



СОБРАНИЕ НА РЕПУБЛИКА СЕВЕРНА МАКЕДОНИЈА
ПАРЛАМЕНТАРЕН ИНСТИТУТ

ЗАКОНСКА РЕГУЛАТИВА ЗА СВЕЖО И ЗАМРЗНАТО МЕСО ВО ИЗБРАНИ ЗЕМЈИ

- компаративен преглед -

Славчо Маркоски

[Советник - истражувач и аналитичар од областа на земјоделски науки и храна]

септември 2022 година

СОДРЖИНА

ВОВЕД.....	2
I. Дефинирање на свежо месо за човечка консумација во избрани земји	3
II. Законска регулатива за смрзнато месо и месни производи за човечка консумација.....	6
ЛИСТА НА ИЗВОРИ	12

ВОВЕД

Предмет на оваа компаративна анализа е Законската регулатива односно дефинирање на свежото месо и производи од месо и законски предвиден рок за смрзнување на месо и месни производи за човечка консумација во Република Австрија, Кралство Белгија, Република Бугарија, Република Кипар, Република Естонија, Република Финска, Република Франција, Сојузна Република Германија, Република Грција, Унгарија, Република Ирска, Република Латвија, Република Литванија, Кралство Холандија, Република Полска, Република Португалија, Романија, Словачка Република, Република Словенија, Кралство Шпанија, Кралството Шведска и Република Северна Македонија.

Оваа истражувачка работа е изработена **по сопствена иницијатива** во Собранието на Република Северна Македонија, согласно *Правилникот за вршење на надлежностите на Парламентарниот институт*.

Согласно Регулативата (ЕЗ) бр.853/2004 на Европскиот парламент и на Советот од 29 април 2004 за утврдување на одредени хигиенски правила за храна од животинско потекло која го дефинира терминот „свежо месо“ се дефинира како **месо кое не поминало низ никаков процес на конзервирање освен ладење, замрзнување или брзо замрзнување, вклучително и месо кое е вакуумирано или спакувано во контролирани услови.**

Најголем дел од државите кои се анализирани за овој компаративен преглед ја користат горенаведената уредба односно дефиниција и истата е вметната во домашното законодавство кое ги регулира хигиенските правила за храна од животинско потекло за човечка консумација.

Во делот на смрзнато месо скоро сите држави кои се предмет на оваа анализа немаат Законска регулатива за траење на рокот на смрзнато месо, тоа го оставаат да го утврди самиот производител. Во Кралството Холандија независниот Холандскиот нутриционистички центар (Voedingscentrum) има дадено препораки во делот на рокот на траење на замрзнато месо.

Податоците за изработка на оваа компаративна анализа се искористени од ЕЦПРД-прашалникот **бр. 5042 Временски ограничување за замрзнати животински производи за поставување на пазар и Законска регулатива за дефиниција за свежо месо и производи од месо.**

I. Дефинирање на свежо месо за човечка консумација во избрани земји

Во првиот дел ќе бидат преставени Законските регулативи односно дефинициите за **свежо месо и производи од месо** за човечка консумација во горенаведените земји.

Република Австрија со Регултивата (ЕЗ) бр. 853/2004 на Европскиот парламент и на Советот од 29 април 2004¹ за утврдување на одредени хигиенски правила за храна од животинско потекло која го дефинира терминот „свежо месо“ е поврзана со австрискиот Закон за безбедност на храна и заштита на потрошувачите, Федерален законски весник I бр. 13/2006². Согласно Регултивата во Анекс 1 точка 1.10 е наведена дефиницијата за свежо месо. **Под свежо месо согласно горенаведената регулатива се подразбира месо кое не поминало низ никаков процес на конзервирање освен ладење, замрзнување или брзо замрзнување, вклучително и месо кое е вакуумирано или спакувано во контролирани услови.**

Кралството Белгија ја применува дефиницијата од Регултивата бр. 853/2004 на Европскиот парламент и на Советот од 29 април 2004, од Анекс I, точка 1.10. **Под „свежо месо“ се подразбира месо кое не поминало низ никаков процес на конзервирање освен разладување, замрзнување или брзо замрзнување, вклучително и месо кое е вакуумирано - спакувано во контролирана атмосфера.** Белгиската Федерална агенција за безбедност на синцирот на исхрана (FASFC)³ е надлежен орган кој ја контролира безбедноста на храната поврзана со пласирањето на свежо месо на пазарот

Република Бугарија како земја членка на Европската Унија, директно го применува законодавството на Европската Унија за хигиена на храната. Бугарија ја применува дефиницијата од Регултивата.

Република Кипар правната дефиниција за „свежо месо“ е вметната во Законот за хигиенско производство на храна од животинско потекло и нивно пласирање на пазарот од 2003 година (150 (I) / 2003)⁴, кој ги транспонира одредбите од Регултивата бр. 853/2004 на Европскиот парламент и на Советот од 29 април 2004. Ветеринарните служби на Министерството за земјоделство, рурален развој и животна средина се одговорни за заштита на јавното здравје преку спроведување на контроли на животните/добитокот и на целата храна од животинско потекло ставена на пазарот.

Република Естонија не го дефинира терминот свежо месо во своето законодавство.

¹ Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/en/ALL/?uri=CELEX%3A32004R0853>

² Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG <https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20004546>

³ Белгиската Федерална агенција за безбедност на синцирот на исхрана (FASFC) <https://www.fasfc.be/>

⁴ Production of Animal Origin Foods and their Placing in the Market Law of 2003 (150 (I) / 2003) [http://www.moa.gov.cy/moa/vs/vs.nsf/All/9A52FFCF86596007422576CC0039C12A/\\$file/6%20the%20hygiene%20production%20of%20food%20of%20animal%20origin%20and%20placing%20on%20the%20market%20and%20other%20related%20matters%20law%20of%202003.pdf](http://www.moa.gov.cy/moa/vs/vs.nsf/All/9A52FFCF86596007422576CC0039C12A/$file/6%20the%20hygiene%20production%20of%20food%20of%20animal%20origin%20and%20placing%20on%20the%20market%20and%20other%20related%20matters%20law%20of%202003.pdf) (Законот е на грчки јазик)

Република Финска ја применува дефиницијата за свежо месо од Регулативата бр.853/2004 на Европскиот парламент и на Советот од 29 април 2004, од анекс I, точка 1.10.

Република Франција во Законот на потрошувачи ја вклучува класификацијата на месото на Европската Унија. Во член L412-9 ја цитира Регулативата бр. 1337/2013 од 13 декември 2013 година, која разликува неколку категории на месо: „свежо, разладено и замрзнато месо“, „мелено говедско месо“, „говедски производи, месо што се користи како состојка во месни преработки и месни производи“.

Република Грција во Законот за храна и пијалаци (788/B/1987)⁵ во член 88§2 се однесува на дефинициите од Анекс I од Регулативата (ЕЗ) бр. 853/2004 на Европскиот парламент и на Советот од 29 април 2004 година, со кои се утврдуваат специфичните хигиенски правила за на хигиена на прехранбените производи. Грчката управа за храна (ЕФЕТ) е одговорна институција за инспекциите во сите фази на храната во примарното производство.

Република Хрватска со Законот за ветеринарство⁶ (Службен весник бр. 82/2013, 148/2013, 115/2018, 52/2021, 83/22) ги транспонира одредбите од Регулативата (ЕЗ) бр. 853/2004 на Европскиот парламент и на Советот од 29 април 2004 година за утврдување на одредени хигиенски правила за храна од животинско потекло која го дефинира терминот „свежо месо“. **Под „свежо месо“ се подразбира месо кое не поминало низ никаков процес на конзервирање освен ладење, замрзнување или брзо замрзнување, вклучително и месо кое е вакуумирано или спакувано во контролирани услови.**

Унгарија, дефиницијата за свежо месо, ја применува од Регулативата бр.853/2004 на Европскиот парламент и на Советот од 29 април 2004, од анекс I, точка 1.10. Согласно член 20 од Уредбата 20/2021⁷ на Министерството за земјоделство, од 1 јули 2021 година, оператор со храна со идентификатор ФЕЛИР (Националната канцеларија за безбедност на храна) може легално да продава храна и да врши угостителска дејност по неговото известување до територијално надлежниот орган. Надлежни за безбедноста на храната во кланиците кои продаваат месо се канцелариите на локалните државни институции кои се одговорни за инспекции на месото. Официјалната инспекција на месото мора да се побара 24 часа пред почетокот на колењето, а најмалку 24 часа по пристигнувањето на животно во кланицата.

Република Ирска дефиницијата за свежо месо ја користи од Регулативата. Надлежни институции во Република Ирска за контрола на квалитетот на храната се:

- Управата за безбедност на храна на Ирска кој е надлежен орган со севкупна одговорност за спроведување на законодавството за храна во Ирска;

⁵ Законот за храна и пијалаци (788/B/1987) на Република Грција [Διαδικτυακή Πύλη του ΕΦΕΤ \(efet.gr\)](http://efet.gr) (Законот е на грчки јазик.)

⁶ Закон о ветеринарство службен весник бр. 82/2013, 148/2013, 115/2018, 52/2021, 83/22 на Република Хрватска <https://www.zakon.hr/z/468/Zakon-o-veterinarstvu>

⁷ 20/2021. (V. 17.) AM rendelet az élelmiszerek és az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak előállításáról és forgalomba hozataláról [20/2021. \(V. 17.\) AM rendelet az élelmiszerek és az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak előállításáról és forgalomba hozataláról - Hatályos Jogszabályok Gyűjteménye \(jogtar.hu\)](https://www.jogtar.hu) (Законот е на унгарски јазик.)

- Одделот за земјоделство, храна и морска служба;
- Извршниот директор на здравствената служба;
- Локалните власти;
- Орган за заштита на морето-риболов; и
- Морски институт.

Република Латвија во своето законодавство нема посебна дефиниција освен онаа во Регулативата (ЕЗ) бр. 853/2004 на Европскиот парламент и на Советот од 29 април 2004 година.

Република Литванија Литванскиот закон за храна не ги дефинира поимите „производи од животинско потекло“ или „свежо месо“, туку се однесува на дефинициите кои се дадени во Регулативата. Согласно член 11 ставови 1 до 3 од Законот за храна⁸, државна контрола на храната ја врши институцијата за контрола на храната - Државната служба за храна и ветеринарство формирана од Владата. Службата врши проверка на прехранбените производи за да се увери дека храната наменета и за домашниот пазар и за извоз е безбедна, соодветно означена, не ги нарушува интересите на потрошувачите и ги исполнува условите пропишани со овој закон и други законски акти. Државната контрола на храната може да се врши без претходно предупредување, на редовна основа.

Кралство Холандија како и повеќето земји дефиницијата за свежо месо ја користи од Регулативата.

Република Полска дефиницијата за свежо месо ја користи од Регулативата како повеќето држави членки на Европската Унија.

Република Португалија согласно Закон за хигиенски и технички услови што треба да се почитуваат при дистрибуцијата и продажбата на месо и производи од месо бр. 147/2006⁹, од 31 јуни, во став е) од член 1, го дефинира „свежото месо“ како „месо што не поминало низ никаков процес на конзервирање освен разладување, замрзнување или брзо замрзнување, вклучително и месо кое е вакуумирано или спакувано во контролирани услови.

Романија - Ветеринарно санитарната регулатива од 5 септември 2002¹⁰ година ги утврдува здравствените услови за производство и промет на свежо месо за човечка исхрана од домашни животни од следниве видови: говеда, свињи, овци, кози и домашни животни. Под свежо месо согласно Ветеринарно санитарната регулатива во членот 2 став (б) под поимот **свежо месо подразбира месо** кое не е подложено на никаков третман освен ладен третман за да се обезбеди негово зачувување, а во оваа категорија спаѓа и месото вакуумирано или спакувано во контролирани услови.

Република Словенија како и поголем дел од државите членки на Европската Унија ја користи дефиницијата за свежо месо од Регулативата. Инспекцијата за безбедност на храна, ветеринарна и здравствена заштита на растенијата на Управата за безбедност на храна, ветеринарен сектор и заштита на растенијата

⁸ REPUBLIC OF LITHUANIA LAW ON FOOD 4 April 2000 No VIII-1608 Vilnius (As last amended on 18 December 2014 No XII-1491) [VIII-1608 Republic of Lithuania Law on Food \(lrs.lt\)](#)

¹⁰ NORMA SANITARĂ VETERINARA din 5 septembrie 2002 [NORMA 05/09/2002 - Portal Legislativ \(just.ro\)](#)

на Република Словенија врши официјална контрола на пуштањето во промет на свежото месо.

Кралството Шпанија согласно Кралската уредба 1376/2003, од 7 ноември¹¹, со која се утврдуваат здравствените услови за производство, складирање и промет на свежо месо и производите од месо во малопродажните претпријатија, се уредуваат основните услови за разгледување на свежо месо. Свежото месо и неговите производи, кои се продаваат во малопродажните објекти, треба да се усогласат со барања кои се наведени во горенаведената Кралска уредба.

Кралство Шведска – дефиницијата за свежо месо ја користи од Регулативата како повеќето држави членки на Европската Унија.

Во Република Северна Македонија под свежо месо согласно Правилник за посебните барања за храната од животинско потекло¹² во член 3 став 36 е наведено дека свежо месо **е месо кое не било подложено на ниту еден друг процес на конзервирање освен ладење, замрзнување или брзо замрзнување, вклучително и месо кое е вакуумски пакувано или спакувано во контролирана атмосфера.**

II . Законска регулатива за смрзнато месо и месни производи за човечка консумација

Во овој дел ќе се презентираат законските регулативи во горенаведените земји за рокот на траење на замрзнато месо и месни производи за човечка консумација.

Република Австрија нема законска регулатива со која се ограничува рокот на траење на замрзнатото месо.

Кралство Белгија - Белгиското законодавство и законодавството на Европската Унија не пропишуваат максимален период за складирање на замрзнато месо. Законодавството се однесува само на одредбите кои се однесуваат на складирање на замрзнато месо (температура, надзор на ладниот ланец и др.). Долг период на складирање во замрзната состојба на месото и месните производи не претставува ризик за безбедноста на храната под услов барањата за безбедност на храната да се исполнети пред замрзнување. Одговорноста за одредување на рокот на траење е на операторите со храна, кои можат да користат тестови за рок на траење за да го одредат времетраењето на конзервацијата за нивните специфични производи.

Република Бугарија нема дополнителни услови во однос на периодот на минимална издржливост и рок на траење на замрзнатите животински производи.

¹¹ Royal Decree 1376/2003, of 7 November, by which establishes the health conditions for the production, storage and marketing of fresh meat and its derivatives in retail establishments <https://www.global-regulation.com/translation/spain/1449782/royal-decree-1376---2003-of-november-7%252c-by-which-establish-the-sanitary-conditions-of-production%252c-storage-and-marketing-of-fresh-meat-and-its-deri.html> (Законот е на шпански јазик)

¹² Правилник за посебните барања за храната од животинско потекло „Службен Весник на РМ“ бр. 28/2016 од 16.2.2016 (Овој правилник е усогласен со Регулативата (ЕЗ) бр. 853/2004 на Европскиот парламент и на Советот од 29 април 2004 година за утврдување на посебни хигиенски правила за храна од животинско потекло)

Република Кипар нема законско ограничување за рокот на траење на замрзнато месо и месни производи.

Република Естонија не постојат пропишани законски ограничувања за времетраењето на производите од животинско потекло (месо и месни производи) можат да се чуваат замрзнати пред да бидат ставени на пазарот.

Република Финска согласно Управата за храна во точка 4 од Поглавје 7 од Анекс III на Регулативата 853/2004 на Европскиот парламент и на Советот е усогласена во Финска (**месото наменето за замрзнување мора да се замрзне без непотребно одлагање, земајќи го предвид, период на стабилизација пред замрзнување**). Според толкувањето на Управата за храна на Финска, месото мора да се замрзне во рок од 48 часа од претходниот третман. Претходниот третман може да вклучува сечење или солење.

Република Франција во делот на рокот за замрзната храна (месо и месни производи) утврдува дека мора да има краен рок до кога може да се користи производот. По рокот на истекување на производот истиот останува безбеден за консумација но со намелени хранливи вредности.

Република Грција нема законско ограничување на рокот на замрзната храна, Но, датумот на рокот на траење го предлага производителот и мора да биде наведен на пакувањето на секој производ.

Унгарија нема законски регулатива за максималното времетраење на замрзнување на месото, одговорност на операторот со храна е да го одреди рокот на траење на храната и истиот да биде ставен на производот.

Република Ирска нема законска регулатива која одредува колку долго месото може да биде замрзнато. Тоа е така затоа што проблемите што влијаат на месото по долг период на замрзнување би биле проблеми со квалитетот, а не проблеми со безбедноста на храната.

Република Латвија нема законска регулатива за времетраење на замрзнато месо и месни производи.

Република Литванија, во Законот за хигиена на храната, уредува дека производителот е должен да го одреди рокот (датум на истекување) и да обезбеди безбедност и квалитет на производот. Кога тоа го бараат инспекциските служби, производителот мора да обезбеди податоци кои го оправдуваат датумот на истекување. Согласно оваа хигиенска норма, постапката за замрзнување на производот мора да се изврши што е можно побрзо. Температурата на финалниот производ (по термичка стабилизација) мора да се одржува на -18 °C или пониска.

Кралство Холандија нема конкретни временски ограничувања за замрзнати животински производи. Месото или рибата што се продаваат замрзнати мора да имаат датум кога производот е замрзнат. Согласно Законот за стоки за замрзнати прехранбени производи во **членот 5** е наведено дека замрзнатите прехранбени производи, наменети за испорака до крајниот потрошувач, се пакуваат од производителот или пакувачот на таков начин што ќе го заштитат производот од сушење и загадување. Во членот 6 од истиот закон е наведено дека без да се нарушува Регулативата (ЕУ) 1169/2011, кога се продаваат замрзнати прехранбени производи на крајниот потрошувач или на институциите:

- да стои декларација дека производот е „длабоко замрзнат“;
- декларација која покажува во кој период и на која температура или во која услови може да се чуваат замрзнатите прехранбени производи кај крајниот потрошувач; и
- изјавата „По одмрзнувањето не се замрзнува повторно!“.

Независниот холандскиот нутриционистички центар (Voedingscentrum)¹³ советува во врска со рокот на траење на месото во замрзнувачот кај потрошувачот:

- Генерално: 2-9 месеци;
- Свинско месо - 2 месеци;
- Мелено месо - 3 месеци;
- Јагнешко - 3 месеци;
- Говедско месо - 9 месеци; и
- Време на складирање на замрзнато подготвено месо: 2 - 3 месеци.

Република Полска нема законски регулативи кои го специфицираат рокот за замрзнување месо и месни производи (наменети за човечка исхрана). Одговорност на секој производител на храна е да го одреди датумот на минимална издржливост на прехранбениот производ. Ова мора да се направи во согласност со најновите научни сознанија и со примена на HACCP (систем за управување за да се идентификуваат опасностите од храната и да се обезбеди храната).

Република Португалија во делот на замрзнато месо и производи од месо се повикува на Регулативата бр.1169/2011, од 25 октомври 2011 година¹⁴(член 24), и на Законот бр. 26/2016 од 9 јуни (член 11).

Во членот 24 став 1 од Регулативата бр.1169/2011 е наведено дека за храна која, од микробиолошка гледна точка е многу расиплива и затоа претставува непосредна опасност за здравјето на луѓето, датумот на минимална издржливост се заменува со датумот „употребливо до“. По датумот на „употребливо до“ храната ќе се смета за безбедна во согласност со член 14 ставови (2) до (5) од Регулативата (ЕЗ) бр. 178/2002“.

Во Романија нема законска регулатива или препорака за рокот на траење на замрзнато месо и месни производи. Согласно Ветеринарно санитарната регулатива од 5 септември 2002 во член 14 е наведено дека:

- Свежото месо кое е наменето за замрзнување мора да доаѓа директно од овластена кланица или овластена единица за оваа намена;
- Замрзнувањето на свежото месо може да се врши само во просториите на единицата во која е добиено/исечено или во овластен ладилник, уреден и опремен за оваа намена;

¹³ The Netherlands Nutrition Centre [Homepage Voedingscentrum | Voedingscentrum](https://www.voedingscentrum.nl/)

¹⁴ REGULATION (EU) No. 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 25 October 2011 <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:32011R1169&from=PT#d1e2055-18-1>

- Кога органите и одредени делови се наменети за замрзнување, тоа мора да се направи без одлагање;
- Месото наменето за замрзнување мора да се замрзне без одлагање по сечењето;
- Замрзнатото месо мора да достигне внатрешна температура од -18°C или пониска, а по замрзнувањето не може да се чува на повисока температура;
- Свежото месо кое поминало низ процес на замрзнување мора да биде означено со месецот и годината во која е замрзнато;
- Температурата на складирање на месото во просторите за замрзнување мора да се евидентира;
- Во случај на замрзнато месо (свинско, живина, овци, кози), замрзнато подготвено месо и непреработени замрзнати рибни производи, операторите со храна се должни да го дадат датумот на производство и датумот на замрзнување, во согласност со регулативите на Европската унија.

Словачката Република замрзнувањето на производите од животинско потекло, како и нивното продавање, го регулира со Законот за храна и неколку уредби, но во Словачката Република нема временско ограничување во однос на времето на замрзнување на животинските производи (месо и месни производи) пред да се стават на пазарот. Нема пропишан рок колку долго месните производи можат да останат замрзнати. Сепак, според бројни извори, се препорачува да не се чуваат замрзнати производи подолго од 3 месеци.

Во **Република Словенија** национално законодавство не пропишува или препорачува таков рок во делот на замрзнато месо и производи од месо. Трајноста ја одредува операторот со храна врз основа на проценка на ризикот. Законодавството на ЕУ не одредува таков рок, освен за замрзнатото механички одвоено месо кое мора да биде завиткано или пакувано пред складирање или транспорт и не може да се чува подолго од три месеци (Точка 4(ф) од Поглавје III, Дел V, Анекс III на Регулативата (ЕЗ) бр. 853/2004 на Европскиот парламент и на Советот од 29 април 2004 година со кои се утврдуваат специфичните хигиенски правила за храна од животинско потекло).

Кралство Шпанија во Кралската уредба 1376/2003, од 7 ноември во Глава II од Анексот наведува дека:

- Разладено и замрзнатото месо не смее да се чува во иста преграда во ладилникот и мора постојано да се внимава свежото месо да не се чува или складира во исто време со другите суровини или производи утврдени со здравствените прописи;
- Забрането е одмрзнување, повторно замрзнување на месо и производи од месо во установите регулирани со овој кралски декрет. Само оние месни производи за кои, откако ќе се обработат, бараат конзервација на температура од -18°C , може да се замрзнат, доколку се достапни соодветни уреди;

- Производите опфатени со оваа кралска уредба, без разлика дали се преработени или не, ќе се складираат, според нивната природа, во објектите предвидени за оваа намена, распоредени на таков начин што ќе се спречи контаминација;
- Производите за кои е неопходно да се одржуваат температури на зачувување мора да се складираат, чуваат и транспортираат во согласност со овие температури, а секоја ненадејна промена што може да го прекине претходно воспоставениот ладен ланец мора да се избегнува;
- Температурите за складирање, чување, транспорт и продажба на месо и производи од месо се следните:
 - а) Разладено свежо месо од домашни говеда (вклучувајќи и бизон), свињи, овци, кози, едноножни, диви копнени цицачи одгледувани и заклани во заробеништво и крупен дивеч: $\leq + 7^{\circ}\text{C}$.
 - б) Разладено свежо месо од кокошки, мисирки, бисерки, патки, гуски и зајаци, диви птици одгледувани, одгледувани и заклани во заробеништво и ситен дивеч: $\leq + 4^{\circ}\text{C}$.
 - в) Мелено месо и препарати од мелено месо: $\leq + 2^{\circ}\text{C}$.
 - г) Месни преработки: $\leq + 2^{\circ}\text{C}$ до $\leq + 7^{\circ}\text{C}$, во зависност од суровината и животинскиот вид од кој се добива.
 - д) Разладени отпадоци: $\leq 3^{\circ}\text{C}$.
 - ѓ) Замрзнато месо и отпадоци: $\leq -12^{\circ}\text{C}$.
 - е) Јадења од варено месо: со рок на траење помал од 24 часа, $\leq 8^{\circ}\text{C}$; со рок на траење повеќе од 24 часа, $\leq 4^{\circ}\text{C}$.
 - ж) Јадења со замрзнато варено месо: $\leq -18^{\circ}\text{C}$.
 - з) Јадења со топла варена месо: $\geq 65^{\circ}\text{C}$.
- Таму каде што е потребно, дозволени се ограничени периоди на неконтролирано време со температура при ракување, преработка, транспорт и испорака до потрошувачот на месо и месни производи, под услов тоа да е компатибилно со безбедноста и здравоста на храната и да е потврдено од надлежниот орган.
- Движењето на производите помеѓу централната единица и нејзините филијали, каде што е соодветно, помеѓу претпријатието и продажните простории со кои формира економска единица, како и она што може да се врши во домашната служба, вклучително и исклучителни случаи на снабдување на објекти за подготвена храна, мора да се изведуваат на таков начин што сите сировини и производи се заштитени при таквото движење од контаминација или оштетување и да се одржуваат температурите на зачувување што се наведени за нив. Забрането е движење на непакувано свежо месо и месни производи заедно со други сировини или пакувани или пакувани производи.
- Движењата наведени претходно секогаш се придружени со внатрешен документ или испратница, вклучувајќи го бројот на одобрението на претпријатието на потекло, опфатените производи и продажното место или филијалата на дестинација или, доказ за продажба.

Во Шпанија нема временско ограничување (рок) на замрзнување за ставање на пазарот на замрзнато месо.

Кралството Шведска во националното законодавство нема такви временски ограничувања за смрзнато месо и производи од месо издадени од Шведската агенција за храна.

Во Република Северна Македонија во делот на смрзнато месо нема законска регулатива која го регулира рокот на траење на замрзнатото месо и месни производи. Во Правилникот за посебните барања за храната од животинско потекло во членот 16 е наведено дека датум на производство на замрзната храна од животинско потекло е:

- датумот на колење во случај на трупови, половинки или четвртинки трупови;
- датумот на убивање во случајот на дивеч;
- датумот на изловување/собирање или фаќање, во случај на рибни производи; и
- датумот на обработка, расекување, мелење или подготовка, како што е соодветно, за каква било друга храна од животинско потекло.

Во делот на замрзнати рибни производи во членот 79 од истиот Правилник е наведено дека замрзнатите рибни производи треба да се чуваат на температура не повисока од -18°C во сите делови на производот. Цела риба замрзната во саламура и наменета за производство на конзервирана храна може да се чува на температура не повисока од -9°C .

Изработил: Славчо Маркоски

Одобрила и согласна: Фани Коровешовска

Раководител на Парламентарен институт

Златко Атанасов

ЛИСТА НА ИЗВОРИ

1. ЕЦПРД-прашалникот бр. 5042 Временски ограничување за замрзнати животински производи за поставување на пазар и Законска регулатива за дефиниција за свежо месо и производи од месо.



Насоки за користење на истражувачките услуги на Парламентарен институт

Кој
ги користи
услугите?

- пратениците
- работните тела
- советите
- пратеничките групи
- генералниот секретар

Зошто?

за обезбедување објективни и непристрасни информации заради:
- подобра аргументирање на ставовите;
- подобра запознавање со предлог-законите и другите акти;
- кристализирање на идејата за поднесување предлог-закон;
- учество на јавни настапи, комуникација со граѓани и дипломатски посети

Како?

со поднесување барање за истражувачки работи:
- во писмена форма (на пропишаниот образец, потпишан лично од корисникот)
- во електронска форма (преку системот на е-парламент)

Кому
му се поднесува
барањето?

на раководителот на Парламентарен институт
(за дополнителни појаснувања во однос на темата и рокот,
истражувачот и раководителите се консултираат со корисникот
при добивањето на барањето и во текот на изработката на
истражувачката работа)

Какви услуги
и препорачан
минимален рок?

минимум работни дена:

- кратка информација	3
- тематски преглед	5
- хронолошки преглед	5
- статистички/квантитативен преглед	5
- компаративен преглед	7
- опширна информација	10

Што содржат
истражувачките
работи?

истражувачките работи се од информативна
природа, политички неутрални и објективни, се
фокусираат на факти и не содржат препораки, ниту
сугерираат решенија

Што
не може да
биде
побарано?

- правни совети и помош за индивидуални случаи;
- изработка на нацрт-закони или амандани;
- информации од надлежноста на други сектори во
Собранието

parl.inst@sobranie.mk

070 409-544
070 320-341
070 320-349
070 320-348