

mk@eu

ПОДАРОКОТ
ОД БАХУС
-ВИНО-



ПОДАРОКОТ
ОД БАХУС
-ВИНО-

ПОДАРОКОТ ОД БАХУС -ВИНО-

Издава:

Фондација Институт отворено општество - Македонија

За издавачот:

Владимир Милчин, извршен директор

Автор:

Македонски центар за европско образование

Лектура:

Абакус

Ликовно-графичко обликување:

Бригада дизајн

Печат:

Бато и Дивајн

Тираж:

2000 примероци

Содржина

| | |
|---|----|
| 1. Врвни вина со исклучителен квалитет | 5 |
| 2. Цели и инструменти на политиката | 9 |
| 2.1.1. Политика на квалитет | 9 |
| 2.1.2. Политика за етикетање | 12 |
| 2.1.3. Политика за помалку конкурентните | 12 |
| 2.1.4. Политика за конкурентните | 12 |
| 2.1.5. Фондови за финансиска поддршка | 12 |
| 2.1.6. Политика за заштита на животната средина | 13 |
| 2.2. Вински региони | 13 |
| 2.3. Винарски производи | 16 |
| 2.4. Правила на игра | 17 |
| 3. Традиционални сорти и современа технологија – рецепт за успех | 25 |
| 4. Инструменти за поддршка на производителите | 31 |
| 4.1. ЛИДЕР+ | 32 |
| 4.2. ЖИВОТ+ | 32 |
| 4.3. ИПАРД | 35 |
| ВОВЕД | 35 |
| ОПИС НА ПРОБЛЕМОТ | 35 |
| ТЕХНИЧКО РЕШЕНИЕ | 36 |

| | |
|--|-----------|
| РЕЗУЛТАТИ И ПОСТИГНАТО ВЛИЈАНИЕ | 38 |
| ЛИДЕР+ (ДОБРИ ПРАКТИКИ) | 39 |
| КРАТКА ИСТОРИЈА НА ПИЛОТПРОГРАМАТА | 39 |
| ГЛАВНИ АКТИВНОСТИ НА ПРОЕКТОТ | 40 |
| РЕЗУЛТАТИ ОД ПРОЕКТОТ | 41 |
| НАУЧЕНИ ЛЕКЦИИ И НОВИ ВРЕДНОСТИ | 42 |
| ОБЛАСТ НА ПРИСТАП | 42 |
| ОБРАТЕН (ВОТТОМ-УР) ПРИСТАП | 43 |
| ИНОВАЦИЈА | 43 |
| ИНТЕГРИРАН ПРИОД | 43 |
| ВМРЕЖУВАЊЕ И ОБЛАСТ НА СОРАБОТКА | 44 |
| ЛОКАЛНО ФИНАНСИРАЊЕ И МЕНАЏМЕНТ | 44 |
| ПРЕНОСЛИВОСТ | 44 |
| ОДРЖЛИВОСТ | 44 |
| 6. Една успешна македонска приказна | 45 |
| 7. Контакти | 49 |



1 ВРВНИ ВИНА СО ИСКЛУЧИТЕЛЕН КВАЛИТЕТ

Европската унија е светски лидер кога станува збор за производството, консумацијата, извозот и увозот на вино. Станува збор за производство кое предначи пред другите, пред сè од аспект на неговиот квалитет. Се произведуваат **врвни вина со исклучителен квалитет**, признаен во целиот свет, при што се применуваат енолошки практики кои со векови наназад постојано се совршуваат. Згора на сè, насадите со винова лоза ја збогатуваат и пределската разновидност и придонесуваат за профитабилно користење на земјиштето, како и за заштита на животната средина, благодарение на примената на еко-практиките.

*“The wine cup is the little silver well,
where truth, if truth there be, doth dwell”*

William Shakespeare



Секторот вино е приоритетна економска активност во Европската унија, особено во однос на вработувањето и приходите од извозот. Со повеќе од 1,5 милион винарски визби, кои обработуваат 3,4 милиони хектари или 2% од земјоделското земјиште на ЕУ, односно на 25 држави-членки, производството на вино во 2004 опфаќаше 5,4% од вкупното земјоделско производство. Винското производство претставува приближно 10% од вредноста на земјоделското производство во Франција, Италија, Австрија, Португалија, Луксембург и во Словенија, и нешто помалку во Шпанија.

21 држава-членка на Унијата произведуваат вино, а годишното производство изнесува приближно 184.000.000 хектолитри. Ова претставува приближно 70% од вкупното производство на вино во светот. 55% од ова производство се ко-

ристи како трпезно вино, 4% за производство на вински дестилати, како *Армањак* и *Коњак*, а другите 41% претставуваат вино одгледано и произведено во посебно одредени вински региони.

Во минатото, мерките на заедничката земјоделска политика доведоа до создавање на т.н. „езера од вино“ кои беа променети со реформите на политиката во 1975/76. Тогаш започна поддршката за напуштање на производството. Ваквата политика доведе до намалување на површините под лозови насади – од 4,5 милиони хектари во 1976 на 3,2 милиони хектари во 2005 година. Трендот на намалување на производството на вино продолжи сè до 2000 година, кога преовлада со векови долгата традиција на одгледување винова лоза и производство на вино и производството на вино во ЕУ почна повторно постапно да расте.

Површини под винова лоза во државите-членки во 2008год.

| | Вкупно под винова лоза | Вкупно за вино | Вкупно за трпезно грозје | Вкупно за суво грозје |
|--------------|---------------------------|-------------------|-----------------------------|--------------------------|
| | во 1000 хектари | | | |
| EU-27 | 3,673 | 3,518 | 134 | 37 |
| BE | - | - | - | - |
| BG | 111 | 114 | 9 | 0 |
| CZ | 16 | 16 | 0 | - |
| DK | - | - | - | - |
| DE | 100 | 100 | 0 | - |
| EE | - | - | - | - |
| IE | - | - | - | - |
| EL | 87 | 49 | 5 | 33 |
| ES | 1,160 | 1,136 | 21 | 2 |
| FR | 842 | 834 | 8 | - |
| IT | 782 | 712 | 71 | 0 |
| CY | 9 | 9 | 1 | 0 |
| LV | - | - | - | - |
| LT | - | - | - | - |
| LU | 1 | 1 | 0 | - |
| HU | 82 | 79 | 3 | - |
| MT | - | - | - | - |
| NL | - | - | - | - |
| AT | 46 | 46 | 0 | - |
| PL | - | - | - | - |
| PT | 223 | 216 | 6 | 2 |
| RO | 188 | 178 | 10 | 0 |
| SI | 16 | 16 | 0 | 0 |
| SK | 10 | 11 | 0 | 0 |
| FI | - | - | - | - |
| SE | - | - | - | - |
| UK | 0 | - | - | - |

Извор: EUROSTAT POCKETBOOK, Agriculture statistics Main results -2007- 08

Во периодот од 2001 до 2006 година, во 25 држави-членки на ЕУ производството на вино забележа пораст од 166 на 196 милиони хектолитри. Во 2006 година уделот на вино одгледано и произведено во посебно одредени вински региони во вкупното производство се изедначи со уделот на регуларните трпезни вина, а денес веќе и го надмина.

Во однос на консумирањето вино, во седумдесетите и во осумдесетите години, напоредно со падот на одгледувањето на виновата лоза и производството на вино, беше забележан и пад во консумацијата, а денес истата сè повеќе расте. Денес консумацијата на квалитетно вино, одгледано и произведено во посебно одредени вински региони, ја надминува консумацијата на другите трпезни вина.

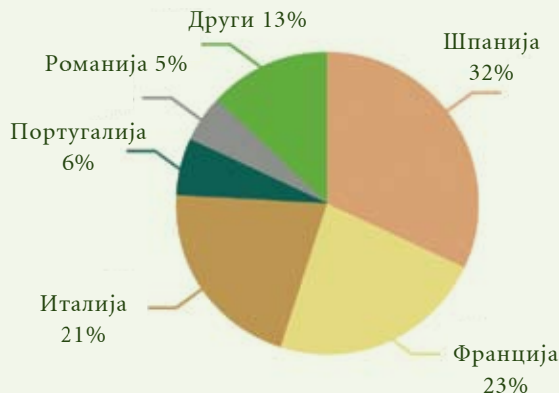
Иако во последната декада се забележува пораст на количествата увезено вино што доаѓа од „новиот свет“, сепак во светски рамки Европската унија и натаму останува најголем нето-извозник на квалитетно трпезно вино.

Република Македонија е дел од заедничката европска традиција на одгледување винова лоза и производство на вино. Поволните климатски услови и многуте сончеви денови во текот на годината претставуваат солидна основа за развој на секторот, а од традиционалните и автохтони вински грозја, како *врәнецоџи* и *сџанушината*, со примена на современи енолошки практики и методи на производство можат да бидат произведени врвни вина со специфичен вкус, мирис, боја и јачина, токму според вкусот на европскиот потрошувач.

Алокација на насадите со винова лоза во државите-членки во 2008год.



Дистрибуција на насадите со винова лоза по држави-членки во 2008год.



Извор: EUROSTAT POCKETBOOK, Agriculture statistics Main results -2007- 08



ЦЕЛИ И ИНСТРУМЕНТИ НА ПОЛИТИКАТА

Европската унија го произведува најквалитетното вино во светот и располага со потребниот потенцијал и натаму да го развива овој сектор на одржлив начин. Заедничката политика за секторот вино има за цел: заштита на потрошувачите, преку заштита на квалитетот, потеклото и примена на традиционални енолошки практики, и заштита на потрошувачите, преку правилно информирање за виното што го консумираат; поддршка на помалку конкурентните производители, со цел да можат да го пронајдат своето место под сонцето, и поддршка на конкурентните производители за да ги реализираат своите амбиции;

обезбедување инструменти за поддршка и зајакнување на секторот и заштита на европските предели, преку примена на еко-практики во одгледувањето на виновата лоза.

2.1.1. Политика на квалитет

Квалитетот, потеклото и безбедноста на производите се особено важни за европските потрошувачи. Тие сакаат да консумираат вина произведени според традиционалните енолошки практики, кај кои современите технолошки достигнувања се користат за подо-

брување на квалитетот, а потеклото е јасно означено, и притоа постои систем за следење што ја оневозможува секоја измама.

Политиката во секторот вино се поврзува со генералната **политика за квалитет** на храната и со утврдените *заштитени географски индикации* и *заштитени ознаки за потекло*. Оттука, во Унијата ќе се произведуваат вина со заштитен географски индикатор и вина со заштитени ознаки за потеклото, односно квалитетно вино и вино со ознака за потеклото.

Европската унија предвидува систем за контрола и следење на потеклото, заради управување со квалитетот на виното, а има воведено и забрана за премногу силно пресување на зрната грозје при производството на вино. Европските винарии при производството на вино можат да користат само винско грозје произведено во Унијата и не можат да прават купажа на вината од ЕУ со увезени вина. Во однос на енолошките практики, при производството на вино за извоз можат да ги применуваат меѓународно прифатените енолошки практики, меѓутоа за виното наменето за продажба на европскиот пазар ги применуваат само оние практики што се прифатени во Унијата и одобрени од Советот на министрите.

Во насока на управување со квалитетот се регулира и употребата на шеќер за збогатување на виното, а особено на процентот на алкохол во него. За збогатување на виното, во замена за шеќер ќе се користи шира, а нејзиното користење ќе се ограничи на најмногу 2% од содржината на виното, и тоа само кај одредени вина, додека кај други максимумот е 1%.

2.1.2. Политика за етикетање

Во Европската унија се произведуваат некои од најквалитетните вина во светот. Одгледувани во повеќе од половината од 27-те држави-членки, вината од Европската унија потекнуваат од винските региони на висококвалитетно вино, како *бордо*, *кјанџи*, *риоха*, *франкен*, *доуро*, *шокаж*, или од други вински региони на Унијата. Производството на вино во Европската унија, исто така, варира – и кога станува збор за вкусовите и кога се работи за цената. Во суштина, изборот што им стои на располагање на граѓаните на ЕУ е толку голем што само некои од потрошувачите се доволно запознаени со квалитетот на производот.

Во такви услови, граѓаните очекуваат од етикетите да се информираат за квалитетот на виното. Европската унија предвидува сите видови вино да се етикетаат во согласност со истите основни правила. Притоа, етикетата го идентификува видот на виното, сортата на виновата лоза, како и годината на берба, а ги следи и правилата за ознаките за географското потекло.

Етикетата ќе биде поедноставена и ќе содржи два типа елементи:

а) Задолжителни елементи:

- Државата од којашто потекнува
- Географски индикатори
- Полнач, извозник или увозник
- Сериски број на производот
- Содржина на алкохол
- Количество
- Содржина на сулфити

б) Незадолжителни елементи:

- Тип на производот
- Сорта грозје
- Година на берба
- Производител
- Друго (традиционални ознаки и имиња, награди итн.)





2.1.3. Политика за помалку конкурентните

Многу производители се или ќе станат конкурентни на светските пазари користејќи ги инструментите на заедничката политика. Сепак, има многу такви кои се научени да имаат поддршка од ЕУ во откупот и во уништувањето на нивното вино со низок квалитет. Во услови на економска криза продолжувањето на ваквата поддршка е од особена важност. Помалку конкурентните производители ќе можат да ги ископачат своите лојза и да насадат онаква култура за каква што ќе се одлучат. Имајќи ги предвид потребите за заштита на животната средина, одлуката дали ќе ги ископачат лозјата, онаму каде што таквата постапка е крајно чувствителна, не секогаш и не целосно ќе им биде препуштена на производителите.

За остварувањето на оваа цел, во Унијата постои времен систем (2008–2013) за финансиска помош за винарите кои ќе се откажат од своите винови насади, а е предвидено и задржување на ограничувањата за слободно садење винова лоза до 2013 година, за да се спречи злоупотребата на системот на финансиска помош. Конечно, државите-членки имаат можност да го ограничат копачењето на насадите со винова лоза во пла-

нинските подрачја и во специфичните предели, со цел да се спречи негативното влијание врз животната средина.

2.1.4. Политика за конкурентните

Успешните винарии сесочуваат соневозможноста да ги зголемат своите насади со винова лоза, со што ќе придонесат за економскиот развој. Од 1 јануари 2014 европските винарии ќе можат слободно да засадуваат винова лоза, за да им се овозможи да имаат еднакви услови како и нивните конкуренти. Тие, сепак, ќе мора да ги следат ограничувањата за винските региони и производните услови што важат за регионите за кои важат ознаките за географското потекло.

Со оглед на фактот дека Европската унија веќе нема да го откупува вишокот вино, од производителите ќе се очекува да бидат претпазливи и при планирањето на производството да ги имаат предвид пазарните сили.

2.1.5. Фондови за финансиска поддршка

Унијата има предвидено програми за поддршка на руралниот развој, преку кои се обезбедува модернизација на секторот вино. Со програмите за поддршка се предвидува помош за

младите фармери при отпочнување со деловна активност, мерки за намалување на штетното дејство врз животната средина и мерки за зачувување на пределот, поддршка при реинвестирање, помош при обработката и пазарна поддршка, како и поддршка за рано пензионирање на постарите производители.

Мерките што ги преземаат државите-членки во секторот вино се поддржани од страна на Европската унија. Унијата предвидува создавање **Фонд за поддршка на производството**. Меѓу мерките што се поддржуваат преку Фондот посебно внимание ќе им се посвети на оние кои го поттикнуваат **руралниот развој**, а се однесуваат на примената на еко-практиките во производството и на раното пензионирање на фармерите. Поддршката преку Фондот ќе се обезбедува на годишно ниво, во согласност со објективните критериуми утврдени на ниво на Унијата.

2.1.6. Политика за заштита на животната средина

Европските вина, вообичаено, се поврзуваат со прекрасните предели во кои се одгледува виновата лоза. Насадите со винова лоза веќе подолго време ги обликувале пределите во кои се наоѓаат и токму тие се она по што овие предели се посебни и препознатливи. Зачувувањето на ваквите пределски типови е особено значајно. Балансирањето меѓу штетното дејство од одгледувањето на виновата лоза и штетите од копачењето на истата е во средиштето на политиката.

Поради тоа, винските региони се вклучени во шемите за условување на финансиската

помош што се применуваат на другите земјоделски производи, со почитување на минималните еколошки стандарди, а постојат и строги еколошки правила за копачењето на виновата лоза и можност државите-членки да го ограничат истото. Конечно, како одговор на ограничувањата и забраните, се предвидува можноста да се обезбеди финансиска помош за задржување на насадите во регионите кои ја сметаат виновата лоза и насадите од винова лоза за заштитени предели и за културно наследство.

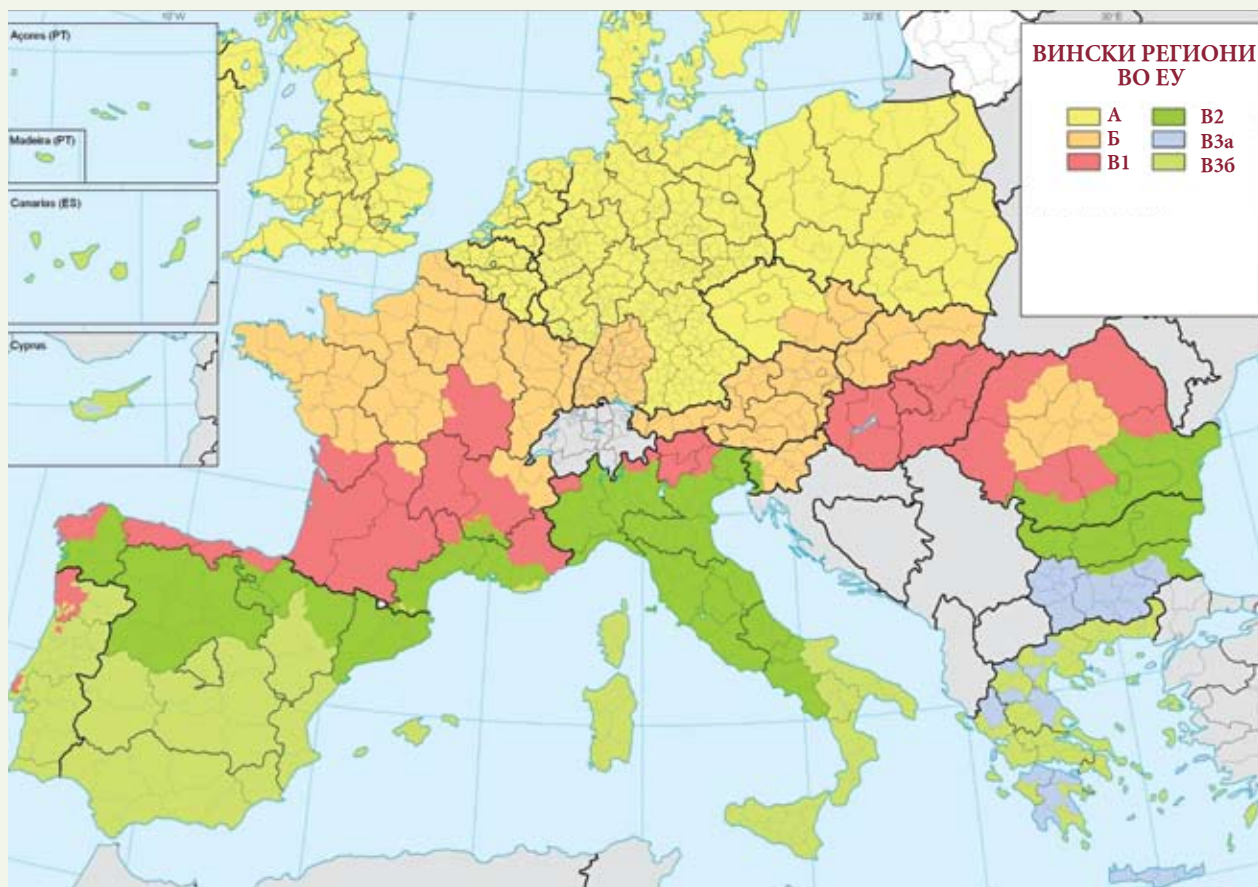
2.2. Вински региони

Регулативата на Советот (ЕЗ) бр. 479/2008 за Заедничката пазарна организација за вино предвидува одредување на винските региони во три категории: А, Б и В. Организацијата и поделбата на винските региони служи како алатка на политиката во секторот, а целта е регулирање на одредени аспекти од производството на вино. Винските региони се утврдуваат во согласност со критериумите, како што се: климатските услови или зреењето на грозјето, односно созреаноста на грозјето, како и времето или периодот на берба и практиките во производството.

Според овие критериуми, винските региони се групираат на следниов начин:

- **Категорија А (најстудената) во која влегуваат: Германија, освен областа Баден; Луксембург; Белгија; Обединетото Кралство; областа Чехи од Чешката Република и државите-членки од северот, каде што комерцијалното производство на вино е крајно маргинализирано;**

- **Категорија Б (умерена)** во која влегуваат: областа Баден во Германија; Австрија; француските области Алзас, Шампањ, Жура, Лоара, Лорен и Савоја, како и делови од Чешката Република, Словачка, Словенија и од Романија;
- **Категорија В (најжешка)** која понатаму се дели на:
 - **Категорија В1**, во која влегуваат: француските области Бордо, Бургундија, Прованса, Рона и Југозападната област; некои предели во Италија; некои предели во северна Шпанија; поголемиот дел од Португалија; Унгарија и некои делови од Словачка и од Романија;
 - **Категорија В2**, во која влегуваат: областа Лангедок-Русијон во Франција; поголемиот дел од северна и централна Италија; поголемиот дел од северна Шпанија, како и делови од Словенија, Бугарија и од Романија;
 - **Категорија В3а**, во која влегуваат делови од Грција, Кипар и од Бугарија;



- **Категорија В3б, во која влегуваат мали делови од медитеранскиот брег на Франција и Корзика; јужна Италија и Шпанија; делови од Португалија; поголемиот дел од Грција; делови од Кипар и цела Малта.**

Применети на Република Македонија критериумите, како што се: климатските услови или зреењето на грозјето, односно созреаноста на грозјето, како и времето или периодот на берба и практиките во производството, значат дека винските региони и виногорјата од државата во моментот на пристапувањето во Европската унија ќе бидат распоредени во категоријата В3, а најверојатно во поткатегоријата В3а.

Од друга страна, Правилникот за утврдување на географските области засадени со винова лоза, заради заштита на географското потекло на виното во Република Македонија, утврдува дека географската област на потекло на регионално вино е реон. Во Република Македонија целата територија на државата е еден вински реон, а во рамките на истиот постојат или се препознаваат повеќе виногорја. Во согласност со овој правилник, се разликуваат географски области за производство на врвни вина, кои го добиваат своето име според името на локалитетот или специфичната лозарска единица.

За поедноставно препознавање на регионите, виногорјата можат да се групираат и да се утврдат три вински региони. **Повардарскиот вински регион** се протега по должината на Вардарската долина и меѓу високите планински масиви што се издигаат на исток и на запад од долината. Надморската височина на овој регион варира од 50 до 500 метри над нивото на морето, а се одли-

кува со медитеранска до континентална клима. Во просек, овој регион има 124 дена во текот на летото кога температурата е над 25 Целзиусови степени, а максималната температура е висока од 40 Целзиусови степени. Просечните врнежи во овој регион се 460 литри на квадратен метар. Во овој регион се произведуваат дури 80% од грозјето, односно 85% од виното. Регионот ги опфаќа: Скопското, Велешкото, Тиквешкото, Гевгелиско-Валандовското, Струмичко-Радовишкото, Овчеполското и Кочанско-Виничкото виногорје. **Пчињско-Осоговскиот вински регион** се протега од реката Пчиња, на запад, до Осоговските Планини на исток, а лозовите насади главно се протегаат на надморска височина помеѓу 440 и 850 метри над нивото на морето. Климата во регионот е умерено континентална, со силни налети на северни ветрови, односно посвежа и постудена од климата во другите вински региони. Во просек, има 110 дена во текот на летото со температура над 25 Целзиусови степени, а највисоката температура надминува 40 Целзиусови степени. Просечното количество врнежи е 550 литри на квадратен метар. На овој регион му припаѓаат Кумановското, Кратовското и Пијанечкото виногорје, со приближно 4% од вкупното производство на вино во Република Македонија. **Пелагониско-Полошкиот вински регион** се протега во западниот дел на Република Македонија – од Битола и Ресен, на југ, до Тетово на север. Лозовите насади во овој регион се протегаат на средна надморска височина помеѓу 600 и 680 метри над нивото на морето. Во просек, има 87 дена во текот на летото со температура над 25 Целзиусови степени, а највисоката надминува 40 Целзиусови степени. Во овој регион, воедно,

има и најголемо количество врнежи – 700 литри на квадратен метар. Со приближно 11% од вкупното производство на вино, во овој регион спаѓаат Битолското, Преспанското, Охридското, Кичевското, Прилепското и Тетовското виногорје.

2.3. Винарски производи

Во секторот се препознаваат следниве категории винарски производи:

- Вино (Wine)
- Младо вино сè уште во ферментација (New wine still in fermentation)
- Ликерско вино (Liqueur wine)
- Пенливо вино (Sparkling wine)
- Газирано пенливо вино (Aerated sparkling wine)
- Полупенливо вино (Semi-sparkling wine)
- Газирано полупенливо вино (Aerated semi-sparkling wine)
- Ши́ра (Grape must)
- Ши́ра во ферментација (Grape must in fermentation)
- Ши́ра во ферментација добиена од суво грозје (Grape must in fermentation extracted from raisined grapes)
- Концентрирана ши́ра (Concentrated grape must)



- **Пречистена концентрирана шира (Rectified concentrated grape must)**
- **Вино од презреано грозје (Wine of overripe grapes)**
- **Вински оцет (Wine vinegar)**

2.4. Правила на игра

Основниот механизам на заедничката земјоделска политика на Европската унија е основањето на заедничките пазарни организации. Поедноставното регулирање на секторот, организацијата на производството и продажбата на производите, реализацијата на програмите за поддршка на производството и контролата на истата се причините поради кои се основа заедничката пазарна организација. Пазарната организација за вино е основниот механизам преку кој се спроведува политиката во овој сектор, а основниот правен акт со кој се регулира нејзиното основање и работа е Регулативата за Заедничката пазарна организација за вино. Актот ги регулира следниве активности во секторот: востановувањето и имплементацијата на програмите за финансиска поддршка, правилата за трговија со трети држави, контролата и следењето на произведувачкиот потенцијал, вкупната контрола на секторот, правилата за енолошките практики, дефинициите за категориите винова лоза, правилата за заштитените ознаки на потеклото, географските индикатори, традиционалните термини, регистрите и достапноста на податоците од истите и сл.

Основна реулајтива

- **Регулатива на Советот (ЕЗ) бр. 479/2008 од 29 април 2008 за Заедничката пазарна организација за вино**, за измена и дополнување на регулативите (ЕЗ) бр. 1493/1999, (ЕЗ) бр. 1782/2003, (ЕЗ) бр. 1290/2005, (ЕЗ) бр. 3/2008 и за укинување на регулативите (ЕЕЗ) бр. 2392/86 и (ЕЗ) бр. 1493/1999, со прва објава во *Службениот весник на Европската унија* L148 од 6 јуни 2008 година.

Реулајтиви за имплементација

- **Регулатива на Комисијата (ЕЗ) бр. 702/2009 од 3 август 2009 за измена и дополнување на Регулативата (ЕЗ) бр. 555/2008 која ги пропишува правилата за имплементација на Регулативата на Советот (ЕЗ) бр. 479/2008 за Заедничката пазарна организација за вино и програмите за поддршка, трговијата со трети држави, произведувачкиот потенцијал и контролата на секторот вино**, објавена во *Службениот весник на Европската унија* L 202 од 4 август 2009 година;
- **Регулатива на Комисијата (ЕЗ) бр. 607/2009 од 14 јули 2009 со која се пропишуваат правилата за имплементација на Регулативата на Советот (ЕЗ) бр. 479/2008 за заштитените ознаки на потеклото и географските индикатори, традиционалните термини, означувањето и претставувањето на одредени производи во секторот вино;**

- Регулатива на Комисијата (ЕЗ) бр. 606/2009 од 10 јули 2009 со која се пропишуваат одредени правила за имплементација на Регулативата на Советот (ЕЗ) бр. 479/2008 за **категиорите производи од винова лоза, енолошките практики и другите апликабилни ограничувања;**
- Регулатива на Комисијата (ЕЗ) бр. 436/2009 од 26 мај 2009 со која се пропишуваат одредени правила за имплементација на Регулативата на Советот (ЕЗ) бр. 479/2008 за **регистарот на лозови насади, задолжителните декларации и прибирањето информации за следење на пазарот на вино, придружните документи кон пратките со вино и други производи од секторот и достапноста на истите;**
- Регулатива на Комисијата (ЕЗ) бр. 42/2009 од 20 јануари 2009 за измена и дополнување на Регулативата (ЕЗ) бр. 555/2008 со која се пропишуваат одредени правила за имплементација на Регулативата (ЕЗ) бр. 479/2008 за Заедничката пазарна организација за вино и **програмите за поддршка, трговијата со трети држави, производувачкиот потенцијал и контролата на секторот вино, и**
- Регулатива на Комисијата (ЕЗ) бр. 555/2008 од 27 јуни 2008 со која се пропишуваат правилата за имплементација на Регулативата на Советот (ЕЗ) бр. 479/2008 за Заедничката пазарна организација за вино и **програмите за поддршка, трговијата со трети држави, производувачкиот потенцијал и контролата на секторот вино.**

Произведувачки појтенцијал

- Регулатива на Комисијата (ЕЗ) бр. 1227/2000 од 31 мај 2000 со која се пропишуваат правилата за имплементација на Регулативата на Советот (ЕЗ) бр. 1493/1999 за Заедничката пазарна организација за вино, **за производувачкиот потенцијал и контролата на секторот вино.**



Пазарни механизми

- **Регулатива на Комисијата (ЕЗ) бр. 1623/2000 од 25 јули 2000 со која се пропишуваат правилата за имплементација на Регулативата на Советот (ЕЗ) бр. 1493/1999 за Заедничката пазарна организација за вино, со која се прогласува **Кодексот за енолошките практики и процедури на Заедницата, и****



- **Регулатива на Комисијата (ЕЗ) бр. 1282/2001 од 28 јуни 2001 со која се пропишуваат правилата за имплементација на Регулативата на Советот (ЕЗ) бр. 1493/1999 за **прибирањето информации за идентификација на вината и другите производи од секторот и за мониторинг на пазарот со вино и изменување на Регулативата на Комисијата (ЕЗ) бр. 1623/2000.****

Енолошки практики

- **Регулатива на Комисијата (ЕЗ) бр. 1622/2000 од 24 јули 2000 со која се пропишуваат правилата за имплементација на Регулативата на Советот (ЕЗ) бр. 1493/1999 за Заедничката пазарна организација за вино и се прогласува **Кодексот за енолошките практики и процедури на Заедницата.****

Ојс, одредување, ирејсавување и заштитата на одредени производи

- **Регулатива на Комисијата (ЕЗ) бр. 753/2002 од 29 април 2002 со која се пропишуваат правилата за имплементација на Регулативата на Советот (ЕЗ) бр. 1493/1999 за **опис, одредување, претставување и заштита на одредени производи од секторот вино.****

Квалитетно вино произведено во одредени вински региони

- Регулатива на Комисијата (ЕЗ) бр. 1607/2000 од 24 јули 2000 со која се пропишуваат правилата за имплементација, особено оние што се однесуваат на поглавјето за **квалитетно вино произведено во одредени вински региони**.

Трговија со третии држави

- Регулатива на Комисијата (ЕЗ) бр. 883/2001 од 24 април 2001 со која се пропишуваат правилата за имплементација на Регулативата на Советот (ЕЗ) бр. 1493/1999 за **трговија со трети држави со производи од секторот вино, и**
- Регулатива на Комисијата (ЕЗ) бр. 2805/95 од 5 декември 1995 со која се утврдуваат **средствата за рефундирање на извозот во секторот вино** и за отповикување на Регулативата на Комисијата (ЕЗ) бр. 2137/93.

Општи, транзициони и завршни одредби:

- Регулатива на Комисијата (ЕЗ) бр. 2729/2000 од 14 декември 2000 со која се пропишуваат правилата за **имплементирање на контролата на секторот вино, и**

- Регулатива на Комисијата (ЕЗ) бр. 884/2001 од 24 април 2001 со која се пропишуваат правилата за имплементирање на **придружните документи на пратките од вино и регистрите што се водат во секторот вино**.

Други важни регулативи

- Регулатива на Комисијата (ЕЗ) бр. 2676/90 од 17 септември 1990 со која се пропишуваат **методите за анализа на виното** во Заедницата;
- Регулатива на Советот (ЕЗ) бр. 1601/91 од 10 јуни 1991 со која се пропишуваат општите правила за **дефинирање, опис и претставување на ароматизираните вина, пијалациите базирани на ароматизирани вина, како и коктелите базирани на ароматизирани вина, и**
- Регулатива на Комисијата (ЕЗ) бр. 122/94 од 25 јануари 1994 со која се пропишуваат правилата за имплементација на Регулативата на Советот (ЕЗ) 1601/91 за **дефинирање, опис и претставување на ароматизираните вина, пијалациите базирани на ароматизирани вина, како и коктелите базирани на ароматизирани вина**.

Спогодбата за стабилизација и асоцијација помеѓу Европската заедница и нејзините држави-членки и Република Македонија е важечкиот

правен акт со кој се регулираат односите меѓу двете страни. Со Спогодбата се регулираат основните трговски прашања и начините на размена на стоки, додека за потребите на секторот вино е склучена посебна спогодба, во форма на дополнителен протокол кон самата спогодба. Обете спогодби, односно Спогодбата за стабилизација и асоцијација и дополнителниот протокол, ја даваат важечката правна рамка за регулирање на трговијата со вино помеѓу Унијата и Република Македонија.

Член 24 Дефиниција

Одредбите од ова поглавје се однесуваат на трговиската со земјоделски и рибни производи што потекнуваат од Република Македонија или од Заедницата.

Изразот „земјоделски и рибни производи“ се однесува на производите што се наведени во Поглавјата 1–24 од Комбинираната номенклајтура и на производите што се наведени во Анекс I, параграф 1, (ii) од Договорот за земјоделство (GATT 1994).

Оваа дефиниција ги опфаќа рибите и рибните производи од Глава 3, тарифни ознаки 1604 и 1605 и подознаки 0511 91, 2301 20 00 и дел од 1902 201*.

Спогодбата за стабилизација и асоцијација помеѓу Европските заедници и државите-членки, од една страна, и Република Македонија, од друга страна.

Член 25

Протоколот 3 ги проширува трговските аранжмани за преработените земјоделски производи што се наведени во него.

Член 26

Со стапувањето во сила на Спогодбата, Заедницата ќе ги укине сите квантитативни ограничувања, како и мерките кои имаат еднакво влијание на увозот на земјоделските и рибните производи што потекнуваат од Република Македонија.

Со стапувањето во сила на Спогодбата, Република Македонија ќе ги укине сите квантитативни ограничувања, како и мерките кои имаат еднакво влијание на увозот на земјоделските и рибните производи што потекнуваат од Заедницата.



Член 27 Земјоделски производи

Од денот на стапување во сила на оваа Спогодба, Заедницата ќе ти укине царинските давачки и другиите давачки кои имаат исти ефекти врз увозот на земјоделските производи по потекло од Република Македонија, освен оние одфатени во Делот 1902 20 за „шесџа, варени или неварени, полнеи или поинаку приготвени, што содржат повеќе од 20% месо по маса на риби, черујкари, мекошелци или други водни безрбетници“ одфатени со тарифните ознаки 0102, 0201, 0202 и 2204 од Комбинираната номенклајтура.

За производите одфатени со Поглавјата 7 и 8 од Комбинираната номенклајтура, за кои Заедничката царинска тарифа предвидува плаќање царина на вредноста и на посебни давачки, укинувањето на давачките се однесува само на царината на вредноста.

Од денот на стапувањето во сила на оваа Спогодба, Заедницата ќе ти утврди царинските давачки што ќе се применуваат при увозот на телешко месо („baby-beef“, производите дефинирани во Анекс III по потекло од Република Македонија, на 20% од царината на вредноста – давачката и 20% од посебната давачка утврдена во Заедничката царинска тарифа на Европските заедници, во рамките на ограничениот обем од годишната тарифна квота од 1.650 тони, изразени во обработена тежина (carcass).

Од денот на стапувањето во сила на оваа Спогодба, Република Македонија:

- ќе ти укине царинските давачки што се применуваат при увозот за некои земјоделски производи, по потекло од Заедницата, наведени во Анекс IV (a);

- ќе ти укине царинските давачки што се применуваат при увозот на некои земјоделски производи по потекло од Заедницата, наведени во Анекс IV (б), во согласност со тарифните квоти одредени за секој производ во тој Анекс. За количествата што ти надминуваат тарифните квоти, Република Македонија профресивно ќе ти намали царинските давачки, во согласност со временскиот распоред одреден за секој производ во тој Анекс, и
- профресивно ќе ти намали царинските давачки што се применуваат при увозот на некои земјоделски производи по потекло од Заедницата, наведени во Анекс IV (в), во рамките на ограничувањата на тарифните квоти и во согласност со временскиот распоред што се однесува на секој производ во овој Анекс.
- Трговските аранжмани за виното и за алкохолните пијалаци ќе бидат дефинирани во одделен договор за вино и алкохолни пијалаци.

Член 100 Земјоделството и агро-индустрискиот сектор

Соработката на ова поле за своја цел ќе ја има модернизацијата и реструктурирањето на земјоделството и на агро-индустрискиот сектор, водосподелбата, руралниот развој, постепено усовласување на ветеринарното и на фитосанитарното законодавство со стандардите на Заедницата и развојот на рибарството и шумарството во Република Македонија.

Дополнителен протокол со кој се приспособуваат трговските аспекти на Спогодбата за стабилизација и асоцијација помеѓу Европските заедници и државите-членки, од една страна, и Република Македонија, од друга страна, за да се земат предвид резултатите од преговорите помеѓу договорните страни **за реципроцитет при давањето преференции и концесии за одредени типови вино, реципроцитет за признавањето, заштитата и контролата на винските имиња и нивно заемно признавање**, заштитата и контролата на одредувањето на алкохолните пијалаци и ароматизираните пијалаци.

Во согласност со обврските на Република Македонија што произлегуваат од Спогодбата за стабилизација и асоцијација во однос на трговијата и трговската размена со Европската унија, како и обврската за приближување на македонското законодавство кон законодавството на ЕУ, во Република Македонија важечко законодавство во

које е пренесено европското законодавство за вино е Законот за вино од 8 април 2010 година. Законот го заменува претходно донесениот закон што го регулира секторот, освен одредбите што се однесуваат на јаките алкохолни пијалаци, во делот што сè уште важи, а потекнува од законодавството донесено во 1973 година.

Освен Законот за вино, законодавството за секторот вино го сочинуваат и повеќе правилници и одлуки кои се однесуваат на следниве прашања:

- Утврдување на винските региони;
- Пропишување на листата домашни и странски сорти винова лоза;
- Класификација на сортите грозје;
- Етикетирање на вината и на винските производи;
- Регистри на производи од грозје и вино;
- Критериуми што треба да ги исполнуваат просториите и условите за производство на вино;



- Пропишување на енолошките процедури;
- Критериуми и опременост на лабораториите за енолошки истражувања;
- Производство и промет со вински талог и со вински оцет;
- Пристапување кон Меѓународната организација за вино и лозарство;
- Означување на храната, и
- Адитиви за храна.

На веб-порталот на Европската унија, особено во делот посветен на законодавството на ЕУ, можат да се пронајдат правилата за игра во секторот вино, а истите ќе бидат правила на игра во секторот и за Република Македонија, од моментот кога ќе пристапи во членство.

На порталот сите погоренаведени прописи на Унијата се достапни на службените јазици на државите-членки, додека преводот на македонски јазик може да се најде во Министерството за земјоделство, шумарство и водостопанство, како и во Секретаријатот за европски прашања.

Веб-портал на Европската унија:

www.europa.eu

Веб-портал за законодавството на Европската унија:

www.eur-lex.eu

Веб-портал на Секретаријатот за европски прашања:

www.sep.gov.mk



ТРАДИЦИОНАЛНИ СОРТИ И СОВРЕМЕНА ТЕХНОЛОГИЈА – РЕЦЕПТ ЗА УСПЕХ

Љубителите и познавачите на добрите вина сакаат вина произведени според традиционалните енолошки практики, кај кои современите технолошки достигнувања се користат за подобрување на квалитетот, а потеклото е јасно означено. Користењето на традиционалните и автохтони вински грозја, во согласност со новата политика во секторот за вино на Европската унија, не е недостаток, туку може да биде вистинска предност. Со примена на современи енолошки практики и методи на производство се произведуваат врвни вина со специфичен

вкус, мирис, боја и јачина, токму според вкусот на европскиот потрошувач.

Следејќи ги правилата на игра во секторот, уживајќи во предностите на климатските услови и големиот број сончеви денови и користејќи ги правилно сите можности за финансиска поддршка на секторот, производителите на вино во Република Македонија имаат совршена можност да произведуваат врвни вина со исклучителен квалитет и вина со заштитен географски индикатор и заштитени ознаки за потеклото.

Со многу посветеност и правилна работа еден ден вината од *Тиквешкојто*, *Скојскојто* или *Гевгелиско-валандовскојто* виногорје ќе бидат подеднакво познати брендови како *бордо*, *кјанџи*, *риоха*, *франкен*, *доуро*, *џокаж* или вината од другите вински региони на Унијата.



Вранец е веројатно најважната винска сорта од Македонија. Оваа сорта се одгледува насекаде во Република Македонија. Има средно големи и умерено издржливи винови лози и е особено продуктивна. Гроздоберот на *вранецој* започнува во средината на септември, а завршува во средината на октомври (во постудените региони).

Младото вино од *вранецој* е со светлопурпурни нијанси и мирис на мармалад од јагоди, чајно дрво и други бобинки. Виното има силна структура на танини, која го поддржува чувството на свежина. Созреаното вино ја менува својата боја од светлопурпурна во боја на рубин, додека мирисот станува покомплексен и често вклучува тонови на чоколада и ликер, вкусот во устата смекнува, а виното развива подолготраен и помек финиш.

Вранецот одлично се меша со другите сорти, давајќи одлични купажи на добро избалансирано вино. Особено е успешна купајата со *каберне совинјон* или со *мерло*. Виното се служи на собна температура (температура на којашто се чува во визбите), а може да се консумира со сите јадења од македонската кујна, вклучувајќи ги и салатите од домати, чаденото месо или месото печено на скара, како и со старо сирење.



Сџанушината е автохтона македонска винска сорта. Оваа сорта не се одгледува на ниту едно друго место на светот, а македонската винска индустрија покажува дека и од неа може да се произведуваат вина со врвен квалитет. Во Република

Македонија оваа сорта најмногу се одгледува во Тиквешијата. Воведувањето на меѓународните вински сорти во Македонија доведе до постапно намалување на површините под насади од *сџанушина*, но последните иницијативи за производство на вина со врвен квалитет од локалните сорти винско грозје повторно ја враќаат во центарот на вниманието.

Оваа сорта узрева доцна, но дава обилни берби. Во години кога има добра берба, од оваа сорта се добива црвено вино со висок квалитет и средна јачина, со 11–12% алкохол. Виното има бледоцрвена боја и богат вкус, а високото ниво на киселост остава чувство на свежина во устата. Најдобро е кога *сџанушината* се консумира на температура помеѓу 10 и 16 Целзиусови степени, бидејќи тогаш најмногу доаѓа до израз аромата на јагода и малина. Одлично се комбинира со лесни и кремави десерти, а може да се консумира и како аперитив, со речиси сите зелени салати.



Каберне совинјон е стандардното црвено вино од регионот Бордо, кое подеднакво добро вирее и во македонски климатски услови. Виното узрева доцна и според производителите е навистина тешко

Red Wine Grapes



Californian Pinot
 This is the most important of the Pinot family in California. It is a very early ripening variety and is well adapted to the climate of the Central Valley.



Californian Cabernet
 This is the most important of the Cabernet family in California. It is a very late ripening variety and is well adapted to the climate of the Central Valley.



Californian Merlot
 This is the most important of the Merlot family in California. It is a very late ripening variety and is well adapted to the climate of the Central Valley.



Malbec
 This is the most important of the Malbec family in California. It is a very late ripening variety and is well adapted to the climate of the Central Valley.



Tempranillo
 This is the most important of the Tempranillo family in California. It is a very late ripening variety and is well adapted to the climate of the Central Valley.



Castellano
 This is the most important of the Castellano family in California. It is a very late ripening variety and is well adapted to the climate of the Central Valley.



Alentejano
 This is the most important of the Alentejano family in California. It is a very late ripening variety and is well adapted to the climate of the Central Valley.



Malbec
 This is the most important of the Malbec family in California. It is a very late ripening variety and is well adapted to the climate of the Central Valley.



Tempranillo
 This is the most important of the Tempranillo family in California. It is a very late ripening variety and is well adapted to the climate of the Central Valley.



Castellano
 This is the most important of the Castellano family in California. It is a very late ripening variety and is well adapted to the climate of the Central Valley.



Alentejano
 This is the most important of the Alentejano family in California. It is a very late ripening variety and is well adapted to the climate of the Central Valley.



Malbec
 This is the most important of the Malbec family in California. It is a very late ripening variety and is well adapted to the climate of the Central Valley.



Tempranillo
 This is the most important of the Tempranillo family in California. It is a very late ripening variety and is well adapted to the climate of the Central Valley.



Castellano
 This is the most important of the Castellano family in California. It is a very late ripening variety and is well adapted to the climate of the Central Valley.



Alentejano
 This is the most important of the Alentejano family in California. It is a very late ripening variety and is well adapted to the climate of the Central Valley.



Malbec
 This is the most important of the Malbec family in California. It is a very late ripening variety and is well adapted to the climate of the Central Valley.

за производство, но затоа пак благородноста на неговиот вкус и врвниот квалитет возвраќаат за вложениот труд.

Во македонската практика често се блендира со *мерло* и со *вранец* за да се добијат покомплексни вина, но и чистиот *каберне совиньон* од македонските вински региони го содржи полниот вкус со изразени танини и мирис на боровинка, карактеристични за вината од Бордо. За најдобар вкус се препорачува виното да се служи на температура од 18 Целзиусови степени, како и да се комбинира со храна со силен вкус, како што е месо печено на скара или дивеч. За да се постигне најдобар вкус, македонскиот *каберне совиньон* може да се остави да зрее 4, а понекогаш и 5 години. Оваа сорта се користи и за производство на розе вина со нежно пресување на грозјето, кои имаат вкус на нежни црвени овошја.



Најделикатен и најовошен вкус меѓу македонските црвени вина се добива од *мерло*. Ваквата деликатност и овошниот вкус успешно ги омекнуваат изразените танини на *вранецој* и на *каберне совиньон* во процесот на нивното блендирање. Сортата

узрева порано од другите сорти црвено грозје и од неа се добива полесно и попивко вино со изразен овошен вкус. Виното има темноцрвена боја и се препорачува да се конзумира на собна температура, со јадења од месо или риба со изразит вкус.



Пино ноар потекнува од Бургудија и не е вообичаено за македонски услови, бидејќи е особено тешко за одгледување. Сепак, оние винари кои успешно го одгледале, произведуваат вина со квалитет што ветува. *Пино ноар* речиси секогаш има посветла боја од *каберне совиньон*, *мерло* или *вранец*, а неговиот мирис потсетува на мешавина од цреша, чоколада и зачини. Македонскиот *пино ноар* е суво и киселесто вино со разиграни танини и мека црвена овошна боја. Ваквиот квалитет на овошен вкус и разиграни танини го прави *пино ноар* особено пивко црвено вино. *Пино ноар* најдобро оди со лесни месни јадења, како и со полесни сирења.



Шардоне најмногу се одгледува во централниот Вардарски вински регион. Виното *шардоне* може да се произведува во различни варијанти, а одлично се адаптира на зреење во барик бочви. *Шардоне* зрее во бочва од дабово дрво има арома на путер и банани, додека она зрее во бочва од друго дрво добива изразит овошен вкус. Вообичаено, тоа е вкус на тропско овошје, додека некои примероци имаат вкус на зелено јаболко. *Шардоне* може да понуди вариетет на киселост – од мека до изразено остра варијанта. *Шардоне* се користи и како пенливо вино, а понудата на македонски пенливи вина произведени од *шардоне* е исклучително богата. Препорачливо е да се сервира на температура до 8 Целзиусови степени, со риба и со други видови месо, со млечен или со путер сос.



Потекнува од Германија, каде што се покажало како мошне издржливо на суровите германски зими. Македонската клима се покажала како исклучително поволна за производство на далеку помек **ризлинѝ** со помала киселост.

Ризлинѝоѝ е суво вино што се карактеризира со хармонија на фина арома на лимон и цитрон и освежителна киселост. Се препорачува да се служи изладено, со бело месо и со риба.



Совињон бланк се препознава по хербалниот вкус и арома. Понекогаш се блендира со *семијоноѝ* и со другите суви бели вина од Бордо. Бидејќи е покисело вино од *шардонеѝо*, не соодветствува за зреење во дабови буриња, ниту пак за барик зреење. Најдобро е кога

се конзумира свежо, бидејќи тогаш најмногу доаѓа до израз неговиот вкус. Има арома на тропски овошја и бели цветови, а се препорачува да се пие изладено на температура од 8 Целзиусови степени, со салати, школки и со полесни видови риба.



Траминец е уште една уникатна македонска винска сорта. Ова десертно вино е вистински деликатес и има совршен вкус дури и кога го пиете без мезе. Има атрактивна златножолта боја, а понекогаш и бледовиолетова нишка. *Траминецоѝ* се

карактеризира со изразена арома на мешани цветови, зачини и овошја. Најдобрите при-



мероци имаат комплексна и особено шармантна арома на лаванда. Токму поради ваквата арома, *ѿраминецоѿ* совршено се блендира со *ѿемјаника* и со *мускаѿ оѿонел*, при што се добиваат врвни ароматични бели вина. Идеалната температура за служење е 10–12 Целзиусови степени.



Темјаникаѿа, позната и како *мускаѿ де фронѿиѿан*, има изразен мирис на мајчина душичка – „тимијан“, по што и го добила името. Според мирисот, потсетува на силни зачини, како и на свежо грозје, кајсија, сува слива или кора од портокал. По боја е забележително жолто, со изразени зеленикави нијанси. Вкусот е полн, долготраен и дава чувство на интензивна свежина. Како и *ѿраминецоѿ*, најдобро е кога се консумира на температура од 10 до 12 Целзиусови степени и совршено добро одговара со десерти, но може да се консумира и без дополнителна храна.

Според вкусот, потсетува на *шардоне* или на *совиѿон бланк*, но со поголема свежина и вкус на костенливо овошје и висока концентрација на алкохол и киселост, понекогаш дури и 12–13%.



Жилавкаѿа во еден дел се бере пред потполно да узрее, со цел да се добие вино со изразена киселост, а преостанатиот дел се бере откако ќе узрее во целост, за да се постигне богатата арома. Виното се добива со блендирање на обете берби и има зеленикаво-жолта боја со изразена арома на кајсија. Суво, полно, хармонично и силно, виното од *жилавкаѿа* има лесни ароми коишто можат да се консумираат веднаш или узреани во стаклени шишиња, со цел да се добие поголема комплексност и посилен вкус. Најдобро е кога се консумира на температура помеѓу 10 и 12 Целзиусови степени, со свежи салати, морски плодови, тестенини, сирење, бело месо и десерти.



4

ИНСТРУМЕНТИ ЗА ПОДДРШКА НА ПРОИЗВОДИТЕЛИТЕ

Во насока на поддршка на својата политика за земјоделство и рурален развој, Европската унија во своите инструменти покрај Европскиот земјоделски фонд за рурален развој (ЕЗФРР) со претходните финансиски перспективи ги развиваше и програмите на заедницата ЛИДЕР (LEADER). Со оваа финансиска перспектива (2007–2013), Програмата на заедницата ЛИДЕР веќе не е во функција, но активностите што ги финансираше се преземени во рамките на

ЕЗФРР, а одделни аспекти што се однесуваат на еко-практиките и заштитата на животната средина се финансираат преку програмата на заедницата ЖИВОТ+ (LIFE+). За Република Македонија, до моментот на пристапување во членство во Европската унија, релевантен механизам за поддршка ќе биде петтата компонента на Инструментот за претпристапна помош, наменета за поддршка на руралниот развој (IPA-RD).



4.1. ЛИДЕР+

Во почетокот на својот развој, а во согласност со потребите на политиката, оваа програма на заедниците беше позната како ЛИДЕР I.

Таа го означи почетокот на новиот пристап кон руралниот развој, заснован на територијалниот принцип, кој ќе биде интегриран и партиципативен. За разлика од ЛИДЕР I, продолжението на програмата ЛИДЕР II го прошири опфатот на првата програма, и преку него започна да се поддржува иновативниот пристап кон руралниот развој.

Последната финансиска перспектива ја имаше во своите рамки програмата ЛИДЕР+, која ја продолжи поддршката на иновативните пристапи за интегрирање на одржливиот развој во политиката за рурален развој.

Во согласност со предвидените активности, ЛИДЕР+ финансираше мерки што се однесуваа на правилното користење на природните и на културните ресурси, подобрувањето на квалитетот на животот во руралните средини, зајакнувањето на вредноста на локалните производи и пристапот до пазар на малите производства, како и употребата на нови технологии и знаења за да се подобри конкурентноста на производите на пазарот.

Како што беше напоменато погоре, во постојаната финансиска перспектива ЛИДЕР+ веќе не постои, а неговата функција ја презеде ЕЗФРР, односно за Република Македонија петтата компонента на Инструментот за претпристапна помош.



4.2. ЖИВОТ+

Програмата на заедницата ЖИВОТ+ е финансискиот инструмент за поддршка на животната средина. Општа цел на програмата е да даде

поддршка на имплементирањето, дополнувањето и развојот на политиката и законодавството на ЕУ за животната средина, кофинансирајќи пилот-проекти или проекти за примена на нови технологии. Програмата започна во 1992 година, а со денешната финансиска перспектива се предвидени средства во износ од 2,145 милијарди евра.

Во периодот на оваа финансиска перспектива ЖИВОТ+ има три компоненти кои финансираат проекти за: *природата и биолошката разновидност, еколошката политика и управувањето и информирањето и комуникациите*. Проектите и активностите во секторот вино, особено во однос на примената на еко-практиките, би биле совршено применливи и би можеле да бидат финансирани преку втората компонента на програмата, онаа за еколошката политика и управувањето, а можат да се приспособат и на третата компонента за информирање и комуникации.

Оваа програма на Заедницата е отворена за македонските корисници од Солунскиот самит на ЕУ од 2003 година, а за да може да ги користи средствата од истата, Република Македонија треба да ги затвори преговорите и да го потпише Меморандумот за разбирање со Европската комисија. Потоа, единственото нешто што ќе мора да го направи е да го плати влезниот билет

за учество во програмата. За жал, иако програмата беше избрана од Владата, а Меморандумот за разбирање беше преговаран, истиот сè уште не е потпишан, ниту пак е платен влезниот билет. Она што можат да го направат потенцијалните корисници до завршувањето на административните работи е да се поврзуваат со институциите и организациите од другите држави-кориснички и истовремено да вршат притисок врз Владата да го потпише Меморандумот и да го плати влезниот билет.

4.3. ИПАРД

Во својата петта компонента, Инструментот за претпристапна помош го поддржува зајакнувањето на конкурентноста во земјоделскиот сектор и руралниот развој, а воедно нуди и техничка помош за приближување кон законодавството што го развива Европската унија во овој сектор, како и во секторот фитосанитарна политика и безбедност на храната. Подобрувањето на конкурентноста во земјоделскиот сектор се постигнува преку мерки со коишто се поддржува зголемувањето на квалитетот на производството со користење на модерни средства за производство и нови технологии, во согласност со стандардите што се однесуваат на благосостојбата на животните, нивната здравствена состојба и здравјето на растенијата, како и почитувањето на стандардите за заштита на животната средина.

Како корисници на програмата можат да се јават земјоделски стопанства, без оглед на тоа дали се во приватна сопственост или пак се изнајмени од физички или од правни лица, како и задруги или правни лица што работат во секторот, но во

делот на реформите на секторот и приспособувањето кон стандардите и законодавството на ЕУ. Сите потенцијални корисници, во согласност со Законот за земјоделство и рурален развој треба да бидат запишани во Единствениот регистар на земјоделските стопанства.

Потенцијалните корисници пред сè мора да изготват бизнис-план преку кој ќе ја покажат финансиската и економската одржливост на инвестицијата и истиот да го приложат кон апликацијата. Финансиска поддршка ќе добие онаа апликација за која апликантот ќе покаже дека го има потребното професионално искуство, дека нема долгови кон државата и дека има сопственост врз земјиштето, односно има потпишано концесија за користење на земјиштето за минимум 10 години. Земјиштето, се разбира, ќе мора да биде во регион што може да користи финансиска помош, како и да биде со површина помеѓу 0,2 или 0,5 хектари и 20 или 50 хектари за физички, односно за правни лица. Конечно, при доделувањето на средствата ќе се води сметка за тоа да се почитуваат релевантните национални стандарди за заштита на животната средина, хигиената, добросостојбата на животните и сл.

Финансиската поддршка за секторот вино се дава за следниве активности:

- **Обнова на постоечките лозови насади постари од 20 години со замена на садниот материјал со сорти наведени во Правилникот за класификација на сортите грозје за производство на вино, со исклучок на хибридниите сорти;**

- Опрема за иригациони системи за наводнување на насадите под винова лоза;
- Опрема за фертилизација, за заштита на здравјето на виновата лоза, и
- Мрежи за заштита на насадите под винова лоза од град.

Во оваа мерка се признаваат трошоците што можат да добијат кофинансирање од програмата од најмалку 5.000,00 евра, односно најмногу 400.000,00 евра. Добиените средства можат да бидат максимум 50% од вредноста на проектот. По добивањето на одговорот дека апликацијата е прифатена, следува потпишување на договорот со Агенцијата за финансиска поддршка на земјоделството и руралниот развој, а дури потоа ќе се премине кон реализација на предвидената активност.

За олеснување на процесот на апликација, во согласност со правилата, дозволено е да се искористат најмногу 5% од вредноста на инвестицијата, односно најмногу 12% од вредноста на иницијативата, доколку станува збор за инвестиција за градба или за подготовка на бизнис-план за инвестицијата. Конечно, за сите потенцијални корисници е важно дека по завршувањето на инвестицијата ќе мора да ги архивираат сите финансиски документи од истата во текот на наредните 5 години.

Проектен број - LIFE

LIFE 03 ENV/GR/000223

НАЗИВ НА ПРОЕКТОТ ДИОНИС (DIONYSOS)

Цел на проектот:

Развој на економски одржлив процес за интегрирано управување со отпадот од винската индустрија: производство на природни производи со особено значење за здравјето и производство на органско ѓубриво.

Локација :

Атика и Централна Македонија

Почеток на проектот:

1.10.2003

Крај на проектот:

31.12.2006

Вкупен буџет:

1.316.423 евра

Средства добиени од ЕУ:

645.086 евра

Корисник:

Земјоделскиот универзитет од Атина

Контакт-лице:

проф. Серко Харутунијан

Адреса:

Iera Odos 75, 11855

Атина, Република Грција

Телефон:

+ 30 210 5294247

Факс:

+30 210 5294265

Е-пошта:

sehar@aua.gr

Веб-страница:

www.pharm.uoa.gr/dionysos

ВОВЕД

Проектот беше имплементиран во периодот октомври 2003 – декември 2006 година од страна на конзорциум сочинет од Земјоделскиот универзитет од Атина, Фармацевтскиот факултет при Универзитетот во Атина, Природно-научниот музеј на Гуландрис, Централната асоцијација за вино и производи од винова лоза (КЕОСОЕ) и Тера нова доо (Друштво за консултантски услуги за животната средина). Проектот беше кофинансиран од Европската унија, а националниот удел во кофинансирањето беше покриен од страна на учесниците во проектот и другите партнери (Ктима Киријани и регионот на Централна Македонија).

Во текот на проектот беше направена и пуштена во употреба постројка за третман на отпадот што се добива од винската индустрија. Постројката работеше на екстракција на полифенолите од отпадот од винската индустрија, а соработуваше со винаријата Тирнавос (бело грозје) и винаријата Ктима Киријани од Науса (црвено грозје). Остатоците од отпадот беа преработувани и се произведуваше сточна храна со висока хран-

лива вредност, односно компостирана за производство на природно органско ѓубриво.

Физибилити-студијата изработена во финалната фаза на проектот укажа дека целосната примена на развиената технологија е особено профитабилна инвестиција којашто може да покрене сериозен развоен процес.

ОПИС НА ПРОБЛЕМОТ

Во процесот на производство на вино се генерира огромно количество цврст отпад, кој понекогаш достигнува дури и до 17% од вкупната тежина на искористеното грозје. Количеството отпад, како и фактот дека станува збор за органски отпад, претставува сериозна закана за загадување на животната средина.

Само во Република Грција за производство на вино се преработуваат приближно 550.000 тони грозје годишно, во приближно 400 винарии кои произведуваат 400.000.000 литри вино. Генерираниот отпад честопати се складира на отворено, без претходен третман. Отпадот содржи висока концентрација на полифеноли. Овие соединенија предизвикуваат сериозно загадување на почвата и на водата на местото каде што се складира отпадот.

Голем број винарии се мали и средни претпријатија кои не можат да си дозволат соодветно управување со отпадот што го произведуваат. Големото количество органски материји дополнително ја намалува можноста за негово биоразградување, додека содржината на полифеноли го поттикнува развојот на биотоксин, што резултира со разградување на природните медиуми

во кои се складира отпадот. Последните студии укажуваат на тоа дека многу од супстанциите што се содржат во комињето имаат значителни биолошки карактеристики (на пример, антиоксиданси, антибиотици итн.). Оттаму, истите можат да се користат во производството на други производи кои имаат голем удел на пазарот и претставуваат посебен економски интерес.

Треба да се има предвид дека главна причина поради која актуелните практики за управување со отпадот во винската индустрија се штетни по животната средина е застареноста на технологијата што ја применуваат винариите, која не овозможува истовремено да се постигнат следниве резултати:

- **ефективно управување со специфичниот тип отпад, и**
- **исплатливост на инвестицијата или, во најмала рака, пониска цена на производот, со цел да се подобри неговата конкурентност на локалниот и на меѓународниот пазар.**

ТЕХНИЧКО РЕШЕНИЕ

Главното влијание на винариите врз животната средина се јавува за време на периодот на производство на виното и се однесува на управувањето (третманот и складирањето) на отпадот создаден од комињето добиено по производството. Комињето се карактеризира со висока концентрација органски материи, кои се особено богати со феноли. Фенолите, пак, се главниот виновник за загадувањето на животната средина, бидејќи функционираат како биотоксини.

Интересно беше да се истакне дека сите последни специјализирани научни студии покажаа дека полифенолите се супстанции со интересни биолошки својства кои дејствуваат како антиоксиданси, антибиотици итн. Примената на полифенолите е повеќестрана. Тие наоѓаат примена во фармацевтската, козметичката и во прехранбената индустрија. Производите што се добиени со примена и преработка на полифенолите имаат значителна пазарна вредност, којашто гарантира одржливост на инвестицијата и можност за развој на индустријата и на соодветната технологија.

Во периодот октомври 2003 – декември 2006 година во рамките на проектот ДИОНИС беа спроведени следниве активности:

- **беа развигани сценарија за управување со отпадот од винариите, кои имаа за цел да обезбедат ефективно и интегрирано управување со отпадот и истовремено извлекување на полифенолните супстанции;**
- **беше избрано најоптималното сценарио, врз основа на техно-економските и еколошките критериуми;**
- **врз основа на избраното сценарио, беше направен проект и направена пилот-постројка за преработка на отпадот, и**
- **пилот-постројката работеше во текот на два гроздобера, а беа правени и постојани подобрувања со цел да се постигнат посакуваните резултати.**
- **Главни чекори во развојот на технологијата беа:**

- Првата фаза на системот за третман вклучуваше прибирање, сушење, мелење и извлекување, користејќи етанол (EtOH) и механичко мешање. Добиениот екстракт се разводнуваше и се филтрираше.
- Втората фаза на системот за третман вклучуваше натамошна процедура на филтрирање на екстрактот на вода и алкохол преку специјални апсорбенти, со цел да се постигне деколоризација и целосно извлекување на полифенолите. Потоа филтрите се третираа со етанол, со цел да се подготват за повторно користење.
- Третата фаза на системот имаше за цел третман на мешавината на органски течности со цел да се добие исушен екстракт збогатен со полифеноли.
- Четвртата фаза на системот е изборна и имаше за цел пречистување на ресвератролот и другите полифеноли добиени од третата фаза, со користење на хроматографија.
- Отпадниот материјал од комињето помешан со претходно споменатиот талог што се добива преку филтрацијата од претходните фази се меша со цел да се добие добиточна храна со нутритивни својства или се компостира со цел да се добие природно органско ѓубриво. Системот за компостирање развиен во рамките на ДИОНИС проектот обезбедува механичко сушење на компостот и контрола на неговата влажност.



РЕЗУЛТАТИ И ПОСТИГНАТО ВЛИЈАНИЕ

Примената на развиената технологија од проектот обезбедува производство на:

- **екстракт збогатен со полифеноли (1кг на секои 100 кг комиње), и**
- **чист полифенол (на пример, ресвератол)**
- **Овие два производа, во својата чиста хемиска форма, се одлични за користење како суровина за производство на:**
- **фармацевтски производи;**
- **козметички производи;**
- **додатоци за храна;**
- **добиточна храна со особена нутритивна вредност, и**
- **природно органско ѓубриво (компост).**

Во суштината на новата технологија е извлекувањето на полифенолот од отпадот од винската индустрија. Новата технологија бара од винарите да купат и да инсталираат посебна опрема, како и да вработат стручни лица за оперирање со инсталацијата. Од овие причини, процесот и примената на новата технологија стануваат неодржливи за винарите, бидејќи станува збор за мали и средни претпријатија. Решението на проблемот е во инсталирање на помали постројки за претходен третман на отпадот во секоја винарија и инсталирање на централна постројка во секој географски регион, каде што ќе се третира отпадот од сите винарии. Оттука, цената на примената на новата технологија ќе биде далеку пониска отколку кога истата ќе биде инсталирана во секоја винарија поединечно.

Во однос на финансиите потребни за инсталирање на постројка за третман со капацитет од 2.500 кг отпад од винариите дневно, пресметките укажуваат на сумата од 1,1 милион евра (не сметајќи ја цената за изградба на зградата каде што ќе биде сместена постројката), додека оперативните трошоци се проценети на 53.000 евра месечно. Ако се земе предвид дека во отпадот од винариите има концентрација на полифенол од 7 до 10 гр на килограм, со пазарна вредност од 0,5 до 1 евро за грам, тогаш може да се заклучи дека средствата од инвестицијата за една централна постројка ќе се вратат по истекот на првите девет години од работењето на истата.

Од горенаведените пресметки може да се заклучи дека целосната примена на новата технологија претставува значителна профитабилна инвестиција која ќе обезбеди прифатливо решение за проблемот со отпадот од винариите и ќе иницира нов процес што ќе доведе до:

- **развој на нови и современи технологии;**
- **отворање нови работни места;**
- **намалување на невработеноста, и**
- **деловно поврзување на компаниите од повеќе држави-членки.**

ЛИДЕР+ (ДОБРИ ПРАКТИКИ)

Држава членка:

ГРЦИЈА

ОСНОВНИ ИНФОРМАЦИИ

Краток назив на проектот:

ВИНАРСКА МЛАДИНА

Целосен наслов на проектот:

**МЛАДИ ПРЕТПРИЕМАЧИ ВО
ВИНАРСТВОТО**

Тема на проектот:

**ПОДОБРУВАЊЕ НА ВРЕДНОСТА НА
ЛОКАЛНИТЕ ПРОИЗВОДИ**

Идентификациски код на проектот:

РА-GR02-L+GRNAT-07

Вид на проектот:

(Акција 1) ТЕРИТОРИЈАЛЕН

Држава – Регион:

ГРЦИЈА

Корисник на проектот:

**HERAKLION DEVELOPMENT S.A. (ANH
S.A.)**

Контакт-лице:

г. Гавалас Ставрос

Адреса:

Vorias Asterousion 70010, Хераклион

Е-пошта:

sgalavas@hol.gr

Телефон:

306977233488

Факс:

302894051060

Веб-страница:

www.domaingavalas.gr

БУЏЕТ

Целосен буџет:

399.033,94 евра

ЕЗРРФ:

139.661,88 евра

Јавно финансирање:

59.855,09 евра

Приватно финансирање:

199.516,97 евра

Времетраење на проектот:

Започнува од: 1.12. 2003

Завршува на: 16.12. 2004

КРАТКА ИСТОРИЈА НА ПИЛОТ-ПРОГРАМАТА

Проектот беше имплементиран во населбата Ворија во општината Астеројсија и се однесува на трансформација на органски произведено грозје од Пеза од насад под винова лоза во приватна сопственост на инвеститорот. Проектот имаше за цел производство на вино полнето во шишиња и промоција на добиениот производ на домашниот и на странскиот пазар. Инвеститорот претходно бил примарен производител кој продавал грозје на отворен пазар, преку локалната соработка. Преку проектот тој

е во можност да му даде нова вредност на својот производ, произведувајќи вино полнето во шишиња и продавајќи го на локалниот пазар и на странските пазари. Покрај тоа, вредноста на производот се зголеми со употребата на органски методи на лозарство и винарство, кои се сертифицираа преку проектот.

Беше преземена следнава процедура: се објави програмата, се одржаа информативни состаноци во општините каде што се дејствуваше и инвеститорите ги поднесоа своите предлози – апликации. Од почетокот на проектот и подготовката на предлозите, па сè до крајот, односно до операционализацијата на целата инвестиција, инвеститорите беа во контакт со членовите на локалната акциона група за информации и совети за секоја фаза од развојот на проектот.

ГЛАВНИ АКТИВНОСТИ НА ПРОЕКТОТ

Главна цел на проектот е вертикализација на примарното производство и на органското производство на висококвалитетни вина. Проектот има за цел да се осовремени лозарството, да се произведува вино полнето во шишиња и да се промовираат продуктите на пазарот (домашен и странски). Винаријата (1.015,96 м²) се состои од визби каде што се чуваат бурињата за созревање на виното, оддел за лозарство, изложбен салон и простор за пречек, оддел за полнење на виното во шишиња и за стандардизација, како и канцеларија и хемиска лабораторија опремени со модерна опрема потребна за производство на вино.

Во винаријата не се произведуваат само критските видови (*kotsyfali, mantilari, vilana, malvazia*), туку и странските видови (*cabernet sauvignon, syrah, chardoney, sauvignon blanc*).

Вкупното производство во 2005 година се состоеше од 140.000 шишиња црвено вино и 14.000 шишиња бело вино, со можност следната година да се постигне вкупен број од 150.000 шишиња.

Пред да започне инвестицијата, инвеститорот го продаде родот на грозје преку Синдикатот на земјоделските партнери на Хераклион, а го користеше својот гроздобер. Сега прави вино и го продава производот што е сертифициран како органски по подобра цена. Инвеститорот сам го менаџира проектот и благодарение на тоа има поголемо искуство во винарството. Покрај тоа, тој користи ексклузивни сорти грозје од своето лозје.

Создадена е мрежа на винопроизводители во регионот и е креиран модел за создавање нови винарии во регионот. Соработка меѓу био-производителите е зајакната, при што им се дава посебно значење на експлоатацијата на продуктите и на зајакнувањето на локалната економија. Целни групи на проектот се органските фармери, бизнисмените и невработените, додека целните пазари ги опфаќаат домашниот и странските пазари – Европската унија и Соединетите Американски Држави.



РЕЗУЛТАТИ ОД ПРОЕКТОТ

Главен резултат е пласман на производот во селектирани продавници и винарски визби на Крит, во Грција и во странство. Резултатите од првата оперативна година од проектот се позитивни, а вината веќе добија две награди:

- **Црвеното биолошко вино што се произведуваа на имотот на Гавалас, наречено „Efivos“, освои златен медал на последното меѓународно натпреварување што се одржа во Солун (2005), во рамките на изложбата за храна и пијалаци.**
- **Белото биолошко вино „O Lefkos Efivos“ освои сребрен медал на изложбата за биолошки производи „Eco-fest“, спонзорирано од ДНО (13-11-2005).**

Вкупното производство за 2005 година изнесуваше 140.000 шишиња црвено вино и 14.000 шишиња бело вино, со можност следната година да се достигне вкупен број од 250.000 шишиња.

Како резултат на проектот беа отворени четири работни места: едно трајно вработување и три самовработувања, како и 10 хонорарни (четиримесечни) работни места. Соработката меѓу биопроизводителите е зајакната, давајќи им посебно значење на експлоатацијата на продуктите и зајакнувањето на локалната економија.

Употребата на новите технологии значително помогна во производството на „моќни“ и конкурентни производи, како и во заштитата на животната средина.



НАУЧЕНИ ЛЕКЦИИ И НОВИ ВРЕДНОСТИ

Главниот проблем во целиот проект уште од почетокот беше бирократијата во секоја фаза, додека научените лекции следуваа во програмскиот период. Проектот успеа да постигне повеќе нови вредности, меѓу кои:

- развивање на компаративните предности на регионот и нови вработувања;
- развивање на соработката меѓу биопродуцентите, давајќи значителен придонес не само за експлоатацијата на ресурсите, туку и за зајакнувањето на локалната економија;
- создавање модерни и конкурентни компании и винарски визби;
- поддршка на компаниите од регионот за да го зголемат профитот во регионот, и
- постигнување природен баланс (примена на еко-практики при култивацијата на насадите под винова лоза и промоцијата на културните елементи).

ОБЛАСТ НА ПРИСТАП

Проектот се фокусираше на локалните производи, традиционалното производство и на занаетите во регионот. Подрачјето на дејствување на ЛИДЕР+, како и локалната економија, зависат од одгледувањето маслинови дрвја и винова лоза. Оваа инвестиција придонесува во развојот на ендегените ресурси во внатрешноста, промоцијата на посебните карактеристики и компаративните предности.

Проектот придонесува да се постигне природен баланс во областа, преку заштита и употреба на природно-културните елементи во регионот: традиционалните сорти грозје, органските култури и промоцијата на мултифункционалното земјоделство кое применува еко-практики, заради постигнување висок степен на заштита на животната средина. Во рамките на проектот се развиваат производството, промоцијата и трговијата со храна што им одговара на локалните обичаи од регионот и на критската кујна (локални типови грозје), а кои придонесуваат за зачувување на традиционалната култура.

Проектот ја зацврстува соработката меѓу производителите на органска храна во областа, преку креирање мрежа на винопроизводители, придонесувајќи за подобрување на производството и засилување на локалната економија.

Во рамките на проектот се спроведе и обука на локалното население и се отворија нови работни места за населението од соседните села.

ОБРАТЕН (ВОТТОМ-UP) ПРИСТАП

Планирањето на проектот беше спроведено според следнава процедура: најнапред, локалната група за акција организираше информативни средби во областа каде што дејствува ЛИДЕР+, за да може да ги забележи идеите, потребите и инвестициските интереси на луѓето. Потоа, во согласност со локалната власт, здруженијата итн., проектот беше планиран од страна на Развојната агенција од Хераклион, во согласност со локалните приоритети.

ИНОВАЦИЈА

Проектот го поттикнува воведувањето иновации преку засилување на претприемништвото кај младите и на семејното претприемништво, а придонесува и за вертикализација на руралното производство, што претходно се продаваше како примарен производ во Синдикатот на Хераклион.

Понатаму, проектот ги промовира локалните производи и го поддржува развојот и одржувањето на локалните сорти вино, кои инаку претендираат да исчезнат, како резултат на увозот на странските вински сорти.

Преку проектот се воведуваат и нови технологии и знаења во насока на трансформација на руралните производи (спротивно на синдикатите и здруженијата што го стандардизираат виното во регионот и користат стара опрема).

Проектот е во согласност со современите модели за квалитет – не само во производството, туку и во организирањето на претпријатието, а придонесува и за засилување на локалното вработување, отворајќи три постојани и десет хонорарни (за период од четири месеци) работни места.

ИНТЕГРИРАН ПРИОД

„Вертикализацијата“ на производството се состои во тоа производителот да се справи со сите етапи на процесот, наместо да му ги дава необработените суровини на некој друг производител.

ВМРЕЖУВАЊЕ И ОБЛАСТ НА СОРАБОТКА

Вмрежувањето и регионалната соработка треба да им овозможат на претпријатијата да го прошират производството во регионот.

ЛОКАЛНО ФИНАНСИРАЊЕ И МЕНАЏМЕНТ

Значителниот придонес на приватните фондови се состои во тоа што ја зголемуваат активноста во локалните региони. Дополнително, се создава мрежа од лозари која обезбедува нова можност за промоција на локалниот развој.

ПРЕНОСЛИВОСТ

Развивањето квалитетно производство може да послужи како модел за другите производители на вино.

ОДРЖЛИВОСТ

Проектот обезбедува засилување на претприемништвото кај младите и на семејното претприемништво, а придонесува и за вертикализација на руралното производство, што претходно се продаваше како примарен производ во Синдикатот на Хераклион.

Понатаму, проектот ги промовира локалните производи и го поддржува развојот и одржувањето на локалните сорти вино, кои инаку претендираат да исчезнат, како резултат на увозот на странските вински сорти.

Проектот воведува нови технологии и знаење во насока на трансформација на руралните производи (спротивно на синдикатите и на здруженијата кои го стандардизираат виното во регионот и користат стара опрема).

Проектот е во согласност со современите модели за квалитет – не само во производството, туку и во организирањето на претпријатието, а придонесува и за засилување на локалното вработување, отворајќи три постојани и десет хонорарни (за период од четири месеци) работни места.

На домашниот пазар, претпријатието промовира серија квалитетни вина од органско производство, произведувани и стандардизирани во новата фабрика, од приватни лозја кои се признаени на локално, регионално и на национално ниво. Доказ за квалитетот е фактот дека првото учество на вината на меѓународна изложба беше крунисано со успех. Ова придонесува за пораст на производството, одржување на добриот квалитет и зголемување на извозот (Франција, Луксембург, САД).

Инвеститорот континуирано се надоградува со нови технологии и знаења: компанијата ја сертифицира со ISO, HACCP и BRC (British Retail Consortium: сертифицирање на квалитетот на производот и организацијата на компанијата од страна на британска организација). Понатаму, инвеститорот бара соработка со слични компании од регионот (помали винарии), со цел да обезбеди пристап кон поголемите пазари. Конечно, инвеститорот учествува во истражување за култивација на лозјето, за да го подобри својот производ.



ЕДНА УСПЕШНА МАКЕДОНСКА ПРИКАЗНА

Семејствата Стојановски и Петревски се типични македонски семејства. Таткото Стојан, мајката Стојанка и синот Столе Стојановски живеат во голема семејна куќа во срцето на Тиквешијата. Со нив живее и снаата Трпана, сопругата на Столе, а во близина живее и нивната ќерка Стојна со своето семејство. Новото семејство на Стојна го сочинуваат сопругот Петко, синот Петар и ќерката Петранка, како и свекорот Перо и свекрвата Перса, сите Петревски. Како што налага традицијата во регионот, сите се занимаваат со одгледување винова лоза и производство на вино. Семејствата Стојановски и Петревски имаат огромни површини под насади од винова лоза и одгледуваат повеќе сорти црвено винско

грозје, меѓу кои: *вранец*, *сџанушина* и по малку *каберне совинјон* и *мерло*, а одгледуваат и неколку сорти бело винско грозје, како што се: *шардоне*, *џемјаника* и *жилавка*.

Речиси секоја година голем дел од нивниот вложен труд пропаѓа поради временските непогоди, а особено поради штетите што им ги предизвикува градот. Од друга страна, дел од нивните лозја се веќе стари, бидејќи првите насади Стојан ги засадил кога се родила Стојна. Слично на него, и Перо првите насади на винова лоза ги засадил кога се родил неговиот син Петко. Лозите се веќе стари и не даваат толку многу грозје како во почетокот, а применува-

ната технологија не соодветствува на модерните услови, така што виното што се добива е со слаб квалитет. Жените во семејството подеднакво учествуваат во работата на лозје, но истовремено мора да се грижат и за семејствата и за децата и да обезбедат храна за зимата. Имајќи го предвид ова, како и фактот дека грозјето е традиционален и најчест производ во регионот, тие подготвуваат многу вкусни сокови и други слатки производи од грозје.

Оваа приказна може да оди до недоглед и секогаш ќе започнува на истиот начин, со податокот дека семејствата Стојановски и Петревски се типични македонски семејства, па дури и крајот на приказната до недоглед ќе се оддолжува и секогаш ќе биде ист.

Сакајќи да ја променат историјата, помладите во семејствата започнуваат од она што го имаат и она што сакаат да го постигнат, па изготвуваат бизнис-план што ги опфаќа сите нивни традиционални производи и сите нивни капацитети.

Откако ги утврдиле капацитетите и потребите, Стојан и Столе заклучиле дека ќе се грижат за виновата лоза и за нејзиното одгледување. Според планот, прво ќе треба да се погрижат за тоа да ги заменат старите лозови насади со нови и поквалитетни, но притоа да ја задржат автентичноста на *вранецот*, *сџанушината* и *жилавката*, потоа да обезбедат нова опрема за подготвување на земјата, за наводнување на насадите, за прскање и заштита на лозите, за ѓубрење и култивација, а секако ќе постават и мрежи за заштита од град. За сево ова тие ќе оформат земјоделска кооператива на семејствата Стојановски и Петревски и со нивниот





бизнис-план и 35 хектари насади под винова лоза ќе конкурираат за средства од ИПАРД. За да ги обезбедат потребните средства за кофинансирање, тие ќе склучат договор и ќе земат кредит од некоја од комерцијалните банки.

Во рамките на земјоделската кооператива, Перо и Петко ќе се грижат за винификацијата. Објавцата ќе ја управуваат инвестицијата во насока на усовршување на процесот на преработка на винското грозје и добивање вино. Нивната кооператива произведува приближно 23.000 хектолитри вино. При производството се користи застарена технологија, па поради тоа виното губи од својот квалитет. Додека Стојан и Столе ги воведуваат винските сорти *каберне совинјон*, *мерло* и *совинјон бланк*, Перо и Петко ќе работат на подготовка на винарската визба, ќе ја набават потребната опрема, ќе купат нови бочви за чување на виното, особено барик дабови бочви за зреење на виното, ќе направат дизајн за нови етикети за виното во шишиња, а ќе направат и веб-страница за нивната кооператива, на која ќе ги промовираат произведените вина. Паралелно со овие активности, тие ќе се погрижат преку политиката за квалитет на производите да обезбедат добивање ознака за потеклото и ознака за традиционален производ, со што ќе го гарантираат успехот во пласирањето на производите. Средствата потребни за оваа активност, Перо и Петко ќе ги обезбедат на истиот начин како и Стојан и Столе – преку ИПАРД.

Паралелно со мажите од семејствата, Стојанка, Перса, Стојна и Трпана ќе се трудат да ја развиваат втората страна на приказната. Тие ќе развиваат алтернативни економски активности преку традиционалното занаетчиство и развојот

на алтернативниот туризам. Стојанка и Трпана заедно со другите жени во селото ќе основаат група што ќе ги промовира традиционалните домаќински производи и традиционалните видови храна, а Перса и Стојна ќе се погрижат за тоа на пазарот да ја понудат својата виртуозност во кујната, преку нивната акција за развој на селскиот туризам. Организацијата на активностите ќе ја финансираат, како и нивните сопрузи, преку ИПАРД, но за промоцијата и користењето на искуствата ќе се послужат со програмата „Европа за граѓаните”.

Ваквата вертикализација на лозарството и на винарството ќе им даде добар пример на другите семејства од нивното село и од поширокиот регион, а за нивните семејства ќе биде можност на дело да го спроведат проектот ДИОНИС, финансиран преку програмата ЖИВОТ+, за кој Петар слушнал на некој од семинарите организирани од Европската унија. Петар ги привршува своите студии на Факултетот за земјоделски науки и храна и има намера, користејќи ја потпрограмата ЕРАЗМУС, да замине на постдипломски студии во Франција или во Шпанија, каде што ќе се специјализира за енолошки практики и производство на вино, а Петранка ќе студира бизнис-администрација, зашто некој треба да се грижи за натамошниот развој на семејниот бизнис и за промоцијата на винскиот туризам.

Семејствата Стојановски и Петревски се производители на врвни вина со географско потекло, а произведуваат и многу други традиционални производи од регионот во којшто живеат. Паралелно со ова, обете семејства поседуваат мал сместувачки капацитет и ресторан во кој се служат традиционални јадења, а на посетителите

им се нуди извонредна можност да уживаат во пејзажот, да ја запознаат македонската винарска традиција, да пробаат врвни вина и понекогаш да придонесат во нивното производство.



К О Н Т А К Т И

**МИНИСТЕРСТВО ЗА ЗЕМЈОДЕЛСТВО,
ШУМАРСТВО И ВОДОСТОПАНСТВО**

СЕКТОР ЗА ЗЕМЈОДЕЛСТВО –
Одделение за лозарство и винарство

ул. „Јуриј Гагарин” 15, 1000 Скопје

Телефон:
02/3134477

Факс:
02/3134477

Веб-страница:
www.mzsv.gov.mk

**МИНИСТЕРСТВО ЗА ЗЕМЈОДЕЛСТВО,
ШУМАРСТВО И ВОДОСТОПАНСТВО**

ТЕЛО ЗА УПРАВУВАЊЕ СО ИПАРД

ул. „Беласица” бр. 2, 1000 Скопје

Телефон:
02/3109809

Факс:
02/3109809

Е-пошта:
info@ipard.gov.mk

Веб-страница:
www.ipard.gov.mk

**АГЕНЦИЈА ЗА ФИНАНСИСКА ПОДДРШКА
НА ЗЕМЈОДЕЛСТВОТО И НА РУРАЛНИОТ
РАЗВОЈ**

СЕКТОР ЗА ДИРЕКТНИ ПЛАЌАЊА
СЕКТОР ЗА ОДОБРУВАЊЕ ПРОЕКТИ

ул. „Скупи” бр. 3а (зграда на ФОНКО)
1000 Скопје

Телефон:
02/3097450

Факс:
02/3097454

Е-пошта:
ipard.info@ipardpa.gov.mk

Веб-страница:
www.ipardpa.gov.mk

**МИНИСТЕРСТВО ЗА ЖИВОТНА СРЕДИНА И
ПРОСТОРНО ПЛАНИРАЊЕ**

СЕКТОР ЗА СОРАБОТКА И ПРОЕКТНА
КООРДИНАЦИЈА

ул. „Гоце Делчев” бб (зграда на МРТВ)
1000 Скопје

Телефон:
02/3251400

Факс:
02/3220165

Е-пошта:
infoeko@moepp.gov.mk

Веб-страница:
www.moepp.gov.mk

СТОПАНСКА КОМОРА НА РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА

ЗДРУЖЕНИЕ ЗА ЗЕМЈОДЕЛСТВО И
ПРЕХРАНБЕНА ИНДУСТРИЈА

ул. „Димитрие Чуповски” бр. 13,
1000 Скопје

Телефон:
02/3244089

Факс:
02/3244088

Контакт-лице:
Сашо Деспотоски

Е-пошта:
saso@mchamber.mk

Веб-страница:
www.mchamber.mk

МЕЃУНАРОДНА ОРГАНИЗАЦИЈА ЗА ВИНО И ЛОЗАРСТВО

ORGANISATION INTERNATIONALE
DE LA VIGNE ET DU VIN

18 Rue d'Aguesseau

75008 Париз

ФРАНЦИЈА

Телефон:
+33 (0)1 44 94 80 80

Факс:
+33 (0)1 42 66 90 63

Е-пошта:
contact@oiv.int

Веб-страница:
www.oiv.int

СОЈУЗ НА СТОПАНСКИТЕ КОМОРИ

АГРО-БИЗНИС КОМОРА

ул. „Прашка” бр. 23, 1000 Скопје

Телефон:
02/3091440

Факс:
02/3091440

Контакт-лице:
Александар Зарков

Е-пошта:
azarkov@sojuzkomori.org.mk

Веб-страница:
www.sojuzkomori.org.mk

КОМИСИЈА НА ЕВРОПСКАТА УНИЈА

COMMISSION OF THE EUROPEAN UNION

Rue de la Loi 200, B-1049 Брисел

БЕЛГИЈА

Dacian Cioloș, комесар за
земјоделство и рурален развој

Е-пошта:
dacian.ciolos@ec.europa.eu

Janez Potocnik, комесар за
животната средина

Е-пошта:
janez.potocnik@ec.europa.eu

**ГЕНЕРАЛЕН ДИРЕКТОРАТ ЗА
ЗЕМЈОДЕЛСТВО И РУРАЛЕН РАЗВОЈ**

Rue de la Loi 130, В – 1049 Брисел

БЕЛГИЈА

Фах:

+32 (0)2 29 50 130

**ГЕНЕРАЛЕН ДИРЕКТОРАТ ЗА
ЖИВОТНАТА СРЕДИНА**

Avenue de Beaulieu 5, В - 1049 Брисел

БЕЛГИЈА

Фах:

+32 (0)2 29 88 288

COMMUNITY PROGRAMME LIFE+**ПРОГРАМА НА ЗАЕДНИЦАТА ЖИВОТ+**

Avenue de Beaulieu 5, В - 1049 Брисел

БЕЛГИЈА

Фах:

+32 (0)2 29 21 787

ЖИВОТ+ Природа

Angelo SALSI,
заменик-раководител на оддел

Телефон:

+32 (0)2 29 69 376

Е-пошта:

angelo.salsi@ec.europa.eu

Joaquim CAPITAO

Телефон:

+32 (0)2 29 59 328

Е-пошта:

joaquim.capitao@ec.europa.eu

ЖИВОТ+ Животна средина и еко-иновации

Hervé MARTIN, заменик-раководител
на оддел

Телефон:

+32 (0)2 29 65 444

Е-пошта:

herve.martin@ec.europa.eu

Anne-Louise FRIEDRICHSEN

Телефон:

+32 (0)2 29 91 232

Е-пошта:

anne-louise.friedrichsen@ec.europa.eu

ЕВРОПСКО ВИНСКО ВИТЕШТВО**МАКЕДОНСКИ ВИНСКИ КОНЗУЛАТ**

Наташа Киковска

Ловечка куќа „Камник” - Шато Камник,
Камник бб, 1000 Скопје

Телефон:

+38922523522

Факс:

+38922580540

Е-пошта:

wineritterschaftmk@gmail.com