МЕСО ОД ЖИВИНА

Подготовките на месо од живина се произведуваат согласно производната спецификација и се ставаат во промет само во оригинално пакување.
Декларацијата за овие производи, покрај барањата за означување согласно одредбите од Правилникот за означување на храната, Правилникот за начинот на означување и декларирање на месото и производите од месо од животни од видовите говеда, овци, кози и свињи и Правилникот за посебните барања за храна од животинско потекло, треба да ги содржи и следниве податоци:

1) назив на месото од живина;
2) зборот „оладен“, „смрзнат“ или „термички обработен“, „паниран“ и слично; и
3) број на парчињата ако масата на одделно парче преминува 50 гр.

Колкав е рокот на траење?

На декларацијата на подготовките од месо произведени од месо од животни со различен датум на колење и на замрзнување треба да биде означен најстариот датум на производство и/или замрзнување.
Доколку подготовките од месо се произведуваат од замрзнато месо, крајниот рок на траење на производот не треба да биде подолг од рокот на траење на замрзнатото месо.

ПРОИЗВОДИ ОД МЕСО

Етикетата со податоци од означувањето на сувомеснитe производи треба да биде прицврстена на производот. Кај помали парчиња сувомесни производи, поголем број производи можат да имаат заедничка декларација.
На сланината, декларацијата се става на производот или на етикетата прицврстена на производот.

Конзерви можат да се ставаат во промет во оригинално пакување, како и без пакување. Овие производи можат да се ставаат во промет под називот „варена шунка“, „пресувана шунка“, „варена плешка“, „варена пресувана глава“ и „варен ролан врат“.
При означувањето на конзервите, декларацијата се става на лименката (со литографија, со сув жиг и сл.) или на етикетата што е обвиена околу лименката.

Декларацијата за *ферментираните трајни колбаси* се става врз етикетата која се прицврстува на еден крај од производот или на бандеролата што е обвиена околу производот, а за салама и кулен – на бандеролата.

Декларацијата на *полутрајните и варените колбаси* се става на обвивката или на етикетата прицврстена на еден крај од производот.
Декларацијата на *варените колбаси* се става на етикетата прицврстена на еден крај од производот или на амбалажната единица во која се продава производот.
Производите што ги исполнуваат барањата за варени колбаси, а не се полнети во црева, односно обвивки, и немаат облик на колбас, можат да се ставаат во промет под називот: *„месен леб“ и „кавурма“.*

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:

Битола	Прилеп	Неготино
Берово	Пробиштип	Охрид
Валандово	Кочани	Струмица
Виница	Кичево	Свети Николе
Крива Паланка	Велес	Радовиш
Гевгелија	Кратово	Ресен
Гостивар	Крушево	Скопје
Делчево	Куманово	Струга
Дебар	Македонски брод	Тетово
Кавадарци		Штип

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, 6б, П. Фах 150, Скопје
Тел. 02 3179 592
e-mail:opm@opm.org.mk
www.opm.org.mk

АГЕНЦИЈА ЗА ХРАНА И ВЕТЕРИНАРСТВО

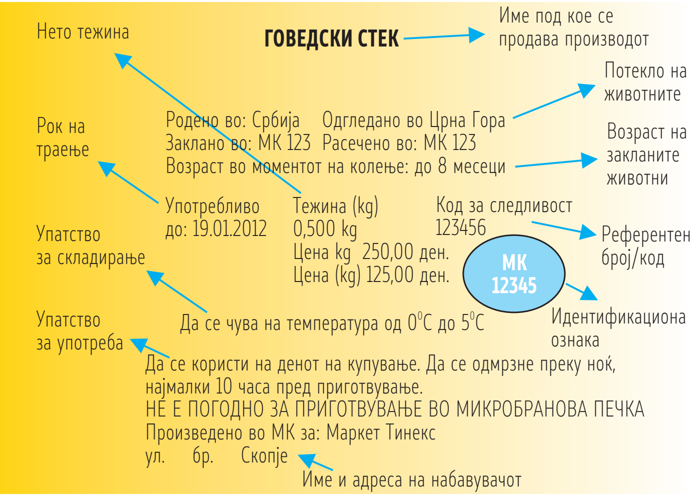
ОЗНАЧУВАЊЕ **НА МЕСО, МЕЛЕНО МЕСО,** ПОДГОТОВКИ И ПРОИЗВОДИ ОД **МЕСО**

ОПМ

НЕКОИ ОСНОВНИ ПОИМИ

Месо се деловите од домашни чапункари, копитари, живина, питоми и диви зајаци, дивеч, дивеч одгледуван во фарма, ситен и крупен, вклучувајќи ја и крвта, кои се употребуваат за исхрана на луѓето.
Мелено месо е обескостено месо кое било сомелено на парчиња и кое содржи помалку од 1% сол.
Подготовки од месо се производи добиени од свежо месо, вклучително и месо кое е иситнето на парчиња, масно ткиво, внатрешни органи на кои им се додадени прехранбени производи, зачини или адитиви.
Производи од месо се производи добиени со преработка на месо или со понатамошна преработка на веќе преработени производи, така што површината на пресекот покажува дека производот нема повеќе карактеристики на свежо месо.

ОЗНАЧУВАЊЕ НА МЕСОТО КОГА СЕ СТАВА ВО ПРОМЕТ:



ОЗНАЧУВАЊЕ НА МЕЛЕНО МЕСО, ПОДГОТОВКИ ОД МЕСО И ПРОИЗВОДИ ОД МЕСО

Операторот со храна треба да ги означи меленото месо, подготовките од месо и производите од месо што се ставаат во промет, согласно законските прописи за означување, посебните прописи за употреба на ознаките и знаците: „заштитена ознака на потекло", „заштитена географска ознака" и „ознака за гарантиран традиционален специјалитет".
При означувањето во декларацијата, под името на меленото месо, подготовките од месо и производите од месо се наведува категоријата, групата производи на која ѝ припаѓа, односно подгрупата, а кај конзервите се наведува називот со кој се означува топлинскиот третман.
Подготовките од месо и производите од месо можат да се произведуваат и да се ставаат во промет согласно производната спецификација, доколку во својот назив го содржат називот на категоријата, групата или подгрупата или производот на кој му припаѓаат според своите особини.
Производите не можат да бидат означени со називот „месо" доколку не се добиени од месо од животни и живина. Во називот на производите од свинско, односно од говедско месо не треба да се наведува видот на месото, доколку во одредени случаи тоа не е поинаку пропишано согласно законските прописи.
Во декларацијата на производи од свинско, односно говедско месо кои содржат месо од други видови чапункари, копитари и живина, се наведува и количеството на тој вид месо.
Во називот на меленото месо, подготовките од месо и производите од месо од други видови чапункари, копитари и живина се наведува видот на месото.

МЕЛЕНО МЕСО

Кога се пакува меленото месо?

Веднаш по производството во оригинално пакување, согласно прописите за безбедност на храната, така што во случај на отворање на пакувањето, доказот за отворање да биде јасен и лесно видлив.

На каков температурен режим се чува меленото месо?

Меленото месо треба да помине на режим на ладење во период не подолг од еден час по мелењето и пакувањето, освен во случаи кога се користени процеси кои доведуваат до намалување на внатрешната температура на месото за време на производството, а месото е постојано под соодветен температурен режим.
Операторот со храна треба да го чува меленото месо во оригинално пакување на температура не повисока од 2ОС најмногу 96 часа, а на температура од -18ОС најмногу 90 дена.
Меленото месо добиено од замрзнато месо не смее да се замрзнува.

Во случај на замрзнато мелено месо наменето за исхрана на луѓето, покрај датумот на мелење, се наведува и датумот на замрзнување на меленото месо доколку е различен од датумот на неговото мелење, а пакувањето треба да биде обележано со ознаката „да не се замрзнува повторно по одмрзнувањето".

ПОДГОТОВКИ ОД МЕСО

Како се ставаат во промет подготовките на месо?

Се пакуваат во оригинално неделиво пакување согласно прописите за безбедност на храната и се означуваат со соодветна декларација.
Подготовките од месо што се направени од цели парчиња месо и ја задржале формата на месото од кое се добиени (саламурен стек, раженчиња, увијач и сл.) се пакуваат во оригинално збирно пакување кое подоцна во објектите за малопродажба може да се дели, при што декларацијата од збирното пакување е изложена во објектот за продажба во близина на производите и е достапна за увид на крајниот потрошувач.

На каков температурен режим се чуваат подготовките од месо?

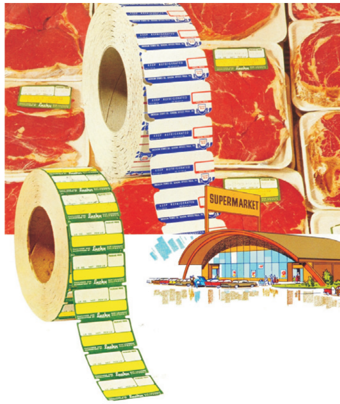
Треба да бидат оладени во најкраток можен рок до внатрешна температура од:

- +2°C за подготовки од месо добиени од мелено месо
- +7°C за подготовки добиени од свежо месо
- +3°C за подготовки што содржат внатрешни органи
- доколку се длабоко замрзнати, треба да бидат оладени до внатрешна температура под -18°C во најкраток можен рок.

Подготовките од месо произведени од свежо разладено месо можат да се замрзнат само еднаш, додека, пак, подготовките од месо произведени од замрзнато месо не треба да се замрзнуваат по производството.

Во случај на замрзнати подготовки од месо наменето за исхрана на луѓето, покрај датумот на подготовка, се наведува и датумот на замрзнување на подготовките од месо, доколку е различен од датумот на нивното подготвување.

Што треба да биде наведено на пакувањето?



Доколку подготовките од месо се произведени од разладено месо, под датумот на производство на подготовките од месо се подразбира датумот на колење на животните.
Доколку подготовките од месо се произведени од замрзнато месо, покрај датумот на производство треба да се наведе и датумот на кој било замрзнато месото.