

Šaranska proizvodnja u svetu poslednjih 60 godina ima trend rasta. U prvoj deceniji 21. veka kreće se između 2,8 i 3,4 miliona tona. Proizvodnja u Srbiji se u poslednjoj decenije kretala od 5 500 tona do preko 12 000 tona (mađi i konzuma). Sa proizvodnjom konzumnog šarana od blizu 1,3 kg (Marković et al. 2012) Srbija zauzima treću poziciju u proizvodnji šarana po glavi stanovnika u svetu, iza Češke Republike i Kine, odnosno na nivou Myanmara (Varadi 2010).

Proizvodnja šarana sa pratećim vrstama (belim i sivim tolstolobikom, belim amurom i grabljivicama: somom, smuđom i štukom) se obavlja na oko 11 000 hektara, od ukupne površine od 14 000 hektara. Broj šaranskih ribnjaka je oko 85, od kojih 25 ribnjaka čine 85% ukupnih površina koje su u eksploataciji. Proizvodnja se obavlja u poluintenzivnom sistemu. Nivo proizvodnje poslednjih 3 godine je dvostruko veći od proizvodnje od pre deset godina. Povećanje proizvodnje je usledilo sa privatizacijom ribnjaka (2003. godine) i unapređenjem upravljanja ribnjacima, a potom, od 2005. godine zamenom žitarica sa kompletnom hranom.

Iako akvakultura u Srbiji, sa apsolutnom dominacijom proizvodnje šarana u njoj, danas predstavlja mali segment srpske (poljo)privrede, gde u prodaji i otkupu proizvoda poljoprivrede, šumarstva i akvakulture promet ribom u poslednjoj deceniji čini svega 1 – 1,5% (podaci RZS) potencijal za veći doprinos šaranske proizvodnje je jako veliki.

Resursi kojima Srbija raspolaže u šaranskoj proizvodnji su:

- Tradicija duža od 100 godina u proizvodnji.
- Proizvodne površine (oko 3 000 ha) koji su van funkcije, a čijom rekonstrukcijom bi se proizvodnja šarana mogla povećati za preko 25% (3 000 tona).
- Više desetina hiljada hektara zaslanjenih, zamočvarenih, pašnjačkih i drugih površina slabe plodnosti na kojima bi se mogle izgraditi nove površine pod šaranskim ribnjacima.
- Raspoloživa građevinska operativa i ljudska radna snaga za izgradnju, a potom za rad na ribnjaku i njegovo održavanje.
- Postojanje domaćih sirovina, prerađivačkih kapaciteta (nekoliko puta većih od trenutno korišćenih) za proizvodnju ekstrudirane hrane za šarana, kao i resursa za unapređivanje kvaliteta hrane za ribe, čime bi sadašnji izvoz žitarica mogao biti delom zamenjen hranom za ribe ili samom ribom.
- Mogućnost proizvodnje daleko veće količine kvalitetne mlađi (larvi) šarana od sadašnje.
- Šaranski ribnjak predstavlja stanište ugroženih i retkih vrsta ptica i sisara, kao i resurs za: proizvodnju zooplanktona, gajenje ukrasnih i korisnih vodenih biljaka, lov, ribolov, ispašu ovaca i goveda, ugostiteljstvo i turizam...
- Ribnjak baziran na iskorišćavanju prirodne produkcije (zooplanktona i faune dna), predstavlja racionalni oblik korišćenja obnovljivih prirodnih resursa čime se stvara ekološki „bio” ili „eko” proizvod
- Šaran je pogodan za unapređenje kvaliteta mesa, sa mogućnošću povećanja nivoa proteina, smanjenja nivoa masti, unapređenja kvaliteta masti u smislu povećanja sadržaja omega 3 masnih kiselina i poboljšavanja odnosa omega 3 i omega 6 masnih kiselina.
- Šaran se tradicionalno koristi u ishrani stanovništva u Srbiji, ali i više evropskih zemalja.

Da bi se navedeni resursi aktivirali neophodno je:

- Informisanje političara i ekonomista o značaju šaranskih ribnjaka.
- Podsticanje relevantnih institucija za uvođenje stimulativnih i podsticajnih mera za izgradnju ribnjaka
- Izrada strategije razvoja ribarstva (akvakulture) za duži vremenski period i jačanje istraživačkih resursa
- Podsticanje proizvodnje i izvoza ekstrudirane hrane za ribe, ribe i proizvoda od ribe (šarana) umesto sadašnjeg izvoza žitarica.
- Promovisanje značaja šaranskih ribnjaka kao staništa brojnih zaštićenih biljnih i životinjskih vrsta.
- Stalno unapređenje saradnje i stvaranje mreža između naučnih institucija i proizvođača šarana u zemlji i sa drugim institucijama u Evropi i svetu.
- Promocija šaranskih ribnjaka kao zanimljivih destinacija za odmor i rekreaciju
- Stvaranje atraktivnih prehrambenih artikala, što bližih tanjiru (kroz jačanje preradivačke industrije), uz isticanje nutritivnih vrednosti šarana. Unapređenje načina plasmana riba, umesto živog šarana ponuda čitavog spektra primamljivih polupreradjevina i preradjevina od šarana.
- Kontinuirana promocija i reklamiranje kvaliteta ribljeg mesa (sa težištem na domaći proizvod – šarana) i njegovog korišćenja u preventivnoj svrsi od niza bolesti (kardiovaskularnih, kancerogenih, dijabetisa) kao i u pravilnom razvoju dece i omladine.
- Organizovan nastup srpskih proizvođača šarana na sajmovima i u pregovorima sa potencijalnim kupcima (velikim trgovačkim lancima prodajnih objekata)
- Isticanje „bio” i „eko” prednosti mesa šarana u odnosu na brojne konkurentne proizvode