



Vojvodanski klaster
organske poljoprivrede

Organске фарме у Вojводини

www.vok.org.rs

IZDAVAČ:

Vojvođanski klaster organske poljoprivrede
Bulevar Mihajla Pupina 28/1, 21000 Novi Sad
organskiklaster@gmail.com
www.vok.org.rs

UREDNIK:

MSc Bojan Vojnov

AUTORI:

MSc Miloš Rajković
MSc Stefan Manja
MSc Tanja Stanišin
MSc Milica Toman
Dipl. inž. Marija Nikolajev
Doc. dr Srđan Šeremešić

FOTOGRAFIJE:

MSc Stefan Manja

PUBLIKACIJU SU PODRŽALI:

Grad Novi Sad - Gradska uprava za privredu
Pokrajinski sekretarijat za visoko obrazovanje i naučnoistraživačku delatnost
Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede

CIP - Каталогизација у публикацији
Библиотека Матице српске, Нови Сад

631.147(497.113)

ORGANSKE farme u Vojvodini / Miloš Rajković ... et. al. - Novi Sad :
Vojvođanski klaster organske poljoprivrede, 2017 (Novi Sad : Stojkov štamparija).
- 90 str. : ilustr. ; 25 cm

Tiraž 500.

ISBN 978-86-900153-0-6

1. Радовановић, Милош [автор]

а) Органска производња - Фарме - Војводина

HYPERLINK

"<http://www.vbs.rs/scripts/cobiss?command=DISPLAY&base=CBIB&RID=318434055>" \n

SADRŽAJ

PREDGOVOR	4
VOJVODANSKI KLASTER ORGANSKE POLJOPRIVREDE	5
Global Seed d.o.o.	8
Mokrin d.o.o.	10
Ecoland Farms d.o.o.	12
Dragan Aćimović	14
Zoran Atanacković	16
Irina Avdalović	18
Šandor Balanji	20
Jelena Bogdanov	22
Arpad Čikoš	24
Milenko Dolovac	26
Dušanka Đukić	28
Janoš Farago	30
Miroslav Gabrić	32
Zoltan Idei	34
Ignjat Jurišić	36
Lazar Klještanović	38
Stevica Kračunjel	40
Ivan Kucurski	42
Sanja Kuzmanović	44
Nada Letić	46
Rade Maljković	48
Josip Mamužić	50
Zlatko Marinković	52
Zoran Marković	54
Nebojša Miščević	56
Nurdin Mujkanović	58
Miloš Nedeljković	60
Jelena Ninkov	62
Nikica Novakov	64
Zoran Petrov	66
Branislav Rahar	68
Nataša Sabo	70
Gordana Šokšić	72
Gligorije Stanimirov	74
Maja Stanković	76
Stanimirka Stojanović	78
Svetlana Stojanović	80
Sabolč Tružinski	82
Mirko Vlček	84
Vladimir Vozar	86
Dejan Vujić	88
Dušan Zeljković	90

PREDGOVOR

Brošura „Organske farme u Vojvodini” je namenjena svima onima koji organsku proizvodnju vide kao svoj put u bolje sutra sa ciljem da ukaže na trenutno stanje u ovoj oblasti na području Vojvodine. Vojvodina raspolaže velikim prirodnim potencijalom za organsku proizvodnju, a pre nekoliko godina sa Poljoprivrednog fakulteta u Novom Sadu izašli su i prvi inženjeri smera Organska poljoprivreda, a potom i inženjeri Ekološke poljoprivrede na Univerzitetu „Educons”. Zaokruživanjem zakonodavnog okvira i uspostavljanjem institucija stvorene su prepostavke njenog razvoja. Organska proizvodnja svake godine povećava površine i broj proizvođača, ali sa druge strane nedostaju praktična znanja i bolja povezanost učesnika u organskoj proizvodnji.

Vojvođanski klaster organske poljoprivrede je nastao zbog potrebe za unapređenjem proizvodnje, udruživanja proizvođača, njihove zajedničke nabavke repromaterijala i nastupa na tržištu, kako primarnih tako i prerađenih organskih proizvoda. Međutim, u Srbiji organska poljoprivreda je prepoznata kao deo opšte agrarne politike zbog čega prati sudbinu poljoprivrede naše zemlje.

Zbog toga je publikacija „Organske farme u Vojvodini” Vojvođanskog klastera organske poljoprivrede pripremljena u želji da u relativno malom sektoru stvari uslove da se tržište organskih proizvoda razvija i uveličava. Samo ujedinjeni i usmereni ka istom cilju možemo da unapredimo sektor organske proizvodnje koji može i treba da bude jedna od važnih karika u izvoznom lancu poljoprivrede naše zemlje.

Urednik

VOJVODANSKI KLASTER ORGANSKE POLJOPRIVREDE

Vojvođanski klaster organske poljoprivrede (VOK) je udruženje osnovano 29. 9. 2014. godine na inicijativu Vlade Autonomne pokrajine Vojvodine i Univerziteta u Novom Sadu. Udruženje je osnovano od strane institucija, udruženja, proizvođača, prerađivača i distributera organskih proizvoda. Pri osnivanju, VOK je imao 18 članova, dok danas Skupštinu udruženja broji ukupno 65 članova, od kojih je 39 registrovanih poljoprivrednih gazdinstava koja se bave organskom proizvodnjom. Osnovni cilj udruženja je povećanje inovativnosti, konkurentnosti i održivosti organske poljoprivrede Vojvodine kroz:

- zastupanje interesa i pružanje stručne pomoći organskim proizvođačima;
- obezbeđivanje informacionog sistema za članove i promociju njihovih proizvoda;
- iniciranje, podsticanje i izдавanje stručnih, propagandnih i drugih publikacija;
- ostvarivanje saradnje sa drugim organizacijama i institucijama koje se bave organskom poljoprivredom;
- organizovanje skupova koji imaju za cilj podsticanje proizvodnje, prerade i potrošnje organskih proizvoda.

Skupština udruženja bira Upravni odbor koji daje smernice menadžeru kao odgovornom licu udruženja. U Upravnom odboru VOK-a su: msc Miloš Rajković, Milica Popović, Saša Vitošević, msc Mirela Tomaš Simin, Nenad Novaković, Sanja Kuzmanović, dr Anamarija Stojanović, Josip Mamužić i Milenko Dolovac. Menadžer u svom timu ima svog zamenika, poslovnog sekretara i sektore za: projekte, komercijalnu delatnost, edukaciju, naučno-istraživačku delatnost i sertifikaciju.

Kroz svoje aktivnosti, VOK se bavi posredovanjem u objedinjenoj nabavci repromaterijala, organizovanju manifestacija, izdavanju stručnih publikacija, obilasku i promociji organskih proizvođača i njihovih proizvoda i sl. U svom radu VOK se oslanja na mladi i ambiciozni tim stručnih ljudi, koji kroz projekte i komercijalne usluge sa vrlo skromnim sredstvima pokušavaju da daju svoj doprinos unapređenju organskog sektora u Vojvodini. Organska poljoprivreda omogućava proizvodnju zdravstveno bezbedne hrane kroz očuvanje životne sredine. Shodno tome, svojim daljim zalaganjem i promenom državne politike, pre svega u pogledu podsticaja, očekujemo dalji rast i napredak organske proizvodnje i našeg udruženja.

Marija Nikolajev, menadžer

Naziv	Adresa	web adresa
Global Seed d.o.o.	Gospođinačka 1 a, Čurug	www.globalseed.info
Mokrin d.o.o.	Žarka Zrenjanina 90, Mokrin	www.mokrindoo.rs
Ecoland Farms d.o.o.	Petefi Šandora 71, Telečka	www.vok.org.rs/ecoland
Aćimović Milorad	Carice Milice 153, Futog	www.vok.org.rs/acimovic
Atanacković Zoran	Mite Živkov 12, Crepaja	www.vok.org.rs/atanackovic
Avdalović Irina	Branka Radičevića 2, Padej	www.vok.org.rs/avdalovic
Balanji Šandor	Petefi Šandora 2, Lukino selo	www.vok.org.rs/balanji
Bogdanov Jelena	Solunskih dobrovoljaca 20, Đurđevo	www.vok.org.rs/bogdanov
Čikoš Arpad	Aranj Janoša 4, Totovo selo	www.vok.org.rs/cikos
Dolovac Milenko	Save Vukosavljeva 12, Novi Sad	www.dolovacorganic.com www.vok.org.rs/dolovac
Đukić Dušanka	Carice Milice 7, Zrenjanin	www.vok.org.rs/djukic
Farago Janoš	Veliki Put 212, Orom	www.vok.org.rs/farago
Gabrić Miroslav	Salaš 327B, Bački Vinogradi	www.vok.org.rs/gabric
Idei Zoltan	Salaš 87, Temerin	www.vok.org.rs/idei
Jurišić Ignjat	Fruškogorska 39, Šuljam	www.vok.org.rs/jurisic
Klještanović Lazar	Glavna 47, Ruma	www.vok.org.rs/kljestanovic
Kračunjel Stevica	Maršala Tita 138, Dupljaja	www.vok.org.rs/kracunjel
Kucurski Ivan	Ivana Milutinovića 128, Vrbas	www.vok.org.rs/kucurski
Kuzmanović Sanja	Vuka Karadžića 348, Čenej	www.vok.org.rs/kuzmanovic
Letić Dejan	Ratarska 13, Čenej	www.vok.org.rs/letic
Maljković Bojana	Kralja Petra I 20, Banatsko Karađorđevo	www.vok.org.rs/maljkovic
Mamužić Josip	Mamužićev put 68, Ljutovo	www.vok.org.rs/mamuzic
Marinković Zlatko	Miloša Jovanova 31/a, Stojićevo	www.vok.org.rs/marinkovic
Marković Zoran	A. Markovića bb, Zasavica	www.vok.org.rs/markovic
Miščević Nebojša	Jasenskog 20, Stara Pazova	www.vok.org.rs/miscevic
Mujkanović Nurdin	Jurija Gagarina 90/5, Novi Beograd	www.vok.org.rs/mujkanovic
Nedeljković Miloš	Kizur Ištvana 127, Kelebija	www.vok.org.rs/nedeljkovic

Naziv	Adresa	web adresa
Ninkov Nikola	Laze Kostića 19, Begeč	www.vok.org.rs/ninkov
Novakov Jasmina	29 novembar 12, Crepaja	www.vok.org.rs/novakov
Petrov Zoran	Jaše Tomića 3, Veliko Središte	www.vok.org.rs/petrov
Rahar Radoslav	Kamenova 35, Grabovci	www.vok.org.rs/rahar
Sabo Nataša	Svetozara Miletića 9, Vетernik	www.vok.org.rs/sabو
Šokšić Gordana	Slobodana Penezića 50, Zrenjanin	www.biofarma.rs www.vok.org.rs/soksic
Stanimirov Gligorije	Salaš 44, Nadalj	www.vok.org.rs/stanimirov
Stanković Maja	Svetog Save 18, Novi Kneževac	www.vok.org.rs/stankovic
Stojanović Stanimirka	Žarka Zrenjanina 25, Radičević	www.vok.org.rs/stojanovic.st
Stojanović Svetlana	Strelište 10a, Kikinda	www.vok.org.rs/stojanovic.sv
Tružinski Sabolč	Salaš 185, Njegošev	www.sabolc-bio.com www.vok.org.rs/truzinski
Vlček Julijana	Prvoboračka 69, Pivnice	www.vok.org.rs/vlcek
Vozar Vladimir	Mihala Kardelisa 24, Kisač	www.vok.org.rs/vozar
Vujović Dejan	Žarka Zrenjanina bb, Klek	www.vok.org.rs/vujovic
Zeljković Dušan	Salaksije bb, Rakovac	www.vok.org.rs/zeljkovic

Global Seed d.o.o.

Pod okriljem Poslovnog sistema „Global seed-a“ posluje nekoliko kompanija koje imaju isti cilj – biti prvi, nov, uspešan, ozbiljan, spreman za izazove i uvek okrenut dobrobiti, prirodi, zaposlenima i lokalnoj zajednici. Kada su odlučili da uspostave organsku proizvodnju, cilj je bio da korišćenjem prirodnih metoda, oslanjajući se na lokalne izvore energije i repromaterijala, uspostave jedinstveni i potpuno zatvoreni sistem biljne i stočarske proizvodnje u čemu su i uspeli.





Svakoga dana „Global seed“ farma isporučuje preko 17 hiljada litara sirovog organskog mleka. Na oko 2.000 hektara sertifikovanog organskog zemljišta organizovana je biljna proizvodnja i podređena je farmi jer o kompletnoj ishrani životinja i pripremi hrane brine sama, a izgrađena je i fabrika za proizvodnju hrane za životinje.

U sklopu globalne inicijative za smanjenje emisije štetnih gasova, izgrađeno je i biogas postrojenje za proizvodnju električne i toplotne energije iz OIE kapaciteta 0,6 MW. U toku je izgradnja još jednog postrojenja koje će podići kapacitet na 1,2 MW. Ova kompanija je na tržište iznела i proizvode za krajnjeg potrošača pod zaštićenim brendom „Bio Panon“ organsko pšenično brašno i juneće organsko meso. Kako navode, za sve je potrebno vreme, znanje, veliki rad i volja koja ne manjka. Preko 120 zaposlenih čini ovaj poslovni sistem i radi na ispunjenju velikih ciljeva.

Mokrin d.o.o.

U rodnom selu srpskog pesnika Mike Antića, na 15 kilometara od Kikinde, smestilo se malo, ali nadaleko poznato banatsko selo. Svetskim prvenstvom u borbi gusana i Specijalnim rezervatom prirode „Pašnjaci velike droplje”, Mokrin je selo u koje se rado dolazi i iznova posećuje.

Zbog prirodnih odlika i tradicije bavljenja poljoprivrednom proizvodnjom, 2015. godine preduzeće „Mokrin d.o.o.”, započeo je proces konverzije sa ciljem da se na oraničnim površinama koje pripadaju mokrinskom ataru uspostavi novi proces proizvodnje ratarskih kultura, po principima organske proizvodnje.





Tako, danas na površini od 300 hektara ovo preduzeće proizvodi strna žita, suncokret, proso, lan i lucerku, a u planu je širenje proizvodnje i pokretanje prerade određenog broja kultura do konačnog proizvoda ili poluproizvoda, koji bi se u budućnosti našli na prodajnim policama organske hrane. Time bi se zaokružio celokupni proces proizvodnje, a ostvario krajnji cilj preduzeća. Prihvatanjem novog koncepta razvoja poljoprivrede uspostavljajući harmoničnu vezu sa prirodom, preduzeće „Mokrin d.o.o.”, spremno iščekuje nove izazove i širenje organske proizvodnje na severu Banata.

Ecoland Farms d.o.o.

U blizini najzelenijeg grada u Srbiji u kome se još uvek može čuti topot konja i škripa fijakera, tu negde u severozapadnom delu Vojvodine, smestilo se jedno od najmanjih sela somborske opštine. U Telečkoj, na 20 kilometara od Sombora, Valeria Balint, diplomirani inženjer poljoprivrede, entuzijasta i pobornik održivog razvoja poljoprivrede, uspela je da svojom angažovanosti i znanjem udruži ljude i kreće u jedan novi, tada ne dovoljno poznat proces proizvodnje hrane po organskim principima.

Verujući u značaj i vrednosti organskih proizvoda, Valeria je 2006. godine započela proces sertifikacije, osnovala udruženje „Ecoland“ koje danas broji 12 sertifikovanih proizvođača i od vizije uspela da u telečkom ataru stvori organsku oazu na površini od 80 hektara. Udruženi proizvođači oko Ecolend-a na svojim njivama proizvode industrijsku papriku, soju, korijander, komorač, crnu slačicu, mak, speltu, beli kukuruz i čičoku.





Ono što ih posebno ističe jeste mlevena paprika, koju proizvode po tradicionalnoj recepturi, a zbog posebnih karakteristika i kvaliteta, svoje mesto je pronašla na zapadnoevropskom tržištu. Naglašavajući značaj udruživanja, Valeria šalje jasnu poruku i primer da se zajedničkim radom i istražnošću mogu ostvariti postavljeni ciljevi.

Dragan Aćimović

U varoši smeštenoj na levoj obali Dunava, sa pogledom na obronke Nacionalnog parka „Fruška gora”, smestilo se domaćinstvo porodice Aćimović, a u kući sloga i ljubav uz moto „Čuvari zdravlja Dragan i Mima, žele dobro svima”.

U Futogu, varoši vrednih domaćina, tradiciju bavljenja poljoprivredom nastavio je i Dragan sa svojom porodicom na površini od 1 ha, gde je 2013. godine započeo proces sertifikacije, pa danas na svom imanju gaji 5 voćnih vrsta (jagode, maline, kupine, jabuke i višnje) i 25 povrtarskih biljnih vrsta od kojih su najzastupljenije: kupus, krompir, beli luk, spanać, salate, paradajz, kelj, blitva i cvekla.

Vrsta koju Dragan izdvaja kao najzahtevniju za organsku proizvodnju je upravo kupus, ali bez obzira na otežanu tehnologiju gajenja ove biljne vrste i problema sa bolestima i štetočinama, ponosno naglašava da je kupus ipak zaštitni znak kako Futoga, tako i njihovog domaćinstva. Pored dobrih rezultata u polju, ova skromna porodica nosilac je i nagrade NLB banke za projekat „Dodji, vidi, uberi”.





Proizvodi porodice Aćimović mogu se naći na tezgi na Limanskoj pijaci u Novom Sadu, u prodavnici *Gea organic* i na njihovom gazdinstvu u Futogu gde su vrata za posetioce i ljubitelje organske hrane širom otvorena.

Zoran Atanacković

Tamo gde sunce umiva južnobanatsku ravniciu, a nebo grli plodnu zemlju, između Kovačice i Pančeva, nalazi se Crepaja, selo vrednih domaćina, topota gizdavih lipicanera i nadaleko poznate *Crepajačke fijakerijade*, mesto iz čije škole su u svet zakoračili veliki srpski vizionari Mihajlo Pupin i Uroš Predić. I baš tu, na rodnoj grudi njegovih predaka, živi i radi Zoran Atanacković, jedan od prvih proizvođača organske hrane u Srbiji. Nekadašnji radnik hemijske industrije, nakon pogoršanog zdravstvenog stanja, odaziva se novom životnom pozivu i okreće se održivom pravcu poljoprivredne proizvodnje.

Sa organskom proizvodnjom Zoran je započeo još davne 1999. godine, pre uvođenja prvog Zakona o organskoj proizvodnji, koji je stupio na snagu 2000. godine. Tako je, najpre, na 2 ha proizvodio određene vrste žitarica, a kako je vreme prolazilo i znanje se sticalo, svoju proizvodnju je proširio na 8 ha, na kojima ponosno gaji gotovo zaboravljene autohtone sorte koje su, nažalost, sve više izložene nestanku. Danas na svojim sertifikovanim njivama proizvodi soju, azuki pasulj, tetovac, žuti, beli i crveni kukuruz, pšenicu, lan, suncokret i neizostavnu speltu.



Sa zadovoljstvom i osmehom na licu podseća nas stare poslovice da *zdrav čovek ima hiljadu želja, a bolestan samu jednu – da ozdravi*. Iz tog razloga Zoran iz Crepaje odlučno nastavlja da proizvodi zdravlje za nas i naše najmilije.



Na ušću Zlatice u Tisu, u blizini Specijalnog rezervata prirode „Pašnjaci velike droplje“ jedinom staništu ove ptice u Srbiji i jednom od retkih u Evropi i svetu, nalazi se Padej, malo selo u opštini Čoka. Pored brojnih prirodnih i kulturnih odlika i znamenitosti, jedna od vrednih slika na razglednici ovog kraja jeste i porodično gazdinstvo Avdalović.

Završivši srednju školu u Americi, a fakultet u Parizu, proputovala je i obišla veliki broj zemalja. Nakon određenog vremena rada u Grčkoj, Irina se odlučno vratila na selo i počela da se bavi proizvodnjom organske hrane. Tako 2010. godine otpočinje svoju proizvodnju po organskim principima gde se opredeljuje za proizvodnju pasulja, krompira, kukuruza kokičara, čičoke i šipka, ali svakodnevno teži da proširi svoj assortiman, nakon čega će u ponudi imati i beli luk, bundevu, žitarice i speltu. Biljnoj organskoj proizvodnji pridodaje i farmu ovaca rase il de frans, koja je uglavnom namenjena za proizvodnju mesa.

Ističući svoje zadovoljstvo onim čime se bavi, Irina Advalović, svetski putnik i organskih proizvođač iz Padeja, neprestano radi na novim idejama promovišući značaj organske hrane i zdravog načina života.



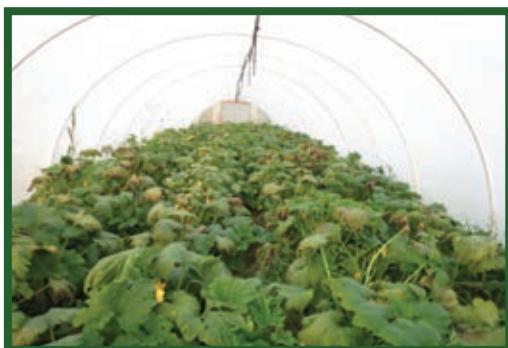
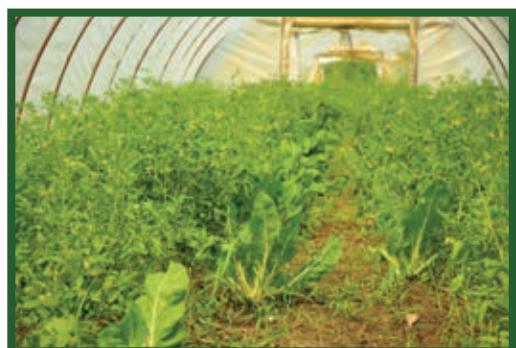


Proizvodi sa Irininog gazdinstva imaju prepoznatljivi logo „orgaNika” i mogu se naći u supermarketima, kao i specijalizovanim prodavnicama organskih proizvoda u Novom Sadu i Beogradu ili se mogu poručiti preko interneta.

Šandor Balanji

Na obodu Specijalnog rezervata prirode „Carska bara”, u Lukinom Selu, selu osnovanom pre više od 200 godina naseljavanjem bugarskih povrtara, Šandor Balanji je uz podršku i pomoć porodice sa organskom proizvodnjom povrća započeo 2007. godine. Tako je danas uposlena cela porodica, a proizvodnju sprovode na 2 ha, od čega je jedan hektar u punom statusu organske proizvodnje, a drugi u periodu konverzije. Na gazdinstvu je zastupljeno 25 biljnih vrsta, koje se proizvode sukcesivno, tako da su posao i pristizanje robe raspoređeni ravnomerno u toku godine u zavisnosti od sezone i potražnje na tržištu.

Najviše gaje blitvu, koju imaju svih 12 meseci u ponudi. Ponosan je i na kvalitet svog paradajza, krompira, rukole, tikvica i nesvakidašnjih ibica i hokaido bundeva. Na pijacama u Beogradu plasira, isključivo, svoje organski sertifikovane proizvode, koje transportuje dva puta nedeljno.





Šandor je i predsednik udruženja „Fehér-tó” („Belo jezero”), čija sekcija organskih proizvođača ima za cilj širenje ideje organske poljoprivrede, a priliku za razvoj organske proizvodnje vidi u njenom zajedničkom definisanju, na zakonskim osnovama, sa turizmom i ruralnim razvojem.

Jelena Bogdanov

U ravničarskom selu, na 25 kilometara od Novoga Sada, mestu poznatom po kvalitetnim lubenicama, vrednim ljudima i porodici koja je pre dve godine odlučila da nastavi tradiciju svojih predaka, nalazi se Đurđevo.

Porodica Bogdanov, složna i uvek orna za rad, uspela je da uz zajednički dogovor započne proces konverzije na površinama na kojima se i ranije poljoprivredna proizvodnja odvijala na tradicionalni način. Jelena, vredna domaćica i stub kuće, uspela je da sa svojim suprugom i sinom Aleksandrom podigne plantažu lešnika na površini od jednog hektara, da bi nekoliko godina kasnije ušli u proces sertifikacije i zajedno sa zemljištem na kome gaje pasulj, paradajz, cveklu i bamiju primenili organske principe gajenja. Poznati po svojoj upornosti, ali i marljivom radu, veruju da će se na kraju svaki trud isplatiti, uz dozu strpljenja.



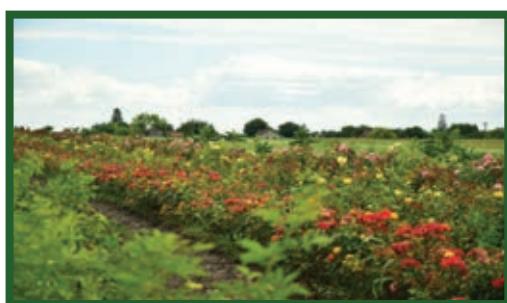
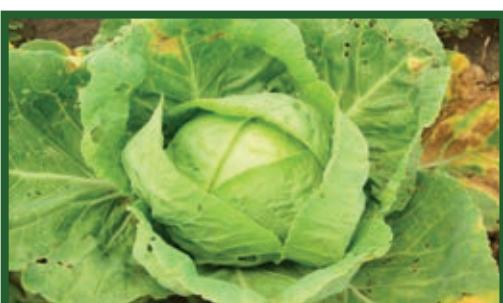
Bogdanovi ističu da je u ovom poslu poštovanje jedan od ključnih faktora daljeg razvoja organske proizvodnje. Svesni toga, želja im je da kupcu obezbede ono najbolje.



Arpad Čikoš

U oazi zelenila i tišine, na 23 km od Kanjiže, ušuškalo se Totovo Selo, naselje poznato po zemljoposedniku Totu Jožefu, koji je za života u blizini svog salaša isparcelisao oranice i prodao, a delom podelio svojim nadničarima i bezemljašima. Danas, ono predstavlja napredno stočarsko-ratarsko naselje, a poslednjih godina meštani su se odlučili i za razvoj seoskog turizma.

U naselju poznatom po kreativnosti i idejma, Arpad Čikoš sa svojom suprugom Karolinom, na 20 hektara proizvodi voće i povrće po organskim principima, trudeći se da u svemu održi kvalitet koji je prepoznat od strane kupaca. Tako, na gospodinstvu ima širok assortiman proizvoda od čak 30 povrtarskih vrsta. U ponudi sa ovog gospodinstva su i ređe gajene biljne vrste poput čičoke, lisnatog kelja, đumbira, raštana itd. Arpad nas podseća da je svaki početak težak, pokazujući na ličnom primeru, gde mu je bilo potrebno najmanje pet godina da prikupi znanje koje mu je omogućilo da dalje razvija svoju proizvodnju.





Za svoj rad dobijao je nagrade i priznanja, kao što su nagrada NLB banke Beograd i priznanje Biofest za bioproizvođača 2012. godine. Organski proizvodi iz Totovog sela, mogu se pronaći na tržištu Beograda i Novoga Sada. Arpad sa svojom suprugom i sinovima vredno radi na proširenju svoje delatnosti, verujući da period organske proizvodnje tek dolazi.

Milenko Dolovac

U mestu u kom je Johan Štraus komponovao svoj najčuveniji valcer „Na lepom plavom Dunavu”, gledajući Dunav i sremsku stranu, u varoši u kojoj je bio gost i odsedao u dvorcima grofa Koteka, nalazi se i gazdinstvo porodice Dolovac.

U Futogu, mestu sa dugom poljoprivrednom tradicijom, Milenko Dolovac, inženjer informatike, pre nekoliko godina opredelio se za organski način proizvodnje. Da dogovor kuću gradi, preslikan je na primeru porodice Dolovac u kojoj su svi zajedničkim snagama posvećeni poslu. Tako, Milenko sa svojom suprugom Draganom, sinom Stefanom i čerkom Anom, apsolventom Poljoprivrednog fakulteta u Novom Sadu, nastoji da proizvede kvalitetne organske proizvode za sve probirljivije potrošače. Organski proizvodi porodice Dolovac mogu se naći na organskim pijacama u Beogradu i Novom Sadu, ali i u specijalizovanim prodavnica i putem interneta.



U širokoj lepezi voćnih vrsta uzgajaju kruške, breskve, jabuke, maline i aroniju, ali i proizvode i matične sokove od organskog voća bez dodatka vode, šećera i aditiva. Ističu da je voćarska proizvodnja jedna od potencijala razvoja poljoprivrede.



Dušanka Đukić

Na obalama Begeja u Velikom Bečkereku, a današnjem Zrenjaninu, najvećem gradu u srpskom delu Banata, pre tačno 10 godina u blizini ovog istorijskog grada, Dušanka Đukić načinila je prve korake u organskoj proizvodnji voća na plodnoj banatskoj crnici. Svoju ljubav i želju iz detinjstva koju je ponela sa sobom iz rodnog mesta Tomaševca, 2007. godine realizovala je na površini od 2 ha.

Zasnivanjem voćnjaka u kome su danas najzastupljenije jabuka i kajsija, počinje njen novi „organski” način života. Pored dve osnovne voćne vrste, na manjoj površini, svoje mesto u organskom voćnjaku našle su i jagode, višnje, trešnje, šljive, kruške i maline. Organski proizvedenu jabuku pretače u sokove namenje porodicama, specijalno pakovane u ekološkoj ambalaži od 3 i 5 litara sa slavinom.



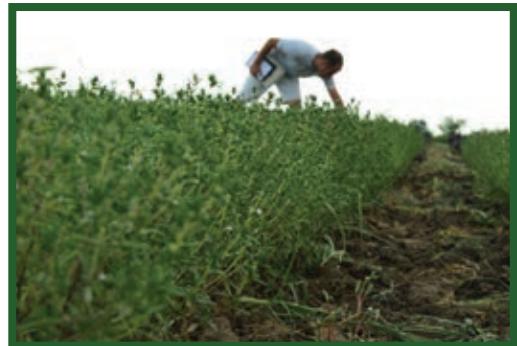
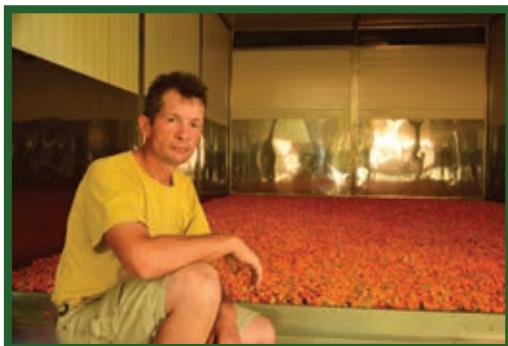


Pored ceđenog organskog soka od jabuke (100% jabuka), proizvodi i sok od jabuke, šargarepe i cvekla (70% + 20% + 10%). Sokovi se prave od mešavine slatkih i kiselih sorti jabuka po tradicionalnom receptu naših baka sa istančanim ukusom, koji nas sve vraća u rano detinjstvo.

Janoš Farago

U malom, ljupkom naselju Orom, na samom severu Bačke, u čijoj blizini se nalazi i selo poznato po pionиру organske proizvodnje, Josipu Mamužiću iz Ljutova, smestio se i salaš Janoša Faraga, vrednog domaćina i zaljubljenika u organsku proizvodnju. Povratkom iz Nemačke, sa postavljenim ciljevima, Janoš je sa svojom porodicom, uz dogovor koji kuću gradi, zaplovio u svet organske proizvodnje. Te 2004. godine, sa suprugom Irmom započeo je sa gajenjem lekovitog bilja.

Pored bilja sa lekovitim svojstvima, Janoš na svojim sertifikovanim parcelama gaji i kukuruz, lan, raž, ovas i posebnu vrstu pšenice – speltu koju su gajili Egipćani i Rimljani, a danas kralji polja ovog vrednog i skromnog domaćina. Svoju šansu, na sve rastuće tržište organskih proizvoda, Janoš je prepoznao u proizvodnji lekovitog bilja, tako da danas gaji veliki broj biljaka koja poseduju brojna lekovita svojstva i to na organski način, navodeći da je čitav proces gajenja bilja manuelan, od setve – sadnje, preko okopavanja, pa sve do branja. Tako, na njegovim parcelama koje okružuju salaš možete videti biljke poput: bosiljka, nane, nevena, hajdučke trave, koprive, beloga sleza, origana, timijana, majčine dušice i mnogih drugih.





Proizvodi sa mirisnih polja Janoša Faraga iz Oroma mogu se naći u prodavnicama zdrave hrane, bio šopovima, velikim marketima itd. Vredni domaćin sa severa Bačke spreman je za nove poduhvate i unapređenje proizvodnje.

Odlučan da vredno radi i neprestano uči, primer je svima da se znanjem, radom i željom mogu postići željeni rezultati.

Bački Vinogradi, naselje u opštini Subotica, smešteno između dva Specijalna rezervata prirode „Ludaško jezero” i „Selevenjeske pustare”, mesto je u kome je porodica Gabrić, nakon povratka iz Austrije, 2010. godine, odlučila da se posveti organskoj stočarskoj proizvodnji.

Na području Specijalnog rezervata prirode „Ludaško jezero”, u mestima Bački Vinogradi, Male Pijace i Hajdukovo, na tri farme Gabrići drže više od 1500 ovaca u tri različite rase: virtemberg, il de frans i britanske mlečne, kao i 700 koza rase alpino. Na 500 ha sertifikovanih površina proizvode biljne vrste za ishranu ovih životinja. Planovi za blisku budućnost su im sopstvena mlekara, proizvodnja ovcijeg kiselog mleka i veći assortiman proizvoda od kozijeg mleka poput kiselog mleka, jogurta, sirnih namaza, probiotika, pudinga i sireva. Ambicije su im da dostignu broj od 10 000 grla ovaca, a do tada da obezbede i mini klanicu u kojoj bi dnevno mogli obraditi 60 jaganjaca, ili 1200 kg mesa.





Miroslav, kao uspešni preduzetnik, smatra da je zaokruženi ciklus proizvodnje u stočarstvu ključan faktor uspeha. Stoga, ovaj neumorni organski preduzetnik teži da svojim znanjem, ali i ljubavlju prema životinjama i poslu kojim se bavi, stvori povoljan ambijent za širenjem organske proizvodnje, kao jedne od potencijalnih grana poljoprivrede.

U blizini Parka prirode „Jegrička”, utočištu zaštićenih biljnih i životinjskih vrsta, mestu za odmor od užurbanog načina života, gradske gužve i vreve, porodica Idei izabrala je svoje sklonište i mesto za nove početke i uspehe.

U trenutku kada se donose velike odluke, zasniva porodica, budi svest o sebi i svetu oko sebe, shvata značaj zdravijeg načina života i pravilne ishrane, Tanja i Zoltan Idei napravili su veliki preokret. Svoja primarna zanimanja arhitekte i vlasnika privatne firme su stavili u drugi plan i opredelili se za bavljenje organskom poljoprivrednom proizvodnjom. Iz ljubavi prema prirodi i ekologiji, u potrazi za iskonskim načinom života, prešli su iz grada u ruralnu sredinu i u blizini Jegričke osnovali Salaš „Idei”. Bez previše praktičnog znanja o poljoprivredi, ali sa puno volje i ljubavi 2015. godine započeli su svoju proizvodnju na 2,5 ha.





Prepoznatljivi po raznovrsnosti boja i oblika, u širokom asortimanu proizvoda nalaze se paradajz, bundeve, tikvice, salate, patlidžan i paprike u raznim bojama i oblicima, kao i razne ređe gajene i manje poznate vrste kao što su batat, bamija, rabarbara, artičoka, čičoka, crveni štir, mušmula, lisnati kelj, ricinus, marelice itd. Njihovi proizvodi su dostupni u Organskoj ulici na Ribljoj pijaci u Novom Sadu i Pijaci organske hrane u Bloku 44 u Beogradu ili se mogu naručiti putem interneta.

Ignjat Jurišić

Na obroncima Nacionalnog parka „Fruška gora” u selu Šuljamu nalazi se gazdinstvo Jurišić sa dugom tradicijom u poljoprivredi. Hodajući stopama svojih predaka, Ignjat Jurišić nastavio je posao koji su njegov deda i otac godinama razvijali.

Poznavajući dobro svoje zemljište, okolinu i potencijale ovog kraja, Ignjat je na svojih 30 hektara 2008. godine započeo proces sertifikacije, pa danas proizvodi pšenicu, soju, ali i dve povrtarske kulture na otvorenom polju: paradajz i papriku. Od 2016. godine u funkciji je i sertifikovani mlin „Zlatno zrno” u kome se dobija organsko brašno od pšenice sa šuljamskih polja, ističući da su se ovim poslom bavili i njegov deda i pradeda, a da on samo nastavlja tamo gde su oni stali. Svoje proizvode plasira na domaće tržište ili putem kooperanata, a delom je okrenut i izvozu.





Napominjući značaj zdravstveno bezbedne hrane, ističe da je potrebno da ljudi obrate više pažnje na posledice koje se mogu javiti u konvencionalnom sistemu proizvodnje i da se dobrim gazdovanjem mogu postići zadovoljavajući prinosi i kvalitet u organskoj proizvodnji.

Početak proizvodnje hrane po organskim principima, znači promenu načina razmišljanja, stavova i shvatanja da uz sva blaga prirode ostvarimo nove uspehe, ne samo u proizvodnji, nego u svim segmentima svakodnevnog života. Ovo je mišljenje porodice Klještanović, koja je na padinama Nacionalnog parka „Fruška gora“ pre pet godina započela sopstvenu proizvodnju jabuka.

U Irigu, poznatom voćarsko-vinogradarskom rejону, u komšiluku porodice Mujkanović, organskih proizvođača kajsije i oraha, porodica Klještanović na površini od 1,3 hektara danas proizvodi jabuke onih boja, ukusa i mirisa, koje nas sve vraćaju u rano detinjstvo i podsećaju na ukuse i mirise sela, zdrave i sočne plodove prirode.

Primenom osnovnih smernica za uzgoj voća po organskim principima uz dugogodišnje iskustvo u voćarstvu, Sanda i Lazar su izabrali one sorte jabuka koje imaju povoljne uslove za rast, razvoj i plodonošenje u organskom sistemu proizvodnje.





Svesni značaja i blagodeti koju priroda pruža, svojim primerom ova složna porodica teži da sačuva savršenu harmoniju čudesnog sveta koji je stvoren pre nas, pozivajući i ostale da im se pridruže.

Stevica Kračunel

U Dupljaji, naselju u blizini Bele Crkve, na raskrsnici između Deliblatske peščare, Malog Peska i doline Karaša, živi porodica Kračunel. U mestu u kome su pri arheološkim iskopavanjima pronađena Dupljajska kolica iz srednjeg bronzanog doba, ova porodica započela je svoj organski biznis uzgojem koka nosilja.

Jato koje danas broji više od 1000 koka, sastoji se isključivo od starih autohtonih rasa koje se slobodno kreću u velikom ograđenom prostoru. Pružajući im dovoljno komfora za obavljanje svih životnih aktivnosti, ističu značaj dobrobiti životinja, naročito u organskom sistemu gajenja.





Hraneći živinu žitaricama koje dolaze sa sertifikovanih parcela, Stevica je uspeo da zaokruži proces proizvodnje, tako da organska jaja sa obronaka Deliblatske peščare dospevaju na tržište Beograda i Novog Sada.

Razvoj svesti o organskoj proizvodnji, težnja ka očuvanju prirodnih vrednosti, ali i poštovanje tradicije i rodne grude predaka, podstaklo je i Ivana Kucurskog, mašinskog inženjera i nastavnika u srednjoj školi da nastavi stopama svojih roditelja.

Na parcelama koje je nasledio od oca, u ataru okoline Vrbasa, od 2006. godine uspešno uzgaja različite vrste ratarskih kultura, poput stočnog ječma, pšenice, tritikale, domaćeg belog kukuruza za ljudsku ishranu, soje i lucerke.

Na površini od 5,5 ha teži da uspostavi harmoničan pristup i zaokruženi proces proizvodnje. Uz pomoć svoje supruge i sina, Ivan uspeva da uspešno proizvodi navedene kulture, ali kako naglašava, upornost je osnovna „agrotehnička mera” koja daje rezultate. Svoje proizvode u vidu sirovina plasira na domaće tržište.





Svojim iskustvom, znanjem i voljom koja ga tokom godina nije napustila, svaku novu sezonu nestrpljivo iščekuje, čuvajući blago za one koji tek dolaze.

Sanja Kuzmanović

Nadomak Novog Sada, mesta sa najvećim brojem salaša na kojima je sačuvan otisak vremena, na Čeneju, u porodici Kuzmanović radi se i stvara u duhu tradicije, na organski način. Diplomirani ekonomista, umesto banke, svoje ekonomsko znanje prenela je na salaš, verujući da se i od poljoprivrede može živeti. Tako, sa suprugom Svetozarom, Sanja započinje novi, do tada nepoznati deo posla.

U proces sertifikacije ulazi 2015. godine i proizvodi 28 vrsta povrća, a rotkvice, cvekla, mrkva, kupus, krastavac, blitva, tikvice, krompir, pasulj i boranija su samo neke od njih. Kao majka dvoje dece, pažljivo sagledava prednosti sela, ističući da joj bavljenje organskom proizvodnjom omogućava da samostalno organizuje svoje obaveze, provodeći više vremena sa svojom porodicom, u zdravoj sredini, uz zdravu i pravilnu ishranu, učeći ih korisnim stvarima.

Sanjini proizvodi se mogu naći na Ribljoj pijaci i u prodavnici *Gea organic* u Novom Sadu, a takođe, plasira ih preko distributera iz Beograda i direktno potrošačima sa kojima je uspostavila kontakt putem interneta. Verujući u ono što rade, Kuzmanovići na svom imanju, zasigurno stvaraju neki lepši svet.





Okrenuta ekologiji i razumevanju prirodnih procesa, Sanja hrabro i kreativno istražuje i kombinuje biljne vrste i tako kroz iskustvo savladava osnovne principe i oblike organske proizvodnje, proizvodeći širok asortiman proizvoda u kontinuitetu.

Nada Letić

Čenej, selo nastalo grupisanjem više salaša još u 13. veku, čuvar je tradicije i specifičnog vojvođanskog duha. Njegov položaj na magistralnom putu prema Subotici i udaljenost od svega dvadesetak kilometara od Novog Sada, odgovara vojvođanskom mentalitetu, potrebi za blizinom grada i istovremenoj potrebi za seoskom idilom u panonskoj ravnici, koja ujedno pruža mogućnost bavljenja poljoprivredom na svojoj okućnici.

Upravo tu, preselivši se pre 25 godina iz centra Novoga Sada, porodica Letić neguje svoj diverzitet povrtarskih, voćarskih i ratarskih poljoprivrednih proizvoda. Od povrtarskih kultura proizvode krompir, krastavac, tikvice, papriku, boraniju, paradajz, grašak, kupus, blitvu, zelje, rotkvice, azijski miks, motovilac i potočarku, od voćarskih imaju lešnik, dunju, šljivu, breskву, jabuku i trešnju, a od ratarskih pšenicu.





Organski proizvodi sa ovog gazdinstva mogu se kupiti subotom i nedeljom na Ribljoj pijaci u Novom Sadu. Nada je od 2014. godine i predsednica Udruženja organskih proizvođača „Organski sad – Novi Sad”, ističući značaj udruživanja proizvođača, ali i razvoja svesti potrošača. Mladima kroz svoj primer šalju jasnu poruku, da na selu ipak vredi ostati.

Rade Maljković

U Banatskom Karađorđevu, selu nastalom 1920. godine naseljavanjem ratnih veterana Prvog svetskog rata, prvenstveno solunskih dobrovoljaca, živi i radi porodica Maljković. U ovom malom, najmlađem selu u Vojvodini, vedri i vredni domaćin Rade, upustio se u organsku proizvodnju 2012. godine na zemljištu koje je nasledio od dede i oca.

Čovek koji je kao pionir među svojim seljanima promenio svest o budućem pravcu poljoprivredne proizvodnje, danas sa svojom porodicom na površini od 10 hektara proizvodi organsku soju, kukuruz, pšenicu i lucerku u skladu sa prirodom. Poseduje domaći i evropski sertifikat.

Svojim radom, voljom i željom, svakodnevno pravi nove planove, ističući da su upornost i istrajnost ključni faktori uspeha. Najveća želja mu je da zdravu hranu, prvenstveno proizvodi za svoju porodicu i sugrađane, kako kaže, da naša deca jedu naše organske proizvode.





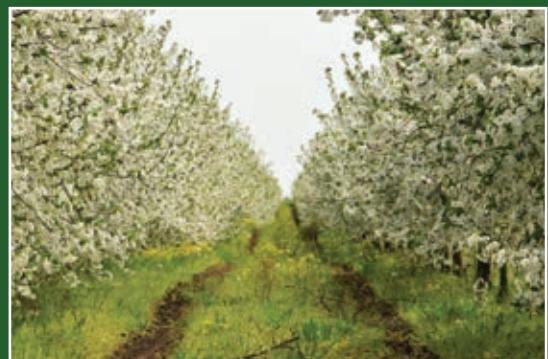
Josip Mamužić

Na severu Bačke išaranom voćnjacima, na peskovitom zemljištu u malom selu Ljutovu nadomak Subotice, smestilo se domaćinstvo Josipa Mamužića. Kao veliki zaljubljeniku u organsku poljoprivrodu sa kojom se upoznao iz zdravstvenih razloga, Josip je svoju potrebu za organskim proizvodima pretvorio u iskonsko carstvo zdrave hrane.

Kao jedan od pionira organske proizvodnje, uspeo je da nakon dobijanja prvog sertifikata proširi svoju proizvodnju na današnjih 20 ha na kojima je zastupljena ratarska, voćarska i povrtarska proizvodnja. Tokom dugogodišnjeg perioda bavljenja organskom proizvodnjom, porodica Mamužić postala je čuvena po preradi, ljuštenju, mlevenju žitarica, – pšenice, ječma, ovsa, raži i kukuruza, proizvodnji integralnog brašna od prosa, raži, suncokreta, pšenice, kukuruza, raži, ovsa i ječma i preradi industrijske (začinske) paprike.

Unapređenje svoje proizvodnje pronašli su i u gajenju starih populacija crnog i belog luka, zatim organskog semena povrća i odlične začinske paprike, mrkve i krompira. Proizvodi porodice Mamužić mogu se naći na policama specijalizovanih prodavnica organske hrane, organskim pijacama, kao i velikim marketima. Svojim jedinstvenim primerom daju podstrek drugima da uz rad i trud mogu ostvariti pozitivni rezultati.





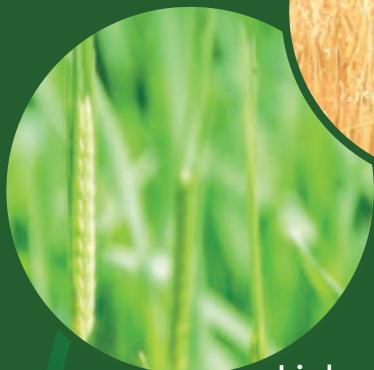
Da je vodeća po iskustvu, uspehu i kvalitetu proizvodnje, svedoči i nagrada *ProAgro Lider* u kategoriji mala poljoprivredna gazdinstva, koja predstavlja potvrdu da poslovanje njihove biofarme odlikuju najviši prinosi i najbolji rezultati.

Zlatko Marinković

Nedaleko od Zrenjanina, u blizini Specijalnog rezervata prirode „Carska bara”, čiju bogatu riznicu čini čak 250 vrsta ptica, od kojih su mnoge upisane u „Crvenu knjigu” svetskih i evropskih ugroženih vrsta, kao i veliki broj raznovrsnih riba i drugih retkih životinjskih i biljnih vrsta, nalazi se i naselje Stajićevo, ušorenno selo kvadratnog oblika.

Zlatko Marinković, sada uspešni organski proizvođač, poljoprivrednu je zavoleo još od malih nogu, a nakon povratka iz vojske, odlučio je da ostane na roditeljskom imanju i nastavi sa proizvodnjom. Gajeći povrće, najpre na okućnici bez primene zaštitnih hemijskih sredstava, 2009. godine odlučno je zakoračio u svet organske poljoprivrede, pa danas ima 11 hektara sertifikovanog zemljišta na kome gaji ratarske kulture poput pšenice, spelte, soje i kukuruza, a od prošle godine ima i 420 stabala lešnika.



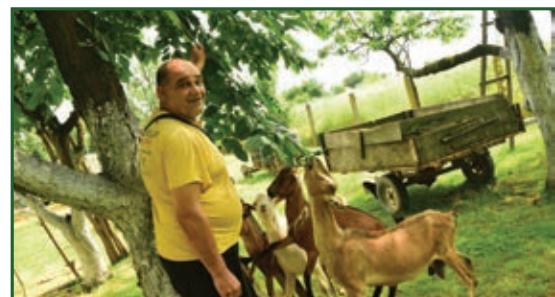


Ljubav prema poljoprivredi i inovaciji rezultirali su organskim proizvodima vrhunskog kvaliteta. Zlatko svoje proizvode prodaje otkupljivačima, ali nastoji da u narednom periodu razvije preradu i na taj način unapredi svoju proizvodnju. Navodi da se kupovinom domaćih organskih proizvoda pruža podrška u misiji očuvanja zdravlja ljudi i životne sredine i utiče na povoljnije socio-ekonomiske uslove uopšte.

Na obali Save, na obodu Specijalnog rezervata prirode „Zasavica” sa očuvanim izvornim pejzažima, živopisnom smenom šuma, livada, širokih obala, vlažnih i vodenih staništa koje krase različite biljne i životinjske vrste, kao i autentičnim folklornim obeležjima i kulturno-istorijskim spomenicima, nalazi se vikend naselje Burum ili Donja Zasavica u kome Dragana i Zoran Marković žive svoj organski san.

Zamenivši grad za selo i život u prirodi, ovom paru mladalačkog duha, nijedna prepreka nije uspela da obeshrabi i pokoleba ideju u koju su čvrsto verovali. I pored odsustva struje, a ponekad i ostalih resursa, jaka volja i energija, vera u sebe, ljubav ka prirodi, mašta koja i nemoguće pretvara u stvarnost su vrline koje su bile ključne u njihovoj istrajnosti.

Tako, danas Dragana i Zoran na hektaru zemljišta i na 600 m² pod plastenicima proizvode zdrave plodove gde svojim vernim kupcima sa kojima imaju, pre svega, izgrađen odnos međusobnog poverenja, plasiraju organske proizvode, prepoznatljive pod nazivom *Zasavica Organic*, najčešće na pijaci u Bloku 44 i u nekoliko specijalizovanih prodavnica zdrave hrane u Sremskoj Mitrovici, a od skoro njihovi proizvodi dospevaju na trpezu i preko internet pijaca.





U oazi mira i tišine, njihovo malo carstvo upotpunjavaju domaće životinje koje se slobodno kreću i zaokružuju sliku samoodrživog domaćinstva na obodu rezervata. Ono na šta su Markovići najviše ponosni, jeste što imaju svoj mali svet u prirodi.

Nebojša Miščević

Živeti sa prirodom i biti deo nje, odluka je i Nebojše Miščevića, mladog organskog proizvođača, koji je zbog ideje i želje da zaplovi u svet organske proizvodnje, najpre zaplovio brodom radeći na njemu, kako bi prikupio sredstva i započeo organsku proizvodnju u rodnom kraju.

U Staroj Pazovi i u Slankamenovačkim Vinogradima, Nebojša je 2016. godine započeo proces konverzije, a njegova proizvodna orijentisanost usmerila se na proizvodnju paradajza, ljute paprike, krastavca, šargarepe, rotkvica i drugog sezonskog povrća. Svoju proizvodnju, takođe, ističe i gajenjem maline na koju je posebno ponosan. U širokoj lepezi zdravih proizvoda, uzgaja batat i steviju za koje ima stalne kupce, koji proizvode najčešće naručuju putem interneta.



Svestan neophodnosti neprestanog učenja, Nebojša je uvek spremан за nove izazove. Uživajući u plodovima svoga rada, ovaj mladi i vredni čovek polako ispunjava svoj san.



Nurdin Mujkanović

Na padinama Nacionalnog parka „Fuška gora“ na važnoj saobraćajnici koja povezuje Novi Sad i Rumu, u mestu bogatom tradicijom i kulturom, među čuvenim sremskim voćnjacima i vinogradima, svoj komad planete pronašla je i porodica Mujkanović.

U Irigu, na površini od 1,3 hektara, Nurdin je sa svojom suprugom 2006. godine podigao zasad oraha i kajsije, a zavaljujući nesebičnoj pomoći i podršci Sande i Lazara Klještanovića, stručnjaka Poljoprivredne stručne službe iz Rume, u voćnjaku danas vladaju organski principi uzgoja. Kao jedni od svedoka da je svaki početak težak i da zahteva, pre svega, veliko znanje, porodica Mujkanović je tokom nekoliko godina vrednog rada i učenja uspela da unapredi svoju proizvodnju, nabavi potrebnu mehanizaciju i nastavi da sanja svoj san.



Nakon 11 godina upornosti, učenja, verovanja u viziju koju su na samom početku imali, uspeli su da na svom komadu planete stvore iskonsku oazu zdravlja, uživajući u plodovima sopstvenog rada, napominjući da bi na nekom novom životnom početku verovatno izabrali isti put.



Miloš Nedeljković

Na najsevernijoj tački Srbije, na samom graničnom prelazu sa Mađarskom i svega desetak minuta vožnje od centra Subotice, nalazi se selo Kelebjija i u njemu gazdinstvo Jelene Ivović i Miloša Nedeljkovića. Kelebjija je nadaleko poznata po ergeli konja, muzeju kočija pod jednim krovom, dva veštačka jezera i objektima građenim u pitomom panonskom stilu.

U ovom slučaju i nije toliko iznenađujuće što su arheolog Miloš Nedeljković i agroekonomista Jelena Ivović, svakodnevne navike u gradu zamenili životom na selu. Jelena Ivović iz Subotice je prisutna od samih početaka razvoja organske proizvodnje u Srbiji sa naučnog i preduzetničkog aspekta. Jedna je od prvih stipendista *Fondacije dr Zoran Đindjić*, zahvaljujući kojoj je provela četiri meseca u Nemačkoj na stručnom usavršavanju posvećenom proizvodnji organske hrane. Tako je u Berlinu sticala nova znanja i iskustva iz ove oblasti poljoprivredne proizvodnje, dragocena u misiji proširenja i unapređenja organske proizvodnje.

Kako je Miloš Nedeljković zaljubljenik u voćarstvo i povrtarstvo, lako su se složili da se konačno i praktično oprobaju u ovoj oblasti i započnu harmoničniji i zdraviji život u selu sa mnogo potencijala. Za početak su se opredelili za plasteničku proizvodnju povrća i u skladu sa mogućnostima, teže da postepeno šire svoju proizvodnju, uzgajajući veći broj biljnih vrsta.





Ovo bajkovito gazdinstvo ima sve potencijale da se razvija, bude održivo i ima zaokružen ciklus proizvodnje, stvarajući povoljne uslove za unapređenje proizvodnje u skladu sa načelima ovog održivog sistema.

Pored svih prepreka na koje nailazi, kao samohrana majka, podstanar i organski poljoprivredni proizvođač bez zemljišta u svom vlasništvu, Jelena Ninkov je sačuvala vedar duh i veru u bolju budućnost. Iako po struci profesorka istorije, odlučila je da se oproba u uzgoju organskog povrća i začinske bilje, gde se nakon odluke i hrabrog poteza potpuno posvetila novom životnom pozivu.

U Gložanu, selu koje pripada opštini Bački Petrovac, na 2,5 jutara gaji veliki broj povrtarskih, kao i lekovitih i začinskih biljnih vrsta i stalno se trudi da u ponudi ima što veći asortiman proizvoda. Posetiocima pijace organske hrane u Bloku 44 na Novom Beogradu, Jelena je već dobro poznata po kvalitetnim proizvodima, dobrim savetima i ljubaznosti. Kao istražna osoba daje pozitivan primer drugima da se radom, upornošću i istražnošću mogu pronaći rešenja i prevazići prepreke.





Poznajući značaj zdravstveno bezbedne hrane, ponosna je što može da je proizvede i ponudi, pre svega, svojoj deci, a onda i svima onima koji prepoznaju vrednosti organski proizvedene hrane.

U blizini Kovačice koja je na mapi svetskog naivnog slikarstva, na svega nekoliko kilometara, nalazi se Crepaja. Polazeći od činjenice da hrana može da ugrozi zdravlje, ali i da bude lek, porodica Novakov iz Crepaje odlučila se pre osam godina da započne proizvodnju organske hrane.

Novakovi su u posao sa organskim proizvodima ušli iz ličnih i zdravstvenih razloga, u potrazi za zdravstveno bezbednom hranom i prirodnim lekovima. Kako je vreme prolazilo, a plodna banatska zemlja davala zdrave plodove, skromna proizvodnja u Crepajačkom ataru je počela da se širi, pa danas porodica Novakov od nje živi. Želja im je da svoju proizvodnju prošire i svojim kupcima ponude još širi assortiman proizvoda. Navode da je u ovom poslu neophodno da sačuvaju kvalitet i poverenje potrošača.





Na 8 ha imaju sertifikovanu organsku proizvodnju skoro svih vrsta povrća i starih sorti žitarica. Od povrća gaje kupus, blitvu, peršun, spanać, papriku, paštrnak, brokoli, zelenu salatu, praziluk, karfiol, mrkvu, kelerabu i cveklu.

Zoran Petrov

U Velikom Središtu, sa pogledom na Vršačke vinograde, u blizini Rumunske granice, 2009. godine, porodica Petrov, započela je novi koncept i filozofiju života. Zoran Petrov, otac petoro dece, kosmopolita, električar, pekar, ali i osoba koja se bavila tradicionalnom medicinom, svoj životni put iz Srbije nastavlja u Švajcarskoj, Norveškoj, pa čak i do Australije.

Radeći različite poslove širom sveta sa svojom suprugom, odlučili su da naprave jedan od najvećih preokreta u svom životu i da se zajedno vrate u Srbiju i iznova stvore svoje novo gnezdo. Tako su počeli postepeno da kupuju zemljište, potom sitnu i krupnu stoku, pa danas imaju oko 40 ha sertifikovanih površina, 60 goveda, autohtone rase buša i oko 80 mangulica. Poznajući vrednosti organske hrane koju su koristili i pre samog dolaska u Srbiju, Petrovi su otišli korak dalje, pa se njihova proizvodnja danas odvija po biodinamičkim principima. Sagradivši mlekaru, po domaćim recepturama Petrovi proizvode jogurt, mleko, sir i druge mlečne proizvode.





U malom sremačkom selu Grabovci, smeštenom na obalama Save i nedaleko od Specijalnog rezervata prirode „Obedska bara”, mestu poznatom po uzgoju svinja, paprike i lubenica, Branislav Rahar je uspeo da delom izmeni tradicionalni koncept bavljenja poljoprivrednom proizvodnjom, pa umesto do tada poznatih biljnih vrsta, zasadio je aroniju.

Prvo podizanje višegodišnjeg zasada obavljeno je 2011. godine na površini od 60 ari, a 2012. godine, proizvodnja je upotpunjena sa još 2 ha. Aronija, kao biljna vrsta u čijim bobicama se nalazi velika koncentracija antioksidanasa, predstavlja preventivnu meru u zaštiti organizma od brojnih bolesti. Odlikujući se visokim sadržajem različitih vitamina i minerala postaje sve traženija na tržištu. Sagledavši prednost gajenja aronije u organskom sistemu proizvodnje, Branislav uspešno planira njen izvoz i širenje površina.





Posađena u neposrednoj blizini šumskog kompleksa u kome se mogu naći stoljetni hrastovi, ova organska plantaža predstavlja stanište velikom broju ptica koje pronalaze svoje sklonište, pa čak i nova gnezda u postavljenim kućicama koje se nalaze u sklopu plantaže.

Nataša Sabo

U blizini Novog Sada, u mestu poznatom po najboljem kupusu, porodica Sabo je pre deset godina kupila salaš u futoškom ataru i na svega 56 ari obradivog zemljišta, započela proizvodnju voća i povrća. Kao majka troje dece, Nataša Sabo navodi da je svoju skromnu proizvodnju započela kako bi za svoju porodicu proizvela zdrave proizvode iz baštne.

Shvativši da zdravlje njihove dece nema cenu, porodica Sabo se okrenula organskoj proizvodnji, pa na svom gazdinstvu danas proizvodi sezonsko povrće i različite voćne vrste poput kruške, šljive, maline i posebne sorte jagoda. Na salašu sa pogledom na obronke Fruške gore, svoju proizvodnju porodica Sabo je usaglasila sa prirodnom stvarajući povoljne uslove za dalje unapređenje i razvoj.





Ono što porodičnu proizvodnju Sabo izdvaja od ostalih organskih proizvođača, jeste gajenje šafrana. Ova višegodišnja biljka, za koju se smatra da je porekлом iz istočne Grčke, danas predstavlja jedan od najskupljih začina na svetu za čiji je kilogram potrebno i do 200.000 cvetova. O njegovoj vrednosti govore i mitovi da ga je Kleopatra koristila kao kremu za potamnjivanje kože, dok su ga stari Grci i Rimljani koristili za parfimisanje kupki, a Feničani smatrali lekom.

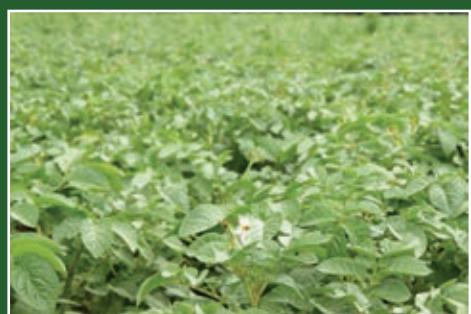
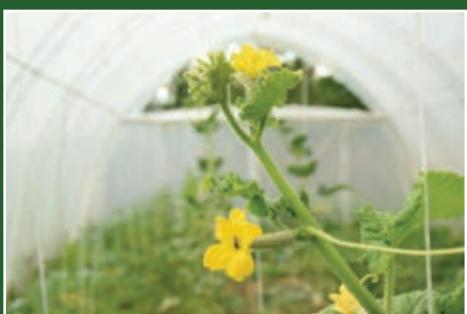
Gordana Šokšić

Kada prođete Elemir, naići ćete na Taraš, malo ušorenog selo sa 1000 stanovnika, na svega 20 km od Zrenjanina, smešteno na obali Tise, koje je odnedavno proglašeno za Evropsko selo roda. I baš tu, na samom ulazu u poslednju oazu ovih ptica selica, smestilo se i porodično gnezdo porodice Šokšić, nadaleko poznato po kvalitetnom organskom povrću i voću sa taraških polja.

Gordana Šokšić, domaćica, vizionar i majka dva sina, zajedno sa svojim suprugom Vojislavom, započela je organsku proizvodnju 2007. godine. Nakon jedne pune decenije rada i verovanja u svoje snove, sa male bašte od nekoliko ari, uspeli su da prošire svoju „baštu zdravlja” na 7,5 ha, gajeći povrće i krompir kao zaštitni znak ovog gazdinstva, koji je nadaleko poznat među potrošačima organske hrane. *Bio farma Šokšić* se svakim danom razvija nudeći sveže proizvode i prerađevine jedinstvenog kvaliteta i prepoznatljivog ukusa.



Svoje proizvode plasiraju na tržište Beograda i Novog Sada, ali i dostavom putem internet porudžbine. Ljubav prema prirodi, selu i poslu koji rade, čini da njihovi proizvodi budu izvor zdravlja kako same porodice tako i potrošača, čuvajući prirodu i njene vrednosti.



Gligorije Stanimirov

U opštini Srbobran, u ataru sela Nadalj na plodnom černozemu, okružen zlatnim poljima žita, smestio se Salaš 44. Gligorije Stanimirov ili čika Gliša, kako ga mnogi prijatelji i komšije zovu, jedan je od onih ljudi koji pored broja godina koje se slažu na lestvici leta Gospodnjih, i dalje mašta, planira i s osmehom stvara neki lepši svet. Iako u penziji, ovaj vredni domaćin na svom domaćinstvu gaji ratarske kulture poput soje, pasulja, pšenice i spelte.

Sa organskom proizvodnjom porodica Stanimirov započela je 2003. godine, da bi nakon perioda konverzije od tri godine dobila pravo na sertifikat i status organskog proizvoda. Na svoja 4 hektara koja se nalaze oko salaša, već 10 godina proizvodi ratarske kulture po principima organske poljoprivrede.

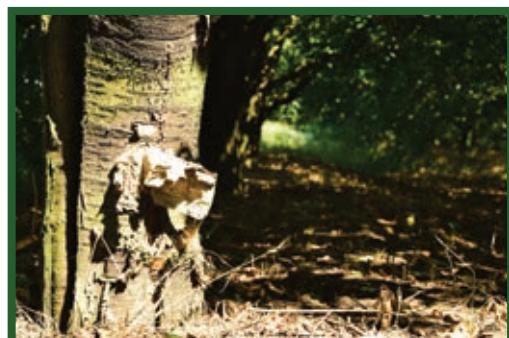
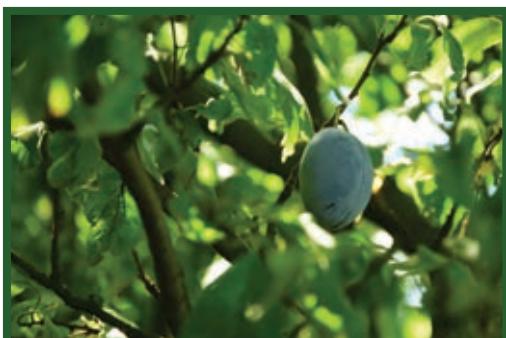




Pored primarne proizvodnje, u planu ima i sopstvenu preradu sirovina, kako bi na taj način intenzivirao svoju proizvodnju do finalnog proizvoda. Svojim radom, voljom i entuzijazmom opravdava česti lični citat: „Društvo ne gradi jedna generacija.”

Poznato je da boje, ukusi i mirisi iz detinjstva ostaju u podsvesti kao trajno bogatstvo naše ličnosti. U Novom Kneževcu, ljubav prema porodici, prirodi i zdravom načinu života neguje se i u domu Maje Stanković, koja je tragajući za znanjem o zdravoj ishrani učila i svoju porodicu o vrednostima organske hrane. Majin otac, Ivan Farago, zaljubljenik u pčelarstvo, veruje da priroda ima rešenje za sve pa navodi da pčele daju veliki broj proizvoda koji, ako se pravilno i pre svega preventivno koriste mogu poboljšati zdravstveno stanje svakog čoveka.

Stvarajući simbiozu na gazdinstvu, Maja je sa svojim roditeljima uspela da usaglasi interesovanja, pa na imanju gaje povrće, ratarske kulture kao i različite voćne vrste koje su zastupljene na većoj površini u organskom sistemu uzgoja. Od organskih proizvoda u ponudi imaju orahe, višnje, kajsije, šljive i koštice kajsija. Njihovom znanju i interesovanju za organsku proizvodnju i rešenjima koja se kriju u prirodi nema kraja, ostajući pri čvrstom ubeđenju da sve što je zdravo dolazi iz prirode.



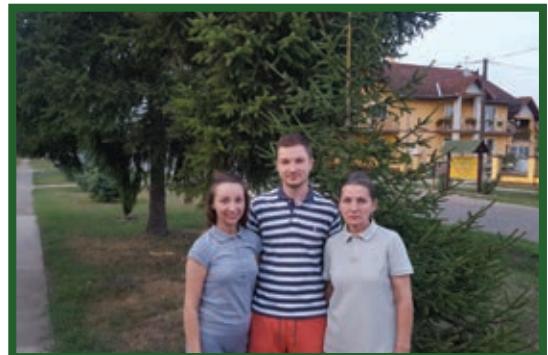


Od organskih sirovina spravljuju mnoge proizvode na tradicionalan način zaslađujući ih medom, bez dodatka šećera, konzervansa i aditiva. Majina kreativna priroda pomaže joj da proizvodi budu upakovani u posebnoj ambalaži sa privlačnim dizajnom.

Stanimirka Stojanović

U malom Bačkom selu, Radičevići, nekada zvanom Čikerija, Stanimirka Stojanović je nakon 34 godina rada u laboratoriji ostala bez posla, a poznавanjem svoje struke i razvijenom svesti o mogućim posledicama primene pesticida u intenzivnoj poljoprivrednoj proizvodnji, odlučno je na svom imanju započela organsku proizvodnju hrane. Hrabro je laboratoriju zamenila baštom, a 2016. godine ušla u proces konverzije sa 38 ari, na kojima gaji veliki broj povrtarskih kultura i nekoliko vrsta voća, uz svakodnevno praćenje i učenje na sopstvenom primeru.

Kako organska proizvodnja zahteva više angažovanosti u samom polju, Stanimirka veliku podršku i pomoć pronalazi u svojoj porodici, koja sa dobrom voljom pomaže oko svih poslova na domaćinstvu. Iako je svaki početak težak, Stanimirka sigurno korača u nove pobeđe, praveći planove za proširenje proizvodnje i izlazak na domaće tržište.





Zbog entuzijama i vere u novi posao, često je izložena pitanju svojih komšija i seljana o vrednostima i značaju organske proizvodnje, gde strpljivo i iskreno podeli savete i znanje sa ostalima.

Svetlana Stojanović

U severnom delu Banata, u neposrednoj blizini srpsko-rumunske granice, u reljefnom pogledu najravnijoj opštini u Vojvodini, smestila se Kikinda kao središte ekonomskog i društvenog života banatske ravnice. U tom gradu, danas sa svojom porodicom živi, mašta i stvara Svetlana Stojanović. Kao proizvođač organske hrane i majka troje dece podigla je doživljaj ovog poziva na mnogo viši nivo.

Ambiciozna i sposobna, Svetlana je u potpunosti shvatila koncept organske proizvodnje koji primenjuje i neprestano razvija. Često sa zadovoljstvom organizuje edukativne i zabavne radionice, prepoznajući značaj u tome da najmlađi steknu osnovna i praktična znanja o ekologiji i poljoprivredi. Kreativna i svestrana Svetlana teži ka tome da u skladu sa principima organske proizvodnje zaokruži ciklus, baveći se i biljnom i životinjskom proizvodnjom. Proizvodnja na otvorenom i u plastenicima, na površini od 7 ha, omogućuje njenoj porodici duži period plasmana. Organском proizvodnjom se bavi od 2004. godine, a prvi sertifikat o organskom poreklu proizvoda dobila je 2008. godine.





Poznata je po kvalitetnoj proizvodnji paradajza, paprike, krastavaca, ali i kupusnjača, pre svega kelerabe i kineskog kupusa, kao i pasulja. Dokazujući visok stepen lične i društvene odgovornosti, Svetlana iz Kikinde nastavlja da svoje znanje i savete deli sa svima onima koji žele da ovaj svet učine boljim mestom za življenje.

Sabolč Tružinski

U selu Njegoševu, nedaleko od Bačke Topole, nalazi se živopisna farma porodice Tružinski. Pre sedam godina porodica Tružinski upustila se u organsku proizvodnju, a danas njihova proizvodnja na 23 hektara plodne bačke ravnice predstavlja spoj prirode i tradicije.

Najzastupljenija biljna vrsta na gazdinstvu je spelta, čijom preradom dobijaju široku paletu ukusnih i zdravih proizvoda. Kako kažu, skoro tri godine su usavršavali tehnologiju pravljenja testenine od spelte kako bi dobili odgovarajući kvalitet. Osim brašna i testenine imaju i druge proizvode od spelte kao što su oblatne i zeleni sok koji je prava riznica dragocenih sastojaka za čovekov organizam.

Svojim proizvodima snabdevaju veliki broj prodavnica zdrave hrane, a hlebom od spelte i jedno privatno obdanište. Ponedeljkom peku hleb od ove vrste pšenice koji može da stoji 4 dana tako da dostavu vrše jednom nedeljno. Međutim, kako bi uspostavili ciklus kruženja organske materije na gazdinstvu, Sabolč sa svojom porodicom uzgaja i autohtonu rasu goveda – podolsko goveče i jedan je od najvećih odgajivača ove zaboravljene rase.





Tako je velikom poštovaocu tradicije, zaljubleniku u selo, hobi postao posao, a ljubav prema životinjama i poljoprivredi po organskim principima moto za dalji rad.

U selu, nekada nadaleko poznatom po najvećoj stočarskoj proizvodnji u bivšoj Jugoslaviji, u Pivnicama koje priprada opštini Bačka Palanka, Mirko Vlček je nakon studija na Poljoprivrednom fakultetu u Novom Sadu, rešio da se vrati na selo i započne sopstveni biznis.

Na površini od 30 ari 2011. godine napravio je prve korake u proizvodnji organske hrane. Kako je vreme prolazilo, a praktično znanje se sticalo, ovaj mladić je uspeo da proširi svoju proizvodnju, pa zajedno sa drugarima svake sezone proizvodi različite povrtarske kulture poput cvekle, paradajza, krastavca, kupusa, spanaća, zelene salate, mrkve itd. Na njegovim poljima mogu se naći i biljne vrste poput leblebijje, boba, pasulja, maka i još dvadesetak biljnih vrsta, navodeći da je pasulj jedna od najprisutnijih kultura sa velikim brojem različitih sorti.





Svoje proizvode sa pivničkih polja plasira na domaće tržište, a pre svega na organskim pijacama u Beogradu i Novom Sadu, specijalizovanim prodavnicama i većim marketima, dok deo organskih proizvoda do krajnjeg kupca dospeva i putem internet porudžine i dostave na kućnu adresu.

Vladimir Vozar

Na dvadesetak kilometara od evropske prestonice kulture, mirnom, uređenom i ušorenom selu, pre tačno 30 godina počinje priča Andrije i Zuzane Vozar. U Kisaču, selu vrednih ratara i povrtara, 1987. godine, nakon gubitka posla, porodica Vozar na svega pola hektara započinje proizvodnju povrća po organskim principima. Kao jedinstveni pioniri u ovom poslu, odlučno su zakoračili u čudesan svet organske proizvodnje. Ono što su od početka znali jeste da uspeh zavisi od posvećenosti poslu i različitosti, odnosno, originalnosti. Tako, nakon tri uspešne decenije postojanja, Andriju Vozaru su neprestano u korak pratili i njegovi sinovi Vladimir i Miroslav.

Upornim radom, Vladimir je na imanju na kome je odrastao i osnovao porodicu, uspeo da pionirski poduhvat roditelja pretvori u ozbiljnu proizvodnju na površini od 15 ha na kojoj danas gaji preko 20 različitih povrtarskih kultura. Svoje proizvode plasiraju širom Srbije, pa se tako mogu naći na pijacama organske hrane u Beogradu i Novom Sadu, velikim trgovinskim lancima kao i specijalizovanim prodavnica organskih proizvoda.



Kao najpoznatiji organski proizvođači na prostoru Vojvodine, postigli su da njihovo prezime postane brend i sinonim za organsku proizvodnju, što čini dodatnu motivisanost da nastave dalje, osvajajući nova tržišta.



Dejan Vujić

Tu negde, u ravnom Banatu, na petom kilometru od Zrenjanina, u olimpijskom selu i rodnom mestu čuvenih odbojkaša, braće Grbića i košarkaša Bodiroge, počinje Dejanova priča. Nakon 11 godina provedenih u gradu, urbani stil života zamenjuje novim, kako on kaže, prirodnijim životom.

Ekonomista po struci, Dejan Vujović, tridesetšestogodišnjak iz sela Klek, u bankarstvu je proveo 11 godina radeći na različitim radnim mestima u 4 banke, ali aprila 2015. godine donosi odluku da se posveti sopstvenom biznisu i vrati na selo u kuću svojih roditelja sa idejom da se oproba u organskoj proizvodnji povrća. Na svojoj mikrofarmi u četiri platenika i na otvorenom polju počinje da gaji lisnato povrće poput spanaća, zelene salate, mladog luka, ali je radi većeg assortimana svojih zdravih proizvoda uključio u proizvodnju i raštan, rukolu, radič i endiviju. Prikupljujući i tragajući za informacijama iz sveta organske poljopoprivrede, svoju veliku zahvalnost duguje organskom proizvođaču Šandoru Balaniju, koji je nesebično sa njim podelio iskustvo i pružio mu prave smernice za njegov dalji rad.



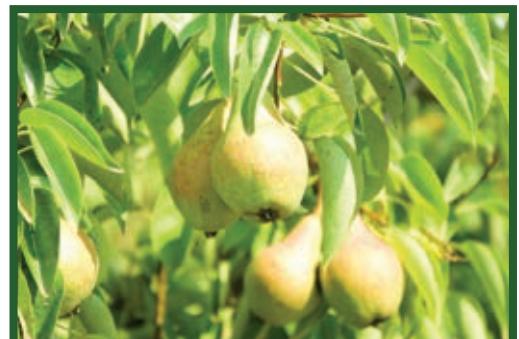
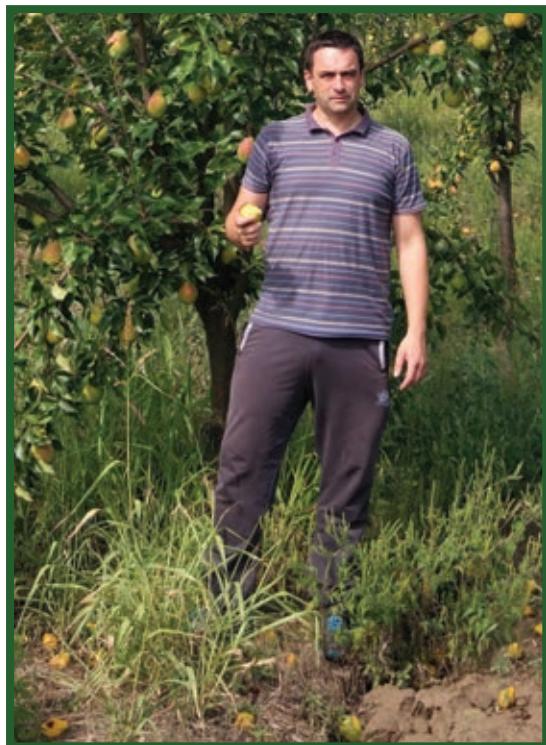


Optimistički nastrojen, Dejan akcentuje da je svaki početak težak i da je za jedan ovakav poduhvat, pre svega, bila potrebna čvrsta volja da čovek pobedi sebe i da pored promene posla, promeni i svoje životne navike. Često navodi da nijedan problem nije nerešiv ako verujete u to što radite. Na osnovu toga, želja mu je da svaki dan uči, kako bi za svoje kupce proizveo što kvalitetnije proizvode.

Dušan Zeljković

U mestu sa najvišim vrhom Telečke visoravni, osnovanom naseljavanjem dobrovoljaca iz Prvog svetskog rata, na površini od 3,5 ha, složna i vredna porodica Zeljković, 2010. godine započela je proizvodnju kruške i trešnje na organski način. U Gornjoj Rogatici nadomak Bačke Topole, Dušan sa svojim ocem Duškom svake godine radi na unapređenju proizvodnje prepoznajući potencijal ove poljoprivredne grane. S obzirom na to da je svaki početak težak i da zahteva veliko znanje i učestalu angažovanost u samom voćnjaku, Dušan ističe da je važno održati kontinuitet u radu i postavljenom cilju.

Zbog osetljivosti velikog broja konvencionalnih sorti voća na bolesti i štetočine, u organskoj proizvodnji veoma je bitan odabir sadnog materijala, pa stoga u voćnjaku porodice Zeljković počasno mesto zauzima autohtonu sortu kruške kiferov sejanac kao i sorta trešnje sunburst, koja se smatra otpornijom sortom i pogodnijom za uzgoj po organskim principima.





Smatrajući organsku proizvodnju kao model zdravog načina života i očuvanja prirodnih vrednosti, Dušan poručuje da su strpljenje, odricanje, spremnost na velike izazove i kontinuirani rad uz veliku ljubav prema poslu iskreni saveznici u razvoju organske poljoprivrede.



POSLOVNI
SISTEM

Global
Seed

BIO
PANON



*„Radimo otkup
ratarskih organskih proizvoda.“*



Organic Control System

*Kontrola i sertifikacija organske proizvodnje hrane u skladu sa Zakonom o organskoj proizvodnji RS i drugim međunarodnim standardima i smernicama
*Kontrola i sertifikacija proizvoda sa oznakom Geografskog porekla

“Organic Control System” doo je nezavisno telo za kontrolu i sertifikaciju organske proizvodnje hrane, proizvoda sa oznakama Geografskog porekla, kontrola proizvoda sa oznakama “Srpski kvalitet” i proizvoda sa oznakama “Dunav soja” kvalitet.

“Organic Control System” je ovlašćen od strane Ministarstva poljoprivrede i zaštite životne sredine za obavljanje poslova kontrole i sertifikacije u organskoj proizvodnji i potvrđivanje organskih proizvoda iz uvoza, i akreditovan od strane ATS (Akreditaciono telo Srbije) u skladu sa SRPS EN ISO/IEC 17065:2016. Proizvodi koje sertificuje OCS nose, na srpskom tržištu, kod RS-ORG-001. Takođe smo nosioci ovlašćenja za kontrolu i sertifikaciju proizvoda sa oznakom Geografskog porekla i “Srpski kvalitet”.

U saradnji sa akreditovanim međunarodnim sertifikacionim telima obezbeđuje sertifikat potreban za izvoz organskih proizvoda na tržišta Sjedinjenih Američkih Država i Japana (USDA/NOP i JAS propisima).

“Organic Control System” nudi usluge:

- Kontrola i sertifikacija primarne organske poljoprivrede / biljne i stočarske proizvodnje,
- Kontrola i sertifikacija prerade organskih sirovina,
- Kontrola sakupljanja šumskih plodova i sertifikacija šumskih plodova kao organskih proizvoda,
- Kontrola i sertifikacija uvoza organskih proizvoda (potvrđivanje)
- Kontrola i sertifikacija trgovaca-uvoznika organskim proizvodima
- Kontrola i sertifikacija proizvoda sa oznakama geografskog porekla
- Kontrola u skladu sa Uredbom MPŠV “Srpski kvalitet”
- Kontrola i sertifikacija u skladu sa DUNAV SOJA smernicama



Tel. 024 554 446; 521 130

Mob. 060 04 56 130

Web www.organica.rs

Email administracija@organica.rs

Kontakt osobe:

- Nadežda Pešić Mlinko
- Bojana Lendvaji Vignjević
- Mirjana Jovanović Dragojlović

NATUR plasma

Folijarna prihrana
na bazi alge
Chlorella vulgaris.

NATUR micro

Oplemenjivač zemljišta
na bazi 4 vrste
bakterija i 3 vrste
Sadrži i gljive iz roda
Trichoderma.

NATUR jet

Priključni adapter
/prskalica
na elektropogon.



NATUR AGRO GROUP
www.naturagro.rs

Distributer za Srbiju: Natur Consulting d.o.o. Subotica
Kontakt: Dipl.inž. polj. Jelena Magoč 060/148-30-20



ARUM DEČ d.o.o.
Borhesova 31, Zemun
Tel.: 011/3774 705 ili 062/244 931
www.arum.rs

- prodaja organskog semena povrća
- u ponudi su ne tretirano seme za period konverzije
- i čisto sertifikavano organsko seme
- profesionalni i hobi program

Najvažnije je da kupac dođe ponovo!



Idealni za zaštitu povrtarskih useva kao protektivni fungicidi i baktericidi!

Neoram® 37,5WG
(Bakar (Cu) iz bakar-oksihlorida 375 g/kg)

Kocide® 2000
(Bakar-hidroksid 53,8%)



ADRESE VELEPRODAJNIH OBJEKATA:

Beograd - Vrčin	Moše Pijade 19b, tel: 011/373-9020, fax: 011/373-9013
Čačak	Preljina bb, tel: 032/380-132, fax: 032/381-132
Futog	Železnička bb, tel: 021/897-393 fax: 021/897-466
Niš	Ivana Milutinovića 30, tel: 018/4285-162, fax: 018/4285-010

Agroarm
www.agroarm.rs

U svetu Suncokreta

U vojvođanskom selu Hajdukovo, nadomak Subotice, krajem 80-ih osnovan je "Suncokret". Ovo preduzeće za proizvodnju zdrave hrane u to vreme bilo je pionir u oblasti hladno ceđenih ulja na prostoru bivše Jugoslavije, a danas je utemeljivač organske proizvodnje i prerade u Srbiji. Kao višegodišnji vegetarijanac, a od sredine osamdesetih i poklonik makrobiotičke ishrane, vlasnik preduzeća **Ivan Perčić** upustio se pre dve decenije u organsku poljoprivodu. „Suncokret“ je nastao kao rezultat njegove dugogodišnje posvećenosti zdravijem načinu ishrane i života uopšte.

Od 2014. godine "Suncokret" za svoje prirodne i organske proizvode uvodi na tržište novo brend ime – "Granum". **Svi proizvodi pod ovom etiketom se izrađuju od 100% prirodnih sastojaka i prave se od sirovina koje imaju francuski sertifikat ECO CERT o organskom poreklu.** Osim što se koriste u ishrani, izuzetni su i kao preparati koji služe za prevenciju kao i pomoć pri lečenju različitih oboljenja i zdravstvenih tegoba.





MEĐUNARODNI KAMPUS UNIVERZITETA **EDUCONS**



Fakultet ekološke poljoprivrede Sremska Kamenica

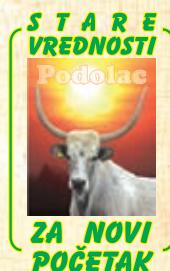
Student koji završi osnovne akademske studije stiče stručni naziv:

DIPLOMIRANI INŽENJER POLJOPRIVREDE (240 ESPB);
 Student koji završi master akademske studije stiče akademski naziv **MASTER INŽENJER POLJOPRIVREDE** (60 ESPB);
 Student koji završi doktorske studije stiče naučni naziv:
DOKTOR BIOTEHNIČKIH NAUKA-POLJOPRIVREDA (180 ESPB).

INFORMACIJE I PRIJAVE:
 021/4893-610, Vojvode Putnika 87, Sremska Kamenica
www.educons.edu.rs
info@educons.edu.rs



ORGANSKO POLJOPRIVREDNO GAZDINSTVO **SABOLČ TRUŽINSKI** Bačka Topola, Salaš 153



Farma autohtonih rasa životinja **PODOLSKOG GOVEDA** - autohtonih vrsta bilje, alternativne žitarice - **PIK JEDNOZRNAC** (*Triticum Monococcum L.*), **DVOZRNAC** (*Triticum Dicoccum Schrank*) i **SPELTE** (*Triticum Spelta*).

Od ove godine Poljoprivredno Gazdinstvo Sabolč Tružinski deo svoje organske proizvodnje (23 hektara zemljišta) preveo u viši stepen organske proizvodnje sa zaštitnim znakom "DEMETER".

Poljoprivredno gazdinstvo, polja, proizvodi i podolska goveda kontroliše sertifikovana kuća "TMS" Beograd - institut "LACON" (nemačka).



Sabolč Tružinski,
Bačka Topola, Salaš br. 153
Tel: + 381 63 502 903
E-mail: abc@tippnet.rs

www.sabolc-bio.com



125 300 71



Studio Vertigo production je video produkcija koja više od jedne dekade proizvodi poljoprivrednu emisiju *U našem ataru*.



Obrađujemo sve poljoprivredne i privredne teme. Već 14 godina smo Vaš informator i u svakoj emisiji nudimo nešto novo.

Sve informacije možete pronaći na
www.studiovertigo.rs
www.poljoprivrednaemisija.com



Uskoro još više informacija, priloga i sadržajana portalu
www.agrosaveti.rs



essentico

PRIRODNI PREPARATI - ALTERNATIVA ANTIBIOTICIMA



100% prirodni preparati

koji predstavljaju dobru zamenu za antibiotike,
sulfonamide i kokcidiostatske preparate



BEZ REZISTENCIJE
BAKTERIJA, GLJIVICA I PARAZITA
NA AKTIVNU MATERIJU



BEZ KARENCE



ODRŽAVAJU
TONUS CREVA



POVEĆAVAJU
PRIRAST



Herbakoks

- ✓ Prirodnji biljni kokcidiostatik
- ✓ Može se primenjivati kod svih kategorija živine, uključujući i nosilje
- ✓ Obezbeđuje efikasnu zaštitu od kokcidioze (*Eimeria spp.*)
- ✓ Bez karence (Upotreba sve vreme tova)
- ✓ Bez biorezidua u mesu i jajima
- ✓ Bez rezistencije kokcidijskih

Essendiar

- ✓ Prevencije *E. coli* i ostalih gastrointestinalnih infekcija
- ✓ Prevencija pojave Salmoneloze
- ✓ Nema karenca
- ✓ Ne stvara biorezidue
- ✓ Poboljšava apetit i deluje kao karminativ

DizFito

- ✓ Prevenira razvoj krvavog prolija kod svinja (*Brachyspira hyodysenteriae*)
- ✓ Nije potrebna dopunska antibiotička terapija
- ✓ Povećava apetit i konzumaciju hrane
- ✓ Poboljšava konverziju hrane
- ✓ Nema karenca
- ✓ Bez biorezidua

ESSENTICO d.o.o. je razvio i osvojio proizvodnju, specifičnih dodataka za stočnu hranu, baziranih na aktivnim principima iz etraskih ulja lekovitog bilja, koji svojom efikasnošću uspešno rešavaju probleme u zdravstvenoj zaštiti životinja kao i probleme u prezentaciji stočne hrane. **ESSENTICO d.o.o.** se pozicionira, zahvaljujući kvalitetu i posvećenosti, kao nezamenljiv deo lanca u stočarskoj proizvodnji.

**UVEK SVEŽI ORGANSKI PROIZVODI
10 GODINA ZA VAS I VAŠU PORODICU**

Narodnog fronta 22, Novi Sad

064/0065840

www.geaorganic.rs



KNJIGA POLJA I DNEVNIK RADA

ZA PROIZVOĐAČE
ORGANSKIH PROIZVODA
KONAČNO STIŽU
ZA SEZONU 2018.



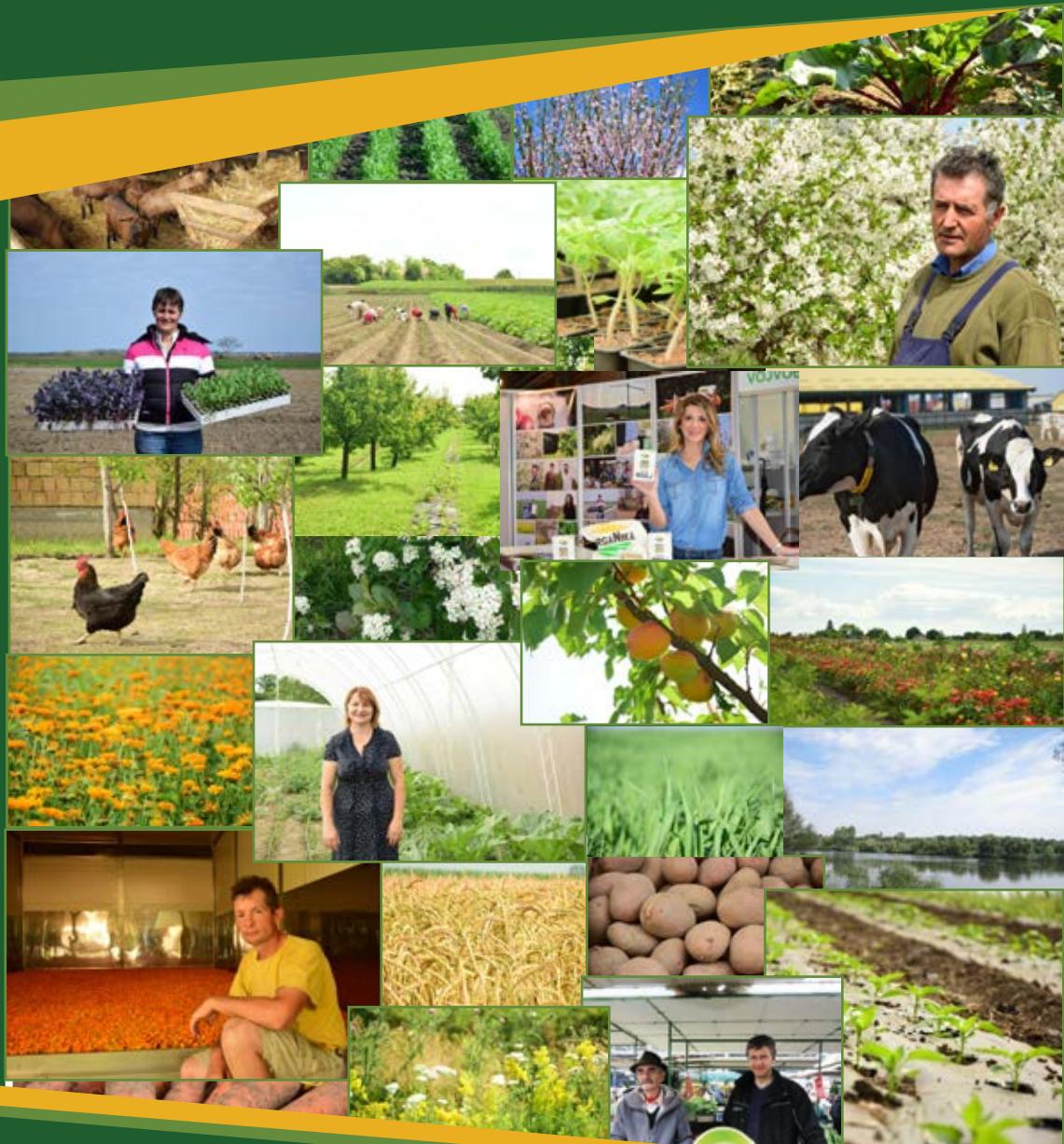
Infora Research Group
će svoja iskustva iz rada
sa akterima u intenzivnoj poljoprivredi
primeniti i ponuditi aplikaciju za sve
koji su uključeni u **organsku poljoprivredu**



INFORA
optimization solutions



Vojvodanski klaster organske poljoprivrede



www.vok.org.rs