

ОДРЕДУВАЊЕ НА КАТЕГОРИЈАТА

Рибата која се става во промет како свежа риба, според големината и тежината се оценува во I, II и III класа.

Оцената во класи по однос на големината и тежината се утврдува преку поединечна маса и должина на одделните видови риби.

Пример:

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

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

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

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



Агенцијата за храна и ветеринарство на Република Македонија – АХВ
има обезбедено бесплатна телефонска линија наменета за
потрошувачите 080032222, www.fva.gov.mk

Агенцијата за храна и ветеринарство на Република Македонија со
седиште во Скопје има подрачни канцеларии во градовите:

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

Канцеларии на граничните премини:

Аеродром Александар Велики	Меџитлија
Блаце	Ново Село - Струмица
Богородица	табановце - Куманово
Деве Баир	Товарна станица - Скопје
Делчево	Кафасан

Оваа брошура е изработена во соработка со
Организацијата на потрошувачите на Македонија (ОПМ), тел. 3 179 592,
е-пошта: sovetuvanja@opm.org.mk, www.opm.org.mk



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



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



ОЗНАЧУВАЊЕ НА РИБА, ПРЕРАБОТКИ И ПРОИЗВОДИ ОД РИБА



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

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

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

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

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

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

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

НАЧИН НА ОЗНАЧУВАЊЕ

Каде се нанесува идентификационата ознака?

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

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

Начини на нанесување на ознаката зависно од пакувањето

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

- на пакувањето на начин што ја заштитува од уништување кога се отвора пакувањето. Кога обвивката ја обезбедува таа заштита како пакувањето, етикетата може да биде прилепена на обвивката. Рибите, преработките и производите од риба кои се ставени во транспортни контејнери или големи пакувања и се наменети за
- натамошна манипулација, преработка, завиткување или пакување во друг објект, идентификационата ознака може да се нанесе на надворешната површина на контејнерот или на пакувањето. За рибите, преработките и производите од риба пренесувани во ринфузна состојба не е неопходна идентификациона ознака доколку
- придружната документација ги содржи информациите МК и бројот на одобрување на објектот во форма на последните четири цифри. Кога рибите, преработките и производите од риба се ставени во пакување наменето за директно снабдување до крајниот потрошувач,
- доволно е идентификациската ознака да се нанесе само на надворешниот дел од пакувањето. Кога идентификациската ознака е нанесена директно на производите од животинско потекло, употребените бои треба да бидат одобрени во согласност со прописите кои ја уредуваат примената на супстанции за бојење прехранбени производи.

ОЗНАЧУВАЊЕТО НА РИБИТЕ, ПРЕРАБОТКИТЕ И ПРОИЗВОДИТЕ ОД РИБА СОДРЖИ ПОДАТОЦИ ЗА:

- името под кое се продава производот (видот на рибата, на пример, пастрмка, скуша, ослик)
- списокот на состојките употребени во производниот процес или при преработката на прехранбениот производ
- количеството на одредени состојки или категории состојки употребени во производниот процес или при преработката на прехранбениот производ
- нето-тежината
- рокот на траење („употребливо до...“) или, во случај на прехранбени производи кои се лесно расипливи од микробиолошка гледна точка, „мора да се употреби до...“
- сите специфични услови за складирање или услови на употреба
- серијата (шаржа, партија, лот) на производот
- името или деловното име и адресата на производителот или на субјектот кој го пакува или кој го продава производот. За увезените производи се назначува и адреса на увозникот, земјата на потекло („произведено во...“) и земјата од која е увезен производот („увезено од“)
- потеклото или изворот на производот
- идентификациската ознака

КАКО СЕ СТАВА РИБАТА ВО ПРОМЕТ?

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

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

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

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

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



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

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

