

Законодателство срещу качество

04/04/2014

Macedonia...



Производството на безопасни храни е неприкосновено, но когато хигиенните правила се прилагат без гъвкавост, всичко може да приключи с повече щети за местните продукти, отколкото с ползи за безопасността на храните ...

Петнадесет души с мъка се борят да се поберат в малкия месарски магазин на Христо Костовски, докато той ни обяснява тайните на производството на свински колбаси в Крушево, един от най-високо разположените градове на Балканите. Колбасът със същото име, известен в цяла Македония, е бил произвеждан тук в продължение на най-малко един век. С големите си ръце Христо ни показва малките късчета свинско и говеждо месо, които отиват в колбаса, заедно с праз и много билки и подправки, включително мента и бахар. Стотици колбаси на различни етапи на зреене висят от стените около нас.

"Страстта на цял един живот е в тази работа", казва той гордо. "Но тъй като в страната започнала синхронизация с европейските регламенти, аз вече не мога да използвам месо от животни, заклани в домашни условия. Така че трябва да купя замразено месо, заклано на стотици километри, понякога дори, внесено от чужбина. Само защото ще отговоря на изискванията за НАССР. Но това месо не е с добро качество. И така аз трябва да избирам между запазването на традицията и налагането на скъпи глоби или с други думи, от Крушевската наденица да остане само името ѝ".



Христо Костовски не е сам в неволите си, свързани с прилагането на прекалено строгото законодателство, свързано с хигиената и безопасността при производството на преработени храни. Проблемът засяга целите Балкани. Десетки хиляди производители са просто изтласкани от достъпа до пазара и така попадат в черния пазар, а най-лошото е, че често се оказват в сблъсък със съответните контролни органи. Мрежата Тера Мадре Балкани дава гласност на проблема в продължение на години. Сега обаче, неадекватно големите инвестиции изисквани от дребните производители, за да останат законно на пазара, се превърнаха в проблем и в други страни от ЕС, от Испания до Литва, както и в почти всички страни-кандидатки за ЕС. Някой би си помислил дори, че големите хранителни скандали от последните години, свързани с конското месо или синята моцарела, са по вина на дребното занаятчийско производство на храни, а не на хранителната индустрия...

Тишина настъпва в заседателната зала, докато Кристиан Йохум от Австрийската земеделска камара разказва как австрийското законодателство прилага европейските регламенти с иновативен и гъвкав подход, насочен към гарантиране на здравето на потребителите чрез прости, но ефективни процедури за 46 000-те малки производители на храни в страната. На Бурджу Гезероглу, млад делегат от Турция, ѝ е трудно да повярва "Нашите власти не подкрепят дребните производители на хранителни продукти, те действат като полицейски инспектори. Появяват се, намират несъответствие, налагат глоби, понякога затварят предприятието и след това се връщат зад бюрата си."



Проблемът, следователно, не е в твърдостта на европейските регламенти, а в прилагането им в държавите-членки и страните-кандидатки. Дори Европейската комисия признава, че така нареченият "Хигиенен пакет" не се прилага достатъчно гъвкаво и адекватно в отделните страни-членки. Затова повече от 60 участници, всеки от които представляваш европейски и национални институции или организации на гражданското общество, съвместно публикуваха декларация до Европейската комисия за преодоляване на проблемите възможно най-скоро.

Тази ситуация наложи провеждането на международния семинар "Местната храна е важна", организиран от [Forum Synergies](#) и [Slow Food Bitola](#), в рамките на проекта [ESSEDRA](#). В семинара участваха представители от повечето страни-членки на ЕС и страните-кандидатки. Тяхната работа беше посветена на намирането на добър баланс между безопасността на храните и хигиенните закони и защитата на дребното фермерство и производство на занаятчийски храни. Два дни на дебати, презентации и посещения на място помогнаха на присъстващите изработят стратегия за опазване на дребните занаятчии на храни. Въпреки че местните власти твърде често се позовават на европейските регламенти, за да оправдаят тежестта на прилагането на закона, има много положителни примери от целия Европейски съюз.



Оливър Емес от Форум Синерджи обобщава: "Комисията трябва да направи всичко по силите си, за да гарантира, че предвидените разпоредби за гъвкаво прилагане на хигиенните регламенти на ЕС станат задължителни за всички държави-членки, което да бъде отразено по ясен и категоричен начин в бъдещите документи на ЕС." Но това не е достатъчно. "Ние се нуждаем Европейският съюз да създаде офиси за подпомагане на компетентните органи в съответните държави, които прилагат на практика гъвкавостта."

След срещата отиваме на вечеря. В ресторанта ни сервират домашно приготвени крушевски колбаси – ароматни и вкусни, но изцяло незаконни. Докога нашата идея за Европа ще зависи единствено от нас?

Michele Rumiz

Translation **Dessislava Dimitrova**



This article has been produced in the frame of "BeEU. 8 media outlets for 1 Parliament", a project led by Osservatorio Balcani e Caucaso and funded by the European Parliament.