
МЛЕКО И МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ ВО ИСХРАНАТА НА ЧОВЕКОТ

Млекото има висока нутриционистичка и биолошка вредност и е многу важно во исхраната на човекот. Млекото е единствен производ кој во целост може да ги задоволи потребите на организмот и претставува основна храна за доенчињата, малите деца, болните и старите луѓе.

Млекото всушност претсавува единствена храна за доенчињата. Овој период се карактеризира со интензивен раст и развој на организмот, што покажува дека млекото во однос на протеини, масти, шеќери, витамини и минерални материи во целост ги задоволува енергетските потреби на организмот за раст и развој.

Под поимот млеко се посразбира кравјо млеко, додека за сите останати млека треба да е потенцира неговото потекло: овчо, козјо, хумано итн. Млекото е производ на млечната жлезда и има многу специфичен и сложен состав.

Млекото во желудникот, под влијание на ензимите и хлороводородната киселина се згрутчува, притоа грушот од хуманото млеко поради помалиот процент на казеин, е многу помек за разлика од млекото на домашните животни. Хуманото млеко коагулра во вид на ситни снегулки и затоа процесот на варење е побрз и се одвива во потполност, додека грушот од домашните животни е покомпактен и составен од крупни делови кои тешко се достапни на ензимите од дигестивниот тракт.

Лактозата од млекото се разложува под дејство на ензими (лактази)

на гликоза и галактоза, кои после се ресорбираат во организмот. Дел од лактозата доаѓа во дебелото црево каде под дејство на микроорганизми ферментира до млечна киселина, која се соединува со Са од храната и гради соли Са-лактати. Оваа сол лесно се ресорбира, со што произлегува дека лактозата ја стимулира и подобрува ресорпцијата на Са внесен со храната, што е од големо значење за изхраната на лугето, посебно децата. Создадената млечна киселина одржува одреден однос помеѓу млечно киселите и трулежните бактерии во цревата, кој е резултат на создавање на поволна рН за размножување на млечно киселите бактерии кои делуваат инхибиторно на трулежните бактерии. Некои млечно кисели бактерии имаат специфично антагонистичко дејство на извесни патогени бактерии. Утврдено е дека со додавање на лактоза може да се спречат пореметувањата во дигестивниот апарат предизвикани од патогени микроорганизми. Веројатно тоа е една од причините што проливите почесто се јавуваат кај деца кој не се доени. Кај хуманото млеко односот белковини и лактоза е 1:2.5, што се смета за идеален однос кој може да ја одржува цревната микрофлора во нормална рамнотежа. Поради тоа се препорачува при хранањето на децата со кравјо млеко додавање на вода и лактоза, со што би се приближило до хуманото млеко.

Белковините од млекото спаѓаат во групата на протеини кои го поттикнуваат растот и овозможуваат регенерација на организмот. Без

млеко може да дојде до најтешки пореметувања во здравјето на човекот. Големата хранлива вредност на млекото меѓу другото се должи на биолошко полновредните белковини богати со есенцијални аминокиселини. Во млекото има три вида белковини од кои најзастапен е казеинот со 3%, лактоалбумините со 0,5% и лактоглобулините 0,05%.

Главни компоненти на **млечната маст** се триглицеридите, а во помал процент се застапени стеролите, фофолипидите и сфинголипидите, додека масните киселини се појавуваат при ендогентската и микробиолошката липолиза. Млечната маст се карактеризира со висока содржина на нижи масни киселини и тоа од 6-10% од вкупната количина масни киселини. Ако на тоа се додадат и незеситените нижи масни киселини тој процент би достигнал до 15%. Ниедна друга маст од растително и животинско потекло не содржи ни приближно толку многу нижи масни киселини. Точката на топење изнесува 31-360С, што значи дека млечните масти на телесна температура се во течна состојба и со тоа се овозможува полесна ресорпција во дигестиниот тракт.

Сфинголипидите кои се присутни во млекото имаат важна улога во одржувањето на структурата на клеточната мембрана при што вршат заштита од микроорганизми, микробиолошки токсини и вируси. Други здравствените ефекти на сфинголипидите се следните:

- намалување, па дури и елиминирање на создавањето на канцерогени клетки во дебелото црево
- влијае врз транспортот и метаболизмот на холестеролот (хидролиза на ЛДЛ)
- имаат функција на секундар-

ни информатори на факторот за раст (создавањето на сфингозин 1-фосфат го стимулира порастот)

Друга карактеристика во млечната маст е присуството на транс масни киселини и CLA (коњугирана линоленска киселина) во количина од 4% и 1,5% од вкупната количина млечна маст. Најновите истражувања покажаа дека CLA:

- покажува сигнификантно заштитен ефект против туморгенезата,
- делува како антиоксидант
- влијание врз имуниот систем
- CLA е во тесна врска со растот и развојот (намалување на телесните масти и зголемување мускулното ткиво).

- позитивно влијание на развојот на артериосклерозата (ја намалува количината на ЛДЛ - холестеролот во крвта, како и нивото на триглицеридите)

При испитување на склерозата на крвните садови кај луѓето е утврдено дека внесувањето на холестерол има влијание на патогенезата на болеста. Националниот образовен програм за холестерол во рамките на Националниот Институт за срце, бели дробови и крв препорачува ограничено внесување на холестерол, најмногу до 300 мг на ден. Млекото спаѓа во храна со средна содржина на холестерол 12 до 21 мг%, посното сирење 5 мг%, обраното млеко 0,5 мг%, путер 190-270 мг%. Многу испитувања ја потврдиле постојаната рамнотежа помеѓу лецитинот и холестеринот, па поради тоа млекото во однос липотропни материи спаѓа во храна која се оценува дека има поволно влијание на метаболизмот на холестеролот..

Млекото служи како извор на **есенцијални и полуесенцијални микро и макроеlementи**. Особено е

значајна високата концентрација на Са која се наоѓа во млекото во состојба која лесно се апсорбира. Содржината на бакар и железо е ниска па затоа децата овие минерали треба да ги внесуваат преку друга храна.

Млекото ги содржи следните витамини А, Д, Е, Б1, Б6, Б12 и пантотенска киселина, а содржи и многу ферменти, имуни тела и биоактивни компоненти.

Нутритивна вредност во 100мл полномасно пастеризирано млеко

Енергетска вредност 60 KCal (268KJ)

Масти

од кои заситени 3.5г

2.0г

Млечен шеќер (лактоза) 5.0г

Протеини 3.3г

Натриум 50мг

Витамин Б12 0.4мг (40% ПДВ)

Витамин Б2 0.2мг (13% ПДВ)

Калциум 125мг (16% ПДВ)

Фосфор 96мг (12% ПДВ)



ПДВ = Препорачлив дневен внес

МЛЕКОТО И МЛЕЧНИТЕ ПРОИЗВОДИ ВО ДИЕТАЛНАТА ИСХРАНА

Млекото во диеталната исхрана на болните претставува незаменлива храна бидејќи помага во размената на метериите.

Кај болни со пореметувања во дигестивниот апарат, за да се обезбеди подобро искористување на протеините од млекото, истото се меша со минерална вода, чај, скробни материи, кафе, овошје и други материи кои условуваат згрутчување на казеинот во вид на ситни снегулки. Млекото делува како благ пуфер при зголемена киселост во желудникот. Затоа при хроничен улкус и гастрит млекото се препорачува за спречување на рецидивите.

Ако организмот не поднесува пресно млеко, може да се користат ферментирани киселомлечни производи или пак други млечни продукти. При појавување на алергија од млеко од еден вид животно, може да се употребува млеко од друга вид. Покрај тоа со преработката се менуваат особините на протеините во млекото, па алергиите не се јавуваат со конзумирање на млечни производи. При пореметување на микрофлората во цревата и развој на трулежни наместо млечнокисели бактерии, диетата со ферментирани киселомлечни производи многу често успешно ги воспоставува нормалните односи во цревната микрофлора и до-

ведува до оздравување. Со додавање на антибиотици доаѓа до пореметување на микрофлората и затоа се препорачува напоредно конзумирање на кисело млеко.

Поради високата содржина на метионин, млечните протеини се заштитна материја на црнодробните клетки. Затоа, при појава на хепетитис и цироза се препорачува конзумирање на млади сирења. При хипертензија се препорачуваат млечни протеини бидејќи протеините од месото стимулираат создавање на хормони, што највероватно е резултат на различниот аминокиселински состав на овие протеини.

Со испитувањата на млекото е докажано дека свежата сурутка содржи една специфична материја која ја дефинирале како оротинска киселина (орос-сурутка), која покасно е утврдено дека е урацил 4- карбонска киселина. Оротинската киселина е основен градивен материјал за урацилот, кој што како што е познато учествува во пиримидинските бази на РНК. Урацилот е неопходен за целокупниот процес на синтеза на протеини и всушност тој е “помошен код” во бескрајниот ланец на РНК. Перманентното внесувањето на урацил му обезбедува на организмот градивен материјал кој е неопходен за целокупната размена на материите.

Хуманото млеко, посебно колостралното кое се излачува во првите две недели од лактацијата е богато со оротинска киселина, со што новороденчето природно се обезбедува со градивни материјали во доволни количини, со што и се осигурава нормален раст.

Сензационалното откритие дека овчето млеко и овчето сирење се многу богати со оротинска киселина

(324 мг), допринело да се развие тезата дека консуматори кои редовно користат овчо млеко се многу здрави и имаат долг живот. Исто така важи и тезата дека “популација која во текот на целиот живот внесува доволни количини оротинска киселина (посебно во првите денови од животот) осигурува постојана регенерација на протеините”. Козјото и кравјото млеко содржат многу помалку оротинска киселина за разлика од овчето (150 мг и 50 мг).

Карактеристика за козјото млеко е поголемото сварливост во однос на кравјото и овчето, а децата хранети со козјо млеко имале побрз раст, поголема телесна маса и подобра минерализација на коските од нивни врстници хранети со кравјо млеко (повисоко ниво на тиамин, рибофлавин, вит.А и др.). Капронската и каприлната киселина, како и масните киселини со средно долг синцир во козјото млеко покажале добри резултати во лечење на различни пореметувања: мала црвена апсорпција, цревни пореметувања, срцеви болести, детска епилепсија, фиброзни цисти и болести на жолчката. Се смета дека капронската, каприлната и капринската киселина имаат заеднички метаболички особини заради истовременото осигурување на организмот со енергија и инхибиторното делување врз ослободувањето на холестерол. Козјото млеко содржи поголема количина селен (1,25 мг/100 мл), што е многу значаен показател затоа што селенот е антиоксидант и превенира заболување од рак и кардиоваскуларни болести.

Постојат податоци дека млекото го заштитува организмот, поточно желудникот од појава на рак. Овие податоци се добиени само врз основа на анамнеза.

ХРАНЛИВИ И ДИЕТЕТСКИ СВОЈСТВА НА ФЕРМЕНТИРАНИТЕ КИСЕЛОМЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ

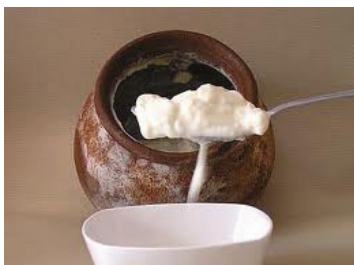
Ферментираните млечни производи ги содржат сите состојки од млекото, меѓутоа тие се наоѓаат во облик кој полесно се ресорбира, па поради тоа, ферментираните млечни производи почесто се препорачуваат за исхрана на луѓето.

Со процесот на ферментација кој што е предизвикан од страна на микроорганизми, доаѓа до промена на некои состојки во млекото и создавање на нови компоненти, така да ферментираните млечни производи добиваат нови квалитети. Количината на лактоза се намалува за 20-30%, а се зголемува количината на млечна киселина која во млекото ја има малку. Создадената млечна киселина ја поттикнува перисталтиката на цревата, па така и ја зголемува ресорпцијата на Ца и П.

Преку користење на различни млечни кисели бактерии се постигнува разложување на лактозата, а добиениот производ може да го конзумираат и лактоза интолерантни лица. Со селекција на поедини микроорганизми во состав на стартер културите, може да се добијат продукти со различен процент на млечна киселина Л

(+) и Д (-) облик, што според новите истражувања е многу значајно во хуманата медицина.

Млечната киселина ја продолжува трајноста на производот, а создадените диацетил и ацеталдехид дават специфичен вкус. Протеините во киселомлечните производи се делумно разградени до аминокиселини, кои лесно се ресорбираат и се по пристапни за организмот. Масните во киселомлечните производи имаат иста хранлива вредност, а до нивна делумна хидролиза може да настане со липолитичка активност на млечнокиселите, а со тоа и ослободување на масни киселини. Во текот на производството на киселомлечните производи минералните материји остануваат скоро непроменети. Ферментираните производи како и млекото се сиромашни со железо и јод, а се богати со калциумови соли (претежно во облик на Са-лактат), потоа фосфорна, лимунска и др. киселини. Во текот на ферментација доаѓа до разложување на аскорбинската киселина, витамините Б6 и Б12, додека витамините А и Д остануваат непроменети.



ЈОГУРТТОТ е производ кој го користеле старите номади, а старите војни пред борба користеле јогурт за да ја зголемат својата сила. Се сметало дека јогуртот може да ја врати силата и да го продолжи животот. Во источните земји уште пред 2000 години, жените го користеле јогуртот како средство за добивање на посветол тен на кожата

на лицето. Во Индија јогуртот го викале “храна за боговите”. Римјаните кои биле вистински уметници во кулинарството, од јогуртот правеле разни кисело млечни напитки, додавајќи им зачини, миризливи тревы, мед или овожје.

Јогуртот освен нутритивна има значајна диетеска вредност.

ФУНКЦИОНАЛНА ХРАНА - ПЕРСПЕКТИВИ

Функционална храна претставува храна за која адекватно е докажано дека има позитивен ефект на една или повеќе функции во организмот во релација со здравјето и благосостојбата или ги намалува ризиците од појава на болести. Храната е функционална ако содржи состојки кои поволно делуваат на една

или повеќе функции во организмот

Со цел да се подобри здравјето на гастринтестиналниот тракт се повеќе се зголемува употребата на пробиотици, пребиотици и симбиотици

Така, денес се повеќе се произведуваа збогатени јогурти или кисело млечни производи во кои се додаваат специфични пробиотски бактерии.

ПРОБИОТИЦИ

Терминот пробиотик значи жив микробиолошки препарат, кој го подобрува здравјето со одржување на природната микробиолошка популација во гастринтестиналниот тракт.

Еден пробиотик мора секогаш да биде одреден бактериски вид или комбинација на познати видови чиј состав останува стабилен и чии ефекти се демонстрирани во студии (елеборати) изведени на човекот и документирани во научни опити.

Редуцирањето на процесот на трулење во дебелото црево претставува цел на многу терапевти,

применувајќи го режимот на диетална храна. Од таму, пробиотичките видови како интестинална микрофлора, со своето докажано дејство на инхибирање на развојот на патогените и трулежните микроорганизми, секундарно го спречуваат нивото на трулење во интестинумот, а со тоа го прават витален гастринтестиналниот тракт и го зајакнуваат имунолошкиот систем.

Други научно евидентирани особини за пробиотиците се следните:

- пробиотиците делуваат пробиотички
- “ин витро” антимикуробиолош-

ко активни (го спречуваат растот на голем број патогени микроорганизми

- се сметаат за секундарен имунолошки систем
- “ин витро” отпорни на жолчен сок, хлороводородна киселина и панкреасов сок

- антикарциногено активниво клиничките истражувања
- имаат способност да создаваат биоактивни материји.
- нема алергии и други инфламаторни показатели дека пробиотиците делуваат штетно - патогено врз орга-

ПРОБИОТИЧКИ КИСЕЛОМЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ

низмот или врз органите кај животните и човекот

АЦИДОФИЛНО МЛЕКО претставува кисело-млечен напиток кој содржи 1,5-2% млечна киселина. Ферментацијата на млекото се одвива под дејство на бактеријата *Lactobacillus acidophilus*

која е способна да се развива и одржува во гастро-интестиналниот тракт. Оваа бактерија има способност да произведува витамини, фолна киселина и антибиотици.

Денес ацидофилното млеко се употребува како диететски препарат и лек бидејќи:

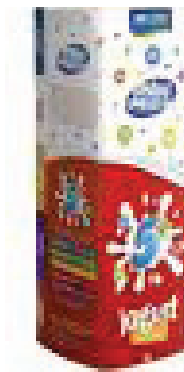
- ја одржува рамнотежата во цревната микрофлора

- ја намалува опасноста од вирусни заболувања
- спречува појава на дијареа кај децата

БИФИДО МЛЕКО - ферментирани киселомлечни производи добиени со *Bifidobacterium bifidum*. Поседуваат неколку предности:

- производот содржи микроорганизми кои што нормално се наоѓаат во дебелото црево,
- во производите преовладува Л (-) облик на млечна киселина.

АБТ ЈОГУРТ Киселомлечен производ добиен со додавање на јогуртни културисо комбинација од *Lactobacillus*



acidophilus и Bifidobacterium bifidum

КЕФИР Основна микрофлора на кефирните зрна се бактериите на млечно-киселата ферментација, бактерии на оцетно-киселинската ферментација и квасци. Според некои научници микрофлората на кефирот ги инхибира колиформните бактерии, а исто така и не е забележан никаков раст на шигела и салмонела во присуство на кефирни зрна. Нучниците тврдат дека конзумирањето на кефир директно и индиректно влијае на рамнотежата на цревната микрофлора, го подобрува варењето, ја подобрува перисталтиката на тенките црева и го јакне имуно-

лошкиот систем на човекот. Предмет на научна расправа и истражувања, сеуште се неговите антибиотички својства кои според одредени научници се многу слични со кумисот, посебно антитуберкулозните својства, а според некои дури и антиканцерогени својства.

Кефирот се препорачува како пробиотичен производ за здрави и единки со одредени пореметувања во гастроинтестиналниот тракт.

КУМИСОТ е ферментиран млечен производ добиен со ферментација на кобилско млеко. Најпознат е по медицинската примена во исхраната на

ПРЕБИОТИЦИ

човекот.

Улогата на пребиотците е да ја подобрат активноста на пробиотците. Како на пример инсулинот и олигофруктозата кои и природно се наоѓаат во дебелото црево, пожелно е да се користат како пребиотици, односно активатори на бифидобактериите. Во ферментираниите млечни производи пребиотците можат да се комбинираат со пробиотски култури, при што се овозможува симбиотско дејство помеѓу пребиотците и пробиотците.

Инулинот и олигосахаридите не се разложуваат под дејство на ензимите во гастринтестиналниот тракт, а притоа добро ги поднесуваат технолошките операции при производство

на прехранбени производи. Нивната употреба во млечната индустрија е се поголема, а и добиените млечни производи имаат подобри органолептички својства. Тие се вбројуваат во категоријата функционална храна бидејќи:

- овозможуваат правилен развој на цревната микрофлора,
- ја намалуваат рН на изметот
- го намалуваат холестеролот во крвта
- ги намалуваат липидите во крвта
- го подобруваат метаболизам на мастите, и го подобруваат односот помеѓу ХДЛ и ЛДЛ
- значајно го подобруваат искористувањето на Са и други микро и макро елементи во организмот и др.

СИРЕЊЕ – Оброк и десерт

Сирењето е “домакин” на секоја куќа и млечен производ кој е секојдневно присутен во исхраната на човекот. Производството на сирење е еден од најстарите постапки кои луѓето ги вовеле со цел да извршат конзервирање на лесно расипливата храна како што е млекото, кое спонтано се скиселува и згрушува.

Според легендите - арапски трговец носел млеко во овчји желудник (Записи од Библијата, Аристотел, Хомеровата Одисеја тоа го потврдуваат)

Археолошките истражувања спроведени во колевката на цивилизацијата, помеѓу реките Тигар и Еуфрат и наодите кои потекнуваат од 7000 до 6000 година п.н.е. ни укажуваат на постоење на сирењето (и лебот) и тоа сирења од овчо и козјо млеко. Наодите на египетската цивилизација илустрираат развој на млекарското производство и тоа во 4000 год. п.н.е.

За постоењето на сирењето потврдуваат и наодите кај самаричанската цивилизација пронајдени во гробноцата Хариес-Аха (3000 год. п.н.е.), како и бабилонските записи од 2000 год. п.н.е.

Во старите тестаменти се запишани податоци за познавање на сирењето во прастаро време (1500 год. п.н.е.). Грците и Римјаните имале обичај да послужуваат со сирење и вино во текот на нивните банкетни. (1200 год. п.н.е.). За важноста во трговијата на сирењето постојат пишани записи (200-300 год), потоа за највисоката цена кој ја наметнал римскиот император Диоклецијан за сирењето Лунар покасно познат како Пармезан. Римјаните за време на своите освојувања ја пренесувале и уметноста за производство на сирење. Во II век на Балканскиот полуостров се произведува сирењето сирац слично на денешниот кашкавал.

Зрелото сирење претставува траен млечен производ кој има голема енергетска и биолошка вредност, Хранливата вредност на сирењето не се должи само на присуството на млечни белковини, масти и нивните продукти на разложување туку и на изобилството на минерални материи и витамини. Со консумирање на 100 грама сирење можат да се задоволат 24-40% од дневните потреби за протеини, 30-100% од калциум и 20-25% од фосфор.

Широката палета на разни видови сирења (околу 4000) со примамливи органолептички особини со сигур-



ност можат да ги задоволат различните субјективни вкусови на луѓето.

Прехранбено значење на сиренарството

- Сирењето е високо вреден прехранбен производ богат со есенцијални состојки – одлична храна и диетален производ
- Сирењето претставува концентрат на високо вредни состојки.
- Содржи 20-30% белковини – казеин, и има биолошка вредност 80-85 – заради содржината на есенцијални АК. Со зреење на сирењата протеините се разложуваат до аминокиселини па организмот може лесно да ги искористува.

- Сирењето содржи млечна маст во облик на емулзија и неговата сварливост е 87-94. Исто така има и масни киселини неопходни за организмот, потоа витамини р-рливи во масти, но и витамини р-рливи во вода.

- Со консумирање на 100 грама сирење можат да се задоволат 24-40% од дневните потреби за протеини, 30-100% од калциум и 20-25% од фосфор.

- Сирењето е извор на енергија – енергетска вредност на

	полномасно	тврдо
сирење		16-19000 J
	полномасно	полутврдо
сирење		14-16000 J
	меко	полномасно
сирење		8-14000 J

Според препораките на нутриционистите, секојдневната консумација на сирење во зависност од возраста на човекот треба да биде:

Деца	од 2-6 год.	
	7-9 год.	
	12-15 год.	20-30 грама
30 грама		
50 грама		
Млади од 15 до 20 год.		50-80 грама
Возрасни	30-50 грама	
Бремени жени		50 грама
Постари луѓе		30 грама

ЗАКЛУЧОК

Важен предизвик во иднина претставува едуцирањето на потрошувачите за здравит начин на живеење и формирање на услови за негова практична примена. Исхраната како дисциплина треба да биде воведена уште кај младите лица.

Промената на менталитетот кон здравиот стил на живеење во главно ќе го подобри здравјето на потрошувачите и ќе ги намали појавите на хронични болести во модерното општество. Секако во групата на функционална храна треба да се вклопи млекото и млечните производи кои се богати со биоактивни пептиди, пробиотици

бактерии, антиоксиданти, калциум кој одлично се ресорбира, коњугирана линоленска киселина и други биолошко активни матери.

Млекото, како одличен медиум, погоден е за збогатување со други

компоненти, што на млекопреработувачите им овозможува производство на палета млечни производи кои имаат добри органолептички особини и специфични нутритивни својства.

Водечка цел за ПДФ

Производство на безбедно сурово млеко

Здравје
на
грлата

Хигиена
на
млекото

Сточна
храна и
вода

Доборосостојба
на
грлата

Животна
средина



Дефинирани својства

БЕЗБЕДНОСТ НА МЛЕКО И МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ

Млечната индустрија е еден од најважните сегменти од агроиндустрискиот комплекс, а нејзните производи спаѓаат во групата прехранбени производи кои заземаат значаен дел од вкупната потрошувачка на храна кај просечното македонско семејство.

Млекарското производство се карактеризира главно преку ниската продуктивност и неповолен микробиолошки и хемиски квалитет на суровото млеко. На ова се надоврзува и недооформениот систем за одбележување кое го усложнува следењето и сузбивањето на болестите кај домашните животни, кое секако во голем степен влијае врз квалитетот и безбедноста на млекото. Од друга страна, неизградената аграрна политика во земјата е причина за неможност за разрешување на некои од основните двигатели на развојот на овој сектор, особено во сферата на примарното производство во кое и понатаму основен проблем е обезбедувањето на ефтина добиточна храна, посовремени услови на одгледување, подобрување на расниот состав на млечниот добиток, подобрување на микробиолошкиот квалитет на млекото и др. Со ваков квалитет млекото доаѓа во млекарите каде проблемите продолжуваат. Голем број на млекари не ги исполнуваат основните хигиенско санитарни услови, а не ретко се среќаваме и со нерегистрирани преработувачки капацитети. Постои непочитување на веќе постоечките стандарди и процедури за правилна технолошка постап-

ка, немање на соодветна контрола на влезниот материјал, како и контрола во сопствениот погон во однос на квалитетот и безбедноста на производите.

Од друга страна пак, побарувањето на самите потрошувачи за квалитетна храна како и ултиматумите во однос на стандардна и безбедна храна ги принудуваат земјоделските производители и прехранбената индустрија да воведат систем за управување со квалитет како стратешки услов во производството. За да се обезбеди квалитет на финалниот производ треба да се посвети внимание на управувањето со квалитет во целиот синџир на храна. Квалитетот на прехранбените производи всушност претставува важно обележје за конкурентност на домашниот и светскиот пазар.

Следејќи ја анализата за факторите кои доведуваат до вакви несакани состојби се наметнуваат неопходните интервенции во примарното производство со воведување на стандарди како што се на пример **>добрата фармска пракса<** (во која се детерминираат основните услови на одгледување на добитокот), **>генералните правила за хигиена во примарното производство<** како и ревидирање и започнување со спроведување на правилник за плаќање на суровото млеко врз основа на квалитетот и на утврдените поедини состојки во млекото. Со тоа ќе се овозможи строго контролирано производство на суровото млеко кое треба да биде откупувано од преработувачките капацитети врз база

на взаемни договори со претходно детерминирани услови, одредени права и одговорности од двете партнерски страни.

Преработувачите пак се должни да ги имплементираат барањата и процедурите преку кои се гарантира дека сите работни методи се одвиваат во контролирани услови, и преку кои услови се обезбедува хигиенско и безбедно производство (>Добри производни и хигиенски практики<), како и НАССР системот (Анализа на опасностите и критичните контролни точки) кој всушност претставува систем на самоконтрола во текот на производниот процес чија основна цел е заштита на здравјето на потрошувачот. Воведување на систем за управување со квалитетот во млекарите, производство на стандардни контролирани производи ќе им овозможи стекнување на доверба кај потрошувачите, конкурентност на пазарот, подобрување на здравствениот статус на популацијата, како и намалување на процентот на расипување и губитоци на храна.

Со воведувањето на овој интегриран систем, значи дека сите учесници во синџирот на храната (фармерите, преработувачите, како и дистрибутерите и трговците) имаат подеднаква одговорност за квалитетот и безбедноста на производот. Секако дека сето ова мора да биде пропратено со соодветна редовна институционална контрола, а секое непочитување со преземање на соодветни санкции.

Од напред напаравените кратки анализи можеме да констатираме дека млечниот сектор допрва ќе доживуваат промени кои ќе бидат дирижирани од помоќните играчи што е и нормално во секоја економија. Со отворањето на државата и потпишувањето на до-

говорите за слободна трговија меѓу првите на удар ќе биде оваа осетлива гранка во аграрот. Главниот проблем е тоа што многу држави, за разлика од нашата, континуирано се подготвувале кон меѓународното интегрирање, најмногу по пат на примена на современи технологии на производство. Тоа што треба ние да направиме, покрај донесувањето на нови законски регулативи, е да го подигнеме и нивото на едукација на фармерите како и едукација во сферата на технолошкиот развој, со креирање на правилна политика што ќе и помогне на млечната индустрија полесно да го преброди ударот од меѓународната трговија. Неопходна е подршката на млечната индустрија во развојот на сопствениот маркетиншки концепт со цел да се создадат производи со посебен стандарден квалитет, посебна рецептура, регионално потекло или пак со посебни еколошки карактеристики. Посебно важно е интензивирањето на развојот на примарните и секундарното производство, нивно прилагодување кон пазарната реалност и согледување на потребата од што поцврста взаемна организираност и поврзаност.

За да се извлече корист од трговската либерализација, а особено од постоечкиот процес на интеграција во ЕУ, македонската млечна индустрија мора да ја зајакне својата домашна и меѓународна конкурентност со фокусирање кон:

- зголемен асортиман на производи со додадена вредност,
- зголемена продуктивност и квалитет на производот,
- подобрени управувачки и маркетиншки способности
- навремено спроведување на политиката за безбедност на храната

Безбедноста е прв и задолжителен услов за квалитетот на храната.

Во синцирот на храна, развојот на безбедноста на храната е мандатна обврска, додека обезбедувањето на квалитет, е доброволно. Во секој случај, за прехранбената индустрија, безбедноста на храната е патоказот кон управувањето (менаџментот) на квалитет, а и двата се суштински технолошки иновации за развојот на конкурентноста.

Што бараат потрошувачите?

Побарувањата на потрошувачите за квалитени производи и квалитетна услуга е се поголемо.

Тоа значи дека како производителите мора да си поставиме основна цел или приоритет во кој ќе се гарантира дека производството и производот се квалитетни.

На пазарот може да опстане само производ кој е квалитетен и производ кој ги задоволува барањата на потрошувачите. Квалитетот на производот е услов за егзистенција, и услов за остварување на приходи. За да може тоа да биде долгорочно мора постојано да се осигурува добар квалитет или услуга. Така во производството на млеко континуирано високиот квалитет станува клучен елемент за успешност на секој фармер кој се одлучил за производство на млеко. Тоа е и клучен елемент за постигнување на добар квалитет на млечните производи. Политиката за квалитет и системот за воведување на квалитет мора да бидат стратешко определување на секој производител на храна, а тоа значи:

Фармите кои се занимаваат со производство на млеко, млекото треба да биде главен производ.

Како го согледуваме квалитетот,

знаеме ли што е квалитет и што тоа подразбира?

Нажалост, како производители многу малку размислуваме за квалитетот на производот иако сме свесни дека нашиот производ, услугата и трудот ќе бидат оценувани. Секогаш размислуваме дека за лошиот квалитет на производот кривец е некој друг, а не ние самите.

Неколку дефиниции за квалитет!!!

Квалитет претставува задоволување или надминување на барањата на потрошувачите.

Квалитет е збир на карактеристики и својства на некој производ со кои се задоволуваат барањата на потрошувачите.

КВАЛИТЕТ Е КОГА ЌЕ СЕ ВРАТИ КУПЕЦОТ, А НЕ ПРОИЗВОДОТ.

„КВАЛИТЕТОТ ГО ДВИЖИ ПАЗАРОТ”

Овие дефиниции секако важат и за производителите на млеко. Производителите многу често се соочени со проблемот на лош квалитет на сурово млеко, кое има многу ниска цена на пазарот, а во иднина таквото млеко се повеќе не ќе може да се испорача во млекарите. Постои секогаш изрека >Млекото ми е вратено<, >млекото ми остана на фарма<. Треба да знаеме дека за да се стекне квалитет треба многу и постојано да се работи.

Како што секоја млекара во својот погон треба да развива квалитет на своите производи, така и секој индивидуален производител мора да си го дефинира квалитетот на производот кој сака или може да го постигне, и секако на тој начин да оствари и поголем

приход.

Квалитетот мора да се гради на основа на превенирање на грешките и стекнување на доверба кај потрошувачите.

Што се стандарди?

Стандардите всушност претставуваат правила на игра при што некои стандарди се задолжителни и мора да се спроведуваат, а другите се доброволни и си ги поставува самиот производител врз основа на сопствени согледувања, посебни барања на потрошувачите и др.

За да може да се спроведе ДФП неопходна е редовна едукација и тренинг на примарните производители со интегрирано учество на млекарата во однос на:

- Контрола на контаминација од воздухот, водата, почвата, добиточната храна, губрењето (вклучувајќи го и органското губрење), пестицидите, ветеринарните лекови или др. сретства кои се користат во примарното производство. Посебно внимание на третманот на отстранување на губрето, третманот со ветеринарни лекови како и соодветно чување на опасните супстанции и др.

- контрола на здравјето на животните

- развој на документација за добра пракса

- Воспоставување на норми ХИГИЕНСКО ПРОИЗВОДСТВО НА СУРОВОТО МЛЕКО.

- Воспоставување на НОРМИ ЗА КВАЛИТЕТ НА СУРОВОТО МЛЕКО

- Воспоставување на норми за РАКУВАЊЕ, ЧУВАЊЕ И ТРАНСПОРТ НА МЛЕКОТО

- Воспоставување на норми за ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ НА

ОПРЕМАТА, ХИГИЕНА НА МЛЕКОТО и ЛИЧНА ХИГИЕНА во примарното производство

Квалитет на млекото

Добивање на млеко со добар квалитет е можно само ако животното посебно млечната жлезда е здрава. Во тој случај треба да се направи се за да се одржи таков квалитет откако млекото ќе го напушти вимето. Добивањето и чувањето на суровото млеко е битен фактор кој влијае врз понатамошниот негов квалитет. За таа цел е потребно правилна избалансирана исхрана на домашните животни, како и одржување на хигиената во текот на целиот процес. Основно правило во млекарството е ладење на млекото веднаш по молзењето и што помал контакт на млекото со човекот. Млеко кое содржи резидуи (антибиотици, пестициди, тешки метали и др) не смее да се користи во млекарската индустрија.

Потенцијални загадувачи на млекото и млечните производи

Резидуите кои се наоѓаат во храната претставуваат еден од проблемите во современата индустрија. Голем е бројот од синтетички органски отрови кои денес се користат во земјоделското производство и здравствената заштита на луѓето и животните. Степенот на распаѓање на поедини групи од овие соединенија е многу спор или воопшто не се распаѓаат и тие претставуваат потенцијална и акутна опасност по здравјето на човекот.

Кој треба да воведо Добра фармска пракса (ДФП)?

Сите фармери кои ќе бидат регистрирани како производители на млеко и кои имаат намера сериозно да се

занимаваат со производство на млеко мора да воведат стандарди за производство на квалитетно и безбедно сурово млеко. Сите што нема да ги воведат овие стандарди ќе бидат соодветно санкционирани од државата и од преработувачите на млечни производи.

Зошто треба да се воведат ДФП

Воведување на ДФП ќе му овозможи на производителот на млеко да ја зголеми продукцијата на млеко и да добие млеко со повисоки стандарди, односно подобар квалитет што секако ќе резултира со поголем профит.

Најголеми грешки при производство на млеко

Каков е проблемот со млеко добиено од крави заболени од мастит?

Клиничкиот или видлив маститис не претставува голем проблем, затоа што секој фармер може лесно да го идентификува со измолзување на црна подлога или преку видливи промени на вимето. Поголем проблем е субклиничкиот (невидлив или скриен) мастит кој не покажува видливи промени на млекото, а нанесува огромни штети и на производителот на млеко и при преработката на млекото во различни млечни производи.

Какви се штетите кај фармерот?

- намалување на продукција на млеко и до 12%, што значи на годишно ниво при просечна продукција по крава 4000 литри се губат 480 литри млеко (480 x 18 ден = 8640 ден. по крава)
- намалена содржина на безмаслена сува материја. Знаеме дека законски млекото треба да содржи најмалку 8,5% безмаслена сува материја. Фармерот не може да ја постигне оваа содржина затоа што млекото кое се добива од заболено виме има променет хемиски состав, односно намалена содржина на лактоза што резултира и

со помал процент на безмаслена сува материја.

- губење на една или повеќе боски, или губење на кравата (принудно колење)
- маститичното млеко секогаш има над 400.000 соматски клетки со што се намалува и цената на млекото
- маститичното млеко секогаш е пропратено и со зголемен број на микроорганизми (пониска цена)

Какви се штетите при преработка на маститично млеко?

Бројните промени во млекото кои настануваат со пореметување на секрецијата негативно се одразуваат не само на хигиенскиот квалитет туку и на технолошкиот квалитет на млекото. Од технолошки поглед ова млеко има низа недостатоци:

Маститичното млеко може да содржи токсини создадени од некои микроорганизми

термостабилноста на мастичното млеко е значително намалена. При пастеризација, стерилизација и други видови на обработка на млекото на апаратите се образува поголема количина млечен камен како последица на дестабилизија на протеините на

сурутката. При производство на стерилизирано млеко и згуснато млека (кондензирано млеко) тоа уште при производството се згрушува или се желира за време складирањето.

- Маститисот многу влијае на квалитетот на трајните млечни производи и тоа главно заради ензимските пореметувања на протиените и мастите. Со зголемувањето на соматските клетки во млекото, нивото на стабилност на ендогените (природни) ензими во млекото се зголемува. Многу важен е протеолитичкиот ензим плазмин, кој при УХТ не се уништува во потполност. Са пастеризација на маститично млеко уствари доаѓа до зголемување на активност на ензимот плазмин, а со тоа и зголемување на степењот на протеолиза на млекото. Природниот ензим липаза кој обично со пастеризација на млекото се уништува, кај маститично млеко овој ензим станува стабилен на температура и ја преживува пастеризацијата. Сето ова предизвикува појава на непријатен мирис и вкус кај млекото и млечните производи.

- Поткиселувањето на маститичното млеко е значително послабо. Ако млекото се поткисели, добиениот производ има водникава конзистенција, а низ грушот обилно се издвојува сурутка. Јогуртот добиен од такво млеко има непријатен слабо кисел, а понекогаш и благо сладникав или изразено горчлив вкус.

- Потсирувањето со помош на сирило значително се продолжува. Во сиренарството такво млеко е познато како **мрзливо млеко** бидејќи бавно се згрушува. Кога ќе се потсири добиениот груш ги нема потребните својства. Грушот е растресит, некомпактен, слабо поврзан и мек. Има слабо изразен синерезис (слабо или

тешко се одделува сурутката), а со сурутката се губи значителна количина казеин и масти. Присуството на маститично млеко може видно да го намали квалитетот на сирењето, затоа што зреењето се одвива споро, а може и да изостане.

- Млеко кое содржи и 5-10% маститично млеко не е погодно за преработка.

- Рандманот на сирењата е исто така помал.

Економските губитоци со користење на маститично млеко се огромни, било од неговата ограничена употребливост или од непотполно искористување на суровината и лошиот квалитет на добиениот производ.

Каков е проблемот со млекото кое содржи антибиотици?

Млекото добиено од животни третирани со антибиотици, сулфоамиди, антипаразити и друга хемотерапија одредено време по последното давање на лекот не е за исхрана на луѓето и не смеа да се користити за преработка.

Фармерите кои ќе предаваат млеко во кое има антибиотици истото ќе биде вратено од страна на млекарата или фармерот ќе биде соодветно санкциониран.

Антибиотиците всушност ги уништуваат млечно-киселите бактерии кои природно се наоѓаат во млекото или пак се додадени како стартер култури. Затоа употребата на млеко кое содржи антибиотици предизвикува низ проблеми во технолошките процеси и тоа:

- При производство на јогурт и кисело млеко може воопшто да не настане коагулација на млекото. Ако настане коагулација производот не е компактен, јако издвојува сурутка која е заматена, има слабо кисел, со честа

појава на горчлив или ужегнат вкус,

- При производство на сирења, зрењето на сирењата е споро или воопшто не се одвива. Во текот на зрењето честа е појава на спореден непријатен вкус и мирис на сирењата.

Каков е проблемот со млеко кое има многу микроорганизми?

Млекото кое е добиено на нехигиенски начин (при молзење, чување, не соодветно ладење) содржи голем број на микроорганизми. Тоа млеко има низа недостатоци кои многу влијаат врз квалитетот на финалниот производ и тоа:

- млекото може да има зголемена киселост што оневозможува негова термичка обработка (при пастеризација или стерилизација се згрушува)

- микроорганизмите ги разложуваат и протеините и мастите што предизвикува непријатен мирис и вкус кај млекото

- млекото тешко се потсирува, или создава груш со лоши технолошки карактеристики (растресит, мек, одвојува многу сирна прашина и др)

- млекото содржи многу спорогени бактерии. Со пастеризација не може да се уништат спорите кои можат да предизвикаат расипување на

призводот (касно бабрење-надув на сирењата, развој на непријатен вкус и мирис кај производот). Во млекото главно доаѓаат од нечиста храна или лошо припремена силажа.

- млекото содржи многу ензими. Микроорганизмите кои се наоѓаат во млекото создаваат ензими кои не се уништуваат со термичка обработка на млекото и предизвикуваат низа недостатоци кај финалниот производ (слатка коагулација на млекото, неправилно зрење на сирењата и развој споредни процеси во текот на зрењето што резултира со низа недостатоци во вкусот и мирисот на сирењето и др).

- загаденото млеко со Есхериџија коли (фекално загадување) предизвикува ран надув на сирењата. Сирењето уште при потсирувањето или пресовањето формира шуплини и личи на сунѓер.

- млекото може да биде загадено со патогени микроорганизми кои ако произведуваме сирење од непастеризирано млеко ќе предизвика заболувања кај човекот (бруцелоза)

- Трајноста на млечните производи добиени од млеко со голем број на микроорганизми секогаш е пократка

- млеко со поголем број на микроорганизми има пониска цена на чинење (пониска класа)

ПРЕПОРАКИ ЗА СТАНДАРДНО ПРОИЗВОДСТВО НА МЛЕКО

Во интерес на секој фармер е да добие квалитетно и безбедно млеко и како резултат на тоа секако и повисока цена по литар млеко. За да може тоа да се постигне треба да се посвети внимание на следниве фактори:

1. Фактори кои влијаат на појава на непријатен мирис и вкус на млекото

Постојат само неколку фактори кои можат да влијаат на промената на вкусот и мирисот на млекото и тоа:

- добиточна храна и корови
- див лук и кромид
- јако ароматизирана добиточна

храна како алфа-алфа силажа

- Мирис на фарма - млекото е добиено во нехигиенски услови, нечиста штала и лоша вентилација како и недоволна санитација на млекарската опрема

- Ужегнат вкус - присуство слободни масни киселини

- како резултат на прекумерно бучкање на млекото во тек на собирање и транспорт

- присуство на протеолитички и липолитички ензими во суровото млеко кои ги разложуваат млечната маст и протеините (исхрана со загадена силажа, нечиста простирка и др)

- Кисел вкус - као резултат на бактериска контаминација

- Оксидативен вкус - спален вкус

- Ако млекото се остави на сонце

- Ако млекото стапи во контакт са оксидативни материјали како р'ѓа, бакар и хлор

- Страни вкусови - од стретства за дезинсекција, лекова и др

2. Фактори кои влијаат на зголемување на вкупниот број на микроорганизми

Главен извор микроорганизми во млекото е околината: воздухот, прашина, млекарската опрема, операторот и др. Независно дали молзењето е рачно или машински, добрата хигиенска пракса мора да се спроведе, а тоа значи:

- лична хигиена на молзачот, чисти раце, чиста облека и со добро здравје

- машините за молзење и опремата за ладење и чување на млекото треба секогаш да бидат чисти и добро да се одржуваат (без пукнатини, и оштетувања кои ја отежнуваат правилната санитација на опремата и може лесно да станат жариште на бак-

терии).

- Веднаш после молзењето млекото треба да се олади на 40С. Тоа значи да се стави во лактофризер или да се однесе во собирниот пункт.

Кои се најчести причини за зголемен број на микроорганизми?

- споро ладење или неисправен лактофриз,

- недоволно или нередовно перење (перењето секогаш мора да се спроведе веднаш после употребата на опремата),

- неправилно избрано сретство за перење и дезинфекција, недоволно врела вода

- лоша хигиена при молзењето (вимето и боските не се чисти и суви)

Кои се причините ако млекото е загадено со Колиформни бактерии?

- ако после перењето не се исуши вимето, и ако капки нечиста вода навлезат во млекото;

- излижани и испукани гумени делови на машината за молзење

- употреба на контаминирана вода

Кои се причините ако млекото е загадено со терморезистентни бактерии?

- водата за перење не е доволно врела

- недоволно чистење на сите површини кои доаѓаат во контакт со млекото

- погрешен избор сретства за чистење

- излитени гумени чашки и црева (нередовна замена)

- собирниот танк не е исчистен од млечен камен

Што значи правилна санитација

на млекарската опрема?

Веднаш после употребата целата млекарска опрема треба да се испере и тоа:

- промивње со чиста млака или ладна вода
- рибање со четка и топол раствор на детерџент
- добро плакнење со ладна вода
- стерилизација (санитација) са врела вода или со дезинфициенс (хипохлорин или други комерцијални препарати во согласност со инструкциите на производителот)
- превртување на кантите за добро да се исушат

А што е со хигиената на машините за молзење?

- промивање со чиста млака или ладна вода
- приклучување на ЦИП системот при што растворот од детерџент и врела вода треба да се остават да циркулираат пропишано време
- добро плакнење со врела вода
- сисните чаши пожелно е да се остават во раствор на дезинфициенс до следната употреба
- редовна замена на сите гумени делови на машината за молзење

3. Фактори кои влијаат на зголемување на вкусниот број на соматски клетки?

- стари крави или крави кои има-

ат повеќе годишни проблеми со зголемен број на соматски клетки

- проблеми со машината за молзење или неправилно рачно молзење
- недоволна хигиена при молзење
- проверка на ефективност на употребените лекови со ветеринарот

4. Фактори кои влијаат на појава на резидуи од антибиотици во млекото

- неправилна идентификација на третираните крави
- не доволно информирање на сите кои работат на фармата за потребата од задржување на млекото од третираните крави, и методот како тоа да се спроведе
- водење редовна прецизна документација за третираните крави, датум и време третирање
- не смее да се третира една четврт, а да се молзе и дава на продажба млеко од другите четвртини
- запазување на времето на каренца

5. Фактори кои влијаат на присуство на вода во млекото?

- заостаната вода во опремата за време на перењето
- невнимателно перење на лактофризерот од горната страна
- намерно додавање

Како до стандард и повисока цена – Квалитетот се плаќа !!!

Правилно управување со фармата ќе овозможи подобрување на квалитетот на млекото, а секако и поголема цена

за суровото млеко. Следните мерки ќе Ви помогнат да постигнете Екстра класа за вашето млеко и секако поголема цена.

- Утврдете ја состојбата на вашата фарма, производство на млеко по крава, квалитет на млекото, состојбата на објектот, опремата, животните и др.

- Утврдете го бројот на соматски клетки на фармата и бројот на крави со клинички маститис. Поставете си цел како да ги намалите!

- Водете книга за лековите употребени на вашата фарма, чувајте пишан протокол од ветеринарот за секој лек, и водите евиденција за секоја крава. Комплетната документација ќе Ви овозможи да оцените дали применетиот третман има ефикасност.

- Правилно одржувајте ја машината за молзење. Контролирајте го вакуумот и пулсациите и секако редовно заменувајте ги резервните делови (гумените делови)

- Воведете правилна процедура при молзење.

- Правилно постапувајте за време на периодот на засушување

- Водете евиденција за секоја набавена суровина, добиточна храна, премикс и др. (сертификат за негова исправност и чување на документација - од кого е набавена, кога, колкава количина, каков вид на храна и т.н.)

ДОБРА ПРОИЗВОДНА ПРАКСА (ДПП)

ДПП се процедури кои треба да се спроведуваат во самиот погон млекара, сиренара или друг преработувачки капацитет, а тоа всушност претставува: пакет од барања и процедури преку кои се гарантира дека сите работни методи се одвиваат во контролирани услови, и преку кои услови се обезбедува хигиенско производство и безбедни производи. Овие стандарди се општи и се задолжителни.

Кодекс за добра производствена пракса опфаќа:

- Влезна контрола на репроматеријалите
- Контрола на материјалот за паковање
- Контрола на готовиот производ
- Контрола на текот на производство на храна
- Редовен чистење на објектот, просториите и опремата (Стандардна санитарациона опперативна процедура)
- Редовен сервис на опремата

- Санитарни простории за вработените
- Лична хигиена
- Редовен тренинг на вработените
- Документирање на сите податоци

Притоа потребно е да се нагласи дека значајни компоненти за одржување на довербата кај потрошувачите се:

- здравствената исправност на производот,
- квалитетот и континуирано почитување стандардите и
- хранителната вредност на прехранбените производи.

Добрата производна пракса (ДПП) е дел од контролата на производство на храна наменета да обезбеди константно производство на прехранбени производи со строго определен квалитет кој соодветствува со нивната намена.

ДПП претставува програма која ги вклучува основните и универзални постапки и процедури кои ги контролираат производните услови во погодните и обезбедува погодни услови за производство на здравствено исправна храна. ДПП е систем од основните правила за работа, кои треба да се почитуваат при производство на храната и кои се поврзани со: **објектите/околината, опремата/приборот за работа, контролата на штетници, контролата на производниот процес, приемот и складирање на суровините и производите, документацијата, хигиенската подршка, технологијата на производството и системотот за контрола, транспорт, отповикување на производите и обука на вработените.**

Добрата производна пракса представува предуслов за воспоставување на НАССР планот (Анализа на опасностите и критичните контролни точки). Пред воспоставување и

имплементирање на НАССР планот треба да се изврши претходна проверка дали ДПП е воспоставена и во пракса ефикасна, а потоа програмите да се верификуваат. Доколку некои делови од ДПП не се адекватно контролирани, постои потенцијална можност НАССР планот да биде помалку ефикасен во обезбедувањето на здравствената исправност на храната.

Воспоставувањето на ДПП бара пишана програма и водење на записи, соодветна обука на вработените, и одржување на програмата.

За воведување на стандарди потребно е да се воведат СТАНДАРДНА ОПЕРАТИВНА ПРОЦЕДУРА што опфаќа:

- стандардизација на влезните суровини,
- стандардизација на технолошкиот процес и
- стандардизација на производот.

НАМЕСТО ЗАКЛУЧОК

Врз основа на напред изнесеното она што посебно треба да се потенцира кај нас при производство на млеко е следното:

- редовна, а за некој параметри секојдневна контрола на суровото млеко

- водење на документација на фарма (храна, болести, третирања, еструс, услови и др). Млекарата не смее да откупи млеко од фармери кои немаат комплетна документација.

- воведување на задолжителните системи, но и почитување на процедурите за стандардно производство (пишана рецептура-програмски разра-

ботена)

- постојаност во технолошките процедури (контрола на внатрешните и надворешните фактори)

Клучните моменти при воведување на системи за контрола на квалитет:

- Посебна ангажираност на менаџерскиот тим, односно одлука на првиот човек во фармата или фирмата и раководниот тим. Тие мора суштински да го сфатат значењето на квалитетот и во потполност да ги прифатат изменетите односи према овој круцијален елемент на совре-

меното работење. Имено нивото на знаење на раководниот тим, јасната визија, искреното, а не декларативно-то определување се клучни моменти за воведување системи за контрола на квалитет.

- Правилен избор на Консултанска куќа или консултант кој ќе работи на имплементирање на соодветниот систем за контрола на квалитет и воведување на стандарди. Треба да се посвети озбилно и одговорно внимание при изборот на консултант, треба да се испита неговата референтност, како и работните и моралните погодности на идниот соработник. Секако

дека истото треба да се направи и при избор на сертификациона куќа кога се врши сертификација на некој систем за што треба да се внимава и на меѓународното признавање на издадениот сертификат.

- Активно вклучување на сите вработени во фирмата, дефинирање на нивната улога во зависност од работното место и редовна едукација и тренинг на вработените.

- Редовно и доследно водење на документација

ЗОШТО Е ПОТРЕБНА ЗАШТИТА НА ЗЕМЈОДЕЛСКО - ПРЕХРАНБЕНИТЕ ПРОИЗВОДИ?

КАДЕ СМЕ ДЕНЕС?

Македонија изобилува со карактеристични земјоделски прехранбени производи кои се одликуваат со специфичен вкус, карактеристична арома, а некои од нив и со долга традиција на производство. Сепак увозните производи сè повеќе го заземаат местото на македонската трпеза. Со глобализацијата, на пазарот се нудат најразлични земјоделски производи при што конкуренцијата станува сè поголема. Кај европските фармери единствено оружје во борбата против ваквата конкуренција е создавање на квалитетни производи, кои гарантираат безбедност, постојан квалитет, но и специфичност, уникатност при производството. Ако сакаме да ја зачуваме нашата традиционална кујна и нашите културни навики,

идентитет и традиција, и воедно рамноправно да се бориме на домашниот и странските пазари, ние мора да посветиме внимание на производството, стандардизацијата и заштитата на нашите домашни земјоделски и/или прехранбени производи.

Треба да знаеме дека, кај повеќето потрошувачи постои тенденција кон купување на земјоделски производи и храна со повисок квалитет, повкусна, побогата со хранливи материи, произведена на традиционален начин или во некој определен регион или пак храна произведена во согласност со принципите за заштита на животната средина. Од друга страна, европските пазари се отворени за вакви производи со повисок квалитет.

ПОЛИТИКА ЗА КВАЛИТЕТ

Што значи „квалитет“ на прехранбените производи?

Во Европската Унија последниве години засилено се посветува внимание на производство на безбедна храна која има природни карактеристики или пак е произведена со природни традиционални постапки. Притоа, водечки принцип е квалитетот со посебен акцент кон здравствената компонента. Всушност **безбедноста на храната** е прв и задолжителен услов за квали-

тет на храната. Секој производител на храна мора да ги воведи и почитува основните принципи за безбедност на храната. Исто така, производителите треба да се придржуваат и кон **стандардите за заштитата на животната средина и благосостојба на животните**, бидејќи овие прописи покрај тоа што на производитите им даваат „внатрешни вредности“ се однесуваат и на заштитата на природните ресурси како и почитување на барањата

од етичка природа. Другите аспекти за квалитет на прехранбените производи зависат пред сè од субјективни пристрасности на потрошувачите, како на пример **вкус, мирис и изглед**. Секако, на некои производи може да им се додава и дополнителна вредност, ако се произведени во одредена област или според одреден традиционален метод/постапка (заштитени називи) или бидејќи при постапката за нивно производство се посветува особено внимание на заштитата на животната средина и благосостојбата на животните (на пр.: органско производство).

Тоа значи дека квалитетот е многу комплексен и постојано може да се надградува и подобрува, сè со цел да се задоволат барањата на потрошувачите. Со еден збор, може да се каже дека квалитет претставува задоволување на барањата на потрошувачите. И наместо да сметаме дека сите овие барања претставуваат пречка за развој, фармерите треба да сфатат дека имаат можност да се посветат кон предностите од сето ова. Со производство на токму такви производи кои потрошувачот ги посакува тие јасно можат да ги издвојат своите производи на пазарот, а со тоа секако и да имаат поголема заработка.

Законски рамки – можност за регионално производство?

Во Европската Унија и кај нас се донесени многу закони за квалитет на храната, но основни се законите **за безбедност на храната. Тоа значи дека сите производители на храна мора задолжително да ги применуваат прописите за безбедност на храната.**

Од овој аспект, особено значење имаат реформите на Заедничката земјоделска политика во кои меѓу

другото воведени се и **Европските заштитени називи за земјоделските прехранбени производи**. На овој начин е овозможено сите земјоделски производители кои произведуваат некакви специфични производи со посебни карактеристики или пак во некој посебен регион со примена на одредени традиционални постапки да можат истите да ги заштитат и на тој начин да им гарантираат на потрошувачите за посебниот квалитет на нивните производи. Всушност ниту е можно, ниту пак се посакува со легислативата на ЕУ да се заменат прописите за квалитет на храната во земјите членки. Имено, со оваа легислатива се поттикнуваат земјите да развиваат свои посебни стандарди за квалитет и да поддржуваат производство на свои специфични производи што ќе овозможи поголем развој на индивидуалните земјоделски производители во одделните земји членки и зачувување на локалните и регионалните производства.

Кои се ознаките за квалитет во Р. Македонија и ЕУ

Има развиено три ознаки за квалитет и тоа: „Заштитена географска ознака“, „Заштитена ознака за потекло“ и „Традиционално специфичен карактер“.

Ако еден производ е заштитен со ЕУ ознака за квалитет тоа претставува гаранција не само за квалитетот на производот, туку и за неговата автентичност. Тоа значи дека купувачите можат да бидат сигурни дека нема да добијат производ со фалсификат ознака на производот.

За секое обележување на ваквите производи важат различно строго дефинирани производни спецификации. Во овие производни спецификации се утврдени условите под кои смеат да се

произведуваат и употребуваат дадените производи.

Заштитените ознаки „Заштитена географска ознака“ и „Заштитена ознака за потекло“ имаат силна географска поврзаност. Тие им нудат драгоцена помош на потрошувачите кои посакуваат земјоделско-прехранбени

производи со јасно дефинирано потекло и квалитет.

Ознаката „Гарантирана традиционална посебност“ е заштитено име за производи кои содржат традиционални суровини или пак се произведуваат на традиционален начин или пак имаат традиционален состав.

ШТО ПРЕТСТАВУВА „ЗАШТИТЕНА ГЕОГРАФСКА ОЗНАКА“?

КАЈ ПРОИЗВОДИТЕ ЗАШТИТЕНИ СО ГЕОГРАФСКИ ОЗНАКИ (ЗГО), КАРАКТЕРИСТИКИТЕ И РЕПУТАЦИЈАТА СЕ ДОЛЖАТ НА ГЕОГРАФСКИОТ РЕГИОН ОД КОЈ ПОТЕКНУВААТ.

ЗА ДА МОЖЕ ДА СЕ ЗАШТИТИ СО ОЗНАКА „ЗАШТИТЕНА ГЕОГРАФСКА ОЗНАКА“, ПОТРЕБНО Е БАРЕМ ЕДНА ОД ЕТАПИТЕ НА ПРОИЗВОДСТВО ИЛИ ПОДГОТОВКА НА ПРОИЗВОДОТ ДА СЕ ОДВИВА ВО ТОЈ РЕГИОН.

ДЕФИНИЦИЈА:

„Географска ознака“ означува име на регион, одредено (специфично) место или во исклучителни случаи име на држава, користени за означување на земјоделски или прехранбен производ:

- кој произлегува (потекнува) од тој регион, специфично место или

држава; и

- кој располага со специфичен квалитет, репутација или други карактеристики, својствени за тоа географско потекло; и

- чие производство и/или преработка, и/или подготвување се вршат во определениот географски регион.



Слика 2: Лого кое се користи за „Заштитена географска ознака“ (ЗГО):

Извор: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/>

ШТО ПРЕТСТАВУВА „ЗАШТИТЕНА ОЗНАКА ЗА ПОТЕКЛО“

ЗАШТИТЕНА ОЗНАКА ЗА ПОТЕКЛО МОЖЕ ДА ДОБИЈАТ САМО ОНИЕ ПРОИЗВОДИ КОИ ЦЕЛОСНО СЕ ПРОИЗВЕДУВААТ, ПРЕРАБОТУВААТ И ПОДГОТВУВААТ ВО ОПРЕДЕЛЕНАТА ГЕОГРАФСКА ОБЛАСТ.

ДЕФИНИЦИЈА: „Заштитена ознака за потекло“ (според Регулацијата 510/2006) означува име на регион, специфично место или во исклучителни случаи име на држава, користени за означување на земјоделски или прехранбен производ:

- кој потекнува (произлегува) од тој регион, специфично место или

држава,

- чиј квалитет или карактеристики се должат претежно или исклучително на географската средина, вклучувајќи ги и природниот и човечкиот фактор, и
- чие производство, преработка и подготовка се извршуваат во одредениот регион.

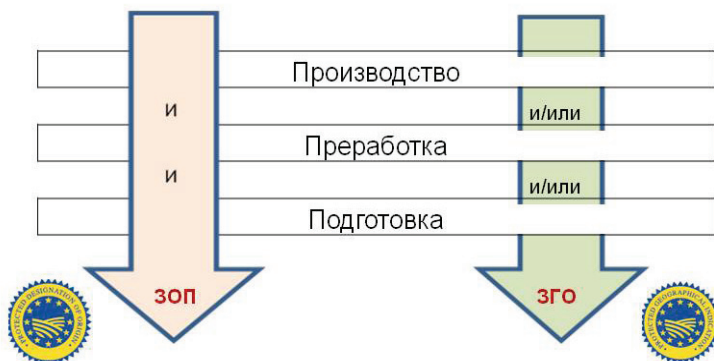


Слика 3: Лого кое се користи за „Заштитена ознака за потекло“ (ЗОП):
Извор: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/>

Кои се разликите помеѓу „Заштитена географска ознака“ и „Заштитена ознака за потекло“?

Главната разликата помеѓу овие две заштитени ознаки е тоа што кај „Заштитена географска ознака“ постои поврзаност со регионот на потекло во

најмалку еден од производствените процеси на производство, преработка или подготовка на готовиот производ. Кај „Заштитена ознака за потекло“ пак, сите чекори на производство, преработка и подготовка мора да се изведуваат во наведениот регион.



Слика 4: Разлики помеѓу “Заштитена ознака за потекло” и “Заштитена географска ознака”

ШТО ПРЕТСТАВУВА ЗАШТИТЕНА ОЗНАКА ЗА „ГРАНТИРАНА ТРАДИЦИОНАЛНА ПОСЕБНОСТ“

Заштитата на производи со „Традиционално специфичен карактер“ е регулирана со следниве закони:

- Регулативата на Советот бр. 509/2006 за земјоделски производи и храна со традиционално специфичен карактер
- Регулатива на Комисијата бр. 1216/2007 за пропишување на детални правила за спроведувањето на Ре-

гулативата на Советот бр. 509/2006 за земјоделски и прехранбени производи со традиционално специфичен карактер.

Порано постоеше само една Регулатива на Советот бр. 2082/92 за сертификација на земјоделски и прехранбени производи со специфичен карактер.

ОЗНАКАТА „ ГАРАНТИРАНА ТРАДИЦИОНАЛНА ПОСЕБНОСТ “ Е ЗАШТИТЕНО ИМЕ ЗА ЗЕМЈОДЕЛСКИ ПРОИЗВОДИ ИЛИ ХРАНА КОИ СОДРЖАТ ТРАДИЦИОНАЛНИ СУРОВИНИ ИЛИ СЕ ПРОИЗВЕДУВААТ НА ТРАДИЦИОНАЛЕН НАЧИН ИЛИ ПАК ИМААТ ТРАДИЦИОНАЛЕН СОСТАВ.

ДЕФИНИЦИЈА: Производите со „Гарантирана традиционална посебност“ според Регулативата се дефинирани на следниов начин:

- „специфичен карактер“ или посебност означува карактеристика или збир од карактеристики кои јасно

разграничуваат еден земјоделски или прехранбен производ од други слични производи или храна од истата категорија.

- „традиционален“ означува докажана употреба на пазарот за одреден временски период покажувајќи

пренесување од генерација на генерација; овој период треба да изнесува **најмалку 25 години** што, општо земено, претставува временски период на една генерација.

- „Гарантирана традиционал-

на посебност“ означува традиционален земјоделски или прехранбен производ, кој е признат во ЕУ поради неговите специфични карактеристики при регистрирањето и според условите наведени во регулативата.



Слика 5: Лого „Гарантирана традиционална посебност“ (ГТП);
Извор: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/>

ПРОЦЕДУРА ЗА РЕГИСТРАЦИЈА НА ОЗНАКИ ЗА КВАЛИТЕТ

1. **НАЈПРВО** производителите на некој производ за регистрација мора да се здружат во **“група”** и **нивниот производ да го дефинираат со прецизна спецификација**. Врз основа на карактеристиките на производот, самите производители одлучуваат за која заштита ќе поднесат барање.

2. **Барањето за регистрација се доставува до надлежното национално тело** (ако постои) или директно до Европската комисија. Со барањето за регистрација треба да се достави и производна спецификација за производот: Комплетното Барање за регистрација е всушност еден единствен документ кој треба да биде внимателно и доследно пополнет .

ЕДИНСТВЕНИОТ ДОКУМЕНТ
кој главно содржи:

- име и адреса на групата што аплицира
- производна спецификација во која посебно треба да се обрне внимание на:
 - најважните точки од спецификацијата: име, опис на производот, притоа доколку е соодветно се наведуваат специфичните правила во врска со пакувањето и означувањето и концизно дефинирање на географското подрачје
 - опис на поврзаноста помеѓу производот и географската средина или географското потекло и доколку е соодветно се наведуваат и специфични елементи од описот на производот или методот на производство за да се потврди поврзаноста.

ПРОИЗВОДНА СПЕЦИФИКАЦИЈА

Во барањето за регистрација на производ (единствениот документ) има посебен дел кој се однесува на производната спецификација. Производната спецификација е најзначајниот клучен елемент при регистрацијата на даден производ во која се содржани сите услови кои во иднина мора да бидат исполнети од сите заинтересирани страни (производители, преработувачи, трговци, контролни тела и др.). Производителите сами ја утврдуваат производната спецификација за

одредениот производ. За контрола на усогласеноста на производите со производната спецификација постојат национални и европски инспекциски служби. Покрај овие официјални контроли, сите производители на производи со заштитена ознака воведуваат систем на самоконтрола со кој гарантираат дека производот е во согласност со пишаната спецификација. На тој начин се создава и се одржува довербата кај потрошувачите и трговците.

ШТО ТРЕБА ДА СОДРЖИ ПРОИЗВОДНАТА СПЕЦИФИКАЦИЈА ЗА ЗОП И ЗГО”

Една производна спецификација мора да ги содржи сите технички информации кои се неопходни за опис на производот. Сите информации за производството мора да бидат толку детално опишани, што било кој нов производител што ќе одлучи да започне со производство на дадениот производ, истото ќе може да го направи врз основа на дадената пишана спецификација.

Производната спецификација која мора да биде приложена во барањето за регистрација е најважниот доказ за автентичноста на тој производ. Откако ќе се дефинираат овие услови во производната спецификација, сите производители, кои ќе го употребуваат името на дадениот производ се обврзани да ги исполнуваат тие услови. Всушност, појдовна основа за контрола од страна на надлежните тела прет-

ставува производната спецификација. Само производи кои се произведени во согласност со условите наведени во производната спецификација може да бидат обележани и пуштени во промет со регистрираните ЗГО односно ЗОП имиња/ознаки.

Спецификацијата може да се промени, ако се земаат во предвид научните и техничките достигнувања или ако се предефинира географското подрачје. Одобрение (дозвола) за тоа производителите треба да побараат, кај надлежните тела на нивната држава. Кога станува збор за држава која не е членка на ЕУ, барањето за промени во производната спецификација се доставува директно до Европската Комисија.

Оттука производната спецификација не е само одлучувачки фактор за регистрација на производот, туку таа ја одржува и доверливоста во систе-

мот.

Производната спецификација ги содржи најмалку следните податоци:

1. ИМЕ НА ПРОИЗВОДОТ;

Името на производот треба да ги содржи следните информации:

- име на регион, специфично место или држава или
- традиционално име кое не мора да упатува на регионот, но јасно е поврзано со даден регион, специфично место или држава

Кои имиња не смеат да се регистрираат?

- Имиња кои се толку слични на имињата на растенија и животни што може да ги доведат во заблуда потрошувачите;

- Имиња кои може да се поврзат со некоја трговска марка која толку долго се употребува, што со регистрацијата на производот, би можеле да се доведат во заблуда потрошувачите за вистинскиот идентитет на производот;

- Генерички имиња кои се користат за еден производ независно од неговото потекло.

2. ОПИС НА ЗЕМЈОДЕЛСКИОТ ОДНОСНО ПРЕХРАНИНИОТ ПРОИЗВОД;

Описот треба да даде јасна слика за карактеристиките на производот според кои дадениот производ се разликува од другите производи од иста категорија. Исто така и деталниот опис на преработка, пакување и презентација на производот може да биде многу значаен, бидејќи одредени технолошки постапки како што се начинот на сечење, рендање или пакување може да бидат суштински за карактеристиките и вредноста на дадениот производ. Секако дека е потребно да се наведат и сите суровини

кои се користат за негово производство.

Описот на производот треба да содржи информации за:

- физичките карактеристики (форма, боја, тежина итн.)
- хемиските карактеристики (минимум содржина на масти, максимум содржина на вода итн.)
- микробиолошки податоци (на пример: присуство на бактерии)
- биолошки податоци (раса, сорта итн.)
- сензорни карактеристики (вкус, арома, боја, мирис итн.)

3. ПРЕЦИЗНО ОПРЕДЕЛУВАЊЕ НА ГЕОГРАФСКИОТ РЕГИОН (ДЕФИНИРАЊЕ НА ГРАНИЦИТЕ КАДЕ СЕ ВРШИ ПРОИЗВОДСТВОТО / ПЕРЕРАБОТКАТА);

Географските граници на производството/преработката на дадениот производ во основа се определуваат според природните фактори или дејностите на луѓето, а понекогаш според административни граници. Во производната спецификација треба точно да бидат дефинирани границите на географскиот регион и притоа по можност треба да се приложат соодветни карти. Во исклучителни случаи тоа може да биде и име на држава, ако територијата на државата отсликува хомогени карактеристики кои се релевантни за барањето за регистрација на дадената ознака за квалитет.

4. ДОКАЗ ДЕКА ПРОИЗВОДОТ ПОТЕКНУВА ОД ОПРЕДЕЛЕНИОТ РЕГИОН;

Во производната спецификација треба детално да биде опишана врска на производот со географскиот регион, а притоа мора да се докаже и следливоста на дадениот производ. Тоа значи дека треба да се опише целокупното движење на производот од

суровина до готов производ. Во производната спецификација мора да се докаже следливоста на производот (на пример со водење на документација, различни регистри и др.) односно треба да се докаже дека производот и суровината употребена за негово производство потекнуваат од дадениот регион.

5. МЕТОД НА ПРОИЗВОДСТВО

Во производната спецификација мора да биде точно објаснета постапката за добивање на производот, на тој начин што секој нов производител во регионот, да може самиот да го произведе. При опишувањето треба да се обрне внимание на автентичноста и непроменливите локални методи на производство, како и информации околу пакувањето. Пакувањето се опишува само ако производителите проценат дека процесот на пакување е битна постапка која влијае на посебниот квалитет на производот, или е важно пакувањето да се спроведе во дефинираниот географскиот регион за да се сочува квалитетот на производот или пак за да се обезбеди соодветна контрола на потеклото.

6. СУШТИНСКА (СПЕЦИФИЧНА) ПОВРЗАНОСТ НА ПРОИЗВОДОТ СО ГЕОГРАФСКИОТ РЕГИОН

Кај ЗГО И ЗОП најзначаен елемент претставува објаснувањето за поврзаноста на производот со определениот географски регион. Притоа треба да се објасни како карактеристиките на тој регион влијаат на крајниот производ.

Во производната спецификација треба:

- Детално да се опишат специфичните географски фактори - природните и човечките кои се битни за

врската со дадениот производ

- Детално да се обрне внимание на квалитетот или карактеристиките на земјоделскиот производ кои исклучиво зависат од географскиот регион

- Во објаснувањето да се покаже зошто производот е поврзан со дадениот регион, односно причините за нивната меѓусебна зависност

Всушност во производната спецификација треба описно да се покаже дека таков производ не е можно да се произведе во другите региони. За ЗГО и ЗОП не е доволно да се каже дека дадениот регион е специјализиран за производство на одреден производ. Подносителот на барањето мора да ја докаже причинската поврзаност помеѓу регионот и својствата или пак репутацијата на производот (на пример: одредени карактеристики на животната средина и други услови). Притоа може да се земат во предвид влијанието на природните и човечките фактори. Така на пример видот на почвата, топографијата, климата/микроклимата, вегетацијата итн. можат да влијаат на финалниот производ. Локалните знаења и специјалните производни вештини се исто така мошне важни.

7. ИМЕ И АДРЕСА НА ИНСТИТУЦИИТЕ ИЛИ ТЕЛАТА ЗА ВЕРИФИКАЦИЈА НА УСОГЛАСЕНОСТА со барањата во спецификацијата и нејзини специфични задачи.

8. СПЕЦИФИЧНИ ПРАВИЛА ЗА ОБЕЛЕЖУВАЊЕ (етикетирање) за дадениот земјоделско – прехранбен производ;

9. ПОСЕБНИ БАРАЊА КОИ ПРОИЗЛЕГУВААТ ОД НАЦИОНАЛНИ ПРОПИСИ ИЛИ ПРОПИСИ НА ЕВРОПСКАТА УНИЈА

ИНФОРМИРАЊЕ И ПРОМОЦИЈА НА ЗЕМЈОДЕЛСКИ ПРОИЗВОДИ ВО ЕВ- РОПСКАТА УНИЈА

Производството и преработката на земјоделските и прехранбените производи во ЕУ претставува битен економски и општествен фактор.

Целта на заедничката земјоделска политика на ЕУ е да им се обезбеди пристоен животен стандард на земјоделците, на потрошувачите квалитетна храна по умерени цени и сочувување на земјата за идните генерации. Практично, во сите држави-членки државните институции помагаат во финансирање на проекти за информирање и промоција на земјоделските производи.

Со вакви активности на промоција, ЕУ и државите-членки обезбедуваат основно знаење кај потрошувачите за квалитетот на земјоделските и прехранбените производи, по пат на кои, воедно, се гради доверба и углед. Активностите се темелат во посредување на актуелните информации, чија намена е подигање на свеста на потрошувачите за квалитетот на земјоделските и прехранбените производи.

Предности на генеричката промоција се:

- подигање на свеста на потрошувачите;
- обезбедување на доверба кај потрошувачите;
- јавноста добива информации кои не зависат од одреден производител, па со самото тоа се подобро прифатени како веродостојни.

Јавноста повеќе ги забележува ин-

формациите кои доаѓаат од државните или ЕУ институциите;

- Активностите на информирање се во интерес на јавноста;
- Стручноста има предност над интересите на одредени фирми.

Во државите-членки на ЕУ постојат поголем број на институции како што се: австриската АМА, германската СМА, француската SOPEXA и слично, кои се занимаваат исклучително со генеричка промоција на земјоделските и прехранбените производи. Промоциите ги финансираат државите-членки, а често ги кофинансира и Европската комисија.

Најбитни задачи им се:

- Зголемување на довербата на јавноста за квалитетот и потеклото на прехранбените производи со претставување и промоција на обележјата за квалитет и потеклото;
- Подготовка и изведување на промоциски активности за земјоделските производи и преработената храна со употреба на маркетиншки алатки, прилагодени на одредени целни пазари;
- Зголемување на препознатливоста и угледот на земјоделските и прехранбените производи;
- Обезбедување на можности за извоз за прехранбените претпријатија;
- Обезбедување на стручна поддршка на увозните претпријатија;
- Давање совети на државните органи во врска со промоцијата на земјоделските и прехранбените производи.

Слабиот интерес на производители-

те за брендирање во нашата држава на сопственото производство е најчесто поради недостаток на информација, неподготвеност да инвестираат во промоција на сопствените производи и немање на визија за глобален пазар и пласман на производи. Кај производителите недостасува едуцираност во однос на тоа што значи брендирање на производ или негова заштита во однос на потекло, име или традиционална специфичност. На ваков начин се губат бенефитите на производителите, бидејќи брендиран производ е сигнал за квалитет, висока конкурентност и високи приходи на фирмата, односно

одлична нејзина промоција. Затоа преработувачките капацитети треба да работат повеќе на маркетингот на фирмата, да се пратат постојано вкусовите и желбите на потрошувачот, а воедно и имплементација на нови технологии и превземања од други пазари. Треба да се надмине стратегијата на Македонските фирми, со ниски цени да се освојуваат пазарите, што се смета како долгорочно неодржливо. Целта е да се инвестира во квалитет, стандардност и сигурност на производ при што истиот си ја добива својата додадена вредност и со тоа поголема профитабилност.

КЛАСИФИКАЦИЈА НА ХРАНА, МАПИРАЊЕ И ФОРМИРАЊЕ НА БАЗА НА ПОДАТОЦИ

Традиционална и индустриска храна

Во последните децении ЕУ повторно ја поддржува традиционалната храна и го открива нејзиното производство. Ако се направи споредба на традиционална храна и индустриска, мора да се спомне фактот дека традиционалната храна била доминантна се до почетокот на 20-от век, со почетокот на индустријализацијата. Од тогаш со започнувањето на индустриско производство на храна се потиснува традиционалното и земаат замав новитетите во технологиите, замената на некои основни вредности на храната со т.н „Лајт“, додатоци. Најуспешен таков производ-индустриски е маргаринот, кој всушност преставува замена за путерот (додека во однос на хемискиот состав се поистоветува со сличност со хемиски состав на пластика), од каде може да се процени и неговата нутри-

тивна вредност. На почетокот на овој милениум доаѓа до отворен судир на глобалниот економски развој и климатската еколошка одржливост. Како резултат на овие струења имаше одредени кризи при индустрискиот начин на производство (труења, контаминации), што предизвикува страв кај потрошувачот и повторно ориентирање кон традиционалниот начин на производство на храна.

Промовирање и заштита на традиционална храна

Во услови на заострени критериуми од аспект на безбедност, прибирливост на потрошувачот и квалитет на производот, се наметнува потребата за стандардизација, регистрација и заштита на одделни земјоделско-прехранбени производи. Со ваков тип на заштита и регистрација на земјоделски производи се гарантира квалитетот и истите се издвојуваат од

нерегистрираните и незаштитени производи и се избегнуваат злоупотреби, фалсификати и разни манипулации на потрошувачот.

Со заштита, промоција и маркетинг на земјоделските производи многу се влијае на развојот на руралните средини, преку задржување на традиционалниот начин на производство, зголемување на приходите, а и со тоа намалување на миграцијата село-град. ЕУ иако го поддржува традиционалниот начин на производство, но сепак е во тек со новитетите во технологијата, ги поддржува и иновациите и трансферот на технологии во производство на

традиционална храна. Со ова се овозможува модернизација на производството во сите аспекти, вклучувајќи ги и логистиката и дистрибуцијата, со што се задржува безбедноста и високиот квалитет на земјоделските производи. Како предизвик во воведување на иновации во производство на традиционална храна се:

- Зголемување на конкурентноста,
- Задржување на безбедноста и квалитетот на храната
- Почитување на барањата и очекувањата на потрошувачите.

МАПИРАЊЕ И ЗАШТИТА НА ТРАДИЦИОНАЛНИ-АВТОХТОНИ МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ

Автохтоните производи се богато и дел од материјалната култура на секоја земја. Тие претставуваат важно обележје на една земја и еден народ и се показател за нивната општа и технолошка култура како и култура во исхраната.

Млекото и млечните производи, заедно со житата и месото се сметаат за најважни и најквалитетни производи во човековата исхрана и поволно влијаат на здравствената состојба на луѓето.

Преработката на млекото и производството на млечни производи е една од најстарите технолошки постапки кои луѓето ја користеле за зачувување на лесно расипливото млеко, кое спонтано, само се киселело и потсирувало. Со намалување на водата и додавање на сол, добиената подсирка се користела како храна за подолг временски период.

Со размена и трговија се ширела примената на млечните производи во исхраната. Од локално производство поврзано за одредено населено место или регион многу видови на млечни производи станаа претпознатливи во поширокото подрачје, производството на тие производи започна да се поврзува со тоа место или регион. Се пренесувала и технологијата на производите, се менувала првобитната примитивна преработка на млекото, се развивала технологијата, се модифицирала и приспособувала на условите во новиот регион и навиките на населението. Се совршувале постапките, се модернизирало производството, се применувале и поставувале технологиите во новоотворените преработувачки млекарски погони, меѓутоа ги задржувале своите првобитни, традиционални имиња.

Општествените промени во Репу-

блика Македонија кои се случува во последните 50 години, значително ја променија структурата на сточарството. Негативните трендови во овчарството и козарството се супституираат во развој на говедарството, а со тоа и производството на кравјо млеко. Меѓутоа, како од овчо така и од кравјо млеко, кај нас во голема мера се произведуваат млечни производи, манифактурно, мандрациски, со неконтролирани технолошки параметри и во несоодветни хигиенски услови. Вака добиените млечни производи се со нестандарден квалитет и мал рандман. Затоа последните години повеќе млекарски капацитети почнаа со производство на млечни производи во индустриски услови и по пропишана технологија.

Како резултат на ваквите промени, како и намалувањето на бројот на бачила и полуномадското традиционално овчарство, како и изменетите услови и текови на пазарот, ширењето на примената на технологијата на некои нови производи, доведоа до исчезнување на некои автохтони млечни производи од македонската трпеза, како на пример Кефалотирот и Фетата кои се произведувале на бачилата во јужните делови на Република Македонија до Втората Светска војна, Манурот како една автентична технологија на албуминско сирење, како и соленото кисело млеко изработено од овчо млеко.

Денес веќе е инцидентно производството на традиционален кашкавал, во услови на бачило, со намалувањето на бројот на овци и одгледувањето на полуномадски начин, што традиционално претставувал еден од битните предуслови за развој.

Осовременувањето на условите на производство, употребата на современи постапки, опрема и адити-

ви во млекарството, доведуваат до значајни отстапки и напуштање на базичната технологија на производите и губење на нивната автентичност. Од друга страна либералниот пазар, глобализацијата во млекарскиот сектор доведуваат до измена и на навиките и потребите на конзументите на млечни производи, кои се повеќе прифаќаат нови и индустриски произведени млечни производи, одвикнувајќи се и заборавајќи ги традиционалните млечни производи карактеристични за нашево поднебје.

Заради одржливост на автентичноста, традицијата и во насока на зачувување на традиционалните производи треба да се изврши анализирање на традиционалните производи, теренско скенирање и систематско снимање на условите и начинот на производство и нивно документирање.

На ваков начин и врз основа на собирање на овие база на податоци би се имале основен регистар на автохтоните млечни производи од кој би се црпеле информации и идеји во насока за нивно понатамошно користење и имплементирање во практиката. Од особена важност би било да се детерминираат сите традиционални млечни производи, и истите ќе можат да се заштитат според географски назив и ознака за гарантиран традиционален специјалитет (во согласност со предлог-законот за квалитет на земјоделски производи член 141,142,143 и 144). Со изработката на Елаборатот, во согласност со истиот Предлог-закон и член 145, ќе можат здруженијата на млекопреработувачи да аплицираат и да ги заштитат своите традиционални производи, кои воедно се национални обележја на државата. Од овој аспект се гледа економската оправданост на заштита

на земјоделски производи со традиционално специфичен карактер кој е во склоп на новонастанатите услови, планови и политики за развој на земјоделството и руралниот развој во Република Македонија.

Во вакви услови иднината на малите млекопроизводители, особено во руралните и еколошки незагадени региони е искористување на тради-

ционалните технологии, нивно што е можно поавтентично имплементирање во производствените погони, нивно брендирање и пласирање на пазарот како автентични и традиционални производи, како и нивна заштита на географското потекло и заштита со ознаката и името на производот на основа на изворната технологија.

КРЕИРАЊЕ НА МРЕЖА

Процесот на приближувањето на една земја кон Европската унија подразбира прифаќање не само на легислативата на унијата, туку и вредностите и позитивните искуства од Европа прилагодени на локалните услови. Затоа и во Република Македонија е формирана Мрежата за рурален развој на Република Македонија. Основата за формирање на Мрежата е Регулативата на Советот (ЕС) бр. 1698/2005 за поддршка на руралниот развој од Европскиот земјоделски фонд за рурален развој (EAFRD) и Регулативата на Советот (ЕС) бр. 1085/2006 од 17 јули 2006 за воспоставување инструмент за предпристапна помош (ИПА), како и домашното законодавство. Во контекст на мрежата треба да се креираат останати мрежи во поделни сектори за земјоделски производи за дадени региони.

Воспоставувањето на мрежата има за цел успешно спроведување на активности за информирање на заинтересираните субјекти од преработувачките капацитети за целите и мерките на политиките за рурален развој и другите релевантни развојни политики на национално и европско

ниво. Во таа смисла комуникациските активности на мрежата треба да го поддржат и поттикнат успешното спроведување на мерките за рурален развој, промовирање на традиционална храна и други земјоделски производи, вмрежувањето на субјектите инволвирани во развојот, размената на искуства и соработката. Мрежата ќе воспостави двонасочна комуникација и ќе очекува повратни информации од субјектите со кои ќе комуницира заради постојано подобрување на својата активност како предуслов за исполнување на крајните цели на мрежата. Воопшто мрежата опфаќа субјекти од трите основни сектори и тоа граѓанскиот, преработувачкиот секторот и јавниот сектор. Граѓанскиот сектор кој го сочинуваат здруженија на граѓани, нивните асоцијации (федерации, униии, коалиции и др.) има можност да продира најдлабоко во заедниците на локално ниво и да ги идентификува нивните потреби и, воедно, од нив да ги црпи идеите за разрешување на проблемите, врз чија база би се подготвувале конкретни проекти. Дополнително, овој сектор би играл и улога на коректив на јавниот сектор во процесите на

подготовка на суштествените закони и документи предвидени со законите.

Со новиот закон за земјоделство и рурален развој (Сл. Весник на РМ бр.49 од 12.04.2010), државата дава поддршка за инвестиции за преработка и маркетинг на земјоделски производи. Со овој вид на поддршка ќе се овозможат да се добијат подобри резултати во преработувачките капацитети, преку подобрување на дизајн, новитети во технологии на производство и достигнување на повисоки стандарди од минималните и новововедени стандарди согласно законот. Исто така согласно овој закон е воведена политика и поддршка на државата за зголемување на конкурентноста на земјоделските производи. Ова ќе биде овозможено доколку производителите и преработувачите на земјоделски производи се групират во поголеми групи или здруженија заради примена на заеднички практики за усогласување со стандардите за квалитет на земјоделски производи, промовирање на иновативни практики и унапредување на човечкиот потенцијал во руралните средини.

Преработувачкиот секторот претставен од примарни производителите, преработувачите и индивидуалните земјоделци и разни видови на групации и здруженија имаат интерес да работат во стопански гранки кои се поврзуваат со руралниот развој. Присуството на овие субјекти во мрежата е значајно особено при изработка на стратегии, на балансирање на иницијативите и презентација на идеи и активности кои ќе придонесат за намалување на сиромаштијата на руралните средини и подобрување на благосостојбата на жителите од овие подрачја.

Јавниот сектор претставен од институциите на власт на централно ниво,

институции на власт на локално ниво, како и нивни формални и законски здруженија, претставници на јавни научни и образовни установи како и од претставници на националните, регионалните и локалните агенции се гарантира дека руралниот развој е во согласност Законските регулативи и научно-истражувачки истражувања и достигнувања во другите земји и нивни искуства.

Во рамки на оваа стратегија субјектите од трите главни сектори се алоцирани во соодветна целна група со која мрежата ќе оствари комуникација.

Задачи на Мрежата се:

- воспоставување на системот и развој на Мрежата;
- изработка на развојна стратегија и програма за развој на Мрежата;
- одредување на приоритети за развој на земјоделството, туризмот и другите дејности во руралните подрачја и нивна промоција;
- следење на законската регулатива на полето на рурален развој на национално и меѓународно ниво;
- следење и информирање на јавни повици и тендери од интерес за членовите на Мрежата;
- промовирање на сознанијата за значењето на руралниот развој;
- соработка со релевантните национални и локални институции, а особено Министерството за земјоделство, шумарство и водостопанство;
- соработка со релевантни меѓународни институции, вклучувајќи меѓународни оргнаизации од областа на руралниот развој, Европската мрежа за рурален развој, како и институциите на европската унија;
- размена на знаења и искуства од областа на руралниот развој;
- конзистентно да ги насочи и пла-

нира помошта и подршката која ќе ја остварува во рамки на програмските активности;

- да подржи раст на сопствените ресурси во подрачјата каде ќе дејствува и проектите во кои ќе се вклучи;

- обука на различни нивоа и слушатели (обука и образование на возрасни; техничко и стручно образование, претприемништво итн), а особено на стручни тимови кај членките на мрежата за теми од областа на руралниот развој;

За остварување на главната комуни-

кациска намера поставени се следните цели:

I. запознавање на јавноста со мрежата и нејзините активности;

II. да се поттикне и зголеми учеството на различните целни групи во мрежата;

III. да се поттикне свесноста на различните заинтересирани страни за значењето

и активностите на мрежата;

IV. да се обезбеди поддршка на мрежата.

ЦЕЛНИ ГРУПИ

Целните групи на кои се однесуваа оваа стратегија се:

1. Производители: земјоделци, земјоделски организации и преработувачи;

2. Дистрибутери (продажба на големо, продажба на мало, број, учество и цени);

3. Организација на граѓани-потрошувачи

4. Државна администрација

5. Истражувачко образовни институции (научни институти и факултети)

6. Приватно истражувачки субјекти

7. Услуги врзани со развојна стратегија

8. Медиуми

Мрежата ќе подготви основен информативен пакет во кој се вклучени изработка на лого, вклучувајќи дефинирање бренд на организацијата; веб страница и основни промотивни материјали во форма на флаери, листови и сл; јавно информирање преку медиумите (печатени и електронски); одржување на специфични работилници и семинари; јавни настани и друго.

Освен тоа Мрежата ќе подготви посебни информативни пакети како надоградба на основниот за секој одделен вид на субјект кој е дефиниран во стратегијата како таргет кон кој ќе комуницира. Содржината на посебните информативни пакети ќе зависи од Програмските активности во соодветен временски период и ќе се констатира дополнително. При подготовката на информативните пакети ќе се земе во предвид и матрицата за комуникација со целните групи.

Јавноста и потенцијалните членови на мрежата ќе бидат постојано информирани за активностите на мрежата за да се обезбеди можност за постојано приклучување на нови членови на мрежата мобилизирани на начин предвиден во Статутот и другите акти на мрежата.

Редовните и вонредните членови на мрежата, како и партнерите и корисниците на мрежата ќе бидат исто така континуирано информирани за активностите на мрежата, но и ќе се

поттикнуваат да разменуваат и споделуваат информации за мрежата за да

може успешно да се остваруваат задачите на мрежата.

КОМУНИКАЦИСКИ АЛАТКИ

- I. Веб страна
 - II. II. Билтен
 - III. III. Настани (состаноци, дебати, студиски патувања, работилници)
 - IV. IV. Прашалници
 - V. V. Студии
- SWOT анализа на потрошувачка на храна

СИЛА

Потрошувач:

- Тренд на пораст на куповната моќ на потрошувачите
- Климатски и земјоделски услови:
- Географска и климатска различност
 - Поволни климатски и земјоделски услови за производство на храна

- Местоположба-раскрсница на главни европски коридори
- Дobar пристап на пазарот

Вработување:

- Секторот за производство на храна овозможува да вработи поголем дел на работно способни лица
- Долгогодишна традиција во агро бизнисот

СЛАБОСТИ

Структура на земјоделско земјиште

- Слаб и несигурен систем на поседување на земја
- Мали домаќинства кои се бават со земјоделие и тоа поголем дел како секундарна дејност
- Ниско ниво на професионална земјоделска активност
- Ограничени инвестициони ка-

пацитети

Структура на население:

- Неповолна старосна и образовна структура
- Ниско ниво на работни активности во селските региони

Економски проблеми:

- Слаб акумулациски потенцијал
- Низок приход по хектар обработливо земјиште

Недостаток на модерна технологија

- Традиционален начин на одгледување
- Тешкотии во примена на нови стандарди

Истражување:

- Неразвиени истражувања
- Недостаток на мултидисциплинарен пристап
- Недостаток на обука и практична имплементација

Здружувања

- Не се јаки здруженијата на производители
- Неактиност во здружувањето на потрошувачите

МОЖНОСТИ

Усогласеност со ЕУ

- Усогласеност и усвојување на правни акти со ЕУ регулативи и легислативи и примена на меѓународни стандарди
- Пристап кон Европскиот пазар
- Развивање на стандардизација и безбедност на храна
- Научно едуцирање на потрошувачите на храна

Производство

- Развивање на технологија на доработка и преработка на храна
- Употреба на нови технологии
- Развивање на производство со компаративни предности
- Развој на органско производство

Развој на здруженија помеѓу производители, преработувачи и потрошувачи

Население:

- Поактивно вклучување на млади фармери или производители
- Зголемен интерес на градското население за селските „вредности,, традиционална, органска и функционална храна

Глобални теми

- Раст на источно европски пазар
- Глобализација и ширење на трговски и вредносни синџири
- Зголемување на снабденоста со храна

ЗАКАНИ

Производство:

- Отпор за иновации
- Традиционална пракса на домаќинствата

- Недостаток на квалитетни производи

- Недостаток на модерна технологија

- Недостаток на јасни стратегии

Слабости кај населението:

- Недостаок и динамика на подвижност на селското население

- Недостаок на желба кај младите да останат во рурални средини

- Не едуцираност на населението

- Незаинтересираност за меѓународни стандарди, поради непознавање на нивните бенефити

- Ниска куповна моќ на потрошувачот, поголема побарувачка на ефтини и неквалитетни земјоделски производи

Економски прашања:

- Ограничени инвестициони фондови за развој на нови услуги и дејности

- Светска криза

- Закаското членство во ЕУ, одлагање на реформи, социјални немири



ЦЕНТАР ЗА РАЗВОЈ НА ЈУГОЗАПАДЕН ПЛАНСКИ РЕГИОН

ул. Партизанска 66, Пф 27, 6330 Струга
Тел +389 46 523 449, +389 46 550 146, Факс +389 46 524 914
E-mail: CRJugozapaden@rdc.mk
www.rdc.mk/southwestregion