ОЗНАКИТЕ СЕ ГАРАНЦИЈА ЗА КВАЛИТЕТ И АВТЕНТИЧНОСТ НА ПРОИЗВОДОТ

Со оглед дека асортиманот на храната и земјоделските производи е голем, а информациите за тие производи се најразлични, основната цел е со заштитата на овие производи:

- Да се гарантира квалитетот на земјоделско-прехранбените производи со јасно објаснување / укажување на потрошувачите за специфичниот карактер и потеклото на одредени производи со повисок квалитет;
- Да се заштитат називите на производите од различни злоупотреби или имитација/копирање;
- Да се овозможи секој потрошувач да ги разбере специфичните особини на производите.

ПРЕДНОСТИ ОД ОЗНАКИТЕ ЗА КВАЛИТЕТ

- **Предности за производителите** на земјоделски и прехранбени производи - повисоки цени на производите
- **Еколошки придобивки** - сочувување на природните ресурси и заштита на околината.
- **Зачувување на традиционалниот начин на производство.**
- **Развој на руралната економија, особено во помалку познатите зафрлени локалитети** - одржливост на руралните региони.
- **Предности за потрошувачите** - најважна е пораката од ознаката која е показател за квалитетен производ и гаранција дека е вистинскиот производ, а не копија или имитација на производот.

ДОМАШНИ ТРАДИЦИОНАЛНИ ПРОИЗВОДИ?

Македонија изобилува со карактеристични земјоделски - прехранбени производи кои се одликуваат со специфичен вкус, карактеристична арома, а некои од нив и со долга традиција на производство, но за жал **сè уште нема традиционални производи со заштитена ознака.**

Ова се само дел од производите кои ние како потрошувачи ги препознаваме како македонски – домашни традиционални производи

ПРЕПОРАКИ

- Ако сакаме да ја зачуваме нашата традиционална кујна и нашите културни навики, идентитет и традиција, и воедно рамноправно да се бориме на домашниот и на странските пазари, треба да се посвети внимание на производството, стандардизацијата и заштитата на нашите домашни земјоделски и/или прехранбени производи.
- Сите љубители на храна треба да одговорат на повикот за одбрана на традицијата, одбрана на храната која со стотици години инспирирала, давала задоволство и обезбедувала опстанок, а сега, во ова време на глобализација, тоа може да го загубиме.
- Потребно е да се заштити разновидноста и комплексноста на нашата регионална храна, како и одржливоста на нашите рурални заедници, да се дејствува сега и да се обезбеди флексибилна, праведна и соодветна регулаторна рамка, како и разумни контроли и позитивна прераспределба во иднина.

Сите треба да бидеме свесни дека кога еднаш ќе се изгубат знаењата, вештините и посветеноста кон оваа традиционална култура, никогаш повторно нема да се стекнат.

Агенцијата за храна и ветеринарство на Република Македонија – АХВ има обезбедено бесплатна телефонска линија наменета за потрошувачите 080032222, www.fva.gov.mk

Агенцијата за храна и ветеринарство на Република Македонија со седиште во Скопје има подрачни канцеларии во градовите:

Канцеларии на граничните премини:

Аеродром Александар Велики	Меџитлија
Блаце	Ново Село - Струмица
Богородица	табановце - Куманово
Деве Баир	Товарна станица - Скопје
Делчево	Ќафасан

Оваа брошура е изработена во соработка со Организацијата на потрошувачите на Македонија (ОПМ), тел. 3 179 592, е-пошта: sovetuvanja@opm.org.mk, www.opm.org.mk

АГЕНЦИЈА ЗА ХРАНА И ВЕТЕРИНАРСТВО

info 02 2457 893 02 2457 895

III Македонска бригада, бр. 20, Скопје
Тел. 02 2457 893, 2457 895
www.fva.gov.mk

ОПМ

Организација на потрошувачите на Македонија
Водњанска, 66, П. Фах 150, Скопје
Тел. 02 3179 592
e-mail:opm@opm.org.mk
www.opm.org.mk

АГЕНЦИЈА ЗА ХРАНА И ВЕТЕРИНАРСТВО

ШТО Е ? ТРАДИЦИОНАЛНА ИСХРАНА

ОПМ

ШТО Е ТРАДИЦИОНАЛНА ХРАНА

- Храна која се изработува во мали количини од вистински мајстори следејќи ја традицијата на производство.
- Кај традиционалните производи, регионот секогаш има свое влијание, потоа сортата на растенијата, расата на животното, почвата, пасиштата, микроклимата, микрофлората, лековитите тревки и сл. Сето ова ги прави овие производи најубави и најспецифични во светот.
- Традиционалното производство е и уметност и начин на живот, а овие производи се израз на гордост, страст и традиција. Тоа е култура, наследство и ценет пејзаж, храна која нè потсетува на детството, на вкусот од кујните на нашите баби и прабаби.
- Со комбинација на традицијата, обичаите, талентот и науката се изработуваат најубавите традиционални производи и специјалитети, а при нивна консумација може да се почувствува вкусот од природата.

Традиционалната храна игра голема улога во традициите на различните култури и региони со илјадници години. Тоа е храна која се консумира локално и на регионално ниво во еден подолг временски период. Методите на подготовка на традиционалната храна се дел од фолклорот на една земја или регион. За жал, некои традиционални јадења се изложени на ризик од исчезнување поради променетиот начин на живот.

ШТО САКААТ ПОТРОШУВАЧИТЕ

Кај повеќето потрошувачи постои тенденција кон купување на земјоделски производи и храна со повисок квалитет, повкусна, побогата со хранливи материи, произведена на традиционален начин или во некој определен регион.

Според мислењето на македонските потрошувачи, традиционалната храна е поврзана со единствени рецепти или, пак, со традиционална преработка на храната во одредена област и е дел од културниот идентитет на заедниците, добиена според единствени (автохтони) рецепти или, пак, со традиционална преработка.

Кога размислуваме за традиционалната храна, атрибутите за квалитет кои најчесто ги користи потрошувачот се:

- Производ со **специфични карактеристики**, често поврзани со географското потекло или регионот на производство (на пр., планински подрачја, посебни состојки и сл.);
- **Производ со вистински квалитет** (мирис, вкус, изглед);
- Производ со специфични начини на производство кои се резултат на **локално знаење и традиција**;
- Производ со **природен** вкус.

ЗОШТО СЕ ДОБРИ ТРАДИЦИОНАЛНИТЕ ПРОИЗВОДИ

Квалитетот на храната е многу комплексен и постојано може да се надградува и подобрува, сè со цел да се задоволат барањата на потрошувачите. Со еден збор, може да се каже дека квалитетот претставува задоволување на барањата на потрошувачите.

Со производство на токму такви производи кои потрошувачот ги посакува, традиционалните производи јасно можат да се издвојат на пазарот.

Позитивниот имиџ на традиционалните земјоделски и прехранбени производи и заинтересираноста на потрошувачите за купување на ваква храна се базира на неколку атрибути за квалитет:

- посебен вкус
- добар изглед
- висок квалитет
- здрава храна
- природна храна
- безбедна храна
- висока хранлива вредност
- тешко е да се подготви (заради примена на специфични начини на производство кои се резултат на локалното знаење и традиција)

ЗАКОН ЗА КВАЛИТЕТ НА ЗЕМЈОДЕЛСКИТЕ ПРОИЗВОДИ

За да се зачува специфичниот и традиционален карактер на одредени производи, во Република Македонија се воведени **заштитени називи за земјоделските и прехранбените производи**. Со закон е дефинирана заштитата на називите на ваквите земјоделски и прехранбени производи со повисок квалитет и притоа се утврдени и условите под кои тие можат да се употребуваат. На овој начин е овозможено сите земјоделски производители кои произведуваат некои специфични производи, со посебни карактеристики или, пак, во некој посебен регион, со примена на одредени традиционални постапки, да можат да ги заштитат и на тој начин да им гарантираат на потрошувачите за посебниот квалитет на нивните производи.

Основната цел е создавање на квалитетни производи кои гарантираат безбедност, постојан квалитет, но и специфичност, уникатност при производството. На тој начин се овозможува и зачувување на локалните и регионалните традиционални производства.

КОИ СЕ НАЗИВИТЕ ЗА КВАЛИТЕТ

Во Република Македонија се развиени три називи за квалитет и тоа:

ЗОП - „Заштитена ознака за потекло“
ЗГО - „Заштитена географска ознака“
ТСК - „Традиционално специфичен карактер“

Ако еден производ е заштитен со назив за квалитет, тоа претставува гаранција не само за квалитетот на производот, туку и за неговата автентичност. Тоа значи дека купувачите можат да бидат сигурни дека нема да добијат производ со фалсификуван назив на производот.

ШТО ЗНАЧАТ ОЗНАКИТЕ ЗА КВАЛИТЕТ

Сите традиционални производи кои се заштитуваат со ознаките за квалитет мора да имаат докажана употреба на домашниот пазар за период кој овозможува пренос од поколение на поколение, односно традиција од најмалку 30 години.

ЗАШТИТЕНА ОЗНАКА ЗА ПОТЕКЛО - ЗОП

- Производи кои потекнуваат од одредено место или регион.
- Производи чијшто квалитет или карактеристики, во најголем дел или исклучиво се под влијание на посебни природни, човечки фактори на одредено географско подрачје.
- Производ кај кој сите производствени процеси во целост се одвиваат во дефинирано географско подрачје.

ЗАШТИТЕНА ГЕОГРАФСКА ОЗНАКА - ЗГО

- Производи кои потекнуваат од одредено место, регион, или земја.
- Производи кои имаат специфичен квалитет, углед или друго обележје кои се припишуваат на географското потекло.
- Најмалку еден од производствените процеси треба да се одвива во дефинирано географско подрачје.

ГАРАНТИРАН ТРАДИЦИОНАЛЕН СПЕЦИЈАЛИТЕТ - ГТС

- Производи кои содржат суровини или состојки кои традиционално се користат, или
- Производи кои се произведуваат на традиционален специфичен начин, или
- Производи кои имаат традиционален состав.

Како во ЕУ се обележуваат заштитените традиционални производи

ЗОП Пармахем Италија

ЗГО Мед од Галиција Шпанија

ЗОП Пармезан Италија

КОЈА Е УЛОГАТА НА ПРОИЗВОДИТЕЛИТЕ?

- Да формираат група на производители кои сакаат да го произведуваат специфичниот традиционален производ.
- Строго да ги почитуваат правилата на игра – пропишани во спецификацијата.
- Спроведување на контрола и самоконтрола.

Производителите треба да обезбедат што е можно поквалитетни суровини, да внимаваат на хигиенската преработка и безбедноста на традиционално произведената храна.

Тоа значи дека традиционалната храна мора да биде безбедна за консумација.

Традиционален галички кашкавал (нема заштитена ознака)