

Кулен без хасапа

Ана Буњик годинама продаје кулен на пијаци у Бачком Петровцу, али од јануара на њеној тезги неће више бити месних прерађевина. Скупштина Србије планира да усвоји закон о безбедности хране, па ће сви они који производе и продају храну морати да поседују сертификат "хасап". За некилик десетина килограма кулена колико сваке године преостане за продају, Ани се неће исплатити да уложи новац у систем контроле квалитета хране.

- Моја породица месо прерађује за наше потребе, али увек преостане око тридесетак килограма прерађевина које не поједемо и које износим на пијаци да продам. Чула сам да ће од Нове године бити обавезан хасап и добро је што ће се увести ред, али на добро неће изаћи - каже Ана, на чијој су тезги поред кулена и поврћа, поређане тегле с медом, за које ће јој убудуће такође бити потребан сертификат. Она каже да и то мало меса што изнесе да прода њеној породици доноси зараду, и да није баш логично да јој неко тражи да улаже толики новац и на крају не само да не заради ништа, него и да има губитке.

- Наше се месо контролише код ветеринара и ми никада не би ризиковали да сами једемо месо које није добро. Али изгледа да то сада није довољно. Поштоваћемо нови



Фото: С. Шушњевић

закон и кулен нећемо износити - рекла је Буњик.

Баш као и Ана, Јан Опалски је годинама кулен продавао "на црно", све док у фирми у којој је радио није узео отпремнину и схватио да од продаје на мало може

да се направи много озбиљнији бизнис.

- Скоро свако домаћинство у Бачком Петровцу производи кулен, али нико сам не може да финансира производњу која би задовољила све стандарде који се тра-

НЕ МОЖЕ НА ТЕЗГУ

је то, мислим, први српски месни бренд под именом "петровска клобаса" - вели Опавски.

Са још двадесет шест Петровчана, Опавски је основао Земљорадничку задругу "Кулен", прикупљају новац и планирају за најкасније две године да покрену производњу.

мо у Србији већ и на иностраном тржишту. Да би покренули производњу потребно им је 600.000 евра, па ће морати да нађу сувласника.

- Има много заинтересованих фирми које би желеле да уђу са нама у производњу. Већ су нам се јављали и Матијевић и неки привредници из иностранства, али ми

Контрола од њиве до трпезе

- Главни недостатак досадашњег система безбедности хране је што је контрола углавном усмерена према финалном производу, тако да постоје бројна преклапања надлежности појединих инспекција. Успостављањем новог система усклађеног са законодавством Европске уније, Србија добија модеран систем где ће се храна контролисати "од њиве до трпезе" - каже за "Дневник" саветник за безбедност и квалитет у Министарству пољопривреде, шумарства и водопривреде Бранислав Ракетић.

Он напомиње да државе чланице ЕУ "хигијенаски пакет" примењују од 2006. године. Овај пакет подразумева да сви који раде са храном морају имати обавезне интерне системе самоконтрале засноване на хасапу.

- Закупили смо плац у индустријској зони, направили пројекат и ускоро би требало да почнемо с грађевинским радовима. План је да упослимо око двадесет радника и производимо кулен - рекао је Опавски.

Само овако удружени Петровчани ће моћи да испоштују све стандарде Европске уније који ће се ускоро примењивати и код нас, и тако свој производ продају не са-

чекамо да још мало финансијски ојачамо како нам неко други не би преузео то што смо до сада урадили.

Опавски који председник Управног одбора задруге, заједно са колегама прикупља новац на разним странама, најчешће учешћем на конкурсима које организују Покрајинско извршно веће и републичко Министарство за пољопривреду. **Лена Никовић**

же, па и сертификат хасап. Тако смо одлучили да се организујемо и заједнички уложимо новац. И не само то. Како је Бачки Петровац познат по кулену и људи из целе земље га купују, одлучили смо да га као производ заштитимо, и сада