

СВЕТСКИ ДАН КРОМПИРА У СРБИЈИ ПО ПРВИ ПУТ ОБЕЛЕЖЕН У ГУЧИ

# ПОКРЕНУТА ИНИЦИЈАТИВА ДА СЕ ОСНУЈЕ НАЦИОНАЛНО УДРУЖЕЊЕ

Центар за кромпир у Гучи и Еколошко друштво „Драгачево“ су у четвртак, 30. маја, у драгачевској престоници трубе, у најстаријој драгачевској кафани „Дачо“, организовали прво обележавање Светског дана кромпира у Србији. Скупу је присуствовало више од 60 најзначајнијих произвођача семенског и јеловног кромпира, увозника, прерађивача и дистрибутера овог повртарског производа, заштитара, као и представника локалних, регионалних и националних медија.

Централно место у обележавању Светског дана кромпира заузео је округли сто посвећен домаћој производњи, преради и пласману ове, за људску исхрану изузетно важне повртарске културе. Присутне пољопривреднике и друге уважене госте поздравио је Милић Домановић, в. д. директора Центра за кромпир у Гучи, посебно истичући да су сви они својим дугогодишњим научним, стручним и привредним радом пружили велики допринос унапређењу производње, прераде и пласмана кромпира на нашим просторима. Он је предложио да се са скупа у Гучи покрене иницијатива за оснивање Удружења за кромпир Србије.

О пресеку стања у производњи кромпира и проблемима са којима се данас суочавају произвођачи и прерађивачи, али уједно и перспективама гајења ове пољопривредне културе говорио је проф. др Живко Бугарчић („Арум – Деч“), као изузетан познавалац прилика у тој области. Он је навео да се у последњих петнаестак година догађају веома крупне промене у производњи и преради кромпира на подручју Европе и да су нове чланице ЕУ, посебно са Балкана, значајно смањиле засађене површине под овом пољопривредном културом. Посебно значајно смањење површина под овом производњом евидентирано је у Румунији, Бугарској, Мађарској, Словачкој, Грчкој и Пољској која је дуго била други произвођач кромпира, одмах после Немачке.

– Од 2005. до 2010. за многе пољопривреднике је било уносније да се преоријентишу да гаје ратарске зрнасте културе, које су бележиле прилично високе цене и где су улагања и ризик били знатно мањи у поређењу са производњом кромпира. Са друге стране, једино су водеће земље у производњи кромпира – Немачка, Француска, Холандија и Белгија, као и Данска, повећавале засађене површине и то уз стално повећавање приноса. Актуелни сортимент, савремена технологија производње и квалитетна механизација су у свим земљама Европе позитивно утицали на пораст приноса по јединици површине, али се зависност од увоза меркантилног кромпира и помфрита повећавала из године у годину – рекао је др Бугарчић, посебно истичући да је у последњих неколико година присутан велики тренд производње кромпира за прераду у помфрит, што је условило да цене сировине на слободном тржишту буду повремено више од оних које има кромпир за конзумну употребу. Такође, високе цене електричне енергије неопходне за рад система вентилације и хлађења кромпира у дугом периоду његовог складиштења утицале су да многи произвођачи у Холандији, Белгији и Француској одустану од скупе и захтевне произ-



водње семенског и конзумног кромпира, бирајући да мање уложе, а остваре бољу зараду производећи сировину за помфрит.

Данас се у свету ова култура гаји на 20 милиона хектара, са бруто производњом од око 370 милиона тона. Иако Србија важи за великог произвођача квалитетног кромпира, последњих година се повећава увоз конзумног кромпира. Осим недостака довољних количина кромпира, један од основних разлога за овакво стање наше производње је укидање ограничења увоза кромпира. Уз конзумни кромпир, према речима др Бугарчића, у Србији се у последње две године трошило и 26.000 тона помфрита, што замењује 50.000 тона свежег кромпира.

– У Србији се утрочи годишње 90.000 тона кромпира из увоза, што је трећина укупне потрошње. Имамо квалитетан производ, али већ у току зиме немамо довољну количину, нити адекватан квалитет, јер су препарати који чувају кромпир да не клија повучени са тржишта ЕУ, а имамо мало складишта. И тај квалитетан кромпир који је произведен током лета почиње да се мења, а посебно је то присутно код кромпира из Војводине. И инсекти урушавају квалитет кромпира, тако да велика количина ове робе није тржишно употребљива. Нема ограничења у увозу, па чак и кромпир који увозимо по дампинг ценама због ниских трошкова производње урушава домаће тржиште – објаснио је др Бугарчић и додао да се у наредних неколико година не очекује смирење тржишта кромпира.

Тенденције смањења површина под кромпиром које су присутне у целој Европи нису мимоишле ни Србију. Приноси су мало повећани, али се, због миграција становништва, климатских промена, немогућности наводњавања преректисирала производња и преселила у равничарско подручје, тако да је Војводина заузела доминантно



Др Зоран Броћић, универзитетски професор, Милић Домановић, в. д. директора Центра за кромпир у Гучи и проф. др Живко Бугарчић - „Арум Деч“ (слева на десно)



Учесници округлог стола



Ученици ОШ У Гучи пружили свој допринос скупштини рецитовањем стихова о кромпиру

место у производњи овог усева. Присутно је укупњавање поседа, појединци обрађују 50 до 100 хектара, док фирме обрађују чак и до 700 хектара кромпира. Квалитет је задовољавајући тамо где се примењује врхунска технологија. Ипак, последњих година немамо довољно кромпира, тако да се увози од 40.000 до 50.000 тона годишње, а разлог је смањење површина и са друге стране утицај метеоролошких услова у појединим годинама, објаснио је проф. др Зоран Броћић са Пољопривредног факултета у Земуну. Он је, такође, подсетио да је педесетих година прошлог века у Гучи основан Центар за кромпир који је био локомотива развоја производње кромпира у брдско-паллинском подручју и који је створио четири своје сорте и изнедрио велики број стручњака и да је управо због тога ова мала варош право место да се обележи овај значајан дан.

У Србији се кромпир гаји на око 20.000 хектара са просечним прино-

сима од 15 до 17 тона, мада бољи произвођачи остварују приносе од 40 до 60 тона по хектару. Међутим, повећани трошкови производње који су посебно изражени у последње две године, као и све већа потреба за наводњавањем, негативно утичу на интересовање произвођача да наставе производњу ове културе.

– Бавимо се производњом семенског кромпира на обронцима Јавора на површини од 35 до 40 хектара. Нашу производњу оптерећује увоз јефтиног кромпира из Белорусије и Украјине. Ми нисмо конкурентни, јер не можемо да заливамо кромпир у време суше, а имамо и разне штеточине попут дивљих свиња. Ту је и уситњеност парцела – истакао је Милан Богдановић, произвођач кромпира из Ивањице.

Након округлог стола, организована је и дегустација јела од кромпира, а програм су употпунили основци из Гуче рецитовањем стихова посвећених кромпиру.

В. С.