

VREME EVROPE

VRLINE ŽIVOTA U PORODICI EVROPSKIH NARODA (2)

Komisija EU je 12. 01. 2000. godine usvojila osnove i akcioni plan za bezbednost hrane u dokumentu pod nazivom Bela knjiga, koji sadrži principe, osnovne elemente politike i regulative, pravila kontrole, informisanje potrošača i međunarodne aspekte bezbednosti hrane. Osnovni princip je da legislativa mora počivati na kontroli hrane “od farme do trpeze”, a standardi za bezbednost moraju biti zasnovani na tri ključna aspekta – ekonomskom, socijalnom i ekološkom

Ko hoće – hoće,
ko neće – mora

Može li iz praznog šešira da se izvadi zec?

“Neke od novih članica Evropske unije su napravile katastrofalnu grešku, sve su standardizovale, ali ne da su standardizovale sopstvene proizvode, nego su samo preuzele tehnologiju sa zapada i totalno uništile tu svoju specifičnost i posebnost. Ja to nikada neću dozvoliti”

“U POSLEDNJE DVE godine je stvarno urađen fantastičan posao što se tiče zakona: usvojen je 31 zakon i preko 200 podzakonskih akata. Ako se pogleda period od 2000, do ove administracije je usvojeno svega pet zakona”, kaže za “Vreme” dr Saša Dragin. “To je veliki posao i jako je bilo bitno da ti zakoni odmah uđu u implementaciju. Posebno je jako bitno kako se implementiraju da bismo imali i rezultate od te implementacije. Veći deo se odnosi na bezbednost hrane da li direktno kao, recimo, Zakon o bezbednosti hrane, Zakon o veterini, Zakon o organskoj poljoprivredi, Zakon o alkoholnim pićima, a i indirektno kao Zakon o dobrobiti životinja, Zakon o sredstvima za ishranu bilja, Zakon o sredstvima za zaštitu bilja.

“Vreme”: Kod nas nije problem zakon usvojiti, ali uobičajeno je da “štuca” na implementaciji.

DR SAŠA DRAGIN: Ono što je bilo jako teško kroz implementaciju i gde smo imali jako velike probleme je da u Srbiji postoje dva lobija: uvoznički i proizvođački. Prvi hoće da zaštite svoj položaj pri uvozu, a sada je obesmišljen i sam pokušaj uvoza proizvoda lošeg kvaliteta po damping cenama. Drugi su proizvođači koji su ovim zakonom dobili odgovornost vezano za proizvodnju tih proizvoda: sada su u obavezi da sami kontrolišu kvalitet proizvoda preko primene standarda. Drugačije rečeno, država ima propise, ali si ti odgovoran da implementacijom standarda omogućiš građanima Srbije da jedu kvalitetne proizvode. Takođe je bilo potrebno u implementaciji tog sistema i organizovati naše kapacitete u samom Ministarstvu, što nije bilo lako zbog smanjenja broja radnih mesta. Puštena je u rad nova laboratorija, Generalni inspektorat funkcionise, inspekcije su sve na jednom mestu i imamo, naravno, dobre odnose i saradnju sa ostalim inspeksijskim organima: mi smo zaduženi za kvalitet proizvoda, ali za tržište, snabdevenost i ostalo je zaduženo Ministarstvo trgovine.

I kakav je rezultat?

Tokom protekle godine smo izvršili preko 400.000 kontrola namernica u Srbiji, 40.000 rešenja za korekzione mere, odnosno prijava što prekršajnih, što krivičnih za privredni prestup. Ono što je takođe bitno da mi u protekle dve godine nismo

imali nijedno trovanje, da nismo imali nijedan skandal vezano za kvalitet proizvoda, što se dešavalo i u razvijenijim zemljama. To znači da je sistem koji je izgrađen jako brzo, izgrađen izuzetno efikasno. Rezultat je da smo mi prepoznati kao neko ko proizvodi kvalitetnu hranu: ljudi vole da dođu kod nas, znaju za naše gostoprimstvo, znaju za našu fantastičnu kuhinju, koja je miks kuhinja istoka i zapada, zaista fenomenalno, ali uvek je bio taj problem formalne prirode, da sve to treba upakovati u standarde i procedure i napokon to imamo. Iz tog razloga smo mi u protekle dve godine i dobili i slobodan izvoz sveže piletine i slobodan izvoz prerađevina od svinjskog mesa, sada smo dobili ove godine i slobodan izvoz mleka i prerađevina od mleka. Takođe smo dobili i slobodan izvoz za Rusiju. Ovih dana apliciramo i za izvoz fermentisanih proizvoda od mesa. Sledeće godine ulazimo u proceduru dobijanja dozvole za izvoz svežeg svinjskog mesa, dobili smo dozvole i za ribu i piletinu. Sve to je dovelo do toga da je naš izvoz u poslednje dve godine značajno porastao. Mi smo najveći izvoz ikada imali 2009. godine – dve milijarde dolara, ali i 650 miliona suficita, a ove godine ćemo imati za milijardu veći izvoz. To ozbiljno pokreće privredu ove zemlje.

Prošle godine je bilo problema sa izvozom voća.

Sa izvozom voća u Rusiju. Da se ne bi ponovilo, tokom zime smo edukovali poljoprivrednike – sa čime smeju da prskaju, sa čime ne smeju, usput je usvojen i Zakon o sredstvima za zaštitu bilja. Završen taj deo, poljoprivrednici edukovani, mi otišli na poljoprivredni sajam u Moskvi... Ja sam otvorao sajam, ogroman, velika čast, drugog dana sajma 79 ugovora o izvozu. To su stvari koje dovode do napretka, realno u vrlo kratkom vremenskom periodu vide se rezultati. Zakon, implementacija, institucionalna podrška, iza toga odmah ide onaj komercijalni deo, sada ga pratimo subvencijama, naravno, subvencije treba da budu veće, ali je jako bitno da ti subvencija ne bude supstitucija za zaradu. Jako je bitno da ne praviš poljoprivrednika nesposobnijeg time što mu daješ subvencije, nego ga praviš više sposobnim. Ideš u investicije u inpute u poljoprivrednu proizvodnju.

Gde se mi nalazimo u odnosu na, recimo, Poljsku, Sloveniju ili Austriju, gde u odnosu na Dansku i Francusku?



foto: A. Anđić

Mislim da o tome vrlo bogato govori naš izvoz. Čim postoji suficit, a sa Evropskom unijom je nekih 50 miliona dolara, znači očigledno smo konkurentni. Da li sam ja zadovoljan sa tim? Zadovoljan sam napretkom, ali nisam zadovoljan instancom. Ne gledam ja na krajnji rezultat, ne želim ja da mi 2013. izvozimo milijardu više nego 2009. nego tri, pet milijardi. Recimo, Austrija nije poljoprivredna zemlja, njima poljoprivreda ne ulazi mnogo u bruto nacionalni proizvod, ali je fantastično dobro organizovana. Imaju 11odsto organske poljoprivrede i zemlja koja je ubedljivo najbolje ispromovisala tu neku vezu agro-eko turizma i napravila je gomilu brendova od svojih lokalnih proizvoda i to je ono što i mi treba da uradimo. Neke od novih članica Evropske unije su napravile katastrofalnu grešku, sve su standardizovale, ali ne da su standardizovale sopstvene proizvode, nego su samo preuzele tehnologiju za zapada i totalno uništile tu svoju specifičnost i posebnost. Ja to nikada neću dozvoliti. Velika je razlika između našeg kulena i onih iz velikih evropskih lanaca, ali najveća je stvar što taj naš kulen treba da bude standardizovan. Onda nema prevare, ljudi uvek biraju ono što je kvalitetnije, što je ukusnije, onda više nema boksovanja sa pogrešnom

kategorijom, boksuješ se u svojoj kategoriji i onda možeš da победиš. Važno je da ti Srbiju staviš tamo gde možemo da pobedimo, a možemo, što se pokazuje u ovom trenutku.

A organska proizvodnja kod nas?

Još od vremena kada sam bio u srednjoj školi, neprestano se priča, a da ništa nije urađeno. Mi smo za poslednje dve godine prvo osnovali "Srbija organiku", okupili sve proizvođače organskih proizvoda u jedno udruženje, doneli zakon i definisali mere subvencije. Sada Ministarstvo poljoprivrede daje 400.000 za jedan zahtev za uvođenje sertifikata o organskoj poljoprivredi. Sa druge strane za neke organske proizvodnje mi subvencionišemo sa 45.000 po hektaru organske proizvodnje. Pored toga sa lokalnim samoupravama mnogo radimo na tome. Na primer, jedna od najboljih lokalnih samouprava je Valjevo ili opština Bač. U Valjevu smo sada napravili jednu zonu od 160 kvadratnih kilometara isključivo za organsku proizvodnju. Pre dve tri godine niko nije ni pomislio da će tako nešto da se uradi u Srbiji. Ono što je meni cilj, što ja držim kao lestvicu je 11 odsto organske proizvodnje, kao u Austriji.

Ima li još nečeg što treba da se uradi?

Naravno, ostalo je jako mnogo stvari: evropska agrarna politika je izuzetno dinamična, svakog meseca se donose nove uredbe, stroži propisi, a naš sistem je tek u začetku, mi smo oformili te ustanove, ali one moraju u nekom određenom periodu da dostignu pun kapacitet rada. Počevši od Nacionalne laboratorije, koja je tek počela da radi. Ove godine Evropska unija nam je odobrila 15 miliona evra samo za opremu, mi moramo da nađemo ljude koji će da upravljaju tom opremom. Druga stvar je Uprava za agrarna plaćanja, koja treba onog trenutka kada postanemo kandidat da godišnje prihvati 50 do 60 miliona evra pomoći, i mora da ima kapacitet da to može da uradi. Opet i tu su potrebni kvalitetni ljudi koji će taj posao raditi. Sve te stvari nam daju posao za barem sledećih deset godina, dok mi ne budemo u punom kapacitetu. Ono što je meni najvažnije je da obezbedimo poljoprivredniku da dobro zaradi. Mnogo tu mora da se uradi, a da bi moglo da se uradi tu treba para. Iz praznog šešira ne možeš da izvučeš zeca. Zato je bitno da svaki dinar ode tamo gde treba, u porodično gazdinstvo kao osnov poljoprivredne proizvodnje, kao što je u svim razvijenim zemljama Evrope. To je čitava suština.

Zoran Majdin

Objedinjena kontrola

Način na koji se kontroliše hrana u unutrašnjosti zemlje, kao i hrana koja ulazi u Republiku Srbiju obezbeđuje da proizvodi za ishranu ni u jednom trenutku ne predstavljaju rizik za zdravlje stanovništva Srbije



ZADOVOLJAVAJUĆI JE PODATAK da se analizom rezultata kontrola koje su obavile inspeksijske službe Generalnog inspektorata od početka primene Zakona o bezbednosti hrane primećuje značajnije smanjenje broja uzoraka hrane koji ne odgovaraju važećim pravilnicima i kreće se ispod jedan odsto, što ukazuje da su proizvođači, ali i potrošači, postali svesni svojih zakonskih prava i obaveza. Ako se uzme u obzir da je najčešći uzrok nepravilnosti deklarisanje proizvoda, i da se inspeksijski uzorci uglavnom uzimaju kada se posumnja da postoji nepravilnost, može se zaključiti da su bezbednost i kvalitet namirnica na višem nivou u odnosu na prethodne godine.

Od januara do oktobra 2010. godine u okviru poljoprivredne i fitosanitarne inspekcije izvršeno je 83.080 kontrola od kojih je podneto 1232 prekršajnih prijave, 232 prijave za privredni prestup i 72 krivične prijave.

Od početka ove godine količina pregledane robe iz uvoza iznosi 420.000 tona, od čega je van prometa stavljeno oko 800 tona robe, najčešće zato što kvalitet proizvoda nije odgovarao našim pravilnicima, odnosno proizvodi su bili ispod donje granice kvaliteta (sušene kajsije i pečurke, osvežavajuća bezalkoholna pića, instant kafa, pirinač, kesten, duboko zamrznuta hrana i dr.).

Uzeto je oko 60.000 uzoraka na analizu prilikom uvoza, od kojih je odbijeno 130 zahteva za dobijanje sertifikata za uvoz jer nisu odgovarali važećim pravilnicima koji se odnose na kvalitet proizvoda.

U cilju zaštite potrošača, Generalni inspektorat Ministarstva poljoprivrede sproveo je niz akcijskih kontrola voća i povrća na ostatke pesticida, na zelenim i kvantaskim pijacama širom Republike Srbije. U dosadašnjim kontrolama fitosanitarna inspekcija je uzela preko 300 uzoraka voća i povrća, gde su rezultati analiza pokazali da samo pet uzoraka nije odgovaralo propisanom kvalitetu. Inspekcija je zabranila promet ovih proizvoda, podnela prekršajne prijave protiv odgovornih lica koja su vršila prodaju voća i povrća koji su sadržali ostatke pesticida, a sama roba je povučena sa tržišta.

Početkom ove godine poljoprivredna inspekcija završila je akcijsku kontrolu proizvođača hleba na celoj teritoriji Republike Srbije. Ova kontrola je po broju obuhvaćenih objekata najopsežnija akcijska kontrola gde su prvi put poljoprivredni inspektori preuzeli kontrolu kompletne bezbednosti. Kontrolisane su ulazne sirovine, kao i objekti malih i srednjih proizvođača, ali i sami proizvodi u pekarama i megamarketima.

Kontrolom je utvrđeno da je hleb koji se prodaje na tržištu dobrog kvaliteta jer su svi uzeti uzorci bili mikrobiološki ispravni, dok se najveći broj neispravnosti odnosio na nepravilnu deklaraciju kod upakovanog hleba.

Samo kod 1,1 odsto kontrolisanih uzoraka je potvrđeno da sadrže neku materiju koja bi mogla negativno uticati na zdravlje ljudi. U slučajevima gde su pronađene nedozvoljene materije inspektori su zabranili dalju proizvodnju, a protiv odgovornih lica su podnete prekršajne prijave jer su u promet stavljali proizvode bez prethodne provere bezbednosti namirnica.

U 170 mesta u Srbiji izvršeno je 728 kontrola kod proizvođača hleba u cilju provere kvaliteta, zdravstvene bezbednosti hleba i uslova proizvodnje. Od 679 objekata u kojima je vršena kompletna kontrola, u 236 objekata je utvrđena neka nepravilnost – 118 se odnosilo na deklarisanje, u tri objekata je nađeno brašno bez evidencione markice, u 172 objekata je utvrđeno da nije vršena provera bezbednosti, tj. kvaliteta od strane samog proizvođača, dok 58 objekata nije ispunjavalo minimum uslova za proizvodnju hleba. Kod ostalih 49 objekata je vršeno uzorkovanje hleba u sklopu monitoringa bezbednosti hleba na tržištu i tokom uzorkovanja je kod sedam subjekata utvrđena neispravnost po pitanju deklarisanja.

Zbog utvrđenih nepravilnosti izdato je 203 Rešenja o otklanjanju nedostataka, 22 Rešenja o privremenoj zabrani proizvodnje, dva Rešenja o zabrani prometa, a podneto je 226 Zahteva za pokretanje prekršajnih prijava i 20 prijava za privredni prestup.

Koliko smo daleko od EU

U donošenju zakona i pribavljanju sertifikata manje zaostajemo od Evrope nego u primeni i poštovanju tih standarda u našoj proizvodnoj praksi – posebno kad je reč o proizvodnji namenjenoj domaćem tržištu

STANDARDI KVALITETA SU preduslov za poslovanje svih učesnika ne samo na međunarodnom već i na domaćem tržištu. Oni su jedan od najznačajnijih oblika necarinskih barijera za plasman proizvoda i usluga na svetskom tržištu. Zato standardi kvaliteta dobijaju sve veći značaj sa intenziviranjem procesa pridruživanja Srbije evropskoj uniji i našeg zakasnelog i još uvek neregulisanog pristupa Svetskoj trgovinskoj organizaciji (WTO) – u koju za vreme ekonomskih sankcija SB UN-a nismo mogli automatski da budemo primljeni (1995).

Ne osporavajući potrebu uvođenja i poštovanja standarda kvaliteta (serija ISO 9000, HACCP, halal, košer...), sve se više postavlja pitanje da li je njihov stalni razvoj u stvari neprestano “gađanje pokretne mete” i gde je “ivica žileta” koja deli objektivnu neophodnost obezbeđenja sigurnosti potrošača u pogledu kvaliteta proizvoda i usluga – posebno poljoprivredno-prehrambenih proizvoda, a gde počinje eventualna “zloupotreba” tih standarda u cilju eliminacije konkurencije i osvajanja što većeg tržišta od strane ekonomski moćnijih država i njihovih ili multinacionalnih kompanija na štetu ekonomski slabijih država i njihovih objektivno manje konkurentnih privrednih subjekata? U prilog toj dilemi ukazuju i činjenica da se u praksi pojavljuju i slučajevi “problematičnih” proizvoda čak i kod proizvođača koji poseduju sertifikate o uvedenim standardima kvaliteta. To ukazuje da pored uvođenja standarda kvaliteta i dobijanja odgovarajućeg sertifikata, proizvođači i pružaoci usluga moraju da vode računa o stalnoj kontroli primene tih standarda.

Istovremeno, sve se više uvažava nužnost uvođenja standarda u sve faze procesa reprodukcije – od proizvodnje sirovina, preko njihove prerade, skladištenja, distribucije i plasmana. U tom pogledu, za poljoprivredno prehrambene proizvode pored HACCP-a, odnosno halala i košera, neophodna je primena *Global gapa* u poljoprivrednoj proizvodnji. A pored integralno kontrolisane poljoprivredne proizvodnje, za potrebe obezbeđenja još kvalitetnije hrane sve više dobija na značaju i proizvodnja tzv. organskih proizvoda. U Srbiji je njihova proizvodnja relativno malo zastupljena, ali su ovogodišnjom uredbom obezbeđene visoke subvencije od 45.000 dinara po hektaru sertifikovanog zemljišta za organsku poljoprivredu, definisana su četiri centra za razvoj organske poljoprivrede, a krenula je i kampanja pod sloganom “Prirodno iz Srbije”.

Kod poljoprivredno-prehrambenih proizvoda izuzetno je značajno i njihovo geografsko poreklo i otuda oznaka GOP

sve više determiniše i razlike u ceni različitih proizvoda iste robne grupe. Nažalost, u Srbiji je postupak zaštite GOP-a još u začetku – registrovano je svega 39 proizvoda – od toga 20 poljoprivredno-prehrambenih (krivovirski kačkavalj, valjevski duvan čvarci, futoški sveži i kiseli kupus, svrljiški belmuž, homoljski med...). Iako se svi (ne)osnovano hvalimo kvalitetom proizvoda iz svog rodnog kraja, zaštitu geografskog porekla još nijedan srpski proizvod nije obezbedio na tržištu EU – zbog čega po osnovu umanjene tržišne vrednosti samo na ariljskim malinama gubimo godišnje milione evra.

Takođe, pojedine zemlje sa relativno velikim tržištem uvođe i svoje standarde kvaliteta. Takav je slučaj sa, za srpske poljoprivredne i prehrambene proizvode, veoma značajnim ruskim tržištem na kome se traži i priznaje jedino tzv. Gost-r sertifikat, koji je možda i teže dobiti od sertifikata HACCP sa kojim se obezbeđuje “ulaznica” za tržište EU. Trenutno su u Srbiji inspektori federalne službe “Ros seljhoznadzor” koji, među ukupno 17 srpskih izvoznika, kontrolišu i naše proizvođače mesa (“Zlatiborac”, “Karneks”, “Topola” ...). A, verovali ili ne, isti ruski kontrolori iz Srbije odlaze za Novi Zeland – gde će proveriti “podobnost” proizvođača mleka i prerađevina od mleka koji se iz ove daleke zemlje izvoze u Rusku Federaciju.

Najzad, vrlo je pogrešno mišljenje da su za kvalitet hrane odgovorni jedino poljoprivredni proizvođači i prehrambena industrija, jer imidž nacionalne prehrambene bezbednosti zavisi i od obučenosti i opremljenosti resorne državne administracije, laboratorija..., ali i od obrazovanja potrošača i organizovanosti organizacija za zaštitu njihovih prava. Srbija je sa dva zakona o bezbednosti hrane (2009) i zaštiti potrošača (2010) stvorila legislativu koja je do sada u najvećoj meri usklađena sa legislativom EU, mada još uvek ima određenih problema koji će se u narednim koracima približavanja Srbiji EU postepeno poboljšavati.

Uvođenje standarda kvaliteta je institucionalno, kadrovski i finansijski vrlo zahtevan proces, kako na nivou pojedinačnih proizvođača tako i na nivou države. To se neminovno odražava i na povećanje cena hrane na domaćem tržištu i konkurentnost naših poljoprivredno-prehrambenih proizvoda u izvozu na tržišta zemalja CEFTA, EU, Ruske Federacije i druga.



prof. Ševarić

Osnovni standardi z

Propisi o unutrašnjem tržištu EU obuhvataju 23 oblasti od kojih je posebno značajna oblast poljoprivrede, koja predstavlja najveći deo ukupnog zakonodavstva Zajednice. Od prioriternih mera posebno su značajni postupci za bezbednost – sistem brze najave opasnosti, potom regulativa za kontrolu bezbednosti, higijena, kontrola rezidua u trećim zemljama, aditivi, enzimi, boje, limiti za toksične supstance, označavanje hrane slobodne od GMO-a (genetski modifikovani organizmi), maksimalni nivoi pesticida i akcioni plan za politiku ishrane



a bezbednost hrane



foto: A. Andić

U okviru mera u vezi sa hranom, ishranom i sirovinama posebno su značajne one koje se odnose na maksimalne nivoe aditiva, toksičnih materija, kodeks dobre proizvođačke prakse i HACCP sistem. Ostali aspekti bezbednosti hrane (ukupno 17 mera) sadrže akcije sa precizno utvrđenim zadacima i rokovima, a većina se odnosi na zoonoze, zdravlje životinja, higijenu, kontaminante, aditive i poboljšivače ukusa, materijale u kontaktu sa hranom, ozračivanje hrane i pesticide.

Prema našem zakonu o bezbednosti hrane (Sl. glasnik RS 41/2009, član 47) "subjekti u poslovanju hranom dužni su da uspostave sistem za osiguranje bezbednosti hrane u svim fazama proizvodnje, prerade i prometa hrane, osim na nivou primarne proizvodnje, u svakom objektu pod njihovom kontrolom, u skladu sa principima dobre proizvođačke i higijenske prakse i analize opasnosti i kritičnih kontrolnih tačaka (HACCP)", a prema Zakonu o veterinarstvu (Sl. glasnik RS 91/2005), od 01.01.2009. primena HACCP-a je obavezna za "pravno lice i preduzetnika koji obavlja delatnost klanja životinja, proizvodnju i promet hrane životinjskog porekla, hrane za životinje, kao i sakupljanje, preradu i uništavanje otpadaka životinjskog porekla..."

Subjekti u poslovanju hranom su po važećim propisima dužni da za sprovođenje HACCP programa imaju odgovorno lice u stalnom radnom odnosu. HACCP sistem, pored zadovoljenja zakonskih zahteva, omogućava i optimalno upravljanje rizicima po bezbednost hrane, a osnova je implementacija "viših standarda" bezbednosti hrane – IFS, ISO 22000 i dr.

Ministarstvo poljoprivrede Srbije je od 2005. do 2008. godine izdvojilo 443 miliona dinara pomoći za uvođenje HACCP standarda u 805 preduzeća, a prema podacima Ministarstva, 407 od njih je uvelo HACCP, 103 je u završnoj, a 295 kompanija je u početnoj fazi uvođenja ovog standarda. Precizni podaci o broju preduzeća koja su implementirala HACCP u Srbiji ne postoje, ali prema procenama reč je o najviše 5000, među kojima su uglavnom svi veliki proizvođači i prodajni lanci.

foto: I. Milutinović



Jugoslavija nekad, Evropa sad

Milivoje Bajić, poljoprivredni proizvođač iz Draginja, opština Koceljeva, okrug Mačvanski

Kao poljoprivredni proizvođač i seljak, jedva čekam da se pridružimo Evropskoj uniji, da se dosledno primenjuju propisi koji u Evropi važe pa da se mi seljaci u ovom delu Srbije merimo sa seljacima u Evropi, jer bismo imali iste uslove za proizvodnju kao oni

Kod nas su zadruge uništene šezdesetih godina, da bi se od zemljoradničkih zadruga stvorili agroindustrijski kompleksi. To je trajalo do devedesetih godina kada je izišao Zakon o preduzećima i kada su kombinati podeljeni na preduzeća. Tada je sva zadružna imovina koja je unesena od šezdesete do sedamdesete godine u te agroindustrijske komplekse, u te agroindustrijske kombinatne došla u posed poljoprivrednih društvenih preduzeća koja su stvorena devedesetih godina, a kasnije privatizovana: praktično, izgubili smo svu imovinu i sve one objekte koje su godinama i decenijama gradili naši dedovi i pradedovi. Kako onda doći do normalne poljoprivredne proizvodnje, kako zaokružiti čitav ciklus? Na primer, mi smo '74. godine po ZUR-u stvorili udružene zemljoradnike, pa se od cene finalnog proizvoda deo vraćao poljoprivrednom proizvođaču. Tako nešto, bar koliko je meni poznato, tek sada uvode određene zemlje na zapadu. Znači da smo mi u ovoj državi bili pre dalekovidiji kada su u pitanju poljoprivreda i poljoprivredna proizvodnja i odnos pre-



ma poljoprivredniku ili seljaku, nego što je to slučaj danas. Zbog toga je mnogo teško napraviti i organizacije i organizovati, jer ljudi su prošli, neko je to njima uzeo, e sad to treba njima ponovo vratiti što je strahovito teško. Strahovito je teško jer ne postoji politička volja u ovoj zemlji da se to uradi. Zato, kao proizvođač, pridruženje Evropskoj uniji vidim kao dobro za nas poljoprivredne proizvođače i seljake u Srbiji. Zbog čega, zbog toga što ćemo tačno znati za koga proizvodimo, koliko proizvodimo i po kojoj ceni ćemo to proizvoditi. Onda ćemo tačno znati koliko ćemo imati beneficija za određene poljoprivredne proizvode i što je najbitnije, biće eliminisana siva ekonomija iz poljoprivrede, koja je sada na terenu ogromna. Sa druge strane, neke stvari će stvarno padati teško stanovništvu, jer su navikli da na svakom ćošku zakolju prase, da na svakoj obali odseku ražanj, založe vatru i to počnu da peku. Ali za neke stvari, neke dobrobiti koje će imati, nekih navika se treba i odreći.

HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Point

Početakom devedesetih godina u široku primenu uveden je preventivni sistemski prilaz koji se koristi u proizvodnji hrane, kao sistem osiguranja kvaliteta zdravstvene ispravnosti. Koncept pod imenom "Sistem analize rizika i kritičnih kontrolnih tačaka" razvijen je još 1959. godine za potrebe svemirskih istraživanja, a u praktičnu primenu kao integrisani sistem u procesu proizvodnje namirnica od "polja i farme do trpeze" u većini zapadnih zemalja uveden je 1991. godine.

Sistem HACCP je naučni sistemski pristup za identifikaciju, procenu i kontrolu rizika u toku procesa proizvodnje, prerade, obrade, pripreme i upotrebe hrane, a sa ciljem da se osigura da hrana bude bezbedna za potrošača, odnosno da ne predstavlja neprihvatljiv rizik po zdravlje.

U stočarskoj proizvodnji najvažnija je preventiva, sa posebnom pažnjom kada je reč o uzgoju stoke, gde su cilj što bolja higijena i kvalitet mesa i mleka. U Evropi se na farmama primenjuje program za nadzor zdravlja stada (HHSP – Herd Health Surveillance Programs) i zaštite ljudi od zoonoza i bolesti koje se prenose hranom. Zajedno sa HACCP sistemom ovaj program obezbeđuje maksimalnu zdravstvenu ispravnost hrane.

Nova filozofija u inspekciji hrane koja se razvija u Evropskoj uniji zasniva se na samokontroli. Prihvaćeno je da je u najboljem interesu industrije da preduzme i primeni sve neophodne mere za obezbeđenje zdravstvene ispravnosti i kvaliteta hrane i obezbedi da gotov proizvod bude pouzdanog prethodno utvrđenog kvaliteta i nivoa zdravstvene ispravnosti. Sve akcije se odvijaju na transparentan način i dokumentovano, uz zvanični sertifikat o uslovima proizvodnje i gotovog proizvoda. HHSP na nivou stočne proizvodnje, a HACCP na nivou prerađivačke industrije, zadovoljavaju kriterijume zdravstvene ispravnosti. Direktivom Saveta EU iz 1993. godine i regulativom Evropske komisije iz 2004. godine, primena HACCP-a je obavezujuća u Uniji.

U prvom koraku za HACCP sertifikaciju ovlašćena konsultantska agencija utvrđuje stanje. Sledeći korak je otklanjanje eventualnih problema, rekonstrukcija objekta, ako je potrebna, i ispunjavanje ostalih uslova. Samo usluge konsalting agencije koštaju između 2000 i 5000 evra, a ako je potrebno investiranje u infrastrukturu, brojke su mnogo veće, te trošak može da bude i više desetina hiljada evra.

Cena standardizacije ne zavisi od veličine preduzeća ili broja zaposlenih, već od broja tehnologija koje je potrebno promeniti, od proizvodnog kapaciteta, zatim da li postoji jedan ili više procesa, kao i od broja proizvoda. Ovlašćene kancelarije koje izdaju HACCP sertifikat, imaju zadatak da pre izdavanja ovog dokumenta budu uključene u sve faze promene sistema.

Pojedine nove članice EU odlagale su uvođenje ovog standarda za sve proizvođače. U Mađarskoj je, na primer, prilikom uvođenja ovog standarda od nekadašnjih 6000 pekarских objekata zatvoreno čak 2000, dok ga je Poljska uvela

Bezbedna, zdrava i ukusna hrana

Nada Mišković – predsednica Serbia Organicae, nacionalnog udruženja za razvoj organske proizvodnje

Srbija ima ogromne mogućnosti za organsku proizvodnju: sjajnu klimu, zbog siromaštva nemamo previše zagađeno zemljište, nema velike količine veštačkih đubriva, naročito južno od Beograda gde preovlađuju mala imanja, pogodna za organsku proizvodnju. Naša hrana još ima ukus, a ukus je, uz zdravlje, jedan od glavnih razloga zbog kojih se ljudi odlučuju da kupe neku hranu

Ne zna se tačno koja je površina u Srbiji pod organskom proizvodnjom. Izvoz organske robe iz Srbije su obično sertifikovale inostrane kuće, kupčeva sertifikaciona kuća je slala inspektore ovde, i to je izlazilo napolje, s tim što se nigde nije beležilo da je to organska proizvodnja. Zbog toga Ministarstvo nije dobijalo nikakve informacije koliko zapravo ima organskih proizvoda. Za sada, zvanično ima 27.000 hektara pod organskom proizvodnjom, 77 proizvođača, ali ne zna se koliko je realno stanje. Ako sve bude u redu sa zakonom koji bi trebalo da stupi na snagu 1. januara 2011. godine, ako se uredi podzakonska akta i ako se napravi cela logistika (dakle, podsticajna sredstva), poljoprivrednici će moći mirno da "uklijaju" u organsku proizvodnju.

Međutim, problem u Srbiji je sertifikacija koja je dosta skupa. Sertifikacija u EU iznosi deset evra po hektaru, a ovde je ta cena od 50 do 100 evra. Sve dok naš seljak ne uspe da pod istim uslovima sertifikuje i proizvede organsku hranu, da ga isto košta koliko i ovoga u Evropi, ne može da bude konkurentan. Da podsetimo, subvencije u EU za organsku proizvodnju su oko 800 evra po hektaru, a u Austriji je sertifikacija besplatna, pa se postavlja pitanje: na koji način poljoprivrednik iz Srbije može da bude konkurentan? Ideja je da ono što seljak proizvede bude jeftino i konkurentno, i za nas kao potrošače u Srbiji, ali i za izvoz. Dok god se ne bude rešio problem sertifikacije, proizvod ne može da bude jeftin.

Od organskih proizvoda u Srbiji se najviše troši povrće, ali se i dalje mnogo više proizvedene organske robe izveze, nego što se proda u zemlji, a dešava se da i sertifikat ne važi u



Srbiji, pa proizvođač i ne može da prodaje robu u zemlji. Reč je o tome da sertifikaciona kuća koja, na primer, daje sertifikaciju za maline, radi po standardima tržišta na koje se plasira, a ne po standardima Srbije, tako da roba ne može da ostane u zemlji. To je, takođe, jedan od problema sa kojim se suočavamo.

Kada je reč o ceni, organska hrana je skuplja do 30 odsto od konvencionalne, a to nisu neke velike pare s obzirom na to šta dobijate – bezbedan proizvod bez ikakve hemije. Tih 30 odsto važi za robu proizvedenu u Srbiji, dok su uvezeni proizvodi mnogo skuplji, s obzirom na naše carine, analize, celu proceduru. Prema tome, ne treba razmišljati o uvoznim, već o našim proizvodima, domaćim. Naravno, mnogo toga zavisi i od trgovačke marže, ali se nadamo da će se to srediti kada bude postojala veća proizvodnja i ponuda.

zakonom 2001. godine, ali ne i za mala i srednja preduzeća. Tek dve godine kasnije promenama zakona poljski proizvođači hrane su bili obavezni da poseduju HACCP sertifikat bez obzira na veličinu preduzeća, a na to su bili obavezni i uvoznici prehrambenih proizvoda.

International Food Standard (IFS)

Zbog većih zahteva potrošača i povećane odgovornosti proizvođača i pooštavanja zakonskih obaveza, razvijen je uniformni standard za obezbeđenje kvaliteta i osiguranje bezbednosti hrane – IFS.

IFS je standard kvaliteta i bezbednosti hrane u jednom,

razvijen kako bi proverio kompetentnost proizvođača hrane u pogledu bezbednosti, ali i kvaliteta hrane uz pomoć jednog instrumenta, odnosno standarda, čime se štede i vreme i novac.

Cilj IFS standarda je da kreira sistem evaluacije za sve kompanije koje snabdevaju hranom trgovine na malo. To se pre svega odnosi na robne marke velikih trgovinskih lanaca. IFS uspostavlja opšte standarde sa jedinstvenim sistemom ocenjivanja, saradnju sa akreditovanim sertifikacionim telima i visoko kvalifikovanim i ovlašćenim ocenjivačima, smanjuje troškove i štedi vreme kako dobavljačima tako i trgovinskim lancima.

Uniformni standard i jednoobrazni način procene nivoa

Otvorena vrata EU i Rusije

U okviru višegodišnje direktne saradnje Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede i Evropske komisije, Evropska unija preko svoje inspekcije za hranu i veterinu vrši proveru usaglašenosti sistema kontrole bezbednosti hrane životinjskog porekla i kontrole zaraznih bolesti životinja. U isto vreme, inspektori Ruske Federacije izvršili su inspekciju Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede, Uprave za veterinu, kao i objekata, odnosno privrednih subjekata koji se bave proizvodnjom i preradom hrane životinjskog porekla

Nakon provere tokom prethodne dve nedelje sistema kontrole mesa poreklom od goveda i svinja, Inspekcij-ski tim EU ocenio je da je izvršen izuzetan napredak kada je u pitanju harmonizacija propisa iz oblasti kontrole zaraznih bolesti životinja, kao i propisa iz oblasti bezbednosti hrane i dobrobiti životinja. Takođe, dobro je ocenjen sistem službenih kontrola koji se odnosi na proveru usaglašenosti u pogledu uzgoja, zdravstvene zaštite i dobrobiti životinja i kontrole privrednih subjekata koji se bave klanjem životinja i preradom mesa životinjskog porekla. Istaknuto je da je mreža veterinarskih laboratorija dobro uspostavljena i da se u Srbiji laboratorijske metode sprovode na način koji propisuje EU.

Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede očekuje da će se lista objekata iz kojih je dozvoljen izvoz na tržište zemalja EU proširiti u budućnosti u skladu sa higijenskim i drugim merama koje sprovode naše klanice i prerađivačka industrija, a u skladu sa strogim zahtevima EU. Na ovaj način će se ostvariti dva efekta: povećan izvoz prema zemljama Evropske unije hrane životinjskog porekla i potvrda da je hrana koja se proizvodi u Srbiji zdravstveno bezbedna.

Veoma pozitivan izveštaj koji je dobijen u potpunosti je u skladu sa upravo objavljenom odlukom Evropske unije kojom je odobren izvoz mleka iz Srbije.

Nakon dvonedeljne inspekcije šestočlanog inspekcij-skog tima Ruske Federacije izdat je privremeni izveštaj kojim je izuzetno dobro ocenjen sistem kontrole Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede, Uprave za veterinu.

Izveštaj ruskog inspekcij-skog tima je gotovo identičan izveštaju evropskih inspektora: pozitivno su ocenjeni standardi u uzgoju životinja na farmama, prometu, zdravstvenoj zaštiti i dobrobiti životinja, kada su u pitanju zarazne bolesti životinja, higijenskim merama u klanicama, prerađivačkoj industriji i bezbednosti hrane u Republici Srbiji. Očekuje se da će biti odobren izvoz mesa i proizvoda od mesa iz Srbije u Rusiju na isti način kao što je odobren izvoz ribe i proizvoda od ribe sredinom godine.

kvaliteta dobavljača, smanjuje potrebu trgovaca na malo za nezavisnim proverama, a upravljanje lancem snabdevanja postaje efikasnije. Implementacija IFS standarda smanjuje troškove procesa i povećava nivo bezbednosti za kupce, dobavljače i korisnike.

Standard se može primeniti na dobavljače u svim koracima prerade hrane osim za poljoprivrednu proizvodnju. Zah-tevi se odnose na upravljanje kvalitetom i HACCP sistemom, u koji spadaju i preduslovni programi: dobra proizvođačka praksa – GMP (Good Manufacturing Practice), dobra laboratorijska praksa – GLP (Good Laboratory Practice) i dobra higijenska praksa – GHP (Good Hygiene Practice). Struktura IFS standarda odgovara strukturi ISO 9001, sa fokusom na bezbednost hrane, HACCP, higijenu, proces proizvodnje i poslovno okruženje.

Članovi Nemačke asocijacije trgovaca na malo – Hauptverband des Deutschen Einzelhandels (HDE) i njen francuski pandan – Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution (FCD), kao i slične italijanske organizacije: COOP, CONAD, Federdistribuzione, zajedno su kreirale IFS standard kvaliteta i bezbednosti hrane, pre svega za svoje robne marke, sa ocenjivanjem dobavljača hrane i sistema kvaliteta u skladu sa zajedničkim pristupom.

U ovom trenutku najviše IFS sertifikata izdato je u Evropi, ali se zahvaljujući globalizaciji, broj IFS sertifikata u svetu stalno povećava. Neki od trgovaca na malo koji su prihvatili IFS standard su: Metro Group, Edeka, Rewe Group, Aldi, Lidl, Auchan, Carrefour Group, EMC – Groupe Casino, Leclerc, Monoprix, Picard Surgelés, Provera (Cora and Supermarchés Match), Système U, COOP, CONAD i Unes. Devet od deset najvećih evropskih lanaca prodaje hrane koristi IFS kao svoj standard za bezbednost hrane i rade zajedno na njegovom unapređenju. Svi oni učestvovali su u izradi IFS verzije 5.

IFS standard je prihvaćen od strane Globalne inicijative za bezbednost hrane – GFSI (Global Food Safety Initiative), kao što je i holandski HACCP. Svi proizvođači ili trgovci brendiranom hranom, koji saraduju sa pomenutim trgovinskim lancima moraju biti sertifikovani IFS-om.

ISO 22000:

Sistem menadžmenta bezbednosti hrane

ISO 22000 je prvi međunarodni standard za menadžment bezbednosti hrane (Food safety management systems), koji je u mnogim evropskim zemljama uveliko zauzeo mesto HACCP-a u oblasti prehrambene industrije.

Standard ISO 22000 je moguće primeniti u sve oblike poslovanja koji se dovode u direktnu ili indirektnu vezu sa prehrambenim lancem, od proizvodnje hrane za životinje, preko primarne proizvodnje, proizvodnje, prerade i skladištenja, distribucije pa sve do maloprodaje, ugostiteljstva i drugih vidova raspoloživosti hrane potrošačima, uključujući i poslovanja koja pružaju samo uslugu, proizvođače mašina, ambalaže, sredstava za čišćenje i dezinfekciju, dodatka i ostalog što ulazi u oblast poslovanja sa hranom.

(Ne)kompetentnost implementatora

Ne može elektroinženjer da se bavi implementacijom u prehrambenoj industriji, zato što zna principe menadžmenta, ali ne zna suštinske stvari o hrani

“Na sajtu Svetske zdravstvene organizacije (SZO) se može naći podatak da u Srbiji ima 1500 slučajeva trovanja hranom”, kaže Radomir Radovanović, šef Katedre za upravljanje bezbednošću i kvalitetom hrane na Poljoprivrednom fakultetu. “Međutim, ovi podaci su neprecizni i nerealni, broj ovakvih slučajeva je veći, a pravo stanje nije dostupno zbog lošeg monitoringa.”

Prema podacima SZO-a, 2008. godine je u svetu umrlo tri miliona ljudi od dijareje. Profesor Radovanović ukazuje na stalan rast slučajeva i ozbiljnih posledica koje neispravna hrana može da proizvede, i ističe da, iako ne postoji apsolutna bezbednost hrane, važno je da se radi na njenom usavršavanju kako bi bilo što manje posledica: “Hrana nikada ne može biti stoprocentno bezbedna, jer je reč o organskoj materiji, gde imate raznorazna nevoljna događanja u manipulaciji sa hranom – od momenta kad je ona proizvedena do momenta kada dođe do konzumacije. Ono što možda najviše iznenađuje je podatak da je u svetu 75 odsto slučajeva trovanja hranom posledica neodgovarajućeg čuvanja i priprema namirnica u domaćinstvu.”

Sistemi poput ISO 22 000, BRC (British Repair Consortium), GFI (Global Food Initiative), IFS (International Food Standard), preventivno deluju da se izbegne ili smanji rizik i da se bezbednost dovede na prihvatljiv nivo. Zakon o veterinarstvu donet 2005. godine propisuje da svi pogoni u roku od tri godine treba da se prilagode pojedinim zahtevima dobre proizvođačke prakse, higijeni, da usklade opremu, zaposlene i čitavu infrastrukturu. Dalje, zakon je predvideo da se do 1. januara 2009. godine proizvodi životinjskog porekla usklade sa HACCP standardom, da bi Zakonom o hrani taj rok bio produžen do kraja 2010. godine, ali su njime obuhvaćeni i svi oni koji manipulišu hranom, poput restorana i skladišta. HACCP koncept se nalazi u osnovi svih drugih pomenutih mehanizama, poput ISO 22 000, BRC, IFS, ali profesor Radovanović smatra da nije važno samo uvesti koncept, već je neophodan



i izvestan nivo posvećenosti i angažovanja vrhovnog rukovodstva, uz stalno unapređenje sistema: “Najveći problem je implementacija koncepta, jer na njemu radi veliki broj nekompetentnih ljudi. Oni imaju iskustvo i znanje, ali u nekim drugim menadžment sistemima. Prema ISO standardu, konsultant za implementaciju nekog koncepta mora da ima primereno obrazovanje, da ima iskustvo u radu u toj struci i da poseduje određene veštine. Ne možete vi kao elektroinženjer da se bavite implementacijom u prehrambenoj industriji, zato što znate principe menadžmenta. Vi ne znate suštinske stvari o hrani.”

Kada je reč o bezbednosti i kvalitetu hrane u Srbiji, Radovanović ističe da Srbija ima sreće što je siromašna, jer se u primarnoj proizvodnji uopšte ne koriste mnoge stvari koje se koriste u svetu, poput hormona, stimulatora rasta i dr. “Međutim, kod nas se dešavaju slučajevi da se krava leči antibioticima i tako oni ostaju u mleku. Ako od tog mleka želite da napravite jogurt, nećete moći, jer mleko treba da se zalije sa dve vrste mikroorganizama. Stoga treba poštovati vreme karence (izlučivanja) – a to je dobra veterinarska praksa. Ipak, ono što je najvažnije za dostizanje onoga najbližeg idealnom kada govorimo o bezbednosti hrane, jeste poštovanje uvedenih koncepata i njihovo stalno usavršavanje, kao i ispravan i korektan rad ‘od farme do trpeze’”, zaključuje Radovanović.

V.V.

Sistem menadžmenta bezbednosti hrane objedinjuje oblasti kontrole opasnosti preko unapred predviđenih programa i HACCP plana i stalno poboljšavanje i ažuriranje sistema, zahteve za uzajamnu komunikaciju i razmenu informacija/podataka između svih zainteresovanih strana – proizvođača, dobavljača, kupaca i nadležnih organa, jedinstvo načela HACCP sa koracima za implementaciju Komisije Codex Alimentarius, kombinaciju HACCP plana sa preduslovnim programima, zahteve za poštovanje zakona i zakonskih odredaba, zahteve koji su u vezi sa standardom.

ISO 22000 je priznat svuda u svetu i predstavlja bazu izveštaja za razne kontrole koje se vrše na osnovu nacio-

nalnih standarda ili drugih oblika sertifikacije koji su obavezni u nekim stadijumima prehrambenog lanca. Standard ISO 22000:2005 može se implementirati samostalno ili paralelno sa drugim sistemima kvaliteta kao što su ISO 9001:2000 ili ISO 14001:2004 sa kojima je potpuno uskladjiv, a postoji mogućnost ugrađivanja i u već postojeće sisteme kvaliteta.

Standard u sebi integriše ne samo HACCP i ISO 9001, već se bavi predviđanjima i analizom velikog broja spoljnih faktora i opasnosti koji mogu da ugroze bezbednost hrane i negativno utiču na proizvodni proces.

Maja Mrkalj

Copy/paste danske tehnologije

Osnovni proizvod Nukleus farme, koja je u sastavu Gazdinstva AD “Napredak” su nazimice u čistoj rasi i komercijalne nazimice i nerastovi. Nazimice u čistoj rasi koriste se za obnavljanje zapata na Nukleus farmi, dok se komercijalne nazimice Landrasa, nerasti Landrasa i Jorkšira koriste za obnavljanje zapata komercijalnih farmi koje posluju u sastavu Delta Agrara. Kapacitet Nukleusa je 400 krmača u proizvodnji, a inicijalno punjenje je napravljeno kupovinom grla od poznate danske firme Danbred International, slobodnih od svih bolesti koje se uobičajeno javljaju u populaciji svinja

PRAVILA ZA ULAZAK na Nukleus farmu su veoma striktna i važe za svakoga, kako za posetioce tako i za zaposlene. Poseta mora da se najavi najmanje dva dana unapred, kada se potencijalnom posetiocu saopštava da 48 sati pre ulaska na ovu farmu ne sme da bude u bilo kakvom kontaktu sa svinjama, a na ulaznoj kapiji potpisuje se izjava da je uslov br. 1 ispunjen. Potom put vodi u kupatilo na tuširanje i pranje kose specijalnim sapunom i šamponom, sva privatna odeća se ostavlja u tzv. prljavom delu, zatim se prelazi u “čist deo”, gde se dobija odeća koja je namenjena za nošenje u unutrašnjosti farme, ali ne i u uzgajalištu. Da bi se ušlo u bilo koji objekat gde borave svinje, krmače i prasad, opet mora da se opet menja odeća i obuća namenjena isključivo tom delu farme. Ništa ne sme da se unese na farmu: foto reporter je morao svoju opremu da ostavi u upravnoj zgradi. “Foto aparat se ne unosi nijedan osim mog, koji je jedino u toj farmi bio i nikad nije iznošen napolje”, objašnjava Jovanka Krnjaić. “Generalno, šta god treba da se unese unutra od rezervnih delova ili slično, mora da prođe kroz karantin, tamo se isprska dezinfekcionim sredstvima i stoji tri do pet dana i tek onda može da se unese u deo sa životinjama.”

“VREME”: Da nije to malo preterano?

JOVANKA KRNJAIĆ: Nije, jer rezultat je visoki zdravstveni status životinje na ovoj farmi: takve životinje iziskuju jako malo rada – zdravoj životinji nije potreban veterinar ili veterinarski tehničar koji će da “trčka” oko njih i da ih terapeuta. Nema komplikacija, a ako se nešto ipak desi, životinje reaguju na vrlo slabe antibiotike, antibiotike uskog spektra delovanja koji su obično jeftini, pa time utičemo i na proizvodne troškove. Sa takvim svinjama proizvodna manipulacija je jako laka. Nije potrebna pomoć oko prašenja, niti drugih intervencija koje su normalne za druge farme. Na primer, kod kastracije muških prasića, na farmama koje nemaju ovakve životinje neophodno je da taj proces pokrijete antibioticima, da se prase preko rane ne bi inficiralo. Potpuno je napravljen Copy/Paste danske tehnologije i što se tiče koncepcije farme i

što se tiče opreme, genetike, menadžmenta i načina ishrane.

Tako se, znači, uzgajaju svinje u Evropi?

Pa, ne baš. Rekoh da je reč o danskoj tehnologiji, a Danци su za nijansu čak stroži od ostatka Evropske unije, što se tiče svinja, s obzirom na to da je to zemlja veliki proizvođač i izvoznik živih svinja, priplodnih svinja i svinjskog mesa: da bi ostali u vrhu primorani su da budu “veći katolici od pape”. Preuzevši njihovu tehnologiju mi smo preuzeli i njihove standarde, koje smo opet morali da usaglasimo sa našom zakonskom regulativom. Naš zakon u oblasti veterinarstva je nešto malo drugačiji od njihovog. Morali smo da nađemo kompromis, da ispoštujemo i jedno i drugo.

Šta znači to “nešto malo drugačiji”?

Kod nas su, u stvari, neke stvari postavljene naglavačke. Tamo se država nije mešala u svinjarsku proizvodnju uopšte, nego su farmeri shvatili da kao slobodni strelci ne mogu mnogo da urade, pa su se ujedinili, pa su odlučili da jedan deo svojih prihoda, kada isporuče liniji klanja, tačno se zna koji procenat ili promil ide u njihovu organizaciju. Taj novac se namenski koristi za posebnu administrativnu službu u okviru njihove organizacije koja radi izvoz, prodaju, da time farmer ne mora da se zamara. Ta organizacija onda plaća i veterinaru, kome je stalo da životinje koje su prodate budu odgovarajućeg zdravstvenog statusa, da nisu preterano na lekovima, da se ispoštuje karenca ako su životinje pred klanje. To je jedan sistem koji je kao takav postao jaka politička snaga, te tako nijedan zakon u oblasti agrara ne može da se donese bez zelenog svetla te odgovajajuće organizacije: ako hoćete da budete konkurentni morate da budete u sistemu, a sistem predviđa da vi morate da testirate sve svoje životinje i da imate kompletan njen dosije. Njen karton, njene proizvodne rezultate, sve to se objedini u jednu bročanu vrednost koja se zove Indeks. Na osnovu toga vi vidite njenu sudbinu, ako je ona superiorna životinja, ona ostaje u priplodu kao mama budućih superiornih životinja. Danska je zemlja



koja je uradila poprilično što se tiče svog svinjarstva, ozbiljno ga je unapredila i samim tim je u ovom momentu slobodna od mnogih bolesti: oni nemaju klasičnu kugu svinja, nemaju auljecki, što je bolest svinja koja nanosi velike štete proizvođačima. Za razliku od Danske, naša zakonska regulativa proizvođača svinja jedino obavezuje da se svinje redovno vakcinišu protiv svinjske kuge u određenom starosnom periodu.

U Upravi za veterinu Ministarstva poljoprivrede kažu da u Srbiji već tri godine nema svinjske kuge kod nas i da od iduće godine da se prestane sa vakcinacijom.

U principu se sve vreme govori o prestanku vakcinacije, ali morate da znate da treba da se steknu uslovi za prestanak vakcinacije, kako naši farmeri ne bi trpeli strašne posledice. Šta su uradili Hrvati ili, recimo, Rumuni. Oni su se približili nekim evropskim fondovima koji imaju namenska sredstva za slučaj izbijanja bolesti, kada se primora farmer da uradi radikaciju i da mu se pomogne da on zanovi stado. Tako da su Hrvatska i Rumunija mogle da donesu odluku o prestanku vakcinacije, jer u slučaju proboja bolesti oni sve to po kratkom postupku unište. Imali ste pre godinu i nešto dana u Nemačkoj i Holandiji proboj, ali je sistem reagovao. Neka ekonomska baza mora da postoji da bi se uradio prestanak vakcinacije.

Šta vi mislite, da li su se stekli uslovi?

Mora prvo da se snimi situacija kakve su svinje u Srbiji po

pitanju tog statusa. Tada pre nekoliko godina je to urađeno, a sada se radi kontrolno vađenje krvi životinjama na pojedini farmama gde se kontroliše sistem antitela na kugu, time se ne proverava da li su svinje zdrave ili ne, nego se proverava da li su ih farmeri vakcinisali ili ne. Ne možete da razaznate da li je antitelo u krvi nastalo kao posledica vakcinacije kao odgovor ili je posledica neke infekcije koja je pokupljena sa strane, ali se kontroliše da li su farmeri bili ažurni. Velike farme jesu ažurne, mali proizvođači nisu, tako da vi imate cele reone gde na nekim klanicama dolaze veterinarski inspektori, vadi se krv tovljenika koji se kolju, tako da se ispоставi da mali farmeri koji drže dva-tri svinjčeta u dnu dvorišta nisu ih uopšte vakcinisali, a vi tu odmah imate novo žarište.

Ali po zakonu bi morali, sve dok se ne propiše drugačije.

Zakon kaže da mora, ali oni to ne rade. To je neozbiljnost: pričamo o divljim svinjama koje su većiti rezervoar svinjske kuge, pored toga imamo jedno vrlo neodgovorno društvo. Danska je uređena zemlja, gde ako neko napravi takav i takav propis, takav i takav propis se poštuje i nikome ne pada na pamet da troši svoju mentalnu snagu, energiju i vreme na zaobilazanje tog propisa. Nego – tako je propisano i mi tako radimo. I ovde bi trebalo tako da se uradi, i kada bismo radili tako jedno vreme, onda bismo mogli to da učinimo. Generalno je prisutna ozbiljna neozbiljnost stočarske javnosti.

Zoran Majdin

Vrzino kolo

Prema Zakonu o dobrobiti životinja klanje mora da se obavlja prema humanim pravilima Evropske unije. Naime, cilj primene ovih pravila je da se izbegne da životinje trpe bol i patnju

PRAVILA NALAŽU DA se na početku samog procesa životinja omami strujom napona od 220 do 400 volti, što mora da se obavi električnim klještim ili viljuškom, a nikako čekićem, kako je tradicionalno bilo primenjivano. Takođe, životinje se mogu omamiti i pneumatskim elektrodama za srce i glavu, a u nekim državama, poput Danske i Holandije, životinje se omamljuju ugljen-dioksidom, što spada u najefikasnija i najbezbolnija sredstva. Osim ovih uslova, neophodno je i da se pre klanja životinja ne zamara i ne jede 24 časa. Sva ova pravila primenjuju se u klanici "Gozba", koja se nalazi u okolini Stare Pazove.

"Kada stignu svinje, prvo ih izmerimo i stavimo ih u depo za stoku gde prenoće. Sutradan po šest svinja stavljamo u boks, gde ih omamljujemo strujom od 250 volti, zatim ih kačimo za noge o jednu horizontalnu šipku i kada svinja dođe između kočnica, spušta se, i tu mesar obavi svoj posao. Međutim, ovakav način klanja neće potrajati, moraće da se radi sa plinom, samo to još kod nas nije uvedeno", objašnjava Voja Radanović, jedan od vlasnika klanice.

Klanicu "Gozba" je osnovalo šest ljudi, jer, prema rečima Radanovića, dosta im je lakše kad su udruženi, zato što nemaju potrebe da se zadužuju u bankama. Kod njih seljaci iz okolnih sela dovoze svinje, bikove i krave, a ponekad jaganice i ovce. Pored poštovanja humanog klanja, klanica poseduje i HACCP sertifikat, ali nema izvoznu dozvolu. Razlog je jednostavan – nemaju dovoljne kapacitete, koje traži Evropska unija, ali i ne žele da ih prošire, iako imaju građevinsku dozvolu.

"Šta ćete vi da izvozite u EU, kada je tamo meso jeftinije?", pita se Radanović, i dodaje: "Mi mesečno zakoljemo oko 1700 svinja, oko 150 bikova i krava, i preradimo tri tone mesa. Ukoliko dođete u situaciju da imate 20 tona prerade, vi morate da ciljate na velike sisteme, a tu vam je kraj. Dešava se da vam veliki marketi isprazne ceo kamion, a plaćaju ga u roku od 100 dana. To teorijski znači da možete da odvezete 100 kamiona do isplate i čekate, a pritom vi morate da isplatite seljaka, da ne pričam o variranju evra. Ko može to da izdrži? Pravo Vrzino kolo."

Samo četiri klanice iz Srbije imaju dozvolu za izvoz mesnih prerađevina i *baby beefa* u zemlje EU, jer su ispunile uslove koje traži Evropska unija kada je reč o izvozu mesa. Reč je o klanicama "Big Bul" iz Bačinaca, "Kolbis" iz Novog Sada, jagodinski "Juhor" i "Topola" iz Bačke Topole.

Klanica "Gozba" spada u red manjih i oni svoju robu

foto: V. Višnjić



distribuiraju po samostalnim trgovinskim radnjama širom Beograda, Zlatibora, Niša i Trstenika, kao i u svojih sedam objekata.

"Gozba" najviše novčanih sredstava odvaja za veterinarske preglede – čak 280.000 dinara mesečno ide u ruke veterinarskog inspektora. "Mora se", kaže Radanović, "jer veterinarski inspektor kontroliše pasoše i transport stoke, količinu klanja i drugo. Tako ne rizikujemo da budemo zatvoreni od strane inspekcije, jer ako nešto ne valja, to je sankcija." Iako cene za uvođenje HACCP standarda mogu da se kreću od desetak hiljada do desetak miliona evra, Radanović se ne žali, kaže "to se plati na početku." Prema ocenama vlasnika klanice posao im za četiri godine, koliko rade, nikad nije krenuo nizbrdo, međutim, ove godine ide slabo. Promet je opao za 30 odsto. "Ljudi nemaju novca. Na tržištu cene osciluju, danas je cena svinja oko 130 dinara, a do pre nekoliko dana bila je 140 dinara. U 'zlatno doba' klanice, klalo se i do 3000 svinja, sada se svelo na pola. Ali, guramo."

Višnja Višnjić

Teorija i praksa

“PČELARSTVO SE ISPLATI, ali nije to bogzna šta”, kaže Petar Karadžić, pčelar iz Kamenova, mesta pored Petrovac na Mlavi. “Da bi na tržištu mogao da opstaneš, mora da održavaš kvalitet svog meda i da ulažeš u marketing. A kako ja to da radim kad država ne brine o meni?” Jedan od najvećih problema sa medom je plasman – ne postoje organizovani otupi sa adekvatnim cenama kako bi pčelari bili sigurni da će med koji su proizveli da prodaju i da će u normalnom roku dobiti novac.

Prema standardima Evropske unije o kvalitetu i bezbednosti hrane, neophodno je vršiti bakteriološke analize, analize hemijskih svojstava, proveravanje prisustva rezidua antibiotika, kao i utvrđivanje hranljivih svojstava meda. Te analize koštaju oko 8000 dinara po vrsti ovog proizvoda. Osim toga, u Srbiji su lekovi za preventivnu negu pčela skupi i teško se nalaze. Ali to nije sve. “Postoji nekoliko apsurdnih propisa”, kaže Karadžić, “Na primer, sada moramo da napišemo rok trajanja na medu. To je besmisleno ako znamo da je med, pronađen u egipatskim grobnicama posle više od 2000 godina, i dalje bio ispravan za ljudsku upotrebu!”

Prema standardima Evropske unije, pčelari sada moraju da imaju i tzv. parkirnicu – prostoriju obloženu pločicama koja služi za vrcanje (vađenje iz košnica) i lagerovanje meda, kao i kancelariju za veterinarskog inspektora. Prema rečima Petra Karadžića, prostorija za vrcanje je nekorisna jer u 90 odsto slučajeva pčelar nema vremena da ramove sa medom iz košnica prenese do mesta određenog za to. Zbog praktičnosti med se vadi na licu mesta: “Kad bi krenuli sa punim košnicama, u letnjem periodu, a znamo da se tela na toploti šire, tako i vosak postaje žitak. Svi oni ramovi sa žicom se pokidaju i polome i onda su ekonomske posledice ogromne.”

Karadžić kaže da njegovo mišljenje dele i drugi pčelari kada konstatuje da ne postoji dovoljna sprega između države i proizvođača, da propise donose nekompetentni ljudi koji svoje odluke baziraju samo na teoriji. “Nakon što sam im objasnio zašto mislim da su prostorije za vrcanje i određivanje roka trajanja meda nepotrebne, pitao sam ih zbog čega zahtevaju te stvari od nas. ‘To je tako’ – bio je njihov odgovor.”

Slaba edukacija i slaba saradnja rezultira time, kaže Karadžić, što srpski pčelari ne izvoze med u Evropsku uniju, iako postoje veliki prirodni potencijali. Prednost Srbije je u tome što proizvodi ekološki čist med. U Homolju, gde pčelari iz Kamenova iznose svoje košnice na pašu, nema zagađivača u krugu od 100 kilometara.

Službeni glasnik iz 1968.

U SEOSKIM DOMAĆINSTVIMA proizvodnja mleka i mlečnih proizvoda, u najvećem broju slučajeva, nije u baš po propisanim normama. Kada na manjim lokalnim pijacama prodaju mleko, domaći sir ili kajmak, pomenuti sitni proizvođači često i nisu upoznati sa svim standardima koje moraju da ispune, a kontrola nadležnih inspektora se ne boje, jer kako kažu, oni se i ne pojavljuju.

Za razliku od prodavaca na pijacama, proizvođači koji imaju firme i plasiraju svoje proizvode u prodavnicama, poštuju standarde, poseduju HACCP sertifikat, adekvatne prostorije i nose svoje proizvode na analize.

Da bi, recimo, jedna manja mlekara koja proizvodi kačkavalj imala dozvolu za rad, potrebno je da poseduje nekoliko odvojenih ulaza (za ambalažu, radnike, posetioce, prirodnu ventilaciju, ulaz za utovar gotovih proizvoda itd.) kao i odvojene prostorije za hlađenje, sušenje, istakanje sirovog mleka, prostoriju sa mašinama za proizvodnju (koja ne sme

biti niža od četiri metra), magacin, kancelariju za inspekciju i slično. Prema programu zaštite životne okoline, od 2009. godine, mlekare ne smeju biti u naseljenom mestu (jer stvaraju buku) i moraju da budu izolovane od domaćih životinja. Čak su propisane i posebne plastične kutije u kojima bi glodari trebalo da se uhvate u klopku.

Veterinarska, sanitarna, ekološka, tržišna inspekcija dolazi u kontrolu nekoliko puta godišnje i njihov izlazak na teren se naplaćuje od 2500 do 5000 dinara. Uzorci mleka, vode i gotovih proizvoda nose se na ispitivanje kvaliteta i ispravnosti, a nepoštovanje propisa se novčano sankcioniše – od 50.000 do milion dinara.

Glavni problemi u nesprovođenju standarda proizvodnje, bezbednosti i kvaliteta hrane u slučaju mleka i mlečnih proizvoda u ruralnim sredinama, jeste nedovoljna kontrola i nedukacija proizvođača. Problemi postoje i u samoj dostupnosti propisa, što najslikovitije opisuje primer jednog mlekara iz okoline Požarevca. Kada je 2008. godine otvorao mlekaru, u “Službenom glasniku” pronašao je da je za dozvolu za rad potrebno podneti jedino dokaze o posedovanju adekvatnih prostorija: “Ispostavilo se da je neophodno još mnogo drugih papira, što prolongira dobijanje dozvole na nekoliko godina, jer je stalno potrebno nešto da se dopuni. Međutim, jedna snalazljiva inspektorka mi je izašla u susret i donela Službeni glasnik iz ‘68. godine gde se, zapravo, nalazi spisak svih neophodnih dokumenata. Dozvolu sam dobio za mesec dana.”

Jasna Glišić



Subvencije

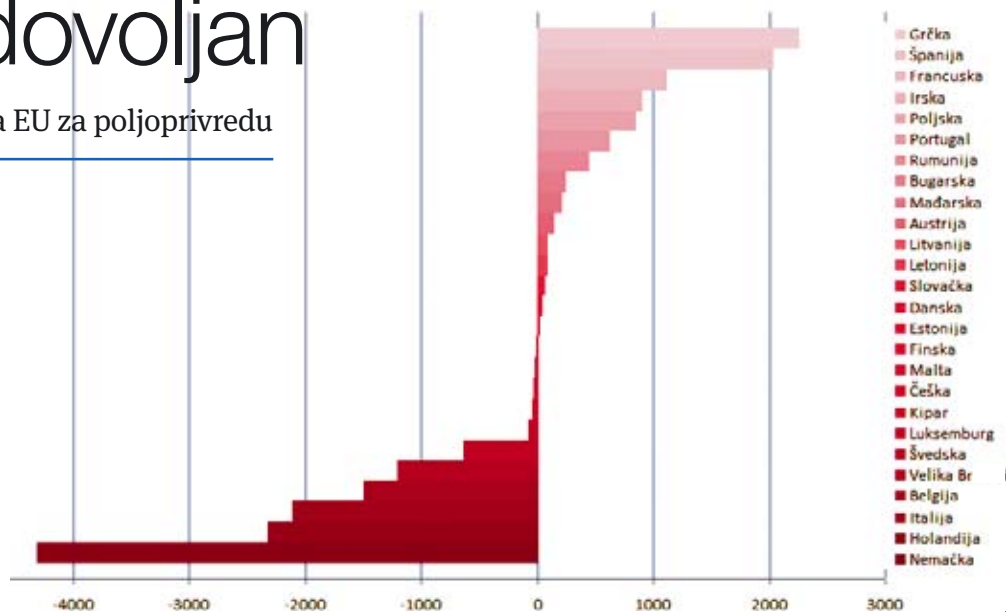
Niko zadovoljan

Plan za smanjenje budžeta EU za poljoprivredu

ZAJEDNIČKA POLJOPRIVREDNA POLITIKA (CAP – Common Agriculture Policy) leži u temeljima Evropske unije. Reč je o sistemu subvencija za poljoprivredu koji ima udeo veći od 40 odsto u ukupnom budžetu EU, što je iznosilo 55 milijardi evra za 2009. godinu. Plan je da se do 2013. godine ovaj udeo smanji na 32 odsto budžeta. No, ovim planom je, izgleda, retko ko zadovoljan. Tačnije, svi su nezadovoljni

Nezadovoljni ovim smanjenjem budžeta za poljoprivredne subvencije su, naravno, zemlje koje najviše troše, poput Francuske, koja je u 2008. godini potrošila skoro deset milijardi evra. Nezadovoljne su i Nemačka, Velika Britanija i Holandija, koje mnogo više daju nego što troše – za 2008. godinu su u zajednički budžet zbirno dale oko 19 milijardi evra, a zajedno potrošile tek malo više od Francuske (oko 11,3 milijardi evra). Najzad, nezadovoljne su i nove članice Unije: trećeg februara ove godine je u Poljskoj održan sastanak ministara poljoprivrede novih članica EU, gde je traženo da se ujednače direktne subvencije između starih i novih zemalja. Ministri su naveli drastičan primer – subvencije se kreću od 90 evra po hektaru u Letoniji do 650 evra po hektaru u Grčkoj. Te razlike su 2008. godine bile još drastičnije: prema podacima organizacija EU Transparency i DICAR (Danish International Center for Analytical

Saldo u milionima evra
(razlika između subvencija i doprinosa)



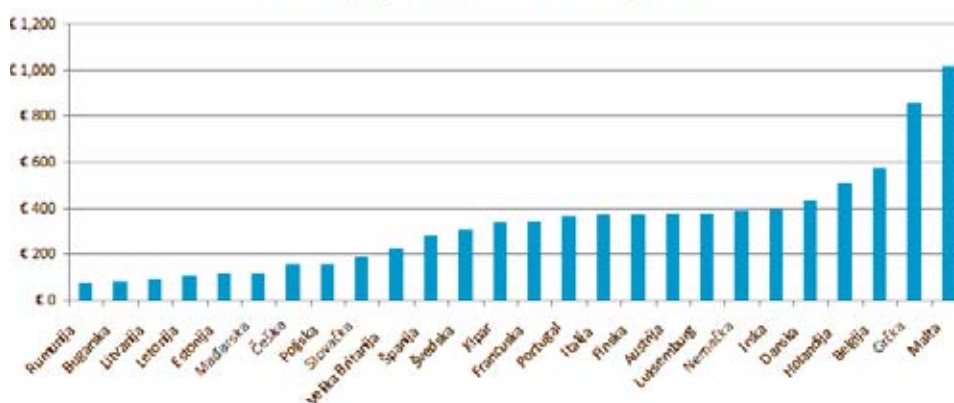
Reporting), Rumunija je pre dve godine dobijala subvencije u iznosu od 76 evra, Bugarska 82 evra, Grčka 852, a Malta čak 1015 evra po hektaru. Zaključak ministara poljoprivrede novih zemalja-članica EU je nedvosmislen – zbog visokih subvencija u starim članicama, poljoprivreda u novim EU zemljama nije dovoljno konkurentna, i sve je upadljiviji trend da se poljoprivredni proizvodi više kreću sa zapada ka istoku, nego u suprotnom smeru.

U Srbiji se od 2007. primenjuje sistem subvencionisanja u skladu sa CAP-om. Međutim, prema izveštaju Svetske banke (World Bank) “ovakav način subvencija u Srbiji funkcioniše poput loše ciljanog vida socijalne pomoći za seosko stanovništvo, a zbog nepostojanja kontrole ulaganja isplaćenih subvencija, postoji velika verovatnoća da se novac odliva ka velikim igračima”. U izveštaju se dalje navodi da “plaćanje subvencija po hektaru smanjuje poljoprivrednu proi-

zvodnju i ukрупnjavanje zemljišta, jer postoji ograničenje – subvencioniše se posed do 100 ha”, te se zaključuje: “Prema međunarodnom iskustvu, investiranje u ruralnu infrastrukturu (prevažashodno u sisteme za navodnjavanje i puteve), te širenje novih tehnologija je mnogo efikasnije za poljoprivredni rast od subvencija. Stoga, postoji snažan argument za ukidanje ovakvog načina subvencija, barem dok se Srbija ne priključi EU.”

Radmilo Marković

Potrošnja po hektaru za 2008. godinu



Ovaj dodatak je napravljen uz podršku Evropske unije. Sadržaj ovog dokumenta je isključiva odgovornost nedeljnika “Vreme” i ni na koji način ne odražava stavove i mišljenje Evropske Unije. Projekat “Vrlinje života u porodici evropskih naroda” finansira Evropska unija kroz program Medijski fond u okviru evropskih integracija, kojim rukovodi Delegacija EU u Srbiji a realizuje BBC World Service Trust.

VREME

Copyright © NP Vreme, Beograd

Upotreba materijala iz ovog fajla u bilo koje svrhe osim za
ličnu arhivu dozvoljena je samo uz pisano odobrenje NP Vreme

PDF IZDANJE RAZVILI: Saša Marković i Ivan Hrašovec

OBRADA: Marjana Hrašovec