

Службен весник

на Република Македонија

Број 63

29 април 2013, понеделник

година LXIX

www.slvesnik.com.mk

contact@slvesnik.com.mk



СОДРЖИНА

	Стр.		Стр.
1370. Одлука за давање на трајно користење на недвижни ствари на Министерството за финансии – Управа за имотно-правни работи.....	2	1378. Решение за стекнување на привремен статус на повластен производител на електрична енергија произведена од обновливи извори на енергија.....	100
1371. Објава од Министерството за надворешни работи.....	2	1379. Решение за стекнување на привремен статус на повластен производител на електрична енергија произведена од обновливи извори на енергија.....	101
1372. Правилник за содржината на регионалниот план за управување со отпад	3	1380. Решение за стекнување на привремен статус на повластен производител на електрична енергија произведена од обновливи извори на енергија.....	102
1373. Правилник за барањата во однос на квалитетот на мелено месо, подготовки од месо и производи од месо	6	1381. Решение за стекнување на привремен статус на повластен производител на електрична енергија произведена од обновливи извори на енергија.....	102
1374. Правилник за идентификација и регистрација на животни од видот свињи(*)	33	1382. Решение за стекнување на привремен статус на повластен производител на електрична енергија произведена од обновливи извори на енергија.....	103
1375. Правилник за условите за ставање во промет на говеда и свињи (*).....	42	1383. Решение за стекнување на привремен статус на повластен производител на електрична енергија произведена од обновливи извори на енергија.....	104
1376. Одлука за дополнување на Одлуката за единствената тарифа на надоместоците за услугите што ги врши Народната банка на Република Македонија.....	100	Огласен дел	1-40
1377. Правилник за изменување и дополнување на Правилникот за повластени производители на електрична енергија од обновливи извори на енергија.....	100		

ВЛАДА НА РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА

1370.

Врз основа на член 20, став (1) од Законот за користење и располагање со стварите на државните органи (“Службен весник на Република Македонија“ бр. 8/2005, 150/2007, 35/2011 и 166/2012), Владата на Република Македонија, на седницата, одржана на 16.4.2013 година, донесе

О Д Л У К А**ЗА ДАВАЊЕ НА ТРАЈНО КОРИСТЕЊЕ НА НЕДВИЖНИ СТВАРИ НА МИНИСТЕРСТВОТО
ЗА ФИНАНСИИ – УПРАВА ЗА ИМОТНО-ПРАВНИ РАБОТИ****Член 1**

Со оваа одлука на Министерството за финансии – Управата за имотно правни работи, се даваат на трајно користење без надомест недвижни ствари-деловни простории со вкупна површина од 76,28 м² лоцирани на КП бр.8519/3 КО Винаца на ул.“Бел камен“ бр.13 во Винаца, запишани во Имотен лист бр. 1, во зграда 1 влез 1 кат 1, и тоа: просторија бр. 2 со површина од 46,30 м², просторија бр. 3 со површина од 14,99 м² и просторија бр. 4 со површина од 14,99 м², сопственост на Република Македонија.

Член 2

Оваа одлука влегува во сила наредниот ден од денот на објавувањето во “Службен весник на Република Македонија“.

Бр. 41 - 2459/4
16 април 2013 година
Скопје

Заменик на претседателот
на Владата на Република
Македонија,
м-р **Владимир Пешевски**, с.р.

МИНИСТЕРСТВО ЗА НАДВОРЕШНИ РАБОТИ

1371.

О Б Ј А В А

Спогодбата меѓу Република Македонија и Европската Унија за воспоставување рамка за учество на Република Македонија во операциите на Европската Унија за управување со кризи, склучена со размена на писма во Брисел на 29 октомври 2012 година, ратификувано од страна на Собранието на Република Македонија на 18.2.2013 година, („Службен весник на Република Македонија“ бр. 27/98 од 22.2.2013 година, оддел меѓународни договори) влезе во сила на 1 април 2013 година.

24 април 2013 година
Скопје

Министер,
м-р **Никола Попоски**, с.р.

МИНИСТЕРСТВО ЗА ЖИВОТНА СРЕДИНА И ПРОСТОРНО ПЛАНИРАЊЕ 1372.

Врз основа на член 18-а став (6) од Законот за управување со отпадот ("Службен весник на Република Македонија" бр.68/04, 107/07, 102/08, 143/08, 124/10, 51/11 и 123/12), министерот за животна средина и просторно планирање донесе

П Р А В И Л Н И К ЗА СОДРЖИНАТА НА РЕГИОНАЛНИОТ ПЛАН ЗА УПРАВУВАЊЕ СО ОТПАД

Член 1

Со овој правилник се пропишува содржината на регионалниот план за управување со отпад.

Член 2

Регионалниот план за управување со отпад (во понатамошниот текст: регионален план) треба да се состои од следните поглавја и тоа:

1. Извршно резиме;
2. Опис на регионот за управување со отпад; и
3. Податоци за регионалниот план.

Член 3

Поглавјето за извршно резиме треба да ги содржи општите цели на регионалниот план, подготвени врз основа на барањата од прописите за управување со отпадот и животната средина како и стратешките и планските документи од областа на управувањето со отпадот.

Член 4

(1) Поглавјето за опис на регионот за управување со отпад (во понатамошниот текст: регион) во воведниот дел треба да содржи генерален опис на регионот, вклучувајќи и мапа на која ќе се прецизира: географската локација, населбите во општините и административните граници на општините кои го сочинуваат регионот.

(2) Во поглавјето од став 1 на овој член треба да се внесат податоците за географска локација клима, топографските карактеристики, општата геологија и хидрологија на територијата на регионот (особено природата и обемот на подземните води во регионот - зафат, категорија и квалитет, површински води во регионот - (езера, реки и потоци и квалитет на водата), природни ризици, искористување на земјиште и правен статус на заштитени подрачја, правниот статус на користење на земјиштето (урбанистички и други планови) и последиците од истите врз планирањето на управувањето со отпад во регионот, посебно во однос на идните количини и составот на создадениот отпад во урбаните, руралните средини,отпадот од индустријата и од други дејности.

(3) Поглавјето од став 1 на овој член треба да содржи и податоци за транспортната инфраструктура на регионот, водоводната мрежа, инсталации и објекти за постапување со отпад и инсталации за третирање на отпадни води, болниците и центрите за јавно здравство, број на населението и густина на населеност, вклучувајќи и просечен број на членови по домаќинство.

Член 5

Поглавјето за податоци за регионалниот план се состои од седум подпоглавја и тоа:

1. Основ за создавање на отпад;
2. Социо-економски опис на регионот;
3. Опис и оценка на постоечката состојба во управување со отпад во рамките на регионот;

4. Анализа на недостатоците на постоечкиот системот за управување со отпад;

5. Прогноза за создавање на отпадот;

6. Цели, опции за постапување со отпадот;

7. Акционен план;

8. Видови и проценка на трошоци; и

9. Листа на индикатори.

Член 6

(1) Во подпоглавјето основ за создавање на отпад од член 5 точка 1 на овој правилник треба да се содржани основни информации за изворите за создавањето на отпад во регионот по видови и место на создавање со збирна анализа на создавањето на отпад и синтетизирани во табеларна форма со приказ по општини.

(2) Во основот за создавање на отпадот од став 1 на овој член треба да се наведат и податоци за бројот на населението, како и приказ на жители по рурални и урбани средини и број на посетители и туристи.

(3) Податоците за количините на создаден отпад треба да бидат дадени за секој вид на отпад и за секоја дејност.

(4) Збирната анализа од став 1 на овој член треба да содржи и кратка анализа и проценка за последните трендови во создавањето на отпадот.

Член 7

(1) Во подпоглавјето социо-економски опис на регионот од член 5 точка 2 на овој правилник треба да се содржани информации за социо-економските аспекти на регионот, било за регионот во целина или, во случај на значителни разлики, за секоја општина одделно. Разликите помеѓу урбаните и руралните средини треба да бидат нагласени.

(2) Во информациите од став 1 на овој член треба да се содржани податоци за бројот на вработени лица во секој од поважните дејности и просечните примања на вработен по сектор, просечните приходи и расходи по глава на жител и по домаќинство.

Член 8

(1) Подпоглавјето опис и оценка на постоечкото управување со отпадот во рамките на регионот од член 5 точка 3 на овој правилник треба да содржи:

1. краток опис на постојното организирано управување со отпад во регионот било на општинско или регионално ниво, во согласност со прописите за управување со отпадот;

2. активности на надлежните органи за управување со отпад, одделно во однос на регулирањето, спроведувањето и извршувањето во управувањето со отпадот;

3. вкупниот број на вработени кои моментално работат на управување со отпад во регионот, доколку е тоа потребно и за секоја општина одделно вклучувајќи ја и улогата на јавните комунални претпријатија;

4. листа на инвентар на постоечките станици, опрема и објекти за управување со отпад во регионот, вклучувајќи ги објектите за складирање на отпад, возилата за собирање на отпад (на пр. нивната сопственост, вид, капацитет и старост); корпите за отпад/контејнерите (вклучувајќи податоци за видот, капацитетот и староста).

5. податоци за висината на надоместоците (цена) и методите според кои се пресметува надоместокот по домаќинство кој треба да се изрази како процент од годишните просечни примања по домаќинство;

6. опис на системот кој се користи за собирање на надоместокот од сите категории на корисници и степеноот на наплата на истиот (на пример: домаќинства, деловни субјекти, институции и индустриски капацитети), како и податоци за висината на собраниот надоместок во изминатите три години за секоја корисничка категорија посебно;

7. податоци за бројот на канти за отпадоци/ контејнери, фреквенција на собирање на отпад која се обезбедува во населените места во секоја општина во регионот, во смисла на процент на население покриено со вакви услуги на собирање на отпад, шемите за селективно собирање по различни дејности, број на собирни места, број на собирни места за отпад кој може да се преработува на секои 1000 жители, фреквенција на собирање и степенот на покриеност треба да бидат содржани во ова подпоглавје.

8. податоци за различните текови на отпад (доколку истите се сметаат за релевантни за системите за управување со отпад во регионот;

9. податоци за собраните материјали за рециклирање;

10. податоци за собраните количините на локално ниво и/или проценките засновани врз основните показатели за создавање на отпад и нивото на постоечки услуги кои треба да бидат обезбедени за капацитетот отпад, биоразградлив отпад, отпад од чистење на улици, отпад добиен од сточарски дејности во населените места, опасни фракции на отпад од домаќинства или институции, количината на индустриски неопасен отпад, податоци за собраните количини на отпад од градежништво и шут и информации за индустриски опасен отпад.

11. податоци за постоечките "диви депонии" и напуштени "губришта", индустриските депонии и одобрени (општински) депонии.

12. податоци за локациите на постоечките "диви депонии" кои треба да бидат дадени за секоја општина одделно со координати за секоја локација, поединечно, како и податоци за нејзината површина, видот и количината на одложен отпад и ризикот по животната средина.

13. податоци за одобрените локации за одлагање на отпад (општински) депонии во секоја општина од регионот, кои треба особено да содржат:

- податоци за сите добиени дозволи или овластувања (вклучително и датумите на издавање);
- податоци за сопственоста на локацијата; површината на локацијата и назначените парцели за депонирање на отпадот;

- годишното ниво на одложен отпад;
- целокупниот волумен на депониран отпад;
- проценка на преостанатиот капацитет на депонијата;

- методи на работа (опремата која се користи, вклучително и годината на производство, нивната состојба и планираната година за замена на истата како и методот за мерење на отпадот;

- степенот на пристап на неформални лица до локацијата; и

- нивото на рециклирање, доколку постои.

14. податоци за дивите депонии, индустриските депонии и одобрени (општински) депонии кои треба да се прикажат и во табеларна форма за секоја општина поединечно.

15. податоци за видот и времетраењето на договорите, превземените задачи и активности, сопственоста и управувачката структура, начинот на известување, како и било која друга постоечка мерка поврзана со учиниот при управувањето со отпадот, во случај кога одредени дејности и/или активности во областа на управувањето со отпад ги спроведуваат правни или физички лица од приватниот сектор, (врз основа на договори со конкретната општината или на друг начин).

(2) Доколку не постојат податоци од став (1) точка 7 на овој член прецизно треба да се направат проценки врз основа на просечните вредности во регионот.

(3) Кога не се достапни прецизни податоци за количината за создаден отпад треба да се прогнозира преку статистички методи врз основа на податоците добиени од други региони со слични социо-економски услови.

(4) Податоците за создавањето на отпад потребно е да се проценуваат во споредба со добиените податоци за собраниот отпад. Во случај кога постојат големи разлики, ваквите разлики треба да бидат проследени со соодветни забелешки.

Член 9

Подпоглавјето анализа на недостатоците на постоечкиот систем за управување со отпад од член 5 точка 4 на овој правилник треба да обезбеди анализа на постоечкиот систем на управување со отпад, земајќи ги во предвид барањата содржани во прописите за управување со отпад и стратешките и плански документи за управување со отпад.

Член 10

(1) Подпоглавјето прогноза за создавање на отпад од член 5 точка 5 на овој правилник треба да биде изготвена за период од 12 години.

(2) Прогнозата од став (1) на овој член треба да опфати и прогноза на создавачите на отпад со резиме и анализа на прогнозата за создавањето на отпадот.

(3) Прогнозата за количини на создаден отпад со кој ќе се управува и неговиот состав, земајќи ги во предвид социо-економскиот развој на регионот треба да се базира на целите и хиерархијата во управувањето со отпадот поставени за спроведувањето на прописите од областа на управување со отпадот.

(4) Идниот развој на регионалниот системите за управување со отпад може да се даде преку опис и проценка на определен број сценарија на можни прогнози со висок, среден или низок ризик, за временски период од пет години земајќи во предвид дека намалување на отпадот треба да е приоритет.

(5) Прогнозата за создавање на отпад треба да биде воведена за секоја општина поодделно, со генерално резиме на регионално ниво и истото треба да опфати повеќе индикатори согласно член 11 на овој правилник.

Член 11

(1) Прогноза на создавачите на отпад од член 10 став (2) на овој правилник треба да ги опфати следните индикатори:

1. Социо-економски трендови во регионот;
2. Број и порастот на население (жители, посетители/туристи, стапка на вработеност по дејности);
3. Прогноза за степенот на собирање со количина и состав на отпад;
4. Видови на отпад (отпад од домаќинства, комерцијален и индустриски неопасен отпад);
5. Отпад за преработка;
6. Биоразградлив отпад (комунален зелен отпад и селектиран зелен отпад);
7. Кабаст отпад;
8. Отпад од земјоделски и сточарски дејности;
9. Градежен отпад и шут;
10. Посебните текови на отпад (отпад од пакување, отпад од електрична и електронска опрема, батерии и акумулатори, стари гуми, стари возила, отпадни масла и сл.); и
11. Отпад од третман на води и отпадни води.

Член 12

(1) Резиме и анализа на прогнозата за создавање отпад од член 10 став (2) на овој правилник треба да содржи резиме на индикаторите од член 11 на овој правилник и податоци за прогнозата за создавање на отпад во регионот за временски период од 12 години.

(2) Анализата од став (1) на овој член треба да содржи и заклучоци за управувањето со отпад во регионот за временски периодот предвиден со регионалниот план.

Член 13

(1) Подпоглавјето цели и опции за постапување со отпадот од член 5 точка 6 на овој правилник треба да ги опфати следните мерки :

1. спречување и намалување на растот на отпад;
2. собирање на комунален отпад (услуги и степен на покриеност);
3. рециклирање и преработка на отпад;
4. отстранување на отпад, вклучувајќи и намалување на биоразградлив отпад;
5. посебни текови на отпад;
6. затворање, рекултивација и грижа по затворањето на општинските депонии;
7. затворање и рекултивација на “дивите депонии“ и напуштени “губришта“;
8. поврат на трошоци; и
9. едукација и подигање на јавната свест.

(2) Во целите и опциите од став (1) на овој член треба да се утврдат и потребите на регионот од локациите и инсталации за постапување со отпад, вклучувајќи го и отстранувањето;

(3) Поставените цели треба да се мерливи, со соодветни рокови според конкретни активности најмалку за нивото на услуги за собирање на цврст комунален отпад, селектирање на местото на создавање и одделно собирање на отпад, усогласени со барањата од прописите за управувањето со отпадот и цели поставени со стратешките и плански документи .

(4) Поставените цели треба да вклучуваат и преработка на отпадот, собирање на посебни текови на отпад, затворање на општинските депонии, затворање, отстранување и/или рекултивирање на дивите депонии, примена на целосен поврат на трошоци, и ефективна наплата на надоместоците.

(5) Во ова подпоглавјето треба да се постават и цели за едукација и подигање на јавната свест за прашањата поврзани со управување со отпад, со посебен акцент на спроведувањето на хиерархијата во управувањето отпадот на локално ниво.

(6) За роковите од став (3) на овој член, подпоглавјето треба да содржи и акционен план со времни рокови кои ќе се спроведуваат постепено до постигнување на целите и целосен поврат на трошоците.

Член 14

(1) Во содржината на опциите за постапување со отпадот од член 13 на овој правилник потребно е да даде осврт на повеќе опции кои се однесуваат на одредени аспекти од системот на управување со отпад со цел да се постигне одржливо и финансиски исплатливо интегрирано управување со отпад во регионот согласно со прописите за управување со отпадот и стратешките и плански документи.

(2) Повеќето опции од став (1) на овој член треба да се анализираат и проценуваат во однос на секој елемент од системот за регионално управување со отпад во однос на исполнувањето на целите со комбинирање на одреден број на реалистички сценарија.

(3) Врз основа на резултатите добиени од спроведената анализа и проценка во содржината на планот потребно е да се препорача најприфатлив регионален систем за регионално управување со отпад, со соодветно образложение за оправданост на истиот.

(4) Препорачаниот регионален систем од став (3) на овој член треба да содржи и листа на клучни задачи и мерките потребни за негово спроведување.

Член 15

(1) Подпоглавјето акционен план од член 5 точка 7 на овој правилник треба да содржи опис на акциониот план, вклучувајќи ги главните задачи и мерки потребни за спроведување на препорачаниот регионален систем за регионално управување со отпад од член 14 став (3) на овој правилник.

(2) Акциониот план треба јасно да ги дефинира дејствата, времетраењето и одговорноста за спроведување, заедно со трошоците за мерките кои треба да се спроведат, да постави институционална и административна рамка за спроведување и раководење со избраниот систем за управување со отпад во регионот и надлежните органи за спроведување на задачите и мерките.

(3) Акциониот план треба да содржи јасни и мерливи чекори за секоја од поставените задачи и мерки, презентирани во табеларна форма.

Член 16

(1) Поставените мерки за спроведување на планот можат да бидат:

1. Приоритетни мерки за период до три години;
2. Краткорочни мерки за период до пет години;
3. Среднорочни мерки за период од шест до десет години и
4. Долгорочни мерки за период повеќе од десет години.

(2) Во содржината на краткорочните мерки треба да се наведе потребата за решавање на најитните недостатоци во постоечкиот систем за управување со отпадот, како и потребата да се изгради основа за идниот систем на управување со отпад во регионот, вклучувајќи ги и институционалните и организациони мерки, постепено спроведување на остварлив и достапен регионален систем за управување со отпад, мерки за селектирање на местото на создавање, како и одделно собирање на отпадот за рециклирање и преработка.

(3) Приоритетните мерки треба да обезбедат услуги за собирање на отпад кои ќе му бидат достапни на населението во текот на целиот преоден период (односно до донесувањето на краткорочните и среднорочните мерки).

(4) Приоритетните и краткорочните мерки треба да бидат детално опишани и испланирани, додека пак долгорочните мерки може да бидат дадени во индикативна форма.

(5) Акциониот план треба да содржи доволно податоци врз основа на кои што, може да се утврди нивото на потребни инвестиции и реинвестиции во текот на различни периоди, заедно со проценките за потребните оперативни трошоци.

Член 17

Во подпоглавјето содржина на видовите и проценка на трошоци од член 5 точка 8 на овој правилник треба да бидат опфатени следните трошоци:

1. инвестициски трошоци;
2. оперативни трошоци;
3. проекции за проток на пари;
4. финансиски план/ови;
5. можни извори на финансирање и
6. план за утврдување на цени /надоместоци/тарифи.

Член 18

(1) Во подпоглавјето листа на индикатори од член 5 точка 9 на овој правилник треба да се дефинираат релевантни, реални и објективно потврдени индикатори, со цел да се обезбеди рамка за мерење на напредокот во однос на задачите и мерките од акциониот план и постигнатите резултати во согласност со утврдените цели.

(2) Избраните индикатори треба да ги опфатат минимум следниве аспекти: ниво на услуги и степен на покриеност, протоци на отпад (односно количества и состав на разните текови на отпад), напредок во постигнувањето на поставените цели, напредок во подобрувањето на постојните општинските депонии до прифат-

ливо привремено ниво, напредок во затворањето и рекултивација на “дивите депонии”, напредок во инсталирањето на мерни мостови (ваги), напредок во селектирање и одделното собирање на отпад, рециклирање, ефикасност во наплата на надоместоците и спроведување на активности за едукација и подигнување на јавната свест.

Член 19

Овој правилник влегува во сила наредниот ден од денот на објавувањето во “Службен весник на Република Македонија”.

Бр. 07 - 929/8
20 април 2013 година
Скопје

Министер за животна средина
и просторно планирање,
Абдилаким Адеми, с.р.

АГЕНЦИЈА ЗА ХРАНА И ВЕТЕРИНАРСТВО

1373.

Врз основа на член 117 став (3) од Законот за безбедност на храната (“Службен весник на Република Македонија” бр. 157/10, 53/11 и 1/12) директорот на Агенцијата за храна и ветеринарство, донесе

П РА В И Л Н И К ЗА БАРАЊАТА ВО ОДНОС НА КВАЛИТЕТОТ НА МЕЛЕНО МЕСО, ПОДГОТОВКИ ОД МЕСО И ПРОИЗВОДИ ОД МЕСО

ДЕЛ I ОПШТИ ОДРЕДБИ

Член 1 Предмет

Со овој правилник се пропишуваат барањата во однос на квалитет на меленото месо, подготовките од месо и производите од месо од животни и живина во однос на:

- 1) класификација, категоризација и називи;
- 2) физички, хемиски, физичко-хемиски и сензорни карактеристики и состав од аспект на квалитет;
- 3) физичко-хемиските и сензорните карактеристики и видот и количество на сировини, адитиви и други материји кои се употребуваат во производството и преработката од аспект на квалитет; и
- 4) посебни барања за пакување и означување во однос на квалитетот и потеклото.

Член 2 Примена

(1) Операторите со храна треба да ги исполнат барањата пропишани со овој правилник во производството, внатрешниот промет и увозот на меленото месо, подготовките од месо и производите од месо.

(2) За производите за кои со овој правилник не се пропишани барањата за квалитет се применуваат барањата за групата на сродни производи.

(3) Сродните производи се производи од месо чии називи не се уредени со овој правилник, а кои по начинот на производство и особините се слични на производите од член 1 на овој правилник.

(4) Сродните производи од став (3) на овој член не треба да бидат означени на ист или сличен начин како производите кои се предмет на уредување на овој правилник на начин кој би го довел потрошувачот во заблуда.

Член 3 Поими

(1) Поимите дефинирани во Законот за безбедност на храната и прописите донесени врз основа на тој закон се применуваат и во овој правилник.

(2) Одредени поими употребени во овој правилник го имаат следното значење:

1) “Адитив” е секоја супстанца со точно познат хемиски состав која вообичаено самата не се конзумира како храна и не се користи како карактеристична состојка на храната, без оглед дали има нутритивна вредност и која намерно се додава во храната со цел да се подобрат технолошките и сензорните својства на храната при што и самата станува директно или индиректно состојка на таквата храна;

2) “Активност на вода (aw)” е количина на вода во производ достапна за хемиска реакција и се изразува со вредности од 0 до 1, каде 0 означува потполна неактивност, а 1 означува 100 % активност на водата;

3) “Бујон” е воден екстракт од месо добиен со варење;

4) “Дефибринација” е постапка на обработка на крвта при што крвниот серум се раздвојува од фибрилот и вообичаените крвни елементи;

5) “Длабоко замрзнување” е постапка на конзервирање на производите на многу ниски температури при што во термалниот центар на производот се постигнува температура пониска од -18°C;

6) “Додатни состојки” се прехранбени производи од животинско или растително потекло различни од месо што се употребуваат во производството на производи од месо;

7) “Емулзија” е хомогена смеса на масно ткиво од свињи или говеда и вода, добиена со употреба на протеински препарати од животинско потекло (натриум-казеинат и мускулни протеини) или протеини од квасец, односно протеини од растително потекло (изолати од соја);

8) “Зреење” е постапка на изложување на месото и производите од месо на соодветни физички, физичко-хемиски, хемиски, ензимски и микробиолошки промени со цел да се добијат соодветни карактеристични својства;

9) “Замрзнување” е постапка на конзервирање на производите на многу ниски температури така што во термалниот центар на производот се постигнува температура пониска од -12°C;

10) "Желатин" е природен растворлив протеин, желеиран или нежелеиран, добиен со делумна хидролиза на колаген од коски, кожа, тетиви и други сврзни ткива;

11) "Крвна плазма" е одвоен течен или исушен дел од крв;

12) "Колаген" е протеин на месо од сврзно ткиво;

13) "Ладење" е постапка на конзервирање на производите на ниски температури при што во термалниот центар на производот се постигнува температура од 0°C до 10°C;

14) "Маринирање" е постапка на обработка месото со суви или влажни смеси т.е. маринади кои може да содржат готварска сол, зачини и други додатоци;

15) "Месо" се делови од домашни чапункари, копитар, живина, лагоморфи, дивеч, фармски одгледуван дивеч, ситен и крупен, вклучувајќи ја и крвта, кои се употребуваат во исхрана на луѓето;

16) "Мелено месо" е обескостено месо кое било со мелено на парчиња и кое содржи помалку од 1 % сол;

17) "Механички одвоено месо" (МОМ) е производ кој е добиен по обескоскувањето, со одвојување на месото од коските, или од трупови на живината, со помош на механички средства кои резултираат со губење или модификација на мускулната фибрилна структура;

18) "Мирудии" е сол наменета за исхрана на луѓе, сенф, зачини и ароматизирани екстракти на зачини, ароматизирани тревки и ароматизирани екстракти;

19) "Месно тесто (прат)" е месна маса добиена со издробување на топло или изладено или смрзнато говедско или свинско месо, со додаток на кујнска сол или соли за саламурање и други ингридиенци на саламура и вода во количина потребна да се постигне тестеста конзистенција, при што месното тесто може да се произведува само од месо од соодветна категорија;

20) "Месни обрезаи" се помали парчиња на месо кои се добиваат при обликување (кроење) и искостување трупови на заклан добиток или саламурано месо кои не содржат повеќе од 25% масно ткиво;

21) "Масни обрезаи" се парчиња на месо кои не содржат повеќе од 50% масно ткиво;

22) "Масно ткиво" се масни обрезаи кои содржат повеќе од 50% масно ткиво;

23) "Малку издрено желе и маст" е желе и маст во количина од 6% од нето-тежината на производот;

24) "Непреработени производи" се производи кои не се преработени и вклучуваат производи кои се поделени, разделени, крупно расечени, тенко расечени, обескостени, мелени, без кожа, раздробени, пресечени, исчистени, тримувани, исушени, сомелени, оладени, замрзнати, длабоко замрзнати или одмрзнати;

25) "Објект за расекување" е објект кој се користи за обескоскување и/или расекување на месото;

26) "Остатоци од сврзно ткиво (штес)" се претежно сврзно ткивните делови преостанати при обработката на месо, без вратна жила (ligamentum nuchae) и ахилова тетива, остатоци од перикард (срцева обвивка) медијастинум и сл.;

27) "Остатоци на масно ткиво" се остатоци на масно ткиво произведени со влажна постапка на топење на маст;

28) "Основни состојки" е месо од животни и живина од сите категории;

29) "Оригинално пакување" е пакување кое кое е така дизајнирано, кое во случај на отварање, докажот дека е отворено да биде јасен и лесно видлив;

30) "Преработување" е секоја постапка која значително го менува почетниот производ, вклучувајќи термичко преработување, димење, конзервирање, зреење, сушење, маринирање, екстрахирање, формирање или комбинација од овие процеси;

31) "Подготовки од месо" се производи добиени од свежо месо, вклучително и месо кое е иситнето на парчиња, масно ткиво, внатрешни органи на кои се додани прехранбени производи, зачини или адитиви или кои подлежат на процес недоволен за да се модификува внатрешната фибрилна структура на месото и со тоа да се изменат карактеристиките на свежо месо;

32) "Производи од месо" се производи добиени со преработка на месо или со понатамошна преработка на веќе преработени производи, така што површината на пресекот покажува дека производот нема повеќе карактеристики на свежо месо;

33) "Преработени производи" е храна која е добиена како резултат на преработка на непреработени производи. Овие производи можат да содржат состојки кои се неопходни за нивно производство, или им даваат посебни карактеристики;

34) "Панирање" е постапка на обложување на делови од месо (обликувани, издробени односно неиздробени парчиња) или производи од месо со смеса за панирање која може да биде течна, сува или во гранули и може да содржи разни видови на брашно, лебни трошки, јајца, презла, млеко, сол, зачини, екстракти од зачини, адитиви, јаглехидрати, белковински производи и друга храна;

35) "Пастеризација" е постапка на конзервирање на производите од месо на температури пониски од точката на вриење на водата при што во центарот на производот се постигнува температура од најмалку 70°C;

36) "Пастеризирани (полутрајни) конзерви" се производи што се термички обработувани на температура под 100°C;

37) "Свежо месо" е месо кое не било подложено на ни еден друг процес на конзервирање освен ладење, замрзнување или брзо замрзнување, вклучително и месо кое е вакумски пакувано или спакувано во контролирана атмосфера;

38) "Смеса за обложување (панирање)" е производ добиен со посебна постапка од мелнички или пекарски производи и други додатни состојки и адитиви дозволени со соодветниот пропис;

39) "Солење" е постапка на обработка со кујнска сол;

40) "Саламурање" е обработка на месо со соли за саламурање;

41) “Стерилизирани (трајни) конзерви” се производи што се термички обработувани на температура над 100°C;

42) “Супа” е воден екстракт на јестиви делови од животни за колење добиен со варење, при што, по потреба, може да се користат и мирудиски растенија, односно мирудии;

43) “Суспензија на кожи” е хомогена маса добиена со иситнување и мешање на кожички и вода со додавање или без додавање на масно ткиво чија стабилност се постигнува со додавање на адитиви или други белковински производи;

44) “Сврзно ткиво” се сврзно ткивните делови преостанати при обработката на месо без вратна жила, ахилова тетива, остатоци од перикард и сл;

45) “Соли за саламурење” се хомогена мешавина на готварска сол и нитрати или нитрити или други адитиви согласно прописите за безбедност на храната;

46) “Стерилизација” е постапка на конзервирање на производите на температури повисоки од 100°C при што во термалниот центар на производот се постигнува летална вредност од $t_0=3$;

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

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

49) “Содржина на колаген” е вредност добиена со множење на содржината на хидроксипролин, а кој се одредува со стандардна метода, со факторот 8 и се изразува во проценти;

50) “Содржина на колаген во протеини од месо или вкупни протеини” е сооднос помеѓу содржината на колагенот и содржината на протеини од месо, односно помеѓу содржината на колагенот и содржината на вкупни протеини и се изразува во проценти;

51) “Чад” е производ добиен со непотполна пиролиза на тврдо дрво; и

52) “Чадење” е постапка на конзервирање со чад; ладно чадење се одвива на температура до 25°C, топло чадење на температура до 60°C и врело чадење на температура повисока од 60°C.

Член 4

Производителска спецификација

(1) Операторите со храна треба да поседуваат производителска спецификација пред почетокот на производството на меленото месо, подготовките од месо и производите од месо.

(2) Производителската спецификација треба да содржи:

1) краток опис на технолошката постапка за производството на производот;

2) опис на органолептичките својства на производот;

3) опис на основните барања за квалитет (сензорски, физички и хемиски карактеристики) со лабораториски извештај за извршено испитување на барањата за квалитет; и

4) податоци од декларацијата согласно одредбите од Правилникот за означување на храната(*), одредбите од членовите 5, 6, 7, 8, 9 и 10 од Правилникот за начинот на означување и декларирање на месото и производите од месо од животни од видовите говеда, овци, кози и свињи (*) и одредбите од членовите 8 и 9 од Правилникот за посебните барања за храна од животинско потекло(*), како и групата на производите на која и припаѓа (на пример: „полутраен колбас“, „конзерви од месо во парчиња“, и сл.).

(3) Операторот со храна, ја дава производителската спецификација на увид на Агенцијата за храна и ветеринарство на нејзино барање.

Член 5

Категории на месо

(1) Според количеството на масно и сврзно ткиво месото од животни кое е наменето за производство на меленото месо, подготовките од месо и производи од месо се распоредува во четири категории, и тоа:

1) I категорија: месо од бут, слабини, грб кое е исчистено од масното и сврзното ткиво, поголемите крвни садови и лимфни јазли и кое содржи до 5% на масти;

2) II категорија: месо кое е грубо исчистено од масното и сврзното ткиво и кое содржи до 20% на масти;

3) III категорија: месо со пропратно масно и сврзно ткиво и кое содржи до 35% на масти (“месни обрезоци”);

4) IV категорија: месо кое содржи до 50% на масти (“масни обрезоци”), месо од глава со масно и сврзно ткиво, месо од местото на раздвојување на главата и вратот и крваво месо. Месото од оваа категорија се употребува за производство на производи кои се конзервираат со топлотна обработка.

(2) Според количеството на масно и сврзно ткиво месото од живина кое е наменето за производство подготвоките од месо и производи од месо се распоредува во три категории, и тоа:

1) I категорија: месо од градите без кожа и месо од надкопан без кожа на кое количеството на масно и сврзно ткиво е смалено на ниво на месото од гради;

2) II категорија: месо од копан без кожа со пропратното масно и сврзно ткиво, без грубите тетиви;

3) III категорија: месо со пропратната кожа, масно и сврзно ткиво. Месото од оваа категорија се употребува за производство на производи кои се конзервираат со топлотна обработка.

Член 6

Класификација

Подготовките од месо и производите од месо се произведуваат и се класифицираат на следниот начин:

ПОДГОТОВКИ ОД МЕСО И ПРОИЗВОДИ ОД МЕСО ОД ДОМАШНИ ЖИВОТНИ			
КАТЕГОРИЈА	ГРУПА	ПОДГРУПА	ПРОИЗВОДИ
ПОДГОТОВКИ ОД МЕСО	Производи од издробено месо	Издробено месо	Мелено месо
		Издробено обликувано месо	Плескавица, кебап, хамбургер и сродни производи
	Производи	Маринирано месо	
КОЛБАСИ	подготвени за понатамошна обработка	Месо третирано со ензими	
		Панирано месо	
		Сродни производи	
	Ферментирани колбаси	Трајни колбаси	Кулен
			Зимска
			Чајна
			Сремска
		Колбаси за мачкање	
			Сродни производи
	Термички обработени колбаси	Барени колбаси	Кренвиршла
			Сафалада
			Екстра колбас
			Сродни производи
		Полутрајни колбаси	Крањска
			Тиролска
			Говедски колбас
			Сродни производи
		Колбаси од месо во парчиња	Шунка во црево
			Сродни производи
		Варени колбаси	Шваргла
			Крвавица
			Паштета
			Сродни производи
		Останати термички обработени производи	Производи во желе
			Месен леб
			Полусуви колбаси
			Сродни производи
	Свежи колбаси	Колбаси за печење	
СУВОМЕСНАТИ	Трајни		Пршут

ПРОИЗВОДИ	сувомеснати производи		Сув шунка
			Сува плешка
			Сув врат
			Сува печеница
			Говедски пршут
			Овчја пастрма
			Козја пастрма
	Полутрајни сувомеснати производи		Чадена шунка
			Чадена плешка
			Чадена печеница
			Чаден врат
			Чадени ребра
	Останати сувомеснати производи		
ПОЛУГОТОВИ И ГОТОВИ ЈАДЕЊА ОД МЕСО	Полуготови јадења од месо	Полуготови делимично топлински обработени јадења од месо	
	Готови јадења од месо	Печења	
		Готови топли јадења	
		Готови ладни јадења	
		Готови замрзнати јадења	
КОНЗЕРВИ	Конзерви од месо во парчиња		Варена шунка
	Конзерви од месо во сопствен сок		Говедско месо во сопствен сок
			Свинско месо во сопствен сок
	Конзерви од издробено месо		Месен доручек
			Месен сендвич
	Колбаси во конзерва		Кренвиршла во конзерва

	Паштети и нарезок во конзерви	Паштета во конзерва	
		Нарезок во конзерва	
	Јадња во конзерва	Јадења од месо	Гулаш
		Јадења од изнутрици	
		Јадења од производи од месо	
СЛАНИНА	Сурова солена сланина		
	Полутрајна сланина	Печена, Варена, Чадена	
	Трајна сланина	Сува сланина	Панцета
ОСТАНАТИ ПРОИЗВОДИ ОД МЕСО			
ПОДГОТОВКИ И ПРОИЗВОДИ ОД МЕСО ОД ЖИВИНА			
ПОДГОТОВКИ ОД МЕСО ОД ЖИВИНА	производи од основен дел од трупот		
	месо во парчиња		
	издробено обликувано месо од живина		
КОЛБАСИ ОД МЕСО ОД ЖИВИНА	краткотрајни колбаси	свежи колбаси (за печење)	
		барени колбаси	
		варени колбаси	
	полутрајни колбаси		
	трајни колбаси		
КОНЗЕРВИ ОД МЕСО ОД ЖИВИНА	полутрајни (пастеризирани) и трајни (стерилизирани)	полутрајни и трајни конзерви од месо од живина	
		полутрајни и трајни паштети од месо од	

		конзерви од месо од живина во сопствен сок	живина или паштети од живински црн дроб
		конзерви од мелено месо од живина	
		готови јадења	готови јадења од месо од живина
			готови јадења од внатрешни органи од живина
			готови јадења со производи од месо од живина
		колбаси во херметички затворени садови	
СУВОМЕСНАТИ ПРОИЗВОДИ ОД МЕСО ОД ЖИВИНА	трајни сувомеснати производи		
	полутрајни сувомеснати производи		
МАСТ ОД ЖИВИНА	кокошкина маст, гускина маст, пајкина маст и др		
ПРОИЗВОДИ ОД МЕСО СО ПОНИЗОК КВАЛИТЕТ			

Член 7
Отстапки од нето тежината

(1) Меленото месо, подготовките од месо и производи од месо во пакување може да отстапуваат од декларираната нето-тежина, и тоа:

1) производи во пакување до 800 g нето-тежината, може да отстапуваат до 2% од декларираната нето-тежина; и

2) производи во пакување над 800 g, може да отстапуваат до 1% од декларираната нето-тежина.

(2) Просечната нето-тежина кај 20 производи во пакувања до 800 g и кај 10 производи во пакувања над 800 g треба да одговара на просечно декларираната нето-тежина.

Член 8
Месо за производство на производи и подготовки од месо

(1) При производство на производи од месо може да се употреби и механички одвоено месо доколку во процесот на производство истите подлежат на термичка обработка.

(2) Во производството на подготовките од месо и производи од месо можат да се употребуваат само месо и органи од животни и живина кои ги исполнуваат соодветните барања за квалитет согласно овој правилник.

(3) Месото и органите од животни и живина за кои при преглед од официјален ветеринар е утврдено дека се условно исправни за исхрана на луѓето поради потеклото на животните од регион, кој е предмет на рестрикција во поглед на здравствената заштита на животните или други причини, можат да се употребуваат во производството на производи од месо само доколку тој податок се внесе во декларацијата на производот.

Член 9
Делови од животни кои не се употребуваат во производство

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

1) генитални органи од женски и машки животни, освен тестиси;

2) органи од уринарниот тракт, освен бубрези и бешика;

3) рскавица на гркланот (larynx), дишникот (trachea) и екстралобуларните бронхи;

4) очи и очни капаци;

5) надворешен ушен канал;

6) рогови; и

7) глава на живина, сем крестата, ушите, подбрадникот и меснатите израслини, као и хранопроводот, волката, цревата и гениталните органи со потекло од живина.

Член 10
Месо што може да се употребува за производство на подготовки од месо и производи од месо

(1) Месо кое може да се употребува за производство на подготовки од месо и производи од месо од животни се подразбира месо од домашни чапункари, копитари, лагоморфи, вклучувајќи ја и крвта кои се употребуваат за исхрана на луѓето.

(2) Месо кое може да се употребува за производство на подготовките од месо и производи од месо од живина се подразбира месо од : кокошки, мисирки, гуски, пајки, морки и питоми гулаби и тоа од еден или повеќе видови живина.

(3) Месото од свински глави може да се користи единствено во варени колбаси и во производи што се декларирани како специјалитети од свинска глава.

Член 11
Масно ткиво од свињи

(1) Масното ткиво од свињи што се употребува во производството на меленото месо, подготовките од месо и производи од месо се распоредува на цврсто масно ткиво, масно ткиво и сало.

(2) Како цврсто масно ткиво се смета поткожното масно ткиво од вратот, плешките и грбот, а како масно ткиво – другите делови од масно ткиво, освен салото и опороците.

(3) Како сало се сметаат наслојките (депоа) на масно ткиво во стомачната празнина, а како опороци наслојките на масно ткиво помеѓу цревните листови на потбрушница од свињи.

Член 12
Употреба на адитиви

(1) Ако со овој правилник, со прописите за квалитет на храната или со прописите за безбедност на храната не е пропишано поинаку, не треба да се употребуваат средства за конзервирање, врзување на вода и поврзување на состојки од фил, како и за обојување на производите во производството на меленото месо, подготовките од месо и производи од месо.

(2) Во производството на подготовките од месо и производи од месо како додатоци можат да се употребуваат адитиви согласно Правилникот за адитивите што можат да се употребуваат во производство на храна (*).

Член 13
Додатни состојки

(1) Во производството на подготовките од месо и производи од месо, како додатни состојки може да се употребуваат и други прехранбени производи од животинско потекло (млеко и производи од млеко, јајца и производи од јајца, производи од риба) или прехранбени производи од растително потекло (зеленчук, печурки, житарици) кога тоа е пропишано со одредбите на овој правилник за одредени производи односно доколку тоа е содржано во производителската спецификација за производи кои не се уредени со овој правилник.

(2) Додатните состојки од став (1) на овој член треба да се во согласност со барањата пропишани со прописите со кои е определен нивниот квалитет, како и со прописите за безбедност на храна.

(3) Додатните состојки од став (1) на овој член за кои со овој правилник не е одредена најголемата дозволена количина, можат да се употребуваат во количина која е технолошки оправдана, односно во количина која не ги менува карактеристичните сензорни особини на производот.

(4) На декларацијата на производот треба да бидат наведени состојките од став (1) од овој член кои се употребени во производството на подготовките од месо и производите од месо (како на пример: “полутраен колбас со додаток на зеленчук”).

(5) Ако со овој правилник не е пропишано поинаку, на подготовките од месо и производите од месо што не се поединечно наведени во овој правилник (сите производи што се произведуваат според производителска спецификација) можат да им се додадат додатни состојки (други прехранбени производи од растително потекло или нивни комбинации до 20% од нето масата доколку се декларираат како подготовки од месо или производи од месо.

(6) Производите кои содржат помалку од 80 % месо не треба да бидат означени како “подготовки од месо” или “производ од месо” освен доколку не е посебно пропишано со овој правилник.

(7) Ако на подготовките од месо и производите од месо им се додаде концентрат на чад, во декларацијата треба да се наведе составот, количеството и видот на концентратот на чадот, како и да се означи со ознаката “не е чаден по природен процес на чадење”.

ДЕЛ II ПОСЕБНИ ОДРЕДБИ ЗА МЕСО ОД ЖИВОТНИ

Глава I МЕЛЕНО МЕСО

Член 14 Мелено месо

(1) Мелено месо кое е добиено со мелење на говедско и свинско месо од I и II категорија, на кое му е додадено помалку од 1% сол и употребената количина на мускулно, сврзно и масно ткиво треба да одговара на соодветната категорија месо.

(2) На меленото месо не треба да му се додава сврзно ткиво или масно ткиво, внатрешни органи, солено, варено, барено, чадено, саламулено или на друг начин преработено месо, како и вода.

(3) Меленото месо кое се подготвува во специјализиран малопродажен објект – месара, мелењето на месото се врши во присуство на купувачот.

(4) Меленото месо кое е подготвено во објект одобрен за преработка на месо се става во промет во оригинално пакување.

Член 15 Барања за суровини

При производство на мелено месо, суровините кои се користат треба да:

- 1) се во согласност со барањата за свежо месо;
- 2) потекнуваат од скелетен мускул, вклучително адхерентните масни ткива;
- 3) не потекнуваат од:
 - остатоци од расекување и тримување на месо (освен цели парчиња мускул);
 - механички одвоено месо (MOM);
 - месо кое содржи делови од коска или кожа; или
 - месо од главата, освен масетери, немускулниот дел од белата линија (linea alba), месо од регионот на карпалниот и тарзалниот зглоб (carpus и tarsus), месо стругано од коски и мускули од дијафрагма (освен ако серозата не е отстранета).

Член 16 Барања за производство

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

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

- 1) најдоцна шест дена во случај на месо од домашни животни по нивното колење; или
- 2) најдоцна 15 дена од колењето на животните во случај на обескостено, вакумирано телешко или јунешко месо.

(3) Меленото месо може да се произведува од замрзнато месо кое е обескостено пред замрзнувањето, при што рокот на траење на замрзнатото месо треба да е јасно означен на пакувањето.

(4) Замрзнатото свежо месо кое се користи за подготовка на мелено месо треба да не е складирано подолго од 18 месеци за говедско и телешко месо, 12 месеци за месо од овци и 6 месеци за месо од свињи по замрзнувањето.

(5) Одмрзнувањето на замрзнатото месо треба да се врши во одделна комора со обезбеден термички режим, во која истовремено не се врши складирање на пакувано и непакувано месо или тоа се врши на начин на кој материјалот за пакување и начинот на складирање не претставуваат извор на контаминација на месото.

Член 17 Мелено месо од замрзнато месо и разладено

(1) Меленото месо произведено од замрзнато месо треба да биде подготвено во објект одобрен за преработка на месо и истото не треба да се замрзнува по мелењето.

(2) Меленото месо од став (1) на овој член треба да е во оригинално пакување со точно означена декларација, согласно одредбите од Правилникот за означување на храната(*), одредбите од членовите 5, 6, 7, 8, 9 и 10 од Правилникот за начинот на означување и декларирање на месото и производите од месо од животни од видовите говеда, овци, кози и свињи (*) и одредбите од членовите 8 и 9 од Правилникот за посебните барања за храна од животинско потекло(*) кои се однесуваат на идентификационата ознака.

(3) Меленото месо од став (1) на овој член произведено од свежо разладено месо може да се замрзне со постигнување на внатрешна температура не повисока од -18°C.

(4) Замрзнување на меленото месо од став (3) на овој член треба да се врши согласно одредбите од Правилникот за посебните барања за безбедност на брзо замрзнатата храна (*), а процесот на мрзнење да се изведе на начин со кој зоната на кристализација е помината во најкус временски рок.

(5) За замрзнување на меленото месо од став (3) на овој член потребно е соодветна опрема за замрзнување во која се постигнува температура од најмалку – 35°C. Температурата на производот во внатрешноста на меленото месо по термичката стабилизација треба да се одржува најмалку на – 18°C. По исклучок, за време на транспортот можни се краткотрајни покачувања на температурата, но не повеќе од 3°C.

(6) Меленото месо произведено од свежо разладено месо треба да се замрзне само еднаш и по одмрзнувањето не треба повеќе да се замрзнува.

Член 18 Пакување и означување на меленото месо

(1) Меленото месо се пакува, веднаш по производството во оригинално пакување согласно прописите за безбедност на храната така што во случај на отварање на пакувањето, доказот за отворање да биде јасен и лесно видлив.

(2) Меленото месо треба да помине на режим на ладење во период не подолг од еден час по мелењето и пакувањето, освен во случаи кога се користени процеси кои доведуваат до намалување на внатрешната температура на месото за време на производството, а месото е постојано под соодветен температурен режим.

(3) Операторот со храна треба да го чува меленото месо во оригинално пакување на температура не повисока од 2°C најмногу 96 часа, а на температура од -18°C најмногу 90 дена.

(4) Доколку меленото месо е произведено од замрзнато свежо месо крајниот рок на траење на производ не треба да биде подолг од рокот на траење на замрзнатото свежо месо.

(5) На пакувањето на мелено месо кое се произведува од месо со различен датум на производство и/или замрзнување, треба да биде наведен најстариот датум на производство и/или замрзнување.

(6) Под датум на производство на меленото месо од став (5) на овој член се подразбира датумот на мелење.

(7) Во случај на замрзнато мелено месо наменето за исхрана на луѓето, покрај датумот на мелење се наведува и датумот на замрзнување на меленото месо, ако е различен од датумот на неговото мелење, а пакувањето треба да е обележано со ознаката “да не се замрзнува повторно по одмрзнувањето”.

Глава II ПОДГОТОВКИ ОД МЕСО

Член 19

Подготовки од месо

(1) Подготовките од месо се ставаат во промет како топлински необработени односно разледени, смрзнати или длабоко смрзнати.

(2) Подготовките од месо може да се произведуваат од еден или повеќе видови месо, доколку со овој правилник не е поинаку пропишано, при означувањето јасно се декларираат видовите на месо кои се употребени.

Член 20

Барања за суровини

При производство на подготовки од месо, суровините кои се користат треба да:

- 1) се во согласност со барањата за свежо месо;
- 2) потекнуваат од скелетен мускул, вклучително адхерентните масни ткива;
- 3) не потекнуваат од:
 - остатоци од расекување и тримување на месо (освен цели парчиња мускул);
 - механички одвоено месо (МОМ);
 - месо кое содржи делови од коска или кожа; или
 - месо од главата, освен масетери, немускулниот дел од *linea alba*, месо од регионот на *carpus* и *tarsus*, месо стругано од коски и мускули од дијафрагма (освен ако серозата не е отстранета).

Член 21

Класификација на подготовките од месо

(1) Подготовките од месо според начинот на обработка може да се класифицираат како маринирано месо, месо третирано со ензими, starter култури и антиоксиданси, панирано месо и обликувано издробено месо.

(2) Маринирано месо се цели или сечени парчиња на месо, со или без коска третирано со постапка на маринирање.

(3) Месо третирано со ензими, starter култури и антиоксиданси согласно одредбите за употреба на адитиви во храната согласно член 12 од овој правилник, се произведува од основни или исечени парчиња на говедско месо, или месо од други видови на животни, со или без коска. Во производство на овие производи можат да се употребуваат и други додатни состојки.

(4) Панирано месо се произведува од обликувани парчиња месо, со или без коска, мелено обликувано месо или месо од став (3) на овој член, кое се обложува со смеса за панирање. Смесата за панирање треба добро да е нанесена на месото по целата површина. Покрај смеса за панирање на овој производ му се додаваат и додатни состојки и масно ткиво.

(5) Обликувано мелено месо се произведува од различни видови месо од I, II и III категорија, од масно ткиво и од додатни состојки, а може да биде:

1) Кебапи се производ од валчест облик добиен со мелење на месо од I и II категорија на кое му се додаваат сол и мирудии;

2) Плескавица е производ добиен од грубо мелење на месо од I и II категорија на кое му се додаваат сол, кромид до 10% и други мирудии; и

3) Хамбургер е производ добиен од месо на говеда, на кое према потреба може да им се додаде и кујнска сол.

(6) Подготовките од месо при ставање во промет се означуваат со називите од став (1) од овој член, или согласно производителската спецификација од член 4 став (2) точка 4 од овој правилник.

(7) Доколку во производството на производот се користени повеќе видови на месо на декларацијата на производите треба да бидат наведени сите видови на месо од кои е направена подготовката од месо.

Член 22

Сродни видови на подготовки од месо

(1) Сродни видови на подготовки од месо можат да се произведуваат врз основа на производителска спецификација од член 4 став (2) од овој правилник од месо од I, II и III категорија.

(2) Во производството на подготовки од месо од став (1) на вој член можат да се користат и производи од растително и животинско потекло до 20%.

(3) Во производството на производите од став (1) на овој член може да се користат и саламурено, солено, чадено месо и масно ткиво.

(4) Видот и количеството на додатните состојки од став (2) на овој член треба да бидат видно означени на декларацијата според видот и количеството.

Член 23

Пакување и означување

(1) При ставање во промет подготовките од месо кои се добиени со операции на мелење, обликување или друг третман се пакуваат во оригинално-неделиво пакување согласно прописите за безбедност на храната и се означуваат со соодветна декларација.

(2) Подготовките од месо што се направени од цели парчиња месо и ја задржале формата на месото од кое се добиени (саламурен стек, ражњичи, увијач и сл) се пакуваат во оригинално збирно пакување, кое подоцна во објектите за малопродажба може да се дели, при што декларацијата од збирното пакување е изложена во објектот за продажба во близина на производите и е достапна на увид на крајниот потрошувач.

(3) Подготовките од месо треба да бидат оладени во најкраток можен рок до внатрешна температура од +2°C за подготовки од месо добиени од мелено месо, +7°C за подготовки добиени од свежо месо и +3°C за подготовки кои содржат внатрешни органи или доколку се длабоко замрзнати, треба да бидат оладени до внатрешна температура под -18°C во најкраток можен рок;

(4) Доколку подготовките од месо се произведени од разладено месо под датум на производство на подготовките од месо се подразбира датумот на колење на животните.

(5) Доколку подготовките од месо се произведени од замрзнато месо, покрај датумот на производство треба да се наведе и датумот на кој месото било замрзнато.

(6) На декларацијата на подготовките од месо произведени од месо од животни со различен датум на колење и на замрзнување треба да биде означен најстариот датум на производство и/или замрзнување.

(7) Доколку подготовките од месо се произведуваат од замрзнато месо, краен рок на траење на производот не треба да биде подолг од рокот на траење на замрзнатото месо.

(8) Подготовките од месо произведени од свежо разладено месо можат да се замрзнат само еднаш, додека подготовките од месо произведени од замрзнато месо по производството не треба да се замрзнуваат.

(9) Во случај на замрзнати подготовки од месо наменето за исхрана на луѓето, покрај датумот на подготовка се наведува и датумот на замрзнување на подготовките од месо, ако е различен од датумот на нивното подготвување.

Глава III ПРОИЗВОДИ ОД МЕСО

Член 24

Класификација на производите од месо

Производите од месо може да се класифицираат како:

- 1) колбаси;
- 2) сувомеснати производи;
- 3) сланина;
- 4) маст, топен лој и цимирилки;
- 5) конзерви;
- 6) јадења од месо;
- 7) други производи од месо; и
- 8) сродни производи.

Оддел I КОЛБАСИ

Член 25

Општи карактеристики

(1) Колбаси се производи добиени од различни видови и количества месо, внатрешни органи, крв, масно и сврзно ткиво, со различен степен на иситнетост, со полнење на природни или вештачки обвивки со додадок на сол, зачини и екстракти и кај одредени видови колбаси и други прехранбени производи, кои подлежат на различни типови на обработка и прерабока.

(2) Изгледот, вкусот, мирисот, бојата и конзистенцијата на колбасите треба да бидат својствени за односниот вид колбаси.

Член 26

Обвивки за колбаси

(1) Како природни обвивки за колбаси можат да се користат обработените делови на црева од животни за колене, слезници од хранопроводи на говеда и свињи и мочен меур од говеда, свињи и овци.

(2) Вештачките обвивки што се користат во производството на колбаси треба да бидат од материјали кои не се штетни по здравјето и треба да ги исполнуваат барањата пропишани со прописите за безбедност на храна.

(3) Обоени вештачки обвивки можат да се употребуваат под услов бојата да не преминува на содржината на производот и да не се растворува во некоја од неговите компоненти.

Член 27

Класификација на колбасите

Според составот, физичко-хемиски и сензорни карактеристики, употребената сировина, технолошкиот процес на производството и начинот на конзервирање, колбасите се произведуваат и се ставаат во промет како: ферментирани колбаси, термички обработени колбаси (барени колбаси, варени колбаси и останати) и свежи колбаси.

Член 28

Ферментирани колбаси

(1) Ферментирани колбаси се производи од месо и масно ткиво, кои по обработката и полнењето подлежат на постапки на ферментација, сушење и зреење, со или без чадење. Производите кои не се чадени може да бидат означени со ознаката “сушен на воздух” или “сушен без чадење”.

(2) Во зависност од степенот на зреење (исушеност), ферментирани колбаси може да бидат ферментирани трајни колбаси или колбаси за мачкање.

Член 29

Ферментирани трајни колбаси

(1) Ферментирани трајни колбаси се произведуваат од издробено свинско и говедско месо од I или II категорија (основна маса), од цврсто масно ткиво и од додатни состојки (особено лук и пиперка) и не подлежат на термичка обработка.

(2) Во зависност од составот на производот и начинот на производство ферментирани трајни колбаси се произведуваат и ставаат во промет како салами, кулен, чаен, зимски, сремски и сродни видови ферментирани трајни колбаси.

(3) Во производството на ферментирани трајни колбаси можат да се употребуваат други видови месо само доколку е пропишано со овој правилник.

(4) Во ферментирани трајни колбаси не треба да има повеќе од 40% вода, освен ако со овој правилник не е пропишано поинаку.

(5) Филот на ферментирани трајни колбаси се полни во природни или вештачки црева. Обвивките на трајните колбаси не треба да бидат оштетени, ниту позначително промастени.

Член 30

Физичко-хемиски карактеристики

Ферментирани трајни колбаси треба да ги имаат следните физичко-хемиски карактеристики:

1) просекот да има изглед на мозаик составен од приближно воедначени парченца од мускулно ткиво во црвена боја и од цврсто масно ткиво во белузлава боја;

2) парченцата од цврсто масно ткиво да се рамномерно распоредени во основната маса и при сечење да не се размачкуваат и да не испаѓаат од нарезокот;

3) на пресеко од колбасот да нема шуплини и пукнатини; и

4) обвивката добро да налегнува на филот и филот да може лесно да се сече во тенки листови.

Член 31

Салами

Саламите се ферментирани трајни колбаси полнети во црева со пречник од најмалку 50 mm подложени на подолг процес на ферментација. На површината на саламите остатоците на мувла и прашок за покривање (посипување, обложување) треба да бидат што порамномерно распоредени.

Член 32

Кулен

(1) Кулен е ферментиран траен колбас добиен од грубо издробено свинско месо од I категорија и од цврсто масно ткиво, на кое може да му се додаде до 10% говедско месо од I или II категорија.

(2) Во производството на кулен се употребуваат додатни состојки како лук и пиперка.

(3) Филот за кулен се полни во свинско слепо црево или други обвивки согласно член 27 од овој правилник.

(4) Во куленот од став (1) на овој член не треба да има повеќе од 35% вода.

Член 33 Чајна

(1) Чајна е ферментиран траен колбас добиен од говедско и свинско месо од I и II категорија, со цврсто масно ткиво, кујна сол, замена за сол, адитиви, мирудии и екстракти од мирудии, шеќер и starter култура.

(2) Филот за чајна треба да е фино иситнет и на полнет во обвивка со помал пречник.

Член 34 Зимска

(1) Зимска е ферментиран траен колбас од иситнето свинско месо, масно ткиво, сол, адитиви, шеќер, зачини, екстракти и starter култура а може да се додаде и до 10% говедско месо.

(2) Филот за зимскиот колбас се полни во природни или вештачки црева, а обвивката може да биде прекриена со мувла.

Член 35 Сремска

(1) Сремска е ферментиран траен колбас добиен од грубо издробено свинско месо од I и II категорија и од цврсто масно ткиво на кое може да му се додаде и до 10% говедско месо од I и II категорија.

(2) Во производството на сремска како додатни состојки се употребуваат адитиви, лук и пиперка.

(3) Филот за сремскиот колбас од став (1) на овој член се полни во природно, свинско црево.

Член 36 Сродни видови ферментирани трајни колбаси

(1) Сродни видови ферментирани трајни колбаси покрај од свинско месо, можат да се произведуваат и од говедско, живинско или овчо месо врз основа на производителска спецификација и треба да ги исполнуваат барањата од членовите 29 и 30 од овој правилник.

(2) На сродните видови ферментирани трајни колбаси од став (1) на овој член кои се произведуваат од свинско месо може да им се додаде до 35% говедско месо од I или II категорија. Ако се користи повеќе од 35% говедско месо, колбасот треба да се означи како „говедски колбас“.

(3) Во производството на колбасите од став (1) на овој член може да се употреби и цврсто масно ткиво до 35% при што не треба да има повеќе од 40% вода.

Член 37 Ферментрани колбаси за мачкање Чаен намаз

(1) Ферментрани колбаси за мачкање се производи добиени од различни видови на месо и масно ткиво, со додавање на сол, шеќери, зачини и starter култури, кои се конзервирани со постапка на ферментација.

(2) Ферментраните колбаси за мачкање од став (1) на овој член треба да се чуваат на температура до +7°C, а се ставаат во промет како „чаен намаз“.

Член 38 Декларација

Декларацијата за ферментирани колбаси од член 29 став (2) на овој правилник се става врз етикетата која се прицврстува за еден крај на производот или на бандеролата која се обвивува околу производот, а за салама и кулен – на бандеролата.

Член 39 Термички обработени колбаси

(1) Термички обработени колбаси се производи добиени од различни видови на месо, масно и сврзно ткиво, внатрешни органи и крв со различен степен на уситнетост, со додавање на сол, зачини, шеќери и други додатни состојки, кои после полнење во природни или вештачки обвивки или калупи, се конзервираат со пастеризација со или без чадење.

(2) По исклучок на одредбите од став (1) на овој член во производството на термички обработени колбаси може да се користи и механички одвоено месо (МОМ) доколку истото е јасно означено на декларацијата на производот.

(3) Термички обработени колбаси се чуваат на температура од 0 до +4°C.

(4) Во зависност од составот на производот, начинот на производство и степенот на уситнетост, термички обработени колбаси се произведуваат и ставаат во промет како барени колбаси (фино иситнети, полутрајни - грубо иситнети колбаси и колбаси од месо во парчиња), варени колбаси и сродни термички обработени колбаси.

Член 40 Барени - Фино иситнети колбаси

(1) Фино иситнети барени колбаси се произведуваат од различни видови месо, масно и сврзно ткиво и додатни состојки чија основа на смесата е фина уситнетост.

(2) Содржината на вкупни протеини од месо во фино иситнети барените колбаси треба да е најмалку 9%.

(3) Во зависност од составот на производот и начинот на производство фино иситнети барените колбаси се произведуваат и се ставаат во промет како: кренвиршли, сафалади, екстра-колбас и сродни видови фино иситнети барени колбаси.

(4) Фино иситнетите барени колбаси од став (3) на овој член можат да се ставаат во промет и без обвивка, под услов да се спакувани во оригинално пакување.

Член 41 Физичко-хемиски карактеристики

Фино иситнети барените колбаси треба да ги имаат следните физичко-хемиски карактеристики:

1) да се цврсти и сочни и под лесен притисок да не отпуштаат течност;

2) по површината да се во костенливоцрвена боја, без оштетувања, поголеми набори и деформации;

3) филот кај кренвиршлите, сафаладата, екстра-колбасите и паризерот да е во уедначена розовоцрвена боја; и

4) обвивката кај колбасите цврсто да налегнува на филот, така што при прекршување на колбасот да не се одвојува од филот.

Член 42 Кренвиршла и сафалада

(1) Кренвиршла и сафалада се производи од свинско, говедско и живинско месо, масно, сврзно ткиво, додатни состојки и адитиви.

(2) Филот за кренвиршли се полни во обвивки со пречник од 18 до 24 mm, а филот за сафалада се полни во обвивки со пречник од 25 до 40 mm.

(3) Филот за кренвиршли и сафалада со термокоагулација се обликува во колбаси во пречници од став (2) на овој член.

(4) Вештачките обвивки од став (2) на овој член треба по квалитетот да им одговараат на природните обвивки (лесно да пукаат, да не се жилави и да не се одвојуваат од филот).

(5) Содржината на вкупни протеини од месо во кренвиршли и сафаладите треба да е најмалку 10%, а содржината на колагенот во протеините од месо треба да е најмногу 20%.

Член 43 Екстра-колбаси

(1) Филот за екстра-колбаси се произведува од свинско, говедско и живинско месо, сврзно ткиво, додатни состојки и адитиви.

(2) Филот за екстра-колбасите од став (1) на овој член се полни во вештачки црева со пречник од најмалку 40 мм.

(6) Содржината на вкупни протеини од месо во екстра колбасот треба е најмалку 10 %, а содржината на колагенот во протеините од месо треба да е најмногу 20%.

Член 44 Сродни видови фино иситнети барени колбаси

(1) Сродни видови фино иситнети барени колбаси можат да се произведуваат само врз основа на производителска спецификација и треба да ги исполнуваат барањата од членовите 40 и 41 на овој правилник.

(2) Во производството на колбасите од став (1) на овој член може да се употреби до 2% обрано млеко во прав, до 5% јајца, (жолчка, белка, меланж) и до 5% маслинки. Во оваа група на колбаси спаѓаат и колбасите со зеленчук (кисели краставици, пиперки и др.) кој може да се додаде во количина до 10%.

Член 45 Означување

Кај фино иситнетите барени колбаси декларацијата се става на обвивката или етикетата прицврстена за еден крај на производот. Кај поситните колбаси што се ставаат во промет во низи, цела низа може да има заедничка декларација која може да се стави и на пакувањето доколку производот се продава во оригинална пакување.

Член 46 Полутрајни - Грубо иситнети барени колбаси

(1) Полутрајни грубо иситнети барени колбаси се произведуваат од разни видови мелено месо, од масни и сврзни ткива, од месно тесто, од внатрешни органи, од кожички, од остатоци на сврзно и масно ткиво, адитиви и од дозволени додатни состојки и подлежат на термичка обработка.

(2) Во зависност од составот на производот и начинот на производство полутрајните грубо иситнети барени колбаси се произведуваат и се ставаат во промет како: говедски колбас, крањски колбас, тиролски колбас и сродни видови грубо иситнети барени колбаси.

Член 47 Физичко-хемиски карактеристики

Полутрајните грубо иситнети барени колбаси треба да ги имаат следните физичко-хемиски карактеристики:

- 1) на пресекот на колбасот да нема несаламушено месо;
- 2) состојките во филот што порамномерно да се распоредени;

- 3) филот добро да налегнува на обвивката; и
- 4) масните ткива да се во белузлава боја и при сечење да не испаѓаат од филот.

Член 48 Говедски колбас

(1) Говедски колбас е колбас произведен од иситнето говедско месо од I, II или III категорија, од месно тесто до 25% и од масни ткива до 25%.

(2) Говедското месо може во количина до 25% да биде заменето со месо од срце и од хранопроводи.

(3) Филот на говедскиот колбас се полни во говедски или свински тенки црева.

Член 49 Крањски колбас

(1) Крањски колбас е производ добиен од свинско месо, цврсто масно ткиво, сврзно ткиво, вода, готварска сол, зачини, екстракти, додатни состојки и адитиви.

(2) Филот на крањскиот колбас се полни во свински тенки црева и во него јасно се воочуваат парченца на издробено свинско месо.

(3) Содржината на вкупни протеини од месо во крањскиот колбас треба да е најмалку 12%.

Член 50 Тиролски колбас

(1) Тиролски колбас е производ добиен од свинско месо, цврсто масно ткиво, сврзно ткиво, вода, готварска сол, зачини, екстракти, додатни состојки и адитиви во кој јасно да се воочуваат парченца на издробено свинско месо.

(2) Филот на тиролскиот колбас се полни во вештачки црева со калибар поголем од 60мм.

(3) Содржината на вкупни протеини од месото во тиролскиот колбас треба да е најмалку 12%.

Член 51 Сродни видови грубо иситнети барени колбаси

(1) Сродни видови грубо иситнети барени колбаси покрај од свинско месо, можат да се произведуваат и од месо од копitari или од овчо месо врз основа на производителска спецификација и треба да ги исполнуваат барањата од членовите 46 и 47 на овој правилник.

(2) Ако колбасите од став (1) на овој член се произведуваат како сланински колбаси, таквите колбаси треба да содржат најмалку 20% месно тесто, а другиот дел од содржината на колбасите сочинува цврсто масно ткиво кое може да биде заменето со издробено свинско месо.

(3) Во производството на колбасите од став (1) на овој член може да се употреби до 2% обрано млеко во прав, до 30% сирење, до 5% јајца (жолчка, белка, меланж) и до 5% маслинки.

(4) Содржината на вкупни протеини од месото во сродни видови грубо иситнети барени колбаси треба да е најмалку 11%.

Член 52 Барени колбаси од месо во парчиња

(1) Барени колбаси од месо во парчиња се произведи од различни видови месо од I и II категорија чиј фил го сочинуваат парчиња месо, масно и сврзно ткиво, вода, додатни состојки, зачини и адитиви.

(2) Во зависност од составот на производот и начинот на производство барените колбаси од месо во парчиња се произведуваат и ставаат во промет како шунка во црево и сродни видови ферментирани трајни колбаси.

Член 53

Физичко-хемиски карактеристики

(1) Барените колбаси од месо во парчиња треба да ги имаат следните физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики:

1) филот добро да налегнува на обвивката и да нема издвоено желе и масти;

2) парчињата месо да се со уедначена и стабилна боја, рамномерно распоредени и поврзани со другите состојки од филот;

3) масното ткиво да е со бела боја и при сечење да не испаѓа од филот; и

4) да се со пријатен и својствен мирис и вкус.

(2) Барените колбаси кои содржат живинско и говедско месо на декларацијата во називот на производот треба да го содржат видот на месото.

Член 54

Шунка во црево

(1) Шунка во црево е производ од грубо иситнети парчиња свинско месо од I категорија.

(2) Филот на шунката во црево се полни во вештачки црева и во него треба да бидат видно уочливи крупно сечените парчиња саламуруено свинско месо.

(3) Содржината на вкупни протеини од месото во шунката во црево треба да е најмалку 12%.

(4) Доколку шунката се произведува од друг вид на месо, видот на месото треба да се содржи во името на производот (пр. пилешка шунка, мисиркина шунка и тн.).

Член 55

Сродни производи на барени колбаси од месо во парчиња

Сродни производи на барени колбаси од месо во парчиња можат да се произведуваат по производна спецификација и треба да ги исполнува барањата од член 52 и 53 од овој правилник.

Член 56

Означување

(1) Декларацијата на полутрајните и барените колбаси се става на обвивката или етикетата прицврстена за еден крај на производот.

(2) Барените колбаси што се ставаат во промет во низи или парови можат да имаат заедничка декларација, а етикетата се прицврстува за низа или за повеќе сврзани парови.

Член 57

Варени колбаси

(1) Варени колбаси се месни производи добиени од различни видови на месо, масно и сврзно ткиво и внатрешни органи, кои во текот на производството може да бидат обработени со топлина, како и од крв, а може да им се додава и бујон, супа, сол, зачинин, шеќери и други прехранбени производи, кои по полнењето во обвивки или садови се конзервираат со топлотна обработка од најмалку +75°C, а во крварици, шваргли и кавурма температура од +80°C.

(2) Пастеризираниите варени колбаси се чуваат на температура до +4°C, производите конзервирани со варење на температура до +10°C, а стерилизирани производи на температура до +25°C.

(3) Варените колбаси се произведуваат и се ставаат во промет како шваргла, крвавица, паштета од црн дроб во црево и сродни видови варени колбаси.

Член 58

(1) Во производството на варени колбаси, освен кај шварглата може да се употреби до 2% емулгатор.

(2) Филот на варените колбаси се полни во природни или вештачки црева.

(3) Варени колбаси можат да се ставаат во промет и без обвивка, доколку се пакувани во оригинално пакување.

Член 59

Физичко-хемиски карактеристики

Варените колбаси треба да ги имаат следните физички и физичко-хемиски карактеристики:

1) обвивката добро да налегнува на филот, да не е оштетена, извалкана, мувлосана, слузава и леплива;

2) состојките на филот да се добро проварени и на пресекот да се добро меѓусебно поврзани; и

3) колбасите што се ставаат во промет без обвивка да имаат правилен облик без поголеми деформации.

Член 60

Шваргла

(1) Шварглата е варен колбас кој се произведува од крупно издробено свинско месо и масни ткива. Во производството на овие колбаси можат да се употребуваат и внатрешни органи, булјон и супа.

(2) Шварглата треба да содржи најмалку 50% издробено свинско месо, а може да содржи и до 15% масни ткива.

(3) Црна шваргла е шваргла која содржи до 20% крв.

(4) Филот за шваргла се полни во слепо црево, во свински желудници или во вештачки црева од поголеми пречници.

Член 61

Крвавица

(1) Крвалицата е варен колбас произведен од крв и од други внатрешни органи, издробено свинско или говедско месо, масни ткива, цимирилки до 10% маст, супа и булјон.

(2) Во производството на крвалицата од став (1) на овој член може да е употреби до 20% леб, ориз, гершла, просо, елда или пченкарно брашно, како и до 2% обрано млеко во прав, а може да содржи до 20% крв.

(3) Филот за крвавица се полни во говедски тенки и свински дебел црева или во вештачки обвивки.

Член 62

Паштета од црн дроб во црево

(1) Паштетата од црн дроб во црево е варен колбас кој содржи најмалку 15% мелен црн дроб, најмалку 10% месо од I, II, III и IV категорија, а другот дел од филот го сочинуваат други внатрешни органи, издробено свинско или говедско месо, масни ткива, маст и супа.

(2) Филот за паштета од црн дроб треба на пресекот да биде со уедначена карактеристична боја, а конзистенцијата треба да е мачкава, но нелеплива и не треба да содржи повеќе од 45% маст.

(3) Филот за паштета од црн дроб во црево оид став (1) на овој член се полни во природни или вештачки обвивки.

Член 63

Сродни видови варени колбаси

(1) Сродните видови варени колбаси можат да се произведуваат врз основа на производителска спецификација и треба да ги исполнуваат барањата од членовите 57, 58 и 59 на овој правилник.

(2) Во производството на колбасите од став (1) на овој член може да се употреби маломасно соино брашно и гриз до 3%, гершла, елда, ориз, брашно, обрано млеко до 4%, млеко во прав до 2% и јајца до 5% (жолчка, белка и меланж) и протеини од растително и животинско потекло.

(3) Содржината на вкупни протеини од месо во сродните варени колбаси треба да е најмалку 7%, при што во истите може да има најмногу 30% колаген.

Член 64 Означување

(1) Декларацијата на варените колбаси се става на етикетата прицврстена за еден крај на производот или на амбалажната единица во која се продава производот.

(2) Производите што ги исполнуваат барањата за варени колбаси на овој правилник, а не се полнети во црева, односно обвивки и немаат облик на колбас, можат да се ставаат во промет под називот: „месен леб“ и „кавурма“.

(3) Останати термички обработени колбаси се произведуваат од различни видови месо, масно и сврзно ткиво, внатрешни органи, крв, додатни состојки, адитиви и вода. Останати термички обработени производи се ставаат на пазар како: месен леб, производи во желе, кавурма и слично.

(4) По исклучок на одредбите од став (3) на овој член во производството на останатите термички обработени колбаси може да се користи и механички одвоен месо (МОМ) доколку истото е јасно означено на декларацијата на производот.

Член 65 Свежи колбаси

(1) Свежите колбаси се производи од различни видови свежо месо и масно ткиво со додадни состојки, кои по полнење во обвивки се конзервираат единствено со постапки за ладење или замрзнување.

(2) Свежите колбаси кои се произведуваат како колбаси за кои е неопходна понатамошна обработка пред конзумација на декларацијата треба да биде содржана ознаката „свеж колбас“ како и начинот на подготовка пред употреба „со топлинска обработка“.

(3) Свежите колбаси кои на денот на производство подлежат на третман на краткотрајно чадење по ладна постапка во називот на колбасот треба да стои називот „чадена“.

(4) Свежите колбаси како пакувани производи се чуваат на температура до +4°C.

(5) Свежите колбаси се произведуваат и ставаат во промет како колбаси за печење или колбаси произведени согласно производителска спецификација.

(6) Содржината на вкупни протеини од месо во свежите колбаси треба да е најмалку 12%.

Член 66 Колбаси за печење

(1) Колбаси за печење се сурови производи добиени од покрупно издробено свинско месо од I и II категорија, од масни ткива и од додадени состојки. Во готовиот производ може да има најмногу до 30% маст.

(2) Колбасите за печење може да се произведуваат и од други видови месо од I, II и III категорија, од масни ткива и од додатни состојки.

(3) Во зависност од составот на производот и начинот на производство колбасите за печење се произведуваат и ставаат во промет како „колбас за печење“ и сродни видови на колбаси за печење.

Член 67 Сродни видови колбаси за печење

(1) Сродните видови колбаси за печење можат да се произведуваат врз основа на производителска спецификација. Ако во производството на овие колбаси се употреби овчо месо повеќе од 10%, колбасот во кој е употребено тоа месо треба да се декларира како „колбас со овчо месо“.

(2) Сродните видови колбаси за печење не треба да имаат повеќе од 30% маст.

(3) При производство на колбасите од став (1) на овој член произведени од замрзнато месо се применуваат одредбите од член 17 ставови (1) и (4) на овој правилник.

Оддел II СУВОМЕСНАТИ ПРОИЗВОДИ

Член 68 Општи карактеристики

Сувомеснати производи се производи добиени од разни видови месо во парчиња со коски, поткожно масно ткиво и кожа, со или без нив, со додавање на сол и зачини кои се конзервирани со постапки на солење или саламуруње и сушење, со или без топлинска обработка, со чадење или без чадење на месото, до степен погоден за конзумација без претходна топлинска обработка.

Член 69 Физичко-хемиски и сензорни карактеристики

(1) Сувомеснатите производи треба да ги имаат следните физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики:

1) површината да им е чиста и сува, по која може да има на одделни места и во потенок слој помали наслојки на мувла;

2) да имаат мирис и вкус својствени за производот и за видот на употребеното месо, а ако се чадени да имаат мирис и вкус на чад;

3) да се со што поправилан облик, со уредно обрешани рабови и без засеци;

4) месестите делови на производот да се во светло црвена до темно црвена боја, при што периферните делови можат да бидат во потемна боја;

5) масното ткиво да е пластично и во бела боја, а површински слоеви можат да имаат жолтеникава нијанса; и

6) да се доволно исчистени и изгледот, мирисот, вкусот, конзистенцијата и другите својства да им одговараат на односниот производ, а ако се чадени – да имаат мирис и вкус на чад.

(2) Сувомеснатите производи се ставаат во промет со кожа или без кожа. Доколку производот е со кожа, таа треба да биде во светла до темнокостенлива боја, без засеци и други оштетувања.

Член 70 Класификација на сувомеснатите производи

(1) Според видот и деловите на месото од кое се произведени, физичко-хемиски и сензорни карактеристики, начинот на технолошката обработка и трајноста, сувомеснатите производи кои се ставаат во промет се класифицираат како трајни сувомеснати производи, полутрајни сувомеснати производи и сродни видови сувомеснати производи.

(2) Трајни, односно термички необработени, сушени на чад или без чад, сувомеснати производи се ставаат во промет како: пршут, сува шунка, сува плешка, су-

в врат, сув врат во црево или мрежичка, сува свинска печеница, сув свински каре, суви ребра, говедски пршут и овча и козја пастрма.

(3) Полутрајни, односно термички обработени сувомеснати производи се ставаат во промет како: чадена шунка, чадена плешка, чадено каре, чадена печеница, чадена вратина, чадена вратина во црево или во мрежичка, суви ребра, сува глава, сува коленица, сува ногичка и сува опашка.

(4) Покрај производите од ставовите (2) и (3) на овој член, можат да се произведуваат и да се ставаат во промет и сродни видови трајни и полутрајни сувомеснати производи согласно производителска спецификација.

(5) Производите од ставовите (2) и (3) на овој член кои не се чадени носат ознака "сушен на воздух".

(6) Сувомеснатите производи од ставовите (2) и (3) на овој член се чуваат на температура до +15°C, а нарезници од производите кои се амбалажирани на температура до +10°C.

(7) Сувомеснати производи произведени од други видови месо различно од свинско, во називот треба да имаат и ознака која го одредува видот на месо и производи.

Член 71

Трајни сувомеснати производи

(1) Трајните сувомесни производи треба да ги имаат следните физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики:

1) површината да им е чиста и сува, по која може да има наместа и во потеност слој помали наслојки на мувла;

2) да се доволно исчистени и изгледот, мирисот, вкусот, конзистенцијата и другите својства да им одговараат на односниот производ, а ако се чадени – да имаат мирис и вкус на чад.

3) да се со карактеристичен облик (типичен за парчето месо/производот), со уредно обрежани рабови и без засеци;

4) месестите делови на производот да се во светлоцрвена до затвореноцрвена боја, при што периферните делови можат да бидат во потемна боја; и

5) масното ткиво да е пластично и во бела боја, а површински слоеви можат да имаат жолтеникава нијанса.

(2) На ознаката на трајните сувомеснати производи произведени од други видови на месо на декларацијата треба јасно да бидат наведени видовите на месо и името на производот.

(3) Сувомеснатите трајни производи се чуваат на температура до +15°C, а нарезници од производите кои се амбалажирани до +10°C.

Член 72

Пршут

(1) Пршут е производ од свински бут со или без кожа, без крсна и бедрена коска, без опашка и ногички, со или без додаток на зачини, конзервиран со суво солење или саламуруње, со или без ладно чадење, долго сушен на воздух и зреење кој има специфичен вкус.

(2) Пршутот треба да биде на пресек со темноцрвена боја, конзистенцијата на производот треба да биде еластична, а масното ткиво треба да има бела или розова нијансирана боја.

Член 73

Сува шунка и сува плешка

(1) Сува шунка и сува плешка се производи добиени со саламуруње, чадење и сушење на бутони или нивни делови, односно плешки на месести свињи.

(2) Сува шунка е бут или дел од него, со кожа или без кожа, од кој се отстранети ногичките, бедрената коска, крсната коска и опашката.

(3) Сува плешка е плешка со кожа или без кожа, од која се отстранети ногичките, со или без кожа и поткожно масно ткиво обезкостена или не, конзервирана со постапка на суво солење или саламуруње, ладно чадење и сушење со воздух и зреење.

Член 74

Сув врат

(1) Сув врат со коски е производ конзервиран со постапка на суво солење или саламуруње, ладно чадење и сушење со воздух и зреење, свински врат во должината на сите вратни и првите три градни пршлени со припаѓачкиот дел ребра во широчина на вратните пршлени.

(2) Сув врат без коски е производот од став (1) на овој член од кој се извадени коските.

(3) Сув врат во црево е саламурен врат без коски, завиткан во слепо или задно говедско црево, серозни или вештачки обвивки, мрежички и др.

(4) Сув врат во црево, што се става во промет под називот „буѓола“, се произведува со подолога ферментација и не подлежи на термичка обработка.

Член 75

Сува свинска печеница

Сува свинска печеница е производ добиен од надворешниот дел од свински грб од кој претходно се отстранети коските, сврзното и масното ткиво, конзервиран со постапка на солење или саламуруње, ладно чадење, сушење и зреење.

Член 76

Говедски пршут, овча и козја пастрма

Говедски пршут, овча и козја пастрма се солени или саламурени и на ладен чад и воздух добро просушени помали или поголеми делови говедски труп, цели овчи или козји труп, половинки и четвртинки, со коски или без нив.

Член 77

Полутрајни сувомеснати производи

(1) Полутрајни сувомеснати производи се производи од парчиња свинско месо со или без коски, кожа, поткожно масно ткиво како и додатни состојки, кои се чадат и се термички обработени до температура на пастеризација.

(2) Полутрајните сувомеснати производи кои се ставаат во промет во обвивки, треба да бидат означени и така што во називот да имаат и ознака која јасно ќе укажува на тоа.

(3) Полутрајните сувомеснати производи се чуваат на температура од 0°C до 4°C.

(4) Полутрајните сувомеснати производи добиени од месо на преживари, копitari и живина треба во името да имаат ознака која укажува на видот на месото.

Член 78

Физичко-хемиски и сензорни карактеристики

Полутрајните сувомеснатите производи треба да ги имаат следните физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики:

1) да се доволно исчистени и изгледот, мирисот, вкусот, конзистенцијата и другите својства да им одговараат на односниот производ, а ако се чадени – да имаат мирис и вкус на чад.

2) да се со карактеристичен облик (типичен за парчето месо/производот), со уредно обрежани рабови и без засеци;

3) месестите делови на производот да се во светлоцрвена до затвореноцрвена боја, при што периферните делови можат да бидат во потемна боја; и

4) масното ткиво да е пластично и во бела боја, а површински слоеви можат да имаат жолтеникава нијанса.

Член 79

(1) Полутрајните сувомеснати производи може да се ставаат во промет полнети во обвивки и обликувани во различни облици (ролувани, пресувани и сл.).

(2) Покрај производите од ставови (1) на овој член, можат да се произведуваат и да се ставаат во промет и сродни видови полутрајни сувомеснати производи.

(3) Полутрајните сувомеснати производи кои не се чадени носат ознака "сушен на воздух".

Член 80

Чадена шунка

Чадена шунка е производ од свински бут со кожа, поткожно масно ткиво, коски или без нив и додадени состојки, конзервиран со солење или саламурије, на температура на пастеризација и чадење со умерено топол и топол чад.

Член 81

Чадена плешка

Чадена плешка е производ од свински плешка со и без кожа, поткожно масно ткиво, коски или без нив и додадени состојки, конзервиран со солење или саламурије, на температура на пастеризација и чадење со умерено топол и топол чад.

Член 82

Чадена печеница

Чадена печеница е производ од обескостени и обработени свински слабини и грб, без кожа и површинско масно ткиво и додатни состојки кој се конзервира со солење или саламурије до температура на пастеризација и чадење со умерено топол и топол чад.

Член 83

Чаден врат

Чаден врат е производ од обескостен и обработен свински врат, без кожа и површинско масно ткиво и додатни состојки кој се конзервира со солење или саламурије до температура на пастеризација и чадење со умерено топол и топол чад.

Член 84

Чадено говедско месо

Чадено говедско месо е производ од месо добиен од месо од бут, грбот и слабините на говедата, со или без додаток на зачини, конзервиран со солење или саламурије, на температура на пастеризација и чадење со умерено топол и топол чад.

Член 85

Останати сувомесни производи

Останати сувомесни производи се производи од различни видови на месо со различен степен на иситност, со коски, поткожно масно ткиво и кожа или без нив и додатни состојки, кои се конзервираат со постапка на солење или саламурије и пастеризација со или без чадење.

Член 86

Сродни видови сувомеснати производи

Сродни видови сувомеснати производи можат да се произведуваат врз основа на производителска спецификација и треба да ги исполнуваат барањата од членовите 68 и 69 на овој правилник.

Член 87

Означување

Декларацијата за сувомеснатите производи се става на производот или на етикетата која треба да биде прицврстена на производот. Кај помали парчиња сувомеснати производи (ногички, опашка, јазици и сл.) може поголем број производи да имаат заедничка декларација.

Оддел III СЛАНИНА

Член 88

Општи карактеристики

(1) Сланина е производ добиен со солење, саламурије, сушење и зреење, со или без чадење, со или без топлинска обработка на цврсто масно ткиво или масно ткиво од свињи, со или без пропратното мускулно ткиво, со кожа или без кожа.

(2) Сланината се произведува од следните делови на трупот на свињата:

1) подвратник (годер) долниот дел на вратната сланина, грбната сланина;

2) грбна сланина – сланина од вратот до крсната коска;

3) сланина од плешка – четвртасто обликувана лопатка без кожа и поткожно масно ткиво;

4) царско месо – дело од градниот кош со стомачниот зид; и

5) месната сланина – четвртасто обликуван дел од градниот кош со делот од стомачниот сид, без коски, со или без рскавица.

(3) Сланината според начинот на кој е произведена се класифицира како сирова солена сланина, сува сланина, печена сланина и варена сланина.

Член 89

Сирова солена сланина

(1) Сирова солена сланина е производ добиен со солење на грбна сланина од трупот на свињата.

(2) Сировата солена сланина треба да ги има следните физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики:

1) да е правилно обликувана, без делови кои висат;

2) да е чиста, во бела боја; и

3) да има својствена мирис и вкус.

(3) Сировата сланина од став (1) на овој член може да биде со кожичка или без неа.

Член 90

Физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики на сува и печена сланина

(1) Сува сланина е производ добиен од саламуриено или солено и чадено цврсто масно ткиво и масно ткиво од свињи.

(2) Печената сланина се добива на ист начин како и сувата сланина, при што не се чади и треба да биде обработена со сува топлина на температура од 70°C до 80°C.

(3) Сувата и печената сланина треба да ги има следните физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики:

1) да се правилно обликувани, без засекотини и делови што висат;

2) да имаат чисти и суви површини, без мувла, а боја жолтокостенлива до костенлива, освен сланината потурена со пипер;

3) масното ткиво на пресек да има бела боја која по површината може да биде светложолта, а месестите делови уедначена црвена боја;

4) да се цврсто еластични, но не жиливи, така што да можат лесно да се сечат во тенки листови; и

5) да имаат мирис и вкус својствени за одделен вид сланина.

Член 91

Класификација на сува и печена сланина

(1) Сува сланина се произведува и се става во промет како: сув подбрадник (годер), грбна сланина, грбна сланина, царско месо и месеста сланина.

(2) По исклучок, можат да се произведуваат и да се ставаат во промет и сродни видови на сува сланина согласно производителска спецификација.

(3) Печена сланина се става во промет како сланина од плешка, царско месо и месеста сланина.

Член 92

Варена сланина

(1) Варената сланина е грбна сланина без кожа, долгавесто обликувана со прави агли, во дебелина до 4 см, суво солена и натриена со мелена црвена пиперка потурена.

(2) Варената сланина се става во промет како варена сланина потурена со мелена црвена пиперка, а можат да се ставаат во промет и други видови варена сланина.

Член 93

Сродни видови сланина

Сродни видови на сланина можат да се произведуваат треба да ги исполнуваат барањата од членовите 88, 89, 90 и 92 од овој правилник и се произведуваат согласно производителска спецификација.

Член 94

Означување

Декларацијата за сланината од член 88 став (2) од одвој правилник се става на производот или на етикетата прицврстена на производот.

Оддел IV

МАСТ, ГОВЕДСКИ ЛОЈ И ЦИМИРИНКИ (ЧВАРКИ)

Член 95

Класификација на маст

(1) Маст е производ добиен со топење на масно ткиво, сало и опороци од свињи и говеда.

(2) Според видот на животното од кое потекнува масното ткиво, маста може да биде свинска маст и говедски лој.

Член 96

Свинската маст

(1) Свинската маст се произведува и се става во промет како домашна свинска маст и свинска маст.

(2) Рафинирање на запалена или на друг начин рафинирана маст не треба да се врши.

Член 97

Домашна свинска маст

(1) Домашна свинска маст е производ добиен по сува постапка на топење на масни ткива, сало и опороци од свињи.

(2) Домашната свинска маст треба да ги има следните физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики:

1) да има бела боја, или бела боја со слаба жолтеникава или сивкава нијанса;

2) да има мирис и вкус на свежи цимирики, при што не треба да има никаква туѓа мирис;

3) на температура од 70°C да е просирна со појава на слабо златно-жолта нијанса;

4) да има мачкава конзистенција при температура од 15°C до 25°C;

5) да има мазна или зрнеста структура;

6) да не содржи талог од цимирики повеќе од 0,2%; и

7) да не содржи повеќе од 0,3% вода и киселинскиот степен да не поголем од 3.

Член 98

Свинската маст

(1) Свинската маст е производ добиен со влажна постапка на топење на масни ткива, сало и опороци од свињи.

(2) Свинската маст треба да ги има следните физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики:

1) да има бела боја, мирис и вкус на варено свинско месо;

2) да нема никакви туѓи или неспецифични вкус и мирис;

3) да е просирна на температура од 70°C;

4) да е пластична и мазна на температура од 15°C; и

5) да не содржи над 0,3% вода и киселинскиот степен да не е поголем од 3.

Член 99

Говедски лој

(1) Говедскиот лој е производ добиен со топење на масно ткиво од говеда.

(2) Говедскиот лој треба да ги има следните физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики:

1) да се свеж и чист;

2) да има бела, беложолтеникава или жолтеникава боја;

3) да има својствена мирис и вкус; и

4) да не содржи повеќе од 0,3% вода и киселинскиот степен да не е поголем од 3.

Член 100

Цимирики

(1) Цимирики (чварки) се остатоци од масно ткиво на свињи добиени во производството на домашна свинска маст.

(2) Цимириците (чварките) треба да ги имаат следните физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики:

1) да не се препржени, загорени и запалени;

2) да не содржат поголеми остатоци од кожички или други примеси; и

3) да имаат својствена мирис и вкус.

Оддел V

КОНЗЕРВИ

Член 101

Општи карактеристики

Конзервите се производи добиени од разни видови месо, масни ткива, внатрешни органи и додатни состојки, кои на различни начин се обработуваат, се полнат и

херметички затвараат во оригинално пакување и подлежат на дејството на топлотен третман (пастеризација или стерилизација) во херметички затворени садови (лименки, стаклени, туби, садови и обвивки од дозволен пластичен и алуминиумски материјал).

Член 102

Физичко-хемиски и сензорни карактеристики

Конзервите треба да ги имаат следните физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики:

- 1) да не се деформирани;
- 2) надворешната површина да е чиста и без знаци на корозија;
- 3) дното и капакот да се незначително вглабнати, под притисок да не федерираат, освен кај лименките со капак од алуминиум кој е нарежан и се отвора на потег (tir hor); кои можат благо да федерираат и дното може да биде рамно или незначително издадено, како и савите да се добро наполнети;
- 4) двојните работи на лименката да се правилно формирани, без деформации на рабовите и во нивната околина;
- 5) надолжниот раб на лименката да е преклопувачки или двоен, при што лименките со преклопувачки надолжен раб треба да бидат заштитени со дополнителен слој на лак по изработката на надолжниот раб;
- 6) внатрешните површини на лименката да се заштитени со превлака на лак која треба да биде хемиски отпорна спрема дејството на содржината на лименката и да имаат добра адхезивност;
- 7) пастеризираниите конзерви да се одрживи под условите на складирање до 10°C, а стерилизираните конзерви – на собна температура; и
- 8) изгледот, составот, вкусот, мирисот, бојата и конзистенцијата на месото во конзервите да се својствени за односниот вид производ.

Член 103

Класификација на конзервите

Во зависност од составот на производот и технолошкиот процес на производството, конзервите се произведуваат и се ставаат во промет како: конзерви од месо во парчиња, конзерви од месо во сопствен сок, конзерви од издробено месо, јадења во конзерви и колбаси во конзерви.

Член 104

Конзерви од месо во парчиња

(1) Конзервите од месо во парчиња се конзерви произведени од парчиња саламурено или саламурено и чадено свинско, говедско или овчо месо, јазици, цврсто масно ткиво и додатни состојки.

(2) Во производството на конзервите од став (1) на овој член може да се употреби и желатин.

Член 105

Физичко-хемиски и сензорни карактеристики

Конзервите од месо во парчиња треба да ги имаат следните физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики:

- 1) да имаат боја, мирис и вкус, што се својствени на варено саламурено месо;
- 2) месото да е исчистено од грубо сврзно ткиво и лимфни јазли, слојот на масно ткиво по површината да не преминува 15 mm така што во производот да бидат застапени природните односи на месо и масно ткиво;
- 3) месото во готовиот производ да е од цврста конзистенција, а одделни делови од месото да се меѓусебно поврзани;

4) да не содржат во поголеми количини издвоени масти и течности и додатниот желатин што подобро да е растворен;

5) да нема додадени кожички или супа; и

6) да не содржат повеќе од 14% издвоено желе, сметано на нето-тежината на производот.

Член 106

Класификација на конзервите од месо во парчиња

Во зависност од употребеното месо и начинот на преработката, конзервите од месо во парчиња се произведуваат и се ставаат во промет како шунка во конзерва или плешка во конзерва и сродни видови конзерви од месо во парчиња.

Член 107

Шунка и плешка во конзерва

(1) Шунката во конзерва е производ добиен од месо на саламурени свински бутони од кои се отстранети коските, поголемите наслојки на масно и грубо споено ткиво.

(2) Плешката во конзерва е производ добиен од месо од саламурени свински плешки од кои се отстранети коските, поголемите наслојки на масло и грубо сврзно ткиво.

(3) Во конзервите од ставовите (1) и (2) на овој член празнините настанати по одвојувањето на коските, треба да бидат пополнети од мускулно ткиво од бут, плешка или коленица.

Член 108

Сродни видови конзерви од месо во парчиња

Сродни видови конзерви од месо во парчиња можат да се произведуваат врз согласно производителски спецификации и треба да ги исполнуваат барањата од членовите 101, 102, 104 и 105 од овој правилник.

Член 109

Означување

(1) Производите што ги исполнуваат барањата од членовите 101, 102, 104 и 105 од овој правилник можат да се ставаат во промет во оригинално пакување, како и без пакување.

(2) Производите од став (1) на овој член може да се ставаат во промет под називот „варена шунка“, „пресувана шунка“, „варена плешка“, „варена пресувана глава“ и „варен ролан врат“.

(3) Производите од став (1) на овој член не треба да имаат издвоено желе.

Член 110

Конзерви од месо во сопствен сок

(1) Конзервите од месо во сопствен сок се произведуваат од месо од животни од I и II категорија, освен месо од копitari, или остатоци на сврзно ткиво, желатин и додатни состојки.

(2) Конзервите од став (1) на овој член се произведуваат според производителската спецификација и треба да ги исполнуваат барањата од овој член и барањата од член 111 на овој правилник.

Член 111

Физичко-хемиски и сензорни карактеристики

(1) Конзервите од месо во сопствен сок треба да ги имаат следните физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики:

1) да имаат боја, вкус, мирис и конзистенција својствени на варено саламурено или несаламурено месо;

2) парчињата од месо да се исчистени од грубо споежено ткиво и лимфни јазли, како и од поголеми наслојки на масно ткиво;

3) содржината на конзервите да е изладена на 10°C и да е толку компактна за да може да се нарежува; и

4) во производ да има најмалку 60% месо во поситни или покрупни парчиња.

(2) Површината на конзервите од став (1) на овој член може да биде покриена со желатин и со наслојка на издвоена маст.

Член 112

Конзерви од издробено месо

(1) Конзервите од издробено месо се конзерви произведени од саламурено или несаламурено издробено свинско, говедско или овчо месо.

(2) Во производството на конзервите од став (1) на овој член можат да се употребуваат масни ткива, внатрешни органи, остатоци од сврзно ткиво, кожички и додатни состојки.

(3) Конзервите од став (1) на овој член може да се произведуваат и се ставаат во промет како конзерви од покрупно и поситно издробено месо и како конзерви од фино издробено месо.

Член 113

Физичко-хемиски карактеристики

(1) Конзервите од издробено месо треба да ги имаат следните физичко-хемиски карактеристики:

1) содржината на производот да е компактна, да не е мачкава, да може да се нарежува и да има постојана уедначена боја; и

2) маста во содржината да е што порамномерно распоредена.

(2) На површината на содржината на конзервите од став (1) на овој член може да има малку издвоено желе или маст.

Член 114

Конзерви од покрупно и поситно издробено месо

(1) Во зависност од видот на употребеното месо и начинот на преработката, конзервите од покрупно и од поситно издробено месо може да се произведуваат и се ставаат во промет како месен појадок и сродни видови конзерви од издробено месо.

(2) Конзервите од став (1) на овој член може да содржат најмногу до 30% маст.

Член 115

Месен појадок

(1) Месниот појадок треба да содржи најмалку 80% издробено саламурено свинско или говедско месо од I, II и III категорија, а може да се додаде до 4% скроб разматен во истата количина на вода и вкупно до 14% внатрешни органи, при што крвна плазма може да има до 4%.

(2) Месниот појадок треба да ги има следните физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики:

1) на пресекот да содржи видливи парченца издробено месо хомогено помешано со ситно издробено месо и со масно ткиво; и

2) да има својствен вкус и мирис.

Член 116

Сродни видови конзерви од издробено месо

(1) Сродни видови конзерви од издробено месо кои се произведуваат согласно производителска спецификација треба да ги исполнуваат барањата од членовите 112 и 113 на овој правилник, при што во производството на овие конзерви може да се употребува месо од животни од I, II и III категорија.

(2) Конзервите од став (1) на овој член треба да содржат најмалку 55% месо, а другиот дел од содржината го сочинуваат масни ткива, внатрешни органи до 25% - од кои може да има до 4% крвна плазма, скроб до 6% разматен во иста количина вода и остатоци на масно ткиво - вкупно до 10%.

(3) Конзервите од став (1) на овој член може да содржат до 35% маст.

Член 117

Конзерви од фино издробено месо

(1) Конзервите од фино издробено месо кои се произведуваат согласно производителска спецификација се ставаат во промет под називот „нарезок за сендвич“.

(2) Во производството на конзервите од став (1) на овој член треба да се употреби од 20% до 50% месно тесто и 25% месо, масни ткива, внатрешни органи, остатоци на сврзно и масно ткиво, скроб до 6% разматен во иста количина на вода, како и додатни состојки.

(3) Конзервите од став (1) на овој член треба да содржат најмногу 30% масти и најмногу 60% вода.

(4) Содржината на конзервите од став (1) на овој член треба да биде хомогенизирана, така што на пресекот на содржината да можат да се воочат парченца на масно ткиво.

Член 118

Јадења во конзерви

(1) Јадењата во конзерви (готови јадења) се конзерви произведени од месо од животни од I, II и III категорија, внатрешни органи, или производи од месо, со зеленчук или без зеленчук или други производи од растително потекло, јајца и други додатни состојки.

(2) Јадењата во конзерви од став (1) на овој член во зависност од составот се произведуваат и се ставаат во промет како:

- 1) јадења од месо;
- 2) јадења од внатрешни органи;
- 3) јадења од месо или внатрешни органи или производи од месо со зеленчук; или
- 4) други производи од растително потекло и јадења од зеленчук или други производи од растително потекло со месо или внатрешни органи или производи од месо.

(3) Јадења во конзерви од став (1) на овој член можат да се збогатат со витамини и протеини од растително и животинско потекло во количина од 3%, при што во декларацијата треба посебно да се наведе тој податок.

(4) Количеството на месо, внатрешни органи и други производи од месо употребени во производите од став (1) на овој член треба да биде декларирано во однос на нето-тежината на готовиот производ.

Член 119

Класификација на јадењата од месо

(1) Јадења од месо во конзерви се произведуваат и се ставаат во промет како гулаш и сродни видови јадења од месо во конзерви.

(2) Јадења од месо во конзерви од став (1) на овој член треба да содржат најмалку половина месо во однос на течниот дел на производот.

Член 120 Гулаш

(1) Гулашот се произведува од говедско месо (говедски гулаш), свинско месо (свински гулаш) или други видови месо од животни од I, II и III категорија со запршка, мирудии и додатни состојки.

(2) Во производството на гулашот од став (1) на овој член можат да се користат булјон, супа и домати.

(3) Во производството на гулаш може да се употребува и варено месо (месо кое претходно е користено за добивање на месен екстракт), при што тоа треба да биде посебно декларирано.

(4) Месото во гулашот треба да биде исечено во приближно еднакви парчиња.

(5) Запршката за гулашот се подготвува од свинска маст или од масло за јадење и брашно, при што во запршката за говедски гулаш може да има до 50% маст замаренета со лој.

(6) Количеството на брашното во запршката во однос на готовото јадење не треба да биде поголема од 2%, а во течниот дел на гулашот не треба да има груткиња запршка, како ниту поголеми делови на кромид.

Член 121 Сродни јадења од месо во конзерви

Сродни јадења од месо во конзерви се произведуваат согласно производителска спецификација треба да ги исполнуваат барањата од членовите 118 и 119 од овој правилник.

Член 122 Јадењата од внатрешни органи во конзерви

(1) Јадењата од внатрешни органи во конзерви се произведуваат и се ставаат во промет како: шкембиња (филеки), срце, бубрези и јазици во сос.

(2) По исклучок од став (1) на овој член можат да се произведуваат и да се ставаат во промет и сродни видови јадења од внатрешни органи во конзерви.

(3) Јадењата од внатрешни органи во конзерви од став (1) на овој член треба да содржат најмалку 40% основни состојки.

(4) Јадењата од внатрешни органи во конзерви од став (1) на овој член се произведуваат согласно производителска спецификација.

Член 123 Суровини за производство

(1) Јадењата од месо или внатрешни органи или производни од месо со зеленчук или други производи од растително потекло треба да содржат најмалку 30% месо, внатрешни органи или производи од месо.

(2) Во производството на производите од став (1) на овој член можат да се употребуваат јајца и други прехранбени производи од животинско потекло.

Член 124 Јадења од зеленчук

(1) Јадења од зеленчук или други производи од растително потекло со месо или внатрешни органи или производи од месо треба да содржат најмалку 20% месо, внатрешни органи или производи од месо.

(2) Во производството на производите од став (1) на овој член можат да се употребуваат јајца и други производи од животинско потекло.

(3) Јадењата од зеленчук или други производи од растително потекло со месо или внатрешни органи или производи од месо кои се ставаат во промет како: супи, преливи, сосови и др. треба да содржат најмалку 10% месо.

Член 125 Колбаси во конзерви

(1) Колбасите во конзерви можат да се произведуваат и да се ставаат во промет како кренвишли, паштети од црн дроб и други видови барени и варени колбаси.

(2) Колбасите во конзерви од став (1) на овој член во однос на составот и својствата треба да ги исполнуваат барањата од одредбите од Дел II, Глава III, Оддел I на овој правилник што се однесуваат на колбасите, освен одредбите за количеството на водата во филот на колбасите.

Член 126 Декларација

При означувањето на конзервите, декларацијата се става на лименката (со литографија, со сув жиг и сл.) или на етикетата што се обвива околу лименката.

Оддел VI ЈАДЕЊА ОД МЕСО

Член 127 Општи одредби

(1) Јадењата од месо се произведуваат од разни видови на месо со пропратното масно и сврзно ткиво, со коски или без низ, внатрешни органи и месни производи и додатни состојки.

(2) Јадењата од месо од став (1) на овој член се произведуваат како полуготови или готови оброци, а се ставаат во промет под назив кој одговара на видот на месото, односно видот на јадењето.

Член 128 Полуготови јадење од месо

(1) Полуготовите јадење од месо се произведуваат со солење, саламурање, маринирање, зачинување и топлинска обработка до температура од +60 °C во средината на производот.

(2) Количеството месо во полуготовите јадења од месо од став (1) на овој член треба да биде најмалку 20%. Јадењата кои содржат помалу од 20% на месо се декларираат како јадење од зеленчук односно јадење од други производи.

(3) Полуготовите јадења од месо од став (1) на овој член пред конзумација треба топлински да се обработат, а на декларацијата задолжително треба да се наведе потребата за топлинска обработка. Полуготовите јадења од месо може да се ставаат во промет оладени или замрзнати.

(4) Полуготовите јадења од месо од став (1) на овој член во промет се ставаат спакувани во затворени садови (лименки, стаклени туби, садови и обвивки од дозволен пластичен и алуминиумски материјал).

Член 129 Готови јадење од месо

(1) Готовите јадење од месо се топлински обработени производи кои може да се конзумираат со или без претходна топлинска обработка. Количеството месо го-

товите јадења од месо треба да биде најмалку 20%. Јадењата кои содржат помалку од 20% на месо се декларираат како јадење од зеленчук односно јадење од други производи.

(5) Готовите јадења од месо од став (1) на овој член се пакуваат на местото на продажба во затворени садови (лименки, стаклени туби, садови и обвивки од дозволен пластичен и алуминиумски материјал).

Член 130 Готови јадења од месо

(1) Готовите јадења од месо се ставаат во промет како печења, готови топли јадења, готови ладни јадења и готови смрзнати јадења.

(2) Печења се производи од трупот или парчиња од различни видови месо со пропратното масно и сврзно ткиво и коски, или без нив. Печењата се ставаат во промет во промет како топли или оладени.

(3) Готовите топли јадења од месо треба да се чуваат на температура од најмалку 60°C, готовите ладни јадења од месо треба да се чуваат оладени на температура од 0°C до 4°C, а готовите замрзнати јадења од месо треба да се чуваат замрзнати на температура од најмалку -18°C.

Оддел VII ДРУГИ ПРОИЗВОДИ ОД МЕСО

Член 131 Општи карактеристики

(1) Како други производи од месо може да бидат јадења во желе (аспик), месни салати и пачи (ладетини).

(2) По исклучокод став (1) на овој член, можат да се произведуваат и да се ставаат во промет и други видови слични производи од месо согласно производителска спецификација.

(3) Во производството на производите од став (1) на овој член треба да биде употребено најмалку 35% месо од животни од I, II и III категорија.

Член 132 Јадења во желе

(1) Јадења во желе се теремички обработени одрезоци или наредзоци месо или наредзоци на производи од месо прелиени со желе, на кои можат да им се додадат зеленчук и други производи од растително потекло.

(2) Желето во јадењата од желе од став (1) на овој член треба да биде без груткиња, просирно и со цврста конзистенција при собна температура.

Член 133 Месни салати

Месни салати се производи од месо што содржат наредзоци од термички обработено месо или од производи од месо, преработен или непреработен зеленчук или други производи од растително потекло и додатни состојки.

Член 134 Пачи

(1) Пачи (ладетини) се производ добиен од исечено свежо или саламурено месо, закиселено со булјон, кој по ладењето преминува во галерта.

(2) Во производството на пачи можат да се употребуваат желатин, вински оцет, зеленчук и други додатни состојки.

ДЕЛ III ПРОИЗВОДИ И ПОДГОТОВКИ ОД МЕСО ОД ЖИВИНА

Член 135 Општи карактеристики

(1) Производите и подготовките од месо од живина можат да се произведуваат со додаток на масно ткиво и на месо од други видови на животни, при што количеството на масно ткиво и месо од други видови на животни, поединечно или заедно, не треба да биде поголемо од 40% од месото и масното ткиво од живина за соодветниот производ.

(2) Во производство на производи и подготовки од месо од живина од став (1) од овој член, покрај основните состојки може да се користи кујнска сол, мирудии, додатни состојки и адитиви согласно одредбите од овој правилник.

(3) При производство на производи и подготовки од месо од живина од став (1) на овој член можат да се користат и протеини од растително потекло, при што најмногу до 20% од месото пропишано за одделни производи можат да се заменат со хидрирани растителни протеини.

Глава I ПОДГОТОВКИ ОД МЕСО ОД ЖИВИНА

Член 136 Класификација на подготовките од месо од живина

(1) Подготовките од месо од живина се произведуваат и ставаат во промет како подготовки од основни делови на трупот од месо од живина и производи од месо во парчиња од живина.

(2) Подготовките од основните делови на трупот од месо од живина се ставаат во промет како: панирани или непанирани, со додадени мирудии, оладени или смрзнати.

(3) Во производите од став (2) на овој член спаѓа и производ од цел труп од живина.

(4) Производите од основните делови на трупот од живина можат да бидат со кожичка или без кожичка, со коски или без коски, при што тој податок треба да биде назначен во декларацијата.

(5) Подготовките од месо во парчиња од живина се произведуваат од чисто месо од живина, а можат да се додадат до 10% сирење или печурки и до 10% варена шунка или плешка.

(6) Доколку производите од став (1) од овој член се произведуваат и ставаат во промет како панирани, количеството на средствата за обложување не треба да биде поголемо од 30% од масата на производот.

(7) Оладените и смрзнати подготовки од основни делови на трупот од живина и од месото во парчиња од живина треба да имаат боја својствена на бојата на месо од живина или на саламурено месо од живина.

Член 137 Декларација и пакување

(1) Подготовките од член 136 на овој правилник се произведуваат согласно производителска спецификација и се ставаат во промет само во оригинално пакување.

(2) Декларацијата за производите од став (1) на овој член треба, покрај податоците од член 4 став (2) точка 4 на овој правилник треба да содржи:

- 1) назив на месото од живина;
- 2) зборот “оладен”, “смрзнат” или “термички обработен”, “паниран” и слично; и

3) број на парчињата ако масата на одделно парче преминува 50гр.

(3) Декларацијата за производите од став (1) на овој член се става на секоја амбалажна единица.

Член 138

Подготовки од месо од оладено и замрзнато месо

(1) Подготовките од месо треба да бидат оладени во најкраток можен рок до внатрешна температура од $+4^{\circ}\text{C}$ за подготовки од месо од живина и $+3^{\circ}\text{C}$ за подготовки кои содржат внатрешни органи или доколку се длабоко замрзнати, треба да бидат оладени до внатрешна температура под -18°C во најкраток можен рок.

(2) Доколку подготовките од месо се произведени од разладено месо под датум на производство на подготовките од месо се подразбира датумот на колење на живината.

(3) Доколку подготовките од месо се произведени од замрзнато месо, како датум на производство се подразбира датумот на кој месото било замрзнато.

(4) Кај подготовките од месо од живина кои се произведуваат од месо од живина со различен датум на колење и на замрзнување, најстариот датум на производство и/или замрзнување се наведува на декларацијата.

(5) Доколку подготовките од месо се произведуваат од замрзнато свежо месо, крајниот рок на траење на производот не треба да биде подолг од рокот на траење на замрзнатото свежо месо согласно овој правилник.

(6) Подготовките од месо произведени од свежо разладено месо можат да се смрзнат само еднаш, додека подготовките од месо произведени од замрзнато месо по производството не треба да се замрзнуваат.

(7) Во случај на замрзнати подготовки од месо наменето за исхрана на луѓето, покрај датумот на подготовка се наведува и датумот на замрзнување на подготовките од месо, ако е различен од датумот на нивното подготвување.

Глава II

ПРОИЗВОДИ ОД МЕСО ОД ЖИВИНА

Член 139

Класификација на производите од месо од живина

Производите од месо од живина се произведуваат и се ставаат во промет како:

- 1) колбаси од месо од живина;
- 2) конзерви од месо од живина;
- 3) јадења од месо од живина;
- 4) сувомеснати производи од месо од живина;
- 5) маст од живина; и
- 6) сродни производи од месо од живина.

Оддел I

КОЛБАСИ ОД МЕСО ОД ЖИВИНА

Член 140

Општи карактеристики

(1) Колбасите од месо од живина се производи добиени со мешање на различно издробено чисто месо од живина, месо од живина, масно ткиво од месо од живина, кожички и јастиви делови од живина со додаток на мирудии, адитиви и додадени состојки.

(2) По исклучок на одредбите од став (1) на овој член во производството на колбаси од месо од живина може да се користи и механички одвоено месо од живина (МОМ) доколку истото е јасно означено на декларацијата на производот.

Член 141

Обвивки за колбаси

(1) Колбасите од месо од живина кои можат да бидат чедени или нечадени се ставаат во промет во природни црева и други обвивки со различни пречници, а можат да се стават во промет и без обвивки доколку се во оригинално пакување.

(2) Колбаситете, природните црева и обвивките на колбасите не треба да бидат оштетени, извалкани или во позначителен степен замастени и треба да ги исполнуваат барањата од член 26 од овој правилник.

Член 142

Класификација на колбаси од месо од живина

Според применетата технологија и рокот за употреба колбасите се ставаат во промет како:

- 1) краткотрајни колбаси;
- 2) полутрајни колбаси; и
- 3) трајни колбаси.

Член 143

Класификација на краткотрајни колбаси од месо од живина

Краткотрајните колбаси се ставаат во промет како:

- 1) свежи колбаси (за печење);
- 2) барени колбаси; и
- 3) варени колбаси.

Член 144

Свежи колбаси

(1) Свежите колбаси (за печење) од месо од живина се произведуваат од различно издробено чисто месо од живина, масно ткиво од месо од живина, мирудии, адитиви, додатни состојки за тој производ и вода.

(2) Како обвивка за колбасите од став (1) на овој член служат природни црева и други видови обвивки.

Член 145

Физичко-хемиски и сензорни карактеристики

Свежите колбаси од месо од живина треба да ги имаат следните физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики:

- 1) да содржат најмалку 12% протеини од месо;
- 2) да не содржат повеќе од 25% маст;
- 3) да се без набори, со светла или темнорозова боја;
- 4) масата на месото на пресекој да е хомогена со уочливи парченца на мускулатурата; и
- 5) по печење да имаат карактеристична боја на печено месо со пријатен вкус и мирис на печено месо од живина.

Член 146

Ставање во промет

(1) Свежите колбаси од месо од живина се ставаат во промет во оладена или смрзната односно длабоко смрзната состојба.

(2) Свежите колбаси од месо од живина од став (1) на овој член се чуваат оладени на температура од 0°C до 4°C , смрзнати на температура од -12°C и длабоко смрзнати на температура од -18°C .

Член 147

Барени колбаси од месо од живина

(1) Барените колбаси од месо од живина се произведуваат од различно мелено месо од живина, од масно ткиво од месо од живина, од издробени кожички, ми-

рудии, адитиви, додадтни состојки за тој производ и од вода или мраз во количество доволно да се добие соодветна конзистенција на производот.

(2) Барени колбаси можат да се чадат или може да им се додава концентрат на чад.

Член 148

Физичко-хемиски и сензорни карактеристики

(1) Барените колбаси треба да ги имаат следните физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики:

- 1) да содржат најмалку 9% протеини од месо;
- 2) да не содржат повеќе од 25% маст;
- 3) да се јадри, сочни и ненаборени;
- 4) пресекот да е хомоген без поголеми честички на сврзно ткиво и поголеми шуплини;
- 5) конзистенцијата да е еластична, но содржината под притисок не треба да отпушти вода или капки на маст; и
- 6) мирисот и вкусот да се специфични за односниот вид на колбаси.

(2) Барените колбаси се ставаат во промет во оладена состојба, а се чуваат на температура од 0°C до 4°C.

Член 149

Варени колбаси од месо од живина

Варените колбаси од месо од живина се произведуваат од различно мелено месо од живина, внатрешни органи, масно ткиво од месо од живина, кожички од живина, од булјон, од супа, од мирудии, од додадени состојки и од адитиви за тие производи.

Член 150

Физичко-хемиски карактеристики

(1) Во филот на варените колбаси треба да има најмалку 35% месо од живина, внатрешни органи или вкупно месо и внатрешни органи.

(2) Варените колбаси треба да имаат природни или вештачки обвивки.

(3) Варените колбаси треба да ги имаат следните физичко-хемиски карактеристики:

- 1) да содржат најмалку 10% протеини од месо;
- 2) да не содржат повеќе од 10% маст;
- 3) обвивката добро да налегнува на филот, да не е оштетена, извалкана, мувлосана, слузава или леплива; и

4) состојките од филот да се добро проварени и на пресек да се меѓусебно добро поврзани.

(4) Варените колбаси се ставаат во промет во оладена состојба и се чуваат така што во средината на колбасот температурата да не е повисока од 4°C.

Член 151

Декларирање и пакување

(1) Декларацијата за свежи, барени и варени колбаси од месо од живина што се ставаат во промет во оригинално пакување, се става на секоја амбалажна единица и треба да ги содржи податоците од член 4 став (2) точка 4 на овој правилник.

(2) Доколку колбасите од став (1) на овој член се ставаат во промет спакувани само во заштитно пакување (природни или вештачки обвивки и слично), декларацијата од член 4 на став (2) точка 4 на овој правилник за свежите колбаси се става само на збирното пакување.

(3) Доколку колбасите од став (1) на овој член се ставаат во промет спакувани само во заштитно пакување (природни или вештачки обвивки и слично), дек-

ларацијата од член 4 став (2) точка 4 на овој правилник за барени колбаси се става на обвивката, а комплетната декларација се става на збирното пакување.

(4) Доколку колбасите од став (1) на овој член се ставаат во промет во низи, декларацијата може да биде отпечатена на посебна етикета која се прицврстува на еден крај на низата. Декларацијата за производите од став (1) на овој член треба да биде истакната на продажното место, доколку производите се вадат од збирното пакување.

Член 152

Полутрајните колбаси од месо од живина

(1) Полутрајните колбаси од месо од живина се произведуваат од различно издробено саламулено месо од живина, месно тесто од месо од живина, масно ткиво, кожички на живина, мирудии, адитиви и додатни состојки за тој производ.

(2) Како обвивки за полутрајни колбаси се користат природни црева или вештачки пропустливи обвивки.

Член 153

Физичко-хемиски карактеристики

Полутрајните колбаси треба да ги имаат следните физичко-хемиски карактеристики:

- 1) да содржат најмалку 12% протеини од месо;
- 2) да не содржат повеќе од 20% маст;
- 3) на пресек да нема непросаламулено месо;
- 4) крупните парчиња на филот да се што порамномерно распоредени и да нема поголеми шуплини; и
- 5) обвивката да налегнува добро на филот и да не биде во поголема мера наборена.

Член 154

Декларирање

(1) Декларацијата за полутрајни колбаси од месо од живина се печати на обвивката или се прицврстува за едниот крај на производот.

(2) На обвивката на полутрајни колбаси од став (1) на овој член треба да се означат податоците од член 4 став (2) точка 4 на овој правилник што се наоѓаат на збирните пакувања на производите што не се во оригинално пакување.

Член 155

Трајните колбаси од месо од живина

(1) Трајните колбаси од месо од живина се произведуваат од различно издробено чисто месо од живина, масно ткиво од живина, мирудии, адитиви и додатни состојки.

(2) Како обвивки за трајните колбаси се користат природни црева или вештачки пропустливи обвивки.

(3) Во текот на зреењето трајните колбаси од месо од живина можат да се посипуваат со прашок за покривање.

Член 156

Физичко-хемиски карактеристики

Трајните колбаси од месо од живина треба да ги имаат следните физички и физичко-хемиски карактеристики:

- 1) да не содржат повеќе од 20% маст;
- 2) да содржат помалку од 16% протеини од месо;
- 3) пресекот да има изглед на мозаик;
- 4) на пресекот на колбасот да нема поголеми шуплини и пукнатини;

5) обвивката добро да налегнува на филот, рамномерно да е наборана и да не е во поголема мера замас-тена; и

6) филот да може да се сече во тенки листови.

Член 157 Декларирање

(1) Декларацијата за трајни колбаси од месо од живина се наоѓа на етикетата која се прицврстува за едниот крај на колбасот. Декларацијата за трајни колбаси што се ставаат во промет како спакувани во заштитно пакување ги содржи податоците од член 4 став (2) точка 4 на овој правилник.

(2) Декларацијата за колбаси од став (1) на овој член што се става на збирно пакување ги содржи податоците од член 4 на став (2) точка 4 на овој правилник.

Оддел II КОНЗЕРВИ ОД МЕСО ОД ЖИВИНА

Член 158 Општи карактеристики

(1) Конзервите од месо од живина се производи добиени од живина, масно ткиво од живина, внатрешни органи, кожички од живина, додатни состојки, мирудии и од адитиви за тој производ. Конзервите термички се обработуваат во херметички затворени садови или обвивки.

(2) По исклучок на одредбите од став (1) на овој член во производството на конзерви од месо од живина може да се користат и механички одвоено месо од живина (МОМ) доколку истото е јасно означено на декларацијата на производот.

(3) Во зависност од термичката обработка конзервите од месо од живина се ставаат во промет како:

- 1) полутрајни (пастеризирани); и
- 2) трајни (стерилизирани).

Член 159 Физичко-хемиски и сензорни карактеристики

Полутрајни и трајни конзерви од месо од живина треба да ги имаат следните физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики:

1) да се затворени херметички и да се без деформации што можат да бидат причина за нехерметичност;

2) надворешните површини на конзервите (лименките) да се без издаденост на капакот и дното, корозирани промени и поголем степен на оштетување на надворешните заштитни навлаки;

3) внатрешните навлаки на лакот на лименките да не се оштететни во текот на производството и манипулацијата;

4) полутрајните конзерви да можат да се чуваат на температура од 10⁰С, а трајните конзерви на собна температура; и

5) изгледот, составот, вкусот, мирисот, бојата и конзистенцијата да се својствени на односниот вид производ.

Член 160 Класификација на полутрајните и трајните конзерви од месо од живина

Во зависност од употребената суровина и технолошкиот процес на производство, полутрајните и трајните конзерви од месо од живина се произведуваат и ставаат во промет како:

1) полутрајни и трајни конзерви од месо од живина во парчиња;

2) полутрајни и трајни конзерви од месо од живина во сопствен сок;

3) конзерви од издробено месо од живина;

4) готови јадења; и

5) колбаси во херметички затворени садови.

Член 161 Барања за суровини полутрајни и трајни конзерви од месо од живина во парчиња

(1) Полутрајните и трајни конзерви од месо од живина во парчиња се произведуваат од парчиња на чисто месо од живина од ист дел и различни делови на трупот, саламурено или саламурено и чадено чисто месо од живина, мирудии, адитиви и додатни состојки за тој производ.

(2) На декларацијата на производите од став (1) на овој член треба да бидат означени деловите на трупот и видот на месото од живина или парчињата на месо од живина.

Член 162 Физичко-хемиски и сензорни карактеристики

Полутрајните и трајни конзерви од месо од живина во парчиња треба да ги имаат следните физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики:

1) да имаат мирис, вкус и боја својствени на варено саламурено месо од полутрајните и трајни конзерви од месо од живина во парчиња;

2) месото да има цврста конзистенција, а одделни делови на месото да се меѓусебно поврзани;

3) да не содржи издвоени масти и течности во поголеми количества, а додадениот желатин треба да биде целосно растворен;

4) да не содржи повеќе од 5% издвоено желе (полутрајни) односно 14% издвоено желе (трајни), сметано на нето-маса производ; и

5) производите во обвивки не треба да имаат повеќе од 1% издвоено желе или маст.

Член 163 Барања за суровина за полутрајни и трајни конзерви од месо од живина во сопствен сок

(1) Полутрајните и трајни конзерви од месо од живина во парчиња во сопствен сок се произведуваат од трупови и делови од трупови од живина, несаламурено чисто месо од живина, мирудии, додатни состојки и адитиви за тој производ.

(2) Полутрајните и трајни конзерви од месо од живина во парчиња во сопствен сок се ставаат во промет како цел труп со кожа и како одделни делови од труп со кожа и коски или без кожа.

Член 164 Физичко-хемиски карактеристики

Полутрајните и трајни конзерви од месо од живина во парчиња во сопствен сок треба да ги имаат следните физичко-хемиски карактеристики:

1) да имаат боја, мирис, вкус и конзистенција својствени на варено саламурено месо или несаламурено месо;

2) содржината на полутрајните и трајните конзерви од механички одвоено месо да е толку компактна што да може да се нарежува;

3) да има најмалку 60% месо во поситни или покрупни парчиња (изземајќи ги полутрајните и трајните конзерви од цели трупови);

4) месото да има цврста конзистенција, а одделни делови на месото да се меѓусебно поврзани; и

5) површината на содржината на полутрајните и трајните конзерви може да биде покриена со тенок слој на желе и издвоена маст.

Член 165

Конзерви од издробено месо од живина

Конзерви од издробено месо од живина се произведуваат од саламурено различно издробено чисто месо од живина и месо од живина, масно тесто, масно ткиво од живина, внатрешни органи, кожички од живина, мии, адитиви и додатни состојки за тој производ.

Член 166

Физичко-хемиски и сензорни карактеристики

Конзерви од издробено месо од живина треба да ги имаат следните физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики:

- 1) да содржат најмалку 10% протеини од месо;
- 2) да не содржат повеќе од 30% маст;
- 3) да имаат боја, вкус и мирис карактеристични за саламурено варено месо од живина;
- 4) содржината на производот да е компактна, да нема поголеми шуплини;
- 5) да може содржината да се нарежува и да има изедначена постојана боја; и
- 6) на површината на содржината да нема издвоено маст или желе во поголема мера.

Член 167

Како посебна група конзерви од издробено месо од живина можат да се произведуваат паштети од месо од живина или паштети од живински црн дроб.

Член 168

Паштети од месо од живина

(1) Паштетите од месо од живина се произведуваат од варено механички одвоено месо од различни видови живина, кожички, внатрешни органи од живина, маст или масно ткиво од живина, супа, додатни состојки и адитиви.

(2) Производителот став (1) на овој член кои во својот состав имаат најмалку 15% мелен црн дроб, месо од живина, месо од пиле или месо од мисирки можат да бидат ставени во промет како "паштета од црн дроб", "живинска паштета", "пилешка паштета" и "мисиркина паштета".

Член 169

Физичко-хемиски карактеристики

Паштети од месо од живина, односно живинска паштета од црн дроб треба да ги имаат следните физички и физичко-хемиски карактеристики:

- 1) да содржи најмалку 8% протеини од месо и дробови;
- 2) да не содржи повеќе од 35% маст;
- 3) да има хомогена и мачкава конзистенција;
- 4) да е без поголеми шуплини во содржината и да има изедначена боја; и
- 5) на површината да нема поголеми количества на издвоена маст.

Член 170

Готови јадења од живина

Готовите јадења од живина се произведуваат од различни видови месо од живина, производи од месо од живина, внатрешни органи од живина и други производи, мии, адитиви и додатни состојки.

Член 171

Класификација на готови јадења од живина

(1) Готовите јадења се ставаат во промет како готови јадења од месо од живина или внатрешни органи од живина или производи од месо од живина.

(2) Производите од став (1) на овој член треба да содржат најмалку 30% месо, внатрешни органи или производи од месо.

(3) Доколку се стават во промет како готови јадења со месо, со внатрешни органи од живина или со производи од месо од живина, тој производ треба да содржи најмалку 20% месо, внатрешни органи односно производи од месо.

Член 172

Готови јадења од месо од живина

(1) Готовите јадења од месо од живина што содржат 10% месо, внатрешни органи од живина или производи од месо од живина се ставаат во промет како преливи, премази и сосови.

(2) Месото од живина за изработка на готови јадења може да биде со или без коски, при што овој податок треба јасно да биде означен на декларацијата на производот.

(3) При означување на производите од став (1) на овој член на декларацијата се наведува количеството и видот на месото, видот на производот или видот на внатрешните органи од месо од живина.

Член 173

Готовите јадења се ставаат во промет како смрзнати готови јадења и како полутрајни и трајни конзерви.

Член 174

Сензорни карактеристики

Готовите јадења во зависност од нивниот состав треба да имаат специфичен вкус за тој вид производ.

Член 175

Колбаси во херметички затворени садови

Колбаси во херметички затворени садови можат да се произведуваат како барени колбаси со потесен пречник, при што во садот да се стави посебно приготвен солен раствор или саламура.

Член 176

Колбасите во херметички затворени садови во однос на квалитетот треба да ги исполнуваат барањата од Оддел I од оваа глава кои се однесуваат на колбаси од месо од живина.

Член 177

Декларирање

(1) Декларацијата за конзерви од месо од живина пропишани со овој правилник се става на етикети што се лепат на лименките или со литографија се нанесуваат на лименките, односно на друг погоден начин.

(2) Декларацијата за конзервите од став (1) на овој член треба да содржи податоците согласно член 4 став (2) точка 4 на овој правилник.

Оддел III

СУВОМЕСНАТИ ПРОИЗВОДИ ОД МЕСО ОД ЖИВИНА

Член 178

Барања за суровини

Сувомеснатите производи од месо од живина се добиваат со суво или влажно саламурање, чадење, сушење или термичка обработка на трупови и други основни делови на трупот на различни видови живина со или без коски.

Член 179
Класификација на сувомеснатите производи
од живина

(1) Во зависност од начинот на технолошката обработка и трајноста, сувомеснатите производи од месо од живина се ставаат во промет како трајни и полутрајни, при што овој податок треба јасно да биде означен на декларацијата на производот.

(2) Трајните сувомеснати производи од месо од живина се сушат на чад или без чад и тука спаѓа чаденото живинско филе и чаден копан и надкопан.

(3) Трајните сувомеснати производи од став (2) на овој член не треба да се обработат термички пред употреба.

(4) Полутрајните сувомеснати производи од месо од живина треба да се обработат термички пред употреба.

Член 180
Физичко-хемиски и сензорни карактеристики

Сувомеснати производи од месо од живина треба да ги имаат следните физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики:

- 1) да имаат светла или темнокостенлива боја на чадено месо;
- 2) површината да им е без засекотини и правилно обработена; и
- 3) да имаат пријатен вкус и мирис на нечадено или чадено месо.

Член 181
Пакување

Сувомеснатите производи од месо од живина можат да бидат поврзани во една целина со природна обвивка, со мрежа или со друг вид материјал, при што вака обработени да можат да се сечат во листови, без поголеми шуплини или пукнатини.

Член 182
Чадено живинско филе

(1) Чадено живинско филе е производ од месо добиен од месо од гради од живина без коски и кожа со додаток на сол, зачин, шеќери, адитиви, ароми и вода, конзервиран на температура на пастеризација и чадење со умерено топол и топол чад.

(2) При означувањето на производот од став (1) на овој член во името на производот треба да се наведе и видот на месото од живината.

Член 183
Чаден копан и надкопан

(1) Чаден копан и надкопан е производ од месо добиен од копан и/или надкопан од живина со коска, кожа или без нив, со додаток на сол, зачин, шеќери, адитиви, ароми и вода, конзервиран на температура на пастеризација со чадење со умерено топол и топол чад.

(2) Во името на производот треба да се наведе и видот на месото од живината.

Член 184
Декларација

Декларацијата за сувомеснати производи од месо од живина се става на етикетата, обвивка, мрежичка и слично и ги содржи податоците согласно член 4 став (2) точка 4 на овој правилник.

Оддел IV
МАСТ ОД ЖИВИНА

Член 185
Маст од живина

(1) Маста од живина е производ добиен со топење на масното ткиво од живина.

(2) Според видот на живината од која потекнува масното ткиво, маста може да се произведува и става во промет како кокошкина маст, гускина маст и пајкина маст.

Член 186
Физичко-хемиски и сензорни карактеристики

Маста од живина треба да ги има следните физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики:

- 1) да има бела својствена на видот на масното ткиво од живина од која е добиена;
- 2) да има пријатна мирис и вкус својствен за маст од односниот вид живина;
- 3) да има мачкава конзистенција при температури од 15°C до 20°C;
- 4) да има мазна или зрнаста структура;
- 5) да не содржи повеќе од 0,3% талог;
- 6) да не содржи повеќе од 0,3 % вода; и
- 7) киселинскиот степен да не е поголем од 3.

Член 187
Деакларирање

(1) Маста од живина што се става во промет се пакува во оригинално непропустливо пакување на кое се става етикетата со декларација.

(2) Декларацијата за маста од живина од став (1) на овој член треба да се значи согласно член 4 став (2) точка 4 на овој правилник, а се става на етикетата од материјал кој не пропушта маст, односно се втиснува на пакувањето на најпогоден начин.

ДЕЛ IV
ПРОИЗВОДИ ОД МЕСО СО ПОНИЗОК КВАЛИТЕТ

Член 188
Производи од месо со понизок квалитет

(1) Производи од месо што се произведени со употреба на месо од член 8 став (3) на овој правилник, се ставаат во промет со ознака „производи со понизок квалитет“.

(2) Под ознаката „производи со понизок квалитет“ се ставаат во промет и производи кои поради технолошки грешки и други барања на квалитетот отстапуваат во помала мера од барањата пропишани со овој правилник (еластичност, конзистенција, мирис, вкус, боја и др.), имаат помали оштетувања на обвивките, незначително вдлабнати и рѓосани лименки и слични недостатоци.

(3) Производите од ставовите (1) и (2) на овој член можат да се стават во промет само издвоено од другите производи од месо.

Член 189
Преработка

Производите што не ги исполнуваат барањата за квалитетот пропишани со овој правилник можат да се преработуваат во други производи, доколу се исполнети општите и посебните барања за безбедност.

ДЕЛ V
ПАКУВАЊЕ И ОЗНАЧУВАЊЕНА МЕЛЕНО МЕСО,
ПОДГОТОВКИ ОД МЕСО И ПРОИЗВОДИ ОД МЕСО

Член 190
Пакување

(1) Меленото месо, подготовките од месо и производи од месо од овој правилник се пакуваат во оригинално пакување согласно прописите за безбедност на храна.

(2) Материјалите кои се користат за пакување на производите од став (1) на овој член треба да ги исполнува барањата од Правилникот за општите барања за безбедност на материјалите и производите што доаѓаат во контакт со хранат (*)

Член 191
Означување

(1) Операторот со храна треба да ги означи меленото месо, подготовките од месо и производите од месо што се ставаат во промет на начинот пропишан со овој правилник, одредбите на посебните прописи за употреба на ознаките и знаците “заштитена ознака на потекло”, “заштитена географска ознака” и “ознака за гарантиран традиционален специјалитет” и одредбите од Правилникот за означување на храната(*), одредбите од членовите 5, 6, 7, 8, 9 и 10 од Правилникот за начинот на означување и декларирање на месото и производите од месо од животни од видовите говеда, овци, кози и свињи (*) и одредбите од членовите 8 и 9 од Правилникот за посебните барања за храна од животинско потекло(*).

(2) При означувањето во декларацијата, под името на на меленото месо, подготовките од месо и производите од месо се наведува категоријата, групата на производи на која и припаѓа, односно подгрупата, а кај конзервите се наведува називот со кој се означува топлинскиот третман.

(3) Меленото месо, подготовките од месо и производите од месо кои ги исполнуваат барањата од овој правилник, се означуваат и ставаат во промет како:

- 1) “мелено месо”;
- 2) “подготовки од месо”;
- 3) “колбаси”;
- 4) “сланина”;
- 5) “јадења со месо”;
- 6) “сувомеснати производи”;
- 7) “маст”;
- 8) “топен лој”;
- и
- 9) “димиринки”.

(4) Подготовките од месо и производите од месо за кои со овој правилник не се пропишани посебни барања може да се произведуваат и ставаат во промет согласно производителската спецификација, доколку во својот назив го содржат називот на категоријата, групата или подгрупата или производот на кој според своите особни му припаѓаат.

(5) Подготовките од месо и производите од месо од став (1) на овој член треба да ги исполнат барањата пропишани за таа категорија, група, подгрупа или производ.

(6) Производите неможат да бидат означен со називот “месо” доколку не се добиени од месо од животни и живина согласно одредбите од овој правилник.

(7) Во називот на производите од свинско, односно од говедско месо не треба да се наведува видот на месото, доколку во одредени случаи тоа не е пропишано со овој правилник.

(8) Во декларацијата на производи од свинско, односно говедско месо кои содржат месо од став (9) на овој член се наведува и количеството на тој вид на месо.

(9) Во називот на меленото месо, подготовките од месо и производите од месо од други видови на чапункари, копитари и живина се наведува видот на месото.

ДЕЛ VI
ПРЕОДНИ И ЗАВРШНИ ОДРЕДБИ

Член 192
Примена

Меленото месо, подготовките од месо и производите од месо кои се произведени пред денот на влегување во сила на овој правилник може да се ставаат во промет до денот на нивната употреба, а најкасно до 1 јануари 2014 година.

Член 193
Одложена примена

Одредбите од Дел II на овој правилник ќе отпочнат да се применуваат од 1 септември 2013 година.

Член 194

Овој правилник влегува во сила наредниот ден од денот на објавувањето во “Службен весник на Република Македонија”.

Бр. 11 - 229/5
15 април 2013 година
Скопје

Директор,
Дејан Рунтевски, с.р.

1374.

Врз основа на член 11 став (7), член 12 став (3), член 13 став (7) и член 17 став (4) од Законот за идентификација и регистрација на животните („Службен весник на Република Македонија“ бр. 95/12) директорот на Агенцијата за храна и ветеринарство донесе

П Р А В И Л Н И К
ЗА ИДЕНТИФИКАЦИЈА И РЕГИСТРАЦИЈА
НА ЖИВОТНИ ОД ВИДОТ СВИЊИ (*)

Член 1

Со овој правилник се пропишува:

1) Содржината и начинот на водење на Електронска база на податоци, податоците кои одгледувачот треба да ги достави до Агенцијата за храна и ветеринарство како и начинот на известување до Електронската база на податоци;

2) Изгледот и податоците кои ги содржат средствата за идентификација на свињи како и другите барања кои средствата треба да ги исполнат;

3) Формата, содржината и начинот на водење на Регистарот на одгледувалиште за свињи и начинот, содржината и зачестеноста на извршување на пописот на свињите и

4) Начинот на идентификација и регистрација на животни од видот свињи.

Член 2

(1) Електронската база на податоци покрај податоците од Прилог 1 од Правилникот за начинот на регистрација, формата и содржината на образецот на барањето за регистрирање на одгледувалишта, формата и содржината на картата за идентификација на одгледувалиштето, начинот на пријавување и евидентирање на

(*) Со овој правилник се врши усогласување со Директива на Советот 2008/71 од 15 јули 2008 година за идентификација и регистрација на свињи, CELEX Бр. 32008L0071.

промените на одгледувалиштето и одгледувачот како и видовите на други животни ги содржи и следните податоци:

- 1) Податоци за движењето на животните:
 - Бројот на Сертификатот за здравствена состојба;
 - Вид на движење;
 - Податоци за одгледувалиштето на заминување и пристигнување;
 - Датум на движење на животните;
 - Датум на известување за движењето;
 - Вкупниот број на движените животни;
 - Ознаките на средствата за идентификација доколку се работи за прво движење на животните и
 - Податоци за превозникот.

2) Податоци од извршениот попис на одгледувалиштето од член 4 став (7) од овој правилник и

3) Дополнителни податоци во однос на здравствената состојба на животните, мерки за ограничување на движењето и други релевантни податоци во однос на одгледувалиштето и животните.

(2) Доколку внесот на податоци го врши ветеринарното друштво, одгледувачот ги доставува податоците на следниот начин:

1) Со копија од Сертификатот за здравствена состојба на животните за податоците од став (1), точка 1) и точка 2) од овој член и

2) Со образецот од член 4 став (8) од овој правилник за податоците од став (1), точка 3) од овој член.

(3) По исклучок од став (2) точка 1) од овој член, движењата преку добиточен пазар се пријавуваат со копија од Регистарот на одгледувалиште од член 4 став (4) од овој правилник.

(4) Ветеринарното друштво води евиденција за поднесените документите од став (2) од овој член, копиите треба да ги чува најмалку три години и истите ги дава на увид на барање на Агенцијата за храна и ветеринарство (во понатамошниот текст: Агенција).

(5) Одгледувачот е должен да ги чува документите од ставот (2) од овој член во регистерот на одгледувалиштето најмалку три години од денот на настанот и истите ги дава на увид на барање на Агенцијата.

(6) Во случај кога одгледувачот сам ги внесува податоците од ставовите (2) и (3) од овој член важат одредбите од став (5) од овој член.

Член 3

(1) Средствата за идентификација на свињи треба да ги исполнуваат следните општи барања:

1) Материјалот од кои се направени ушните маркици не треба да предизвикува алергиски и други реакции кои негативно би влијаеле на заздравувањето на раната наместото на апликација. На местото на апликација на ушните маркици не треба да се насобира нечистотија;

2) Ушните маркици треба да се направени од флексибилен пластичен материјал, отпорен на стареење, со висока еластичност на температура од -20 С до +50 С и висока отпорност на излитување, отпорни на хидролиза, УВ зрачење, на бактерии и на озон;

3) Ушните маркици за време на животниот век на животното треба да останат читливи, флексибилни и цврсто прикачени;

4) Ушната маркица не треба да има остри рабови и груба површина;

5) Апликацијата на ушните маркици треба да се врши со помош на клешти за апликација на лесен и едноставен начин со кој се постигнува конечна фиксација на ушните маркици;

6) Ушните маркици се составени од машки и женски дел. По апликацијата на ушните маркици, машкиот и женскиот дел треба лесно да ротираат на местото на кое се поврзани;

7) Делот од ушната маркица кој го пробива увото треба да е остар и на правен од цврст материјал со кој се обезбедува лесно продирање низ ткивото на увото, без притоа да го разорува, зафаќа влакна и кожа во раната и да не предизвикува голема лацерација при продирање во увото;

8) Ушните маркици треба да може да се отстранат од животните само со раздорување на увото или со кршење на пинот;

9) По спојувањето на двата дела, ушната маркица треба да се деформира, за да е оневозможена повторна употреба;

10) Минималната сила за раздвојување на деловите на ушната маркица треба да изнесува 300 N (њутни) и останува непроменета во текот на целиот живот на животното и

11) Податоците на ушната маркица треба да се ласерски испечатени, да траат за време на целиот животен век на животното и да не се одстрануваат со гребене или со употреба на растворувачи.

(2) Ушните маркици се со портокалова боја кој не треба да избледува.

(3) Вкупната тежина на двата дела не треба да надминува 10 g.

(4) Машкиот дел од ушната маркица со индивидуален број од член 5 став (1) и став (2) точка 1) на овој правилник е во округла форма со дијаметар од 25 mm и дебелина од 1 до 2 mm, а женскиот дел е во правоаголна форма со ширина помеѓу 30 mm и 45 mm, висина помеѓу 35 mm и 45 mm и дебелина од 1 до 2 mm.

(5) Ушните маркици од член 5 став (1) и став (2) точка 1) на овој правилник содржат идентични податоци и тоа:

- 1) Код на држава („МК“) со најмалку 4 mm висина;
- 2) Код на Агенцијата („АХВ“) со најмалку 3 mm висина и

3) Единствен растечки број составен од девет цифри со најмалку 5 mm висина.

(6) Машкиот и женскиот дел од ушната маркица со број на одгледувалиште од член 5 став (2), точка 2) на овој правилник се во округла форма со дијаметар од најмалку 25 mm и дебелина од 1 до 2 mm.

(7) Ушните маркици од член 5 став (2) точка 2) на овој правилник содржат идентични податоци и тоа:

- 1) Код на државата, за Република Македонија „МК“, со најмалку 4 mm висина;
- 2) Код на Агенцијата „АХВ“ со најмалку 3 mm висина и

3) Единствен алфанумерички код како кратенка од кодот на одгледувалиштето (во понатамошниот текст: код на одгледувалиштето) кој се состои од една буква и три цифри со најмалку 5 mm висина.

(8) Средствата за идентификација треба да се аплицираат внимателно и на начин со кој не се предизвикува страв или прекумерна возбуда кај животните.

(9) По апликацијата на тетоважите, карактерите треба да бидат јасно читливи.

(10) Материјалот за тетовирање треба да е нештетно по здравјето на животните, да не предизвикува воспалителни и алергиски реакции при апликацијата.

(11) Животните кои се увезуваат од земји кои го применуваат системот за идентификација на Европската унија може да содржат најмногу 12 карактери.

(12) Тетоважата пропишана во член 5 став (2) точка 3) од овој правилник се состои од единствен алфанумерички код издаден од Агенцијата како кратенка од кодот на одгледувалиштето кој се состои од една буква и три цифри.

(13) Изгледот на ушните маркици е даден во Прилог 1 кој е составен дел на овој правилник.

(14) Ветеринарното друштво треба да ги чува средствата за идентификација и води евиденција за задолжените, издадените и аплицираните средства за иден-

тификација. Ветеринарното друштво треба да ја чува евиденцијата најмалку три години и ја дава на увид на барање на Агенцијата.

Член 4

(1) Регистарот на одгледувалиште се води рачно од страна на одгледувачот, на образец во А4 формат.

(2) Формата и содржината на Регистарот на одгледувалиште е даден во Прилог 2 кој е составен дел на овој правилник.

(3) Веродостојноста на податоците содржани во Регистарот на одгледувалиште ги потврдува одгледувачот со ставање на потпис на образецот.

(4) По исклучок од став (1) од овој член добиточните пазари водат посебен Регистар на одгледувалиште чија форма и содржината е дадена во Прилог 3 кој е составен дел на овој правилник.

(5) Секоја промена во врска со одгледувалиштето, одгледувачот, животните и нивните движења, одгледувачот треба да ги внесе во Регистарот на одгледувалиште веднаш по настанувањето на промената.

(6) По исклучок од став (1) од овој член, Регистарот на одгледувалиште може да се води електронски во формат кој е претходно одобрен од страна на Агенцијата.

(7) Секоја тековна година на 1 февруари, одгледувачот треба да изврши попис на животните на своето одгледувалиште.

(8) Податоците од пописот на одгледувалиштето се впишуваат во образецот за спроведување на пописот на одгледувалиште во А5 формат на бела хартија.

(9) Формата и содржината на образецот од став (8) од овој член се дадени во Прилог 4 кој е составен дел на овој правилник и се состои од две копии од кои една за овластеното ветеринарното друштво и една за одгледувачот. Копијата за одгледувачот претставува составен дел на Регистарот на одгледувалиште и треба да се чува најмалку три години од денот на извршување на пописот.

(10) Доколку одгледувачот е овластен сам да внесува податоци во Електронската база на податоци, двете копии од образецот од став (8) од овој член остануваат кај одгледувачот.

(11) Веродостојноста на податоците од став (8) од овој член ги потврдува одгледувачот со ставање на потпис на образецот.

Член 5

(1) Свињите кои потекнуваат од одгледувалишта со годишно производство помало од 100 свињи од сите категории се идентификуваат со една ушна маркица со индивидуален број, аплицирана на левото уво.

(2) Свињите кои потекнуваат од одгледувалишта со годишно производство поголемо од 100 свињи од сите категории се идентификуваат со:

1) една ушна маркица со индивидуален број аплицирана на левото уво или

2) една ушна маркица со кратенка од кодот на одгледувалиштето аплицирана на левото уво или

3) тетоважа со кратенка од кодот на одгледувалиштето аплицирана на левото уво или левата страна од телото.

(3) Животните наменети за приплод, покрај обележувањето од ставовите (1) и (2) од овој член, може да се обележани и со дополнителен автономен систем за обележување на десната страна од телото.

(4) Во случај на купопродажба на свиња од одгледувалиште во кое има само една свиња и кое не е регистрирано во Електронската база на податоци, при движењето во Електронската база на податоци покрај името и презимето на купувачот се внесува и адресата на живеење и телефонскиот број.

(5) Во случај кога ушната маркица ќе отпадне или стане нечитлива, одгледувачот треба да ја замени со нова и да ја евидентира заменетата ушната маркица во Регистарот на одгледувалиште. Во случај кога оригиналната идентификација на животното кое е повторно обележано не може да се утврди, во Регистарот на одгледувалиште треба да се внесат следните податоци:

1) РБО на одгледувалиштето каде се врши повторно обележување и

2) Изјава од одгледувачот дека животното било родено во одгледувалиштето или дека потекнува од друго одгледувалиште, вклучувајќи го и РБО на одгледувалиштето на потекло.

Член 6

(1) Пријавувањето на промени и нарачувањето на средства за идентификација и документи од Системот за идентификација и регистрација одгледувачот и ветеринарното друштво го вршат со доставување на Образец за пријавување на промени и нарачување на средства за идентификација и документи од Системот за идентификација и регистрација.

(2) Формата и содржината на образецот од став (1) на овој член се дадени во Прилог 5 кој е составен дел на овој правилник.

(3) Веродостојноста на податоците од став (1) на овој член ги потврдува одгледувачот со ставање на потпис на образецот.

Член 7

(1) Доколку Агенцијата одлучи да не се задржи средството за идентификација на животното, аплицирана на одгледувалиштето, кое потекнува од земјачленка на Европската унија, се врши замена на средството за идентификација на трошок на Агенцијата.

(2) Доколку се замени идентификациската ознака, треба да се воспостави врска помеѓу идентификационата ознака аплицирана од страна на надлежниот орган на земјата-членка од каде се врши испраќањето и новата идентификациона ознака. Оваа врска се запишува во Регистарот од член 13 став (1) од Законот за идентификација и регистрација на животните(*1), и во Регистарот на одгледувалишта.

(3) Одредбите од ставовите (1) и (2) на овој член не се применуваат за животни наменети за колење кои се увезуваат во согласност со член 20 став (1) алинеја 3, став (2), (3) и (4) алинеја 3 од Законот за идентификација и регистрација на животните(*2) и кои не се обележани со нова идентификација во согласност со член 17 од Законот за идентификација и регистрација на животните(*3).

Член 8

Податоците за движењата на животните кои не се придружени со сертификат или документ во согласност со прописите од областа на ветеринарното или зоотехничкото законодавство треба да се чуваат три години и да бидат дадени на увид на барање на Агенцијата.

Член 9

Одредбите од членот 7 од овој правилник ќе отпочнат да се применуваат со пристапувањето на Република Македонија во Европската Унија.

Член 10

Овој правилник влегува во сила наредниот ден од денот на објавувањето во „Службен весник на Република Македонија“.

Бр. 02 - 844/3
12 април 2013 година
Скопје

Директор,
Дејан Рунтевски, с.р.

(*1) Член 13 став (1) од Законот за идентификација и регистрација на животните е усогласен со Член 4 Став (1) Подстав 1, 2 и 3 од Директива на Советот 2008/71 од 15 јули 2008 година за идентификација и регистрација на свињи, број 32008L0071;

(*2) Член 20 став (1) алинеја 3, став (2), (3) и (4) алинеја 3 од Законот за идентификација и регистрација на животните е усогласен со член 8 од Директива на Советот 2008/71 од 15 јули 2008 година за идентификација и регистрација на свињи, број 32008L0071;

(*3) Член 17 од Законот за идентификација и регистрација на животните е усогласен со член 5 од Директива на Советот 2008/71/ЕЗ од 15 јули за идентификација и регистрација на свињи.

Прилог 1

Ушни маркици за свињи



Ушни маркици со број на одгледувалиште

Индивидуални ушни маркици

ПОС/ИР/01

Република Македонија
Агенција за храна и ветеринарство

РЕГИСТАР НА ОДГЛЕДУВАЛИШТЕ

ПОДАТОЦИ ЗА ОДГЛЕДУВАЛИШТЕТО НА СВИЊИ

Регистарски број на одгледувалиште (РБО)		Скратен код	
Адреса на одгледувалиште			
Одгледувач			
Адреса на одгледувач			
Потпис на одгледувачот			

ПОДАТОЦИ ЗА ЗДРАВСТВЕНА СОСТОЈБА НА ОДГЛЕДУВАЛИШТЕТО

Вид на мерка	Датум	Статус на одгледувалиште

НАДЛЕЖНО ВЕТЕРИНАРНО ДРУШТВО

Датум на склучен договор	Назив на друштвото	Потпис и печат

ПОДАТОЦИ ОД ОФИЦИЈАЛНА КОНТРОЛА

Датум на контрола	Име и презиме на официјален ветеринар	Потпис	Печат и факсимил

Втора страна

[illegible]

Прилог 3

Регистар на одгледувалиште на добиточен пазар



РЕГИСТАР НА ОДГЛЕДУВАЛИШТЕ НА ДОБИТОЧЕН ПАЗАР

Податоци на одгледувалиштето (РБ0)	Назив на фирма	Датум на влез/излез на животното
1	2	3
4	5	6
7	8	9
10	11	12
13	14	15
16	17	18
19	20	21
22	23	24
25	26	27
28	29	30
31	32	33
34	35	36
37	38	39
40	41	42
43	44	45
46	47	48
49	50	51
52	53	54
55	56	57
58	59	60
61	62	63
64	65	66
67	68	69
70	71	72
73	74	75
76	77	78
79	80	81
82	83	84
85	86	87
88	89	90
91	92	93
94	95	96
97	98	99
100	101	102

[illegible]

РОДП/ИР/01

Прилог 4

Образец за спроведување на попис на одгледувалиште за свињи

 РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА АГЕНЦИЈА ЗА ХРАНА И ВЕТЕРИНАРСТВО ОБРАЗЕЦ ЗА СПРОВЕДУВАЊЕ НА ПОПИС НА ОДГЛЕДУВАЛИШТЕ ЗА СВИЊИ		ОСПОС/МР/01
ПОДАТОЦИ ЗА ОДГЛЕДУВАЛИШТЕТО НА СВИЊИ		
Регистарски број на одгледувалиштето (РБО)		
Име и презиме на одгледувачот на свињи		
Адреса на одгледувалиште на свињи		
Потпис на одгледувачот на свињи		
ПОДАТОЦИ ОД ПОПИСОТ - БРОЈНА СОСТОЈБА ВО ОДГЛЕДУВАЛИШТЕТО		
Прасиња до 20кг		
Свињи во тов		
Маторици		
Нерези		
Датум кога е извршен попис		
Датум на доставување на образецот ____/____/____	Надлежно ветеринарно друштво/печат _____	
Потпис на одгледувачот на свињи _____	Потпис на лицето од ветеринарното друштво _____	

Прилог 5

Образец за пријавување на промени и нарачување на средства за идентификација и документи од Системот за идентификација и регистрација

 Република Македонија Агенција за храна и ветеринарство Образец за пријавување на промени и нарачување на средства за идентификација и документи од системот за идентификација и регистрација									
Податоци за одгледувалиштето и одгледувачот									
Регистерски број на одгледувалиштето (РБО)					Код на РБО				
Адреса на одгледувалиште									
Име и презиме на одгледувачот (назив)									
Средства за идентификација									
Дупликат ушни маркици за говеда*		I I I I I I I I I I			I I I I I I I I I I				
		I I I I I I I I I I			I I I I I I I I I I				
Индивидуални ушни маркици		говеда			овци/кози			свињи	
Ушни маркици со број на одгледувалиште									
Замена на ушни маркици									
Идентификациска табла за пчеларник									
Документи за идентификација и регистрација на животни									
Карта за идентификација на одгледувалиште									
Пасош за говеда	Ушни маркици	I I I I I I I I I I	I I I I I I I I I I	I I I I I I I I I I	I I I I I I I I I I				
Регистер на одгледувалиште (листови)	говеда	овци/кози			свињи			пчели	
Образец за попис на одгледувалиште									
Фармска книга									
Пријавување на новородени животни									
Пријава на животни за обележување		говеда (ИД на мајка)			овци/кози			свињи	
		I I I I I I I I I I I I I I I I I I I I							
Пријавување на смрт на животни									
Пријава на смрт на говедо	I I I I I I I I I I	Пасошот е вратен	I I Да I I Не	Ушните маркици се вратени	I I Да I I Не				
Пополнува овластено ветеринарно друштво									
Име и презиме на лице од овластено ветеринарно друштво					_____				
		потпис							
Назив на овластено ветеринарно друштво/Печат									
Забелешка									

Датум на пријавување

Потпис на одгледувачот

* број на ушни маркици

1375.

Врз основа на член 58 став (4) од Законот за ветеринарно здравство („Службен весник на Република Македонија“ бр. 113/07, 24/11, 136/11 и 123/12), директорот на Агенцијата за храна и ветеринарство, донесе

П РА В И Л Н И К ЗА УСЛОВИТЕ ЗА СТАВАЊЕ ВО ПРОМЕТ НА ГОВЕДА И СВИЊИ (*)

(*) Со овој Правилник е врши усогласување со Директивата на Советот од 26 јуни 1964 за здравствените проблеми кои влијаат на трговијата во Заедницата со говеда и свињи (64/432/ЕЕК), CELEX број 31964L0432; последен пат изменета со: Директивата на Советот 66/600/ЕЕС на 25 Октомври 1966, CELEX број 31966L0600; Директива на Советот 70/360/ЕЕЗ од 13 јули 1970 година, CELEX број 31970L0360; Директива на Советот 71/285/ЕЕЗ од 19 јули 1971 година, CELEX број 31971L0285; Директива на Советот 72/97/ЕЕЗ од 7 февруари 1972 година, CELEX број 31972L0097; Директива на Советот 72/445/ЕЕЗ од 28 декември 1972 година, CELEX број 31972L0445; Директива на Советот 72/462/ЕЕЗ од 12 декември 1972 година, CELEX број 31972L0462; Директива на Советот 73/150/ЕЕЗ од 5 јуни 1973 година, CELEX број 31973L0150; Директива на Советот 74 / 387/ЕЕЗ од 15 јули 1974 година, CELEX број 31974L0387; Директива на Советот 75/379/ЕЕЗ од 24 јуни 1975 година, CELEX број 31975L0379; Директива на Советот 77/98/ЕЕЗ од 21 декември 1976 година, CELEX број 31977L0099; Директива на Советот 79/109/ЕЕЗ од 24 Јануари 1979 година, CELEX број 31979L0109; Директива на Советот 79/111/ЕЕЗ од 24 јануари 1979 година, CELEX број 31979L0111; Директива на Советот 80/219/ЕЕЗ од 22 јануари 1980 година, CELEX број 31980L0219; Директива на Советот 80/1098/ЕЕЗ од 11 ноември 1980 година, CELEX број 31980L1098; Директива на Советот 80/1102/ЕЕЗ од 11 ноември 1980 година, CELEX број 31980L1102; изменета и дополнета со Директивата на Советот 85/571/ЕЕЗ од 19 декември 1985 година, CELEX број 31985L0571; Директива на Советот 80/1274/ЕЕЗ од 22 декември 1980 година, CELEX број 31980L1274; Директивата на Советот 81/476/ЕЕЗ од 24 јуни 1981 година, CELEX број 31981L0476; Директива на Советот 82/61/ЕЕЗ од 26 јануари 1982 година, CELEX број 31982L0061; Директива на Советот 82/893/ЕЕЗ од 21 декември 1982 година, CELEX број 31982L0893; Директива на Советот 83/646/ЕЕЗ од 13 декември 1983 година, CELEX број 31983L0646; Директива на Советот 84/336/ЕЕЗ од 19 јуни 1984 година, CELEX број 31984L0336; Директива на Советот 84/643/ЕЕЗ од 11 декември 1984 година, CELEX број 31984L0643; Директива на Советот 84/644/ЕЕЗ од 11 декември 1984 година, CELEX број 31984L0644; Директива на Советот 85/320/ЕЕЗ од 12 јуни 1985 година, CELEX број 31985L0320; Директива на Советот 85/586 / ЕЕЗ од 20 декември 1985 година, CELEX број 31985L0586; Регулатива на Советот (ЕЕЗ) бр 3768/85 од 20 декември 1985 година, CELEX број 31985L3768; Одлука на Советот 87/231/ЕЕЗ од 7 април 1987 година, CELEX број 31987L0231; Директива на Советот 87/489/ЕЕЗ на 22 септември 1987 година, CELEX број 31987L0489; Директива на Советот 88/406/ЕЕЗ од 14 јуни 1988 година, CELEX број 31988L0406; Директива на Советот 89/360/ЕЕЗ од 30 мај 1989 година, CELEX број 31989L0360; Директива на Советот 89/662/ЕЕЗ од 11 декември 1989 година, CELEX број 31989L0662; Директива на Советот 90/422/ЕЕЗ од 26 јуни 1990 година, CELEX број 31990L0422; Директива на Советот 90/423/ЕЕЗ од 26 јуни 1990 година, CELEX број 31990L0423; Директива на Советот 90/425/ЕЕЗ од 26 јуни 1990 година, CELEX број 31990L0425; Директива на Советот 91 / 499/ЕЕЗ од 26 јуни 1991 година, CELEX број 31991L0499; Директива на Советот 91/687/ЕЕЗ од 11 декември 1991 година, CELEX број 31991L0687; Директива на Советот 92/65/ЕЕЗ од 13 јули 1992 година, CELEX број 31992L0065; Директива на Советот 92/102/ЕЕЗ на 27 ноември 1992, CELEX број 31992L0102; Директива на Советот 94/42/ЕЗ од 27 јули 1994 година, CELEX број 31994L0042; Директива на Советот 95/25/ЕЗ од 22 јуни 1995 година, CELEX број 31995L0025, Директива на Советот 97/12/ЕЗ од 17 март 1997 година, CELEX број 31997L0012; Директива на Советот 98/99/ЕЗ од 14 декември 1998 година, CELEX број 31998L0099; Директива на Советот 98/46/ЕЗ од 24 јуни 1998 година, CELEX број 31998L0046; Директивата 2000/15/ЕЗ на Европскиот парламент и на Советот од 10 април 2000 година, CELEX број 32000L0015; Директивата 2000/20/ЕЗ на Европскиот парламент и на Советот од 16 мај 2000 година, CELEX број 32000L0020; Одлука на Комисијата 2001/298/ЕЗ од 30 март 2001 година, CELEX број 32001D0298; Регулатива на Комисијата (ЕК) бр 535/2002 на 21 Март 2002 година, CELEX број 32002R0535; Регулатива на Комисијата (ЕК) бр 1226/2002 од 8 јули 2002 година, CELEX број 32002R1226; Регулатива на Советот (ЕК) бр 21/2004 од 17 декември 2003 година, CELEX број 32004L0021; Регулатива на Советот (ЕК) бр 1/2005 од 22 декември 2004 година, CELEX број 32005L0001; Одлука на Комисијата 2006/911/ЕК од 5 декември 2006 година, CELEX број 32006D0911; Директива на Советот 2006/104/ЕК од 20 ноември

Глава 1 Општи одредби

Член 1

Со овој правилник се пропишуваат условите за ставање во промет на говеда и свињи.

Член 2

Одредбите на овој правилник се применуваат при ставање во промет на говеда и свињи со исклучок на диви свињи дефинирани согласно член 2 став (2) точка 2) од Правилникот за мерки за сузбивање и искоренување на Класична чума кај свињите¹ и без оглед на одредбите од Законот за безбедност на храната², Законот за ветеринарно здравство³, Законот за нус производи од животинско потекло⁴, Законот за заштита и благосостојба на животните⁵, Законот за идентификација и регистрација на животните⁶, Програмата за сузбивање на лигавка и шап⁷, Правилникот за ветеринарно - здравствените услови за ставање во промет на семе за вештачко осеменување, ембриони и јајце клетки, начинот на водење на евиденција, условите во поглед на кадарот, просториите, опремата и инструментите, начинот и условите за одобрување на тимовите за ембрио-трансфер како и официјалните контроли на семе за вештачко осеменување, јајце клетки и ембриони⁸, Правилникот за вршење на ветеринарни контроли при промет на животни и производи од животинско потекло⁹, Правилникот за начинот и постапката за увоз и транзит, формата и содржината на ветеринарно-здравствениот сертификат или други документи што ја придружуваат пратката со живи животни, аквакултура и производи од животинско потекло, како и начинот и постапката на вршење на проверка и преглед при увоз и транзит на пратка со живи животни, аквакултура и производи од животинско потекло¹⁰, Правилникот за општите услови за контрола на одредени болести и Правилникот за мерки за сузбивање и искоренување везикуларна болест кај свињи¹¹.

Член 3

(1) Поимите утврдени во Законот за ветеринарно здравство и Законот за заштита и благосостојба на животните¹² се применуваат и во овој правилник доколку со овој правилник не се поинаку дефинирани.

(2) Одредени поими употребени во овој правилник го имаат следното значење:

1) **“животно наменето за колење”** се говеда (вклучувајќи ги и видовите *Bison bison* и *Bubalus bubalus*) или свињи наменети да бидат однесени во клиника или собирен центар од каде можат да бидат преместени само за да бидат однесени на колење;

2) **“животни за размножување и производство”** се животни од видот говеда (вклучувајќи ги и видовите *Bison bison* и *Bubalus bubalus*) и свињи кои се наменети за размножување, производство на млеко или месо, кои

2006 година, CELEX број 32006L0104; Одлука на Комисијата 2007/729/ЕК од 7 ноември 2007 година, CELEX број 32007L0729; Директива на Советот 2008/73/ЕК од 15 јули 2008 година, CELEX број 32008L0073; Одлука на Комисијата 2008/984/ЕК од 10, декември 2008 CELEX број: 32008D0984; Одлука на Комисијата 2009/976/ЕК од 15 декември 2009 година, CELEX број: 32009D0976; Актот за пристапување на Данска, Ирска и Обединетото Кралство на Велика Британија и Северна Ирска L 73 14 27.3.1972 година; Актот за пристапување на Грција L 291 17 19.11.1979; Актот за пристапување на Австрија, Шведска и Финска Со 241 21 1994/08/29; Акт во врска со условите за пристапување на Република Чешка, Република Естонија, Република Кипар, Република Латвија, Република Литванија, Република Унгарија, Република Малта, Република Полска, Република Словенија и Република Словачка и на корекција на договорите, на кои Европската унија е основана L 236 33 23.9.2003 година; Поправена од: поправено, ОЈ L 120; поправено, ОЈ L 120; поправено, ОЈ L 64, поправено, ОЈ L 49; поправено, ОЈ L 329; поправено, ОЈ L 192; поправено, ОЈ L 133; поправено, ОЈ L 42, и поправено, ОЈ L 10.

се користат за влечење, изложби и други настани со исклучок на животните наведени во точка 1) на овој став и животни кои учествуваат во културни или спортски настани;

3) **“стада на говеда официјално слободни од туберкулоза”** се стада на говеда кои ги исполнуваат условите за здравствена заштита дадени во Прилог 1 глава 1 точки 1) и 2) кој е составен дел на овој правилник;

4) **“земја или регион официјално слободни од туберкулоза”** е земја или дел од земја кој ги исполнува условите за здравствена заштита дадени во Прилог 1 глава 1 точки 5) и 6) од овој правилник;

5) **“стада на говеда официјално слободни од бруцелоза”** се стада на говеда кои ги исполнуваат условите за здравствена заштита дадени во Прилог 1 глава 2 точки 1) и 2) од овој правилник;

6) **“регион официјално слободен од бруцелоза”** е регион од земја кој ги исполнува условите за здравствена заштита дадени во Прилог 1 глава 2 точки 9) и 10) од овој правилник;

7) **“земја официјално слободна од бруцелоза”** е земја која ги исполнува условите за здравствена заштита дадени во Прилог 1 глава 2 точки 9), 10) и 11) од овој правилник;

8) **“стада на говеда слободни од бруцелоза”** се стада на говеда кои ги исполнуваат условите здравствена заштита дадени во Прилог 1 глава 2 точки 5) и 6) од овој правилник;

9) **“стада официјално слободни од ензоотска леукоза кај говеда”** се стада кои ги исполнуваат условите за здравствена заштита дадени во Прилог 4 глава 1 точки 1) и 2) кој е составен дел на овој правилник;

10) **“земја или регион официјално слободни од ензоотска леукоза кај говеда”** се регион или земја кои ги исполнуваат условите здравствена заштита дадени во Прилог 4 глава 1 точки 5) и 6) од овој правилник;

11) **“болести кои задолжително се пријавуваат”** се болестите заради кои ставање во промет на говеда и свињи не е дозволено и се дадени во листата од Прилог 5 глава 1 кој е составен дел на овој правилник;

12) **“регион”** во смисла на овој правилник е дел од територијата на Република Македонија со површина од најмалку 2000 km² и тоа:

- Скопски регион во кој спаѓаат општините: Аеродром, Арачиново, Бутел, Гази Баба, Горче Петров, Зелениково, Илинден, Карпош, Кисела Вода, Петровец, Сарај, Сопиште, Студеничани, Цантар, Чаир, Чучер – Сандево и Шуто Оризари;

- Североисточен регион во кој спаѓаат општините: Кратово, Крива Паланка, Куманово, Липково, Ранковце и Старо Нагоричане;

- Источен регион во кој спаѓаат општините: Берово, Винаца, Делчево, Зрновци, Карбинци, Кочани, Македонска Каменица, Пехчево, Пропиштип, Чешиново – Облешево, Штип, Лозово, Свети Николе, Богданци, Василево, Конче, Ново Село, Радовиш и Струмица;

- Вардарски регион во кој спаѓаат општините: Велес, Градско, Демир Капија, Кавадарци, Неготино, Росона, Чашка, Богданци, Валандово, Гавгелија и Дојран;

- Пелагониски регион во кој спаѓаат општините: Битола, Демир Хисар Долнени, Кривогаштани, Крушево, Могила, Новаца, Прилеп и Ресен;

- Југозападен регион во кој спаѓаат општините: Вевчани, Дебар, Дебарца, Кичево, Македонски Брод, Охрид, Пласница, Струга и Центар Жупа; и

- Полошки регион во кој спаѓаат општините: Боговиње, Врбеница, Врапчиште, Гостивар, Желино, Јагуновце, Маврово и Ростуша, Теарце и Тетово.

13) **“диви свињи”** се свињи кои не се чуваат или одгледуваат на одгледувалиште;

14) **„Референтна лабораторија на унијатата“** е референтна лабораторија на Европската Унијата.

Глава 2 Посебни услови

Член 4

(1) Само животни кои ги исполнуваат условите од овој правилник можат да се движат помеѓу Република Македонија и земја членка на Европската унијата.

(2) При ставање во промет на говеда и свињи треба:

а) да се изврши:

- контрола на идентитетот, и

- клинички преглед, направен 24 часа пред движењето од страна на официјален ветеринар при што животните треба да не покажат клинички знаци на болест;

б) да не доаѓаат од одгледувалиште или од област која согласно прописите за здравствена заштита на животните^{*13} е ставена под забрана или ограничувања заради здравствена заштита на животните што може да влијае врз здравјето на засегнатите видови на животни;

в) да се идентификувани согласно Законот за идентификација и регистрација на животните^{*14*15},

г) да не се предмет на Програма за искоренување и ерадикација на заразна болест; и

д) да ги исполнат условите од членовите 5 и 6 од овој правилник.

Член 5

(1) Животните од видовите говеда и свињи, при превозот од одгледувалиштето на потекло до одгледувалиштето на крајна дестинација, не треба да бидат во контакт со други чапункари освен со животни кои имаат еднаков здравствен статус.

(2) Животните од видовите говеда и свињи треба да бидат превезени со средства за превоз кои ги исполнуваат условите од Законот за заштита и благосостојба на животните^{*16} и кои ги исполнуваат условите од член 74 од Законот за ветеринарно здравство.

(3) Директорот на Агенцијата за храна и ветеринарство (во понатамошниот текст: директорот) согласно член 10-а од Законот за ветеринарно здравство може да пропише правилата за одобрување на местата каде треба да се врши чистење и дезинфекција на средствата за превоз.

Член 6

(1) Животните од видовите говеда и свињи за време на превозот до местото на крајна дестинација треба да се придружени со сертификат за здравствена состојба на животните изготвен согласно Прилог 6 образец 1 или 2 кој е составен дел на овој правилник. Сетификатот треба да е издаден на денот на прегледот на здравствената состојба на животните, на службен јазик на Република Македонија и службен јазик на земјата членка на крајна дестинација. Сертификатот е валиден десет дена сметано од денот на прегледот на здравствената состојба на животните.

(2) Прегледот на здравствената состојба на животните за издавање на сертификат за здравствена состојба на животните (вклучувајќи ги дополнителните гаранции) се врши на одгледувалиштето на потекло или во собирен центар. Секој сертификат за здравствена состојба на животните треба да биде издаден од официјален ветеринар по спроведена контрола, направена согласно одредбите на овој правилник.

(3) Сертификат за здравствена состојба на животните треба да биде:

а) во случај на животни кои доаѓаат од одобрени собирни центри:

- издаден врз основа на официјални документи кои ги содржат потребните податоци издадени од страна на официјален ветеринар за одгледувалиштето на потекло, или

- во форма на сертификат за здравствена состојба на животните согласно Прилог 6 образец 1 и 2 од овој правилник со целосно пополнети и верификувани делови А и Б од страна на официјален ветеринар за одгледувалиштето на потекло;

б) во случај на животни кои доаѓаат од одобрени одгледувалишта кои се дел од мрежата за надзор од член 64 од Законот за ветеринарно здравство:

- издаден врз основа на официјални документи кои ги содржат потребните податоци издадени од страна на овластен ветеринар за одгледувалиштето на потекло, или

- во форма на сертификат за здравствена состојба на животните согласно Прилог 6 образец 1 и 2 од овој правилник со целосно пополнети и верификувани делови А и Б од страна на овластен ветеринар за одгледувалиштето на потекло.

(4) За потребите на став (3) точка б) од овој член, официјалниот ветеринар треба да потврди, каде е соодветно, дека се исполнети дополнителните гаранции кои се бараат на местото на крајната дестинација.

(5) Официјалниот ветеринар во собирниот центар ги врши сите потребни контроли на животните кои пристигнуваат во собирниот центар.

(6) Официјалниот ветеринар кој го пополнува дел В од сертификатот за здравствена состојба на животните согласно Прилог 6 образец 1 или 2 од овој правилник, треба да потврди дека сите движења на животните се регистрирани во електронскиот систем за нотификација на движење на живи животни во и надвор од Европската унијата (TRACES) на денот кога е издаден сертификатот за здравствена состојба на животните кога тоа е побарано на местото на крајна дестинација.

(7) Животните од видовите говеда и свињи може да транзитираат низ собирен центар кој е лоциран во друга земја членка на Европската унија или на територијата на Република Македонија пред да бидат испратена кон земјата членка на Европската унија на крајна дестинација. Во ваков случај, сертификатот за здравствена состојба на животните даден во Прилог 6 образец 1 или 2 од овој правилник (вклучувајќи го и дел В) треба да е пополнет од страна на официјалниот ветеринар од каде потекнуваат животните. Официјалниот ветеринар одговорен за собирниот центар низ кој животните транзитираат треба да издаде сертификат за здравствена состојба на животните за крајната дестинација со пополнување на втор сертификат за здравствена состојба на животните согласно Прилог 6 образец 1 или 2 од овој правилник, поврзувајќи го со серискиот број на оригиналниот сертификат за здравствена состојба на животните кој се прикачува на оригиналниот сертификат за здравствена состојба на животните или на официјално заварена копија. Во овој случај комбинираниот период на валидниот сертификатот за здравствена состојба на животните не треба да го надминува периодот наведен во став (1) на овој член.

Член 7

(1) При движење од или кон земја членка на Европската унијата животните кои се користат за размножување или производство покрај условите од членовите 4, 5 и 6 од овој правилник треба:

а) да престојувале единствено на одгледувалиштето на потекло за период од 30 дена пред да бидат натоварени, или ако се помлади од 30 дена од одгледувалиштето каде се родени. Официјалниот ветеринар треба врз основа на официјалната идентификација направена согласно член 4 став (2) точка в) од овој правилник и официјалната евиденција, да утврди дали животното ги исполнува сите услови и дали животното потекнува од Република Македонија, Европска унија или е увезено од трета земја согласно прописите од областа на ветеринарното здравство¹⁷.

Во случај животните да транзитира низ одобрен собирен центар на земјатата членка на Европската унија од која потекнуваат, периодот во кој овие животни престојуваат во собирен центар не треба да биде подолг од шест дена;

б) во случај кога животните се увезени од трета земја во земја членка на Европската унија од каде треба да се превезат во Република Македонија како крајна

дестинација, превозот треба да се изврши колку што е можно побрзо и практично изводливо придружени со сертификат за здравствена состојба на животните издаден согласно Правилникот за начинот и постапката за увоз и транзит, листа на трети земји од кои е одобрен увоз и транзит, формата и содржината на ветеринарно-здравствениот сертификат или други документи што ја придружуваат пратката со живи животни, аквакултура и производи од животинско потекло, како и начинот и постапката на вршење на проверка и преглед при увоз и транзит на пратка со живи животни, аквакултура и производи од животинско потекло¹⁸,

в) во случај на животни увезени од трета земја при пристигнувањето на крајната дестинација и пред нивно понатамошно движење треба да ги исполнат условите од овој правилник а особено условите за потекло од точка а) од овој став при што не смеат да бидат внесени во стадото се додека ветеринарот кој е одговорен за тоа одгледувалиште не утврди дека овие животни нема да ја загрозат здравствената состојба на животните кои се наоѓаат на одгледувалиштето. Ако животното увезено од трета земја е внесено на одгледувалиште, ни едно животното не смее да го напушти одгледувалиштето 30 дена од внесувањето на увезеното животното освен доколку увезеното животното не е изолирано од другите животни на одгледувалиштето.

(2) Животните од видот говеда наменети за размножување и производство, покрај условите од членовите 4, 5 и 6 од овој правилник треба:

а) да доаѓаат од стада на говеда кои се официјално слободни од туберкулоза и, во случај на животни кои се постари од шест недели, да дадат негативна реакција на интрадермален тест на туберкулинизација направен согласно Прилог 2 точка 2.2 кој е составен дел на овој правилник или во период од 30 дена пред да го напуштат стадото на потекло или на место и под услови кои треба да се дефинирани согласно член 10-а од Законот за ветеринарно здравство. Интрадермалниот туберкулински тест не треба да се прави доколку животните потекнуваат од земја членка или дел од земја членка на Европската унија кој има статус на официјално слободен или од земја членка или дел од земја членка на Европската унија која има одобрена мрежа за надзор;

б) во случај на некастрирани животни кои доаѓаат од стада на говеда кои се официјално слободни од бруцелоза постари од 12 месеци кои покажале негативен резултат на серум аглутинациски тест (помалку од 30 меѓународни единици (international units -IU) на аглутинација на милилитар или некој друг одобрен тест направен во период од 30 дена пред животното да го напушти стадото на потекло согласно тестирањата утврдени во Прилог 3 точка 1 кој е составен дел на овој правилник. Тестот на серум аглутинација или некој друг одобрен тест не треба да се прави доколку животното потекнува од земја членка или дел од земја членка на Европската унија кој има статус на официјално слободен од бруцелоза или од земја членка или дел од земја членка на Европската унија која има одобрена мрежа за надзор;

в) да доаѓаат од стада официјално слободни од ензоотска леукоза кај говеда и доколку се постари од 12 месеци да дадат негативна реакција на индивидуален тест направен во период од 30 дена пред да го напуштат стадото на потекло и ги исполнуваат условите за стада официјално слободни од ензоотска леукоза кај говеда од Прилог 4 кој е составен дел на овој правилник. Индивидуален тест не треба да се врши доколку животните потекнуваат од земја членка или дел од земја членка на Европската унија кој има статус на официјално слободен од ензоотска леукоза кај говеда или од земја членка или дел од земја членка која има одобрена мрежа за надзор; и

г) за време на превозот од одгледувалиштето на потекло до крајната дестинација животните може да бидат во контакт само со животни кои ги исполнуваат условите од став (3) на овој член.

(3) Животните од видот говеда кои се наменети за колење треба, покрај условите од членовите 4, 5 и 6 од овој правилник да доаѓаат од одгледувалишта кои се официјално слободни од туберкулоза, официјално слободни од ензоотска леукоза кај говеда и во случај на некастрирани говеда треба да се од стада кои се официјално слободни од бруцелоза.

Член 8

(1) Националната референтна лабораторија ги координира стандардите и методите за дијагноза од Прилозите 1, 2, 3 и 4 од овој правилник.

(2) Националната референтна лабораторија ги врши тестирањата согласно методите дадени во Прилог 2 и 3 од овој правилник како и Прилог 4 глава 2 од овој правилник.

Член 9

(1) Животните од видовите говеда и свињи наменети за колење кои во Република Македонија се внесени во кланица треба да бидат заклани во истата во најкраток можен рок а најдоцна 72 часа по нивното пристигнување и во согласност со условите за здравствена заштита на животните.

(2) Животните од видовите говеда и свињи наменети за колење кои во Република Македонија се внесени во одобрен собирен центар по нивната продажба треба да бидат преместени директно во кланица на колење во најкраток можен рок а најдоцна по три работни дена по пристигнувањето во собирниот центар и во согласност со условите за здравствена заштита на животните. За време на нивниот превоз до собирен центар и потоа до кланица не треба да дојдат во контакт со чапункари освен со животни кои ги исполнуваат условите од членовите 4, 5, 6 и 7 од овој правилник.

Член 10

(1) Секој сомнеж на присуство на некоја од болестите дадени во Прилог 5 глава 1 од овој правилник задолжително треба да биде пријавено.

(2) Секоја година до 31 мај, Агенцијата, до Европската Комисија доставува детални податоци во однос на појавата на некоја од болестите дадени во Прилог 5 глава 1 од овој правилник како и за секоја друга болест за која се бараат дополнителни гаранции согласно прописите од областа на ветеринарното здравство¹⁹ на територијата на Република Македонија за секоја измината календарска година вклучувајќи и детални податоци за мониторингот и програмите за ерадикација кои се примануваат во Република Македонија.

(3) Обрасците за податоците од став (2) на овој член кои се праќаат до Европската Комисија се дадени во Прилог 7 кое е составен дел на овој правилник.

Член 11

(1) Во случај на програми за некоја од заразните болести дадени во Прилог 5 глава 2 од овој правилник кои се во сила за целата или за дел од територијата на Република Македонија, Агенцијата треба до Европската Комисија да приложи содржина на наведените програми, особено за:

- раширеноста на болеста на територијата на Република Македонија,
- причините за воведувањето на програмата, земајќи ги во предвид значењето на болеста и бенефитот од спроведувањето на програмата во однос на трошоците за нејзиното спроведување,
- географската област во која програмата ќе биде спроведувана,
- статусите и категориите на одгледувалиштата на животни, стандардите кои треба да бидат запазени за секоја категорија, како и протоколите на теситирање кои ќе се користат,
- постапките на програмите за мониторинг, и резултатите кои на годишно ниво треба да се достават до Европската Комисија,

- активностите кои треба да се преземат доколку поради некоја причина одгледувалиштата ги изгубиле нивните статуси, и

- мерките кои треба да се преземат доколку резултатите од спроведените тестирања направени согласно одредбите на приграмата се позитивни.

Член 12

Доколку Агенцијата смета дека целата територија или дел од територијата на Република Македонија е слободен од некоја од болестите дадени во Прилог 5 глава 2 од овој правилник, треба до Европската Комисија да достави соодветна придружна документација, а особено за:

- природата на болеста и историјата на нејзиното појавување на нејзината територија,
- резултатите од тестовите за надзор врз основа на серолошки, микробиолошки, патолошки или епидемиолошки истраги и на фактот дека болест законски треба да биде пријавена до Агенцијата,
- периодот во кој се спроведува надзор,
- каде што е применливо, периодот во кој вакцинација против оваа болест е забрането и географска област од засегната со забрана, и
- активностите за проверка на отсуство на болеста.

Член 13

Агенцијата, доколку утврди неправилности во однос на исполнувањето на некој од одредбите на овој правилник, превзема соодветни мерки за заштита на здравјето на животните со цел спречување на ширењето на болеста. Во зависност од околностите на настанот, мерките кои Агенцијата може да ги превземе се состојат од:

а) завршување на превозот до местото на дестинација или враќање до местото на поаѓање по најкраток пат, доколку овие активности не го загрозуваат здравјето или благосостојбата на животните;

б) организирање на престој на животните во соодветно сместување со соодветна грижа во случај на прекин на патувањето;

в) организирање на колење на животните, при што крајната дестинација и употреба на ваквите животни по колењето се врши согласно:

- Законот за безбедност на храната^{*20}, или
- Законот за нус-производи од животинско потекло^{*21}, доколку здравствената состојба на животните не може да се утврди или каде што истите би можеле да претставуваат ризик за здравјето на животните или јавното здравје. Во случај, кога се применуваат одредбите од Законот за нус-производи од животинско потекло^{*22} периодот на регулирањето може да се усклади со сопственикот или неговиот застапник пред да се донесе конечната одлука.

Глава 3

Преодни и завршни одредби

Член 14

Одложна примена

Одредбите од членовите 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11 и 12 на овој правилник ќе отпочнат да се примануваат со денот на пристапувањето на Република Македонија во Европската унијата.

Член 15

Влегување во сила

Овој правилник влегува во сила наредниот ден од денот на објавувањето во „Службен весник на Република Македонија“.

Бр. 02-1569/3
15 април 2013 година
Скопје

Директор
на Агенцијата за храна
и ветеринарство,
Дејан Рунтевски, с.р.

Прилог 1

Глава 1

Стада на говеда официјално слободни од туберкулоза

За потребите на овој дел **‘животни од видот говеда’** се сите животни од видот говеда со исклучок на животните кои учествуваат во културни или спортски настани.

1) Стадото на говеда ќе биде прогласено за официјално слободно од туберкулоза доколку:

- а) животните не покажуваат клинички знаци на туберкулоза;
- б) сите говеда постари од шест недели се тествани со негативен резултат на најмалку два официјални интрадермални тестови на туберкулинизација извршени во согласност со Прилог 2 од овој правилник, од кои првиот се врши шест месеци по елиминацијата на инфекцијата од стадото додека вториот тест шест месеци подоцна, односно, во случај на формирање на стадо исклучиво со животни кои потекнуваат од стада официјално слободни од туберкулоза, сите животни постари од шест недели се тествани со негативен резултат најмалку 60 дена по формирањето на стадото;
- в) ниту едно говедо постаро од шест недели не е внесено во стадото по извршениот прв тест наведен во потточка б) од оваа точка, освен доколку е тествано со негативен резултат на интрадермалниот тест кој бил изведен во периодот од 30 дена пред или после внесувањето во стадото. Во случај говедото да е тествано 30 дена по внесувањето во стадото, истото треба да биде физички одвоено од останатите говеда на начин со кој се избегнува секаков директен или индиректен контакт. Интрадермалниот тест не е потребно да се изврши доколку животните доаѓаат од стада официјално слободни од туберкулоза кои се сместени во региони официјално слободни од туберкулоза согласно овој правилник.

2) Стадото говеда ќе го задржи статусот официјално слободно од туберкулоза доколку:

- а) ги исполнува условите наведени во точка 1) потточките а) и в) од оваа глава;
 - б) сите животни кои влегуваат во одгледувалиштето потекнуваат од стада со статус официјално слободни од туберкулоза;
 - в) сите животни на одгледувалиштето, со исклучок на телињата помлади од шест недели кои се родени во одгледувалиштето, се тестираат еднаш годишно со интрадермален тест на туберкулоза во согласност со Прилог 2 од овој правилник.
- Во случај кога официјалната програма за сузбивање на туберкулозата се спроведува кај сите говеда на територијата на државата или одреден дел од неа, фреквенцијата на рутинските тестови може да се промени, и тоа:
- Доколку процентот на стада заразени со туберкулоза на годишно ниво, утврден на 31 декември за секоја каландарска година кај сите стада на говеда во дефинирана област, во просек не е поголем од 1% во две последователни години, интервалот помеѓу рутинските тестови може да се зголеми на две години. Машките животни наменети за тов во одредена изолирана епидемиолошка целина може да бидат исклучени од рутинското тестирање под услов доколку доаѓаат од стада официјално слободни од туберкулоза и нема да се користат за размножување и се испраќаат директно на колење.
 - Доколку процентот на стада заразени со туберкулоза на двогодишно ниво, утврден на 31 декември за секоја каландарска година пооделно, кај сите стада на говеда во дефинирана област, во просек не е поголем од 0,2% во два

последователни двогодишни периоди, интервалот помеѓу рутинските тестови може да се зголеми до три години и/или возраста на животните до која истите задолжително треба да се тестираат не треба да биде поголема од 24 месеци.

- Доколку процентот на стада заразени со туберкулоза на годишно ниво, утврден на 31 декември за секоја каландарска година кај сите стада на говеда во дефинирана област, во просек не е поголем од 0,1% во два последователни трогодишни периоди, интервалот помеѓу рутинските тестови може да се зголеми на четири години или да се престане со рутинските тестови доколку се исполнети следните услови:

1. пред внесување во стадото сите говеда се тестираат со негативен резултат, или
2. сите заклати говеда се прегледани на присуство на промени кои укажуваат на туберкулоза и истите се испраќаат на хисто-патолошко и бактериолошко испитување за потврдување на болеста.

Во случај на зголемена појава на болеста во земјата или дефиниран дел од неа, фреквенцијата на тестирање може да биде повторно зголемена.

3) Статусот на стадо официјално слободни од туберкулоза се суспендира доколку:

- а) условите наведени во точка 2) од оваа глава не се исполнети; или
- б) најмалку едно животно се смета дека дало позитивна реакција на интрадермалниот тест на туберкулоза, или постои сомнеж на појава на туберкулоза при постмортален преглед.

Животното кое се смета дека е позитивно треба да биде отстрането од стадото и заклато. Соодветен посмортален преглед, лабораториско и епидемиолошко испитување се врши во секој случај кога животните дала позитивна реакција на интрадермален туберкулински тест или постои сомнеж при постмортален преглед. Статусот на стадото ќе остане суспендиран до моментот кога лабораториските испитувања не се комплетираат. Ако присуството на туберкулоза не се потврди, статусот стадо официјално слободно од туберкулоза ќе биде вратен по извршени тестирања со интрадермален туберкулински тест на сите животни во стадото постари од шест недели со негативен резултат кое се врши најмалку 42 дена по отстранувањето на позитивното животно(и); или

в) доколку во стадото има животни со нерешен статус по однос на туберкулозата како што е опишано во Прилог 2 од овој правилник, статусот на стадото ќе остане суспендиран се до разрешувањето на статусот на животните. Животните треба да бидат изолирани од останатите животни во стадото се до разјаснување на нивниот статус преку дополнителните тестови 42 дена суспензијата или со постмортално и лабораториско испитување;

г) по исклучок од потточка в) од оваа точка, доколку се спроведува рутинско тестирање на стадата со компаративен туберкулински тест опишан во Прилог 2 од овој правилник, и во случај на стадо, каде што нема потврдено позитивно животно во последните три години, движењето на останатите животни од стадото е дозволено на територијата на Република Македонија доколку статусот на сомнителните животни ќе биде разјаснет преку дополнително тестирање направено 42 дена подоцна. Доколку со дополнителното тестирање животните дадат позитивен или сомнителен резултат се применуваат одредбите од потточка б) од оваа точка. Во случај кога болеста ќе биде потврдена, сите животни кои го напуштиле одгледувалиштето во периодот од последното тестирање со негативен резултат треба да бидат иследени и тестираат.

4) Статусот на стадото официјално слободно од туберкулоза се повлекува доколку присуството на туберкулоза е потврдено со изолација на *M.bovis* со лабораториско испитување.

Статусот може да биде повлечен и во следните случаи:

- а) не се исполнети условите од точка 2) од оваа глава; или
- б) се утврдат типични лезии на туберкулоза при постмортален преглед; или
- в) со епидемиолошката истрага се утврди можност за појава на инфекција;
- г) или поради било кои други причини кои се сметаат за неопходни заради контрола на болеста.

Сите епидемиолошки врски со стадото треба да бидат иследени и соодветно испитани.

Статусот ќе остане повлечен се до комплетирањето на чистењето и дезинфекцијата на просториите и опремата и додека сите животни постари од шест недели не бидат тестирани со негативен резултат на најмалку два последователни теста од кои првиот се врши не помалку од 60 дена а вториот во период од 4 до 12 месеци по одстранувањето на позитивното животно.

5) Врз основа на податоците изготвени согласно член 10 од овој правилник, земјата или дефиниран дел од неа може да бидат прогласени за официјално слободни од туберкулоза доколку се исполнети следниве услови:

- а) процентот на стадата говеда кај кои е потврдена инфекција со туберкулоза не надминува 0,1% на годишно ниво во последните шест години при што најмалку 99,9% од сите стада имаат статус на официјално слободни од туберкулоза. Пресметката на процентот на стада официјално слободни од туберкулоза се врши на 31 декември секоја календарска година;
- б) говедата се идентификувани согласно Законот за идентификација и регистрација на животните^{*23};
- в) сите заклани говеда се подложени на официјален постмортален преглед;
- г) постапките за суспензија и повлекување на статусот официјално слободни од туберкулоза целосно се применуваат.

б) Земјата или дефиниран дел од неа ќе го задржи статусот официјално слободни од туберкулоза доколку се исполнети условите од точка 5) од оваа глава. Доколку постои доказ за значајна промена во ситуацијата во однос на туберкулоза во целата земја или дел од неа кој има статус на официјално слободен од туберкулоза може да се донесе одлука да се суспендира или да се укине статусот до превземањето на мерки со кои се исполнуваат условите од точка 5) од оваа глава.

Глава 2

Официјално слободни од бруцелоза и стада на говеда официјално слободни од бруцелоза

За потребите на овој дел **‘животни од видот говеда’** се сите животни од видот говеда со исклучок на машки единки наменети за тов доколу истите доаѓаат од стада официјално слободни од бруцелоза при што истите нема да се користат за размножување и ќе бидат испратени директно на колење.

1) Стадото на говеда ќе биде прогласено за официјално слободно од бруцелоза доколку:

- а) во стадото нема говеда кои биле вакцинирани против бруцелоза, освен женски единки кои биле вакцинирани пред повеќе од три години;

б) ниту едно говедо не покажува клинички знаци на болеста најмалку шест месеци;
в) сите говеда постари од 12 месеци се тестирани со негативни резултати со еден од следните протоколите спроведени во согласност со Прилог 3 од овој правилник:

- два серолошки теста наведени во точка 12 од оваа глава при што вториот тест треба да се изврши во период од три до 12 месеци после првиот тест;
- три тестови на млеко во тромесечни интервали проследен со серолошки тест наведен во точка 12 од оваа глава кој треба да се изврши најмалку шест недели подоцна;

(г) говедата кои се внесуваат во стадото потекнуваат од стада со статус официјално слободни од бруцелоза, при што говедата постари од 12 месеци биле тестирани со серум аглутинациски тест со резултат помал од 30 UI на ml или негативен резултат на некој друг одобрен тест согласно член 10-а од Законот за ветеринарно здравство кој треба да се изврши 30 дена пред или 30 дена по внесувањето во стадото. Во случај говедото да е тестирано 30 дена по внесувањето во стадото, истото треба да биде физички одвоено од останатите говеда на начин со кој се избегнува секаков директен или индиректен контакт.

2) Стадото говеда ќе го задржи статусот официјално слободно од бруцелоза доколку:

а) еднаш годишно се спроведува еден од следните протоколи за тестирање со негативни резултати:

- три млечно прстенасти проби во тромесечни интервали;
- три ELISA тестови извршени на млеко во тромесечни интервали;
- две млечно прстенести проби во тромесечни интервали проследени со серолошки тест наведени во точка 12 од оваа глава најмалку шест недели подоцна;
- два ELISA тестови на млеко во тромесечни интервали проследени со серолошки тест наведен во точка 12 од оваа глава шест недели подоцна; или
- два серолошки тестови во интервал од најмалку три а најмногу 12 месеци.

Во случај кога официјалната програма за сузбивање на бруцелозата се спроведува кај сите говеда на територијата на државата или одреден дел од неа, фреквенцијата на рутинските тестови може да се промени, и тоа:

- доколку процентот на стада заразени со бруцелоза не е поголем од 1%, доволно е да се извршува секоја година две млечно прстенасти проби или два ELISA тестови на млеко во интервал од најмалку три месеци, или еден серолошки тест,

- доколку најмалку 99,8% од стадата говеда се официјално слободни од бруцелоза во последните четири години, интервалот помеѓу рутинските тестови може да се зголеми на две години при што сите животни постари од 12 месеци треба да бидат тестирани, односно доколку се тестираат само животни постари од 24 месеци тестирањето треба да се врши секоја година.

б) говедата кои се внесуваат во стадото потекнуваат од стада со статус официјално слободни од бруцелоза, при што говедата постари од 12 месеци биле тестирани со серум аглутинациски тест со резултат помал од 30 IE на ml или негативен резултат на некој друг одобрен тест согласно член 10-а од Законот за ветеринарно здравство кој треба да се изврши 30 дена пред или 30 дена по внесувањето во стадото. Во случај говедото да е тестирано 30 дена по внесувањето во стадото, истото треба да биде физички одвоено од останатите говеда на начин со кој се избегнува секаков директен или индиректен контакт.

Тестот од потточка б) од оваа точка нема да се спроведува доколку процентот на стада со говеда заразени со бруцелоза не е поголем од 0,2% во земјата или дефиниран дел од неа во последните две години и доколку животното доаѓа од стада официјално слободни од бруцелоза и за време на превозот не доаѓа во контакт со животни со понизок здравствен статус;

в) Без оглед на одредбите од потточка б) од оваа точка, говеда кои потекнуваат од стада слободни од бруцелоза можат да бидат внесени во стадо официјално слободно од бруцелоза доколку се постари од 18 месеци и во случај да се вакцинирани против бруцелоза од вакцинацијата поминало повеќе од една година. Животните треба да бидат тестирани со серум аглутинациски тест со резултат помал од 30 IU на ml, негативен резултат на тестот на врзување на комплемент или негативен резултат на некој друг одобрен тест согласно член 10-а од Законот за ветеринарно здравство кој треба да се изврши 30 дена пред внесот во стадото. Во тој случај и доколку се внесуваат женски грла, стадото ќе се смета за слободно од бруцелоза две години од датумот на внесување на животното.

3) Статусот на стадо слободно од бруцелоза се суспендира доколку:

- а) условите наведени во точките 1 и 2 на оваа глава не се исполнети, или
- б) врз основа на лабораториски резултати или клинички знаци кај едно или повеќе говеда се постави сомнеж за присуство на бруцелоза при што сомнителните животни биле заклани или изолирани на начин со кој се оневозможува било каков директен или индиректен контакт со другите животни.

Доколку животното е заклано и не може да се тестира, суспензијата може да повлече доколку се извршат два серум аглутинациски тестови на сите говеда постари од 12 месеци во стадото, со резултат помал од 30 IU на аглутинација на ml. Првиот тест треба да се изврши најмалку 30 дена по отстранувањето на животното, додека вториот најмалку 60 дена подоцна.

Во случај кога животното било изолирано, суспензијата може да се повлече и животното повторно да се внесе во стадото доколку:

- животното е тестирано со серум аглутинациски тест кој со резултат помал од 30 IU на аглутинација на ml или негативен резултат при тестирање со тест на врзување на комплемент, или
- животното е тестирано со други тестови одобрени согласно член 10-а од Законот за ветеринарно здравство.

4) Статус на стадо официјално слободно од бруцелоза се повлекува доколку врз основа на лабораториските резултати или епидемиолошки истражувања се потврди инфекцијата во стадото.

Статус на стадото ќе остане повлечен се додека сите говеда присутни во стадото не се заколат, или говедата постари од 12 месеци се тестираат и дале негативен резултат на два последователни тестови во двомесечни интервали. Првиот тест треба да се изврши најмалку 30 дена од отстранувањето на позитивните животни(ни). Доколку говедата биле гравидни во времето на појавата на болеста, последното тестирање треба да се изврши 21 ден по телењето.

5) Стадото на говеда има статус слободно од бруцелоза доколку се исполнети условите од точка 1) потточка б) и в) од оваа глава и случај кога се спроведува вакцинација треба да бидат исполнети следните услови:

- а) доколку се вакцинирани женски единки:

- вакцинацијата е извршена пред да навршат шест месеци со вакцина со жив сој 19, или
- вакцинацијата е извршена пред да навршат 15 месеци старост со мртва вакцина 45/20 на носач, која е официјално прегледана и одобрена, или
- Со други вакцини одобрени согласно со постапката утврдена во члан 10-а од Законот за ветеринарно здравство;

б) доколку се вакцинирани говеда помлади од 30 месеци со вакцина со жив сој-19, при тестирањето со серум аглутинациски тест може да дадат резултат поголем од 30 IU но помал од 80 IU на аглутинација на милилитар. Доколку животните се тестираат со тест на врзување на комплемент резултатот треба да е помал од 30 ЕЕЗ единици во случај на женски единки вакцинирани во предходните 12 месеци или помалку од 20 ЕЕЗ единици во сите други случаи.

6) Стадото говеда ќе го задржи статусот слободно од бруцелоза доколку:

а) се извршени тестирањата пропишани во точка 2 потточка а); и

б) говедата кои се внесуваат во стадо:

- ги исполнуваат условите од точка 2 потточка б), или
- доаѓаат од стада со статус слободни од бруцелоза, при што говедата постари од 12 месеци биле тестирани со серум аглутинациски тест согласно Прилог 3 од овој правилник со резултат помал од 30 IU извршен 30 дена пред или по пристигнувањето во кој случај животното треба да биде изолирано од другите животни или со тест на врзување на комплемент со негативен резултат, или
- доаѓаат од стада слободни од бруцелоза и доколку се вакцинирани на возраст помала од 30 месеци со вакцина со жив сој-19, при тестирањето со серум аглутинациски тест може да дадат резултат поголем од 30 IU но помал од 80 IU на аглутинација на милилитар. Доколку животните се тестираат со тест на врзување на комплемент резултатот треба да е помал од 30 ЕЕЗ единици во случај на женски единки вакцинирани во предходните 12 месеци или помалку од 20 ЕЕЗ единици во сите други случаи.

7) Статус на стадо слободно од бруцелоза ќе биде суспендиран доколку:

а) условите наведени во точките 5) и 6) не се исполнети; или

б) врз основа на лабораториски резултати или клинички знаци кај едно или повеќе говеда се постави сомнеж на присуство на бруцелоза при што сомнителните животни биле заклани или изолирани на начин со кој се оневозможува било како директен или индиректен контакт со другите животни.

Во случај кога животното било изолирано, суспензијата може да се повлече и животното повторно да се внесе во стадото доколку:

- животното е тестирано со серум аглутинациски тест кој со резултат помал од 30 IU на аглутинација на ml или негативен резултат при тестирање со тест на врзување на комплемент, или
- животното е тестирано со други тестови одобрени согласно член 10-а од Законот за ветеринарно здравство.

Доколку животното е заклано и не може да се за тестира, суспензијата може да повлече доколку се извршат два серум аглутинациски тестови на сите говеда постари од 12 месеци во одгледувалиште, со резултат помал од 30 IU на аглутинација на ml. Првиот тест треба да се изврши најмалку 30 дена по отстранувањето на животното, додека вториот најмалку 60 дена подоцна.

Доколку тестираните животни се помлади од 30 месеци и вакцинирани со вакцина на жив сој 19, серум аглутинацискиот тест ќе се смета за негативен и во случај кога

резултатот е поголем од 30 IU и помал од 80 IU на аглутинација на милилитар при што тестот на врзување на комплемент тест е со резултат помал од 30 ЕЕЗ единици во случај на женски грла вакцинирани пред најмногу 12 месеци или помал од 20 ЕЕЗ единици во сите други случаи.

8) Статусот на стадо слободно од бруцелоза се повлекува доколу врз основа на лабораториските резултати или епидемиолошки истражувања се потврди инфекцијата во стадото. Статус на стадото ќе остане повлечен се додека сите говеда присутни во стадото не се заколат, или сите невакцинирани говеда постари од 12 месеци се тестираат и дале негативен резултат на два последователни тестови во двомесечни интервали. Првиот тест треба да се изврши најмалку 30 дена од отстранувањето на позитивните животно(ни).

Доколку тестираните животни се помлади од 30 месеци и вакцинирани со вакцина на жив сој 19, серум аглутинацискиот тест ќе се смета за негативен и во случај кога резултатот е поголем од 30 IU и помал од 80 IU на аглутинација на милилитар при што тестот на врзување на комплемент тест е со резултат помал од 30 ЕЕЗ единици во случај на женски грла вакцинирани пред најмногу 12 месеци или помал од 20 ЕЕЗ единици во сите други случаи.

Доколку говедата биле гравидни во времето на појавата на болеста, последното тестирање треба да се изврши 21 ден по телењето.

9) Земјата или дефиниран регион од неа е официјално слободен од бруцелоза, доколку ги исполнува следниве услови:

а) не е утврден ниту еден случај на абортус предизвикан од инфекција со бруцела и не е извршена изолација на *Brucella abortus* или *Brucella melitensis* во последните три години и најмалку 99,8% од стадата се официјално слободни од бруцелоза секоја година поединечно во последните пет години, при што проценката се врши на 31 декември во секоја календарска година. Доколку Агенцијата за одржување на статусот применува колење на целото стадо, изолираните случаи нема да се земат во предвид при правење на проценката во случаите кога со епидемиолошката истрага се утврди дека:

- животните се увезени или доаѓаат од стада од друг дефиниран дел од земјата; и
- доаѓаат од стада чиј статус официјално слободно од бруцелоза е суспендиран или повлечен од причини кои се различни од сомнеж на болеста.

Агенцијата за гореневеденото води соодветна евиденција и за тоа еднаш годишно ја известува Европската Комисија со праќање на податоците согласно член 10 од овој правилник, и

б) говедата се идентификувани согласно Законот за идентификација и регистрација на животните^{*24}, и

в) пријавувањето на абортусите е задолжително и истите соодветно се испитуваат.

10) Земјата или дефиниран дел од ќе го задржи статусот официјално слободен од бруцелоза доколку:

а) условите од точка 9 потточка а) и б) се исполнети и пријавувањето на абортусите за кои се претпоставува дека се предизвикани од инфекција со бруцелоза е задолжително и истите соодветно се испитуваат;

б) во секоја од наредните пет години по добивањето на статусот, во повеќе од 20% од стадата се испитуваат сите говеда постари од 24 месеци со негативен резултат на серолошки тест согласно овој правилник односно во случај на стада за производство на млеко тестот може да се врши на примероци од млеко;

в) секое говедо за кое постои сомневање дека е заразено со бруцелоза задолжително се пријавува до Агенцијата и се спроведува соодветно официјално епидемиолошко испитување при што задолжително се вршат најмалку две серолошки испитувања на крвта, вклучувајќи го тестот на врзување на комплемент, и микробиолошко испитување на соодветни примероци;

г) за време на периодот на додека не се добијат негативни резултати од тестовите предвидени во потточка в) од оваа точка, статусот официјално слободно од бруцелоза на стадото на потекло или транзит на сомнителните говеда и на стадата епидемиолошки поврзани со нив треба да остане суспендиран;

д) во случај на жариште кое се проширило, сите говеда треба да се заколат. Животните од други приемчиви видови треба соодветно да се тестираат и просториите и опремата да бидат исчистени и дезинфицирани.

ѓ) исполнети се условите од точк а11).

11) Во случај кога земјата или дефиниран дел од неа се прогласени за официјално слободни од бруцелоза, Агенцијата ги евидентира сите случаи на бруцелоза и ги пријавува до Европската Комисија.

12) За потребите глава 2 од овој прилог, серолошки тест е серум аглутинациски тест, бруцела буфер антиген тест, тест на врзување на комплемент, плазма аглутинациски тест, плазма прстенаст тест, микро-аглутинациски тест или поединечна ELISA на крв, како што е наведено во Прилог 3 од овој правилник. Секој друг дијагностички тест одобрен во согласност член 10-а од Законот за ветеринарно здравство и наведен во Прилог 3 од овој правилник, исто така ќе бидат прифатени за целите на глава 2 од овој прилог. Тест на млеко представува млечно прстенест тест или ELISA на млеко во согласност со Прилог 3 од овој правилник.

Прилог 2

Туберкулоза

1. Идентификација на предизвикувачот

Присуството на *Mycobacterium bovis* (*M. bovis*), како предизвикувач на туберкулоза кај говеда, кај клинчки или постмортално утврдени случаи може да биде потврден со испитување на обоени размази или со техниката на имунопероксидаза и да биде потврдено со култивирање на организмите на медиум за примарна изолација.

Патолошкиот материјал за потврда на *M bovis* треба да се земе од абнормални лимфни јазли и паренхиматозни органи како што се белите дробови, црниот дроб, слезината, итн. Во случаите кога животното нема патолошки лезии за испитување на култура треба да се земат примероци од ретрофарингеални, бронхијални, медијастинални, супрамамарни, мандибуларни и некои мезентеријални лимфни јазли и црниот дроб.

Идентификација на изолати обично се вршат со одредувањето на биохемиски својства и својствата на културата на клатки. Полимераза верижната реакција (PCR), исто така може да се користи за откривање на комплекс на *M. tuberculosis*. Одредени техники на ДНК анализа можат да се покажат како побрзи и посигурни од биохемиски методи за диференцијација на *M bovis* од другите членови на комплексот на *M. tuberculosis*. Генетско испитување овозможува разликување помеѓу различни видови на *M bovis* и овозможува утврдување потекло и да се опишат преносите и ширењето на *M bovis*.

Техниките и медиумите кои се користат, нивната стандардизација и толкувањето на резултатите треба да се усогласени со стандардите на Прирачникот на ОИЕ за дијагностички тестови и вакцини, четврто издание, 2000, Глава 2.3.3 (туберкулоза кај говеда).

2. Туберкулински тест на кожа

Туберкулински PPD (прочистен протеински деривати) кои ги исполнуваат стандардите утврдени во точка 2.1 треба да се користат за вршење на туберкулински тест на кожата следејќи ги постапките наведени во точка 2.2.

2.1. Стандарди за туберкулин (говедски и авијарен)

2.1.1. дефиниција

Туберкулински прочистен протеински дериват (туберкулин PPD, говедски или авијарен) е подготвен со термички третман на производи на раст и лиза на *Mycobacterium bovis* или *Mycobacterium avium* (соодветно) способен за исполување на одложена хиперсензитивност во животно приемливи на микроорганизмите од ист вид.

2.1.2. Производство

Се добива од растворливи во вода, фракции подготвени со загревање во слободен проток на пареа, а потоа филтрирање на култури на *M bovis* или *M. avium* (како што е соодветно) култивирани во течен синтетички медиум. Активниот дел од филтратот,

кои се состои главно од протеини, е изолиран со преципитација и се мие и повторно се раствора. Може да се додаде антимикробен конзерванс кој не дава лажно позитивни реакции како што е на пример фенол. Конечниот стерилен производ, ослободен од микобактерија, се дистрибуира во асептички стерилни херметички затворени стаклени контејнери кои се затвораат на начин со кој се спречува контаминација. Производот може да биде сушен со замрзнување.

2.1.3. Идентификација на производот

Се инјектираат голем број на градуирани дози интрадермално на различни места во соодветно сензибилни албино морски прасиња, секое со маса поголема од 250 g. По 24 до 28 часа, се појавува реакција во форма на едематозни отоци со еритем со или без некроза на местото на инјекција. Големината и тежината на реакциите варираат во зависност од дозата. Несензибилните морски прасиња не покажуваат реакциите слични на инјекциите.

2.1.4. тестови

2.1.4.1. pH: вредноста на pH е 6,5-7,5.

2.1.4.2. Фенол: Ако производите содржат фенол, неговата концентрација не терба да е поголема од 5 g/l.

2.1.4.3. Ефект на сензибилизација: се користат групи од по три морски прасиња кои не се третирани со било каков материјал кој може да влијае на тестот. Во три наврати во интервали од пет дена се инјектираат интрадермално во секое морско прасе доза на препарат кој треба да се испитува еднаква на 500 IU во 0,1 ml. 15 до 21 дена по третата инјекција се инјектираат истата доза (500 IU) интрадермално во овие животни во контролната група од три морски прасиња со истата маса кои претходно не добиле инјектирани со туберкулин. 24 до 28 часа по последната инјекции, реакциите на двете групи не се значително различни.

2.1.4.4. Токсичност: се користат две морски прасиња секоје со маса поголема од 250 g кои претходно не биле третирани со било каков материјал кој може да влијае на тестот. На секое мерско прасе се инјектираат субкутано 0,5 ml од препаратот кој треба да се испитува. Животните се набљудуваат седум дена. Абнормални ефекти не треба да се јавуваат за време на периодот на набљудувањето.

2.1.4.5. Стерилитет: Е во согласност со тест за стерилност пропишан со монографија за вакцини за ветеринарна употреба 4-то издание 2002 на Европската фармакопеја.

2.1.5. Потенција

Јачината на туберкулинскиот прочистен протеински дериват (говедски и авијарен) се одредува со споредување на реакции произведени во сензибилизирани морски прасиња со интрадермално вбригување на серија на раствори на препарати кои треба да се испитува со оние произведени со позната концентрација на референтни препарати на туберкулин (говедски или авијарен, каде е соодветно) прочистен протеински деривати калибрирани во интернационални единици.

За тестирање на потенцијата, се сензибилизираат најмалку девет албино морски прасиња секое со тежина од 400 g до 600 g, со длабока интрамускуларна инјекција на 0,0001 mg на влажна маса на живе *M bovis* од сојот AN5 суспендирани во 0,5 ml на 9 g/l раствор на натриумов хлорид R за говеда туберкулин, или соодветен доза на неактивна или жив *M avium* за авијарен туберкулин. Не помалку од четири недели по сензибилирањето на морските прасиња, треба да се избричи место на страните на кивотното за да се обезбеди простор за не повеќе од четири места за инјектирање на секоја страна. Се подготвува раствор на препарат кој треба да се испитува и на референтните препарат со користење на изотоничен фосфат-разреден раствор (pH 6,5-7,5) кој содржи 0.005 g/l полисорбат 80 R. Се користат најмалку три дози на референтен препарат и најмалку три дози на препаратот кој се испитува. Се избираат дози кои предизвикуваат лезии со дијаметар од најмалку 8 mm а не повеќе од 25 mm. Се аплицираат разредувањата по случаен избор на места со користење на латински квадратен дизајн. Се инјектира секоја доза интрадермално во постојан волумен од 0,1 ml или 0,2 ml. Се мери дијаметарот на лезиите по 24 до 28 часа и се пресметува резултатот на тестирањето со користење на вообичаената статистички методи под претпоставка дека дијаметри на лезиите е директно пропорционален на логаритам од концентрацијата на туберкулините.

Тестот не е валиден доколку доверливата граници на грешка ($p = 0,95$) не е помала од 50% и не поголема од 200% од проценетата потенција. Проценетата потенција не е помала од 66% и не поголема од 150% од наведениот потенција за говедски туберкулин. Проценетата потенција не е помала од 75% и не поголема од 133% од наведените потенција за авијарен туберкулин. Наведените потенција не се помали од 20 000 IU/ml за двата туберкулини (говедскиот и авијарниот).

2.1.6. складирање

Се складира заштитено од светлина, при температура од 5 ± 3 °C.

2.1.7. Означување

На ознаката треба да е наведено:

- потентност во интернационални единици на милилитар,
- Името и количината на секоја супстанција додадена,
- За замрзнати и суви препарати:
 - име и обемот на течност која треба да се додаде,
 - дека производот треба да се користи веднаш по додавањето на течност.

2.2. Постапки за испитување

2.2.1. Начинот за спроведување на официјални интрадермален туберкулински тест е опишан во следната постапка:

- единечен интрадермален тест: Овој тест се прави со еднократно инјектирање на говедски туберкулин,

- интрадермален компаративна тест: Овој тест прави со еднократно инјектирање на говедски туберкулин и еднократно инјектирање на авијарен туберкулин дадена истовремено.

2.2.2. Дозата на треба да биде:

- Не помалку од 2 000 IU за говедски туберкулин,
- Не помалку од 2 000 IU за авијарен туберкулин.

2.2.3. Обемот на секоја доза на инјектирање не смее да надмине 0,2 ml.

2.2.4. Туберкулински тестови се вршиат со инјектирање на туберкулин (и) во кожата на вратот. Местата на инјектирање треба да се на границата на предната и средната третини од вратот. Кога и двата, авијарен и говедски туберкулини, се инјектираат во истото животно, местото за инјектирање на авијарниот туберкулин треба да биде околу 10 cm од сртот на вратот а местото за инјектирање на говедскиот туберкулин за 12,5 cm пониско во линија приближно паралелна со линијата на рамото или на различни страни на вратот, кај младите животни кај кои не постои простор за одвојување на местата на едната страна од вратот, по една инјекција треба да се направи од секоја страна на вратот на идентични места во центарот на средната третина на вратот

2.2.5. Техниката на туберкулинско тестирање и толкување на реакции

2.2.5.1. Техника:

Местата на инјектирање треба да бидат избричени и исчистен. Се зема кожата од исчистената област помеѓу показалецот и палецот и се мери и евидентира. Дозата на туберкулин потоа се вбригува со метод кој гарантира дека туберкулинот е вбриган интрадермално. Кратка стерилна игла, со наклон на работ нанадвор, со градуиран шприц наполнет со туберкулин, се пенетрира на косо во подлабоките слоеви на кожата. Доброто инјектирање ќе биде потврдено со палпирање на мал оток како грашок на секое место на инјекција. Дебелината на кожата на секое место на инјекција се мереува 72 часа (± 4 часа) по инјектирањето и се евидентираат.

2.2.5.2. Толкува на реакцијата

Толкувањето на реакции се базира на клинички опсервации и забележаните задебелување (а) на кожата на местата на инјектирање на 72 часа по инјектирањето на туберкулин (ите).

(а) негативна реакција: доколку е забележан само ограничен оток, со зголемување на не повеќе од 2 mm во дебелина на кожата без клинички знаци како што се дифузен или екстензивен едем, ексудации, некроза, болка или воспаление на лимфните канали во тој регион или на лимфни јазли.

(б) сомнителна реакција: доколку не покажуваат клинички знаци како што се споменати во точка (а) и ако зголемувањето на дебелината на кожата е повеќе од 2 mm, а помалку од 4 mm.

(в) позитивна реакција: доколку клинички знаци како што се споменува во точка (а) се забележани или постои зголемување од 4 mm или повеќе во дебелина на кожата на местото на инјектирање.

2.2.5.3. Толкувањето на официјалната интрадермален туберкулински тестови треба да биде согласно следното:

2.2.5.3.1. Слободен интрадермален тест:

(а) позитивно: позитивна реакција говеда како што е дефинирано во ставот 2.2.5.2 (в);

(б) сомнително: сомнителна реакција како што е дефинирано во ставот 2.2.5.2 (б);

(в) негативна: негативна реакција говеда како што е дефинирано во ставот 2.2.5.2 (а).

Животни сомнителни на еден интрадермален тест може да се тестираат со друг тест по изминати најмалку 42 дена.

Животни кои не се негативни на вториот тест ќе се смета дека се позитивни на тестот.

Животни позитивни на еден интрадермален тест може да бидат тестирани со интрадермален компаративен тест ако постои сомнеж на лажна позитивна реакција или мешање во реакцијата.

2.2.5.3.2. Интрадермален компаративна тест за воспоставување и одржување на статус на официјално слободни од туберкулоза:

(а) позитивно: позитивен реакција на говедски која е повеќе од 4 mm поголема од реакција на авијарен, или присуство на клинички знаци;

(б) сомнително: позитивно или сомнителна реакција на говедски која е 1-4 mm поголема од реакцијата на авијарен, и отсуство на клинички знаци;

(в) негативна: негативна реакција на говедски, или позитивен или неубедливи реакција на говедски, но која е еднаква или помала од позитивен или сомнителна реакција на авијарен и отсуство на клинички знаци и во двата случаи.

Животни сомнителни на интрадермален компаративна тест може да се тестираат со друг тест по изминатите најмалку 42 дена. Животни, кои не се негативни на овој вториот тест, ќе се смета дека се позитивни на тестот.

2.2.5.3.3. Статусот на стадо официјално слободно од туберкулоза може да биде суспендиран и животните од стадото нема да биде дозволено да бидат ставени во промет во Унијатата се додека статусот на следниве животни не е разрешен:

(а) животни кои се смета дека се сомнителни на еден интрадермален туберкулински тест;

(б) животни кои се смета дека се позитивни на еден интрадермален туберкулински тест, но се чека тестирање со интрадермален компаративен тест;

(в) животни кои се смета дека се сомнителни на интрадермален компаративна тест.

2.2.5.3.4. Доколку согласно прописите за здравствена заштита на животните^{*25} животните треба да бидат тестирани со интрадермален тест пред нивното движење, тестот треба да се толкува така што ниту едно животно што покажува зголемување на кожата поголема дебелина од 2 mm или присуство на клинички знаци не смее да се става во промет.

2.2.5.3.5. За да се овозможи откривање на максималниот број на инфицирани и заболени животни во стадо или во регионот критериуми за толкување на тест со можат да бидат изменети со цел да се постигне подобрување на чувствителноста на тестот со оглед на сите сомнителни реакции како што е наведено во 2.2.5.3 0,1 (б) и 2.2.5.3.2 (б), како позитивни реакции.

3. Дополнително тестирање

За да се овозможи откривање на максималниот број на инфицирани и заболени животни во стадо или во регионот, може да се користи гама-интерферон есеј како што е наведено во Прирачникот ОИЕ за стандарди за дијагностички тестови и вакцини, 4-то издание, 2000, Глава 2.3.3. (туберкулоза кај говеда), во прилог на тестот туберкулин.

4. Национални референтни лаборатории

4.1. Задачи и одговорности

Националната референтна лабораторија назначени во согласност со член 8 од овој правилник ќе бидат одговорен за официјалниот тестирање на туберкулините или реагенсите наведени во точките 2 и 3 за да се обезбеди дека секој од овие туберкулини или реагенси се адекватни во однос на стандардите наведени во точка 2.1 и точка 3.

Прилог 3

Бруцелоза

1. Идентификација на причинителот

Демонстрација со помош на изменета брзо-киселинско или имуноспецифично боење на организми на *Brucella* во морфологијата во материјал од абортус, вагинален исцедок или млеко обезбедува докази за претпоставка за бруцелоза, особено ако е поддржано со серолошки тестови. Методата на полимераза верижната реакција (PCR) обезбедува дополнителни средства за детекција.

Секогаш кога е можно, *Brucella* spp. треба да биде изолиран со користење на обична или селективна медиуми на културата од екскрети од матката, абортирани фетуси, вимето секрети или избраните ткива, како што лимфните јазли и машките и женските репродуктивни органи.

По изолација, видот и биотипот ќе бидат идентификувани со фаголиза и / или оксидативниот метаболички тестови, својства на културите на клетки, биохемиски и серолошки својства. PCR може да обезбеди две методи комплементарна и биотипизација врз основа на специфични геномски секвенци.

Техниките и медиумот кој се користат, нивната стандардизација и толкувањето на резултатите треба да одговара на Прирачникот на ОИЕ за дијагностички тестови и вакцини за терестријална животни, шесто издание, 2008, Поглавје 2.4.3 (бруцелоза), Глава 2.7.2 (кози и овци од бруцелоза) и глава 2.8.5 (свињи бруцелоза).

2. Имунолошки тестови

2.1. Стандарди

2.1.1. *Brucella abortus* биотип 1 Вејбриџ вирус Бр 99 или USDA сој 1119-3 треба да се користи за подготовка на сите антигени кои се користат во Роуз Бенгал тест (RBT), серум аглутинациски тест (SAT), тест на фиксација на комплемент (CFT) и млечно прстенаст тест (MRT).

2.1.2. Стандарден референтен серум за RBT, SAT, CFT и MRT треба да биде ОИЕ меѓународен референтен стандарден серум (ОИЕISS) порано именуван како СЗО Вториот меѓународен анти-*Brucella abortus* Серум (ISAbS).

2.1.3. Стандарден референтен серуми за ензим-поврзан имуносорбент тестови (ELISAs) се:

- ОИЕISS,
- слаба позитивен ОИЕ ELISA стандард серум (ОИЕELISAWPSS),
- силно позитивен ОИЕ ELISA стандард серум (ОИЕELISASPSS),
- негативен ОИЕ ELISA стандард серум (ОИЕELISANSS).

2.1.4. Стандарден референтен серуми за тестови на флуоресцентна поларизација (FPAs) се:

- слаба позитивни OIE ELISA стандард серум (OIEELISAWPSS),
- силно позитивна OIE ELISA стандард серум (OIEELISASPSS),
- негативен OIE ELISA стандард серум (OIEELISANSS).

2.1.5. Стандардните серуми наведени во 2.1.3 и 2.1.4 се достапни од референтната лабораторија на Унијатата за бруцелоза или Ветеринарните агенција за лаборатории (VLA), Вејбриџ, Велика Британија.

2.1.6. OIEISS, OIEELISA_{WPSS}, OIEELISA_{SPSS} и OIEELISA_{NSS} се меѓународни примарни стандарди од кои се прават секундарни референтни национални стандардни серуми (работни стандарди) и треба да бидат направени за секој тест наведени во 2.1.1 за секоја земја членка односно за Република Македонија.

2.2. Ензим-поврзани имуносорбент тестови (ELISAs) или други обврзувачки тестови за детекција на бруцелоза во серум или млеко

2.2.1. Материјал и реагенси

Техниката која се користи и толкувањето на резултатите треба да бидат потврдени во согласност со принципите утврдени во Поглавје 1.1.4 на Прирачникот на OIE на дијагностички тестови и вакцини за копнени животни, шесто издание, 2008, и мора да содржи најмалку лабораториски и дијагностички студии.

2.2.2. Стандардизација на тест

2.2.2.1. Стандардизација на постапката за испитување на индивидуалните серумски примероци:

(а) 1/150 пред-разредување на OIEISS или 1/2 пред-разредување на OIEELISA_{WPSS} или 1/16 пред-разредување на OIEELISA_{SPSS} составен во негативен серумот (или во негативен збир на серуми) треба да даде позитивна реакција;

(б) 1/600 пред-разредување на OIEISS или 1/8 пред-разредување на OIEELISA_{WPSS} или 1/64 пред-разредување на OIEELISA_{SPSS} составен во негативен серумот (или во негативен збир на серуми) треба да даде негативна реакција;

(в) OIEELISA_{NSS} секогаш треба да даде негативна реакција.

2.2.2.2. Стандардизација на постапката за испитување на збир на серумски примероци:

(а) 1/150 пред-разредување на OIEISS или 1/2 пред-разредување на OIEELISA_{WPSS} или 1/16 пред-разредување на OIEELISA_{SPSS} составен во негативен серумот (или во негативен збир на серуми) и повторно разредување на негативен серум од бројот на примероци кои го сочинуваат збирот треба да даде позитивна реакција;

(б) OIEELISA_{NSS} секогаш треба да даде негативна реакција;

(в) тестот треба да биде соодветен за откривање на знаци на инфекција во секое животно од групата на животни, од примероците од серум од збирниот примерок.

2.2.2.3. Стандардизација на постапката за испитување на збирни примероци на млеко или сурутка:

(а) 1/1 000 пред-разредување на OIEISS или 1/16 пред-разредување на OIEELISA_{WP}SS или 1/125 пред-разредување на OIEELISA_{SP}SS составен од негативен серумот (или во негативен збир на серуми) и повторно разредена 1/10 во негативно млеко треба да даде позитивна реакција;

(б) OIEELISA_NSS разредена 1/10 во негативно млеко треба секогаш да даде негативна реакција;

(в) на тест мора да биде соодветен за откривање на знаци на инфекција на секое животно од групата на животни, од кои се земени примероците на млеко или сурутка од кои се направени збирните примероци.

2.2.3. Услови за користење на ELISAs за дијагноза на бруцелоза:

2.2.3.1. Користење на калибрирани услови за ELISAs утврдени во точка 2.2.2.1 2.2.2.2 и на серумски примероци, дијагностичка чувствителноста на ELISA е еднаква или поголема од RBT или CFT земајќи ги во предвид епидемиолошката ситуација под која се користи.

2.2.3.2. Користење на калибрирање на услови за ELISA утврдено во точка 2.2.2.3 на збирните примероци на млеко, дијагностички чувствителноста на ELISA е еднаква или поголема од MRT земајќи ги во предвид не само епидемиолошката ситуација, но исто така и просечното и очекуваните разлики системите за одгледување на животни.

2.2.3.3. Кога ELISAs се користат за сертификација цели во согласност со член 7 став (1) на овој правилник или за воспоставување и одржување на статус на стадо во согласност со Прилог 1 глава 2 точка 12, здружување на примероци од серум треба да се вршат на начин со кој резултатите од тестот може несомнено да се поврзат со секое поедино животно вклучени во збирните примероци. Секој потврден тест треба да се изврши на примероци на серум земени од индивидуални животни.

2.2.3.4. ELISAs може да се користи на примерок од млеко земени од млеко добиени од фарма со најмалку 30% на млечни крави. Ако се користи тој метод, треба да се преземат мерки за да се обезбеди дека примероците земени за испитување може несомнено да се поврзат со индивидуални животни, од кои е млекото добиено. Секое тест за потврдување треба да се изврши на примероци на серум земени од индивидуални животни.

2.3. Тест на фиксација на комплемент (CFT)

2.3.1. На антиген претставува бактериски суспензија во раствор на фенол (NaCl 0,85% (m / V) и фенол во 0,5% (v / v)) или во веронал пуфер. Антигени може да се достават во концентрирана состојба под услов факторот на разредување кој се користи да е означен на шишето на етикетата. Антигенот треба да се чуваат на температура од 4 °C и да не се мрзне.

2.3.2. Серумите терба да се инактивирани, и тоа:

- Говедски серум: 56-60 °C за 30 до 50 минути,
- Свињски серум: 60 °C за 30 до 50 минути.

2.3.3. Со цел да се спроведе вистинска реакција во постапката на испитување дополнителна доза повисока од минималното неопходната терба да се користи за целосна хемолиза.

2.3.4. При вршењето на тестот на фиксација на комплемент, секој пат терба да се направат следните контроли:

- (а) контрола на анти-комплементарен ефект на серум;
- (б) контрола на антиген;
- (в) контрола на осетливи црвени крвни зрнца;
- (г) контрола на комплемент;
- (д) контрола со помош на позитивен серум на чувствителност на почетокот на реакцијата;
- (ѓ) контрола на специфичноста на реакција со користење на негативен серум.

2.3.5. Пресметување на резултатите

На OIEISS содржи 1 000 меѓународни CFT единици (ICFTU) на ml. Ако OIEISS е тестиран со даден метод резултат се даден како титар (т.е. најголем директно разредување на OIEISS даваат 50% хемолиза, T_{OIEISS}). Резултатите од тестот на тигираниот серум се дадени како титар ($T_{TESTSERUM}$) треба да бидат изразена во ICFTU на ml. Со цел да се претворат во изразување на титар во ICFTU, фактор (F) кој е потребно да се конвертира во титар на еден непознат тесиран серум ($T_{TESTSERUM}$) тигиран со тој метод изразен во ICFTU може да се најде од следната формулата:

$$F = 1\,000 \times 1/T_{OIEISS}$$

и содржината на меѓународни CFT единици во ml на тигиран серум ($ICFTU_{TESTSERUM}$) од формулата:

$$ICFTU_{TESTSERUM} = F \times T_{TESTSERUM}$$

2.3.6. Интерпретација на резултатите

Серумот кој содржи 20 или повеќе ICFTU на ml ќе се смета дека е позитивен.

2.4. Млечно прстенаста проба (MRT)

2.4.1. Антигенот претставува бактериска суспензија во раствор на фенол (NaCl 0,85% (m / V) и фенол во 0,5% (v / v)) обоени со хематоксилин. Антиген треба да се чуваат на температура од 4 °C но не и замрзнат.

2.4.2. Чувствителноста на антигенот треба да се стандардизира во однос на OIEISS на начин со кој антиген произведува позитивна реакција во разредување од 1/500 на OIEISS во негативно млеко, додека разредувањето од 1/1000 треба да биде негативно.

2.4.3. Млечно прстенастата проба треба да биде направена на примероци кои ја претставуваат содржината на секое млеко поединечно или на содржината на секое збирно млеко на фармата.

2.4.4. Примероците на млеко не смее да се замрзнати, грееени или изложени на силно тресење.

2.4.5. Реакцијата треба да се изврши со користење на еден од следните методи:

- На колона на млеко висока најмалку 25 mm и на волумен на млеко од 1 ml на која е додаден или 0,03 ml или 0,05 ml од еден од стандардизираните обоени антигени,

- На колона на млеко висока најмалку 25 mm и на волумен на млеко од 2 ml на која е додаен 0,05 ml од еден од стандардизираните обоени антигени,

- На волумен на млеко од 8 ml на кој се додадени 0,08 ml од еден од стандардизираните обоени антигени.

2.4.6. Мешавината на млеко и антигени треба да се инкубираат на температура од 37 °C за време од 60 минути, заедно со позитивни и негативните работини стандарди. Последователна инкубација на температура од 4 °C за време од 16 - до 24-часа ја зголемува чувствителноста на тестот.

2.4.7. Интерпретација на резултатите:

- (а) негативна реакција: обоени млеко, безбоен кајмак;

- (б) позитивна реакција:

- Идентично обоени млеко и кајмак, или

- Безбојно млеко и обоен кајмак.

2.5. Тест на разреден антиген на *brucella* (Розе Бенгал тест (RBT))

2.5.1. Антигенот претставува бактериска суспензија на разреден антиген на *brucella* разредена до pH вредност од $3,65 \pm 0,05$, обоен со употреба на розе Бенгал боја. Антигенот се доставува подготвен за употреба и треба да се чува на температура од 4 °C но не и замрзнат.

2.5.2. Антиген треба да бидат подготвен без оглед на концентрација на клетки, но неговата чувствителност треба да биде стандардизирана во однос на OIEISS на начин со кој антигенот дава позитивна реакција со серум разредување од 1/45 и негативна реакција со разредување од 1/55.

2.5.3. RBT се врши на следниот начин:

- (а) серум (20-30 µl) се меша со еднаков волумен на антиген на бела плочка или емајл плоча за да се произведе зона околу 2 cm во дијаметар. Смесата треба нежно да се протресе во време од четири минути на собна температура, а потоа да се набљудува на соодветна светлина за појава на аглутинација;

(б) Автоматска метода може да се користи, но треба да биде барем толку чувствителна и точна, како мануелната метода.

2.5.4. Интерпретација на резултатите

Сите видливи реакции се сметаат за позитивни, освен ако нема претерано сушење на рабовите.

Позитивни и негативни работи стандарди треба да бидат вклучени во секоја серија на тестови.

2.6. Серум аглутинациски тест (SAT)

2.6.1. Антигенот претставува бактериски суспензија во раствор на фенол (NaCl 0,85% (m / V) и фенол во 0,5% (v / v)).

Формалдехид не смее да се користи.

Антигените треба да се достават во концентрирана состојба под услов факторот на разредување кој се користи да е означен на шишето на етикетата.

EDTA може да се додава на суспензија на антиген до 5 mM финално разредување на тестот за да се намали нивото на лажно позитивни со серум аглутинациски тест. Потоа вредноста на pH од 7,2 треба да се прилагоди во суспензијата на антиген.

2.6.2. OIEISS содржи 1 000 интернационални единици на аглутинација.

2.6.3. Антигенот треба да бидат подготвени без оглед на концентрацијата на клетки, но неговата чувствителност мора да бидат стандардизирани во однос на OIEISS на начин со кој антиген произведува или 50% аглутинација со конечно разредување на серум од 1/600 до 1/1000 или 75% аглутинација со конечно разредување на серум од 1/500 до 1/750.

Се препорачува да се спореди реактивноста на нови и претходно стандардизирани серии на антиген со употреба на панел на дефинирани серуми.

2.6.4. Тестот се врши или во туби или на микроплочи. Смесата на антиген и серумски разредувања се инкубираат за време од 16 - до 24-часа на температура од 37 °C.

Најмалку три разредувања треба да бидат подготвени за секој серум. Разредувања на сомнителен серум треба да се направи на начин со кој читањето на реакцијата на позитивната граница е направена во средната цевка (или дуче на микроплочата).

2.6.5. Интерпретација на резултатите:

Степенот на *Brucella* аглутинација во серум треба да биде изразена во IU на ml.

Серум кој содржи 30 или повеќе IU на ml се смета дека е позитивен.

2.7. Есеј на флуоресцентна поларизација (FPA)

2.7.1. FPA може да се врши во стаклени цевки или микро плоча со 96 дупчиња. Техниката, стандардите и толкувањето на резултатите треба да одговара на точка 2.4.3 (бруцелоза кај говеда) на Прирачникот на OIE за дијагностичките тестови и вакцини за копнени животни, шесто издание, од 2008 година.

2.7.2. Стандардизација на тестот

FPA ќе бидат стандардизирани така што:

(а) OIEELISA_{SPSS} и OIEELISA_{WPSS} постојано дава позитивни резултати.

(б) 1/8 пред-разредување на OIEELISA_{WPSS} или 1/64 пред-разредување на OIEELISA_{SPSS} направено од негативен серум (или во негативен збир на серуми) секогаш дава негативна реакција;

(в) OIEELISA_{NSS} секогаш дава негативна реакција.

Во секоја серија на тестовите треба да биде вклучени: силно позитивен, слабо позитивен и негативен работен серум (калибриран согласно OIE ELISA стандарден серум).

3. Комплементарни тестови

3.1. Кожен тест на Бруцелоза (BST)

3.1.1. Услови за користење на BST

(а) кожен тест на бруцелоза не се користи при сертификација во случај на ставање во промет во Европската унијата.

(б) кожен тест на бруцелоза е една од најпознатите специфични тестови за детекција на бруцелоза кај невакцинираните животни, но дијагнозата не смее да се врши само врз основа на позитивните реакции на интрадермален тест.

(в) говедата, тествани со негативен резултат на еден од серолошките тестови дефинирани во овој Прилог и кои реагираат позитивно на BST се сметаат за заразени или постои сомневање дека се инфицирани.

(г) говедата, тествани со позитивен резултат на еден од серолошките тестови дефинирани во овој Прилог можат да бидат тествани со BST со цел за поддршка на толкување на резултатот од серолошкиот тест; особено кога во официјално слободни од бруцелоза или бруцелоза слободни стада на говедата не може да бидат исклучена крос-реакција со антитела против другите бактерии.

3.1.2. Тестот треба да се врши со употреба на стандардизирани и дефинирани бруцелоза алерген подготовки кои не содржат антиген мазни липополисахариди (LPS), бидејќи тоа може да предизвика не-специфични воспалителни реакции или интерференција со последователни серолошки тестови.

Барањата за производство на brucellin треба да се согласно со Дел С1 од точка 2.4.3 од Прирачникот на ОИЕ од дијагностички тестови и вакцини за копнени животни, шесто издание, 2008 година.

3.1.3. Постапка на испитување

3.1.3.1. Волумен од 0,1 ml на бруцелоза алерген се инјектира интрадермално во опашката, кожата на слабината или на страна на вратот.

3.1.3.2. Тестот се читаат по 48 - до 72-часа.

3.1.3.3. На кожата дебелина на местото на инјекцијата се мери со нониус пред вбризгување и по вбризгувањето.

3.1.3.4. Интерпретација на резултатите:

Силна реакции лесно се препознава како локален оток и индурација.

Задебелување на кожата од 1 до 2 милиметри се смета за позитивна реакција на BST.

3.2. Компетитивна ELISA (cELISA)

3.2.1. Услови за користење на cELISA

cELISA не се користи при сертификација во случај на ставање во промет во Европската унијата.

Говедата, тестирани со позитивен резултат со едена од другите серолошки тестови дефинирани во овој Прилог можат да се тестираат со cELISA за да се потврда толкувањето на резултатите од другите серолошки тестови; особено кога во официјално слободни од бруцелоза или бруцелоза слободни стада на говедата не може да се исклучи или да се елиминира крос-реакција со антитела против другите бактерии поради остаток на антитела произведени како одговор на вакцинацијата со S19.

3.2.2. Постапка на испитување

Тестот треба да се изврши согласно дел В(2) од точка 2.4.3 од Прирачникот за ОИЕ за дијагностички тестови и вакцини за копнени животни, шесто издание, 2008.

4. Национални референтни лаборатории

4.1. Задачи и одговорности

Националните референтни лаборатории назначени согласно член 8 од овој правилник се одговорни за:

(а) одобрување на резултатите од студии на валидација кои ја потврдуваат сигурноста на методите и тестовите кои се користат;

- (б) одредување на максимален број на примероци кои се користат од збирните примероци за ELISA;
- (в) калибрација на стандарди на секундарен референтен стандард на серума ('работен стандард') во споредба со примарен меѓународен стандард на серум наведен во став 2.1;
- (г) проверка на квалитет на антиген и сериите на сетовите на ELISA кои се користат;
- (д) соработка со Унијатата на европски мрежи на Национални референтни лаборатории за бруцелоза.

Прилог 4

Глава 1

Стада, земја или дел од неа официјално слободни од ензоотска леукоза кај говеда

1) Стадо на говеда ќе биде официјално слободно од ензоотска леукоза кај говеда доколку:

- а) нема потврда базирана на клинички или како резултат од лабораториско испитување на ензоотска леукоза кај говеда во стадото и болеата не била потврдена во предходните две години; и
- б) сите животни постари од 24 месеци биле тествани со негативен резултат во последните 12 месеци на два теста извршени во интервали од најмалку четири месеци; или
- в) испослети се барањата од потточка а) од оваа точка и стадото се наоѓа во земја или дефиниран дел од неа кои се официјално слободни од ензоотска леукоза кај говеда.

2) Стадото ќе го задржи статусот на официјално слободно од ензоотска леукоза кај говедата доколку:

- а) се исполнети условите од точка 1) потточка а);
- б) секое нововнесено животно во стадото доаѓа од стадо кое е официјално слободно од ензоотска леукоза кај говеда;
- в) сите животни постари од 24 месеци се тествани со негативен резултат на тестирањата направени согласно глава 2 од овој прилог во интервал од три години;
- г) животните за размножување внесени во стадото кои потекнуваат од трети земји се увезени согласно одредбите од овој Правилникот за начинот и постапката на увоз и транзит, листа на трети земји од кои е одобрен увоз и транзит, фирмата и содржината на ветеринарно-здравствениот сертификат или други документи што ја придружуваат пратката со живи животни, аквакултура и производи од животинско потекло, како и начинот и постапката на вршење на проверка и преглед при увоз и транзит на пратка со живи животни, аквакултура и производи од животинско потекло^{*26}.

3) Статусот на стада официјално слободни од ензоотска леукоза кај говеда ќе биде суспендиран доколку не се исполнети условите од точка 2), или доколку врз основа на резултатите од лабораториските тестирања или клинички наоди кај едно или повеќе животни се утврди дека се сомнителни на ензоотска леукоза кај говеда и под услов животното веднаш да е заклано.

4) Статусот на стадото ќе остане суспендиран се додека не се исполнат следните услови:

- а) Во случај кога само едно животно реагирало позитивно на болеста на еден од пропишаните тестови или во случаи кога постои само сомнеж на инфекцијата кај едно животно во стадото:
 - животното кое реагирало позитивно и во случај на крава секое тело од таа крава, треба да бидат заклани под службен надзор;
 - сите животни од стадото постари од 12 месеци реагирале негативно на два серолошки теста направени согласно глава 2 од овој прилог во интервал не помал од четири месеци и не поголем од 12 месеци, извршени најмалку три месеци по отстранувањето на позитивното животно и нејзиното потомство;

- извршено е епидемиолошко испитување со поволен резултат а стадата кои се епидемиолошки поврзани со инфицираното стадо се подложени на мерките од алинеа два од оваа потточка.

По исклучок од алинеа еден од оваа потточка телињата не мора да бидат заклани во случај кога тие веднаш по телењето се одвоени од мајката и ги исполнуваат барањата од алинеа три од потточка б) на оваа точка.

б) Во случај кога повеќе животни реагирале позитивно на болеста на еден од пропишаните тестови или постои сомнеж на инфекција кај повеќе животни во стадото:

- животните кои реагирале позитивно и во случај на крава секое теле од таа крава, треба да бидат заклани под службен надзор;
- сите животни од стадото постари од 12 месеци реагирале негативно на два серолошки теста во интервал не помал од четири месеци и не поголем од 12 месеци;
- останатите животни во стадото треба да останат на одгледувалиштето до навршување на 24 месеци старост и да се тестираат согласно глава 2 од овој прилог по достигнувањето на наведената возраст, освен во случаи кога Агенцијата дозволила колење на истите под официјален надзор;
- извршено е епидемиолошка истрага со поволни резултати и секое стадо кое е епидемиолошки поврзано со инфицираното стадо е подложено на мерките од алинеа два од оваа потточка.

По исклучок од алинеа еден од оваа потточка телињата не мора да бидат заклани во случај кога тие веднаш по телењето се одвоени од мајката и ги исполнуваат барањата од алинеа три од оваа потточка.

5) Врз основа на податоците согласно член 10 од овој правилник, земјата или дефиниран дел од неа ќе се сметаат за официјално слободни од ензоотска леукоза кај говеда доколку:

- а) условите од точка 1) се исполнети и најмалку 99,8 % од стадата на говеда се официјално слободни од ензоотска леукоза кај говеда; или
- б) не е потврден ниту еден случај на ензоотска леукоза кај говеда во земјата или дефиниран дел од неа во последните три години, при што задолжително е пријавувањето на тумори за кои постои сомнеж дека се предизвикани од ензоотска леукоза на говедата и во секој таков случај се врши испитување за причината која ја предизвикала нивната појава, и
 - во последните 24 месеци во земјата се спроведува тестирање со негативен резултат на сите животни постари од 24 месеци во најмалку 10% од стадата избрани по случаен избор, или
 - во случај на дел од територијата на Република Македонија, во последните 24 месеци е спроведено тестирање со негативен резултат на сите говеда постари од 24 месеци наведени; или
- в) врз основа на некој друг метод се гарантира со 99% сигурност дека помалку од 0,2 % од стадата се инфицирани.

6) Статусот официјално слобеден од ензоотска леукоза кај говедата ќе се задржи доколку:

- а) сите заклани животни се официјално постмортално прегледани при што сите тумори за кои би можеле да бидат предизвикани од ензоотска леукоза кај говедата се испраќаат на лабораториско тестирање,

- б) се води соодветна докумментација за појавата на ензоотска леукоза кај говедата за што Агенцијата може да ја се известува Европската Комисија,
- в) сите животни кои дале позитивен резултат при тестирањето се заклани и во соодветните стада се спроведуваат мерки на ограничување се до воспоставувањето на статусот согласно точка 4 од оваа глава, и
- г) сите животни постари од 24 месеци се тестирани во првите пет години по добивањето на статусот се еден од пропишаните тестови или со некоја друга постапка со која се гарантира со 99% сигурност дека помалку од 0,2% од стадата се инфицирани. Доколку во земјата или дефиниран дел од неа не е потврдена ензоотска леукоза кај говеда со стапка на појава на едно стадо на 10,000 за период од најмалку три години, рутинското тестирање може да се намали при што сите животни постари од 12 месеци во најмалку 1 % од стадата кои се избрани по случаен избор, се тестираат секоја година. направено согласно со глава 2 од овој прилог.

7) Стаусот официјално слободна од ензоотска леукоза кај говеда на земјата или дефиниран дел од неа ќе биде суспендиран, доколку врз основа на резултатите од испитувањето направено согласно точка 6 од оваа глава, се потврди значајна промена во состојбата во однос на болеста.

Суспензијата на статусот на официјално слободна од ензоотска леукоза кај говеда ќе биде повлечена по превземањето на мерки со кои се исполнуваат условите од точка 5 од оваа глава.

Глава 2

Тест на ензоотска леукоза кај говеда

Тестовите за ензоотска леукоза кај оведа треба да се спроведуваат со тест на агар гел имуно-дифузија (AGID) согласно условите опишани во точките 1) и 2) од оваа глава или со ELISA тест согласно условите опишани во точка 3) од оваа глава. Тестот на агар гел имуно-дифузија може да се користи само на единечни примероци. Доколку резултатите од тестирањата се сомнителни треба да се направат дополнителни тестирања со тест на агар гел имуно-дифузија.

Тестовите AGID и ELISA треба да бидат стандардизирани со E05 серум, кој е официјален стандарден серум на Европската унијата, и кој може да се обезбеди од:

Институт Фридрих Лофлер

Федерален институт за истражување за здравјето на животните

OIE Референтна лабораторија за ензоотска леукоза кај говеда (EBL)

Сидуфер 10

17493 Грајсвалд — Инсел Ријемс

Германија

1) Тест на агар гел имуно-дифузија за ензоотска леукоза кај говеда

- а) Антигенот кој се користи во тестот содржи гликопротеин на вирусот на леукоза кај говеда. Антигенот треба да биде стандардизиран во споредба со E05 серумот.
- б) националните референтни лаборатории назначени согласно член 8 од овој правилник за координирање на стандардите и дијагностичките методите за детекција на ензоотска леукоза кај говеда се одговорни за калибрирање на работните стандарди на антиген кои се користат во лабораториите во споредба со E05 серумот.

в) Стандардите на антиген кои се користат во лабораториите треба најмалку еднаш годишно да бидат тестирани во национална референтна лабораторија назначена согласно член 8 од овој правилник, за тесирање во споредба со E05 серумот. Покрај ваквата стандардизација антигенот кој се користи во лабораториите може да биде калибриран и согласно методот опишан во точка 2 од оваа глава.

г) Потребните реагенси за извршување на тестирањето се состојат од:

- антиген: антигенот содржин специфичен гликопротеин на вирусот на ензоотска леукоза кај говеда кој е стандардизиран во споредба со E05 серумот;
- серум за тестот;
- позната позитивна контрола;
- агар гел: 0,8 % агар; 8,5 % NaCl, 0,05 M трис пуфер pH 7,2; 15 ml оа агар гелот се истураат во петриева плоча со дијаметар од 85 mm со што се доива дебелна на слој од 2,6 mm на агар.

д) Со калап од се прават седум отвори во агарот се до самото дно на петриевата плоча; калапот е направен од една централен отвор и други шест отвори кружно распоредени околу централниот отвор.

Дијаметар на централниот отвор: 4 mm

Дијаметар на периферните отвори: 6 mm

Одалеченост од централниот и периферните отвори: 3 mm

ѓ) Централниот отвор се полни со стандарден антиген. Периферните отвори 1 и 4 како што е опишано во точка 2) потточка в) се полнат со познат позитивен серум; отворите 2, 3, 5 и 6 се серумот кој се тестира. Отворите се полнат се до исчезнувањето на менискусот.

е) Овие резултати се добиваат со следните количини:

- антиген: 32 μ l,
- контролен серум: 73 μ l,
- серум кој се тестира: 73 μ l.

ж) Инкубацијата трае 72 часа на собна температура (20 до 27 °C) во затворена влажна комора.

з) Тестот може да се чита по 24 или 48 часа но конечните резултати не можат да се добијат пред да истечат 72 часа:

- тестираниот серум е позитивен ако формира специфична линија на преципитација со антигенот на вирусот на ензоотска леукоза кај говеда (BLV) и формира комплатна линија на идентитет со контролниот серум;
- тестираниот серум е негативен доколку не формира специфична линија на преципитација со антигенот на BLV и не се превиткува во линијата на контролниот серум;
- реакцијата се смета за сомнителна доколку:

1. ја превиткува линијата со контролниот серум кон отворот со антигенот на BLV без да се формира линија на преципитација со антигенот; или
2. не може да се прочита како негативна или позитивна. При сомнителни реакции тестот може да се повтори со користење на поконцентриран серум.

с) Може да се користат и други конфигурации и калапи под услов да серумот E05 разреден 1:10 во негативен серум да дава позитивна реакција.

2) Метода за стандардизација на антиген

а) Потребни раствори и материјали:

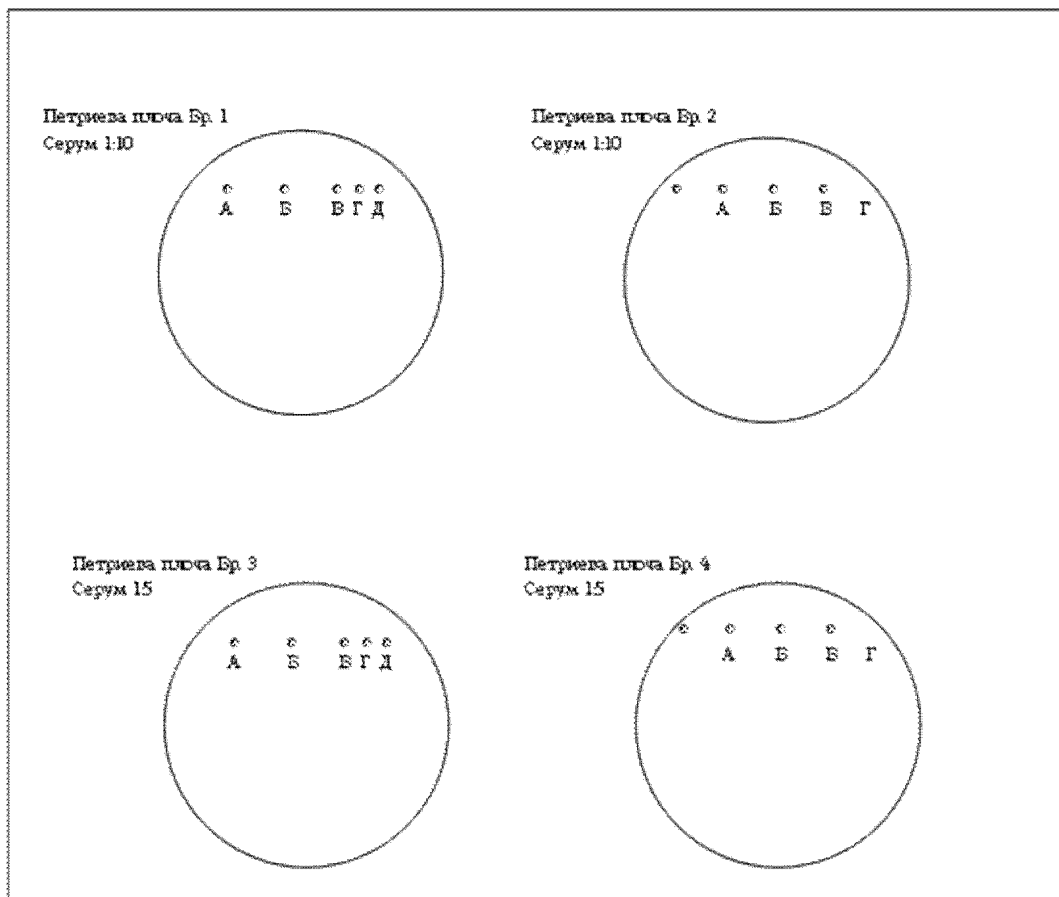
- 40 ml 1,6 % агароза во 0,05 M Трис/HCl пуфер, pH 7,2 со 8,5 % NaCl;
- 15 ml серум на леукоза кај говеда кој содржи антитела само на гликопротеин на вирусот на леукоза кај говеда, разреден 1:10 во 0,05 M Трис/HCl пуфер, pH 7,2 со 8,5 % NaCl;

- 15 ml на серум на леукоза кај говеда, кој содржи антитела само за гликопротеин на вирусот на леукоза кај говеда, разредена 01:05 во 0,05 М Трис / HCl пуфер, pH 7,2 со 8,5% NaCl;
- четири пластични петриеви плочи со дијаметар од 85 mm;
- калап со дијаметар од 4 до 6 mm;
- референтен антиген;
- антиген кој треба да биде стандардизиран;
- водена бања (56 °C).

б) Постапка:

Се раствара агарозаста (1,6%) во Трис / HCl пуфер со внимателно загревање до 100 °C. Се става во водена бања на 56 °C за околу 1 час. Исто така, во водена бања се става и растворен серум на леукоза кај говеда разредувања на температура од 56 °C. Сега се мешаат 15 ml од загреаниот на 56 °C раствор на агароза со 15 ml на серумот на леукоза кај говеда разреден (1:10), брзо се протресува и се прелива 15 ml во секој од две петриеви плочи. Оваа постапка се повторува серум на леукоза кај говеда разреден 01:05.

Кога агарозата ќе се стврдне, се прават отвори според следното:

**в) Додавање на антиген:**

- петриеви плочи 1 и 3:
 1. отвор А — неразреден референтен антиген;
 2. отвор В — референтен антиген разреден 1:2;
 3. отвори С и Е — референтен антиген;
 4. отвор D — неразреден тестиран антиген;

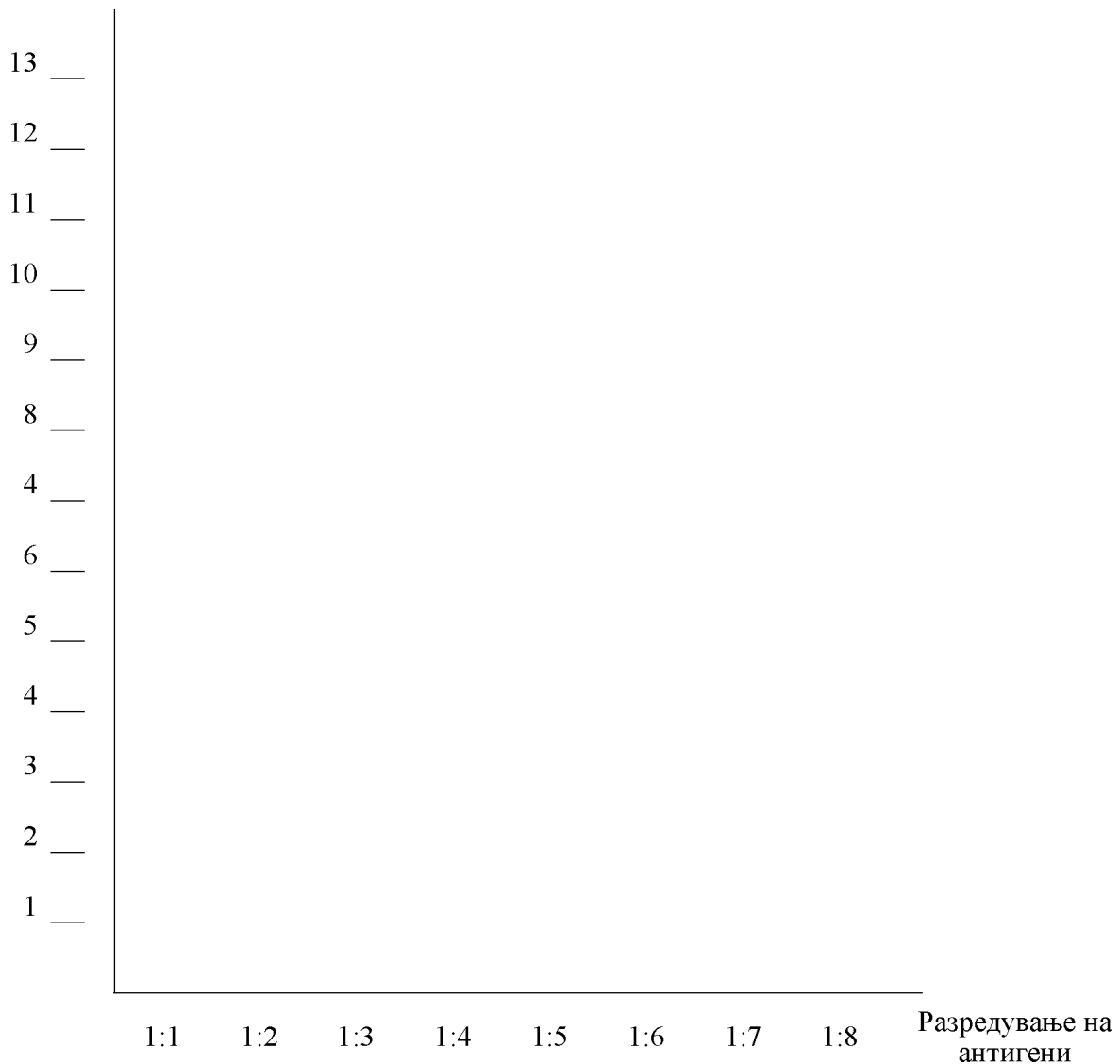
- петриеви плочи 2 и 4:

1. отвор А — неразреден тестиран антиген;
2. отвор В — тестиран антиген разреден 1:2;
3. отвор С — тестиран антиген разреден 1:4;
4. отвор D — тестиран антиген разреден 1:8.

г) Дополнителни упаства:

- опитот треба да се направи со две разредувања на серумот (1:5 и 1:10) со цел да се постигне оптимална преципитација;
- доколку дијаметарот на преципитација е премногу мал за двете разредувања, тогаш серумот треба да биде дополнително разреден;
- доколку дијаметарот на преципитација за двете разредувања е премногу голем и се губи, тогаш треба да се избере серумот со помало разредување;
- конечната концентрација на агароза треба да биде 0,8 %; а од серумот 5 и 10 % соодветно;
- измерените дијаметри се ставаат во следниот координатен систем. Разредувањата на серумот кој се тестира со исти дијаметри како и референтниот антиген е работен раствор.

Дијаметар (mm)



3) Ензим-поврзан имуносорбент есеј (ELISA) за детекција на езоотска леукоза кај говеда

а) Се користат следните материјалите и реагенси:

- микроплочи, кивети или некоја друга цврста фаза;
- антигенот е фиксиран за цврста фаза со или без помош на поликлонални или моноклонални антитела за фаќање. Ако антиген е фиксиран директно на цврста фаза, сите примероци кои се испитани кои дале позитивна реакции треба повтроно да се тестираат во споредба со контролен антиген. Контролниот антиген треба да биде идентичен со антиген, освен што антиген на BLV е отсутен. Ако антитела за фаќање се фиксирани на цврстата фаза, антителата не треба да реагира со друг антигени освен со BLV антигени;
- биолошката течност треба да се тестираат;
- соодветните позитивна и негативна контрола;
- коњугат;
- супстрат прилагодени на ензимот кој се користи;
- раствор за стопирање на реакцијата доколку е потребно;
- раствор за разредување на примероци за испитување за подготовка на реагенси и за испирање;
- систем за читање соодветен на подлогата која се користи.

б) Стандардизација и чувствителност на тестот

Чувствителноста на ELISA тестот треба да биде таква да серумот E05 дава позитивна реакција кога е разреден 10 пати (серумски примероци) или 250 пати (примероци на млеко) повеќе од разредување добиени на индивидуални примероци кога тие се вклучени во збирните проби. Во анализите, каде примероците (серум и млеко) се тестираат поединечно, разредувањата на E05 серумот во однос 1 до 10 (во негативна серумот) или 1:250 (во негативно млеко) се сметаат за позитивни позитивни кога е тестиран со исто разредување кое се користи и за индивидуалните примероци кои се испитуваат. Организациите наведени во потточка б) од точка 1) на оваа глава ќе бидат одговорен за проверка на квалитетот на ELISA, а особено за утврдување, за секоја производствена серија, бројот на примероци кои треба да се земат од збирната проба врз основа на пребројувањата добиени за E05 серум.

в) Услови за користење на ELISA за ензоотична леукоза

- ELISAs може да се користи на примероци на серум и млеко.
- Кога ELISAs се користат за цели на сертификација во согласност со член 7 став (2) точка в) или за воспоставување и одржување на статус на стадо во согласност со глава 1 од овој правилник, правењето на збирните проби треба да се направи на налин кој на земените примероци за испитување може несомнено да ги поврзе со индивидуални животни вклучени во збирната проба. Секое потврдно испитување се врши на примероците земени од индивидуални животни.
- Кога ELISAs се користат на примерок од рефус млеко овој примерок се зема од млеко од едно стадо со најмалку 30% од млечни крави во лактација. Секое потврдно испитување се врши на примероци на серум или млеко земени од индивидуални животни.

Прилог 5

Глава 1

(а) Болести кај говеда

- Лигавка и шап
- Беснило
- Туберкулоза
- Бруцелоза
- Контагиозна бовина плеуропнеумонија
- Ензоотска леукоза кај говеда
- Антракс

(б) Болести кај свињи

- Беснило
- Бруцелоза
- Класична чума кај свињи
- Африканска чума кај свињи
- Лигавка и шап
- Везикуларна болест кај свињи
- Антракс

Глава 2

- Ауетски болест
- Инфективен ринотрахеитис кај говеда
- Инфекција со *Brucella suis*
- Трансмисивни гастро-ентерит

Прилог 6

Сертификат за здравствена заштита на животни од видот говеда за колење ⁽¹⁾ /
размножување ⁽¹⁾ / Производство ⁽¹⁾

Образец 1

Ветеринарно здравствен сертификат за животни од видот говеда наменети за колење ⁽¹⁾
размножување ⁽¹⁾ производство ⁽¹⁾
Health certifikate for animals of bovine species for slaughter ⁽¹⁾ /breeding ⁽¹⁾
/productioion ⁽¹⁾

Земја членка на потекло

Member state of origin _____

Број на сертификат ⁽⁷⁾
Certificatate number ⁽⁷⁾

Регион на потекло

Region of origin _____

Референтен број на
оригиналниот
сертификат ⁽⁸⁾
Reference number to
original certificate ⁽⁸⁾

Дел А

Section A

Име и адреса на испракачот:

Name and address of consignor:

Име и адреса на одгледувалиштето на потеколо:

Name and address of holding of origin:

_____⁽²⁾

Број на одобрение на трговецот :

Deale's approval number: _____ ⁽³⁾Адреса и број на одобрение на собирниот центар во земјата членка на потекло ⁽¹⁾
или транзит ⁽¹⁾:

Address and approval number of assembly centre in the member state of origin ⁽¹⁾ or transit ⁽¹⁾

(3)

(3)

Податоци за здравствена заштита на животните

Health information

Јас, потврдувам дека секое животно од пратката опишана подолу

I certify that each animal of the consignment described below

1. доаѓа од одгледувалиште на потекло и од област која не е предмет на забрана или ограничување заради болести кои се јавуваат кај говеда согласно законодавството на Унијатата или националното законодавство;

1. comes for a holding of origin and an area which, in conformity with Community or national legislation, is not subject to any prohibition or restriction for reason of animal diseases affecting bovine animals;

2. доаѓаат од стадо на потекло од земја членка или дел од нејзината територија

a) со мрежа на надзор одобрена со Одлука на Комисија/ЕК⁽³⁾

б) коеја има стауст на:

- официјално слободна од туберкулоза Одлука на Комисија/ЕК⁽³⁾

- официјално слободна од бруцелоза Одлука на Комисија/ЕК⁽³⁾

- официјално слободна од леукоза Одлука на Комисија/ЕК⁽³⁾

2. comes for a herd of origin situated in a member state or part of its territory

a) with surveillance network approved by: Commission decision .../.../EC ⁽³⁾

b) which is recognised as being:

- officially tuberculosis-free Commission decision .../.../EC ⁽³⁾

- officially brucellosis-free Commission decision .../.../EC ⁽³⁾

- officially leucosis-free Commission decision .../.../EC ⁽³⁾

3. ⁽³⁾ е животно наменето за размножување ⁽¹⁾ или производство ⁽¹⁾ кое:

- согласно моите сознанија, престојувало на одгледувалиштето на потекло во последните 30 дена, или од неговото раѓање ако е помладо од 30 дена и ниедно животно увезено од трети земји не било внесено на тоа одгледувалиште освен животни кои биле изолирани од другите животни присутни на одгледувалиштето.

- доаѓа од стада кои се официјално слободни од туберкулоза, бруцелоза или леукоза и биле тестирани при што се добиени негативни резултати 30 дена пред да го напуштат одгледувалиштето на потекло, согласно член 6(2) од Директивата 64/432/ЕЕЗ согласно следната шема:

3. ⁽³⁾ is an animal for breeding ⁽¹⁾ or production ⁽¹⁾ that:

- has been resident, as far as can be ascertained, on the holding of origin during the past 30 days, or since birth is less than 30 days of age, and no animal imported from a third country was introduced into that holding during this period, unless it was isolated from all animals on the holding,

- comes from a herd which is officially free of tuberculosis, brucellosis and leucosis and had been tested with negative results during 30 days prior to departure from the holding of origin, in accordance with the Article 6(2) of Directive 64/432/EEC, as follows:

тест test	Тестирање на е потребно за следните категории на животни test not required for the following categories of animals	Потребно Да/не ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾ Required yes/no ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾	Датум на тестирање или на земање на примероци Date of testing or sampling
Туберкулинизација Tuberculin test	Животни помали од 6 недели Animals less that 6 weeks of age		
Тест на аглутинација на серум ⁽⁸⁾ за бруцелоза Serum agglutination test ⁽⁶⁾ for brucellosis	Кастрирани животни и животни помлади од 12 месеци Castrated animals and animals less that 12 months of age		
Тести за леукоза test leukosis	животни помлади од 12 месеци animals less that 12 months of age		

4. ⁽³⁾ е животно наменето за колење кое доаѓа од стада официјално слободни од туберкулоза и леукоза и е:

- кастрирано ⁽³⁾

или

- е некастрирано и доаѓа од стада официјално слободни од бруцелоза ⁽³⁾;

4. ⁽³⁾ is an animal for slaughter coming for an officialy tuberculosis and leukosis-free herd and is

- either castrated ⁽³⁾

or

- uncastrated and coms from an officialy brucellosis-free herd ⁽³⁾;

5. ⁽³⁾ се животни наменети за колење кои потекнуваат од стада кои не се официјално слободни од туберкулоза, бруцелоза и леукоза, и се испратени согласно член 6(3) од директивата 64/432/ЕЕЗ под број на дозвола Бр. _____ од одгледувалишта од Шпанија, и е тестирано при што се добиени негативни резултати 30 дена пред да го напушти одгледувалиштето на потекло согласно следната шема:

5. ⁽³⁾ is an animal for slaughter originating from a herd which is not officialy free of tuberculosis, brucellosis, and leukosis, and is dispatched in accordance with Article 6(3) of directive 64/432/EEC under licence No _____ from a holding in Spain, and has been tested with negative results during the 30 days prior to departure from the holding of origin, as follows:

Тест test	Датум на тестирање и земање на примерок date and testing of sampling
Туберкулинизација Tuberculing test	
Тест на аглутинација на серум ⁽⁸⁾ за бруцелоза Serum agglutination test ⁽⁶⁾ for brucellosis	
Тести за леукоза Test for leukosis	

6. ⁽¹¹⁾ врз основа на податоци дадени во официјален документ или ветеринарно здравствен сертификат во кој Дел А и Б биле пополнети од страна на официјален ветеринар или одобрен ветеринар одговорен за одгледувалиштето на потекло, ги исполнува условите за здравствена заштита на животните од точките 1 до 5 од Дел А кои заради тоа не се излистани во овој сертификат;

6. ⁽¹¹⁾ based on the information provided either in an official document or a certificate in which Sections A and B were completed by the official veterinarian or the approved veterinarian responsible for the holding of origin, fulfils the applicable health requirements of points 1 to 5 of Section A which are therefore not detailed in this certificate;

7. ⁽³⁾ е животно помладо од 30 месеци наменето за производство на месо кое потекнува од стадо кое е официјално слободно од туберкулоза, бруцелоза и леукоза, и е пратено во согласност со член 6 став (2) точка (е) од Директивата 64/432/ЕЕЗ под дозвола Бр.

7. ⁽³⁾ is an animal less than 30 months old intended for meat production originating from a herd which is officially tuberculosis, brucellosis and leukosis free, and is dispatched in accordance with the Article 6 (2) (e) of Directive 64/432/EEC under licence No _____

Дел Б

Section B

Опис на пратката

description of consignment

Датум на поаѓање:

Date of departure: _____

Вкупен број на животни:

Total number of animals: _____

Идентификација на животните(те):

Identification of animal(s): _____

Број на пасош Number of passport	Број на времени документи (за животни помали од четири недели) Number of temporary document (for animals less than 4 weeks old)	Официјална идентификација (до 31 08 1998 за кивотни за колење согласно член 4 став (1) на регулативата на совет (ЕК) Бр. 820/97) Official identification (until
-------------------------------------	--	--

		31.08.1999 for animal for slaughter in accordance with the Article 4(1) of council Regulation (EC) No 820/97

Продложи ако треба да прикачиш распоред со потпис и печат на официјален или одобрен ветеринар.

Continue if necessary on an attached schedule signed and stamped by the official or approved veterinarian.

Број на одобрение на превозникот (доколу не е ист превозник како во Дел Ц и/или патувањето надминува 50 km :

Approval number of transporter (if different from transported stated in Section C and/or if distance of transport exceeds 50 km):

Средсво за превоз:

Means of transport: _____

Регистрација:

Registration: _____

Дел А и Б сертификација

Section A and B certification

Официјален печат official stamp	Место place	Датум date	Потпис (*) Signature (*)

Име и работно место со големи букви:

Name and capacity in capital letters:

Адреса на ветеринарот кој го потпишал сертификатот:

Address of signed veterinarian:

(*) Дел А и Б треба да бидат

потврдени со потпис и печат од страна на официјалниот ветеринар на одгледувалиштето на потекло доколку тој не е истиот кој го потпишува делот Ц, или потпишани од страна на овластениот ветеринар на одгледувалиштето на потекло во случај кога земјата на испраќање има воспоставено систем на мрежа за надзор одобрен согласно Одлука на Комисијата .../.../ЕК, или

потпишани од страна на официјален ветеринар на собирен центар на денот на испраќање на животните.

(*) Section A and B of the certificate must be either stamped and signed by the official veterinarian of the holding of origin if different from the official veterinarian signing Section C,

or

signed by the approved veterinarian of the holding of origin where the member state of dispatch has introduced a surveillance network system approved under Commission Decision .../.../EC

or

signed by the official veterinarian responsible for the approved assembly centre at the date of departure of the animals.

Дел Ц ⁽⁹⁾Section C ⁽⁹⁾

Име и адреса на примачот:

Name and address of consignee:

Име и адреса на одгледувалиштето на крајна дестинација ⁽¹⁾ или одобрен собирен центар во земјата членка на потекло ⁽¹⁾ (овој дел се пополнува со печатни букви)

Name and address of holding of destination ⁽¹⁾ or approved assembly centre in the member state of destination ⁽¹⁾ (complete this field in printed characters)

Име:

Name: _____

Улица:

Street: _____

Земја/провинција:

Country/province: _____

Поштенски број:

Postal code: _____

Земја членка:

Member state: _____

Број на одобрение на трговецот:

dealer's approval number: _____ ⁽³⁾

Број на одобрение на превозникот (доколку патувањето е подолго од 50 km):

Approval number of transporter (if distance of transport exceeds 50 km) _____

Средсво за превоз:

Means of transport: _____

Регистрација:

Registration: _____

По направениот преглед согласно регулативите, Јас потврдувам дека:

After inspection as required by regulation, I certify that:

1. Горенаведените животни се прегледани на (внеси дата) _____

24 часа пред поаѓаето и не покажале никакви знаци на заразна болест;

1. the above described animals had been expected on (insert date) _____

during the 24 hours before scheduled departure and had not shown clinical signs of infectious or contagious disease;

2. одгледувалиштето на потекло и каде е применливо одобрениот собирен центар и областа во која тие се сместени не се предмет на забрани и ограничувања заради здравствена заштита на животните кои се појавуваат кај говедата во согласност со Законодавството на Европската унијата или Националното законодавство;

2. the holding of origin and where applicable the approved assembly centre and the area they are situated in are not subject to any prohibitions or restrictions for reasons of animal diseases affecting bovine animals in conformity with Community or national legislation;

3. исполнети се сите применливи услови од директивата на совет 64/432/ЕЕЗ;

3. all applicable provisions of Council Directive 64/432/EEC have been fulfilled;

4. ⁽³⁾ горенаведените животни ги исполнуваат дополнителните гаранции за:

- болестите:

- Согласно Одлуката на Комисијата/.../ЕК;

4. ⁽³⁾ the above animals meet the additional guarantees for:

- disease:

- in accordance with Commission Decision .../.../EC;

5. животните не престојувале повеќе од шест дена во одобрен собирен центар ⁽³⁾;

5. the animals did not remain more than six days in the approved assembly centre ⁽³⁾;

6. при прегледот горенаведените животни беа во состојба да бидат превезени за патуваа огласно одредбите на Директивата 91/628/ЕЕЗ ⁽¹²⁾.

6. at the time of inspection the above animals were fit to be transported on the intended journey in accordance with the provisions of Directive 91/628/EEC ⁽¹²⁾

Дел Ц сертификација

Section C certification

Официјален печат official stamp	место place	Датум date	Потпис (*) signature (*)

Име и работно место со големи букви:

Name and capacity in capita letters:

Адреса на ветеринарот кој го потпишал сертификатот:

Address of signing veterinarian:

(*) Дел Ц од сертификатот треба да биде потврдени со потпис и печат од страна на официјалниот ветеринар на одгледувалиштето на потекло, или официјалне ветеринар на одобрен собирен центар сместен во земја членка на потекло, или

официјалниот ветеринар на собирен центар сместен во земјата членка на транзит кога се пополнува ветеринарно здравствен сертификат за праќае на животни во други земји членки на дестинација.

(*) Section C of the certificate must be stamped and signed by the official veterinarian of either the holding of origin,

or

the approved assembly centre situated within the Member state of origin,

or

the approved assembly centre situated within the Member state of transit when completing the certificate for dispatch of animals to the Member state of destination.

Дополнителни податоци

Additional information

1. Сертификатот треба да биде потпишан и со печат во боја различна од бојата во која е испечатен образец.

1. The certificate must be stamped and signed in colour different to the printing.

2. Сертификатот има важност од 10 дена од денот на извршениот здравствен преглед направено на земјата членка на потекло наведена во дел Ц

2. This certificate remains valid for 10 days following the date of the health inspection carried out in the Member State of origin and referred to in Section C.

3. Барањата за податоците од сертификатот треба да бидат внесени во АНИМО системот на денот на издавање на сертификатот најдоцна во рок од 24 часа.

3. The required details of this certificate have to entered into the ANIMO system on the day of issuing the certificate and at least within 24 hours thereof.

(¹) Избриши каде е соодветно

Deleted as appropriate.

(²) Не се применува кога животните доаѓаат од неколку одгледувалишта

Not applicable where animals are from several holdings.

(³) Избриши доколку не е применливо

Delete if not applicable

(⁴) Не е потребно ако е воспоставен систем на мрежи на надзор одобрени согласно

одлуката на комисијата .../.../ЕК.

Not required if a system of surveillance networks is approved by Commission Decision

.../.../EC

(⁵) не е потребно во земји членки или делови на земји членки кога стадата се сместени
се со статус на официјално слободни од засегнатите болести.

Not required in the Member States or the part of the member state where the herd is situated
is recognised as being officially free of the disease concerned.

(⁶) Или било кој друг тест одобрен согласно член 17 од директивата 64/432/ЕЕЗ.

Or any other test approved in accordance with Article 17 of Directive 64/432/EEC.

(⁷) Да се пополни од страна на официјалниот ветеринар на земјата членка на потекло.

To be completed by the official veterinarian of the Member State of origin.

(⁸) Да се пополни од страна на официјалниот ветеринар на одобрен центар на земја
членка на транзит.

To be completed by the official veterinarian at the approved assembly centre of the member
state of transit.

(⁹) Избриши го ако сертификатот се користи за движење на животни во земја членка на
потекло при што се пополнуваат и се потпишуваат само деловите А и Б.

Delete if the certificate is used for movement of animals in within the member state of origin
and only Section A and B are completed and signed.

(¹⁰) Избриши ако превозникот не е различен од превозникот идентификуван во делот Б.

Deleted if transported in not different to transporter identified in Section B.

(¹¹) Точка 6 од дел А треба да биде потпишана од страна на официјален ветеринар на
одобрениот собирен центар по направени по направена проверка на документи и на
идентитет на животни кои пристигнуваат со официјален документ или сертификат со
пополнети дел А и Б, во спортивно оваа точка треба да се избрише.

Point 6 of section A must be signed by the official veterinarian at the approved assembly
centre after documentary and identity checks on animals arriving with and official document
or Section A and B completed certificate, otherwise this point must be deleted.

(¹²) Оваа изјава не го ослободува превозникот од обврските кои ги има согласно
законодавството на унијатата кое е во сила особено во однос на состојабата на
животните и нивната погодност за превоз.

This statement does not exempt transporters from their obligation in accordance with
Community provisions in force in particular regarding the fitness of animals to be
transported.

Образец 2

Ветеринарно здравствен сертификат за животни од видот свињи наменети
за колење ⁽¹⁾ /размножување ⁽¹⁾ /производство ⁽¹⁾
Health certificate for animals of bovine species for slaughter ⁽¹⁾ /breeding ⁽¹⁾
/productioin ⁽¹⁾

Земја членка на потекло
Member state of origin

Број на сертификат ⁽⁴⁾
Certificate number ⁽⁴⁾

Регион на потекло
Region of origin

Референтен број на
оригиналниот сертификат ⁽⁵⁾
Reference number to original
certificate ⁽⁵⁾

Дел А
section A

Име и адреса на испракачот:
Name and address of consignor

Име и адреса на одгледувалиштето на потеколо:
Name and address of holding of origin: _____

_____ ⁽²⁾

Број на одбрение на трговецот :

Deale's approval number: _____ ⁽³⁾

Адреса и број на одобрение на собирниот центар во земјата членка на потекло ⁽¹⁾ или
транзит ⁽¹⁾:

Address and approval number of assembly centre in the member state od origin ⁽¹⁾ or
transit ⁽¹⁾

_____ ⁽³⁾

_____ ⁽³⁾

Податоци за здравствена заштита на животните

Health information

Јас, потврдувам дека секое животно од пратката опишана подолу

I certify that each animal of the consignment described below

1. доаѓа од одгледувалиште на потекло и од област која не е предмет на забрана или ограничување заради болести кои се јавуваат кај свињите согласно законодавството на Унијатата или националното законодавство;

1. comes for a holding of origin and an area which, in conformity with Community or national legislation, is not subject to any prohibition or restriction for reason of animal diseases affecting bovine animals;

2. (³) е животно наменето за размножување (¹) или производство (¹) кое, согласно моите сознанија, престојувало на одгледувалиштето на потекло во последните 30 дена, или од неговото раѓање ако е помладо од 30 дена и ниедно животно увезено од трети земји не било внесено на тоа одгледувалиште освен животни кои биле изолирани од другите животни присутни на одгледувалиштето.

(³) is an animal for breeding (¹) or production (¹) that has been resident, as far as can be ascertained, on the holding of origin during the past 30 days, or since birth is less than 30 days of age, and no animal imported from a third country was introduced into that holding during this period, unless it was isolated from all animals on the holding.

Дел Б

Section B

Опис на пратката

description of consignment

Датум на поаѓање:

Date of departure: _____

Вкупен број на животни:

Total number of animals: _____

Идентификација на животните(те):

Identification of animal(s): _____

Раса breed	Датум на раѓање date of birth	Официјална идентификација official identification

Продложи ако треба да прикачиш распоред со потпис и печат на официјален или одобрен ветеринар.

Continue if necessary on an attached schedule signed and stamped by the official or approved veterinarian.

Број на одобрение на превозникот (доколу не е ист превозник како во Дел Ц и/или патувањето надминува 50 km :

Approval number of transporter (if different from transported stated in Section C and/or if distance of transport exceeds 50 km):

Средство за превоз:

Means of transport: _____

Регистрација

:

Registration: _____

*Дел А и Б сертификација**Section A and B certification*

Официјален печат official stamp	Место place	Датум date	Потпоис (*) Signature (*)

Име и работно место со големи букви:

Name and capacity in capital letters:

Адреса на ветеринарот кој го потпишал сертификатот:

Address of signed veterinarian: _____

(*) Дел А и Б треба да бидат или

потврдени со потпис и печат од страна на официјалниот ветеринар на одгледувалиштето на потекло доколку тој не е истиот кој го потпишува делот Ц, или потпишани од страна на овластениот ветеринар на одгледувалиштето на потекло во случај кога земјата на испраќање има воспоставено систем на мрежа за надзор одобрен согласно Одлука на Комисијата/.../ЕК, или потпишани од страна на официјален ветеринар на собирен центар на денот на испраќање на животните.

(*) Section A and B of the certificate must be either stamped and signed by

the official veterinarian of the holding of origin if different from the official veterinarian signing Section C,

or

signed by the approved veterinarian of the holding of origin where the member state of dispatch has introduced a surveillance network system approved under Commission Decision/.../EC

or

signed by the official veterinarian responsible for the approved assembly centre at the date of departure of the animals.

Дел Ц (6)

Section (6)

Име и адреса на примачот:

Name and address of consignee: _____

Име и адреса на одгледувалиштето на крајна дестинација (овој дел се пополнва со печатни букви)

Name and address of holding of destination (complete this field in printed characters)

Име:

Name: _____

Улица:

Street: _____

Земја/провинција:

Country/province: _____

Поштенски број: _____ Земја членка: _____
 Postal code: _____ Member state: _____
 Број на одобрение на трговецот: _____
 dealer's approval number: _____ (7)
 Средство за превоз: _____ Регистрација: _____
 Means of transport: _____ Registration: _____

По направениот преглед согласно регулативите, Јас поотврдувам дека:

After inspection as required by regulation, I certify that:

1. Горенаведените животни се прегледани на (внеси дата) _____
 24 часа пред поаѓаето и не покажале никакви знаци на заразна болест;
 1. the above described animals had been expected on (insert date) _____
 during the 24 hours before scheduled departure and had not shown clinical signs of infectious
 or contagious disease;
2. одгледувалиштето на потекло и каде е применливо одобрениот собирен центар и
 областа во која тие се сместени не се предмет на забрани и ограничувања заради
 здравствена заштита на животните кои се појавуваат кај говедата во согласност со
 Законодавството на Европската унијата или Националното законодавство;
 2. the holding of origin and where applicable the approved assembly centre and the area they
 are situated in are not subject to any prohibitions or restrictions for reasons of animal diseases
 affecting bovine animals in conformity with Community or national legislation;
3. исполнети се сите применливи услови од директивата на совет 64/432/ЕЕЗ;
 3. all applicable provisions of Council Directive 64/432/EEC have been fulfilled;
4. (3) горенаведените животни ги исполнуваат дополнителните гаранции за:
 - болестите:

- Согласно Одлуката на Комисијата/.../ЕК;

4. (3) the above animals meet the additional guarantees for:

- disease:

- in accordance with Commission Decision/.../ЕС;

5. животните не престојувале повеќе од шест дена во одобрен собирен центар (3);

5. the animals did not remain more than six days in the approved assembly centre (3);

(1) 6. при прегледот горенаведените животни беа во состојба да бидат превезени за
 патуваа огласно одредбите на Директивата 91/628/ЕЕЗ (8).

6. at the time of inspection the above animals were fit to be transported on the intended
 journey in accordance with the provisions of Directive 91/628/EEC (8)

Дел Ц сертификација

Section C certification

Официјален печат official stamp	место place	Датум date	Потпис (*) signature (*)

Име и работно место со големи букви:

Name and capacity in capita letters:

Адреса на ветеринарот кој го потпишал сертификатот:

Address of signing veterinarian:

(*) Дел Ц од сертификатот треба да биде потврдени со потпис и печат од страна на
 официјалниот ветеринар на одгледувалиштето на потекло, или
 официјалне ветеринар на одобрен собирен центар сместен во земја членка на потекло,
 или

официјалниот ветеринар на собирен центар сместен во земјата членка на транзит кога се пополнува ветеринарно здравствен сертификат за праќање на животни во други земји членки на дестинација.

(*) Section C of the certificate must be stamped and signed by the official veterinarian of either the holding of origin,

or

the approved assembly centre situated within the Member state of origin,

or

the approved assembly centre situated within the Member state of transit when completing the certificate for dispatch of animals to the Member state of destination.

Дополнителни информации

Additional information

1. Сертификатот треба да биде потпишан и со печат во боја различна од бојата во која е испечатен образец.

1. The certificate must be stamped and signed in colour different to the printing

2. Сертификатот има важност од 10 дена од денот на извршениот здравствен преглед направено на земјата членка на потекло наведена во дел Ц.

2. This certificate remains valid for 10 days following the date of the health inspection carried out in the Member State of origin and referred to in Section C.

3. Барањата за податоците од сертификатот треба да бидат внесени во АНИМО системот на денот на издавање на сертификатот најдоцна во рок од 24 часа.

3. The required details of this certificate have to be entered into the ANIMO system on the day of issuing the certificate and at least within 24 hours thereof.

(¹) Избриши каде е соодветно

Deleted as appropriate.

(²) Не се применува кога животните доаѓаат од неколку одгледувалишта

Not applicable where animals are from several holdings.

(³) Избриши доколку не е применливо

Delete if not applicable

(⁴) Да се пополни од страна на официјалниот ветеринар на земјата членка на потекло.

To be completed by the official veterinarian of the Member State of origin.

(⁵) Да се пополни од страна на официјалниот ветеринар на одобрен центар на земја членка на транзит.

To be completed by the official veterinarian at the approved assembly centre of the member state of transit.

(⁶) Избриши го ако сертификатот се користи за движење на животни во земја членка на потекло при што се пополнуваат и се потпишуваат само деловите А и Б.

Delete if the certificate is used for movement of animals in within the member state of origin and only Section A and B are completed and signed

(⁷) Избриши ако превозникот не е различен од превозникот идентификуван во делот Б.

Deleted if transported in not different to transporter identified in Section B.

(⁸) Оваа изјава не го ослободува превозникот од обврските кои ги има согласно законодавството на унијатата кое е во сила особено во однос на состојбата на животните и нивната погодност за превоз.

This statement does not exempt transporters from their obligation in accordance with Community provisions in force in particular regarding the fitness of animals to be transported.

(2) Користете ги следните букви: (а) не е спроведен рутински тест; (б) еднаш годишно; (в) секои две години; (г) секои три години; (д) секои три години за животни со старост од 24 месеци; (е) секои четири години; (ж) друго (да се наведе).

Критериуми за податоците кои треба да се обезбедат за појавата и за програмите за мониторинг или ерадикација на бруцелоза кај говедата

Датум на пријава: _____ Година: _____

[illegible]

Дел 3

Критериуми за податоците кои треба да се обезбедат за појавата и за програмите
за мониторинг или ерадикација на ензоотска леукоза кај говедата

Датум на пријава: _____ Година: _____

Извршен официјален post-mortem преглед и испратени тумори за лабораториско
испитување: ДА/НЕ

Регион ⁽¹⁾	Вкупен број на говеда		Надзор ⁽²⁾						Случаи ⁽¹⁾				Процент на стада официјално слободни од ензоотска леукоза кај говедата	
	Стада	Животни	Серолошки тестови			Испитување на примероци од збирно млеко			Сонителни		Потврдени			
			Број на испитани стада говеда	Број на испитани животни	Број на заразени стада говеда	Број на испитани стада говеда	Број на испитани животни или базени	Број на заразени стада говеда	Тумори	Други причини	Тумори	Други причини		
Вкупно:														

⁽¹⁾ Детални податоци за регионот.
⁽²⁾ Да се наведе детално.

Дел 4

Критериуми за податоците кои треба да се обезбедат за појавата и за програмите
за мониторинг или ерадикација на инфективен ринотрахеитис кај говеда

Датум на пријава: _____ Година: _____

Регион ⁽¹⁾	Вкупен број на говеда		Надзор ⁽²⁾						Сомнителни случаи		Процент	
	Стада	Животни	Серолошки тестови			Испитување на примероци од збирно млеко			Број на испитани животни	Број на заразени животни	Стада официјално слободни од инфективен ринотрахеитис кај говеда ⁽³⁾	Стада официјално заразени со инфективен ринотрахеитис кај говеда ⁽⁴⁾
			Број на испитани стада говеда	Број на испитани животни	Број на заразени стада говеда	Број на испитани стада говеда	Број на испитани животни (доколку не е достапно, да се внесе бројот на испитани)	Број на заразени стада говеда				
Вкупно:												

⁽¹⁾ Детални податоци за регионот.
⁽²⁾ Да се наведе детално.
⁽³⁾ Да се наведе дефиниција за стадо официјално слободно од инфективен ринотрахеитис кај говеда _____.
⁽⁴⁾ Да се наведе дефиниција за стадо официјално заразено со инфективен ринотрахеитис кај говеда _____.

Дел 5

Критериуми за податоците кои треба да се обезбедат за појавата на беснило

Датум на пријава: _____ Година: _____

Датум (дд.мм)	Регион	Случаи на беснило																				Случаи кај луѓе Луѓе во контакт беснило					
		Домашни животни										Диви животни															
		кучиња	мачки	говеда	копитари	овци	кози	свињи	кучиња скитници	други	неопределено	лисеци	ракун куче	ракун	волк	јазовец	куна	други животни од домашни животни	други месојадни животни	диви свињи	срни	елен	елен лопатар	друго	лилјаци	неопределено	

Датум на пријавување _____

Податоците треба да бидат во форма на тромесечни извештаи за појавата на беснило која се доставува до Светската здравствена организација Центар за соработка за надор на беснило и истражување, беб страна:.. <http://www.who-rabies-bulletin.org>

Податоците може да се дадат и во форма на годишен извештај за појавата на беснило established by the WHO Collaborating Centre for Rabies Surveillance and Research, <http://www.who-rabies-bulletin.org>

Регион	Шап и лигавка	Везикуларна болест кај свињи	Чума кај говеда	Заразна плевропневмонија кај говеда	Син јазик	Класична чума кај свињат	CSF WB	Африканска чума кај свињите	Њукастелска болест	AI	PEE	Везикуларен стоматитис	Чума кај мали преживари	Lumpy skin disease	Козји сипаници
	(A)														
	(B)														
	(A)														
	(B)														
	(A)														
	(B)														
	(A)														
	(B)														
	(A)														
	(B)														
Вкупно	(B)														

Податоците може да се дадат во форма на годишен извештај изваден од годишниот извештај за пријавување на болести во врска со овие болести.

Дел 7

Критериуми за податоците кои треба да се обезбедат за појавата на антракс (кај говеда и свињи), инфекции со *Brucella suis* и заразен гастроентеритис (свињи)

Датум на пријава: _____

(А): Број на жаришта

Период за кој се пријавува: _____

(Б): Последен датум на потврдување на болеста

Регион		Антракс (говеда)	Антракс (свињи)	Инфекции со <i>Brucella suis</i>	Заразен гастроентеритис
	(А)				
	(Б)				
	(А)				
	(Б)				
	(А)				
	(Б)				
	(А)				
	(Б)				
	(А)				
	(Б)				
	(А)				
	(Б)				
	(А)				
	(Б)				
Вкупно					

*1 Член 2 став (2) точка 2) од Правилникот за мерки за сузбивање и искоренување на класична чума кај свињите е целосно во согласност со член 2 (е) од Директивата 80/217/ЕЕЗ која е повлечена со Директивата на совет 2001/89/ЕЗ од 23 октомври 2001 за мерките на заедницата за контрола на класична чума кај свињите, CELEX број 31001L0089;

*2 Законот за БЕКбедност на храната е целосно во согласност со Директивата на совет 80/215/ЕЕЗ од 22 јануари 1980 која е повлечена од Директивата 2004/41/ЕЗ на Европскиот парламент и совет од 21 април 2004 која повлекува одредени директиви кои ја уредуваат хигиената на храната и условите на здравствена заштита на животните за производство и ставање во промет на одредени производи од животинско потекло наменети за исхрана на луѓето и ги изменува директивите 89/662/ЕЕЗ и 92/118/ЕЕЗ и одлуката на совет 95/408/ЕЗ, CELEX број 32001R0041;

*3 Законот за ветеринарно здравство е целосно во согласност со Директивата на Советот 89/608/ЕЕС од 21 ноември 1989 година за заемна помош помеѓу административните органи на земјите-членки и соработка помеѓу нив и Комисијата за да се обезбеди правилна примена на законодавството за ветеринарни и зоотехнички работи, CELEX број 31989L0608; 90/424/ЕЕК на Советот од 26 јуни 1990 укината со 2009/470/ЕС: Одлука на Советот од 25 мај 2009 година на трошоците во областа на ветеринарството, CELEX број 32009D0407;

*4 Закон за нуспроизводи од животинско потекло е целосно во согласност со Директивата на Советот 90/667/ЕЕК од 27 ноември 1990 укината со Регулативата (ЕК) бр 1774/2002 на Европскиот парламент и на Советот од 3 октомври 2002 укината со Регулативата (ЕК) бр 1069 / 2009 на Европскиот парламент и на Советот на 21 Октомври 2009 година за утврдување здравствени правила во однос на животински нус-производи и нивни производи кои не се наменети за човечка исхрана и за укинување на Регулативата (ЕК) бр 1774/2002 (животински нус-производи регулатива), CELEX број 32010R1069;

*5 Законот за заштита и благосостојба на животните е целосно во согласност со Директива 91/628/ЕЕК на Советот од 19 ноември 1991 укината со Регулативата на Советот (ЕК) бр 1/2005 од 22 декември 2004 година за заштита на животните за време на транспортот и сродните операции и изменетите Директиви 64 / 432/ЕЕС и 93/119/ЕС и Регулативата (ЕК) бр 1255/97, CELEX број 32005R0001;

*6 Законот за идентификација и регистрација на животните е целосно во согласност со Директивата на Советот 92/102/ЕИО на 27 ноември 1992 година укината со Директивата на Советот 2008/71/ЕС од 15 јули 2008 година за идентификација и регистрација на свињи, CELEX број 32008R0071;

*7 Директива на Советот 85/511/ЕЕК од 18 Ноември 1985 година за воведување на мерки на Заедницата за контрола на шап и лигавка, CELEX број 31985L0511 е предмет на усогласување со Правилникот за спречување и искоренување на шап и лигавка;

*8 Директива на Советот 88/407/ЕЕК од 14 јуни 1988 за утврдување на здравствената состојба на животните барања применливи на трговијата во Заедницата и увозот на длабоко замрзнато семе од домашни животни од видот говеда, CELEX број 31988L0407 и Директивата на Советот 90/429/ЕЕК на 26 јуни 1990 година за утврдување на здравствената состојба на животните барања применливи на трговијата во Заедницата и увозот на семе од домашни животни од видот свињи, CELEX број 31990L0429 е предмет на усогласување со Правилникот за условите за ставање во промет на семе, јајце клетки и ембриони;

*9 Директива на Советот 90/425/ЕЕК од 26 јуни 1990 година во врска со ветеринарни и зоотехнички проверки во трговијата во Заедницата во одредени живи животни и производи со оглед на проектот на внатрешниот пазар, CELEX број 31990L0425 е предмет на усогласување со Правилникот за ветеринарни контроли пори трговијата на животни и производи од животинско потекло;

^{*10} Директива на Советот 91/496/ЕЕК од 15 јули 1991 укината со Директивата на Советот 2009/156/ЕС од 30 ноември 2009 година на здравјето на животните услови, регулирање движењето и увозот од трети земји на коњи Текст со важност за ЕЕК, CELEX број 32009L0156 е предмет на усогласување со Правилникот за ветеринарни контроли при увоз и транзит на живи животни, аквакултурата или производите од животинско потекло, листата на трети земји кои се одобрени за увоз и транзит, моделот ветеринарно здравство сертификати или други документи ја придружува пратката со живи животни, аквакултурата или производи од животинско потекло;

^{*11} Директива на Советот 92/119/ЕЕЗ од 17 декември 1992 за воведување на општите мерки на Заедницата за контрола на одредени болести кај животните и специфични мерки во врска со свинскиот вЕКикуларно заболување, CELEX број 31992L0119 е предмет на усогласување со Правилникот за општите услови за контрола на одредени болести и Правилникот за спречување и сузбивање на свински вЕКикуларно заболување;

^{*12} Законот за ветеринарно здравство и Законот за заштита и благосостојба на животните се во согласност со член 2 од Директивата на Советот 90/425/ЕЕК од 26 јуни 1990 за ветеринарни и зоотехнички проверки во трговијата во Заедницата во одредени живи животни и производи со цел да се завршување на внатрешниот пазар, CELEX број 31990L0425 и член 2 од Директивата на Советот 91/628/ЕЕК од 19 ноември 1991 укината со Регулативата на Советот (ЕК) бр 1/2005 од 22 декември 2004 година за заштита на животните при транспорт и сродни активности и амандмани на Директивите 64/432/ЕЕК и 93/119/ЕС и Регулативата (ЕК) бр 1255/97, CELEX број 32005R0001;

^{*13} Прописите за здравствена заштита на животните се предмет на усогласување со законодавството на Заедницата;

^{*14} Законот за идентификација и регистрација на животните е целосно во согласност со Директивата на совет 92/102/ЕЕК од 27 ноември 1992 година укината со Директивата на Советот 2008/71/ЕС од 15 јули 2008 година за идентификација и регистрација на свињи, CELEX број 32008R007;

^{*15} Законот за идентификација и регистрација на животните е целосно во согласност со Директивата на совет 92/102/ЕЕК од 27 ноември 1992 година укината со Директивата на Советот 2008/71/ЕС од 15 јули 2008 година за идентификација и регистрација на свињи, CELEX број 32008R007;

^{*16} Законот за заштита и благосостојба на животните е целосно во согласност со Директива 91/628/ЕЕК на Советот од 19 ноември 1991 укината со Регулативата на Советот (ЕК) бр 1/2005 од 22 декември 2004 година за заштита на животните за време на транспортот и сродните операции и изменетите Директиви 64 / 432/ЕЕС и 93/119/ЕС и Регулативата (ЕК) бр 1255/97, CELEX број 32005R0001;

^{*17} Прописите од областа на ветеринарното здравство се предмет на усогласување со законодавството на Заедницата за здравствена заштита на животните;

^{*18} Член 7 од Директивата на Советот 91/496/ЕЕК од 15 јули 1991 укината со Директивата на Советот 2009/156/ЕС од 30 ноември 2009 година на здравјето на животните услови, регулирање движењето и увозот од трети земји на коњи Текст со важност за ЕЕК, CELEX број 32009L0156 е предмет на усогласување со Правилникот за постапките и проверките за увоз и транзит на живи животни, аквакултурата или производите од животинско потекло, листата на трети земји кои се одобрени за увоз и транзит, моделот ветеринарно здравство сертификати или други документи ја придружува пратката со живи животни, аквакултурата или производите од животинско потекло;

^{*19} Прописите од областа на ветеринарното здравство се предмет на усогласување со законодавството на Заедницата;

^{*20} Законот за БЕКБедност на храната е целосно во согласност со директивата на Советот на 1964/433/ЕЕС од 26 јуни 1964 укината со Директивата 2004/41/ЕС на европскиот парламент и на Советот од 21 април 2004 укинување на некои директиви во врска хигиената на храната и здравствените услови за производство и пуштање во промет на одредени производи од животинско потекло наменети за човечка исхрана и за изменување на Директивите 89/662/ЕЕК и 92/118/ЕЕК и Одлука на Советот 95/408/ЕО, CELEX број 32001R0041;

^{*21} Закон за нуспроизводи од животинско потекло е целосно во согласност со Директивата на Советот 90/667/ЕЕК од 27 ноември 1990 укината со Регулативата (ЕК) бр 1774/2002 на Европскиот парламент и на Советот од 3 октомври 2002 укината со Регулативата (ЕК) бр 1069 / 2009 на Европскиот парламент и на Советот на 21 Октомври 2009 година за утврдување здравствени правила во однос на животински нус-производи и нивни производи кои не се наменети за човечка исхрана и за укинување на Регулативата (ЕК) бр 1774/2002 (животински нус-производи регулатива), CELEX број 32010R1069;

^{*22} Закон за нуспроизводи од животинско потекло е целосно во согласност со Директивата на Советот 90/667/ЕЕК од 27 ноември 1990 укината со Регулативата (ЕК) бр 1774/2002 на Европскиот парламент и на Советот од 3 октомври 2002 укината со Регулативата (ЕК) бр 1069 / 2009 на Европскиот парламент и на Советот на 21 Октомври 2009 година за утврдување здравствени правила во однос на животински нус-производи и нивни производи кои не се наменети за човечка исхрана и за укинување на Регулативата (ЕК) бр 1774/2002 (животински нус-производи регулатива), CELEX број 32010R1069;

^{*23} Законот за идентификација и регистрација на животните се предмет на усогласување со законодавството на Заедницата.

^{*24} Законот за идентификација и регистрација на животните се предмет на усогласување со законодавството на Заедницата;

^{*25} Прописите за здравствена заштита на животните се предмет на усогласување со законодавството на Заедницата;

^{*26} Правилникот за начинот и постапката на увоз и транзит, листа на трети земји од кои е одобрен увоз и транзит, формата и содржината на ветеринарно-здравствениот сертификат или други документи што ја придружуваат пратката со живи животни, аквакултура и производи од животинско потекло, како и начинот и постапката на вршење на проверка и преглед при увоз и транзит на пратка со живи животни, аквакултура и производи од животинско потекло е целосно во согласност со Директивата на Советот 72/462/ЕЕК од 12 декември 1972 укината со Директивата на Советот 2004/68/ЕЗ од 26 април 2004 одредување на ветеринарно-здравствени правила за увоз во и транзит преку Заедницата на одредени живи ungulate животни, изменување и дополнување директивите 90/426/ЕЕК и 92/65/ЕЕК и за укинување на Директивата 72/462/ЕЕК; CELEX број 32004L0068;

НАРОДНА БАНКА НА РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА

1376.

Врз основа на член 47 став 1 точка 6 и член 71 став 2 од Законот за Народната банка на Република Македонија („Службен весник на Република Македонија“ бр. 158/10 и 123/12), Советот на Народната банка на Република Македонија, донесе

ОДЛУКА

ЗА ДОПОЛНУВАЊЕ НА ОДЛУКАТА ЗА ЕДИНСТВЕ- НАТА ТАРИФА НА НАДОМЕСТОЦИТЕ ЗА УС- ЛУГИТЕ ШТО ГИ ВРШИ НАРОДНАТА БАНКА НА РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА

1. Во Одлуката за единствената тарифа на надоместоците за услугите што ги врши Народната банка на Република Македонија („Службен весник на Република Македонија“ бр. 100/12 и 50/13), во точка 9 потточка 9.6 се додава нова алинеја 9 којашто гласи:

„- преобразба на штедилница во финансиско друштво.“

2. Оваа одлука влегува во сила осмиот ден од денот на објавувањето во „Службен весник на Република Македонија“, а ќе се применува од 1 јануари 2014 година.

О бр. 02-15/IV-1/2013
25 април 2013 година
Скопје

Гувернер и претседавач
на Советот на Народната банка
на Република Македонија,
Димитар Богов, с.р.

РЕГУЛАТОРНА КОМИСИЈА ЗА ЕНЕРГЕТИКА НА РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА

1377.

Регулаторната комисија за енергетика на Република Македонија врз основа на член 22 и член 151, став (3) од Законот за енергетика („Службен весник на Република Македонија“ бр. 16/11 и 136/11) на седницата одржана на 24.4.2013 година, донесе

ПРАВИЛНИК ЗА ИЗМЕНУВАЊЕ И ДОПОЛНУВАЊЕ НА ПРА- ВИЛНИКОТ ЗА ПОВЛАСТЕНИ ПРОИЗВОДИТЕ- ЛИ НА ЕЛЕКТРИЧНА ЕНЕРГИЈА ОД ОБНОВЛИВИ ИЗВОРИ НА ЕНЕРГИЈА

Член 1

Во Правилникот за повластени производители на електрична енергија од обновливи извори на енергија („Службен весник на Република Македонија“, бр. 18/12 и 97/12), во член 2 став (4), зборот „локација“ се заменува со зборот „парцела“.

Во членот 2 по ставот (4) се додаваат два нови става кои гласат:

„(5) Во случај на изведба на повеќе проекти од ист тип или сроден тип (според технологијата), на една градежна или катастарска парцела, за сите проекти ќе се примени иста повластена тарифа која би се применила како и во случај на изведба на единствен проект на една фотонапонска електроцентрала со соодветна вкупна моќност.

(6) Секоја електроцентрала треба да има посебен приклучок за поврзување со преносниот или дистрибутивниот систем со независно мерно место“.

Член 2

Во членот 24, ставовите (1), (2) и (3) се менуваат и гласат:

„(1) Повластениот производител е должен да ја извести Регулаторната комисија за енергетика за:

- статусни промени;
- промени во сопственичката структура;
- промени во техничко-технолошкото работење;
- промени во формата, називот и седиштето на правното лице.

(2) Повластениот производител е должен во рок од 5 (пет) дена од настанување на промените од ставот (1) на овој член до Регулаторната комисија за енергетика да достави:

- известување за настанатите промени;
- решение за упис на промена и тековна состојба од Централен регистар на Република Македонија;
- договор врз основа на кој е извршена промената во сопственичката структура на носителот на решението;
- акт со кој се врши статусната промена.

(3) Регулаторната комисија за енергетика во рок од 15 дена од денот на приемот на известувањето од став (2) на овој член, ќе го извести носителот на решението дали е потребно да се отпочне постапка за измена на решението или ќе се смета дека настанатите промени од став (1) на овој член не влијаат на условите врз основа на кои е издадено решението.“

Член 3

Постапките отпочнати пред донесувањето на овој Правилник, за кои не е донесено Решение за стекнување на привремен статус на повластен производител на електрична енергија од обновливи извори на енергија, ќе продолжат согласно одредбите од овој Правилник.

Член 4

Овој Правилник влегува во сила со денот на донесувањето, а ќе се објави во „Службен весник на Република Македонија“.

Бр. 01 - 818/1

24 април 2013 година
Скопје

Претседател,
Димитар Петров, с.р.

1378.

Регулаторната комисија за енергетика на Република Македонија, врз основа на член 151, став 5 од Законот за енергетика („Службен весник на Република Македонија“, бр. 16/11 и 136/11) и член 8, став 1 од Правилникот за повластени производители на електрична енергија од обновливи извори на енергија („Службен весник на Република Македонија“, бр. 18/12 и 97/12), постапувајќи по барањето на Друштвото за производство и телекомуникации КОННЕКТЕЛ-МК ДООЕЛ експорт-импорт Скопје, за издавање на привремено решение за стекнување на статус на повластен производител на електрична енергија произведена од обновливи извори на енергија, на седницата одржана на ден 16.4.2013 година, донесе

РЕШЕНИЕ ЗА СТЕКНУВАЊЕ НА ПРИВРЕМЕН СТАТУС НА ПОВЛАСТЕН ПРОИЗВОДИТЕЛ НА ЕЛЕКТРИЧ- НА ЕНЕРГИЈА ПРОИЗВЕДЕНА ОД ОБНОВЛИВИ ИЗВОРИ НА ЕНЕРГИЈА

1. На Друштвото за производство и телекомуникации КОННЕКТЕЛ-МК ДООЕЛ експорт-импорт Скопје, со седиште на ул. Рилски Конгрес бр. 99, Скопје, му се издава решение за стекнување на привремен статус на повластен производител на електрична енергија произведена од обновливи извори на енергија за фотонапонска електроцентрала „МОРАНЕ“ со планирана моќност од 49,68 kW и со локација на КП1387/5 и КП1386/4, КО Морани, во м.в. Трлиште, Општина Студеничани.

2. Податоци за носителот на решението:

- назив и седиште: Друштво за производство и телекомуникации КОННЕКТЕЛ-МК ДООЕЛ експорт-импорт Скопје, со седиште на ул. Рилски Конгрес бр. 99, Скопје единствен регистарски број на електроцентралата: PP-PV-65

- назив на електроцентралата: фотонапонска електроцентрала „МОРАНЕ“

- податоци за локација на електроцентралата: на КП1387/5 и КП 1386/4, КО Морани, во м.в. Трлиште, Општина Студеничани

- планирана моќност на електроцентралата: 49,68 kW (216 панели со моќност на панел од 230 W)

- планирано годишно производство на електрична енергија од електроцентралата: 70.000 kWh

- рок до кој електроцентралата треба да биде пуштена во употреба: 1 година

- датум на престанок на важење на ова решение: 16.4.2014 година

3. Фотонапонската електроцентрала „МОРАНЕ“ со планирана моќност од 49,68 kW и со локација на КП1387/5 и КП 1386/4, КО Морани, во м.в. Трлиште, Општина Студеничани, треба да биде пуштена во употреба во рокот утврден во став 2 на ова решение.

4. Носителот на ова решение само еднаш може да поднесе барање до Регулаторната комисија за енергетика на Република Македонија за продолжување на важноста на ова решение во постапка утврдена во член 10 од Правилникот за повластени производители на електрична енергија од обновливи извори на енергија („Службен весник на Република Македонија“ бр.18/12 и 97/12).

5. Носителот на ова решение е должен да ја извести Регулаторната комисија за енергетика на Република Македонија за секоја статусна промена и/или промена на техничко-технолошките карактеристики на фотонапонската електроцентрала, наведени во ова решение, согласно член 11 од Правилникот за повластени производители на електрична енергија од обновливи извори на енергија („Службен весник на Република Македонија“ бр.18/12 и 97/12).

6. Со денот на влегување во сила на ова решение, Регулаторната комисија за енергетика на Република Македонија го впишува носителот на ова решение и електроцентралата во Регистарот на повластени производители.

7. Регулаторната комисија за енергетика на Република Македонија го доставува ова решение до барателот, Операторот на пазарот на електрична енергија и до Агенцијата за енергетика на Република Македонија.

8. Жалбата изјавена против ова решение не го одлага неговото извршување.

9. Ова решение влегува во сила со денот на донесувањето, а се објавува во „Службен весник на Република Македонија“.

УПН Бр. 08 - 111/12

16 април 2013 година

Скопје

Претседател,

Димитар Петров, с.р.

1379.

Регулаторната комисија за енергетика на Република Македонија, врз основа на член 151, став 5 од Законот за енергетика („Службен весник на Република Македонија“, бр. 16/11 и 136/11) и член 8, став 1 од Правилникот за повластени производители на електрична енергија од обновливи извори на енергија („Службен весник на Република Македонија“, бр.18/12 и 97/12), постапувајќи по барањето на Трговското друштво за производство, трговија и услуги АГРОСТРИСОВЦИ ДООЕЛ увоз-извоз с.Стрисовци Пробиштип, за издавање на привремено решение за стекнување на статус на повластен производител на електрична енергија произведена од обновливи извори на енергија, на седницата одржана на ден 16.4.2013 година, донесе

РЕШЕНИЕ

ЗА СТЕКНУВАЊЕ НА ПРИВРЕМЕН СТАТУС НА ПОВЛАСТЕН ПРОИЗВОДИТЕЛ НА ЕЛЕКТРИЧНА ЕНЕРГИЈА ПРОИЗВЕДЕНА ОД ОБНОВЛИВИ ИЗВОРИ НА ЕНЕРГИЈА

1. На Трговското друштво за производство, трговија и услуги АГРОСТРИСОВЦИ ДООЕЛ увоз-извоз с.Стрисовци Пробиштип, со седиште на ул. Населено место без уличен систем Стрисовци, Пробиштип, му се издава решение за стекнување на привремен статус на повластен производител на електрична енергија произведена од обновливи извори на енергија за фотонапонска електроцентрала „АГРОСТРИСОВЦИ“ со планирана моќност од 39,96 kW и со локација на ул. Миро Барага бб, на КП 972/3, КО Пробиштип, Општина Пробиштип.

2. Податоци за носителот на решението:

- назив и седиште: Трговско друштво за производство, трговија и услуги АГРОСТРИСОВЦИ ДООЕЛ увоз-извоз с.Стрисовци Пробиштип, со седиште на ул. Населено место без уличен систем Стрисовци, Пробиштип

- единствен регистарски број на електроцентралата: PP-PV-66

- назив на електроцентралата: фотонапонска електроцентрала „АГРОСТРИСОВЦИ“

- податоци за локација на електроцентралата: на ул. Миро Барага бб, на КП 972/3, КО Пробиштип, Општина Пробиштип

- планирана моќност на електроцентралата: 39,96 kW (216 панели со моќност на панел од 185 W)

- планирано годишно производство на електрична енергија од електроцентралата: 46.242 kWh

- рок до кој електроцентралата треба да биде пуштена во употреба: 1 година

- датум на престанок на важење на ова решение: 16.4.2014 година

3. Фотонапонската електроцентрала „АГРОСТРИСОВЦИ“ со планирана моќност од 39,96 kW и со локација на ул. Миро Барага бб, на КП 972/3, КО Пробиштип, Општина Пробиштип, треба да биде пуштена во употреба во рокот утврден во став 2 на ова решение.

4. Носителот на ова решение само еднаш може да поднесе барање до Регулаторната комисија за енергетика на Република Македонија за продолжување на важноста на ова решение во постапка утврдена во член 10 од Правилникот за повластени производители на електрична енергија од обновливи извори на енергија („Службен весник на Република Македонија“ бр.18/12 и 97/12).

5. Носителот на ова решение е должен да ја извести Регулаторната комисија за енергетика на Република Македонија за секоја статусна промена и/или промена на техничко-технолошките карактеристики на фотонапонската електроцентрала, наведени во ова решение, согласно член 11 од Правилникот за повластени производители на електрична енергија од обновливи извори на енергија („Службен весник на Република Македонија“ бр.18/12 и 97/12).

6. Со денот на влегување во сила на ова решение, Регулаторната комисија за енергетика на Република Македонија го впишува носителот на ова решение и електроцентралата во Регистарот на повластени производители.

7. Регулаторната комисија за енергетика на Република Македонија го доставува ова решение до барателот, Операторот на пазарот на електрична енергија и до Агенцијата за енергетика на Република Македонија.

8. Жалбата изјавена против ова решение не го одлага неговото извршување.

9. Ова решение влегува во сила со денот на донесувањето, а се објавува во „Службен весник на Република Македонија“.

УП1 Бр. 08 - 112/12
16 април 2013 година
Скопје

Претседател,
Димитар Петров, с.р.

1380.

Регулаторната комисија за енергетика на Република Македонија, врз основа на член 151, став 5 од Законот за енергетика („Службен весник на Република Македонија“, бр. 16/11 и 136/11) и член 8, став 1 од Правилникот за повластени производители на електрична енергија од обновливи извори на енергија („Службен весник на Република Македонија“, бр.18/12 и 97/12), постапувајќи по барањето на Друштвото за трговија на големо и мало и инженеринг услуги ЕЛЕКТРО ЛАБ ДОО увоз-извоз Скопје, за издавање на привремено решение за стекнување на статус на повластен производител на електрична енергија произведена од обновливи извори на енергија, на седницата одржана на ден 16.4.2013 година, донесе

РЕШЕНИЕ ЗА СТЕКНУВАЊЕ НА ПРИВРЕМЕН СТАТУС НА ПОВЛАСТЕН ПРОИЗВОДИТЕЛ НА ЕЛЕКТРИЧНА ЕНЕРГИЈА ПРОИЗВЕДЕНА ОД ОБНОВЛИВИ ИЗВОРИ НА ЕНЕРГИЈА

1. На Друштвото за трговија на големо и мало и инженеринг услуги ЕЛЕКТРО ЛАБ ДОО увоз-извоз Скопје, со седиште на ул. Руди Чајавец бр.10/1-13, Скопје, му се издава решение за стекнување на привремен статус на повластен производител на електрична енергија произведена од обновливи извори на енергија за фотонапонска електроцентрала „ФВЕЦ 45 kW“ со планирана моќност од 45 kW и со локација на КП бр. 2518/1, КО Илинден, н.м Илинден, Општина Илинден.

2. Податоци за носителот на решението:

- назив и седиште: Друштво за трговија на големо и мало и инженеринг услуги ЕЛЕКТРО ЛАБ ДОО увоз-извоз Скопје, со седиште на ул. Руди Чајавец бр.10/1-13, Скопје

- единствен регистарски број на електроцентралата: PP-PV-67

- назив на електроцентралата: фотонапонска електроцентрала „ФВЕЦ 45 kW“

- податоци за локација на електроцентралата: на КП бр.2518/1, КО Илинден, н.м Илинден, Општина Илинден

- планирана моќност на електроцентралата: 45 kW (250 панели со моќност на панел од 180 W)

- планирано годишно производство на електрична енергија од електроцентралата: 64.000 kWh

- рок до кој електроцентралата треба да биде пуштена во употреба: 1 година

- датум на престанок на важење на ова решение: 16.04.2014 година

3. Фотонапонската електроцентрала „ФВЕЦ 45 kW“ со планирана моќност од 45 kW и со локација на КП бр.2518/1, КО Илинден, н.м Илинден, Општина Илинден, треба да биде пуштена во употреба во рокот утврден во став 2 на ова решение.

4. Носителот на ова решение само еднаш може да поднесе барање до Регулаторната комисија за енергетика на Република Македонија за продолжување на важноста на ова решение во постапка утврдена во член 10 од Правилникот за повластени производители на електрична енергија од обновливи извори на енергија („Службен весник на Република Македонија“ бр.18/12 и 97/12).

5. Носителот на ова решение е должен да ја извести Регулаторната комисија за енергетика на Република Македонија за секоја статусна промена и/или промена на техничко-технолошките карактеристики на фотонапонската електроцентрала, наведени во ова решение, согласно член 11 од Правилникот за повластени производители на електрична енергија од обновливи извори на енергија („Службен весник на Република Македонија“ бр.18/12 и 97/12).

6. Со денот на влегување во сила на ова решение, Регулаторната комисија за енергетика на Република Македонија го впишува носителот на ова решение и електроцентралата во Регистарот на повластени производители.

7. Регулаторната комисија за енергетика на Република Македонија го доставува ова решение до барелот, Операторот на пазарот на електрична енергија и до Агенцијата за енергетика на Република Македонија.

8. Жалбата изјавена против ова решение не го одлага неговото извршување.

9. Ова решение влегува во сила со денот на донесувањето, а се објавува во „Службен весник на Република Македонија“.

УП1 Бр. 08 - 131/12
16 април 2013 година
Скопје

Претседател,
Димитар Петров, с.р.

1381.

Регулаторната комисија за енергетика на Република Македонија, врз основа на член 151, став 5 од Законот за енергетика („Службен весник на Република Македонија“, бр. 16/11 и 136/11) и член 8, став 1 од Правилникот за повластени производители на електрична енергија од обновливи извори на енергија („Службен весник на Република Македонија“, бр.18/12 и 97/12), постапувајќи по барањето на Друштвото за производство, трговија и услуги СОЛАРМАК ДОО Скопје, за издавање на привремено решение за стекнување на статус на повластен производител на електрична енергија произведена од обновливи извори на енергија, на седницата одржана на ден 16.4.2013 година, донесе

РЕШЕНИЕ ЗА СТЕКНУВАЊЕ НА ПРИВРЕМЕН СТАТУС НА ПОВЛАСТЕН ПРОИЗВОДИТЕЛ НА ЕЛЕКТРИЧНА ЕНЕРГИЈА ПРОИЗВЕДЕНА ОД ОБНОВЛИВИ ИЗВОРИ НА ЕНЕРГИЈА

1. На Друштвото за производство, трговија и услуги СОЛАРМАК ДОО Скопје, со седиште на ул. Роберт Кох, бр.1-2/3, Скопје, му се издава решение за стекнување на привремен статус на повластен производител на електрична енергија произведена од обновливи извори на енергија за фотонапонска електроцентрала „КАРАЦИНЕЦ 2“ со планирана моќност од 49,9875 kW и со локација на КП 2882, КО Мирковци, м.в. Караджинец, Општина Чучер Сандево.

2. Податоци за носителот на решението:

- назив и седиште: Друштво за производство, трговија и услуги СОЛАРМАК ДОО Скопје, со седиште на ул. Роберт Кох, бр.1-2/3, Скопје

- единствен регистарски број на електроцентралата: PP-PV-68

- назив на електроцентралата: фотонапонска електроцентрала „КАРАЦИНЕЦ 2“

- податоци за локација на електроцентралата: на КП 2882, КО Мирковци, м.в. Караджинец, Општина Чучер Сандево

- планирана моќност на електроцентралата: 49,9875 kW (645 панели со моќност на панел од 77,5 W)

- планирано годишно производство на електрична енергија од електроцентралата: 63.000 kWh

- рок до кој електроцентралата треба да биде пуштена во употреба: 1 година

- датум на престанок на важење на ова решение: 16.4.2014 година

3. Фотонапонската електроцентрала „КАРАЦИНЕЦ 2“ со планирана моќност од 49,9875 kW и со локација на КП 2882, КО Мирковци, м.в. Караджинец, Општина Чучер Сандево, треба да биде пуштена во употреба во рокот утврден во став 2 на ова решение.

4. Носителот на ова решение само еднаш може да поднесе барање до Регулаторната комисија за енергетика на Република Македонија за продолжување на важноста на ова решение во постапка утврдена во член 10 од Правилникот за повластени производители на електрична енергија од обновливи извори на енергија („Службен весник на Република Македонија“ бр.18/12 и 97/12).

5. Носителот на ова решение е должен да ја извести Регулаторната комисија за енергетика на Република Македонија за секоја статусна промена и/или промена на техничко-технолошките карактеристики на фотонапонската електроцентрала, наведени во ова решение, согласно член 11 од Правилникот за повластени производители на електрична енергија од обновливи извори на енергија („Службен весник на Република Македонија“ бр.18/12 и 97/12).

6. Со денот на влегување во сила на ова решение, Регулаторната комисија за енергетика на Република Македонија го впишува носителот на ова решение и електроцентралата во Регистарот на повластени производители.

7. Регулаторната комисија за енергетика на Република Македонија го доставува ова решение до барателот, Операторот на пазарот на електрична енергија и до Агенцијата за енергетика на Република Македонија.

8. Жалбата изјавена против ова решение не го одлага неговото извршување.

9. Ова решение влегува во сила со денот на донесувањето, а се објавува во „Службен весник на Република Македонија“.

УП1 Бр. 08 - 132/12
16 април 2013 година
Скопје

Претседател,
Димитар Петров, с.р.

1382.

Регулаторната комисија за енергетика на Република Македонија, врз основа на член 151, став 5 од Законот за енергетика („Службен весник на Република Македонија“, бр. 16/11 и 136/11) и член 8, став 1 од Правилникот за повластени производители на електрична енергија од обновливи извори на енергија („Службен весник на Република Македонија“, бр.18/12 и 97/12), постапувајќи по барањето на Друштвото за производство, угостителство, трговија и услуги ЕРДИНГЕР ДООЕЛ увоз-извоз Скопје, за издавање на привремено решение за стекнување на статус на повластен производител на електрична енергија произведена од обновливи извори на енергија, на седницата одржана на ден 16.4.2013 година, донесе

РЕШЕНИЕ ЗА СТЕКНУВАЊЕ НА ПРИВРЕМЕН СТАТУС НА ПОВЛАСТЕН ПРОИЗВОДИТЕЛ НА ЕЛЕКТРИЧНА ЕНЕРГИЈА ПРОИЗВЕДЕНА ОД ОБНОВЛИВИ ИЗВОРИ НА ЕНЕРГИЈА

1. На Друштвото за производство, угостителство, трговија и услуги ЕРДИНГЕР ДООЕЛ увоз-извоз Скопје, со седиште на ул. Бел Камен бр.65 Б, Скопје,

му се издава решение за стекнување на привремен статус на повластен производител на електрична енергија произведена од обновливи извори на енергија за фотонапонска електроцентрала „ФВ централа од 10 kW“ со планирана моќност од 10 kW и со локација на ул. Бел Камен бр.65 Б, КП. бр. 2983/3 КО Радишани, Општина Бутел.

2. Податоци за носителот на решението:

- назив и седиште: Друштво за производство, угостителство, трговија и услуги ЕРДИНГЕР ДООЕЛ увоз-извоз Скопје, со седиште на ул. Бел Камен бр.65 Б, Скопје

- единствен регистарски број на електроцентралата: PP-PV-69

- назив на електроцентралата: фотонапонска електроцентрала „ФВ централа од 10 kW“

- податоци за локација на електроцентралата: на ул. Бел Камен бр.65 Б, КП. бр. 2983/3 КО Радишани, Општина Бутел

- планирана моќност на електроцентралата: 10 kW (40 панели со моќност на панел од 250 W)

- планирано годишно производство на електрична енергија од електроцентралата: 13.571 kWh

- рок до кој електроцентралата треба да биде пуштена во употреба: 1 година

- датум на престанок на важење на ова решение: 16.4.2014 година

3. Фотонапонската електроцентрала „ФВ централа од 10 kW“ со планирана моќност од 10 kW и со локација на ул. Бел Камен бр.65 Б, КП. бр. 2983/3 КО Радишани, Општина Бутел, треба да биде пуштена во употреба во рокот утврден во став 2 на ова решение.

4. Носителот на ова решение само еднаш може да поднесе барање до Регулаторната комисија за енергетика на Република Македонија за продолжување на важноста на ова решение во постапка утврдена во член 10 од Правилникот за повластени производители на електрична енергија од обновливи извори на енергија („Службен весник на Република Македонија“ бр.18/12 и 97/12).

5. Носителот на ова решение е должен да ја извести Регулаторната комисија за енергетика на Република Македонија за секоја статусна промена и/или промена на техничко-технолошките карактеристики на фотонапонската електроцентрала, наведени во ова решение, согласно член 11 од Правилникот за повластени производители на електрична енергија од обновливи извори на енергија („Службен весник на Република Македонија“ бр. 18/12 и 97/12).

6. Со денот на влегување во сила на ова решение, Регулаторната комисија за енергетика на Република Македонија го впишува носителот на ова решение и електроцентралата во Регистарот на повластени производители.

7. Регулаторната комисија за енергетика на Република Македонија го доставува ова решение до барателот, Операторот на пазарот на електрична енергија и до Агенцијата за енергетика на Република Македонија.

8. Жалбата изјавена против ова решение не го одлага неговото извршување.

9. Ова решение влегува во сила со денот на донесувањето, а се објавува во „Службен весник на Република Македонија“.

УП1 Бр. 08 - 142/12
16 април 2013 година
Скопје

Претседател,
Димитар Петров, с.р.

1383.

Регулаторната комисија за енергетика на Република Македонија, врз основа на член 151, став 5 од Законот за енергетика („Службен весник на Република Македонија“, бр. 16/11 и 136/11) и член 8, став 1 од Правилникот за повластени производители на електрична енергија од обновливи извори на енергија („Службен весник на Република Македонија“, бр.18/12 и 97/12), постапувајќи по барањето на Друштвото за производство на индустриска електроника СИЕТО Звонко и др. ДОО Скопје, за издавање на привремено решение за стекнување на статус на повластен производител на електрична енергија произведена од обновливи извори на енергија, на седницата одржана на ден 16.4.2013 година, донесе

**РЕШЕНИЕ
ЗА СТЕКНУВАЊЕ НА ПРИВРЕМЕН СТАТУС НА
ПОВЛАСТЕН ПРОИЗВОДИТЕЛ НА ЕЛЕКТРИЧНА
ЕНЕРГИЈА ПРОИЗВЕДЕНА ОД ОБНОВЛИВИ
ИЗВОРИ НА ЕНЕРГИЈА**

1. На Друштвото за производство на индустриска електроника СИЕТО Звонко и др. ДОО Скопје, со седиште на ул. Коце Металец бр.2-Б локал 5, Гази Баба, Скопје, му се издава решение за стекнување на привремен статус на повластен производител на електрична енергија произведена од обновливи извори на енергија за фотонапонска електроцентрала „СОНЧЕВ ПАРК КАДИНО 2“ со планирана моќност од 33,6 kW и со локација на КП бр.58/3, КО Кадино, Општина Илинден.

2. Податоци за носителот на решението:

- назив и седиште: Друштво за производство на индустриска електроника СИЕТО Звонко и др. ДОО Скопје, со седиште на ул. Коце Металец бр.2-Б локал 5, Гази Баба, Скопје

- единствен регистарски број на електроцентралата: РР-РВ-70

- назив на електроцентралата: фотонапонска електроцентрала „СОНЧЕВ ПАРК КАДИНО 2“

- податоци за локација на електроцентралата: на КП бр.58/3, КО Кадино, Општина Илинден

- планирана моќност на електроцентралата: 33,6 kW (160 панели со моќност на панел од 210 W)

- планирано годишно производство на електрична енергија од електроцентралата: 53.000 kWh

- рок до кој електроцентралата треба да биде пуштена во употреба: 1 година

- датум на престанок на важење на ова решение: 16.4.2014 година

3. Фотонапонската електроцентрала „СОНЧЕВ ПАРК КАДИНО 2“ со планирана моќност од 33,6 kW и со локација на КП бр.58/3, КО Кадино, Општина Илинден, треба да биде пуштена во употреба во рокот утврден во став 2 на ова решение.

4. Носителот на ова решение само еднаш може да поднесе барање до Регулаторната комисија за енергетика на Република Македонија за продолжување на важноста на ова решение во постапка утврдена во член 10 од Правилникот за повластени производители на електрична енергија од обновливи извори на енергија („Службен весник на Република Македонија“ бр.18/12 и 97/12).

5. Носителот на ова решение е должен да ја извести Регулаторната комисија за енергетика на Република Македонија за секоја статусна промена и/или промена на техничко-технолошките карактеристики на фотонапонската електроцентрала, наведени во ова решение, согласно член 11 од Правилникот за повластени производители на електрична енергија од обновливи извори на енергија („Службен весник на Република Македонија“ бр.18/12 и 97/12).

6. Со денот на влегување во сила на ова решение, Регулаторната комисија за енергетика на Република Македонија го впишува носителот на ова решение и електроцентралата во Регистарот на повластени производители.

7. Регулаторната комисија за енергетика на Република Македонија го доставува ова решение до барателот, Операторот на пазарот на електрична енергија и до Агенцијата за енергетика на Република Македонија.

8. Жалбата изјавена против ова решение не го одлага неговото извршување.

9. Ова решение влегува во сила со денот на донесувањето, а се објавува во „Службен весник на Република Македонија“.

УП Бр. 08 - 147/12
16 април 2013 година
Скопје

Претседател,
Димитар Петров, с.р.



Службен весник
на Република Македонија



www.slvesnik.com.mk

contact@slvesnik.com.mk

Издавач: ЈП СЛУЖБЕН ВЕСНИК НА РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА, ц.о.-Скопје

бул. „Партизански одреди“ бр. 29. Поштенски фах 51.

Директор и одговорен уредник – м-р Тони Трајанов.

Телефон: +389-2-55 12 400.

Телефакс: +389-2-55 12 401.

Претплатата за 2013 година изнесува 10.100,00 денари.

„Службен весник на Република Македонија“ излегува по потреба.

Рок за рекламации: 15 дена.

Жиро-сметка: 300000000188798.

Депонент на Комерцијална банка, АД - Скопје.

Печат: ГРАФИЧКИ ЦЕНТАР ДООЕЛ, Скопје.

ISSN 0354-1622



2013063