

ГЕОГРАФСКИ РЕГИОНИ ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА ЗДРАВА ХРАНА ВО РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА

Д-р Гордана Речкоска, ред. проф.
Асс. М-р Татјана Димоска
Факултет за туризам и угостителство - Охрид
e-mai: reckoice@mt.net.mk

Резиме

Одржливото земјоделие во Република Македонија е организирано на одредени географски региони. Со регионализација на земјоделските површини се потврдува селективноста на одгледување на земјоделските култури во Република Македонија, а преку синцирот на исхрана и одгледувањето на животни и производи добиени од нив. Секоја земјоделска култура има свој ареал, во поглед на климатските и еколошките услови во кои најдобро вирее и се одгледува. Во Република Македонија географската регионална поделба за развој на одржливото земјоделие и производство на земјоделски производи е направено во зависност од тоа кои култури најдобро виреат и се одгледуваат, според што во Република Македонија има тринаесет главни географски региони.

Квалитетните земјоделски производи, кои се произведуваат во Република Македонија имаат особини на еколошки заштитена храна, но сепак задолжително мора да се вклопат во НАССР системот за да може да бидат прифатени на европскиот пазар и пошироко.

Нивното производство е неопходно за населението во Република Македонија како основна храна, како и за непречен развој на одржливиот туризам во Република Македонија.

Клучни зборови: географски региони, здрава храна, одржливо земјоделство, одржлив туризам, НАССР систем

Abstract

Sustainable agriculture in the Republic of Macedonia is organized on particular geographical regions. With regionalization of agricultural spaces, selectivity for cultivating of agricultural cultures in the Republic of Macedonia is confirmed, and also through chain of nutrition and cultivating of animals and animal products. Every agricultural culture has its own area, regarding climate and ecological conditions in which cultivating is most successful. In the Republic of Macedonia geographical regional separation for development of sustainable agriculture and production of agricultural products is done depending on which cultures where the most succeeded, and according to this in the Republic of Macedonia there are thirteen main geographical regions.

Agricultural products with quality, which are produced in the Republic of Macedonia have characteristics of ecologically protected food, but they obligatory must incorporate in HACCP system in purpose to be accepted on the European market and wider.

Their production is necessary for the inhabitants in the Republic of Macedonia as a basic food, and also for free development of sustainable tourism in the Republic of Macedonia.

Key words: geographical regions, healthy food, sustainable agriculture, sustainable tourism, HACCP system

Вовед

Осовременувањето на технологијата во производството на прехранбените продукти од една страна значи осовременување и напредок на човечкото живеење, но од друга страна има големи негативни ефекти врз здравјето на човекот поради разните хемиски средства што се додаваат при процесот на производството. Поради тоа појдовна точка при процесот на производство на прехранбените производи треба да биде човечкото здравје. Во тој контекст се и залагањата за здрава храна, чиешто производство е можно само доколку се применува концептот на одржливо земјоделство. За да може да се организира концептот на одржливо земјоделство, неопходна е регионализација на земјоделските површини.

1. Одржливо земјоделство

Одржливо или органско земјоделство е искористување на природата и природните богатства од страна на човекот, притоа без да се предизвика нарушување на животната средина односно нарушување на екобиосистемот.

Одржливото земјоделство претставува интеграција помеѓу земјоделското производство и животната средина.

Концептот на одржливо земјоделство треба да биде инкорпориран како база во стратегијата на производниот модел на Република Македонија. Доколку се земат во предвид местоположбата на Република Македонија, нејзината клима, еколошките услови и досегашниот начин на стопанисување, може да се заклучи дека во Македонија постои можност за воведување на одржливо земјоделство.

Притоа, во функција на одржливо земјоделство во Република Македонија веднаш може да бидат ставени дури 70% од вкупната обработлива површина. Причина за тоа е фактот што овие површини се во индивидуална сопственост и во текот на нивната експлоатација од страна на индивидуалните производители биле употребувани сосема мали количини на пестициди, минерални ѓубрива и средства за заштита на растенијата, за разлика од обработливите површини кои што биле под општествена сопственост. Имено во општествениот сектор биле употребувани 3 до 4 пати повеќе минерални ѓубрива отколку во индивидуалниот сектор (табела 1).

Во последниве години (особено од 1999 година па навака) значително е намалена употребата на вештачки ѓубрива и средства за заштита на растенијата во земјоделското производство воопшто (табела 1 и табела 2).

Како што може да се види од табелата 1, во периодот до 2020 година се претпоставува дека минералните ѓубрива во земјоделството на Р.М. ќе бидат сведени на минимум (што значи дека тие ќе бидат заменети со органско ѓубриво), а пестицидите ќе бидат заменети со биолошки препарати.

Табела 1. Потрошувачка на минерални ѓубрива и пестициди (во тони)

минерални ѓубрива				пестициди		
год.	вкупно	општествени претпријатија	индивидуални	вкупно	општествени претпријатија	индивидуал ни
1984	56 217	45 000	11 217	12 000	9 000	3 000
1990	37 203	28 000	9 203	10 500	8 500	2 000
1995	18 969	13 969	5 000	11 600	8 500	3 000
2010	10 000	-	10 000	2 000	-	2 000
2020	5 000	-	5 000	биолошки препарати		

Извор: Движење на екологистите на Македонија- ДЕМ "Кон одржливо земјоделство во Република Македонија", Скопје, 1997

Табела 2. Потрошувачка на средства за заштита на растенијата

	Средства за заштита на растенијата, тони			
	Вкупно	фунгициди	хербициди	инсектициди
1997	506	231	143	118
1998	529	262	149	103
1999	462	234	107	84
2000	308	189	50	57
2001	333	200	59	66

Извор: Движење на екологистите на Македонија- ДЕМ "Кон одржливо земјоделство во Република Македонија", Скопје, 1997

Само со практикување на концептот на одржливо земјоделство, може да се произведува здрава храна.

Врз основа на тоа може да се заклучи дека земјиштето во индивидуалниот сектор во Република Македонија многу лесно може да биде ставено во функција на производство на здрава храна.

2. Здрава храна

Поимот здрава храна е релативно нов поим во светот којшто во Република Македонија сеуште е недоволно експлоатиран.

Во литературата покрај поимот здрава храна се сретнуваат и поимите: здравствено-исправна храна, биолошки-исправна храна, органска храна, биохрана или еколошка храна, безбедносна храна.

Всушност сите овие поими упатуваат на храната "којашто со своите полновердни состојки одговара како основна храна, а и како храна која го одржува здравјето на човекот, а со тоа и ги штити луѓето." ¹

Неалудирајќи на погрешноста на претходно наведените поими, сепак мора да се каже дека како општо најприфатен поим во светот е поимот здрава храна (healthy food).

Овој поим за првпат е употребен во САД во 1974 година и се однесува на "намирниците коишто ја подобруваат физиолошката и психолошката рамнотежа на организмот и ја зајакнуваат оптималната отпорност на стрес, инфекции и болести." ²

Поимот здрава храна има многу конотации:

- Здрава храна е онаа храна којашто содржи незначителна количина на маснотии, холестерол, натриум, шеќери и калории и е богата со јагленихидрати, витамини и минерални материи, или
- здрава храна е онаа која е органски произведена и "природна", или
- под поимот здрава храна се подразбира секоја храна. Се смета дека нема добра или лоша храна, туку најважно е во исхраната да бидат застапени рамномерно сите видови на животни намирници односно исхраната да биде балансирана. Имено, здравјето на човекот е резултат на повеќе фактори од коишто еден е храната. За правилно функционирање на човечкиот организам се потребни повеќе од 50 нутриенси, но никој од овие нутриенси не е посебно наречен "здрав" туку сите се подеднакво важни за одржување на здравјето и животот на човекот (дури и оние што се потребни во незначителни количини).

Производителите на храна можат да ги означат своите производи како "природни" доколку тие се минимално обработени и не содржат вештачки адитиви (како на пример синтетички бои, ароми или конзерванси).

Минималната обработка вклучува амбалажирање, флаширање, смрзнување, пржење, печење, сецкање и други технолошки фази коишто може да се извршуваат во кујната. Природната храна може, но не мора да биде одгледувана органски.

¹ Reckoska G. "Ekoturizam i zdrava hrana", "Turizam" br.6, "Savremene tendencije u turizmu 2002", Novi Sad, 2002

² <http://www.hrana.com/nutrizg/definici.com>

Здрава храна е онаа храна којашто е органски произведена. Постојат многу различни дефиниции за тоа што претставува органската храна, но сите во својата суштина ја имаат природата или природното. Всушност органски произведената храна мора да биде природна.

Органската храна е храна којашто е добиена без употреба на пестициди, вештачки ѓубрива, хербициди, антибиотици или хормони и без генетичко инженерство или ирадијација.

Стандардите за органско производство на храна се класифицирани како што следи:³

1. Нема примена на недозволените супстанции во земјата најмалку три години пред почетокот на органското производство;
2. Забранета е примената на генетичкиот инженеринг и јонизирачката радијација;
3. Плодноста на почвата и родот ќе бидат управувани преку орањето и култивирањето, ротацијата на приносите, дополнети со ѓубрива од растително и животинско потекло и дозволени синтетички материји;
4. Предност ќе биде дадена на употребата на органски семиња и други растителни добра, но производителот може да користи неоргански семиња и растителни добра под специјални услови;
5. Пестицидите, плевелот и болестите ќе бидат контролирани примарно преку практично управување вклучувајќи физичка, механичка и биолошка контрола.

Здравата храна е храна со најдобар квалитет и највисок степен на "безбедност" за човекот.

Здравата храна ја опфаќа храната од растително и животинско потекло "којашто е добиена на чисти незагадени пространства, без додаток на адитиви кои ја смалуваат нејзината биолошка вредност".⁴

Квалитетните земјоделски производи, кои се произведуваат во Република Македонија имаат особини на еколошки заштитена храна, но сепак задолжително мора да се вклопат во НАССР системот за да може да бидат прифатени на европскиот пазар и пошироко. Имено, според Законот за безбедност на храната и на производите и материјалите што доаѓаат во контакт со храната, производителите и трговците со храна мора да го применуваат НАССР системот (системот за проценка на опасностите и критичните контролни точки) во производството и прометот со храната, со цел да се осигура безбедна храна. На тој начин ќе се обезбеди подобрување на здравствената состојба на населението воопшто, намалување на процентот на расипување и загуби на храната, но и зголемување на конкурентноста на прехранбените производи како на домашниот, така и на надворешниот пазар преку зголемување на довербата кај купувачите.

³ Drummond K. and Brefere L. "Nutrition for Foodservice & Culinary Professionals" fifth edition, New Jersey, 2004

⁴ Reckoska G. "Ekoturizam i zdrava hrana", "Turizam" br.6, "Savremene tendencije u turizmu 2002", Novi Sad, 2002

Здравата храна може да претставува и мошне значаен фактор за развој на одржливиот туризам во Република Македонија, како и фактор за развој на селективни видови на туризам (гастрономскиот туризам пред сè). Во современите текови на живеење, за исхраната се зборува како за значаен туристички мотив. Имено, за време на туристичкото патување и престој во некоја земја, кај посетителите може да се јави желба за запознавање на видот и начинот на исхраната на земјата што се посетува односно националните специјалитети, продуктите што се користат во исхраната, начинот на нивното приготвување, начинот на нивното послужување, разните обичаи при послужувањето и консумирањето на храната. Во тој контекст мора да се нагласи дека акцент е ставен на традиционалните форми на здрава храна во еколошки незагадени подрачја и региони, како особено значајна туристичка вредност. Гастрономскиот туризам кој за своја основа ја има здравата храна, може да се развива само во оние подрачја во кои природната средина е зачувана во својата исконска форма. Имајќи го во предвид тоа, сосема е јасно дека овој вид на туризам може единствено успешно да се практикува во руралните подрачја на рецептивните туристички земји. На тој начин, поврзувајќи го начинот на исхраната со стопанските активности што се обавуваат во тие рурални подрачја, традиционалната архитектура и обичаите, туристите би стекнале целосна слика за резидентите во тие подрачја.

3. Региони за производство на здрава храна во Република Македонија

За да може да се организира одржливо земјоделство на територијата на Македонија, таа треба да се подели на региони. Без регионализација на земјоделските површини, не е можно да се организира одржливо земјоделство затоа што сите региони на територијата на Македонија не се погодни за производство на сите земјоделски култури. Секоја земјоделска култура има свој ареал (во поглед на климатските и еколошките услови) во којшто најдобро вирее и дава најдобар квалитет и најголеми приноси. Доколку таа би се одгледувала во било какви услови надвор од нејзиниот ареал, тоа би значело промена на агротехничките мерки и голема употреба на пестициди и минерални ѓубрива (што е сосема спротивно на поимот одржливо земјоделство), но сепак тоа производство би резултирало со минимум квалитет и приноси.

Во зависност од климатските, еколошките и почвените услови за организирање на одржливо земјоделство, територијата на Р.Македонија според ДЕМ (Движење на екологистите на Македонија), може да се подели на следниве региони:⁵

- струмички;
- гевгелиско - валандовски;
- овчеполско - штипски;
- кочанско - винички;

⁵ Движење на екологистите на Македонија – ДЕМ "Кон одржливо земјоделство во Република Македонија", Скопје, 1997

- пелагониски;
- велешко - тиквешки;
- полошки;
- кумановско - паланечки;
- охридско - струшки;
- долнорекански;
- скопски;
- мариовски и
- делчевско - беровски.

Во гевгелиско - валандовскиот, пелагонискиот, велешко - тиквешкиот, скопскиот и охридско - струшкиот регион каде што селското население е застапено со 60%, а 90% од него се занимава со активно земјоделство, можно е да се организира одржливо земјоделство. Иако земјоделските производители во овие региони користат значителни количини на минерални ѓубрива и пестициди во земјоделството, сепак контаминацијата не е толку голема така што овие земјоделски површини лесно можат да се приспособат за одржливо земјоделство.

Почвените, климатските и еколошките услови, овозможуваат во *гевгелиско - валандовскиот регион* да биде организирано градинарско производство, кое до 2010 година со промена на технологијата целосно ќе биде преориентирано кон одржливо земјоделство. Овој регион исто така има идеални услови за одгледување на органска соја и за развој на лозарството.

Пелагонискиот регион има можности за органско производство на компир, сончоглед, шеќерна репка, органска соја, органска пченица, јачмен и пченка. Во овој регион е можно организирање на градинарско производство, но само на подрачјето на прилепскиот регион.

Велешко - тиквешкиот регион има идеални услови за развој на лозарството и за одгледување на органски компир, пченица и јачмен. Поради присуството на несоодветно лоцираните индустриските објекти и сообраќајници кои се големи загадувачи на почвата, воздухот и водата во овој регион, услови за производство на здрави градинарски култури постојат само на сосема мали ограничени површини и тоа во атарите на некои помали села.

Благодарение на сосема малата контаминација на земјоделските површини, во *Охридско - струшкиот регион* постојат услови за развој на пчеларството, сточарството, органското овошје, органски компир, пченица и 'рж.

Во *Беровско - делчевскиот регион* постојат услови за организирање на производство на сточарски производи за поширокиот регион, за производство на здрави овошни плодови на околу 300 хектари површина и за развој на пчеларството.

Благодарение на чистиот воздух, вода и почва, целокупната површина на *полошко - долнореканскиот регион* може да биде ставена во функција на одржливо земјоделство. Во овој регион постојат идеални услови за организирање на овоштарство (на површина од 200 хектари), сточарство, рибарство, пчеларство, органски компир и пченка. Како резултат на високата релативна влажност и високите потпочвени води кои што налагаат примена на големи количини на пестициди заради заштита на градинарските култури, Полошкиот регион не е адекватен за градинарско производство.

Во *Мариовскиот регион* постојат услови за организирање на одржливо земјоделство (сточарство, пчеларство и рибарство), но за да може да се реализира тоа, потребно е да се направи стратегија на ревитализација и враќање на младите луѓе во овој регион кои што би се занимавале со производство на здрава храна.

Во 12 од вкупно 40 селски населби кои спаѓаат во *овчеполско - штипскиот регион*, можно е организирање на одржливо земјоделство. Во овој регион постојат идеални услови за сточарство, рибарство и пчеларство.

Поради големата примена на пестициди и минерални ѓубрива на поголемиот дел од *пелагонискиот регион* (каде населението од селските населби се занимава со активно земјоделство), не е можно организирање на одржливо земјоделство.

Сепак за да биде можно одрживото земјоделство и на ова подрачје, најпрво неопходна е долгорочна стратегија со насоки за деконтамирање на почвата од претходно применетите хемиски препарати.

Во *струмичко - радовишкиот регион* веднаш можат да бидат ставени во функција на производство на здрави градинарски и зеленчукови производи 10 000 хектари. Во овој регион можат да се одгледуваат сите основни градинарски култури (домати, пиперки, зелка, карфиол) кои претежно би биле наменети за извоз на европските пазари затоа што овие здрави производи имаат висок квалитет и ги исполнуваат сите пропишани здравствени норми.

Струмичкиот регион исто така е погоден за производство на органска соја, органска пченка и органска шеќерна репка.

Заклучок

Само со практикување на концептот на одржливо земјоделство (којшто претставува спој, интеграција помеѓу земјоделското производство и животната средина), може да се произведува здрава храна.

Здравата храна е природна храна, добиена од еколошки чисти подрачја, без употреба на пестициди, вештачки ѓубрива, хербициди, антибиотици, хормони, адитиви и содржи

хранливи материи- нутриенси кои позитивно влијаат и ја подобруваат психофизичката состојба на човечкиот организам.

Со оглед на тоа што на територијата на Република Македонија постојат еколошки чисти просторни целини, може да се рече дека постојат можности за производство на здрава храна. Притоа, во зависност од климатските, еколошките и почвените услови за организирање на одржливо земјоделство, на територијата на Р.Македонија може да се издвојат тринаесет главни географски региони коишто претставуваат ареал на поодделни земјоделски култури во коишто тие најдобро виреат и даваат најдобри резултати.

Литература

1. Alters S., Schiff W. "Essential Concepts for Healthy Living", third edition, Massachusetts, 2003
2. "Безбедност на храната и на производите и материјалите што доаѓаат во контакт со храната"-законски и подзаконски акти, книга 1, Кочани, 2003
3. Движење на екологистите на Македонија - ДЕМ "Кон одржливо земјоделство во Република Македонија", Скопје, 1997
4. Drummond K. and Brefere L. "Nutrition for Foodservice & Culinary Professionals" fifth edition, New Jersey, 2004
5. Rečkoska G. "Ekoturizam i zdrava hrana", "Turizam" br.6, "Savremene tendencije u turizmu 2002" , Novi Sad, 2002
6. <http://www.hrana.com/nutrizg/definici.com>
7. <http://www.codexalimentarius.net>