

Higijenska Pravila

04/04/2014

Macedonia...



Važnost proizvodnje sigurne hrane je neupitna, ali kada se higijenska pravila i paketi primjenjuju bez fleksibilnosti oni za prehrambenu sigurnost u konačnici stvaraju više štete nego koristi.

Nas petnaest s mukom nastojimo ući u malu mesnicu Hrista Kostovskog kako bi nam objasnio tajne proizvodnje suhomesnatih proizvoda od svinjskog mesa u Kruševu, jednom od gradova s najvišom nadmorskom visinom na Balkanu. Istoimena kobasica, poznata u cijeloj Makedoniji, proizvodi se u ovim krajevima najmanje stotinu godina. Svojim krupnim šakama Hristo nam pokazuje manje komade svinjskog i govedjeg mesa koji idu u kobasice, skupa s porilukom, aromatičnim travama i začинима, uključujući mentu i piment. Tisuće kobasica u različitim fazama sušenja visi po zidovima oko nas.

"Ovaj je posao moj život", kaže ponosno Hristo. "Ali od kada se naša zemlja počela prilagođavati europskim pravilima, ne mogu više koristiti lokalno meso, zaklano kod kuće. Moram kupovati zamrznuto meso, zaklano tisućama kilometara odavde, ponekad čak iz uvoza, samo da bih zadovoljio HACCP kriterije." I dodaje: "Ali to meso nije dobre kvalitete, stoga moram birati između tradicije i rizika velikih kazni ili pravljenja kobasica iz Kruševa koje su iz Kruševa samo po imenu."



Hristo Kostovski nije jedini koji se suočava s prestrogim zakonodavstvom vezanim za higijenska pravila i prehrambenu sigurnost, posebice kada je riječ o prerađevinama. Problem muči cijelu regiju, s desetinama tisuća proizvođača koji su potisnuti na crno tržište, potpuno ignorirani ili, još gore, suočeni s obstrukcijama nadležnih institucija. Terra Madre Balkan mreža već godinama ukazuje na ovaj problem. Nesrazmjerne investicije koje mali proizvođači trebaju kako bi zakonski ostali na tržištu također su postale problem i u drugim europskim zemljama, od Španjolske do Litve, kao i u gotovo svim zemljama kandidatima za pristup EU. Čovjek bi pomislio da su veliki prehrambeni skandali posljednjih godina, od konjskog mesa do plavih mozzarella, krivnja malih tradicijskih proizvođača, a ne industrijskih farmi...

Muk je zavladao salom za sastanke kada je Christian Jochum iz Austrijske poljoprivredne komore opisao kako je austrijsko zakonodavstvo primijenilo europska pravila kroz inovativan, fleksibilan pristup koji cilja na to da jamči potrošačevo zdravlje preko jednostavnih, ali učinkovitih procedura u zemlji s više od 46.000 malih proizvođača hrane. Turska predstavnica Burcu Gezeroglu nije mogla vjerovati u ono što čuje: "Naše vlasti ne podržavaju male tradicijske proizvođače hrane, one se ponašaju kao policijski istražitelji. Pojave se, pronađu primjere neusklađenosti, napišu kazne, ponekad i zatvore gospodarstvo, i zatim se vrte u svoje urede."



Stoga problem nije u strogosti europskih pravila, nego u njihovoj primjeni u zemljama članicama i zemljama kandidatima. Čak je i Europska komisija priznala da odredbe fleksibilnosti takozvanog "Higijenskog paketa" nisu adekvatno implementirane. Zbog toga je 60 sudionika, predstavnika europskih i nacionalnih institucija te nevladinih organizacija skupa sastavilo deklaraciju kojom se od Europske komisije traži da što brže pronađe rješenje.

Ova situacija potakla je održavanje internacionalne radionice "Lokalna hrana je važna" ("Local Food Matters,") koju su u okviru ESSEDRA projekta organizirali Forum Synergies i Slow Food Bitola. Radionica je okupila goste iz zemalja članica i zemalja kandidata koji su skupa radili na pronalaženju ravnoteže između prehrambene sigurnosti i higijenskih zakona s jedne i zaštite proizvoda malih proizvođača hrane s druge strane. Dva dana rasprava, prezentacija i posjeta na terenu koje su pomogle brojnim građanskim udrugama u oblikovanju strategije za očuvanje malih proizvođača. Iako se lokalne vlasti prečesto pozivaju na europska pravila kako bi opravdale vlastitu strogost u primjeni zakona, postoji mnoštvo pozitivnih primjera diljem Europske zajednice.



AKako je Oliver Emmes iz Forum Synergies sumirao: "Europska komisija mora napraviti sve što je u njezinoj moći kako bi osigurala da odredbe fleksibilnosti postanu obavezne za sve zemlje članice te napisane na jasan i izričit način." Ali to nije dovoljno. "Potrebno je da Europska unija stvori ad-hoc urede kako bi pomogla nadležnim institucijama u primjeni fleksibilnosti u njihovim zemljama." Nakon sastanka odlazimo na večeru. U restoranu nam poslužuju domaće kruševske kobasice: ukusne i sočne, ali ilegalne. Koliko će još biti tako ovisi o nama i našoj ideji Europe.

Michele Rumiz

Translation **Ivo Kara-Pesic**



BeEU. 8 media outlets for 1 Parliament is co-funded by the European Union.

This publication has been produced with the assistance of the European Union within in the frame of the European Parliament's grant programme in the field of communication. The contents of this publication are the sole responsibility of Slow Food and can in no way be taken to reflect the views of the European Union".