

20190420707

## АГЕНЦИЈА ЗА ХРАНА И ВЕТЕРИНАРСТВО

Врз основа на член 117 став (3) од Законот за безбедност на храната („Службен весник на Република Македонија“ бр. 157/10, 53/11, 1/12, 164/13, 187/13, 43/14, 72/15, 129/15, 213/15, 39/16 и 64/18) директорот на Агенцијата за храна и ветеринарство, донесе

### **ПРАВИЛНИК ЗА ИЗМЕНУВАЊЕ И ДОПОЛНУВАЊЕ НА ПРАВИЛНИКОТ ЗА БАРАЊАТА ВО ОДНОС НА КВАЛИТЕТОТ НА МЕЛЕНО МЕСО, ПОДГОТОВКИ ОД МЕСО И ПРОИЗВОДИ ОД МЕСО**

#### Член 1

Во Правилникот за барањата во однос на квалитетот на мелено месо, подготовки од месо и производи од месо („Службен весник на Република Македонија“ бр. 63/13) во членот 3 став (2) точката 37) се менува и гласи:

“Сирово месо е месо кое не било подложено на ниеден друг процес на конзервирање освен ладење, замрзнување или брзо замрзнување, вклучително и месо кое е вакумски пакувано или спакувано во контролирана атмосфера.”

Точката 48) се менува и гласи:

“Содржина на вкупни протеини од месо е вредност добиена со множење на содржината на азотот што води потекло од месото, а кој се одредува со стандардна метода, со факторот 6,25 и се изразува во проценти”.

#### Член 2

Во членот 4 во ставот (2) по точката 2) се додаваат пет нови точки 3), 4), 5), 6) и 7) кои гласат:

“3) евиденциски број;

4) датум на донесување и примена;

5) име на производот и комерцијално име, доколу производот го има;

6) група или подгрупа на производот (класификација на производот по група и подгрупа одредена во согласност со поделбата на производите) и

7) состав на производот.”

Точките 3) и 4) стануваат точки 8) и 9).

По ставот (2) се додава нов став (3) кој гласи:

„(3) Производителската спецификација треба да биде потпишана и заверена од одговорното лице на операторот со храна.”

Ставот (3) станува став (4).

#### Член 3

По членот 4 се додава нов член 4-а кој гласи:

#### „Член 4-а

Декларација на меленото месо, подготовките од месо и производите од месо

(1) Подготовките од месо и производите од месо, во декларацијата, освен задолжителните податоци за информирање согласно Правилникот за информации поврзани со храната и 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 содржат и податоци за:

- содржина на вкупни протеини;
- содржина на протеини од месо;
- содржина на колаген во протеини од месо и
- содржина на вода.

(2) Подготовките од месо, доколку се произведени од замрзнато месо – треба да содржат и информација дека се произведени од замрзнато месо со датумот на замрзнување на месото.”

#### Член 4

Членот 9 се менува и гласи:

„Делови од животни кои не се употребуваат во производство

(1) Во производство на меленото месо, подготовките од месо и производи од месо не се употребуваат:

- 1) генитални органи од женски и машки животни;
- 2) органи од уринарниот тракт;
- 3) рскавица на гркланот (ларунх), дишникот (trachea) и екстралобуларните бронхи;
- 4) очи и очни капаци;
- 5) надворешен ушен канал;
- 6) рогови и
- 7) глава на живина, како и хранопроводот, вољката, цревата и гениталните органи со потекло од живина.

(2) Механички обескостено месо не се употребува во производство на подготовки од месо.

(3) Механички обескостено месо не се употребува во производство на производи од месо доколку наведениот производ не подлежи на соодветен термички топлотен третман во одобрен објект на производство.

(4) Внатрешните органи и кожа (јазик, хранопроводник, бел дроб, црн дроб, преджелудник на преживарите, мускулен дел од желудник на живина), не се употребува во производство на подготовки и производи од месо во одобрен објект на производство доколку наведените подготовки и производи не подлежат на соодветен термички топлотен третман.

(5) Механички обескостено месо и внатрешните органи и кожа (јазик, хранопроводник, бел дроб, црн дроб, преджелудник на преживарите, мускулен дел од желудник на живина) не се употребува на ниво на малопродажни објекти, вклучително и месари и угостителски објекти, во производство на било кој тип подготовка и производ од месо. По исклучок црниот дроб и јазикот може да се продаваат и подготвуваат како посебен тип подготовка и производ, со јасно декларирање на називот.

(6) Механички обескостено месо кое се употребува треба да биде со содржина на калциум најмногу до 0.1% (100мг/100 гр).”

#### Член 5

По член 16 се додава нов член 16-а кој гласи:

#### „Член 16-а

Мелено месо од мисирка

(1) Мелено месо од мисирка може да се произведува од разладено и замрзнато месо од мисирка.

(2) Меленото месо од мисирка произведено од разладено месо треба да се произведува:

- 1) најдоцна три дена по нивното колење;

2) од скелетна мускулатура, без кожички и коски, добиена со одвојување од градите, копан и наткопан;

3) да има боја, мирис и вкус карактеристичен за видот на живината;

4) содржината на протеини од месо да изнесува најмалку 19%, а содржината на колаген во протеини од тоа месо најмногу 8% и

5) содржината на калциум да не изнесува над 0.1%.”

#### Член 6

Во членот 21 ставот (5) се менува и гласи:

„Обликувано мелено месо се произведува од месо од говеда, овци, кози и свињи, од масно ткиво и од додатни состојки, а може да биде:

1) Кебапи се производ од валчест облик добиен со обликување на мелено свежо месо, масно ткиво и додатни состојки и

2) Плескавица е производ добиен со обликување на свежо месо, масно ткиво и додатни состојки на кои може да му се додаде кромид.”

По ставот (5) се додава нов став (6) кој гласи:

„(6) Во производството на обликуваното мелено месо како додатни состојки може да се користат сол, зачини, екстракти на зачини, шеќер и адитиви доколку е тоа уредено со Правилникот за адитиви што се употребуваат во производство на храна.”

Ставовите (6) и (7) стануваат ставови (7) и (8).

#### Член 7

Во членот 23 ставот (3) се менува и гласи:

„Подготовките од месо треба да бидат оладени во најкраток можен рок до внатрешна температура согласно вредности на температура од прописи за хигиена и безбедност на храна од животинско потекло или доколку се длабоко замрзнати, треба да бидат оладени до внатрешна температура под -18°C во најкраток можен рок.”

#### Член 8

Во членот 29 по ставот (5) се додава нов став (6) кој гласи:

„(6) Ферментираниите трајни колбаси (кулен, зимска салама, суџук, чајна) треба, доколку не е поинаку пропишано со овој правилник, да ги исполнуваат следните барања:

- содржината на вкупни протеини од месо треба да содржи најмалку 20% и

- содржината на колаген во протеините на месо треба да содржи најмногу 15%.”

#### Член 9

Во членот 52 ставот (2) се менува и гласи:

„Во зависност од составот на производот и начинот на производство барените колбаси од месо во парчиња се произведуваат и ставаат во промет како шунка во црево и сродни видови барени колбаси.”

#### Член 10

Во членот 65 по ставот (6) се додава нов став (7) кој гласи:

„(7) Во производството на одредени типови свежи колбаси можат да се употребуваат адитиви доколку е тоа пропишано со Правилникот за адитиви што се употребуваат во производство на храна.”

#### Член 11

Одредбите на член 4-а од овој правилник ќе започнат да се применуваат од 1 мај 2019 година.

Член 12

Овој правилник влегува во сила осмиот ден од денот на објавувањето во „Службен весник на Република Северна Македонија”, а ќе се објави по претходно добиена согласност од Владата на Република Северна Македонија.

Бр. 02-521/1  
15 февруари 2019 година  
Скопје

Агенција за храна  
и ветеринарство  
Директор,  
**Зоран Атанасов, с.р.**