



Oktobar je mesec za, kako to ribari vole da nazovu – žetvu šarana, a decembar mesec kada se u Srbiji najviše konzumira riba, ponajviše zbog obeležavanja praznika Sveti Nikola. Na najvećem ribarskom gazdinstvu u našoj zemlji, Ribarskom gazdinstvu „Ečka“, koje od 2008. godine posluje u sastavu kompanije za proizvodnju i promet poljoprivrednih dobara „Mirotin“ iz Vrbasa, Gazdinstvo „Ečka“, koji organizuje proizvodnju na tridestak jezera, počev od Srpskog Itebeja, Čente, Melenaca do Lukinog Sela, dvestotinjak alasa ovih dana imaju pune ruke posla.

Šarani se se iz ovih ribnjaka dopremaju u zimovnike u Lukinom Selu, gde se razvrstavaju pre prodaje. Istovremeno, kapitalci se izlovljavaju i puštaju u prodaju. Ribarsko gazdinstvo Ečka prostire se na ukupno 4.270 ha, a trenutno je u funkciji 1.600 ha vodenih površina, dok je ukupno moguće aktivirati negde oko 2.800 ha vodenih površina. Jezero „Joca“ površine 500ha je van funkcije i tu se sprovodi sportski ribolov. Upravo na tom jezeru, prisustvovao sam izlovu ribe i napravio intervju sa direktorom Ribnjaka Ečka, gospodinom Nenadom Radulovićem.

-Proizvodnja na 1.600 ha koje smo eksploitalisali ove godine će biti oko 3.500 tona ribe, od čega je oko 2.200 tona konzumna riba za tržište-obavestio je gospodin Radulović i nastavio: - S obzirom da smo promenili opšti način izlova i prodaje ribe, celo leto smo lovili tako da smo blizu 600 tona ribe prodali u toku letnjeg perioda. Čak je i u Srbiji počela riba da se jede i u letnjem periodu, a ne samo kada su verski praznici. Očekujemo još 1.500 tona. Ove godine će verovatno biti manjka konzumne šaranske ribe na tržištu s obzirom da dosta ribljaka nema ni pola proizvodnje u odnosu na prošle godine. Ono što je uopšte problem u ribarstvu jeste da po novim uredbama o subvencijama, mi faktički ne postojimo. Ni prethodna Vlada nije nas nigde svrstala, ni u kakve subvencije, mada svi, a posebno ribari znaju da je ovo najteža proizvodnja uopšte u poljoprivredi, u stočarstvu, gde smo sad svrstani. Ranije smo bili u Ministarstvu za zaštitu životne sredine. Poređenja radi, jedan ciklus kod pileta je 45 dana, a da bi dobili konzumnog šarana potrebno je 3 godine, koliko je potrebno da se od larve dođe do konzumne ribe. Ove godine očekujem da će na domaćem tržištu biti plasirana kompletna količina ribe. Očekujemo dobru proizvodnju i pored velikih poteškoća zbog suše, visokih temperatura gde se dnevna temperatura konstantno držala čak i na 42°C, temperatura vode na 30°C, što je dosta problematično kada je u pitanju proizvodnja šarana i iskorišćenje konverzije hrane po kilogramu

prirasta.

***Kolika je proizvodnja u Ečki u odnosu na ukupnu proizvodnju u Srbiji i koliko procentualno učestvujete na domaćem tržištu?**

-Neke su procene da se u Srbiji proizvede oko 10.000 tona konzumne ribe, a uveze se mnogo više. Ako se u proseku pojede kažu oko 7kg, to je negde oko 40 do 50.000 tona ribe, to znači da je 40.000 tona uvozna riba, što se kod nas, nažalost i stimuliše, jer je slatkovodna riba ograničena sa 10% marže u odnosu na proizvođačku cenu. Trgovci znaju za to, s obzirom na velike obaveze pijačnim upravama. Zatim, treba platiti dva radnika da održavaju tog šarana u životu, jer se prodaje živ, sama voda košta možda tih 10%, dok je morska uvozna riba sa neograničenom maržom, lovi se na otvorenim morima, ne uzgaja se, a već su i te rezerve totalno istrošene, tako da očekujemo da se izmeni taj stav nasleđen još iz prethodne vlade, da se ta marža ukine ili uvede i za morsku ribu, kako ne bi imali tu nelojalnu konkurenciju i ne bi bio stimulisan uvoz. Treba pospešiti domaću proizvodnju, jer sada nas nema nigde kada su stimulacije u pitanju po kilogramu ribe. Recimo u Hrvatskoj, proizvođači imaju stimulaciju od 4 kune, što je blizu 60 evrocenti za šarana, tostolobika i amura, dok za soma, smuđa, jegulju i neke plemenitije vrste ribe imaju čak i 6 kuna po kilogramu proizvedene ribe. Mi bismo na našu proizvodnju na 3.500 tona, da smo u Hrvatskoj, na kraju godine dobili stimulaciju od države oko 2 miliona evra. Kod nas domaće ribarstvo je stavljeno u zapećak i izostavljeno i ovim novim uredbama. Nemamo nikakve beneficije, čak ni stimulirano dizel gorivo za vozila, mada se za te tri godine proizvodnje dosta toga potroši.

***Cena hrane je otišla, kako vi sastavljate kraj s krajem s obzirom da je promenjen način ishrane ribe?**

-Za iduću godinu zaista ćemo imati ozbiljnih problema da obezbedimo dovoljne količine hrane, odnosno da se hrana obezbedi po nekim razumnim cenama. Verovatno će se to morati odraziti i na proizvodnu cenu ribe, tj. sigurno će se ukalkulisati u cenu. Ove godine mi smo sada već pri kraju hranidbene sezone tako da smo uspeli bar nekih 60% da izguramo sa starom cenom hrane, pa očekujemo da će i šaran ostati na nekoj razumnoj ceni. Ali, tu su još mnoge druge poteškoće, skok evra, tako da je velika umetnost održati se i biti likvidan u ovakvom poslovanju i ovakvim uslovima.

***Prošle godine kilogram konzumnog šarana koštao je oko 250, 260 dinara, a ove godine 380 dinara. Da li nas očekuju nova poskupljenja?**

-U međuvremenu, ako ukalkulišete samo skok evra, to je ta razlika u ceni koja je danas. A kada bi se ukalkulisale sadašnje cene riblje hrane, tada bi bio nerazuman pad cene ribe, jer to je jedini proizvod u Srbiji koji je pojeftinio. Do prethodne godine riba je prodavana u pojedinim ribnjacima po 160 dinara za kilogram, što je, takođe, bilo nerazumno.

***Da li možete da izvozite i gde nabavljate mlađ?**

-Možemo da izvozimo u EU, doduše, za sada samo preko Slovenije zbog tzv. Tensis liste. Međutim, ove godine nećemo imati potrebe za izvozom, jer će zbog svih ovih teškoća faliti ribe na domaćem tržištu. Ribarsko gazdinstvo Ečka će možda imati i veću proizvodnju nego što je bila prošle godine, što je značajno bolje nego u odnosu na proizvodnju u ribnjacima u okruženju. Čak i u Hrvatskoj su imali problema sa slatkovodnim ribarstvom zbog nedostatka vode, tako da očekujemo da ćemo ove godine na domaćem tržištu prodati kompletnu količinu, a u okolne zemlje možemo da izvozimo bez probelma.

Mlađ nabavljamo na domaćem tržištu. Mi ustvari mlađ proizvodimo sami, jedino što nemamo mrestilište i onda se snabdevamo sa larvama šarana iz mrestilišta, kojih ima nekoliko u Srbiji i dovoljni su da podmire domaće potrebe čak i šire. Mlađ, larve ili sve što je za uzgoj, Srbiji nije dozvoljeno da izvozi u EU.

***A izvoz na rusko tržište?**

-Pre dve godine dobili smo dozvolu za izvoz na rusko tržište, međutim, o tome ćemo moći da razmišljamo kada proradi pogon za skladištenje ribe, odnosno hladnjača, koja je upravo završena i danas svečano puštena u rad. Dakle, mogućnost za izvoz postoji, ali pošto mi plasiramo šarana u živom stanju, a do Moskve ima 2.500km, to je vrlo teško, jer bismo morali usput da menjamo vodu, kiseonik i imali bi ozbiljnih problema da ga transportujemo živog.

***Koliko teroijski ovaj ribnjak može da proizvede ribe godišnje i kada očekujete da će se to dogoditi?**

-Kada bismo aktivirali svih 2.800 ha projektovana proizvodnja bi bila negde oko 6.000 tona. S

obzirom da je Ečka uglavnom vezana za proizvodnju konzumne ribe, manja je proizvodnja po jedinici ribe. Mlađ je moguće proizvoditi i do 4.000 po hektaru. Ipak, na ovako velikim površinama kao što su naše, tu je proizvodnja od 2.200 kg po hektaru odličan prinos, rekao bih čak, rekordni.

***U šta ćete još ulagati još kada je u pitanju proizvodnja?**

-Na Ribarskom gazdinstvu "Ečka" prošle godine su otvorena četiri rekonstruisana "Severna jezera" površine oko 70 hektara, čija je vrednost oko 110 miliona dinara za koju je tri četvrtine sredstava obezbedio "Mirotin", a jednu četvrtinu Pokrajinski sekretarijat za poljoprivredu, vodoprivredu i šumarstvo, što je bilo od izuzetnog značaja, s obzirom da za ribarstvo nisu predviđene bilo kakve subvencije. Ta pomoć je za Ribnjak "Ečka" bila od izuzetnog značaja, posebno zbog toga što neka od ovih jezera nisu bila u funkciji više od dvadeset godina.

Četiri godina ulaganja i osavremenjivanja proizvodnje, doprinele se da "Ečka" postane najveći ribnjak sa poluintenzivnim načinom proizvodnje u Evropi, što podrazumeva manju kombinaciju prihrane ribe i više prirodne hrane. To znači da se šaran i ostale ribe, hrane ekstrudiranom, plutajućom hranom, koja je potpuno prirodna. To doprinosi da šaran iz ovih voda ima svega 1,8 do 3,2 odsto masti, što je značajno manje nego recimo kod šarana u Češkoj, gde se taj procenat masti penje i do 14 posto. Takođe, istraživanja koje je sproveo beogradski Institut za higijenu i tehnologiju mesa na čelu sa dr Aurelijom Spirić, a pod patronatom Evropske unije, pokazala su da ečanski šaran ima i do deset hiljada puta manje štetnih materija nego što to dozvoljavaju standardi EU.

Očekujemo da će potražnja za našom ribom biti još veća nakon što pojedini lanci i marketi počnu da prodaju svežu ribu na ledu, koju ćemo uskoro početi da isporučujemo tržištu, pa će kupci biti u prilici da kupe ne samo živog šarana već i rashlađenu ribu na ledu, pošto su kapaciteti naše hladnjače oko 500 tona. Uskoro ćemo raditi kompletnu preradu ribe, proizvoditi riblje paštete i druge proizvode, što su sve planovi za narednu godinu – obavestio je Nenad Radulović.

[Više fotografija možete da vidite o v d e.](#)