

МАКЕДОНИЈА

Прирачник за
минималните хигиенски
услови за производство
и безбедност на храна
кои треба да ги исполнат
малите производители

СОДРЖИНА

5 |

Исклучоци: токму политиката на ЕУ ќе им помогне на малите производители да преживеат.

6 |

Искуство

Општата ситуација во Македонија

10 |

1. Регистрација

11 |

2. Следливост и означување

12 |

3. Дефиниција за мали производители и мали количини

13 |

4. Дефинирање на примарни и секундарни производи

14 |

5. Дали новите хигиенски регулативи важат подеднакво за сите производи произведени од произведени малите производители?

15 |

6. Што треба да знаеме со цел да го продолжиме производството и продажбата на производи произведени на нашата фарма?

18 |

7. Кои се условите кои треба да се исполнат во однос на колењето на животните и продажбата на месо?

20 |

8. Кои се условите кои се однесуваат на производството и продажба на вино и жестоки алкохолни пијалаци

21 |

9. Кој е одговорен за вршење на инспекциски контроли? Колку често се спроведуваат овие контроли?

25 |

10. Последици како резултат на непочитување на правилтата

26 |

11. Дали е дозволено рачно молзење?

27 |

12. Директна продажба на млеко

13. Дали производителите ќе може да продолжат како и до сега со производство на сирење доколку користат дрвени садови и алатки?

29 |

14. Правила кои се однесуваат на благосостојбата на животните

31 |

15. Кои услови треба да ги исполнуваат овчарите во бачилата со цел да се овозможи продажба на сирење и пастрма

33 |

16. Како да регистрирате традиционален производ

34 |

17. Дали може пекарите да продолжат со традиционалното производство?

35 |

18. Дали може угостителските објекти кои се занимаваат со агротуризам да им служат сопствени производи на туристите?

37 |

19. Каде може да се добијат грантови со кои би се овозможила надградба на производните капацитети со цел достигнување на неопходните стандарди?

39 |

20. Каде може да се добијат совети за новите хигиенски регулативи и можностите за финансиска помош?

40 |

21. Модел за регистрациона форма

Подготовка
Slow Food Bitola

Во соработка со
Martina Dotta, Michele Rumiz

Графичка дизајн и печат
Alessia Paschetta

ИСКЛУЧОЦИ: ТОКМУ ПОЛИТИКАТА НА ЕУ ЌЕ ИМ ПОМОГНЕ НА МАЛИТЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ ДА ПРЕЖИВЕАТ.

Извадоци од водичот на ЕУ:

- властите ќе бидат флексибилни во поглед на опремата и мерките за безбедност кои се пропишани за малите производители, се додека тие ги исполнуваат минималните хигиенски услови за производство на храна.
- барањата ќе се прилагодат со цел поддршка на традиционалните методи на производство и поддршка на производителите во подрачја со специфични географски ограничувања (како што се тешко пристапни области итн.)

Малите производители не треба да ги исполнуваат истите стандарди за производство како и индустриските производни капацитети. Малите производители се загрозувани од овој процес и мора да бидат подготвени да се спротивстават на неразумните и за нив нефлексибилни примени на правилата. Затоа е неопходно пред стапување во сила на нова регулатива да се направат консултации со малите производители.

Со овој прирачник ќе се обидеме да им објаснеме на малите производители во Република Македонија:

- Дека Европската Унија сака да им помогне на малите производители да продолжат со своите активности
- Како да ги исполнат новите барања (прописи)
- Каде може да добијат совети за новите регулативи и како да ги исполнат.

ИСКУСТВО

Безбедноста на храната и добиточната храна е од витално значење за здравјето на луѓето и животните. Затоа храната и добиточната храна треба да се безбедни во сите нивоа од синџирот на исхрана почнувајќи од нивата/шталата, па се до трpezата.

Република Македонија го развива и го унапредува системот за контрола на безбедноста на храната, заради што ги имплементира регулативите и правните мерки со кои се обезбедуваат општите услови за безбедност на храната/добиточната храна. Покрај регулативата од областа на безбедност на храна постојат и низа правилници кои се усогласени со правото на Европската Унија.

Во согласност со европските регулативи за земјоделство (Општиот закон за храна, Директива бр. 178/2002), сите прехранбени производи кои се јавуваат како дел од синџирот на исхрана треба да бидат документирани започнувајќи од производителот па се до потрошувачот и тоа во однос на нивното потекло, процесот на производство и квалитет опфаќајќи ги сите релевантни засегнати страни и сите нивоа на власта.

ОПШТАТА СИТУАЦИЈА ВО МАКЕДОНИЈА

На Владата на Република Македонија и е дадена листа на краткорочни и среднорочни приоритети кои треба да бидат исполнети во текот на следните години како дел од претпристапната фаза за членство во ЕУ.

Кога станува збор за безбедноста на храната и ветеринарните прашања се забележува значителен напредок во усогласувањето на македонското законодавство со обврските кои треба да се исполнат во однос на безбедноста на храна содржани во ЕУ Регулотивата 178/2002 и „Хигиенскиот“ пакет, но од друга страна пак сеуште постојат значителни потешкотии при примената на овој закон во земјата.

Хармонизацијата на националното со законодавството на ЕУ се врши согласно националната програма за усвојување на правото на ЕУ (NPAA) одобрена од страна на Владата.

Целосна хармонизација е направена на: Регулотива (ЕК) бр.882/2004; Регулотива (ЕК) бр. 852/2004; Регулотива (ЕК) бр. 853/2004; Регулотива (ЕК) бр. 854/2004. Хармонизацијата на Регулотивата (ЕК) бр. 774/2002 беше постигната со усвојување на: Закон за безбедност на храна („Службен весник на Република Македонија“ 157/2010; 53/11 и 1/12); Закон за нус-производи од животинско потекло

(„Службен весник на Република Македонија“ бр 113/07); Правилник за санитарно – хигиенските услови за производство на храна („Службен весник на Република Македонија“ бр. 32/2006); Правилник за посебните барања за храна од животинско потекло („Службен весник на Република Македонија“ бр. 115/2008).

Основен правен акт во законодавството на храната во Република Македонија е Законот за безбедност на храната („Службен весник на Република Македонија“ бр.157/2010).

Исклучок по овој закон е примарно производство на храна за домашна употреба, или домашно подготвување, ракување или складирање храна за приватно домашно консумирање.

Во моментот, системот за безбедност на храна и храна за животни, вклучително и надзорот и официјалните контроли, се регулирани со осум основни закони и подзаконските акти кои произлегуваат од истите:

- Закон за безбедност на храна („Службен весник на Република Македонија“ 157/2010; 53/11 и 1/12)“
- Закон за ветеринарно здравство („Службен весник на Република Македонија“ бр 113/07, како што е изменет во јануари, 2011);
- Закон за здравствена заштита и благосостојба на животните („Службен весник на Република Македонија“ бр 113/07);
- Закон за нус-производи од животинско потекло („Службен весник на Република Македонија“ бр 113/07);
- Закон за идентификација и регистрација на животните („Службен весник на Република Македонија“ бр 69/04);
- Закон за ветеринарно медицински препарати („Службен весник на Република Македонија“ бр 42/2010);

- Закон за безбедност на храна за животни - (последна изменета верзија бр. 53/2011) повторно изготвен по стапување на сила на законот за безбедност на храна – 08.12.2010 - и воспоставување на новата структура на Агенцијата за храна и ветеринарство (АХВ);
- Закон за инспекциски надзор – на сила од 1 април, 2011 (обврзувачки за сите инспекциски служби).

Надлежни органи

Во Република Македонија надлежни органи за вршење на функциите од областа на безбедноста на храна се Министерството за здравство и Министерството за земјоделство, шумарство и водостопанство. Во составот на овие министерства постојат органи за надзор врз примената на националните регулативи и специфичните прашања поврзани со прехранбените производи:

- Министерството за здравство – Државниот санитарен и здравствен инспекторат
- Министерството за земјоделство, шумарство и водостопанство - Управата за семе и семенски материјал; Фитосанитарна управа; Државниот инспекторат за земјоделство; Државниот инспекторат за шумарство и ловство; Државна фитосанитарна лабораторија
- Агенција за храна и ветеринарство (АХВ) - Одговорноста за организирање и работа на контролните системи во Македонија е поделена меѓу Агенција за храна и ветеринарство како независно тело на јавната администрација со улога на правно лице, и Министерството за земјоделство, шумарство и водостопанство, Државниот инспекторат за земјоделство и Фитосанитарната управа (Закон за безбедност на храна, членови 15 и 26).
- Лаборатории - Факултет за ветеринарна медицина (Скопје); Лаборатории при Институтот за јавно здравје (мрежа од 10 регионални лаборатории); Државната фитосанитарна лабораторија.

1.

Дали процесот на консултации е во тек? Дали законите се спроведени во целост?

Според извештајот на Комитетот на Европскиот парламент за животна средина, јавно здравје и безбедност на храна (2008), ситуацијата во Македонија е следна:

„Само ограничен број на деловни субјекти се сертифицирани според HACCP стандардите, додека пак овој стандард сèуште не е задолжителен за домашниот пазар, што е голем пропуст во законодавството на Владата. Законодавството во однос на ветеринарните гранични контроли сèуште треба да се спроведе во целост и тоа ќе влијае на можноста на Управата за ветеринарство да се справи со кризата за храна ширум ЕУ и Балканот“.

Лаборатории кои работат во областа на безбедност на храна, ветеринарна и фитосанитарна контрола треба да се подобрат и зајакнат, со цел да бидат во можност да се справат со проверките на граничните контроли, инспекциите за безбедноста на храната како и со следењето на алиментарни болести и спроведувањето на Европскиот режим за заштита на растенијата.

Покрај спроведувањето на минимални услови за добра производна пракса и HACCP стандардите во процесот на производството на храна, во Македонија не постојат конкретни модели и примери кои ја земаат во предвид можноста за спроведување на флексибилноста на политиките на ЕУ кои на некој начин може да гарантираат заштита на традиционалните производи. Исто така, покрај значителна финансиска поддршка од ЕУ и меѓународни организации [UNDP, WHO, OIE и FAO], сèуште е многу тешко да се утврди дали Владата на Република Македонија и другите надлежни органи се способни за прилагодување со одредбите за флексибилност на ЕУ кои можат да одговорат на потребите на малите производители.

Комисијата за Кодекс Алиментариус (Codex Alimentarius) е основана во 2004 година во согласност со Законот за безбедност на храна во 2002 година. Министерот за здравство формира комисија, како советодавно тело, составена од претставници на Министерството за здравство, Министерството за земјоделство, Министерството за економија и Министерството за животна средина и просторно планирање, како и познати академици, експерти и претставници на организации на потрошувачите. Комисијата ги разгледува прашањата во однос на Кодекс Алиментариус раководени од македонското членство, методите за анализа на храна засновани на меѓународни научни стандарди и советува за овие прашања во согласност со меѓународната пракса, притоа земајќи ги предвид специфичните потреби на земјата.

2.

Како тоа ги дефинира малите производители?

Во однос на малите производители постојат одредени регулативи од Закон за безбедност на храната (член 60) кои треба да се исполнат. Како резултат на посебните потреби и услови кои треба да бидат во согласност со потребите на малите производители, директорот на Агенцијата за храна и ветеринарство ги пропишува условите за директна продажба, од страна на производителите на мали количества примарни производи до крајниот потрошувач или до локалните малопродажни трговци кои директно го снабдуваат крајниот потрошувач. Врз основа на член 60 став (б) и член 116 став (5) од Законот за безбедност на храната (“Службен весник” бр. 157/10, 53/11 и 1/12), директорот на Агенцијата за храна и ветеринарство донесе Правилникот за условите за директно снабдување од страна на производителот на мали количества примарни производи до крајните потрошувачи или до локалните малопродажни трговци кои директно го снабдуваат крајниот потрошувач.

3.

Како правилата за малите/традиционални производители се разликуваат од оние за индустриските производни капацитети?**Закон за Безбедност на храна (член 115) - Храна со традиционални карактеристики**

Агенцијата за храна и ветеринарство може на објектите кои произведуваат храна со традиционални карактеристики да им одобри посебни или општи отстапувања од условите утврдени во членот 43 од овој закон, во однос на:

- 1) Просториите каде што таквите производи, во зависност од спецификите на средината неопходна за развој на дел од нивните карактеристики се произведуваат;
- 2) Типот на материјалите од кои се направени, како и инструментите и опремата која се користи особено за приготвување, пакување и завиткување на овие производи и
- 3) Начините на производство на храна со традиционални карактеристики.

Директорот на Агенцијата поблиску ги пропишува условите за просториите, материјалите, инструментите и опремата во објектите кои произведуваат, како и начинот на производство на храна со традиционални карактеристики по претходно добиена согласност од Владата на Република Македонија.

Министерството за земјоделство шумарство и водостопанство во согласност со член 16 (4) од законот за Ветеринарно јавно здравство („Службен весник на РМ» бр 114/2007.) го донесе Правилникот за условите и опрема во објектите кои произведуваат храна со традиционални карактеристики - сирење добиено млеко од овци и кози (Мандри).

Стандардите за ова производство се разликуваат од стандардите за комерцијално производство во млечните индустрии кои треба да го имплементираат HACCP системот.

Сегашната ситуација во Македонија говори за тоа дека и покрај Правилникот за директна продажба и Правилникот за традиционални сирења произведени од овчо и козјо млеко со кои на некој начин се исполнуваат одредбите за флексибилност со што се овозможува производство на традиционални производи, сепак до овој момент не постојат правилници за директна продажба на производи од неживотинско потекло (џемови, конзервирана храна итн.), ниту пак се дефинирани официјални листи на традиционални производи од страна на Министерството за земјоделие или други надлежни органи.

Сето ова доведува до заклучок дека големиот број на правилници и законски рамки кои се во сила не се однесуваат на малите производители, туку се однесуваат само на индустриските производни капацитети.

1 |

РЕГИСТРАЦИЈА

Општа ситуација во земјите членки на ЕУ

Со цел да продолжите да ги продавате вашите производи како мал производител ќе треба да се регистрирате според условите за директна продажба кај надлежниот орган. Регистрацијата е едноставен и ефтин процес кој ќе ви даде законско право да ги продавате вашите производи. Во случајот со продажба на сирење, потребно е да ги испитате вашите производи и да се изврши увид и контрола на местото на производство од страна на инспектори, при што барањата и условите кои треба да се исполнат се едноставни и соодветни за малите производители.

Малите производители треба само да се регистрираат и не им е потребно овластување.

Ова се однесува на МАЛИ ПРОИЗВОДИТЕЛИ кои продаваат МАЛИ КОЛИЧИНИ (подолу Зте наборени) на:

- Примарни производи (трупови, свежо млеко, јајца, пилешко и зајачко месо, итн)
- секундарни производи од неживотинско потекло (џемови, мед и други производи од пчели, леб, овошен сок, итн)
- сирење и преработки на месо (како што се пастрма, колбаси итн).

Овластување: големите производители треба да бидат овластени од страна на надлежните органи. Ова е доста покомплициран процес во споредба со регистрацијата.

Ситуацијата во Македонија

Врз основа на одредбите од правилникот кој ги дефинира условите за директна продажба на мали количини примарни земјоделски производи, земјоделците имаат можност легално да вршат продажба само под услов производителите да се регистрирани како оператори со храна од мал обем во агенцијата за храна и ветеринарство и да имаат декларација со минимални податоци за потеклото и гаранција дека се исполнети соодветните хигиенски услови за производство.

Тие можат да продаваат млеко, јајца, мед и производи од пчели, риби и дивеч директно на крајниот потрошувач на фарма, или истите да ги пласираат во локален малопродажен или угостителски објект, како и во специјализирани објекти за ваков тип на производи.

Регистрирање на објекти и оператори со храна од неживотинско потекло
Агенцијата за храна и ветеринарство (АХВ) води регистар на сите објекти на операторите со храна од неживотинско потекло кои вршат производство на храна, угостителска дејност и дистрибуција, транспорт, складирање и малопродажба на храна и објекти за производство, обработка и дистрибуција на предмети и материјали што доаѓаат во контакт со храната.

Операторите со храна поднесуваат барање за регистрација до Агенцијата. При спроведување на официјалните контроли на објектите, Агенцијата врши увид и ги споредува податоците од регистрацијата со фактичката состојба во објектите. Директорот на Агенцијата ја пропишува формата и содржината на регистарот, форма и содржина на барањето и начинот на регистрација на операторите со храна и објектите.

Регистрирање на објекти и оператори со храна од животинско потекло
Агенцијата води регистар на операторите со храна и објектите кои вршат:

1. која било фаза од производство, обработка и дистрибуција на храна од животинско потекло;
2. примарно производство;
3. транспортирање;
4. складирање на производи кои не бараат температурно контролирани услови за складирање и
5. малопродажни постапки кои се состојат само од складирање или транспорт, во кој случај сепак ќе се применат посебните температурни услови, или снабдувањето со храната од објекти за малопродажба до други објекти со маргинална, локализирана и ограничена активност.

Операторите со храна поднесуваат барање за регистрација до Агенцијата според упатствата издадени од Агенцијата. При спроведување на официјалните контроли на објектите, Агенцијата врши увид и ги споредува податоците од регистрацијата со фактичката состојба во објектите.

Директорот на Агенцијата ги пропишува формата и содржината на регистарот, формата и содржината на барањето и начинот за регистрација на операторите со храна и објектите.

2 |

СЛЕДЛИВОСТ И ОЗНАЧУВАЊЕ

Општа ситуација во земјите членки на ЕУ

Ова е важно правило. Ова правило овозможува следливост на целокупниот пат на храната од производителот до потрошувачот. Означувањето кое овозможува следливост треба да содржи најмалку:

- име под кое производот се продава и нето-тежина
- цена
- земја на потекло
- датумот на производство, употребливо до
- содржина изразена со проценти (на пример за џем, содржина на овошје и содржина на шеќер), вклучувајќи и адитиви ако се користат
- име и адреса на производителот
- Се препорачува за маркетинг - краток опис на методите на производство и од кое подрачје производ доаѓа

Ситуацијата во Македонија

Со означување на примарните производи ќе се обезбедат услови за воспоставување на следливост на производите. Примарните производи како што се сурово млеко, јајца, мед и производи од пчели, риби и дивеч кои се ставаат во промет, во зависност од видот на храна на местото на потекло, треба да бидат означени со следните информации:

- име на производот или на името на животински видови од кои е добиено;
- начинот на подготовка;
- детали за производителот (име и презиме на производителот, регистерски број од Агенцијата за храна и ветеринарство);
- крајниот рок на употреба и датумот на производство;
- начин на чување, доколку е потребно;
- начин на употреба, каде што е потребно;
- Рок на траење на лесно расиплива храна со зборовите “Употребливо до ” и
- «Сурово млеко” или «направени со сурово млеко» за суровини и млеко и млечни производи од сурово млеко.

Декларирањето (означувањето) треба да биде на храната или во нејзина непосредна близина, во зависност од типот на храна, на македонски јазик, на видливо место, недвосмислено, читливо и не треба да бидат покриени од страна на друг вербален или сликовит знак.

Овие правила важат и за примарни производи со кои директно се снабдуваат малопродажни и угостителски објекти надвор од одгледувалиште.

3 |

ДЕФИНИЦИЈА ЗА МАЛИ ПРОИЗВОДИТЕЛИ И МАЛИ КОЛИЧИНИ

Општа ситуација во земјите членки на ЕУ

Малите производители се индивидуалци или мали компании кои продаваат храна директно на потрошувачите и кои се произведени во мали количини на нивниот имот или во нивните претпријатија.

Малите количини ќе се дефинираат според видот на производот:

- Млеко како примарен производ до литри / неделно
- Дивеч (со крзно или пердуви), единици како дел од квотата наменети за лов
- Пилешко или месо од зајак од фармите и тоа до ... кокошки или зајаци/ годишно
- Во живо полжавите и школките, до ... кг / неделно
- Јајца од фарма со максимален број на кокошки
- Уловена риба вод морето до кг тежина
- Слатководна риба..... кг тежина

За малите производители кои продаваат мед, зеленчук, овошје, овошни сокови, леб, алкохолни пијалаци и вино директно до крајните потрошувачи не постојат месечни ограничувања за производство утврдени со европското или националното законодавство.

Ситуацијата во Македонија

“Индивидуален производител” е физичко лице, кој произведува и/или преработува на неговата фарма (местото на потекло) одреден тип на храна кој го става во промет со директно снабдување до крајниот корисник.

Малите количини ќе се дефинираат според видот на производот:

- **Млеко** - Максималното количество на сурово млеко за директно снабдување на крајниот потрошувач односно млеко кое може да се преработи на ниво на фарма не треба да изнесува повеќе од 10.000 литри сурово млеко годишно или до 30 литри на ден;
- **Јајца** - Максималното количество на јајца за консумирање со директно снабдување на крајниот потрошувач не треба да надмине 17.000 јајца годишно или до 50 јајца дневно;
- **Мед и производи од пчели** - Максималното количество на медот и другите производи од пчели (млеч, Polenov прав и прополис) за консумирање со директно снабдување на крајниот потрошувач не треба да надмине од 1000 кг годишно;
- **Риба** - Максималното количество на риба за консумирање со директна испорака на крајниот потрошувач не треба да надмине 3500 кг годишно или до 10 кг дневно
- **Дивеч** - Максималното количество на дивеч наменет за директна испорака на крајниот потрошувач на местото на производството не треба да надмине 20 грла годишно или до две грла месечно за крупен дивеч и 60 единки годишно или до пет единки месечно за ситен дивеч.

4 |

ДЕФИНИРАЊЕ НА ПРИМАРНИ И СЕКУНДАРНИ ПРОИЗВОДИ

Општа ситуација во земјите членки на ЕУ

Примарни производи се необработени производи што се одгледуваат, жнеат или собираат на пример: трупови, дивеч, пердуви и крзно, непастеризирано млеко, јајца, пилешко и зајачко месо, мед собран од саќе, овошје и зеленчук, шумско овошје, билки и лековити растенија, печурки, риба замрзната и исчистена.

Секундарни производи се обработени на некој начин: пастеризирано млеко, сирење добиено од млеко, месо заклани и / или варено, сок или џем произведени од овошје итн.

Потребно е да се знае разликата, бидејќи прописите за продажба на примарните производи се различни од прописите за продажба на секундарните производи.

Ситуацијата во Македонија

Примарни производи

“Примарно производство” е одгледување и производство на примарни производи вклучувајќи берба/жетва, молзење и производство на животни одгледувани на фарма пред колење. Исто така, вклучува лов и риболов и собирање на производи од природата.

“Примарни производи» се производи добиени од примарното производство, вклучувајќи ги производите од почвата, сточарството, ловот и риболовот.

“Примарни производи од животинско потекло” се: сурово млеко, полжави, јајца, риби, месо од дивеч и мед.

Секундарни производи

“Преработени примарни производи на ниво на фарма” се примарни производи од животинско потекло во смисла на овој правилник кога со нивната манипулација, третман или преработка значително се менува нивниот карактер: млечни производи, сирење, урда, кисело млеко, јогурт, павлака, путер, производи од мед.

5 |

ДАЛИ НОВИТЕ ХИГИЕНСКИ РЕГУЛАТИВИ ВАЖАТ ПОДЕДНАКВО ЗА СИТЕ ПРОИЗВОДИ ПРОИЗВЕДЕНИ ОД МАЛИТЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ?

Општа ситуација во земјите членки на ЕУ

Според санитарно ветеринарните методологии, верификација на исполнувањето на специфичните хигиенски барања не се однесува на:

- мала количина на примарни производи директно продадени на крајните потрошувачи, вклучувајќи продажба на фарма или на локалните пазари или на локалните малопродажни центри локалните ресторани или угостителски објекти (гостилници)
- Примарни производи кои се продаваат директно на настани како што се повремени пазари, саеми, за време на верските празници итн.

Каде се применуваат регулативите - на пример, за продажба на секундарни или преработени производи како сирење, месо, џем - според регулативите **барањата (прописите) треба да се прилагодат кон традиционалните методи на производство, како и на потребите на производителите во географските неразвиени региони.**

Затоа надлежните органи не треба ги применуваат истите строги барања за производство на храна кај малите производители иако како кај големите производители на храна.

Ситуацијата во Македонија

Преработката на храна на местото на производство може да се врши на примарните производи под услов сировината да потекнува од сопственото одгледување и да се исполнети барањата согласно правилникот за директна продажба и прописите од областа на безбедноста на храната.

Мали количества на примарни производи може да се ставаат во промет на места на директна продажба доколку ги исполнуваат општите и посебните барања за безбедност и тоа:

- На местото на потекло и производство – фарма;
- Во локален малопродажен објект или друг малопродажен објект специјализиран за продавање на храна произведена согласно овој правилник и е во состав на фармата на производство; и
- Во локален угостителски објект или друг специјализиран угостителски објект за храна произведена согласно овој правилник.

Јајцата и медот може да се продаваат и на зелените пазари додека пак медот може да се продава и на подвижни продажни пунктови.

6 |

ШТО ТРЕБА ДА ЗНАЕМЕ СО ЦЕЛ ДА ГО ПРОДОЛЖИМЕ ПРОИЗВОДСТВОТО И ПРОДАЖБАТА НА ПРОИЗВОДИ ПРОИЗВЕДЕНИ НА НАШАТА ФАРМА?

Општа ситуација во земјите членки на ЕУ

Треба да испратите барање за регистрација за директна продажба до надлежните органи.

Потоа на документот кој ќе го добиете од надлежните органи треба само да го внесете вашето име, примарниот производ кој е наменет за продажба и местото или местата од каде ќе ја вршите продажбата. Притоа ќе добиете регистрационен број за идентификација.

• Мора да ги исполнувате следните санитарно ветеринарни прописи:

- да се одржува хигиената на опремата – да постои довод на топла вода, да се поседуваат средства за дезинфекција, хигиенски простор за чување на опрема, опремата мора редовно да се проверува, исчисти и дезинфицира

- да се води евиденција за количините на производите испорачани на крајниот потрошувач - пишани записи направени од страна на малите производители за испорачаните количини и местото на испорака
- да се обезбеди снабдување со вода за пиење, ако е потребно - водата мора да биде достапна, доволна и за пиење
- да се одржува лична хигиена (миење на раце, да се покрие косата колку што е можно повеќе итн)
- да се одвојат суровите состојки од преработената храна
- да се прават редовни контроли за присуство на инсекти и глодари
- луѓето кои работат на производство да поседуваат здравствени сертификати, периодично проверени од локален лекар
- да се обучат работниците за хигиенските регулативи за храна
- транспортот на производите мора да се изведе со соодветни возила; начинот на транспорт мора да обезбеди адекватни услови во зависност од типот на прехранбените производи кои се транспортираат.

и во прилог, услови кои се однесуваат на производи од животинско потекло

- да се исполнуваат условите кои се однесуваат на здравјето и благосостојбата на животните – видете го одговорот на прашањето 15
- животните мора да бидат регистрирани и евидентирани од страна на локалната ветеринарна служба и мора да поседуваат санитарно-ветеринарни документи.
- да се спречи контаминацијата на производите со отпад или со ветеринарни производи
- да се обезбедат соодветни одделни простории за складирање, простории за ѓубре и места за чување на производи, храна и опрема
- да се чува целокупната евиденција за употребата на сточна храна и медицинските третмани врз стоката.

Ситуацијата во Македонија

Како што беше наведено во претходната точка врз основа на одредбите од правилникот кој ги дефинира условите за директна продажба на мали количини примарни земјоделски производи, земјоделците имаат можност легално да вршат продажба само под услов производителите да се регистрирани како оператори со храна од мал обем во агенцијата за храна и ветеринарство и да имаат декларација со минимални податоци за потеклото и гаранција дека се исполнети соодветните хигиенски услови за производство.

Операторите со храна барањето за регистрација го поднесуваат до Подрачните единици на Агенцијата за храна и ветеринарство. По извршената регистрација во Подрачните единици на Агенцијата за храна и ветеринарство, инспекторите за храна и официјалните ветеринари, спроведуваат официјални контроли во објектите, вршат увид и ги споредуваат податоците од регистрацијата со фактичката состојба на објектите и операторите со храна.

По извршен упис во Регистар на операторите со храна им се издава извод од Регистарот на објекти и оператори со храна со што секој оператор со храна има и специфичен идентификационен број. Регистрираните објекти се водат во електронска форма на евиденциски листови. Општи услови кои треба да ги исполнат производителите на мали количества на примарни производи

Производителите на мали количества на примарни производи треба да ги исполнат општите и посебните барања за безбедност на храна, како што се:

- Да ги одржуваат чисти сите објекти во врска со примарното производство и нивните придружни операции, вклучувајќи ги просториите кои што се користат за складирање и ракување со храна за животни и кога тоа е потребно, по чистењето да ги дезинфицираат на соодветен начин;
- Да ги одржуваат чисти и каде што е потребно, по чистењето да се врши дезинфекција на соодветен начин на опремата, контејнерите, гајбите, возилата и другата опрема;
- Да ги одржуваат што е можно почисти животните кои се користат за производство;
- Да користат вода за пиење или чиста вода за да се спречи загадувањето;
- Да обезбедат, персоналот кој ракува со храната, да е со добра здравствена состојба и да има поминато обука за ризиците по здравјето на луѓето;
- Да се спречи до најголем можен степен, загадувањето предизвикано од животни и штетници;
- Да се складира и ракува со отпадот и опасните супстанции на начин со кој се спречува загадувањето;
- Да се спречи појава и ширење на заразни болести преносливи на луѓето преку храната;

- Да се земат предвид резултатите од сите релевантни анализи извршени врз примероци земени од животни или други примероци кои се од важност за здравјето на луѓето; и
- Правилно да се употребуваат адитиви во храната за животни и ветеринарно медицинските препарати, согласно важечките прописи од областа.

Производителите на мали количества на примарни производи треба да ги чуваат одреден временски период записите кои се однесуваат на превземените мерки за контрола на опасностите, соодветно на природата и големината на бизнисот со храна.

Производителите на мали количества на примарни производи кои одгледуваат животни, треба да водат евиденција за:

- Природата и потеклото на храната за животни;
- Ветеринарно медицинските препарати или други третмани дадени на животните, датата на третманот и периодите на каренца;
- Појавата на болести кои може да влијаат врз безбедноста на производите од животинско потекло;
- Резултатите од сите анализи извршени врз примероци земени од животни или други примероци земени за дијагностички цели, коишто имаат важност за здравјето на луѓето; и
- Сите релевантни извештаи од проверки извршени врз животни или производи од животинско потекло.

КОИ СЕ УСЛОВИТЕ КОИ ТРЕБА ДА СЕ ИСПОЛНАТ ВО ОДНОС НА КОЛЕЊЕТО НА ЖИВОТНИТЕ И ПРОДАЖБАТА НА МЕСО?

Општа ситуација во земјите членки на ЕУ

Дозволено е колење на сите животни кои се одгледувани на фарма за сопствена консумација, во хигиенски услови и да се избегне колку што е можно повеќе страдањето на животните.

Малите производители можат да продаваат колбаси, пастрми и други месни производи добиени од сопствените фарми, доколку се регистрирани кај надлежниот орган за директна продажба, и само за време на саеми, пазари и религиозни фестивали организирани периодично од страна на локалните, државните или регионалните власти.

Во спротивно, за продажба на колбаси, пастрми (чадено телешко месо) и други месни производи што ги произведуваат на сопствените фарми, малите производители мора да се регистрирани од страна на надлежниот орган за продажба на мало,

а собите или просторите каде што се донесуваат овие производи мораат да бидат конструирани за да се овозможи миене и дезинфицирање во внатрешноста и мора да поседуваат опрема која исто така се мие и дезинфицира. Кокошки и зајаци одгледувани на сопствена фарма може да бидат убиени на фармата, а труповите може да се продаваат директно до крајниот потрошувач за време на саеми, пазари и религиозни фестивали организирани периодично од страна на локалните, државни или регионалните власти под услов производителот да е регистриран кај надлежниот орган за директна продажба.

Ситуацијата во Македонија: Закон за јавно ветеринарно здравство

Примарно производство на храна за домашна употреба

Само по исклучок на случаи кога животните мора да се заколат принудно, колење на животните надвор од кланица е дозволено за домашна употреба само, ако:

1. надлежниот орган претходно е информиран и го одобрил колењето на живина, зајаци, свињи, овци и кози;
2. се запазени пропишаните услови од Законот за заштита и благосостојба на животните во однос на зашметувањето и колењето, како и мерки за заштита на животните од какво било вознемирување, болка или страдање и
3. труповите на свињи, овци и кози се прегледани после колењето со добиен задоволителен резултат, на начин, време и место за вршење на прегледот пропишани со овој закон.

Примарното производство на храна за домашна употреба е предмет на употреба на суровина добиена од објект и/или произведена на начин во согласност со прописите од областа на ветеринарното здравство и со примена на општите принципи на добра хигиенска пракса и каде што е применливо, одржување на континуиран ладен термички режим.

Директно снабдување со храна од страна на производителот до краен потрошувач или до локален малопродажен објект

Производител е кое било физичко лице кое работи споредна активност за некомерцијални цели, во примарното производство наменето за домашна употреба, а повремено и при вишок, за директно снабдување, без или со наплата до краен потрошувач или до локален малопродажен објект. Поимот производител вклучува и ловциии.

Овие производители ги имаат следниве обврски:

1. во случај на сомневање на болест кај животното или за проблем во текот на производство или преработка на храна, веднаш да го известат надлежниот орган и да ја прекинат употребата и снабдувањето со храна;
2. да го запазат периодот на излучување по апликацијата на ветеринарно- медицински или биолошки производи и употребата на адитиви или медицински додатоци во добиточната храна;
3. да понудат целосна соработка и помош на надлежниот орган при вршење на неговите обврски.

Ловциите задолжително треба да го известат надлежниот орган пред ловот и да го дадат уловот на увид кај надлежниот орган со цел да добијат здравствен сертификат.

Правилник за посебните барања на храна од животниско потекло

Посебни барања за вршење на локализирана активност

Посебните барања за вршење на локализирана активност се однесуваат на уредувањето, опремата, начинот на работа, работниците и хигиената во објектите на операторите со храна од животинско потекло.

Локализирана активност во смисла на обработка, преработка и складирање на храна од животинско потекло може да се врши во следниве објекти за:

1. обработка на млеко и производство на млечни производи;
2. полнење и пакување на мед;
3. сортирање и пакување на јајца;
4. производство на месни производи.

Притоа:

- Објектите/просториите и опремата наменета за производство за храна не треба да се користат за други потреби.
- Објектите за производство на храна пред, завреме и после завршувањето на работата неопходно е да се дезинфицираат со цел да се спречи контаминација на продуктите.
- Храната произведена од операторите со локализирана активност може да се стави во промет само на подрачјето на општината во која се наоѓа објектот.

8 |

КОИ СЕ УСЛОВИТЕ КОИ СЕ ОДНЕСУВААТ НА ПРОИЗВДСТВО И ПРОДАЖБА НА ВИНО И ЖЕСТОКИ АЛКОХОЛНИ ПИЈАЛАЦИ

Општа ситуација во земјите членки на ЕУ

За жестоките алкохолни пијалаци произведени во индивидуални домаќинства кои се наменети за домашна консумација производителот треба да ги извести локалните надлежни органи, но сепак не треба да се регистрира кај надлежните органи.

Ситуацијата во Македонија

Во Македонија до денес не постојат закони за производство на жестоки алкохолни пијалаци во домашни услови и не постојат правилници со кои би се одредил квалитетот на производство, особено не за производство на ракија како најзастапен традиционален алкохолен пијалак кој се произведува скоро во секое домаќинство во земјата. Моменталната ситуацијата строго забранува производство и продажба на алкохолни пијалаци без лиценца за производство, квалитет и продажба. Алкохолните пијалаци кои се наменети

за продажба треба да се усогласат со Законот за акцизи. Трговецот кој врши продажба на алкохолни пијалаци, за продажбата на жестоки алкохолни пијалаци е должен да поседува лиценца и соодветни бандероли.

Санитарни инспекциски контроли се изведуваат само за производи од лиценцирани фирми. Санитарниот и пазарниот инспекторат немаат надлежност кога станува збор за приватни субјекти кои се занимаваат со домашно производство на жестоки алкохолни пијалаци. Во Македонија сеуште нема закон за жестоки пијалаци, но има Правилник за посебните барања за безбедност на жестоките алкохолни пијалаци. Овој закон е донесен од Министерството за здравство. Хемиската анализа ја прават Институтот за лозарство и овоштарство.

Според правилникот дефинирано е што е вински дестилат, жесток пијалок, етанол од кој што се произведува ракија, кои овошја може да се додадат но никаде не се опишани стандардите за производство, производните капацитети, останати барања за квалитет кои треба да се исполнат како и дозволените количини за домашно производство на жестоки алкохолни пијалаци и ракија. Одредбите од овој правилник ќе се применуваат до пристапување на Република Македонија во Европската Унија.

Во Македонија никој со сигурност не знае колку домашна ракија се произведува годишно.

Државниот пазарен инспекторат работи на нов Закон за жестоки алкохолни пијалаци во кој ќе се регулира дозволеното количество на алкохол кој може да се произведе за домашна консумација, квалитетот и посебните услови за производство.

Што се однесува до виното постои официјален Закон за вино донесен од страна на Министерството за земјоделство, шумарство и водостопанство.

9 |

КОЈ Е ОДГОВОРЕН ЗА ВРШЕЊЕ НА ИНСПЕКЦИСКИ КОНТРОЛИ? КОЛКУ ЧЕСТО СЕ СПРОВЕДУВААТ ОВИЕ КОНТРОЛИ?

Ситуацијата во земјите членки на ЕУ: примерот на Романија

Примарни производи (суровини млеко, пилешко и зајачко месо од вашата сопствена фарма, свежа риба, неодран дивеч, итн): бидејќи станува збор за производи кои ќе се готви од страна на крајниот потрошувач, тие можат да бидат предмет на ретки (најмалку еднаш годишно) санитарно-ветеринарни контроли од надлежниот орган спроведени од страна на ветеринарни службеници, за разлика од производите кои може директно да се конзумираат без претходна обработка.

Секундарните производи (различни видови на колбаси, чадено телешко месо, шунка, различни видови на сирење и друго): бидејќи се работи за производи кои директно ќе се конзумираат од страна на крајниот потрошувач, е утврдено дека тие се предмет на чести (месечни, квартални или

на секои шест месеци) санитарно-ветеринарни контроли од страна на надлежните органи и спроведени од ветеринарни службеници.

Секундарните производи може да се произведуваат само во простори посебно опремени за таа цел и малите производители мора да се регистрираат за продажба на мало кај надлежните органи за било кој од следните капацитети: фабрика за преработка на месо, кланици, единици за преработка на млеко, центри за собирање риба или за екстракција на мед итн.

Ситуацијата во Македонија

Одговорноста за организирање и работа на контролните системи во Македонија е поделена меѓу Агенција за храна и ветеринарство, Министерството за земјоделство, шумарство и водостопанство, Државниот инспекторат за земјоделство и Фитосанитарната управа.

Согласно надлежностите кои произлегуваат од Законот за безбедност на храна контролата на Агенцијата за храна и ветеринарство го опфаќа целиот ланец на храна.

За спроведување и извршување на контролите одговорни се државните ветеринарни инспектори (официјални ветеринари) и инспекторите за храна кои се распределени во локалните единици (ЛЕ).

Официјалните контроли се вршат во текот на целата година, а мониторингот е неофицијална контрола која може да се спроведува во кој било период од годината и не ја потврдува безбедноста на храната, туку е алатка за евентуална анализа на ризик.

Агенцијата донесе наредба за спроведување на вонредни превентивни контроли кај операторите кои произведуваат храна, со посебен осврт на малопродажните објекти во однос на условите за промет и продажба, складирање како и на рокот на употребата на производите.

Сирењара која е добар пример за тоа како може да се примени флексибилноста

Информации за производниот процес и сирењарата

- Регион Маврово, Македонија
- Сирењарата се наоѓа во село Галичник и е сместена во реконструиран стар објект кој служи за производство на Галички кашкавал, истата е оддалечена 15 километри од трите бачила
- Во неа се вработени 6 лица (покрај молзачите и овчарите)
- Вработените лица не се членови на потесното семејство
- Сирењето е произведено од млеко кое е добиено од сопственото стадо овци (стадото на овци достигнува до 8000)
- За производство на Галичкиот кашкавал се користи млеко од овци
- Овчото млеко кое се користи за производство на кашкавалот е необработено и сурово. Два пати дневно се изведува производниот процес за добивање на кашкавал
- Околу 300 тони овчо млеко од сопственото стадо се преработуваат годишно, но за производство на Галички кашкавал се преработуваат 120 000 тони овчо млеко во овој производствен капацитет
- Дневно се преработуваат 2 500 литри млеко

Општи информации за имплементираните регулативи

Сопственикот на оваа традиционална сирењара е воведен за барањата и условите за воведување на HACCP стандардот, ги знае основните HACCP принципи како и разликите меѓу HACCP и Добра хигиенска пракса (ДХП). Со самото обновување објектот бил прилагоден за успешно спроведување на HACCP системот, кој е воведен пред две години. Оваа традиционална сирењара е добар пример за тоа 1) како може да се спроведе флексибилноста, 2) како еден поголем регистриран производствен капацитет може да користи традиционален метод на производство, што би значело исклучок на процесот на пастеризација на мелко и зачувување на поголемиот дел од процесите што вклучува употреба на традиционални методи на производство.

Млечните производи произведени во оваа сирењара може легално да се продаваат во маркетите бидејќи во овој објект се исполнети во целост условите и се задоволени барањата предвидено со Правилникот за условите и опрема во објектите кои произведуваат храна со традиционални карактеристики - сирење добиено

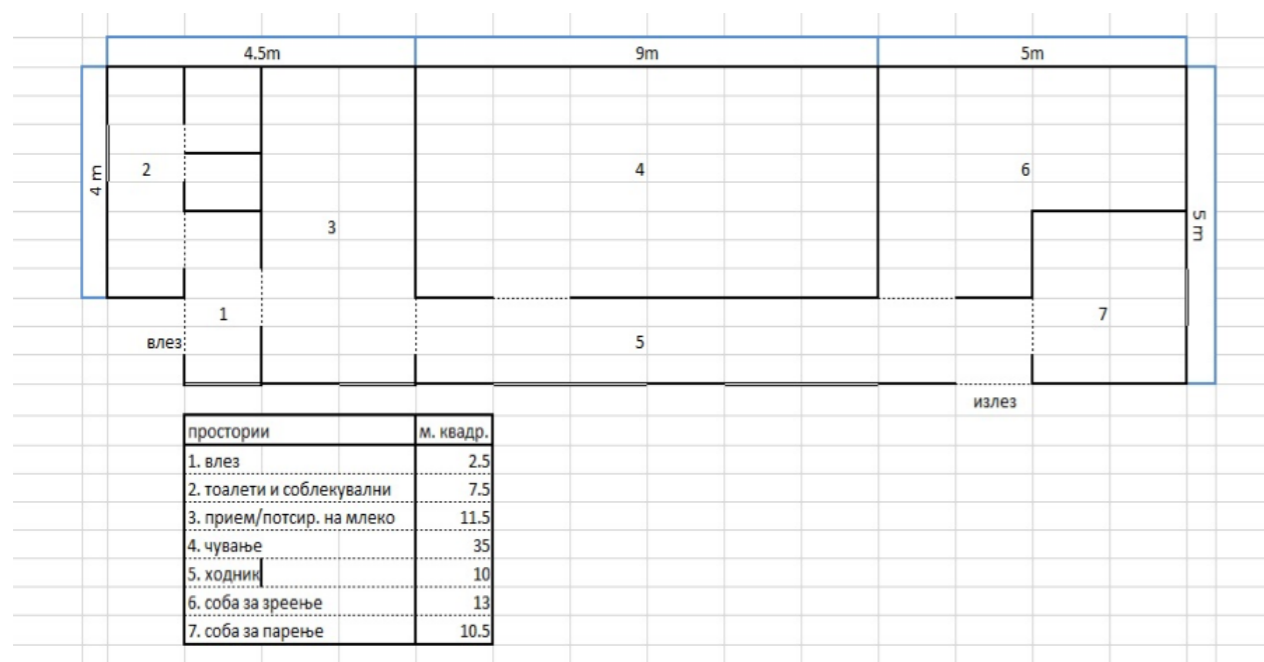
млеко од овци и кози (Мандри). Во сирењарата се користат дрвени алатки кои се неопходни за добивање на специфичниот квалитет на производите. Составен дел од работата на овој објект се и анализите на млеко кои се прават еднаш месечно.

Општи услови:

Просториите за храна се одржуваат чисти и во добра состојба

Изгледот, дизајнот, конструкцијата, поставеноста и големината на просториите на храната овозможуваат: соодветно одржување, чистење и / или дезинфекција.

Скицата на објектот е дадена подолу:



10 |

ПОСЛЕДИЦИ КАКО РЕЗУЛТАТ НА НЕПОЧИТУВАЊЕ НА ПРАВИЛТАТА

Ситуацијата во земјите членки на ЕУ: примерот на Романија

Доколку при инспекциски контроли спроведени од страна на надлежните органи, ветеринарните инспектори или од страна на потрошувачите се забележи неусогласување со санитарно ветеринарните критериуми, на малите производители им се изречува забрана за директна продажба на примарни производи се додека не се отстранат недостатоците.

Надлежниот инспекторат кој ја спроведува контролата ќе изготви официјален записник во кој ќе бидат наведени детектираните проблеми (недостатоци) што биле увидени и инспекторатот ќе предложи корективни мерки кои треба да бидат имплементирани до одреден период. Притоа малите производители се должни да ги имплементираат корективните мерки и да ги известат надлежните органи дека недостатоците се отстранети.

Ситуацијата во Македонија

Државните ветеринарни инспектори (официјални ветеринари) и санитарните инспектори кои вршат инспекција имаат обврска За сите неправилности кои се јавуваат во текот на инспекцијата, должни се да го известат надлежното тело, т.е инспекциското тело, кое презема соодветни мерки во рамките на своите надлежности.

Доколку Агенцијата за храна и ветеринарство утврди сериозни недостатоци или операторот со храна повеќе пати го прекинал производството или одобрената активност на еден објект, а операторот со храна не може да обезбеди гаранции за натамошно производство, Агенцијата започнува постапка за бришење на регистрацијата или укинување на одобрението за директна продажба.

МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ

11 |

ДАЛИ Е ДОЗВОЛЕНО РАЧНО МОЛЗЕЊЕ?

Ситуацијата во земјите членки на ЕУ: примерот на Романија

Во Романија ДА. Во законските регулативи не се среќава ништо што би иницирало на забрана за рачно молзење.

Ситуацијата во Македонија

Во Македонија согласно со Правилникот за посебните барања за безбедност и здравје како и според начинот и постапката за вршење на службени контроли на млекото и млечните производи не постојат ограничувања или забрани за рачно молзење.

12 |

ДИРЕКТНА ПРОДАЖБА НА МЛЕКО

Општа ситуација во земјите членки на ЕУ

Во Романија ДА. Овој тип на продажба директно од фарма од каде што потекнува производот, што беше објаснето во прашањето број 5, е дозволен но само после регистрацијата на производителот кај надлежните органи.

Ситуацијата во Македонија

Во Македонија согласно Правилникот за условите за директно снабдување од страна на производителот на мали количества примарни производи до крајните потрошувачи или до локалните малопродажни трговци кои директно го снабдуваат крајниот потрошувач, производителите можат да ги продадат сурово кравјо млеко не повеќе од 10 000 литри годишно или 30 литри на ден. Нема ограничувања во количината за продажба и обработка на овчо сурово млеко. Покрај тоа не постојат правила за дозволена количина за продажба или преработка на козјо сурово млеко.

13 |

ДАЛИ ПРОИЗВОДИТЕЛИТЕ ЌЕ МОЖЕ ДА ПРОДОЛЖАТ КАКО И ДО СЕГА СО ПРОИЗВОДСТВО НА СИРЕЊЕ ДОКОЛКУ КОРИСТАТ ДРВЕНИ САДОВИ И АЛАТКИ?

Ситуацијата во земјите членки на ЕУ: примерот на Романија

Во Романија ДА. Бидејќи сирењето е секундарен производ добиен со преработка на млеко, со цел да се продава неопходно е:

- да се поседува регистрација за директна продажба издадена од надлежните органи
- да се почитуваат правилата опишани во прашањето број 6, кои исто така вклучуваат:
 - проверка на здравствената состојба на вработените
 - одржување на лична хигиена (миење на рацете, покривање на косата колку што е можно повеќе)
 - одвојување на непреработената и преработената храна

- прописна употреба на работничката облека и опремата за чистење (периодична нивна контрола, замена на валканата работничка облека со чиста итн)
- контрола на штетници
- одржување на опремата која се користи (на пр., машините за молзење мора да претпазливо да се исчистат со цел да не останат не искористени млечни резидуи кои се најчест извор на инфекции)
- контрола на здравјето на животните од кои се добиваат производите
- Дневни записници за количините, производите и местата на продажба

Ситуацијата во Македонија

Во Македонија според Законот за Ветеринарно Јавно Здравство (Сл. Весник на Р. Македонија бр.114/07 од 21.09.2007 год) Министерот за земјоделство, шумарство и водостопанство поблиску ги пропишува условите и опремата во објектите кои произведуваат храна со традиционални карактеристики. Според овој закон надлежниот орган може на објектите кои произведуваат храна со традиционални карактеристики да им одобри посебни или општи отстапувања во однос на: просториите каде што таквите производи се произведуваат во зависност од спецификите на средината неопходна за развој на дел од нивните карактеристики; и типот на материјалите од кои инструментите и опремата која се користи особено за приготвувањето, пакувањето и завиткувањето на овие производи.

Додека пак конкретно според Правилник за безбедност на млеко и млечни производи (Член 2б) кој се однесува на Традиционални методи на производство е наведено дека при производство на кашкавал произведен со традиционален метод на производство површините на опремата на кои се врши негово зреење можат да бидат направени од дрво. За останатите млечни производи не постојат никакви ограничувања и правила за употребата на дрвени алатки или материјали кои доаѓаат во контакт со производите.

Ситуацијата на терен е следна: Производителите

на млечни производи можат да употребуваат традиционални алатки во текот на производството (во конкретниот случај плетени дрвени кошници во млекара Галчичник) само доколку се регистрирани според Правилникот за условите и опремата во објектите кои произведуваат храна со традиционални карактеристики – сирење добиено од млеко од овци и кози (Мандри) и ги исполнуваат условите на овој Правилник. Недостатокот на овој правилник пред се е тоа што се однесува само на овчо и козјо млеко но не и на кравјо млеко. Во овој правилник конкретно не е наведено дали е дозволена употреба на дрвени алатки во процесот на производство. Производителот за да добие дозвола за користење на дрвени алатки при во целокупниот произведен процес мора да го извести надлежниот инспекциски орган и при тоа да докаже дека тие алатки и специфичниот начин на производство е неопходен за квалитетот на крајниот производ.

Од друга страна според Правилникот за Директно Снабдување максималното количество на примарни производи, кое може да се преработи на одгледувалиште, за консумирање со директно снабдување до краен потрошувач, треба да е во согласност со максимално дозволените количества, односно 10 000 литри годишно или 30 литри дневно. Нема никакви ограничувања за продажбата или количината која може да се преработи во однос на овчото сурово млеко како и одредени спецификации и дозволи за употреба на дрвени алатки.

За таа цел производителот изготвува еден вид на произведен протокол каде ги опишува сите фази во процесот на производство додека суровото млеко и крајниот производ е подложен на редовни квартални и годишни контроли.

За разлика од некои земји членки на ЕУ во Македонија не постои соодветен правилни за флексибилност во кој конкретно се опишани посебните барања и отстапувања кои треба да се направат особено во процесот на традиционалното производство.

БЛАГОСОСТОЈБА НА ЖИВОТНИТЕ

14 |

ПРАВИЛА КОИ СЕ ОДНЕСУВААТ НА БЛАГОСОСТОЈБАТА НА ЖИВОТНИТЕ

Ситуацијата во земјите членки на ЕУ: примерот на Романија

Ситуацијата во Романија е следна:

- животните можат да бидат врзани во боксовите, но мора да бидат ослободени од стресот и болката, да имаат слобода на движење и доволно простор
- боксовите да се направени од непропустливи, отпорни материјали кои лесно може да се чистат и дезинфицираат
- подот да е мазен и да не се лизга
- лежиштето да е суво
- светлината, температурата, влажност на воздухот и присуството на гасови да се во дефинирани граници
- да има доволно количество на храна и вода во согласност со возраста и тежината на животните
- опремата за одгледување и чување е заштитени од било каква можна контаминација
- животните се обележани со ушни маркици и се регистрирани во регистарот на фармата и во националниот регистар
- колење на животни за сопствена употреба, во сопствениот двор или во лиценцирана кланица, треба да се изведе во хигиенски услови и да предизвика минимален стрес кај животните.

Доколку не се исполнуваат овие услови малиот производител може да ја изгуби дозволата за продажба на производите.

Ситуацијата во Македонија

Законот за заштита и благосостојба на животните („Службен весник на Република Македонија“ бр. 113/2007 со неговите измени 136/2011) е основен законски акт за надзор на благосостојбата на животните.

Главната цел е да се обезбеди дека животните не се подложни на болка или страдање кои може да се избегнат, и го обврзува сопственикот/одгледувачот на животни да се придржува до минималните барања за благосостојба.

Овие правила ги отсликуваат т.н `Пет слободи` како што е усвоено од страна на Советот за благосостојба на фармските животни на ЕУ. Тие се:

- Слобода од глад и жед - пристап до вода за пиење и исхрана за целосно здравје и
- енергија;
- Слобода од неудобност - соодветна средина со заклон и удобна површина за одмор;
- Слобода од болка, повреди и болести - превенција или брз третман;
- Слобода за изразување на нормалното однесување - соодветен простори и опрема,
- придружба на животните од истиот вид;
- Слобода од страв и вознемиреност - услови и начин на третирање со кои се
- избегнуваат менталните страдања.

Според Правилник за посебните барања на храна од животинско потекло – Посебни барања за вршење на локализирана активност се дозволува обработка, преработка и складирање на храна од животинско потекло во објекти за производство на месни производи. Со овој Правилник точно се наведени санитарно – хигиенските услови кои треба да ги исполнуваат производителите на месни производи но и општите услови кои треба да ги исполнуваат објектите за производство. Објектот за производство на месни производи, во зависност од технологијата на производство, треба да има:

1. разладна комора или ладилник за ладење и чување на месото со соодветна големина и капацитет;
2. просторија за производство на дозволени производи од месо;
3. просторија за димење и зреење;
4. разладна комора или ладилник за чување на готовите производи;
5. просторија или простор за држење на зачини, додатоци и останати потребни предмети за производството;
6. просторија или простор за чување на материјали за пакување и спремање.

Во Правилникот за условите за директно снабдување од страна на производителот на мали количества примарни производи или до локалните малопродажни трговци кои директно го снабдуваат крајниот според дефиницијата за обработка на примарните производи на фарма нема постои дел кој е конкретно насочен за месни производи.

РЕГИСТРАЦИЈА НА ТРАДИЦИОНАЛНИ ПРОИЗВОДИ

15 | КОИ УСЛОВИ

ТРЕБА ДА ГИ ИСПОЛНУВААТ ОВЧАРИТЕ ВО БАЧИЛАТА СО ЦЕЛ ДА СЕ ОВОЗМОЖИ ПРОДАЖБА НА СИРЕЊЕ И ПАСТРМА

Ситуацијата во земјите членки на ЕУ: примерот на Романија

Во Романија ситуацијата е следна: Сирењето и другите преработени производи на бачилото се традиционално произведени со употреба на стари рецепти кои се пренесуваат од генерација на генерација, со користење на специфична опрема и во одреден дел од производниот процес користење на дрвени алатки и специфични состојки (сириште) и карактеристичен период на созревање.

Доколку докажете дека во самиот процес

на производство се следат традиционални рецепти и методи и дека добиените производи на бачилото се хигиенски, во тој случај можете да ги заштитите производите регистрирајќи ги како производи со специфичен традиционален карактер.

Доколку го регистрирате вашиот производ како традиционален и докажете дека е безбеден за консумација, можете да продолжите со користење на традиционалните методи на производство и опрема без притоа да ги имплементирате новите производствени норми.

Доколку го регистрирате вашиот производ како традиционален ќе го спречите ризикот некои големи индустрии да го преземат “брендот” (име, рецепт) и да се трансформира традиционалниот производ во производ со лош квалитет наменет за широка потрошувачка.

Ситуацијата во Македонија

Со Закон за квалитетот на земјоделските производи („Службен весник на Република Македонија“ бр.140/2010; 53/2011 и 55/2012) во Македонија е овозможено да се зачуваат производи со специфичен и традиционален карактер на одредени производи. Во Македонија се воведени заштитени називи за земјоделските и прехранбени производи. На овој начин е овозможено сите производители кои произведуваат некои специфични производи меѓу кои и сирење и останати млечни и месни производи, кои се 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.

За некој млечен или месен производ да може да се регистрира како традиционален производ производителите мора да формираат група.

Основната цел која се постигнува со регистрација на производот како производ со Традиционално специфичен карактер е создавање на квалитетни производи кои гарантираат безбедност, постојан квалитет но и специфичност при производството. На тој начин се овозможува и зачувување на локалните и регионалните традиционални производства.

За жал во Македонија сеуште нема производ кој е заштитен со ознаката за квалитет како Гарантиран Традиционален Специјалитет.

16 |

КАКО ДА РЕГИСТРИРАТЕ ТРАДИЦИОНАЛЕН ПРОИЗВОД

Ситуацијата во земјите членки на ЕУ: примерот на Романија

Производителот кој сака да го регистрира производот мора да испрати барање до надлежните органи за регистрација на традиционален производ. Барањето за регистрација вклучува:

- Рецепт и методологија на производство
- Фотографија од производот
- Записник од анализите издадени од страна на надлежните органи

Со цел регистрација на производот како традиционален мора да бидете авторизирани за извршување на комерцијални активности и тоа најмалку како авторизирано физичко лице или фамилијарен бизнис.

Ситуацијата во Македонија

Со ознаката за гарантиран традиционален специјалитет може да се заштитат земјоделските и прехранбените производи:

- кои се произведени со употреба на традиционални суровини,
- кои имаат специфичен квалитет, углед или друго обележје кои се припишуваат на традицијата и

- чие производство и/или преработка и/или подготовка се одвива на традиционален начин.

Спецификацијата на производот за добивање ознака за гарантиран традиционален специјалитет се изработува во писмена и електронска форма на образец.

Образецот содржи:

- а) назив на земјоделскиот или прехранбениот производ;
- б) карактер на називот;
- в) назнака дали регистрацијата е со или без резервација на називот;
- г) категорија на производот;
- д) опис на производот (вклучувајќи ги неговите главни физички, хемиски, микробиолошки или органолептички својства);
- ѓ) опис на методот на производство, подготовката и природата и својствата на употребените суровини или состојки кои производителите мораат да го следат;
- е) елементи кои ги одредуваат посебните својства на производот;
- ж) елементи кои го докажуваат традиционалниот карактер на производот;
- з) минимални барања и постапки за проверка на посебните својства на производот;
- с) датум и место на изработка и
- и) потпис на изработувачот на спецификацијата

Производителите треба да обезбедат што е можно поквалитетни суровини, да внимаваат на хигиенската преработка и безбедноста на традиционално произведената храна. Барањето за регистрација на ознака за гарантиран традиционален специјалитет се поднесува од страна на група на производители или преработувачи без разлика на нивниот правен облик или состав, кои произведуваат ист земјоделски или прехранбен производ. За жал во Македонија сеште нема производ кој е заштитен со ознаката за квалитет како Гарантиран Традиционален Специјалитет.

ОСТАНАТИ АСПЕКТИ

17 |

ДАЛИ МОЖЕ ПЕКАРИТЕ ДА ПРОДОЛЖАТ СО ТРАДИЦИОНАЛНОТО ПРОИЗВОДСТВО?

Ситуацијата во земјите членки на ЕУ: примерот на Романија

Во Романија ДА. Како мала пекара мора да се:

- поднесе барање за регистрација како производител до надлежните органи
- почитуваат санитарно ветеринарните барања и условите наведени во прашањето број 6, кои се многу поедноставни отколку за големите пекари.

Ситуацијата во Македонија

Македонија изобилува со карактеристични прехранбени производи кои може да се категоризираат како кондиторски производи, леб, колачи, слатки, бисквити и други пекарски производи од различни региони меѓу кои: погачи, леб, ѓеврек, ирмици.....

Сите овие производи се одликуваат си специфичен вкус и долга традиција но за жал сеуште нема малата традиционална пекара која ги произведува овие производи по традиционален рецепт и истите се регистрирани како такви.

Доколку некој производител сака да заштити некој од овие производи како традиционален производ и да продолжи да го произведува неопходно е да се придржува кон правилата наведени во прашањата број 15 и 16.

18 |

ДАЛИ МОЖЕ УГОСТИТЕЛСКИТЕ ОБЈЕКТИ КОИ СЕ ЗАНИМАВААТ СО АГРОТУРИЗАМ ДА ИМ СЛУЖАТ СОПСТВЕНИ ПРОИЗВОДИ НА ТУРИСТИТЕ?

Општа ситуација во земјите членки на ЕУ

Во Романија ДА, може да се служи храна произведена од состојки од сопствената фарма - како еден вид на искуство кое гостите го ценат и е дел од самиот агротуризам – исто така може да се купи храна директно од малите производители (образложено во прашање број 5).

Но во секој случај неопходна е регистрација кај надлежните органи за туризам на угостителскиот објект како туристички, неопходно е да се известат надлежните органи за безбедност на храна и да се исполнат одредени услови во кујната кои се однесуваат на:

- сидовите, подот и работната површина мора да бидат направени од материјали кои може лесно да се чистат, мијат и редовно да се одржуваат чисти
- во однос на хигиенските практики:
 - редовно миене на рацете пред и за време на подготовката на храна
 - да се чуваат одвоено неприготвените и приготвените јадења
 - минимално време на чување на храната на температура помеѓу 5°C до 63°C

Ситуацијата во Македонија

При давање услуги на физичките лица можат да им помагаат членови на нивното домаќинство. Физичките лица и членовите на нивното домаќинство мораат да ги исполнуваат здравствените услови за работа во угостителството. Во селските домаќинства се даваат услуги на издавање на соби и апартмани, чиј сопственик или носител на правото на користење е член на селското домаќинство, и тоа најмногу до десет соби, односно 20 легла. Освен услугите во селските домаќинства можат да се подготвуваат и послужуваат топли и ладни јадења, пијалаци и напивки главно од сопствено производство најмногу за 50 лица истовремено. Во селските домаќинства можат да се даваат услуги на дегустација на вино или ракија, како и служење на храна од домашно производство во уреден дел од станбен или деловен објект, во затворен, покриен со натстрешник или отворен простор, најмногу за 50 лица истовремено.

За услугите на физичките лица во угостителските објекти за сместување во рамките на селските домаќинства во руралните средини, по задолжителната категоризација се издава посебна ознака. За да може да се добие ознаката еден од критериумите е топлиите и ладни јадења, пијалаци и напитки кои се послужуваат да бидат домашни и еколошки произведени. Истовремено стандардите за туристички услуги за сместување во Руралниот Туризам се регулирани во Закон за угостителска дејност што упатува на заклучок дека не постои законски акт кој прецизно ги уредува и дефинира стандардите и поимите кои ги опфаќа Руралниот Туризам и покрај генералната усогласеност на националната регулатива со законодавството на ЕУ.

Не постојат подзаконски акти (правилници) кои ја регулираат сферата на техничките услови, посебната категоризација по стандардите за рурален туризам. Постоечките правилници дефинираат генерална категоризација и минимално технички услови на туристички објекти. Неопходна е ревизија на регулативата со усогласување на поимите и услугите кои ги опфаќа руралниот туризам и стандардите и носителите на овие услуги.

19 |

КАДЕ МОЖЕ ДА СЕ ДОБИЈАТ ГРАНДОВИ СО КОИ БИ СЕ ОВОЗМОЖИЛА НАДГРАДБА НА ПРОИЗВОДНИТЕ КАПАЦИТЕТИ СО ЦЕЛ ДОСТИГНУВАЊЕ НА НЕОПХОДНИТЕ СТАНДАРДИ?

Ситуацијата во земјите членки на ЕУ: примерот на Романија

Мерка 6.3 Почетна помош за развој на мали фарми - инвестиции во мала фарма за нејзина модернизација и тековни трошоци за да се направи бизнис план: 15 000 евра кои се исплаќаат на две рати.

Мерка 6.1. Почетна помош за млади земјоделци - 25 000 евра по корисник

Мерка 10 Агроекологија и клима

Под – мерка 2.1.22 Финансиска поддршка за консултантски услуги за малите земјоделци

Под мерка 7.2 Инвестиции во креирање, подобрување и проширување на сите видови на инфраструктура од мал обем

Под мерка 7.6 за истражувања и инвестиции поврзани со одржување и реставрација на културното и природното наследство во руралните средини

Мерка 13 Плаќања за региони со природни или други специфични ограничувања

Ситуацијата во Македонија

Средствата за финансиска поддршка во земјоделството за 2016 година во вкупен износ од 6.320.000.000,00 денари, обезбедени согласно Буџетот на Република Македонија дел од нив ќе

се користат за: Мерки за поддршка на доход на земјоделските стопанства и Мерки за Дополнителна поддршка за развој во земјоделството (државна помош во земјоделството).

Дел од мерките за поддршка на доход на земјоделските стопанства се:

- Директни плаќања за растително производство, од кои:
 - 1.11 Директни плаќања по обработлива земјоделска површина за одржување на постоечки насади – 0,2 ха, 0,1 ха доколку сите парцели се наоѓаат на н.в од 700 м – Вкупен износ е 40,000 мкд / ха или: од 0,2 – 5 ха 100 %; 5 – 30 ха 60 %; 30 – 50 ха 30 %; над 50 ха 10%;
 - Директни плаќања за производство на домашен семенски материјал – Мин прифатлива количина 2,5 тони / ха - 15.000 мкд/ ха;
- Директни плаќања за сточарско производство
 - Дополнителни директни плаќања за грла говеда од автохтона раса Буша – 5 уматичени грла Буша – 1,500 мкд / уматичено грло;
 - Дополнителни директни плаќања за грла овци од автохтона раса Праменка – 50 уматичени грла Праменка – 500 мкд / уматичено грло;
 - Дополнителни директни плаќања за грла кози од автохтона раса Балканска коза – 50 уматичени грла Балканска коза – 500 мкд / уматичено грло.

Со Програма за финансиска поддршка на руралниот развој за 2016 година е предвидено:

- Мерка 112 „Помош на млади земјоделци за започнување на земјоделска дејност“. Млад земјоделец носител на земјоделско стопанство на возраст од 18 до 40 години. Максимална висина на прифатливи трошоци по корисник е 600.000,00 МКД. Доделената финансиска поддршка е неповратна.
- Мерка 131 „Економско здружување на земјоделски стопанства за заедничко вршење на земјоделска дејност“ – основање и регистрација на земјоделски кооперативи
 - Помош за основање и функционирање на земјоделски задруги регистрирани во Регистар на земјоделски задруги при Министерството;
 - Помош за премии за осигурување во висина од 70% на земјоделската задруга од мал обем и 80% за осигурување на земјоделската задруга од голем обем;
 - Инвестиции за набавка на земјоделска механизација во висина од 90% од вкупната вредност на набавката.

ИПАРД Програма

Финансиски план распределен по мерки за период 2014 – 2020, износот е изразен во евра

Мерки	ЕУ учество	Буџет на РМ	Вкупно
Инвестиции во физички (материјални) средства на земјоделските стопанства	21.800.000	7.266.667	29.066.667
Инвестиции во основни средства за преработка на земјоделски и рибни производи	21.960.000	7.320.000	29.280.000
Инвестиции во рурална јавна инфраструктура	9.100.000	3.033.333	12.133.333
Диверсификација на фармите и развој на бизниси	4.740.000	1.580.000	6.320.000
Техничка помош	2.400.000	423.529	2.823.529

20 |

КАДЕ МОЖЕ ДА СЕ ДОБИЈАТ СОВЕТИ ЗА НОВИТЕ ХИГИЕНСКИ РЕГУЛАТИВИ И МОЖНОСТИТЕ ЗА ФИНАНСИСКА ПОМОШ?

Претставниците од Агенцијата за храна и ветеринарство може да им обезбедат информации на производителите и фармерите во врска со новите хигиенски регулативи и барања во земјата. Исто така локалните санитарно - ветеринарни служби може да ги посветуваат производителите за промените што треба да ги направат во своите производствени капацитети, но и за одредени важни прописи и закони.

Производителите и фармерите да добијат совети за новите одредби од страна на независните консултанти и универзитетските експерти и професори.

Треба да се обрне внимание и на Граѓанските организации кои работат на полето на заштита на биолошката разновидност, руралниот развој

и во областа на промоција на традиционални производи, кои може да послужат како платформа помеѓу производителите, надлежните органи и релевантните институции. На тој начин производителите можат да добијат информации кои се однесуваат на нив за новите регулативи во земјата.

Јавен орган надлежен за давање на советодавни услуги во земјоделството е Агенцијата за поттикнување на развојот на земјоделството (АПРЗ) чија примарна дејност е обезбедување на советодавни услуги за земјоделците низ целата земја. Агенцијата за поттикнување на развојот обезбедува совети поврзани со ИПАРД програмата, националните програми за финансиска поддршка кои произлегуваат од Националната стратегија за рурален развој и за други извори на финансирање кои земјоделците имаат право да ги користат.

Агенцијата за финансиска поддршка во земјоделството и руралниот развој е одговорна за успешна имплементација на мерките од земјоделската политика и политиката за рурален развој во Република Македонија. Оттука таа обезбедува ефикасно управување со финансиските средства од и во Буџетот на Република Македонија и претпристапната помош ЕУ неопходна за рурален развој.

21 |

МОДЕЛ ЗА РЕГИСТРАЦИОНА ФОРМА

Барање за издавање одобрение за оператор со храна и објектза производство, обработка и манипулација на производи од животинско потекло традиционални карактеристики -мандри

До: Агенција за храна и ветеринарство
на Република Македонија

БАРАЊЕ

за издавање одобрение за оператор со храна и објект за производство, обработка и манипулација на производи од животинско потекло со традиционални карактеристики

1. Назив на правното лице - подносител на барањето		
2. Адреса на седиште на правното лице:		
3. Единствен матичен број на правното лице ЕМБС:		
4. Единствен даночен број на правното лице:		
5. Одговорно лице на правното лице:		
Име и презиме:		ЕМБГ:
6. Овластено лице за застапување на правното лице:		
Име и презиме:		ЕМБГ:
Телефон:	e-mail:	
7. Активност која ќе се врши:		
8. Адреса на објектот		Телефон:
Ул:	Бр.	Место:
9. Вид на производниот објект:		
10. Предвиден капацитет на работа:		

Датум

М.П.

Потпис на одговорно лице

Барање за регистрација на објекти и оператори со
храна од животонско потекло (малопродажба)

До:
Агенција за храна и ветеринарство
на Република Македонија
П.Е. _____

БАРАЊЕ
за регистрација на објект и оператор со храна

1. Назив на операторот со храна подносител на пријавата

2. Адреса на седиштето на операторот со храна

3. Матичен број на операторот со храна и Даночен број на правното лице _____
4. Овластено лице за застапување на операторот со храна:
Име и презиме _____ ЕМБГ _____
Ул. _____ бр. _____ место _____
5. Податоци за одговорното лице:
Име и презиме _____ ЕМБГ _____
Ул. _____ бр. _____ место _____
Телефон _____ e-mail: _____
6. Активност - дејност што се врши
Шифра _____ Опис на активноста – дејноста _____
7. Адреса на објектот
Ул. _____ бр. _____ место _____ Те
лефон _____
8. Вид на објектот _____
Големина _____ Капацитет _____

Изјава од овластено лице:
Изјавувам дека објектот од точка 7 на ова барање ги исполнува условите за вршење на активноста/дејноста наведена во точка 6 на ова барање, утврдени со прописите од областа на безбедност на храна.

Датум _____ 20__ год.

Овластено лице

Место _____ м.п.



