

Pachet igienă

04/04/2014

Macedonia...



Producerea hranei sigure este sacrosanctă, dar când regulile și pachetele de reglementare privind igiena sunt aplicate fără flexibilitate asta ar putea sfârși prin a face mai mult rău pentru produsele locale decât bine pentru securitatea alimentară...

Tot grupul de 15 persoane se străduie să încapă în mica măcelărie a lui Hristo Kostovski, în timp ce el ne explică secretul producției de carne conservată de porc, în Kruševo, unul din orașele aflate la cea mai mare altitudine din Balcani. Cârnatul cu același nume, Kruševo, cunoscut în toată Macedonia, este produs aici de cel puțin un secol. Cu mâinile sale mari, Hristo ne arată cuburile mici de carne de porc și vită care fac parte din compoziția unui cârnat, împreună cu bucățile de praz și multe ierburi aromatice și condimente, inclusiv mentă și cuișoare englezești. Sute de cârnați în diferite etape de maturare, atârnă de pereții din jurul nostru.

"Munca aceasta este pasiunea mea de o viață", ne spune el cu mândrie. "Dar de când țara mea a început să respecte reglementările europene, nu mai pot folosi carne locală, pregătită în carmangeria de acasă. Trebuie să cumpăr carne congelată, de la animale sacrificate la sute de kilometri distanță, uneori importată din străinătate. Condiția este să respecte cerințele HACCP." El adaugă: "Dar această carne nu este de bună calitate, și trebuie să aleg între a urma tradiția și a risca amenzi usturătoare, sau să produc cârnați Kruševo dar care ar fi cârnați Kruševo doar cu numele."



Hristo Kostovski nu este singurul ce are de-a face cu legislația extrem de strictă cu privire la igiena și siguranța consumatorilor în producția de hrană, în special în ce privește produsele alimentare procesate. Problema afectează întreaga regiune, zeci de mii de producători împinși către piața neagră, pur și simplu ignorați sau, mai rău, făcând față piedicilor puse de autoritățile relevante. Rețeaua Terra Madre Balcani spune lucrurile astea de ani de zile. Acum, în orice caz, volumul disproporționat de mare de investiții impuse micilor producători pe scară restrânsă pentru a putea fi acceptați legal în piață a devenit o problemă și în alte țări europene, din Spania până în Lituania, și pentru aproape toate statele candidate. Cineva s-ar putea gândi chiar că marile scandaluri alimentare din ultimii ani, de la carnea de cal până la mozzarella albastră, au fost cauzate de producția artizanală de alimente, la scară restrânsă, nu fabricile din industria alimentară...

Liniștea s-a lăsat în cameră în care eram, când Christian Jochum, de la Camera Austriacă pentru Agricultură, a descris cum au fost aplicate prin legislația austriacă, reglementările europene cu o abordare inovativă, flexibilă, având ca scop garantarea sănătății consumatorilor prin proceduri simple dar efective pentru cei peste 46.000 de producători artizanali de hrană pe scară restrânsă. Lui Burcu Gezeroglu, un tânăr delegat din Turcia, aproape că nu-i vine să creadă: "Autoritățile noastre nu susțin producătorii de hrană pe scară restrânsă, acționează ca niște inspectori de poliție, dau amenzi, uneori închid afacerile, și apoi se reîntorc la birou."

Problema, așadar, nu este rigiditatea reglementărilor europene, ci aplicarea lor în statele membre și țările candidate. Chiar și Comisia Europeană recunoaște de acum că prevederile privind flexibilitatea, reunite în așa-numitul "Pachet igienă" nu au fost adecvat implementate. De aceea cei peste 60 de participanți, fiecare reprezentând instituții și organizații ale societății civile, europene sau naționale, au dat publicității o declarație prin care solicită Comisiei Europene să remedieze problemele cât mai repede posibil.

Această situație a dus la organizarea unui workshop internațional, "Hrana locală contează" de către **Forum Synergies** și **Slow Food Bitola**, în cadrul proiectului **ESSEDRA**. Atelierul a reunit oaspeți din aproape toate statele membre ale UE și țările candidate, pentru a lucra împreună să găsească echilibrul potrivit între siguranța alimentară și legile privind igiena și protejarea producției artizanale de hrană pe scară restrânsă. Două zile de dezbateri, prezentări și vizite în teren care au ajutat multe din organizațiile societății civile participante să dezvolte o strategie pentru salvarea producătorilor artizani de hrană pe scară restrânsă. Chiar dacă autoritățile locale prea adesea se referă la reglementările europene pentru a-și justifica severitatea în aplicarea legii, există suficiente exemple pozitive în cadrul Uniunii Europene.



Așa cum a rezumat Oliver Emmes de la Forum Synergies: "Comisia Europeană trebuie să facă tot ce îi stă în puteri pentru ca prevederile privind flexibilitatea să devină obligatorii pentru toate statele membre, și trebuie redactate într-o manieră clară și explicită." Dar nu este suficient. "Avem nevoie ca Uniunea Europeană să creeze oficii ad-hoc pentru a ajuta autoritățile de resort din statele membre să aplice regulile de flexibilitate." După întâlnire, am mers la masa de seară. Restaurantul ne-a servit cârnați Kruševo preparați în casă: mai aromați și parfumați, dar minunat de ilegali. Pentru cât de mult timp depinde de noi și de ideea noastră despre Europa.

Michele Rumiz

Translation by Tiberiu Cazacioc

BeEU. 8 media outlets for 1 Parliament", a project led by Osservatorio Balcani e Caucaso and funded by the European Parliament.