

ОДРЕДУВАЊЕ НА КАТЕГОРИЈАТА

Рибата која се става во промет како свежа риба, според големината и тежината се оценува во I, II и III класа.
Оцената во класи по однос на големината и тежината се утврдува преку поединечна маса и должина на одделните видови риби.

Пример:

Вид	Класа	Маса (kg)	Должина (см)
Охридска пастрмка	I	0,8 - 1,2	38 - 45
	II	1,2 - 2,8	45 - 55
	III	> 2,8	> 55

Рибата која се става во промет како свежа риба треба да има декларација која ги содржи следниве податоци:

- Концесионер или одгледувач на риби
- Риболовна вода/рибник
- Датум на улов/излов и
- Квалитет – по класи

Увезената риба наменета за ставање во промет во рибарници, маркети и угостителски објекти, покрај горенаведените податоци, дополнително се означува и со податоци за увозникот и за дистрибутерот.



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: sovetuvanje@opm.org.mk, www.opm.org.mk



info
02 2457 893
02 2457 895

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



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



ОЗНАЧУВАЊЕ НА РИБА, ПРЕРАБОТКИ И ПРОИЗВОДИ ОД РИБА



ОСНОВНИ ПОИМИ КОИ СЕ КОРИСТАТ ПРИ ОЗНАЧУВАЊЕТО НА РИБИТЕ И ПРЕРАБОТКИТЕ ОД РИБА

Риби – се подразбираат сите стадиуми на нивниот развој, вклучувајќи ги јајцата и гаметите. Тука спаѓаат и рибите кои постојано или повремено живеат во слатки води, се чуваат во морски води, како и речни јагуловидни примитивни риби. За риби се сметаат и ракови и школки.

Рибни производи – сите животни од морски или слатки води, без оглед на тоа дали се диви или се одгледувани во фарма, како и сите форми, делови и производи од овие животни што се користат за исхрана на луѓето. Исклучок претставуваат: живите бивални мекотели, живите иглокожи, живи тунуки и живи морски гастраподи, како и сите цицаци, ракчили и жаби.

Механички одвоени рибни производи – производи добиени со отстранување на месото од рибните производи со механички средства што резултира со губење или модификација на структурата на месото.

Свежи рибни производи – непреработени рибни производи, цели или подготвени, вклучувајќи производи спакувани во вакуум или во модифицирана атмосфера, кои не поминале никаков третман за да се обезбеди нивно конзервирање, освен разладување.

Преработени рибни производи – преработени производи добиени со преработка на рибни производи или со понатамошно преработување на така преработени производи.

Подготвени рибни производи – непреработени рибни производи кои поминале активности што влијаат врз нивната анатомска целина, како што е отстранување на утробата и главата, сечење, филетирање и грубо сечење.

НАЧИН НА ОЗНАЧУВАЊЕ

Каде се нанесува идентификационата ознака?

Идентификационата ознака на различни производи од животинско потекло може да се нанесе директно на производот, на обвивката или на пакувањето или да се отпечати на етикета прилепена на производот, на обвивката или на пакувањето.

Ознаката може да биде и во облик на неотстранлива маркичка направена од отпорен материјал.

Начини на нанесување на ознаката зависно од пакувањето

• Во случај на пакување кое содржи идентификациона ознака, таа треба да биде нанесена на етикета прилепена на пакувањето или отпечатена



КАКО СЕ СТАВА РИБАТА ВО ПРОМЕТ?

Според потеклото, рибата се става во промет како морска и слатководна.

Морската риба, според видот, се става во промет под називот:

- ситна сина риба
- крупна сина риба
- бела риба
- ландовина
- мешана морска риба

Слатководната риба од рибници се става во промет без оглед на масата:

- калифорниска пастрмка
- крап – гол, велелушпест и лушпест
- бел амур
- бел толстолобик
- сив толстолобик
- сом
- смук
- штука
- караш
- американско сомче
- друга бела риба



Слатководната риба од ошворени води се става во промет според видот, и тоа:

- пастрмка – саломонида
- есетра – аципенсерида
- липлени
- јагула
- смук
- сом- крап
- штука
- мањик
- бел амур
- бел толстолобик
- сив толстолобик
- мешана слатководна риба (деверика, мрена, караш, американско сомче и лињак)
- друга бела мешана слатководна риба
- уклева – скораница

