



Problema nema Kompanija BEOCAPRA d.o.o., u selu Kukujevci, opština Šid, na tržištu Srbije se nalazi od 2009. godine. Od početne ideje četvorice vlasnika - osnivača firme, i proizvodnje sirovog mleka vrlo brzo se odustaje i zamenjuje ispativijom preradom i proizvodnjom mlečnih proizvoda od kozjeg mleka, koji se na tržištu plasiraju pod robnom markom KOZARI i koja danas obuhvata: kozji krem-sir, meki kozji sir u salamuri, polutvrđi kozji sir u salamuri, nekoliko tipova ekstra masnih kozjih sireva s plemenitim plesnima, jogurt od kozjeg mleka, probiotski napitak od kozjeg mleka, surutku...

Zbog 100% čistog kozjeg mleka od kojeg su proizvedeni svi ovi proizvodi, bez aditiva i konzervansa, nazivaju ih i „čudesnim proizvodima od kozjeg mleka“. BEOCAPRA je danas najveći proizvođač kozjih proizvoda između Beča i Istanbula, ujedno vlasnik najvećeg stada, 600 muznih koza i 500 mladih. BEOCAPRA posluje po najsavremenijim principima kombinujući najnovije tehnološke trendove i iskustvo najboljih domaćih stručnjaka. Od samog početka se posvećuje pažnja ishrani, higijeni, poreklu i pedigiranju životinja, automatizaciji svih procesa koji to dozvoljavaju, razvoju sopstvenog informacionog sistema za menadžment farmom, uz permanentno poboljšavanje uslova kako za životinje, tako i za zaposlene. Visokokvalitetni proizvodi ove kompanije nalaze se u većini trgovinskih kuća u Srbiji, i pod privatnom trgovačkom markom (PL). Poseduju sertifikate za izvoz u EU, Rusku Federaciju i SAD. Ali, da li je sve gore navedeno dovoljno da jedna firma koja se bavi ovom vrstom proizvodnje i na ovakav način, posluje bez stresa i sa satisfakcijom za unapređenje, odnosno proširenje proizvodnje? O tome, ispred BEOCAPRA govori gospodin Goran Bera, šef prodaje ove kompanije: - Kozarstvo, kao i ovčarstvo, u Srbiji se već duže vreme suočava sa ozbiljnim problemima. Između ostalog, imamo najniže premije za mleko u Evropi, koje su potpuno iste za kravlje, ovčje i kozje mleko, bez obzira na činjenicu koliko mleka u proseku daje svaka ova vrsta, i ona iznosi sedam dinara. Godine 2016. isplaćeno je ukupno, za celu Srbiju 80 hiljada evra premija za kozje mleko. Mi, kozari Srbije smo molili resornog ministra da bar duplira premije, ali nam je odgovoreno da novca nema. Istovremeno, Republika Srpska daje premije između 22.5 i 23 dinara.

Gospodin Bera s pravom postavlja pitanje: Ako je fermentisana surutka od kozjeg mleka proglašena jednom od najzdravijih namirnica na svetu, korisnom za rast i oporavak mišića, lečenje bolesti pluća, oštećene jetre, poboljšanje imuniteta, povišen nivo holesterola, krvni pritisak, zašto je u Srbiji na jogurt od kozjeg mleka PDV 10% a na fermentisnu surutku 20%. Da li je zdravije u Srbiji toliko skupo? Gospodin Bera navodi i ne manji problem deklarisanja proizvoda koji odgovara njegovom stvarnom kvalitetu.

- BEOCAPRA proizvodi kozji sir od 100% kozjeg mleka i nemamo ništa protiv da neko meša kozje sa kravljnim mlekom da bi proizveo sir. Ali smatramo da to treba da bude istaknuto na

deklaraciji, kao što to kod nas pošteno radi na svojim proizvodima Mlekarska škola u Pirotu. Kod nas je dozvoljeno da se kozjim sirom nazivaju proizvodi čiji odnos sirovina iznosi

51 : 49% u korist kozjeg mleka. Ali, nije tajna da se na tržištu Srbije nalazi i sir iz RS i BiH, a zna se da je tamo zakonom dozvoljen odnos 30 : 70 (u korist kraljevog mleka), što znatno umanjuje ne samo cenu proizvoda nego i njegovu nutritivnu vrednost. - Zbog svih ovih okolnosti, naš izvoz je trenutno vrlo jadan i sveden na tržište Bosne, Crne Gore i delom Rusije i ako se u narednih mesec i po dana nešto ne promeni, 35 radnika u našoj kompaniji ostaće bez plata - saopštio je gospodin Goran Bera. Za manje upućene, Srbija je do Drugog svetskog rata imala evidentiranih milion i osam stotina hiljada grla koza, da bi 1954. godine, tadašnje vlasti zakonskom uredbom zabranile držanje koza. Da li se scenario ponavlja?