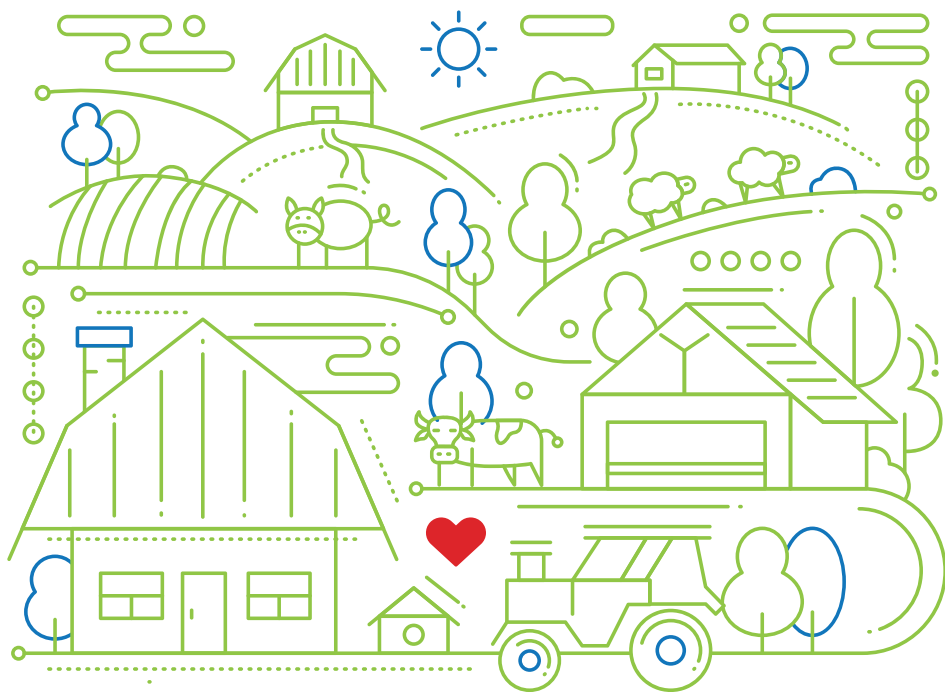


ПРОЈЕКАТ КОНКУРЕНТНЕ ПОЉОПРИВРЕДЕ СРБИЈЕ

2020 – 2024.



КОРИСНИЦЕ И КОРИСНИЦИ



Министарство пољопривреде,
шумарства и водостановљења



Ministry of Agriculture,
Forestry and Water Management



УПРАВА ЗА
АГРАРНА
ПЛАЋАЊА

ЗЛАТАРСКИ СИР



Пољопривредно газдинство Тртовић Миланка налази се у селу Комарани општина Нова Варош.

Газдинство се бави млечним говедарством, које тренутно има 15 грла крупне стокe. Све количине произведеног млека се прерађују у газдинству у објекту који је регистрован код ветеринарског завода и поседује р.с број.

Производња **Златарског сира** сада већ заштићеног географским пореклом и именом порекла код завода за интелектуалну својину је најзаступљенији производ који пољопривредницима ових крајева доноси највећи приход.

Златарски сир баш због својих специфичности које поседује укус, мирис, топлљивост нашао се на светској листи сирева на гастро карти.

Да бисмо могли да повећамо број грла на газдинству због све веће потражње Златарског сира пријавили смо се на конкурс 50:40:10 код Министарства пољопривреде где смо позитивно оцењени и добили трактор и пратећу опрему.

Миланка Тртовић



СУВЕ ШЉИВЕ, КРУШКЕ, ЧИПС ОД ЈАБУКЕ

Александар и Драгана Вараклић су брачни пар који се након завршетка студија у Београду вратио у родно село Седобро, село коме је Свети Сава дао име јер је ту све добро, и започео заједнички живот. У недостатку посла одлучили су да започну сопствену производњу те су преко пројеката обезбедили сушару за воће, поврће и лековито биље од 1т капацитета. Након тога од Министарства пољопривреде добили су подстицај за трактор и још прикључних машина и тиме своје ангажовање на имању учинили лакшим али и безбеднијим.

Финални производ, **поред суве шљиве, крушке, чипса од јабуке и дуње**, укључује и **суве шљиве пуњене орасима и преливене медом**, које посебно привлаче пажњу на тржишту.

Сада са двоје деце Софијом и Вукашином и даље живе у Пријепољу и намеравају да поред унапређења пољопривредне производње покрену и сеоски туризам.

Александар и Драгана Вараклић



ПОЉОПРИВРЕДНО ДОМАЋИНСТВО ПОРОДИЦЕ СЕКУЛИЋ „ТАЈНА ПРИРОДЕ“

Пољопривредно домаћинство породице Секулић, налази се у срцу Шумадије, надомак Крагујевца, у селу Чумић. Пољопривреда је вековима уназад непрекидно заступљена делатност у овом домаћинству која се и дан данас преноси са колена на колена, што је уједно и богат спој искуства и традиције на шта смо посебно поносни. Поред пчеларства и ратарства, воћарство је стално било присутно као примарна делатност у нашој породици. Периодично се само количина производње смењивала, у неким периодима је то било за сопствене потребе, а у одређеним периодима и за продају. Предели Чумића су поред осталих култура воћа првенствено препознатљиви по квалитетним засадима шљиве, која се раније користила за производњу ракије, а касније и за сушење.

Прва сушара нашег домаћинства настала је 90-их година прошлог века од када је и почела производња суве шљиве која се временом развијала и усавршавала. **Сува шљива** је делатност по којој је наше домаћинство препознатљиво. Тежимо томе да наше воће буде преточено у најквалитетније производе и да проширимо спектар производа на тражишту од **воћних ракија, вина, компота, џемова, сокова, меда, суве шљиве и чоколадиране суве шљиве** која тренутно заузима посебно место код дегустатора наших производа.

Обзиром да је природа прва асоцијација на делатност којом се бавимо, одлучили смо да наши производи буду препознатљиви под именом „**Тајна природе**“. Желимо да сачувамо и наставимо традицију и да „Тајна природе“ буде доступна свима који препознају и конзумирају квалитет.

Јована Секулић



ПЧЕЛАРСКА ПОРОДИЦА МИЛОШЕВИЋ

Пчеларска породица Милошевић од 1947. године је спона између пчела, пчелињих производа и потрошача. Налазимо се у селу Дрмно у општини Пожаревац. Пчеларимо са више од 800 пчелињих друштава и селимо на више пчелињих паша и то: почев од прве обилније пролећне паше уљане репице, затим долази наша главна и најобимнија багремова паша где пчеле из подножја хомољских планина селимо на највише пределе и тамо остајемо до почетка липове паше и преласка на Фрушку гору и на крају прелазимо у Банат где се једно активно пчеларско медобрање завршава.

Трудимо се да сваке године проширујемо свој асортиман са по једним новим производом па тако сада имамо **преко 20 производа**. Поред **меда и других пчелињих производа полена, прополиса, перге, матицног млеча**, у нашој понуди могу се наћи и **свећице од пчелињег воска** а од 2018. године и **пића на бази меда**: ракија од меда - медовача, ликер од меда, вино од меда - медовина и пенушаво вино од меда - шампањац једини на нашем тржишту.

Наши производи могу се наћи у малопродајним објектима широм Србије, као и на сајму пчеларства у Београду на Ташмајдану. Исто тако могу се наручити путем друштвених мрежа (инстаграм: [pcelinjak_milosevic](#), фејсбук: [Пчеларско домаћинство "Милошевић"](#)) као и путем сајта [pcelar-milosevic.rs](#).

Немања Милошевић



ПЧЕЛИЊАК ЈОВАНОВИЋ

Пчелињак Јовановић налази се у Ариљу, и бавимо се пчеларством као основним занимањем и у оквиру нашег пољопривредног газдинства производимо мед и пчелиње производе: багремов мед, сунцокретов мед, ливадски мед, шумски мед, полен, прополис, пергу, саће у меду.

Од наведених производа такође правимо:

- **Медне мешавине са пчелињим производима и лековитим биљем у ливадском меду** (сушен поленов прах, прополис, перга у меду, семе коприве, семе тикве, цимет, матичњак, мента, свеж корен омана и ђумбира).
- **У багремовом меду** имамо лиофилизовано воће, јестиве златне листиће 23 карата, орахе, бадеме и мешано воће.
- **Медоваче** – ракије од јабуке са додатком меда и са укусом малине, вишње и ораха.

Весна Савовић



ПЧЕЛАРСКА КУЋА „ДИВ“

Пчеларска кућа „Див“ из Неготина у оквиру свог пољопривредног газдинства се активно бави производњом пчеларских производа. Општина Неготин се налази између планина Дели Јован и Мироч што омогућује разноврсну испашу пчела и добијање врхунских пчелињих производа.

Пчеларство је породична традиција и данас располажемо са 300 кошница и комплетном опремом и условима за савремену производњу пчеларских производа. Поседујемо и **стандард Добре пчеларске праксе (ДПП)** као скуп добрих пчеларских пракси и поступака у пчеларској производњи, који обухвата све фазе производње меда и других пчелињих производа од пчелињака па све до финалног производа.

У нашој понуди налазе се **мед (багремов, ливадски, липов и сунцокретов), саће са медом, полен, прополис и пчелињи ројеви.**

Трудимо се да пчелама обезбедимо разноврсну пашу и стога своја пчелиња друштва селимо на одабране терене како би понудили тржишту најквалитетније пчелиње производе. У свом раду бринемо и о заштити животне средине, те користимо енергију из обновљивих извора. У циљу даљег усавршавања газдинства стечен је и сертификат за апитерапију јер је наша визија да газдинство у наредном периоду прошири своју делатност и на апитуризам.



МЕД ЦМИЉАНОВИЋ

Породичну традицију, Милан Цмиљановић из Пријепоља, преузима од деце и оца и већ 20 година са породицом успешно води пчелињак од 150 друштава. Протеклих 10 година извози **сунцекретов и багремов мед**, високог квалитета. Такође, породица Цмиљановић производи и **ливадски мед** са виших надморских висина - **Планински мед**.

Породичну традицију, Милан је унапредио и технолошки, а уместо стационарног пчеларства у току године води пчеле на испашу у зависности цветања вегетације медоносних врста.

Милан Цмиљановић



ПЧЕЛАРСКО ГАЗДИНСТВО ЂОРЂЕВИЋ

Са пчеларством се почело из хобија пре 12 година, да би се из превелике љубави у наредном периоду прешло на професионално бављење производњом у пчеларству.

У статусу активног пчеларског пољопривредног газдинства Ђорђевић егзистирамо од 2018. године. Пољопривредно газдинство се превасходно бави производњом меда. Производња је задовољавајућег капацитета и одвија се на једном стационараном и једном селећем пчелињаку. Стационарни пчелињак је током целе године смештен на истој локацији и на њему се одвија производња **багремовог и ливадског меда**. Селећи пчелињак након завршетка багремове паше селимо у Национални парк Фрушка гора, тако да потрошачима можемо да понудимо **багремов, ливадски и липов мед**. У оквиру пољопривредног газдинства поседујемо и новоизграђени објекат за врцање, складиштење и паковање меда што доприноси бољем квалитету наших производа.

Наш циљ је да будемо препознатљиви по квалитету, трудећи се из године у годину да га побољшамо. Одговорно смо посвећени пчеларском послу и својим верним потрошачима. Захвални смо им на указаном поверењу које без све сумње и оправдавамо.



МАНИР СОКОВИ

Природни сокови без додате воде, шећера, адитива и конзерванса, **Манир сокови** су невероватан спој минерала и витамина и поспешују изbacивање штетних токсина из тела. Породица Ракић из Пожеге пажљиво бира плодове, из којих се, хладним цеђењем добија сок.

Њихови производи укључују **сокове од јабуке, јабуке са шаргарепом и цвеклом, јабуке и цимета, јабуке са шаргарепом и лимуном, шумске боровнице и јабуке, као и јабуке са поморанџом и моринга листом.**