



U Fabrici za preradu ribe kompanije DTD Ribarstvo je pušteno je u rad postrojenje za preradu riblje paštete. Riblja pašteta od slatkovodne ribe – tolstolobika, potpuno je nova vrsta proizvoda koja se pojavila na tržištu prehrambene industrije kod nas, ali i u regionu. Osnova za nova vrstu riblje paštete je tolstolobik, riba koja se smatra vrlo pogodnom za ishranu ljudi, jer sadrži visok nivo Omega 3 nezasićenih masnih kiselina. Ova riblja pašteta karakteristična je i jedinstvena po tome što je tolstolobik od kojeg je proizvedena, uzgajan upravo u ribnjacima DTD Ribarstva u strogo kontrolisanim uslovima, te je na taj način kvalitet sirovine u potpunosti zagarantovan.

Više od polovine sastava paštete čini tolstolobik, koji se zbog svojih hranljivih vrednosti, svrstava u funkcionalnu hranu. Osim tolstolobika, sastav paštete čine i suncokretovo ulje, paprika, ekstrakt celera, so i drugi sastojci. Posna je i poseduje visok sadržaj proteina a nizak masti, zbog čega je naročito pogodna za decu, sportiste, kao i za ishranu u periodu posta. Osim paštete od tolstolobika, u Fabrici za preradu ribe proizvodi se i pašteta od haringe, morske ribe čije nutritivne vrednosti mogu da zadovolje i one najzahtevnije, a u DTD Ribarstvu najavljuju i potpuno nove vrste, poput paštete od šarana.

Novoizgrađena Fabrika za preradu ribe u Bačkom Jarku - jedna od najsavremenijih u Evropi, maksimalno je automatizovana i u potpunosti zadovoljava najstrože evropske standarde u oblasti bezbednosti hrane. Prošle godine sertifikovan je sistem menadžmenta kvalitetom ISO 9001:2008 kao i HACCP princip, čime su se stekli uslovi za izvoz proizvoda na tržište Rusije, kao i u zemlje Evropske Unije. Izgradnja fabrike je završena tokom 2010, a početkom ove godine pušteno je u rad nekoliko proizvodnih linija, među kojima i proizvodna linija ribljih pašteta.

O novom procesu proizvodnje riblje paštete Siniša Simić, izvršni direktor sektora za preradu ribe kaže:

-Ovaj objekat je krajem prošle godine pušten u rad, a od februara ove godine smo imali pripremni period, učili ljude da rade sa ribom i navikavali smo se na objekat. Istraživanjem na tržištu naše zemlje, utvrdili smo da nedostaje jedna grupa proizvoda, pašteta od slatkovodne ribe. Razmišljajući o tome, s obzirom da smo mi proizvođači i šarana i tolstolobika – amura, da li krenuti sa šaranom ili ovim drugim. Nakon obavljenih hemijskih analiza, svi pokazatelji su bili na strani belog tolstolobika. Ustanovili smo da je ova riba ima vrlo visok nivo proteina, oko 16 posto, i da se količina masti u živoj ribi nalazi na nivou od oko 17 procenata. Sastav tih masti je upravo razlog zašto smo se odlučili da radimo za početak sa tom ribom, jer poseduje dobar balans polizasićenih masnih kiselina, ono što mi inače popularno zovemo omega masti, dobre količine i dobar balans. Najbolji balans omega 3 i omega 6 masnih kiselina je 1:4. Kod belog tolstolobika je odnos taj odnos 1:1,5, a kod šarana 1:1,4. Poređenja radi, kod svinjskog mesa je odnos i balans 1:20.

Određene analize su dokazale da riba deluje preventivno na razvoj nekih bolesti, kao što su kardiovaskularne i povišen pritisak i napravljena je direktna veza između količine potrošnje ribe i produžetka životnog veka, što je izraženo u zemljama Azije. Naš proizvod, pašteta, je trajan proizvod, potpuno postan, sastavljen od biljnog ulja suncokreta i ribe. Ostalo su dodaci, ali nemamo veštačke boje i zaslađivače i ništa drugo. Trajnost je obezbeđena serilizacijom, koja se radi u posebnoj prostoriji i sa najsavremenijom tehnologijom na 118°C, čime se omogućava da proizvod bude trajan tri godine. Nastojaćemo da, analizirajući trajnost proizvoda, i produžimo njihovu održivost.

-Planiramo da sredinom novembra na tržište plasiramo paštetu od šarana, 50 grama, a početkom sledeće godine da radimo i paštete u tubama, koju u Srbiji niko ne proizvodi poslednjih 20 godina. U pitanju je tuba od 80 grama, tj. riblja pašteta od tostolobika i šarana. Takođe, ove godine planiramo da tržištu isporučimo novi proizvod, a to je komplet za riblji paprikaš za dve osobe, što bi omogućilo da svaka domaćica ili domaćin pripremi brzo obrok za dve osobe bez mirisa i svih ostalih pratećih efekata pri pripremi ribe u domaćinstvu. Mi hoćemo, zato smo i napravili ovaj objekat koji ima preko 5.000m<sup>2</sup> radne površine, da napravimo proizvode koji će omogućavati što kraću pripremu u domaćinstvima i što manje „maltretiranje“ domaćica i svih ostalih koji se bave pripremom obroka.

Kompanija DTD Ribarstvo planira da celokupni proizvodni asortiman izvozi na evropsko tržište i tržište Ruske federacija. Trenutno ima dozvolu za izvoz u zemlje naše bivše Jugoslavije, osim Slovenije i Hrvatske, i Albanije. Ima dozvolu za izvoz u zemlje Ruske federacije i sada smo u pregovorima sa potencijalnim kupcima za izvoz pašteta. U toku je proces dobijanja dozvola za izvoz u EU. Očekujemo da ćemo za mesec dana u tome i uspeti, pošto smo već neke dogovore napravili sa potencijalnim kupcima iz Nemačke, vezane za proizvodnju dimljenog file šarana-izrazio je očekivanje gospodin Siniša Simić.

Jelena Buača, savetnik za standardizaciju, upoznala nas je detaljnije o primeni HACCP standarda i ISO 9001:2008.

-Sve mora biti ispraćeno principima i standardima koji zadovoljavaju potrebe za izvoz na evropsko tržište. U Srbiji se godišnje pojede mnogo veća količina ribe nego što domaća proizvodnja to može da proizvede. Zato su se proizvođači, koji se bave dugogodišnjim uzgajanjem ribe bili primorani da uvedu najsavremenije tehnike i tehnologije u svoju proizvodnju pa i preradu, kako bi postigli maksimalni nivo, čime bi se zadovoljila potreba potrošača na domaćem tržištu kao i onih koji se nalaze van granica naše zemlje. Postizanje visokog stepena kvaliteta sve više dobija na značaju, zbog sve veće konkurencije na globalnom tržištu. Za ulaznicu na globalnom tržištu nije dovoljan samo kvalitet već je potrebno da kompanija ima taj čuveni sertifikat kojim dokazuje da ima poseban kvalitet. Sistem menadžmenta kvaliteta je ujedno i jedini standard koji se može koristiti za sertifikaciju menadžmenta u poslovnom svetu, imajući u vidu da mora da zadovolji tri zahteva. Prvi je obezbeđenje zadovoljenja kupaca, drugi je zadovoljenje njihovih zahteva, a treći se odnosi na sopsteno poslovanje i to je ocenjivanje sopstvene sposobnosti, organizacije, da udovolji zahtevima kupaca putem internih ili eksternih kontrola.

Principi HACCP-a podrazumevaju bezbedniji pristup proizvodnji, počevši od procesa nabavke primarnog materijala i proizvodnje gotovih proizvoda, pa sve do načina našeg rada, kako rukovodstva, tako i zaposlenih i njihovog procesa, kako da taj proizvod kvalitetno prezentuju kupcima i potrošačima. Drugim rečima, privredna društva se, prilikom implementacije HACCP sistema, obavezuju da ispune sve tehničke i tehnološke norme koje omogućuju realizaciju konkretnog programa. Dosadašnja praksa je pokazala da su sve zemlje i preduzeća iz EU, koje

trguju sa prehrambenim proizvodima, postale značajno selektivnije i rigoroznije prema dobavljačima iz zemalja vanevropske unije i od njih se striktno zahtevaju primenu HACCP sistema. Sa stanovišta tržišta to znači da proizvođači prehrambenih proizvoda iz zemalja vanevropske unije koji žele da plasiraju proizvod u zemlje EU, moraju u svoje poslovne aktivnosti da uključe te principe. Naš pogon je krunisao dugogodišnjim rad u septembru 2010. godine, kada smo obezbedili neophodne sertifikate ISO 9001:2008, i potrebne HACPP principe. Pored navedenih standarda moramo da se okrenemo i ka zaštiti životne sredine. U okviru ovog pogona se nalazi i pogon za prečišćavanje otpadnih voda. Nova oprema ima automatski režim rada sa daljinskim upravljanjem i u njoj se radi gruba sedimentacija, hemijski agensi i mikroorganizmi koji učestvuju u tom prečišćavanju voda. Kapacitet pogona je 150 m3 prečišćene vode dnevno.

-Teorijski kapacitet proizvodnje Fabrike za preradu ribe je oko 28 tona dnevno gotovih proizvoda i očišćene ribe, a paštete oko 4 tone. Naravno, mi u ovom trenutku nismo na tom nivou, ali ćemo to brzo, uz dobar odaziv na tržištu, postići. Trenutno imamo 20 zaposlenih i tražimo nove radnike da ih obučimo. Očekujemo da pred našu udaranu sezonu, koja traje od oktobra do kraja godine, primimo još 20-tak ljudi. Planiramo da sve te ljude angažujemo do maja meseca sledeće godine, a dalje očekujemo da ćemo uvesti nove proizvode koji će omogućiti da povećamo broj zaposlenih. Cilj je do kraja sledeće godine imamo 70-80 zaposlenih, da nam godišnja proizvodnja bude oko 1.000 tona, tokom 2012. godine, kao i da 2013. naša godišnja proizvodnja bude 2.000 tona. Zato je potrebno da nam se otvore prodajne linije ka EU i Ruskoj Federaciji. Naravno, nikako ne zanemarujemo domaće tržište, koje nam je osnova za celu priču-istakla je Jelena Buača.

Kompanija DTD ribarstvo trenutno ima oko 350 zaposlenih. Raspoloža sa skoro 5.000 hektara plodne zemlje, gde obrađuje kukuruz, pšenicu, suncokret, šećernu repu i soju. Ima 3 silosa, Fabriku za pripremu riblje hrane, kao i 4 ribnjaka u Vojvodini: u Žabalju, Suseku, Srpskom Miletiću i Jazovu. Prošlogodišnja proizvodnja šarana je bila 1380 tona, a ove godine se očekuje da će ta cifra biti premašena. DTD Ribarstvo je jedan od najvećih distributera ribe u Srbiji, kako slatkovodne, tako i svih vrsta morske ribe koja se kupuje isključivo i zemljama EU. To ne znači da je riba poreklom iz zemalja EU, ali prolazi kroz njihove rigorozne kontole, pa je roba proverenog kvaliteta, sa izbalansiranim cenama. Ima i 5 distributivnih centara u celoj Srbiji, kao i niz maloprodajnih objekata. Kompanija u Bačkom Jarku ima hladnjaču kapaciteta 6.000 tona, a nešto manja hladnjača od 5.000 tona je u Beogradu.

Sve to je dobar osnov da tržište ribom u Srbiji, tokom narednih godina, ima stabilnu proizvodnju i snabdevenost, kao i da DTD Ribarstvo, posle 60 godina rada, nastavi da opravdava poziciju najvećeg je proizvođača slatkovodne ribe i lidera u razvoju industrijskog ribarstva u našoj zemlji.

**[Više slika iz Fabrike za preradu ribe DTD Ribarstva možete videti o v d e.](#)**