

**SIGURNOST HRANE KROZ PRIMJENU HACCP-a I GLOBALGAP-a U
BRČKO DISTRIKTU BOSNE I HERCEGOVINE**

**FOOD SAFETY AND APPLICATION HACCP AND GLOBALGAP IN
BRČKO DISTRICT BOSNIA AND HERZEGOVINA**

Dr. sc. Ferhat Čejvanović, docent
Vlada Brčko Distrikta BiH,
Bulevar mira 1, 76100 Brčko
Bosna i Hercegovina

Dr. sc. Silvana Manasievska-Simić, docent
Fakultet za zemljodjelski nauki i hrana
Skopje, Makedonija, P.fah 297 1000
Skopje, Makedonija

Dr. sc. Sabahudin Bajramović, docent
Poljoprivredno-prehrambeni fakultet
Sarajevo, Zmaja od Bosne 8, 71000
Sarajevo, Bosan i Hercegovina

REZIME

Poljoprivreda zemalja u tranziciji, ima odgovoran zadatak da se potpuno uklopi u rješavanje dva veoma složena pitanja koja se postavljaju pred privredu svih zemalja u tranziciji: ispunjavanje ciljeva nacionalne politike i pridruživanje Evropskoj Uniji i neminovnu implementaciju sistema za kontrolu kvaliteta životnih namirnica. Ova dva zadatka direktno će uticati na mijenjanje načina života i radnih navika. Ovi procesi će, takodje, donijeti i mnoge socio-ekonomske ali i etnografske promjene. S obzirom da je poljoprivredna proizvodnja u BiH mahom ekstenzivnog tipa a prehrambena industrija nije na visokom nivou, primjena standarda i ispunjavanje zahtjeva za ulazak u Evropsku Uniju zahtjevaće od poljoprivrednih proizvođača i preradivača permanentno obrazovanje i praćenje dostignuća u nauci, tehnici i tehnologiji. Pogotovo ako se zna da je jedno od rješenja navedenih zadataka primjena efikasnog sistema za stavljanje pod kontrolu opasnosti kojima su poljoprivredno prehrambeni proizvodi izloženi a to je primjena HACCP() sistema i primjena GLOBALGAP-a (**) u primarnoj poljoprivrednoj proizvodnji.*

Ključne riječi: Standardi, edukacija, HACCP, GLOBALGAP, Brčko distrikt BiH

SUMMARY

Agriculture in transition's states (in these work shown at the examples Bosnia and Herzegovina) have very important task to involve completely in solving two very complex questions put in front of the economy all states in transition: joining Europe Union and necessary systems implementation for ISO standards and HACCP. Those two tasks will impact directly on change of the way of the leaving and working habits in rural parts of the country. This process will also bring many socially, economic bath also ethnographic changes. Agriculture production in BiH is manly extensive type and obsolete technology an there for the applications of standard's will asked permanent education in agriculture production and following achievements in science, tehnic and technology. Especially is well known that one of the solutions is HACCP and systems GLOBALGAP in agricultural production.

Key words: standards, education, HACCP, GLOBALGAP, Brcko district of Bosnia and Herzegovina

1. UVOD

Nacionalni interes svih zemalja u tranziciji, dakle i Bosne i Hercegovine, svakako je pridruživanje Evropskoj Uniji. Iskustva zemalja iz okruženja pokazuju da ovom koraku prethode tranzicija političkog i ekonomskog sistema i pravne i institucionalne promjene u cilju liberalizacije trgovine sa EU i zemljama u okviru CEFTA, tj. harmonizacija nacionalnog tehničkog zakonodavstva i institucija zaduženih za njihovu primjenu.

2. OPĆENITO O HACCP-u KAO SISTEMU KONTROLE KVALITETA HRANE

Svjedoci smo da su tržišta većine zemalja u tranziciji, pa i BiH preplavljena hranom sumnjivog kvaliteta sa aspekta biloške vrijednosti, higijenske ispravnosti itd. najčešće zbog ne mogućnosti kontrole hrane koja ulazi na nacionalne teritorije i niza drugih, nezanemarljivih faktora: propusnosti granica, ne poštovanja važećih propisa, ne postojanja akreditovanih laboratorija, efikasne inspeksijske kontrole ali i odsustva uspostavljenog sistema kontrole kvaliteta hrane u okvirima domaćih proizvodnji.

Na domaćim tržištima takvi proizvodi su uglavnom konkurentni i često im se »gleda kroz prste« u slučaju odstupanja kvaliteta jer se doživljavaju kao nacionalna obelježja. Međutim, međunarodno tržište takva odstupanja ne trpi tako da jednom postignut kvalitet proizvoda koji pretenduje da bude stalno konkurentan na stranom tržištu zahtjeva mnogo više od tradicije i lijepe naljepnice

Osnovni cilj implementacije sistema kvaliteta u proizvodnji je smanjenje mogućnosti nastanka greške odnosno permanentna kontrola i korekcije »u hodu«. Rezultat takvog načina proizvodnje i poslovnog ponašanja imao bi kao rezultat postizanje i održavanje određenog nivoa kvaliteta kako proizvodnih procesa tako i samih proizvoda. Ali da bi se ovo postiglo neophodno je utvrditi sledljivost dokumentacije i poštovanje propisanih procedura. Pošto osnovna proizvodnja najčešće zavisi od niza isporučilaca i/ili podizvođača to je vrlo često jedan od zahtjeva u unapređenju sistema kvaliteta i certifikacija podizvođača odnosno dobavljača.

Primjena standarda serija ISO (9000, 9001...17000 itd) i dobijanje sertifikata i na taj način povećana konkurentnost na međunarodnom tržištu je strateški zadatak većine zemalja u tranziciji. Međutim jednom dobijeni sertifikat ne znači trajno rješenje pitanja kvaliteta već samo dobijanje ulaznice za ostanak u krugu certifikovanih jer certifikacija u prosjeku na svake dvije godine podliježe ponovnom preispitivanju. Samo konstantan rad na usavršavanju i poboljšavanju sistema kvaliteta omogućava zadržavanje sertifikata. Ono što moramo posebno napomenuti je to da se prvom certifikacijom verifikuje već postignuti nivo kvaliteta, dakle da se ne »juri« neki zadati nivo, pa je samim tim prva certifikacija donekle olakšana. Dosadašnja praksa u implementaciji sistema kvaliteta je pokazala da je industrijsku proizvodnju lakše certifikovati u odnosu na implementaciju sistema kvaliteta u poljoprivrednim proizvodnim subjektima.

Višegodišnja iskustva u implementaciji sistema kvaliteta po ISO standardima doveli su do zaključka da ovi standardi u dosta slučajeva nisu dovoljni i/ili sasvim adekvatni kada su poljoprivredni proizvodi u pitanju. Zato je naloženo evropskom Tehničkom komitetu da razradi jedinstveni metod ispitivanja i kontrole prehrambenih proizvoda. Tako je u najkraćem nastao HACCP sistem koji predstavlja analizu rizika i kritične kontrolne tačke u proizvodnji hrane od njive do trpeze. Nedovoljna higijena u proizvodnji i/ili u rukovanju i skladištenju proizvoda, mogućnost onečišćenja hemikalijama proizvoda biljnog i životinjskog porijekla zbog ne poštovanja ili ne poznavanja ili svjesnog zloupotrebljavanja kako sredstava za prihranjivanje i zaštitu tako i antibiotika, hormona rasta itd. predstavljaju faktore rizika ispravnosti hrane i konstantnu potencijalnu opasnost po ljudsko zdravlje sa dalekosežnim posljedicama. Rizici u preradi hrane vezani su osim za ne higijenske uslove i za onečišćenja

nastala upotrebom ne dozvoljenih aditiva, začina, neadekvatne ambalaže. Ne smijemo zaboraviti ni opasnost koja se krije u genetski modificiranim proizvodima i drugim namirnicama koje se javljaju na tržištu kao rezultat novih i nedovoljno provjerenih tehnologija. Iz navedenog možemo doći i do zaključka da je poljoprivredna proizvodnja postala izuzetno komplikovan i odgovoran proces koga treba dobro poznavati. Tradicija i iskustvo »s koljena na koljeno« ne samo da više nisu dovoljni već nisu ni pouzdana preporuka kao nekad. Bilo kako bilo, poljoprivredni proizvodi stalno stižu na tržište pred Njegovo Visočanstvo Kupca kog treba pridobiti ali i zadržati.

Da bi stekli kupčevo povjerenje, koje se teško stiče ali zato često provjerava i dokazuje, treba imati pouzdan kvalitet, naročito kada su prehrambeni proizvodi u pitanju. I opet se vraćamo neminovnosti standardizacije, jer da bi se zadovoljile želje i potrebe kupca kome su svi, pa i poljoprivredni proizvodi namjenjeni, u proizvodnji treba primjeniti odgovarajuće standarde. Svjedoci smo da veliki lanci hiper marketa ali i veliki broj hotelskih lanaca od potencijalnih dobavljača, posebno prehrambenih proizvoda, zahtijevaju certifikat o implementiranom sistemu kvaliteta. I tek certifikovani dobavljači mogu da udju u utakmicu dobijanja posla.

3. NASTANAK I ZNAČAJ GLOBALGAP-a

Mjere Zajedničke agrarne politike Evropske unije (CAP) koje se primjenjuju od 2003. godine, daje se podrška i malim farmerima u njihovom nastojanju da izađu na tržište. U okviru ovih mjera posebno se ističe značaj održivosti poljoprivrede i bezbjednosti hrane korištenjem tzv. "dobre/najbolje prakse" (Good/Best Practices–G/BP). Ovaj pojam podrazumijeva dobru proizvođačku praksu (Good Manufacture Practices – GMP), dobru higijensku praksu (Good Hygiene Practices – GHP) i dobru poljoprivrednu praksu (Good Agricultural Practices – GAP), ali i prihvatanje odgovarajućih propisa i standarda. Navedene prakse, propisi i standardi koji ih regulišu poznati su u EU kao EUGAP (EU Good Agricultural Practice).

Osnovni koncept dobre prakse predstavlja skup aktivnosti koji vremenom sve više dobija na značaju, a koji predstavlja dio procesa uvođenja i održavanja minimuma standarda očuvanja životne sredine kao osnove za promovisanje poljoprivrednih sistema koji podrazumijevaju viši stepen održivosti poljoprivrede.

Standardi očuvanja životne sredine predstavljaju veoma važan dio evropskog modela poljoprivrede (kako u međunarodnim trgovinskim sporazumima, zatim u pogledu brige javnosti za očuvanje životne sredine, tako i kada su u pitanju odnosi snaga na tržištu), sa izgledima da igraju sve značajniju ulogu u vođenju buduće agrarne politike. Ovakvi standardi su neophodni da bi se obezbjedio minimum zaštite životne sredine u poljoprivrednim sredinama kao i adekvatni uslovi proizvodnje širom Evrope.

Cilj razvoja koncepta "dobra/najbolja poljoprivredna praksa" (*Good/Best Agricultural Practice, G/BAP*) je podrška osmišljavanju i dizajniranju politike zaštite od zagađenja koja su posljedica poljoprivrednih aktivnosti na malim porodičnim farmama, a i radi davanja podrške usklađivanju postojećih i novonastalih nacionalnih zakona sa odgovarajućim zakonodavstvom u zemljama EU (u mnogima je to inicirano procesom pristupanja Evropskoj uniji), što bi trebalo da promoviše bolju integraciju napora za kontrolu zagađenja u svakodnevnim aktivnostima farmera u radu na poljoprivrednom zemljištu, kod gajenja useva, uzgoja stoke i sl.

Ne postoji univerzalna definicija šta je to dobra/najbolja poljoprivredna praksa. Postoji rizik da se pod tim terminom podrazumijevaju različite aktivnosti, s obzirom da se često to tumači na različite načine. *GAP* podrazumijeva širok spektar ili **hijerarhiju aktivnosti** koja zahtjeva da bude interpretirana u lokalnom poljoprivrednom, ekološkom, socijalnom i ekonomskom kontekstu. Međutim, *GAP* se može u generalnom smislu definisati kao najviši nivo prakse

kontrole zagađenja kome svaki farmer može da se prilagodi radeći u okviru sopstvenih nacionalnih, regionalnih i/ili lokalnih uslova.

Dobra/najbolja poljoprivredna praksa može da se primjeni kao uniformni koncept, ali nivo upravljanja životnom sredinom i odgovarajućim performansama koji se može očekivati od farmera u različitim regionim/zemljama će značajno varirati u zavisnosti od: a) agronomskog, ekološkog i društveno-ekonomskog konteksta u kome oni rade, b) dostupnosti odgovarajućih instrumenata politike za ohrabrivanje farmera da “krenu ka” višem nivou hijerarhije i da usvoje zahtjevniju praksu kontrole zagađenja, c) dostupnosti odgovarajućeg znanja i drugih tehničkih resursa za podršku farmerima da “krenu ka” višem nivou hijerarhije i da usvoje zahtjevniju praksu kontrole zagađenja.

Uvođenje novih pravila za kontrolu zagađenja životne sredine iz poljoprivrednih izvora često zahtjeva preorijentaciju tradicionalnog pristupa u okviru poljoprivredne lokalne zajednice da bi bila prihvaćena nova tzv. *"moralna vlast"* (sankcije i kontrola), koja će se morati uspostaviti nad poslovnim aktivnostima koje ta zajednica obavlja. Sva ta nova pravila treba da budu uvedena uporedo sa odgovarajućim informacijama i savjetima.

Implementacija mjera kontrole zagađenja na nivou gazdinstva biće samo utoliko uspješna i održiva ukoliko farmer dođe do sopstvenog zaključka da je to u njegovom ekonomskom interesu da navedene mjere preduzme. U tom kontekstu ekonomske koristi moraju biti jasno podvučene farmeru, a takođe one treba da sadrže jedan “kreativan pristup” ekonomskim aspektima poljoprivredne proizvodnje na gazdinstvu. To podrazumijeva i otvaranje mnogo većih mogućnosti za takvog farmera da izađe na tržište, odnosno da u većem stepenu komercijalizuje sopstvenu proizvodnju

S obzirom da će uvođenje viših nivoa dobre/najbolje poljoprivredne prakse zahtjevati i izvjesne investicione izdatke koji će u određenom stepenu biti pokriveni iz donatorskih ili drugih izvora van farme, biće često potrebno da i farmer učini izvjesne sopstvene izdatke. U takvim slučajevima će biti neophodno i veoma bitno da se identifikuju konkretne ekonomske koristi za farmera od preduzimanja ovakvih mjera i nove prakse.

Informacioni materijal za propagiranje ovakve prakse mora biti dobro napisan i atraktivno prezentiran sa jasnim i jednostavnim savjetodavnim porukama. Nije dovoljno da se takav materijal samo razdeli farmerima, već njega mora da prati i odgovarajuća savjetodavna aktivnost! Strategija koja se odnosi na politiku zaštite životne sredine mora se u značajnoj mjeri oslanjati na lokalnu zajednicu i ljude koji potiču odatle i koji najbolje poznaju lokalne probleme i načine kako da se oni riješe. To značajno smanjuje troškove ovakvih kampanja, a daje i znatno bolje rezultate u realizaciji koncepta dobre/najbolje poljoprivredne prakse. Iz koncepta GAP nastala je posebna vrsta certifikta, GLOBALGAP u primarnoj poljoprivrednoj proizvodnji.

GLOBALGAP je standard koji predstavlja i obuhvata cjelokupan poljoprivredni proces certificiranog proizvoda koji počinje i prije nego što je biljka zasađena ili zasijana (kontrolne tačke koje se odnose na sjeme i uzgoj) ili do ne prerađenog krajnjeg proizvoda kada životinja ulazi u taj proces (ovim nisu obuhvaćeni prerada, proizvodnja ili klanje). Cilj GLOBALGAP certifikacije je čini dio verifikacije dobrih praksi zajedno sa cjelokupnim proizvodnim lancem.

4. ISKUSTVA BRČKO DISTRIKATA BOSNE I HERCEGOVINE U PRIMJENI HACCP-A I GLOBALGAP-a

HACCP je dokazan sistem koji daje samopouzdanje da je upravljanje hranom efektivno. To će omogućiti da se održi fokus na sigurnost proizvoda kao ključni prioritet, kao i preventivno planiranje kako stvari ne bi otišle u pogrešnom smjeru rade nego čekati da se pojavi problem prilikom kontrole. Iz razloga što je HACCP prepoznatljiv, efektivan metod, i daje povjerenje potrošača u sigurnost operacija proizvođača, i indicirat će da profesionalna kompanija koja

preuzima ozbiljno odgovornost. HACCP će podržati prilikom demonstracije sigurnosti hrane i legislativa o higijeni hrane, i u nekim zemljama je zahtjevana legislativa. Implementacija HACCP sistema, osoblje iz različitih disciplina unutar kompanije treba da bude uključeno, i to obezbjeđuje da svako ima iste fundamentalne ciljeve – da je sigurnost najvažnija od bilo čega. To je često teško potvrditi u realnom svijetu gdje je konstantan pritisak od različitog broja područja, (npr. potrošači/komercijalni pritisak, razvoj imena marke, profitabilnost, razvoj novog proizvoda, zdravlje i sigurnost, okruženje/izdanje zelenih itd.).

U Brčko distriktu BiH postoje dva preduzeća koja posjeduju certifikat po HACCP sistemu. Prva od te dva preduzeća je Bimal koji je započeo proces implementacije HACCP sistema, integrisanog u sistem upravljanja kvalitetom u skladu sa zahtjevima standarda ISO 9001, u decembru 2004. godine.

Certificiranje sistema, prema zahtjevima Codex Alimentarius - Recommended international code of practice General principle of food hygiene CAC/RCP 1- 1969 rev 4 (2003), izvršeno je u maju 2006. godine

Tokom implementacije korištene su konsultantske usluge firme Bio LAB Consalting iz Zagreba. Certifikaciju sistema je izvršila renomirana certifikacijska kuća SGS sa sjedištem u Ženevi.

U to vrijeme Bimal je brojao oko 160 zaposlenih koji su svi aktivno učestvovali u procesu implementacije HACCP sistema. Novozaposleni radnici obavezni su proći proces obuke u skladu sa uvedenim normama kako bi mogli raditi u našem poslovnom sistemu. HACCP sistem u Bimalu obuhvata čitav proizvodni proces od prijema sirovine pa do isporuke finalnog proizvoda – jestivog rafinisanog ulja, sirovih ulja i proteinskih sačmi koje se prodaju kao komponenta stočne hrane.

Sprovedena je analiza opasnosti koja obuhvata sirovinu, proces, okolinu, opremu i gotov proizvod (s obzirom na hemijske, biološke, fizičke opasnosti i alergene) i nakon toga su određene Kritične kontrolne tačke.

Posebno je urađena analiza opasnosti za sve repromaterijale koji dolaze u direktan kontakt sa proizvodom tokom proizvodnje kao i za primarnu ambalažu (pretforme i čepove). Stoga od svih dobavljača kako sirovina tako i repromaterijala i primarne ambalaže se zahtjeva da imaju implementirane sisteme upravljanja zdravstvenom ispravnošću hrane. Procedure uključuju i redovne audite dobavljača koje sprovode edukovani interni auditori Bimala.

Sistem osigurava potpunu sljedivost proizvoda u Bimalu od sirovine do upakovanog proizvoda (i obratno) i uključuje i repromaterijale i primarnu ambalažu.

Takođe Bimal ima uspostavljeni i postupak za opoziv i povlačenje proizvoda (product recall, product withdrawal).

Minimalno jednom godišnje vrši se provjera efikasnosti ovog postupka. U Bimalu se godišnje preradi cca 110 000 tona uljarica, tj. proizvede se cca 40 000 tona rafinisanog jestivog ulja i 60 000 tona proteinskih sačmi. Sistem upravljanja kvalitetom u skladu sa zahtjevima standarda ISO 9001 i sistem upravljanja zdravstvenom ispravnošću hrane su dio poslovne kulture u Bimalu.

Drugo preduzeće koje posjeduje certifikat HACCP u Brčko distriktu BiH je D.O.O. “Voćar” G. Rahić. Projekat zvanično je započeo početkom 2006. godine. Po planu koji je sačinjen predviđeno je da se u preduzeću uvođenje HACCP-a okonča do kraja 2006.godine. Od uposlenih se očekivalo da uzmu aktivno učešće u uvođenju HACCP-a i poboljšanju postojećeg ISO sistema, te da očuvanjem svojih radnih mjesta i idejama pomognu kod pronalazjenja najefikasnijih rješenja kako bi se što lakše uveli i primjenili ovaj sistem. Uvođenjem ovog sistema dobila se sigurnost u obavljanju zadataka, i firma je svrstana u prepoznatljivije na tržištu i koje imaju uređene sisteme te kao takve daju sigurnost krajnjem kupcu. tj. na proizvode definiranim popisom proizvoda odnosno knjigom proizvodnih specifikacija. Kod analize opasnosti svi proizvodni procesi su svrstani u tačno određene

module. U prehrambenom lancu područje HACCP-a započinje nabavom sirovina a završava se na istovarnom mjestu kupca (veleprodavca-maloprodavca) ako se transport vrši vlastitim sredstvom. Ako se transport vrši vozilima čiji vlasnik nije firma Voćar doo Brčko područje HACCP-a završava se utovarom u vozilo. HACCP tim je educiran za nadzor primjene sedam osnovnih principa HACCP-a i upoznali su sve aktere s planiranjem razvoja HACCP planova, opisima proizvoda, razradila se svaka pojedina faza za implementaciju sistema određivanjem kritičnih kontrolnih tačaka uz pomoć stabla odlučivanja.

HACCP je sistemski pristup identifikaciji, vrednovanju i upravljanju potencijalnim opasnostima vezanim uz hranu koji se temelji na slijedećih sedam principa:

- Princip 1: Provedba analize opasnosti
- Princip 2: Određivanje kritičnih kontrolnih tačaka (CCP).
- Princip 3: Uspostava kritičnih granica
- Princip 4: Uspostava nadzornih postupaka
- Princip 5: Uspostava korektivnih mjera
- Princip 6: Uspostava postupaka verifikacije
- Princip 7: Uspostava zapisa i dokumenata

D.O.O. Voćar neprekidno vrši osposobljavanje osoblja na području kontrole sigurnosti hrane te prati nova saznanja i kontinuirano prikuplja informacije iz oblasti zdravstvene sigurnosti prehrambenih proizvoda.

Pored navedena dva preduzeća na području Brčko distrikta BiH u postupku uvođenja HACCP sistema su i DD "Bosnaplod" Brčko i DD „Biljana“ Maoča. U ovom trenutku ove firme rade na definisanju procesa unutar postupka uvođenja HACCP sistema.

Sistem internog upravljanja i kontrole kvaliteta je ključni element u grupnoj certifikaciji u sklopu GLOBALGAP standarda. Sistem je opisan u različitim dokumentima koji su uvezani u publikacije kvaliteta za farmere okupljene u kompanije/udruženja. Publikacije definišu strukturu sistema kvaliteta i služi kao referenca za uvođenje i održavanje sistema kvaliteta. Sadrži politike i procedure koje pokazuju da je grupa u stanju da kontroliše osnovne zahtjeve standarda GLOBALGAP.

Sistem kvaliteta GLOBALGAP ima za cilj: Primjenu proizvodnje sigurne hrane zasnovane na primjeni općih principa HACCP sistema, zaštite životne sredine kroz dobre poljoprivredne prakse koji za cilj imaju smanjivanje negativnog uticaja poljoprivredne proizvodnje na životnu sredinu, povećanje nivoa higijene rada i zaštite radnika utvrđivanjem pravila higijenske prakse i određivanjem kriterija sigurnosti na poljoprivrednim dobrima, kao i svijest i odgovornost za cjelokupan proces proizvodnje hrane. Ovi ciljevi se mogu ispuniti primjenom procedura koje su razrađene u općim principima GLOBALGAP sistema upravljanja kvalitetom kao i internim dokumentima u samom preduzeću.

Na području Brčko distrikta BiH dvije firme posjeduju certifikat GLOBALGAP i to:

„Maočanka komerc“ Maoča je prvi put dobila certifikat GLOBALGAP u 2007. godini. Navedeno preduzeće je ostvarilo saradnju s poljoprivrednim gazdinstvima i to sa njih 116 sa 230 ha zasađenih voćnjaka. Pored toga u proceduru je bilo uključeno dodatnih 30 poljoprivrednih gazdinstava koji nisu zadovoljili kriterij u datom trenutku. U 2007. god je d.o.o. „Maočanka komerc“ Maoča izvezla oko 500 tona voćarskih proizvoda i to sve isključivo na tržište EU. U 2008. god isto preduzeće je imalo saradnju sa 80 poljoprivrednih gazdinstava sa 171 ha i 100 poljoprivrednih gazdinstava koji nisu ispunili kriterij u datom trenutku. Izvezeno je na tržište EU oko 1000 tona voćarskih proizvoda.

Drugo preduzeće, „Agrofruit“ D.O.O. Šatorvoći je prvi put dobilo certifikat GLOBALGAP u 2007. godini. Navedeno preduzeće je ostvarilo saradnju s poljoprivrednim gazdinstvima i to sa njih 25 sa 95 ha zasađenih voćnjaka. Pored toga u proceduru je bilo uključeno dodatnih 65 poljoprivrednih gazdinstava koji nisu zadovoljili kriterij u datom trenutku. U 2007. god je „Agrofruit“ D.O.O. Šatorvoći izvezao oko 900 tona voćarskih proizvoda. U 2008. god isto

preduzeće je imalo saradnju sa 30 poljoprivrednih gazdinstava sa 98 ha i 60 poljoprivrednih gazdinstava koji nisu ispunili kriterij u datom trenutku. Izvezeno je na tržište EU oko 300 tona voćarskih proizvoda.

5. ZAKLJUČAK

Standardizacija je neminovnost i u poljoprivredni kao i prehrambenoj industriji zemalja u tranziciji. Iskorištavanjem tradicionalnih znanja i vještina i njihovom ugradnjom u standarde lakše se može premostiti jaz modernizacije proizvodnje. Permanentna obuka poljoprivrednih proizvođača i prerađivača je jedan od bitnih preduslova za stvarni napredak i ispunjenje zadataka nacionalnih programa za priključenje EU. Da bi se ispunio jedan od bitnih zahtjeva postavljenih pred zemlje-kandidate: očuvanje i unapredjenje životne sredine, potrebna je čvrsta podrška svih relevantnih nacionalnih institucija i promptno rješavanje zakonodavne osnove. Jedino certificirani proizvodi mogu naći put do tržišta EU.

Na području Brčko distrikta BiH uveden HACCP sistem imaju preduzeća D.O.O. "Voćar" Gornji Rahić sa svojim proizvodnim programom i DD "Bimal" Brčko sa svojim proizvodnim programom, dok su u procesu uvođenja još dva preduzeća.

Sistem GLOBALGAP na području Brčko distrikta BiH imaju dva preduzeća: D.O.O "Maočanka komerc" Maoča i D.O.O. "Agrofruit" Šatorovići.

6. LITERATURA

- [1] Borislava Jakšić: Tehnička harmonizacija sa EU – potrebni preduslovi, Časopis „Kvalitet“ str 22-25, broj 1-2, 2004. god.
- [2] Branka Skrt, Špela Kern, SIQ, Ljubljana, Slovenija, „Bezbednost hrane – obaveza i posao“, časopis „Kvalitet“, str 79-81, broj 1-2, 2004.god.
- [3] Hatidža Hromić, Senad Hromić: HACCP kao dio sustava upravljanja kvalitetom u proizvodnji hrane“, časopis „Kvalitet“, str. 50-53, broj 3-4, 2005. god.
- [4] Vasiljević Z., Zarić V., Čejvanović F., »Dobra poljoprivredan praksa u funkciji komercijalizacije porodničnih gazdinstava«, Međunarodni naučni skup »Multifunkcionalna poljoprivreda i ruralni razvoj u Republici Srpskoj« Poljoprivredi fakultet Istočno Sarajevo, Jahorina 13. i 14. 12. 2007, ISBN 978-99938-670-3-6, COBISS.BH-ID 570904, 2007.
- [5] Prešern S, Kos L, Iskustva Slovenije na transpoziciji evropske tehničke regulative za pridruživanje EU, VI jugoslovensko savetovanje sa međunarodnim učešćem – Razvoj nacionalne strategije i unapredjenja kvaliteta, Beograd, 21-22 mart 2002. godine, „Menadžment totalnim kvalitetom“ No 2, Vol.30/2002, JUSK, Beograd
- [6] Hromić H, Kako do kvalitetne hrane na BiH tržištu, Sarajevo, ZSMP, Glasnik br.4, 1999.god.
- [7] Seminar o legislativi i kontroli prehrambenih proizvoda, Sarajevo, 08-09 maja, 2002.god.
- [8] Sevarlic M, Pejovic Gordana:“Dometi implementacije sistema za obezbedjenje kvaliteta JUS ISO 9000 u sektoru proizvodnje hrane u Srbiji“, str 125-136, Agroekonomika, zbornik radova br.26, 1997.god, Novi Sad
- [9] Sevarlić M, Pejović G.,Njegovan Z.,“Primena standarda serije ISO 9000 kao preduslov uključivanja preduzeća iaz sektora proizvodnje hrane na tržište Evropske Unije“, str.151-158, „Ekonomika poljoprivrede“ br.3-4, 1997 god., Beograd
- [10] Nerda,Northeast Regional Development Association, “Najvažniji EU standardi i tipovi cetifikata, poljoprivreda i proizvodnja hrane,Tuzla, 2006

