Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций

ПРЕСС-РЕЛИЗ

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ

Модернизация безопасности пищевых продуктов и сохранение традиций в Сербии

ФАО и Европейский банк реконструкции и развития помогают модернизировать меры обеспечения безопасности традиционных кулинарных изделий, которые производятся мелкими фермерами

Во многих сербских селах древние кулинарные традиции, такие как изготовление пасты из красных сладких перцев (айвара) и пряных колбас, – это предмет гордости и источник дохода местных жителей. ©SEEDEV / Бранко Радулович

10/01/2023

Милош Паич изготавливает пряные копченые колбасы по местному рецепту, которому уже больше 250 лет и которым славится городок Бачки-Петровац в крае Воеводина на севере Сербии. Он соблюдает также новые требования к безопасности пищевых продуктов, разработанные правительством при поддержке ФАО и Европейского банка реконструкции и развития (ЕБРР), направленные на то, чтобы привести гастрономические традиции в соответствие с последними достижениями в области безопасности пищевых продуктов и повысить конкурентоспособность мелких производителей Сербии.

По словам Милоша, срезать углы тут не стоит: "Может быть, сделать все по-другому было бы проще, но зато теперь я могу спать спокойно".

В Бачки-Петроваце, как и во многих других местах, древние кулинарные традиции являются предметом гордости и источником дохода местных жителей, а богатое кулинарное наследие Сербии передается из поколения в поколение. "Я рассказываю моим детям о

санитарно-гигиенических мерах на всех этапах производства, от сырья до готового продукта", – говорит Милош.

Новые правила распространяются не только на мясную продукцию. Они применяются также в тысячах малых семейных предприятий по всей стране, производящих варенье, соки, сухофрукты, маринованную капусту или айвар (традиционную пасту из красных сладких перцев).

Возврат к традициям

Около трех лет назад Стеван Петрович оставил карьеру юриста и решил возобновить семейное производство айвара. Эта паста, излюбленное блюдо на Балканах, особенно популярна на юге Сербии, а айвар, производимый в городском поселении Лесковац, имеет статус продукта с защищенным наименованием места происхождения.

По словам Стевана, ему было нелегко убедить родителей в том, что он выбрал правильный путь, но теперь, когда производство растет, а благодаря маркетингу о его айваре знают во многих уголках Сербии, мать и отец готовы помогать ему развивать бизнес и далее.

"Быть производителем продовольствия нелегко, но в такое уж время мы живем: мне гораздо приятнее предлагать покупателям полезный и безопасный продукт, который соответствует всем нормативным требованиям", – говорит Стеван.

ФАО и ЕБРР помогли правительству Сербии внедрить новые требования к безопасности пищевых продуктов, адаптированные для мелких производителей. ©SEEDEV / Бранко Радулович

Подходят мелким предпринимателям

Разработанные при поддержке ФАО и ЕБРР основные меры обеспечения безопасности пищевых продуктов, адаптированные для таких малых семейных предприятий, позволяют сохранить разнообразие высококачественных пищевых продуктов, культурное наследие и источники средств к существованию мелких фермеров, обеспечивая при этом соблюдение санитарно-гигиенических норм.

"ЕБРР в партнерстве с ФАО поддержали правительство Сербии в его усилиях по улучшению национального производства мясной, молочной и растительной продукции и по развитию мелких предприятий перерабатывающей промышленности, давая таким организациям

возможность продолжать работу и сохранять конкурентоспособность", – говорит заведующий отделом консультаций по вопросам агробизнеса ЕБРР Неманья Гргич.

В результате сотрудничества был подготовлен набор руководящих принципов и информационных материалов, помогающих сербским производителям понять и соблюдать новые подзаконные акты, касающиеся безопасности пищевой продукции, а также была разработана учебная программа, которая включает обучающие видеоролики.

Это важно для Сербии еще и потому, что это облегчит ее потенциальное вступление в Европейский союз (ЕС), так как ее стандарты будут полностью соответствовать нормам ЕС.

Строгие, но справедливые

Новые правила безопасности пищевых продуктов разработаны с учетом потребностей мелких производителей, но в учебных материалах четко говорится о том, что в важнейшем вопросе гигиены нет места компромиссам.

Начальник управления ветеринарного здравоохранения Сербии Тамара Бошкович пояснила: "Эти правила открывают двери многим мелким производителям, позволяя им диверсифицировать рынки и продажи, поскольку в них содержатся требования к безопасности пищевых продуктов, в которых учитываются объемы производства и риски в области безопасности пищевых продуктов. Даже производители в горных районах, где инфраструктура ограничена, могут продолжать производить продукцию традиционным способом, прибегая к соответствующим исключениям из правил, но обеспечивая при этом безопасность пищевых продуктов".

©FAO

Эти новые требования к безопасности пищевых продуктов дают мелким производителям возможность продолжать работу и сохранять конкурентоспособность на национальном рынке, одновременно приведя гастрономические традиции в соответствие с последними достижениями в области безопасности пищевых продуктов. ©SEEDEV / Бранко Радулович

Сербский знак качества

Эта инициатива способствовала также разработке сербского знака качества, который удостоверяет происхождение и качество продукции. Для сербских производителей мясной продукции, таких как Милош, "соблюдение применимых стандартов безопасности и качества пищевых продуктов имеет решающее значение, поскольку эти стандарты обеспечивают

доступ на рынки и, таким образом, могут расширить возможность выйти на экспортные рынки и увеличить экономическую отдачу в секторе", – отметила экономист ФАО Лиза Пальетти.

Для потребителей в Сербии и за ее пределами новые требования, разработанные при содействии ФАО и ЕБРР, дают уверенность в том, что продукты, которые они покупают, приготовлены в соответствии с вековыми кулинарными традициями страны, а также с учетом современных стандартов в сфере охраны здоровья и безопасности.

ФАО является единственным специализированным учреждением системы Организации Объединенных Наций, осуществляющим надзор за всеми звеньями производственно-сбытовой цепочки в сфере продовольствия. Эта инициатива является еще одним примером той роли, которую Организация вместе с ЕБРР и другими партнерами играет в обеспечении продовольственной безопасности и охране здоровья людей, а также в стимулировании экономического развития путем укрепления источников средств к существованию.

Дополнительная информация

- Веб-сайт: Справочная информация ФАО о стране: Сербия
- Веб-сайт: Инвестиционный центр ФАО
- Веб-сайт: Безопасность и качество пищевых продуктов
- Новости: ЕБРР и ФАО продолжают повышать стандарты безопасности пищевых продуктов в Сербии

Региональное отделение ФАО | 20 Kalman Imre H-1054 Budapest Hungary
+36 1 4612000| www.fao.org/europe/ru