

КОНТРОЛА ПОЉОПРИВРЕДНО-ПРЕХРАМБЕНИХ ПРОИЗВОДА И ЕФЕКТИ НА КОНКУРЕНТНОСТ¹

Мирјана Савић², Лидија Каначки², З. Каначки³

Абстракт: У економски развијеним земљама, попут Европске уније (ЕУ), безбедност хране је једна од тема која завређује посебну пажњу. Чињеница да је међународна трговина у успону, а да из дана у дан расте међузависност националних привреда, безбедност хране постаје све значајнија за учеснике у међународној трговини. Ова тврдња важи и за Србију, економски малу територију којој предстоји мукотрпан посао да своје стратегије у свим областима рада, као и у законодавној и извршној власти, усагласи са светским и европским принципима. Како наша земља има намеру да постане чланица Светске трговинске организације (СТО) и ЕУ, она мора планираним акцијама и активностима уз рангирање приоритета да омогући привреди и друштву учешће у конкурентској трци, чији је основни циљ квалитет.

Имајући у виду везу између здравствене безбедности хране и конкурентности пољопривредно-прехрамбених производа, овај рад посебан акценат ставља на одређене делове система безбедности хране у Србији и описује њихов утицај на конкурентност.

Кључне речи: контрола, безбедност хране, промет пољопривредно-прехрамбених производа, конкурентност.

Увод

Повезивање са ЕУ не значи и аутоматско повећање производње хране имајући у виду да Унија има вишкове житарица, млека и млечних производа,

¹ Рад представља део истраживања на пројекту: «Мултифункционална пољопривреда и рурални развој у функцији укључивања Србије у ЕУ», који финансира Министарство науке и животне средине

² Др Мирјана Савић, ванредни професор, Лидија Каначки, консултант, Институт за економику пољопривреде, Београд, iepbgdyu@eunet.yu

³ Дип. вет., Зденко Каначки, Пољопривредни факултет, Нови Сад, zdenko@panet.co.yu

меса и вина и др. Стога производни програми морају да буду компатибилни са програмима ЕУ, по могућности и конкурентни. Наша земља се мора уклопити у производне квоте ЕУ, те је неопходно и да фирме уводе примену европске регулативе која се, поред осталог, односи на безбедност хране. Као што је познато и прихваћено и контрола квалитета чини један од многобројних фактора конкурентности те је она приоритетна у области хране.

У нашој земљи је потребна ефикасна национална стратегија и политика квалитета на макро и микро нивоу која ће бити хармонизирана са европском политиком и стратегијом квалитета, која укључује и индивидуалне пољопривредне произвођаче.

Показатељи извоза у 2005. години у области прехранбених производа, а и других производа говоре о повећаном извозу који сигурно није у обиму који би могао бити, јер постоје баријере које се могу превазићи управо усаглашавањем са европским захтевима. Предпоставља се да ће највећи тренд у извозу у области пољопривредних производа имати органска храна обзиром да наша земља поседује добре ресурсе и могућности производње роба са заштићеним маркама. Такође, потребно је ригорозно контролисање производње и означавање "нове хране" која у себи садржи и генетски модификоване организме (ГМО), јер су европски и светски прописи врло строги.

Квалитет и конкурентност

Квалитет

Квалитет као утицајни елемент на конкурентност по свом садржају је сложен. Због тога процена утицаја квалитета на конкурентност роба не може се разматрати без елемената подршке квалитету: законски, научни, друштвени и надзорно/контролни. Сам квалитет роба треба разматрати кроз техничке, безбедне за употребу захтеве и на крају кроз утицај на животну средину и одрживост ресурса. Треба споменути да се појам квалитета може специфицирати додатно у зависности од тога која се делатност, услужна или производна, дакле производ/роба, разматра. За пољопривредно- прехранбену робу доскора квалитет је значио физичко-хемијску исправност, органолептичка својства и здравствену исправност. Унутар ових захтева налазе се и захтеви за посебне намене за специфичне хране (дијет, одојчад итд.), нутритивне вредности, енергетске вредности итд. Али развој нових технологија производње и конзервирања хране као и развој биотехничких наука и наравно њихове примене у производњи хране, "нове хране" указала се неопходност потврђивања безбедности хране за конзумацију и то не само готове хране већ и кроз цео ланац хране. Ово је

потпуно разумљиво ако се спомене појава тзв. “болести лудих крава” (БСЕ), а код човека Creutzfeldt- Jakobova болест (CJD), неки скандали са храном за децу. Посебну бригу и захтеве за безбедност хране треба исказати храни која садржи ГМО због недовољних сазнања о ефектима дугорочне употребе исте. Када се свему досада изнетом дода да економски развијене земље безбедност хране сматрају предусловом за несметану трговину у међународним размерама и чиниоцем конкурентности пољопривредно-прехранбених производа те је природно да и наша земља мора донети политику и стратегију у односу на безбедност хране а затим снажно потстицати примене донетих регулатива у пракси.

Институције

Државна заједница СЦГ има пет министарстава од којих два у оквиру својих надлежности, поред осталог имају улогу доношења одређене регулативе:

- Министарство за међународне економске односе успоставља међународне и финансијске односе ; обавља преговарање и координацију на међународном нивоу; врши имплементацију међународних споразума укључујући и уговорне односе са ЕУ; обавља извршне функције из своје делатности.

- Министарство за унутрашње економске односе је надлежно за координацију и хармонизацију економских система Србије и Црне Горе као чланица државне заједнице и има Ветеринарско-санитарну и Фитосанитарну канцеларију. Поред осталих активности, ово Министарство је надлежно за доношење прописа о квалитету намирница. У саставу овог Министарства налази се Акредитационо тело СЦГ (акредитација лабораторија за испитивање, сертификациона тела за одређене области сертификације), Институт за стандардизацију (доношење техничких стандарда и сродних докумената) и Институт за метрологију (прописивање и одржавање метролошког јединства СЦГ).

У Републици Србији безбедност хране је предмет надлежности следећих републичких министарстава:

- Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде са органима надлежним за безбедност хране: Управа за ветерину, Управа за заштиту биља и Сектор за инспекцијски надзор у области безбедности хране (контрола квалитета);

- Министарство здравља, чија се надлежност за безбедност хране налази у оквиру Сектора за санитарни надзор и јавно здравље;

- Министарство трговине, туризма и услуга;
- Министарство науке и заштите животне средине

Стање легислативе у СЦГ

У СФРЈ, СРЈ и сада државној заједници СЦГ донешено је доста законских и подзаконских аката који покривају квалитет прехранбених производа по захтевима за квалитет и методе одређивања/испитивања карактеристика квалитета. Велики број докумената ове законске регулативе мора бити усаглашен са ЕУ регулативом. Међутим основни закон који дефинише политику и циљеве државне заједнице и /или њених земаља чланица у односу на храну и квалитет хране, дакле Закон о храни није донет. Овај документ треба да буде основа за обавезе и приоритете везане за безбедност хране и основа за добро разграничавање надлежности, а посебно у извршним функцијама. За сада, поред недовољне кадровске опремљености и знања у извршним функцијама (нпр. у инспекцијским службама) постоје нејасноће и преплитања извршних органа и организација. Сет закона (о стандардизацији, акредитацији, метрологији и примени прописа о усаглашености) су почетак уређења контроле квалитета производа и роба и питања мерења и /или процене безбедности хране и других производа. Основни захтеви за безбедност хране, као што су HACCP концепт и ISO 22000 стандард о безбедности хране из 2005. године, наишли су на прихватање произвођача хране тако да већ сада постоји неколико произвођача који су добили HACCP сертификате за своје производе. Ускоро се може очекивати и сертификација неких органских пољопривредних производа.

HACCP и ISO 22000 - критеријуми за мерење /процену безбедности хране

У 2006. години постоји обавеза за све чланице ЕУ да, сходно пропису (ЕЦ) бр. 178/2002 који дефинише опште принципе Закона о храни, донесу своје законе и прописе и да се на тржишту ЕУ могу наћи само пољопривредни и прехранбени производи који су задовољили препоруке међународног кода праксе и опште принципе хигијене хране (CAC/RCP 1-1969, рев. 4-2003.) односно анекс препоруке који садржи концепт HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) и затим сертификовани од стране акредитованих сертификационих тела.

HACCP је систем, који почива на седам принципа и повезан је са основама на којима почива производња као што су добра произвођачка пракса, добра хигијенска пракса, добра лабораторијска пракса, дакле захтеви потекли из Codex Alimentarius.

Међународна организација за стандардизацију (ISO) донела је стандард ISO 22000:2005 у коме је утврдила захтеве за управљање безбедношћу хране, применљив на све учеснике у ланцу хране као и оне произвођаче који имају утицај на производњу и производе из ланца . HACCP као концепт, уграђен је у тачку 7. овог стандарда.

Успостављањем HACCP концепта и ISO 22000:2005 израђују се планови безбедности за појединачни производ, те се и сертификација HACCP/ISO 22000 врши за тачно дефинисан завршни/финални производ , а добијени сертификат је мера/процена усклађености односног производа са захтевима односних стандарда/правилника о квалитету и безбедности. За органске производе сертификат значи дозволу да се производ може продавати под органском марком (заштитним знаком). Тренутно се врши сертификација HACCP концепта, а у 2006. години ће започети сертификација усклађености са ISO 22000 и тада неће бити потребна сертификација HACCP концепта посебно, јер је он уграђен у ISO 22000.

Акредитација и сертификација – центар обезбеђења квалитета и безбедности хране

Основни циљ сертификације хране је да осигура да су производни и дистрибутивни процеси обављени у складу са стандардима, што онда на тржишту гарантује и додатни квалитет производа у односу на захтеве стандарда као што су HACCP концепт или ISO 22000.

Сертификационо тело које спроводи процес сертификације мора бити неутрална , трећа страна, економски независна, а чији је посао да на тржишту гарантује квалитет. Оно може бити приватно или државно, што зависи од националних прописа.

Сертификационо тело мора бити акредитовано од стране националног акредитационог тела и међународно признатог . Акредитационо тело издаје акредитацију сертификационом телу уколико оно у потпуности испуњава захтеве EN 45011 и Упутства ISO 65 за процес сертификације у назначеној области. Сертификационо тело подлеже периодичном надзору од стране акредитационог тела. Сертификоване фирме /произвођачи такође подлежу поступцима надзора и ресертификације.

Након обављеног поступка сертификације, сертификационо тело издаје сертификат-писани документ у коме се наводи предмет сертификације, додељује се сертификациони број и знак које прималац сертификата сме користити по правилима сертификационог тела.

У циљу провере квалитета робе на тржишту акредитују се такозване контролне куће (EN 45004, ISO 65) које уз државне инспекције служе као

провера и потврда декларисаног и/или сертификационог квалитета производа. Налази контролних кућа и инспекцијских служби као и жалбе купаца могу да буду узрок повлачења сертификата од стране сертификационог тела. Подршка функцијама контролних кућа и инспекцијским службама су акредитоване лабораторије за испитивање (ISO/IEC 17025) које врше директна испитивања и мерења захтеваних карактеристика производа. У нашој земљи постоје сертификационе и контролне куће акредитоване од стране АТЦЦГ и више сертификационих кућа акредитованих у Европи и Америци.

Закључак

Овим радом се желело указати на следеће:

* Храна као и други производи морају имати на глобалном, регионалном и националном плану стриктно дефинисан “технички” квалитет и посебно безбедност за употребу о чему сведоче закони, прописи, стандарди на међународном, регионалном и националном нивоу и захтеви међународних организација WTO, WHO, ISO, CEN, и тд;

* Храна као и други производи морају испуњавати све услове квалитета, безбедности и других одредница како би се могао одвијати несметан проток роба на тржишту које прихвата само доказани квалитет, што се постиже поступцима сертификације, контролисања и инспекцијског надзора;

* Наша земља чини напоре да усагласи законодавно и институционално захтеве за квалитет са важећим међународним и регионалним прописима како би произвођачи могли доказивати квалитет својих производа равноправно са начинима доказивања у свету и тиме, обзиром да је квалитет пресудан за пласман роба, обезбеде већу конкурентност и на домаћем и на светском тржишту.

Литература

1. ISO 22000: 2005-Food safety management systems-Requirements for organizations through the food chain.
2. Каначки Лидија, Савић Мирјана, Лабораторијска испитивања и мерења – примена у управљању системима квалитета и системима безбедношћу хране, Тематски зборник са међународног научног скупа “Мултифункционална пољопривреда и рурални развој”, Београд, 2005

3. Recommended international code of practice, general principals of food hygiene, CAC/RCP 1-1969, rev. 4-2003.
4. Стратегија о безбедности хране—предлог нацрта РС,
<http://www.prsp.sr.gov.yu>
5. Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде,
<http://www.minpolj.sr.gov.yu>
6. Зарић Владе, Јованка Јеремиић, Слађана Милосављевић, Милена Стевовић,
Контроле у промету пољопривредно-прехранбених производа и ефекти
на конкурентности, Тематски зборник са међународног научног скупа
“Мултифункционална пољопривреда и рурални развој”, Београд, 2005
7. Закон о акредитацији , “Сл. лист СЦГ” бр 44/2005

UDC: 631.155:659.168

**AGRICULTURAL AND FOOD PRODUCTS CONTROL
AND ITS EFFECTS ON COMPETITIVENESS**

Mirjana Savić, Ph.D., Lidija Kanački, B.A.
Institute of Agricultural Economics, Belgrade
Tel/fax: +381(0)11 2781 183
E-mail: *iepbgdyu@eunetyu*

Abstract

In economic developed countries, like European Union (EU), food safety is one of the topics that deserve special attention. It is well known fact that international trade is growing and that inter-connection of national economies is rising, so food safety and quality of products adjustment is becoming more significant for participants in international trade. This is especially important for Serbia, which is in the begging of accession process to European Union and World Trade Organization.

In the course of Serbian efforts to join WTO and EU, Serbian must compile given action and activities in the area of quality and food safety, to enable economy and society to take part in competitiveness race based on “quality2.

This paper emphasis the link between food safety and competitiveness of agricultural and food products, and its influence on specific part of food safety system in Serbia regarding to competitiveness.

Key words: food safety, agricultural and food product exchange, standards, competitiveness.