

Национална организација
Слоу Фуд Македонија

Претставувана од
Слоу Фуд Битола

Документ со ставови до Агенцијата за храна и ветеринарство

Производителите на сирење во Македонија, и тоа оние кои го преработуваат млекото од сопствените стада и се од мал обем, оние кои користат традиционални методи и оние кои живеат и работат во селата оддалечени од поголемите населени места за живеење, се соочуваат со тешкотии да продолжат да го работат она што најдобро го знаат - да бидат сирењари и притоа да се легални. Нивниот начин на работа не беше препознат како опција која може да постои во нашата држава, иако во европските држави е дозволен и применуван повеќе од деценија. Со други зборови, во Македонија не е применета во пракса флексибилноста во законодавството која е предвидена дури и со европските закони, а горенаведените типови на производства се насочуваа кон прераснување во или приклучување кон индустриско производство.

Надополнето со други фактори, сето тоа резултираше во забрана за производство кај голем број производители на сирење, намалување на сточниот фонд и напуштање на дејноста, а многу често и на самите села и рурални средини, губење на традиционалните техники на производство и искусните сирењари, губење на сирења кои се одликуваа со одлични сензорни карактеристики, а денес главниот резултат е производители кои работат во делот на „сива економија“.

Мора да се напомене, дека од страна на државата беа направени обиди тоа да се реши со донесувањето на Правилникот за мандри (2009), а подоцна и со Правилникот за директна продажба на мали количества примарни производи (2013). Сепак ниеден од нив не даде позначајни резултати. Од друга страна, не беше направен ниеден водич или брошура која во најмала рака би иницирала доближување на законските прописи до производителите, но и до локалните инспектори.

Затоа ние сметаме дека треба да се изработи нов правилник или да се изменат постоечките, при што ќе се вметнат можностите за флексибилност при производството на сирење и останатите млечни производи, а сето тоа со крајна цел да го зачуваме богатството од сирења, вкусови, пејзажи и луѓе со нивното знаење оставено во наследство, но да го зачуваме и правото на избор за самите потрошувачи. Веруваме дека прописите во прехранбената индустрија се важни, но и дека мора да се соодветни на ризикот. Споредувањето на малите со индустриските производства, значи земање



во предвид две целосно различни состојби. Ниедна од двете не е потполно ослободена од ризик. Поконкретно, малите производители можат да ја следат секоја капка млеко и така да го избегнат загадувањето на крајниот производ, што пак не е случај со индустриските производства каде големиот број вработени сам по себе наложува постоење на систем со точно определени задачи на секоја индивидуа и строго контролирани услови, за да може истиот да се следи. Од друга страна, состојбите со болестите кај животните и квалитетот на млекото кој е најголем ризик за малите производители постојано се подобрува.

Под светлината на ова, јасно е дека треба да се преиспита концептот „безбедност на храна“. Многу студии покажуваат дека денес безбедноста на храната (без оглед на пастеризацијата) е речиси непобитен факт и дека храната никогаш не била побезбедна отколку што е сега. Сепак, мора да признаеме дека не постои нулти ризик, па неопходно е да разбереме кој е правилниот сооднос помеѓу загубите и придобивките од консумирањето сурово млеко и производи од истото. Би била огромна загуба за сите нас, ако го уништиме природното ниво на безбедност застапено во микробиолошки богатата храна, пред воопшто да ја докажеме опасноста, и сето тоа во име на нултиот ризик. Истовремено би ги загубиле и разновидноста на производи, социолошко културниот аспект на производството и консумацијата, како и цели рурални средини, а токму тоа е она што не загрижува нас како организација која смета дека храната не е само материја за биолошки опстанок на луѓето, туку и основа за опстанокот на меѓусебните врски помеѓу луѓето и природата.

Тргнувајќи од таквото разбирање на оваа тематика, досега сме работеле на повеќе проекти кои вклучувале мапирање на различни видови производи (ESSEDRA), мапирање на сирења и рецептури, преглед на законодавство и изработка на водич (P&M), теренско истражување за целите на магистерски труд со студент од француски универзитет, проект за зачувување на домашната балканска коза и сл. Исто така, сме направиле и две конференции на национално ниво под наслов „Да го зачуваме биодиверзитетот на млеко“ (2014, Скопје, ФЗНХ и 2016, Битола, настан Тера Мадре Македонија). Дополнително, одржуваме постојан контакт со сирењари од различните краеви на Македонија.

Оттаму, си земаме за право да дадеме предлог решение за ваквата ситуација – изработка на нов правилник за регулирање на производствата на сирење од мал обем кои користат традиционални методи или рецептури или се наоѓаат во подрачја со географски ограничувања, а доколку е потребно и вклучување во изработката на истиот. Истовремено, сметаме дека и изработување на водич за примена на пропишаните барања од новиот правилник, наменет како за производителите така и за локалните инспектори, би било од голема помош за решавање на овој повеќегодишен проблем.

Кога се познати и ризиците и придобивките зошто луѓето да го немаат правото да си набаваат сирење од сурово млеко, ако веруваат дека тоа е важно за нивната благосостојба? Нема причина овие производи да не се произведуваат на фарма во добро надгледуван, контролиран и регулиран процес и да не се продаваат, ако се соодветно означени, бидејќи работењето со цел благосостојба



и задоволство на оние кои ги јадат сирењата, не е само морална обврска, туку и најдобар начин за производителите да го промовираат и одржат во живот производот кој во голема мера зависи од репутацијата на самиот производител.

Кога станува збор за производите од сурово млеко, како и за многу други видови храна, Слоу Фуд верува дека не треба да го тргуваме нашето здравје и слобода на избор во замена за удобност и однапред пресметана безбедност.

Март, 2018
Битола