ПРИДОНЕС КОН РУРАЛНИОТ РАЗВОЈ

ПРИРАЧНИК ЗА ЗАШТИТА НА ТРАДИЦИОНАЛНИ ПРОИЗВОДИ

Автор Проф. д-р Владимир Какуринов

Овој документ е финансиран од страна на Шведската агенција за меѓународен развој и соработка, Сида. Одговорноста за содржините во истиот лежи на авторот.

СОДРЖИНА

СОДРЖИНА 3
КРАТЕНКИ 5
ФАКТИ ЗА ПРЕХРАНБЕНАТА ИНДУСТРИЈА 7
ТРАДИЦИОНАЛНА И ИНДУСТРИСКА ХРАНА 7
ПРОМОВИРАЊЕ И ЗАШТИТА НА ТРАДИЦИОНАЛНАТА ХРАНА 8
ТИПОВИ НА ЗАШТИТА НА ТРАДИЦИОНАЛНАТА ХРАНА И ГАРАНТИРАНА ТРАДИЦИОНАЛНА ПОСЕБНОСТ 9
КОНЦЕПТ И ДЕФИНИРАЊЕ НА ТРАДИЦИОНАЛНА ХРАНА 10
КВАЛИТЕТНИ ПРОИЗВОДИ - ОЗНАКИ ЗА КВАЛИТЕТ 12
ОЗНАКА - ЛОГО 13
ВЛИЈАНИЈА ВРЗ ТРАДИЦИОНАЛНАТА ХРАНА ВО ЕВРОПА 14
ЛОКАЦИЈА 14
КУЛТУРНИ ВЛИЈАНИЈА 15
ОСВОЈУВАЧИ И МИГРАЦИИ 15
ВЕРСКИ ОБИЧАИ 16
ЗДРАВСТВЕНИ АСПЕКТИ КАЈ ТРАДИЦИОНАЛНАТА ХРАНА 16
ОТВОРЕНИ ГРАНИЦИ ВО НАВИКИТЕ ЗА ЈАДЕЊЕ? 17
ПОДАТОЦИ ЗА СОСТАВ НА ХРАНА 18
СОДРЖИНА НА БАЗА НА ПОДАТОЦИ ЗА СОСТАВ НА ХРАНА 18
КАКО СЕ СОБИРААТ ПОДАТОЦИ ЗА СОСТАВОТ НА ХРАНАТА? 19
ИДЕНТИФИКАЦИЈА НА ХРАНАТА И ОПИС 20
СИСТЕМИ ЗА КЛАСИФИКАЦИЈА И ОПИШУВАЊЕ НА ХРАНАТА ЗА УПОТРЕБА ВО БАЗА НА ПОДАТОЦИ ЗА ХРАНА 20
КВАЛИТЕТ НА БАЗАТА НА ПОДАТОЦИ ЗА СОСТАВОТ НА ХРАНАТА 22
ВАРИЈАЦИИ ВО СОСТАВОТ НА ХРАНЛИВИТЕ СОСТОЈКИ ВО ХРАНАТА 22
КВАЛИТЕТ НА ПОДАТОЦИТЕ 22
ЗЕМАЊЕ ПРИМЕРОК 23
АНАЛИЗИ 23
СОСТАВУВАЊЕ НА БАЗА НА ПОДАТОЦИ 24
ИДНИ НАСОКИ 24
АНАЛИЗА НА КОНЦЕПТОТ ЗА ЗАШТИТА НА ЗЕМЈОДЕЛСКИТЕ И ПРЕХРАНБЕНИТЕ ПРОИЗВОДИ 25
МЕСТО И ОКОЛНА СРЕДИНА 25
ТРАДИЦИЈА И МЕСТО 26

ТРАДИЦИЈА, ИСТОРИЈА И СТАТУС НА ЗНАЕЊЕ 26
НЕФОРМАЛНИ НАЧИНИ ЗА ДОДАВАЊЕ НА ВРЕДНОСТ 27
ЗАКОНСКА РЕГУЛАТИВА 28
ЕВРОПСКА УНИЈА 28
РЕГУЛАТИВИ ВО ЕУ ЗА ЗАШТИТА НА ЗЕМЈОДЕЛСКИТЕ И ПРЕХРАНБЕНИТЕ ПРОИЗВОДИ 28
ЧИТАЊЕ НА РЕГУЛАТИВИТЕ РЕГУЛАТИВА НА СОВЕТ НА ЕВРОПА (ЕС) 509/2006 29
РЕГУЛАТИВА НА КОМИСИЈАТА (ЕС) 1216/2007 37
РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА 45
ПРАВНА РАМКА ВО РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА ЗА ЗАШТИТА НА ЗЕМЈОДЕЛСКИТЕ И ПРЕХРАНБЕНИТЕ ПРОИЗВОДИ 45
ПРЕДЛОГ МЕТОДОЛОГИЈА ЗА ДЕФИНИРАЊЕ И СЕЛЕКЦИЈА НА ТРАДИЦИОНАЛНИ ПРОИЗВОДИ ВО РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА 47
ЛИТЕРАТУРА 63

КРАТЕНКИ

English Abbreviation	English Explanation	Македонски Кратенка	Објаснување
C	**C**entre for	**Ц**	**Ц**ентар за
F	**F**ood	**Б**	**б**езбедност на
S	**S**afety and	**Х**	**х**рана и
A	**A**pplied	**П**	**п**римената
N	**N**utrition	**И**	**и**схрана
C	**C**onfédération des	**К**	**К**онфедерација на
I	**I**ndustries	**П**	**п**рехранбената
A	**A**gro-	**И**	**и**ндустрија и
A	**A**limentarie de l'UE	**И**	**и**ндустријата за
		П	**п**ијалоци на ЕУ
Codex Alimentarius	lat. *Food code*	**Кодекс Алиментариус**	лат. *Код за храна*
DA	**Da**ta	**ВМ**	**Вм**режување за
F	**F**ood	**ПО**	**по**датоци за
NE	**NE**tworking	**Х**	**х**рана
E	**E**uropean	**Е**	**Е**вропска
F	**F**ederation **o**f	**Ф**	**Ф**едерација за
F o	**F**ood	**Х**	**Х**рана
S	**S**cience Aand	**Н**	**Н**аука и
T	**T**echnology	**Т**	**Т**ехнологија
E	**E**uropean-	**Е**	**Е**вропски
F	**F**ood	**Г**	**г**рупи за
G	**G**roups	**Х**	**х**рана
Euro	**Euro**pean	**ЕВРО**	**Евро**пска
F	**F**ood	**М**	**м**режа за
I	**I**nformation	**И**	**и**нформациски
R	**R**esource Network	**Р**	**р**есурси за за храна
F	**F**ood and	**О**	**О**рганизација за
A	**A**griculture	**Х**	**Х**рана и
O	**O**rganization	**З**	**З**емјоделство
F	**F**ood and	**А**	**А**дминистрација за
D	**D**rug **A**dministration	**Х**	**х**рана и
A		**Л**	**л**екови
I	**I**nternational	**М**	**М**еѓународен
I	**I**nterface	**С**	**с**клоп на
S	**S**tandard for Food Databases	**С**	**с**тандарди за бази на податоци за храна

I	**I**nternational	**М**	**М**еѓународна
N	**N**etwork of	**М**	**м**режа за
FOO	**Foo**d	**М**	**с**истеми на
D	**D**ata	**Б**	**б**ази на податоци за
S	**S**ystems	**Х**	**х**рана
Langua aLimentaria (LanguaL)	lat. *language of food*	**ЛингваЛ**	лат. *Јазик на храната*
P	**P**rotected	**З**	**З**аштитена
D	**D**esignation of	**О**	**о**дредница на
O	**O**rigin	**П**	**п**отеклото
P	**P**rotected	**З**	**З**аштитена
G	**G**eographical	**Г**	**г**еографска
I	**I**ndication	**О**	**о**знака
Q	**Q**uality	**Ш**	**Ш**ема за
A	**A**ssurance	**О**	**о**безбедување на
S	**S**cheme	**К**	**к**валитет
T	**T**raditional	**Г**	**Г**арантирана
S	**S**peciality	**Т**	**т**радиционална
G	**G**uaranteed	**П**	**п**осебност
U	**U**nited	**М**	**М**инистерство за
S	**S**tates	**З**	**з**емјоделство на
D	**D**epartment of	**САД**	**САД**
A	**A**griculture		
W	**W**orld	**С**	**С**ветска
H	**H**ealth	**З**	**З**дравствена
O	**O**rganization	**О**	**О**рганизација

ФАКТИ ЗА ПРЕХРАНБЕНАТА ИНДУСТРИЈА

Храната има големо економско значење за ЕУ. Ќе претставиме само неколку факти:

- 27-те земји членки на ЕУ во 2007 година имале околу 492 милиони жители и преку 20 милиони фармери.
- Европската прехранбена индустрија на ЕУ 25 (без Бугарија и Романија) во 2005 година имала годишен обрт од 836 милиони евра и претставува најголем индустриски сектор, односно ги надминува автомобилската и хемиската индустрија.
- Прехранбената индустрија во ЕУ вработува 3,8 милиони луѓе и е нето извозник со суфицит од 4,5 милијарди евра, со што зафаќа 20% од европскиот извоз.
- Од приближно 282.600 компании, МСП се околу 99%. Овие мали претпријатија држат 90% од сите производни линии. Всушност европските претпријатија во прехранбената индустрија се претежно микро претпријатија (78,9%) во кои работат до 9 луѓе, а 16,6% се мали претпријатија, со 10 - 39 вработени.
- Во 2005 година, околу 12,4% од домашниот буџет на просечно европско семејство се трошел на храна и безалкохолни пијалоци.

Ако се погледне производството на храна во Република Македонија според сектори, тогаш состојбата е следна:

- Во нашата држава земјоделското земјиште зафаќа 1,3 милиони ha, од кои во приватна сопственост се 81%, а во државна (јавна) 19%. Во нашата земја 302.000 луѓе се занимаваат со земјоделство.
- Со производство и дистрибуција на храна во Република Македонија се регистрирани 33.500 претпријатија со 134.000 вработени лица, а со трговија со храна се занимаваат 12.500 претпријатија во кои официјално се вработени 50.000 луѓе.

Збирно гледано, во Република Македонија прехранбената индустрија:

- Има вредност од околу 177.500.000 € или 250.000.000$
- Учествува во бруто домашниот производ со 16%,
- Во вкупниот извоз учествува со 20% и
- Вработува приближно една четвртина од вкупното население, односно околу 24% од работоспособното население.

Сите наведени параметри укажуваат на огромната важност на прехранбената индустрија и во Европа и во Република Македонија.

ТРАДИЦИОНАЛНА И ИНДУСТРИСКА ХРАНА

Во последниве децении Европската Унија повторно ја открива традиционалната храна и силно го поддржува нејзиното производството. Зошто традиционална храна? Постојат две клучни причини:

1. Страв од индустриски производи.

На почетокот на овој милениум доаѓа до отворен судир на две сили, односно на глобалниот економски развој и климатската и еколошката одржливост. Овој судир го следат серија на настани, кризи и скандали. И покрај тоа што постојат системи за рано предупредување, лекциите секогаш се учат по појава на последиците. Така на пример заради глобалната поврзаност на производството и дистрибуцијата на храна, во повеќе земји симултано имаше кризи во јавното здравје (труења со диоксин, меламин итн), а сето ова беше проследено со појава на суши или поплави во различни региони на светот, како директен резултат на загадувањето на воздухот и климатските промени. Поради сево ова, кај луѓето се јавува страв или паника

од индустриски прехранбени производи и тие сé повеќе се вртат кон традиционалната храна.

2. Рурален развој.

Клучен елемент на одржливиот рурален развој е зголемувањето на можностите традиционалната храна да стане конкурентна. Важноста на традиционалната храна е опфатена и во Лисабонската стратегија за зголемување на економскиот пораст, вработувањето и социјалната помош.

На првиот европски Конгрес за храна одржан во Љубљана, Словенија, во 2008 година донесена е првата европска Декларација за храна, технологија и исхрана, со која се потврдуваат ОХЗ/СЗО (FAO/WHO) Декларацијата за исхрана (од Рим во 1992 година) и СЗО (WHO) Декларацијата за безбедност на храна (од Пекинг во 2007 година). Во оваа Декларација потенцирана е важноста на традиционалната храна затоа што *„локалното производство на храна влијае врз регионалната култура, зачувувањето на биолошкиот диверзитет и придонесува за регионална социјална и економска стабилност“*. Потписник на оваа декларација е и македонскиот амбасадор во European Federation of Food Science & Technology, Проф. д-р Влади-мир Какуринов, со што и Република Македонија стана основоположник на оваа Декларација, која се користи при донесување на различни стратегии, научно-истражувачки програми и регулативи во Европската Унија.

Кога се зборува за односот на традиционалната и индустриската храна, мора да се каже дека традиционалната храна била доминантна сé до почетокот на 20-тиот век. Со почетокот на индустријализацијата, индустриското производство на храна го заменило традиционалниот начин на производство. Тогаш започнало проучувањето на методите за производство на традиционална храна од научен аспект, а целта била масовно производство на еден или на група прехранбени производи. Класични примери за традиционални производи кои денес се индустриски се лебот или сирењето. Научниот пристап за производство на храна во големи количества, значело и изнаоѓање на индустриска замена на производ кој лесно ќе се најде на масата на потрошувачите. Најуспешен таков индустриски производ е маргаринот, кој всушност почнал да се произведува како имитација на путерот. Денес, индустриски произведената храна (храна произведена со многу додатоци и во големи количества) како сектор и силно се развива.

Поттикнувањето на трошењето на традиционална храна и ориентацијата на потрошувачите кон овој тип на производи, ја предизвикува индустријата да фати чекор и да пласира т.н. „нова храна“, која пак масовно би се произведувала. Денес се плаќаат многу скапи рекламни кампањи со кои потрошувачите се убедуваат дека тие производи се: „традиционални“, „здрави“, итн. Денес постои цел пазар на т.н. „традиционални производи“, иако дел од нив само го носи тој назив. Такви примери се: „растителниот кашкавал“, каде млечната маст е заменета со растителна, „растителниот протеин“ каде млечните протеини се заменети со протеини од соја итн. Дури и функционалната храна денес се произведува индустриски.

ПРОМОВИРАЊЕ И ЗАШТИТА НА ТРАДИЦИОНАЛНАТА ХРАНА

Условите на заострени критериуми на пазарот од аспект на безбедноста, квалитетот и пребирливоста на потрошувачите на земјоделско-прехранбените производи, ја наметнува потребата од стандардизација, регистрација и заштита на одделни земјоделско - прехранбени производи.

Зошто еден производ треба да биде регистриран со посебна ознака и истата да биде заштитена?

Само тогаш се гарантира квалитетот и тие производи се издвојуваат од другите производи слични на нив, кои се незаштитени и нерегистрирани. При тоа се создава нова перцепција кај потрошувачите, дека овие производи се единствени и посебни, а од другата страна, тие се заштитуваат од злоупотреби и фалсификати.

Со регистрацијата, заштитата, промоцијата и маркетингот на одделните земјоделско-прехранбени производи многу се влијае и врз развојот на руралните средини, а особено во подрачјата со ограничени можности за производство, преку зголемување на приходите на земјоделските производители и нивното задржување во тие подрачја.

Со оглед на тоа дека производители на ваквата храна се микро, мали и средни претпријатија, тоа значи и можност за зголемување на нивното производство, извоз и конкурентност.

Исто така, Европската Унија силно ги поддржува иновациите и трансферот на технологии во производството на традиционална храна. Тоа ќе придонесе да се модернизираат сите аспекти на нејзиното производство, вклучувајќи ги и логистиката и дистрибуцијата, при што ќе се поддржува нивната безбедност и висок квалитет.

Клучен аспект на иновациите е да се направи идентификација, евалуација и трансфер на соодветна технологија во индустријата на традиционална храна.

Другиот важен аспект во трансферот на знаења лежи во самата индустрија. Заради промена на животниот стил во ЕУ, постои опасност од губење на локалното знаење и вештини. Систематското истражување и регистрацијата на традиционалната храна можат да помогнат таа да се одржи и да се развие во силна индустрија.

Предизвик при воведувањето на иновации во производството на традиционална храна се:

- Зголемување на конкурентноста
- Задржување на безбедноста и квалитетот на храната
- Почитување на барањата и очекувањата на потрошувачите.

Традиционалната храна се смета за наследство што се пренесува со генерации и потрошувачите очекуваат специфични сензорни својства и висок квалитет на храната. Во исто време, традиционалната храна мора да биде безбедна од микробиолошки и хемиско - физички аспект, без претерана преработка и да не содржи конзерванси.

ТИПОВИ НА ЗАШТИТА НА ТРАДИЦИОНАЛНАТА ХРАНА И ГАРАНТИРАНА ТРАДИЦИОНАЛНА ПОСЕБНОСТ

Во Европа постојат многу различни култури, секоја со свои, често потполно различни традиции во начинот на исхрана. Традиционалната храна подразбира храна што локално или регионално се консумира со генерации. Методите за подготовка на оваа храна се пренесувале од генерација на генерација и таа станала составен дел од секојдневниот живот на различни заедници. Во некои случаи оваа храна не е посебно документирана со рецептура, туку се поврзува со позитивните ефекти врз здравјето, а често и со локалната историја.

Оваа разновидност на традиционални производи претставува богатство на избор за потрошувачите и значаен потенцијал за конкурентната предност на европската прехранбена индустрија.

Постојат 3 типа на заштита на традиционалните производи, односно: ЗОП (Заштитена ознака за потеклото), ЗГО (Заштитена географска ознака) и ГТП (Гарантирана традиционална посебност).

Поимот „гарантирана традиционална посебност“во Европската унија за прв пат е воведен во 1992 година преку Регулативата на Советот (ЕЕС) 2082/92 за сертификати со специфичен карактер за земјоделски и прехранбени производи, а деталните правила за нејзина примена биле изложени во Регулативата на Комисијата (ЕЕС) 1848/93.

Целта на Регулативата била да се регистрираат имињата на земјоделски и прехранбени производи, што се произведуваат со употреба на традиционални суровини или со традиционални методи на производство или имаат традиционален состав.

Оваа легислатива е воведена со цел *„да се охрабри производството на разновидни земјоделски и прехранбени производи. Производите со гарантирана традиционална по-*

себност треба да имаат големо значење за руралната економија, а особено да се од значајна корист за подрачјата со ограничени можности за земјоделска дејност и за оддалечни области. Овие производи треба да ги подобрат приходите на фармерите и да доведат до задржување на руралната популација во овие реони".

Треба да се каже дека системот на „гарантирана традиционална посебност" се разликува од системот на ЗОП и ЗГО, бидејќи не се однесува на потеклото на производот.

За жал често доаѓа до мешање на поимите и забуни при пријавување на определени земјоделски и прехранбени производи како ЗОП или ЗГО, а во суштина тоа се ГТП производи и обратно. Најголема забуна постои помеѓу ЗГО и ГТП, па затоа во продолжение покрај ГТП, ќе зборуваме и за основните карактеристики на ЗОП и ЗГО.

КОНЦЕПТ И ДЕФИНИРАЊЕ НА ТРАДИЦИОНАЛНА ХРАНА

Традиционалната храна е важен елемент за културното наследство на секоја земја членка на Европската унија. Нејзиното производство и продажба претставуваат значаен извор на финансиски средства за многу региони. Без оглед на сé, со промена на начинот на живот, поимот традиционална храна го променил своето значење и сега на него секоја земја гледа низ призмата на сопствените потрошувачи.

Традиционалните производи се тесно поврзани со културниот идентитет и наследство, што доведува до комплексно разбирање на концептот традиционална храна. Поимот традиционална храна може да претставува милион различни работи за милион различни луѓе. Многу се оскудни литературните податоци, во кои се прави обид да се дефинира концептот за традиционална храна. Дури и тие концепти што постојат, се создадени од научници или технолози и недостасува гледиштето на потрошувачите. Со оглед на тоа дека производството на традиционална храна претставува брзо растечки тренд и отворање на огромен пазар, кој ќе влијае на земјоделската политика и руралниот развој, сфаќањето на потрошувачите што е традиционална храна има огромна важност.

Доаѓањето до заедничка дефиниција, која во потполност ќе ги опфати сите производи не е лесна работа. За таа цел Европската Комисија финансирала два проекти, кои се обиделе да го објаснат концептот на традиционална храна.

Во овој прирачник ќе се обидеме да видиме како во Европа се дефинира поимот традиционална храна и како треба да се изврши тоа дефинирање кај нас.

Како преглед ќе видиме како различното културно наследство влијае врз разбирањето на традиционалната храна во шест европски земји, односно во: Белгија, Италија, Норвешка, Полска, Франција и Шпанија, при што биле анкетирани 4.828 потрошувачи (околу 800 по земја).

При дефинирање на концептот за традиционална храна, прашањата за потрошувачите биле поделени во некоку групи. Групите прашања се однесувале на тоа:

- Која е генералната претстава за тоа што е традиционална храна?
- Какви својства има традиционалната храна?
- Кои се потрошувачи на традиционална храна? и
- Кои иновации би биле прифатени кај традиционалната храна?

Веднаш, на почетокот би сакале да ги наведеме генералните перцепции за тоа што е традиционална храна и кои иновации кај таа храна би биле прифатени од европските потрошувачи.

Генерално, според потрошувачите, традиционална храна е: *„производ што често се јаде или се јаде за време на специфични прослави и/или сезони, нормално се пренесува од една на друга генерација, се прави на специфичен начин што го одрзува гастрономското наследство, без или со мала обработка/манипулација,*

лесно е препознатлив и добро познат заради специфичните сензорни својства и е поврзан со определено место, област, регион или земја''.

Дефиницијата на потрошувачите во однос на иновациите кај традиционалната храна е дека: *,,иновации можат да бидат: додавање на нови или необични состојки, нови комбинации на производи, различни системи за преработка или пакување, состојките да имаат различно потекло или да се преземат од друга култура, да бидат претставени и/или доставени на нов начин и секогаш да имаат привремено значење''.*

Без да навлегуваме во деталите од наведените истражувања, ќе истакнеме само неколку сегменти кои укажуваат на сличностите, а посебно на разликите во однос на концептот за традиционална храна.

Така на пример, во просек, генералната претстава на европските потрошувачи според која ја дефинираат традиционалната храна е: *„Храна што ја јаделе нашите баби и дедовци, добро позната храна и често се јаде"*. Многу малку од нив традиционалната храна ја поврзуваат со поимите природна е и малку е обработена. Како и да е, **постојат големи разлики во разбирањето и дефинирањето на традиционалната храна во секоја земја**. Единствено заедничко нешто во што се согласуваат сите земји е тоа, дека традиционалната храна постои долг временски период. Најголеми разлики од земја до земја се забележуваат во однос на специјалниот карактер на традиционалната храна. Така на пример во Полска најмногу, а нешто помалку во Италија, Франција и Шпанија специфичните сензорни својства, служењето во специјални пригоди и имањето приказна се врзуваат со поимот традиционална храна, додека во Норвешка и Белгија тоа не укажува на каква и да е поврзаност со традиционалната храна.

Во однос на својствата важни за традиционалната храна, односно својствата што влијаат врз нејзиниот углед кај потрошувачите, атрибутите како што се: квалитетот, специјалниот вкус или воопшто вкус, постојаниот квалитет, прехранбената вредност, нејзината безбедност, еколошката настроеност, важноста за локалната економија, изгледот, влијанието врз здравјето и можноста за избор влијаат многу позитивно, односно го зајакнуваат нејзиниот углед, додека нејзинотолесноибрзоподготвување,достапноста до неа и ниската цена имаат лошо влијание. Во Белгија на пример, воопшто нема влијание дали традиционалната храна ја поддржува локалната економија. Франција е единствена земја каде специјалниот вкус и безбедноста воопшто не се важни за традиционалната храна, а само во Полска важно е дали таа храна е здрава/влијае врз здравјето, додека во Шпанија воопшто не е важно дали таа да има кусо време за подготовка.

Во однос на перцепцијата кој јаде традиционална храна, најголема согласност помеѓу сите земји има дека тоа се: луѓе кои живеат на село и луѓе кои сакаат национална/традиционална кујна. Според европските потрошувачи и во двата случаи тоа се семејни луѓе со повеќе деца во семејството. Перцепцијата за луѓе на кои не им е важна традиционалната храна е дека тоа се: луѓе кои постојано работат (многу се зафатени со работа) и луѓе кои немаат слободно време (зафатени се со нешто). И тука постојат разлики од земја до земја. Така на пример, само во Норвешка се смета дека традиционалната храна воопшто не е важна за луѓе што се грижат за здравјето, додека во сите останати земји таа се поврзува и со тие луѓе.

Во однос на прифатливоста на иновациите од страна на потрошувачите, изгледа дека сé зависи од типот на иновација и самиот традиционален производ. Сé додека иновацијата на традиционалната храна нема влијание врз сензорниот квалитет на производот, потрошувачите во сите земји релативно добро ги прифаќаат намалувањето на: маснотии, шеќер и сол.

ЗАНИМЛИВОСТИ

Во Италија и Франција традиционалната храна најсилно се поврзува со поимот „луѓе што уживаат да готват и јадат", а најмалку со поимот „домаќинка".

Важноста на дефинирањето на поимот традиционална храна се огледа во фактот што секоја земја има свои специфики во однос на: локалните состојки и храната, географската локација, климатските услови, начинот на живот, навиките на населението, демографијата итн.

Сите овие податоци укажуваат на тоа дека пред да се пристапи кон заштита на традиционалните производи и храна, неопходно е да се соберат податоци за да може да се дефинира што е традиционална храна за која било земја.

КВАЛИТЕТНИ ПРОИЗВОДИ - ОЗНАКИ ЗА КВАЛИТЕТ

Традиционалните прехранбени производи често се производ на земјоделската практика со која се зачувува и подобрува руралната средина. Всушност, производството на оваа храна е во согласност со моменталната политика на Европската унија за руралниот развој, зачувувањето и одржливоста на биодиверзитетот.

Уникатниот квалитет, културните карактеристики и потребата да се заштитат знаењата и вештините поврзани со тради-ционалната храна од имитации со полош квалитет доведоа до воспоставување на систем за регистрација на производите при што можат да се користат европски ознаки за квалитет.

Тоа се ознаките за: ЗОП (Заштитена ознака за потеклото) или PDO (Protected Designation of Origin), ЗГО (Заштитена географска ознака) или PGI (Protected Geographical Indication) и ГТП (Гарантирана традиционална посебност) или TSG (Traditional Speciality Guaranteed). Овие ознаки можат да се најдат само на производи што доаѓаат само од определена област на ЕУ, направена со употреба на локалното знаење, со јасна географска поврзаност со определен дел на ЕУ и направена од традиционални состојки или со помош на традиционални методи.

Овој систем на означување им овозможува на производителите употреба на едноставен систем за заштита на интелектуалната сопственост или знаење и има јасно значење за потрошувачите како ознака за квалитет.

Производите што можат да се заштитат можат да бидат: месо и месни производи, сирења, овошје, риба, пиво или други пијалоци, направени од растителни екстракти, леб, пецива и други кондиторски производи. Бројот на регионални производи или специјалитети (што не се вино) што се регистрирани со оваа европска шема за квалитет е 720 и е во пораст. Како и да е, за да се заштити кој било производ со која и да е од ознаките, прво мора во детали да се познаваат регулативите на ЕУ и дефинициите, со кои се одредува јасно какви специфики мора да има производот, за да се заштити на соодветен начин и со соодветна ознака.

ЗОП и ЗГО се дефинирани во Регулативата (ЕС) 510/2006. [9]

ДЕФИНИЦИЈА за ЗОП

Заштитена одредницата на потекло е име на регион, специфично место или во исклучителни случаи земја што се употребува за да се опише земјоделски или прехранбени производ:

- Кој потекнува од тој регион, специфично место или земја;
- Чиј квалитет или карактеристики се должат суштински или ексклузивно заради посебното географско окружување со нераздвојни природни и човечки фактори и
- Чие производство, преработка или подготовка се одвива во дефинирана географска област.

Поедноставно кажано, **ЗОП е** термин што опишува **прехранбен производ што се произведува, преработува и подготвува во дадено географско подрачје со употреба на признаени знаења и вештини**.

ДЕФИНИЦИЈА за ЗГО

Заштитена географска ознака е име на регион, специфично место или во исклучителни случаи земја што се употребува за да се опише земјоделски или прехранбени производ:

- Кој потекнува од тој регион, специфично место или земја и
- Кој поседува специфичен квалитет, репутација или други карактеристики кои можат да се припишат на тоа географско потекло и
- Чие производство и/или преработка и/или подготовка се одвива во дефинирана географска област.

Како што се забележува, **во случај на ЗГО мора да постои географска врска барем во една фаза од производството, преработката или подготовката. Исто така, производот треба да има добра репутација**.

Гарантирана традиционална посебност значи традиционален земјоделски или прехранбен производ чиј специфичен карактер во Европската заедница е признаен преку регистрирање според Регулативата (ЕС) 509/2006. [7]

ДЕФИНИЦИЈА за ГТП

- „Традиционален“ се дефинира како докажана употреба на пазарот на европската заедница за времетраење што покажува дека постои пренесување од една на друга генерација. За периодот на една човечка генерација се смета време од 25 години.
- „Специфичен карактер“ значи карактеристики или збир на карактеристики со кои еден земјоделски или прехранбен производ јасно се разликува од други слични производи од истата категорија.

ГТП се разликува од претходните две ознаки и **не се однесува на потеклото, туку го истакнува традиционалниот карактер, без оглед дали се работи за составот или начинот на производство**.

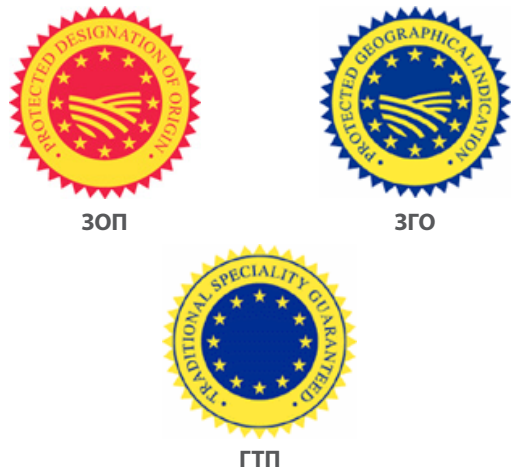
ОЗНАКА - ЛОГО

Потрошувачите и трговијата со храна го препознаваат статусот на ЗОП, ЗГО и ГТП преку соодветното лого. Од 1.05.2009 година задолжително е означувањето на сите производи што се регистрирани како ЗОП, ЗГО или ГТП, при што мораат да носат соодветно лого.

Сите три логоа имаат кружна форма и зраци на сонце.

Во случај на ЗОП логото е со жолта и црвена боја, а зраците на сонцето се црвени. Во случај на ЗГО логото има жолта и сина боја, а зраците на сонцето се сини. И кај двете логоа во внатрешноста се наоѓаат ЕУ ѕвездите, а во нивниот центар се наоѓа симбол на изорано поле, кое ја претставува областа со која е поврзан регистрираниот производ.

Кај ГТП производите логото е со жолта и сина боја, а зраците на сонцето се жолти. Во внатрешноста се наоѓаат ЕУ ѕвездите, а центарот на логото е празен (нема цртеж или ознака). Трите логоа се претставени на Слика 1.



Слика 1. ЗОП, ЗГО и ГТП логоа.

Целта на сите логоа е да се спречи имитирањето на производите, а во исто време да се зголеми свесноста за значењето на производите и нивната додадена вредност.

ВЛИЈАНИЈА ВРЗ ТРАДИЦИОНАЛНАТА ХРАНА ВО ЕВРОПА

ЛОКАЦИЈА

Кога се зборува за традиционалната кујна на една земја, ние всушност зборуваме за разновидноста. Некои типови храна или јадења може да се традиционални во целата земја, но обично постојат и локални специјалитети. Тоа значи дека националната традиционална храна претставува збирка на традиционална храна од различни региони.

Производството на традиционална храна е под влијание на многу фактори. Еден од овие фактори е достапноста на суровините, односно на земјоделската традиција и локацијата. Регионите со пониска надморска височина имаат различна вегетација во споредба со регионите на повисока надморска височина. Земјите без пристап до морето (како што е случај со Република Македонија) обично имаат мала достапност до риби и морски плодови во споредба со земјите кои имаат излез на море.

Да ја земеме за пример Франција. Во Франција, чорбата од зеленчук наречена рататуи (fra. ratatouille) потекнува од југот на земјата, а нам познатата палачинка (fra. crepê) од Бретања. Сепак, и двете јадења се конзумираат низ целата земја, и во контекст на многу дефиниции за традиционална храна, тие се сметаат за традиционални јадења на Франција, иако потекнуваат од различни географски области.

Во Република Македонија, класичен пример за ова е производството на пастрмалија. Таа се произведува скоро насекаде во земјата по различни или слични рецептури (Табела 1), а посебно во источна Македонија и постои вечна борба за тоа која е: оригинална, подобра итн.

Табела 1. Рецептури за подготовка на пастрмалија во различни локалитети во Република Македонија.

	Штип	Свети Николе	Струмица	Кратово	Велес	Неготино	Странство
Брашно	+	+	+	+	+	+	+
Квасец	+	+	+	+	+	+	+
Сол	+	+	+	+	+	+	+
Јајца	+	+			+	+	+
Свинско месо	+	+			+	+	+
Свинско чадено месо				+			
Суво месо							+
Маст	+	+			+		
Овчо сирење		+					
Кашкавал			+				
Печурки			+				
Месо			+				
Овча пастрма				по желба	+		
Буковец						по желба	по желба

Како и да се земе, пастрмалијата се конзумира низ целата земја и во контекст на дефинициите за традиционална храна, таа треба да се смета за традиционално јадење на Република Македонија.

КУЛТУРНИ ВЛИЈАНИЈА

Дури и типичните локални рецептури често се резултат на културната размена. Така на пример, во 15-16-тиот век, сопругата на полскиот крал Сигисмунд први, Бона Сфорца Д'арагона, вовела нови зеленчуци од својата родна земја Италија во Полска и на тој начин влијаела врз традиционалната полска кујна.

ЗАНИМЛИВОСТИ

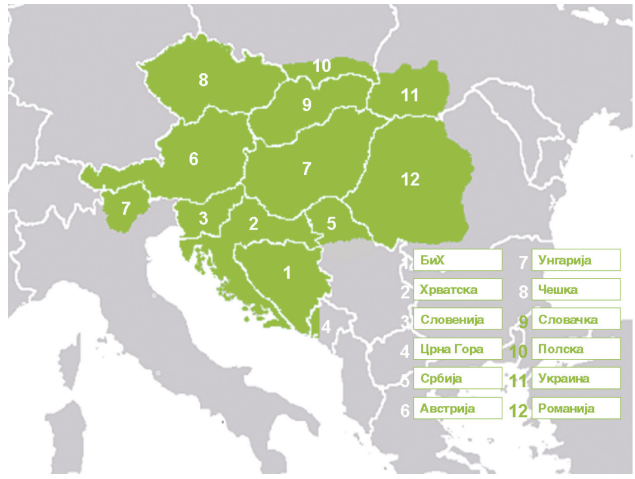
Типичната форма на полумесечина на францускиот кроасан, била воведена од страна на Марија Антоанета, австриска надвојводка, а подоцна и жената на Луј XVI и е имитација на традиционалната виенска кифла.

Како и да е, во овој случај не се променил рецептот за тестото на кроасанот.

ОСВОЈУВАЧИ И МИГРАЦИИ

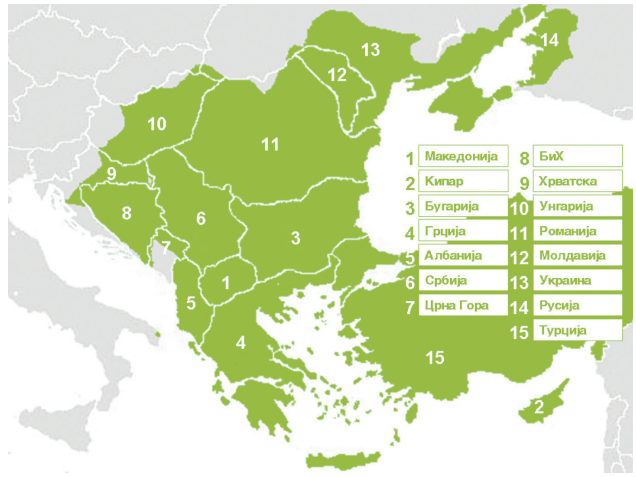
Покрај местоположбата на една земја или регион и историја има значајно влијание врз моделите на исхрана на една земја.

Многу европски земји низ вековите биле окупирани од различни освојувачи кои носеле свои културни одлики. Такви освојувачи биле Келтите, Римјаните, Турците итн. Границите во Европа постојано се менувале низ вековите. Во текот на вековите постоеле многу освојувачи, кои владееле со голем простор, на кој и тогаш и денес живееле/ат различни народи. Така на пример, Австриско - Унгарската монархија на врвот на своето владеење (Слика 2) освен со денешните Австија и Унгарија, владееле во: Чешка, Словачка, Словенија, Хрватска, Босна и Херцеговина и во делови од: Романија, Црна Гора, Полска, Украина, Италија и Србија.



Слика 2. Територии на денешни земји во време на владеење на Австриско-унгарската монархија.

Отоманската империја (Слика 3) на врвот на своето владеење (16 - 17 век) се протегала на 3 континенти, односно во Европа, Азија и Африка. На европскиот континент освен со денешна Турција, тие владееле уште во 14 денешни земји: Македонија, Кипар, Бугарија, Грција, Албанија, Србија, Босна и Херцеговина, Молдавија и во делови од: Црна Гора, Хрватска, Австрија, Унгарија, Романија, Украина и Русија. Османлиските освојувачи на овие територии повеќе или помалку се задржале околу 500 години.



Слика 3. Територии на денешни земји за време на Отоманската империја.

Во овие мултикултурни царства дошло до големо мешање на културите и начинот и типот на исхрана на многу различни народи.

Исто така, постојат и култури кои биле населени во Европа во различни региони и оставиле дел од својата кујна или навики за исхрана. Таков класичен пример се Евреите.

Големо влијание на традиционалните јадења од цела Европа имало и откривањето на Америка и развојот на меѓународната трговија, со што на жителите на Европа им станала достапна и храна која пред тоа не постоела. Така на пример компирот, кој во денешно време е основа на многу европски традиционални јадења, за прв пат бил донесен од Јужна Америка во Европа во 16-тиот век. Потоа се ширел низ целиот континент до 18-тиот век, а врвот на одгледување компири бил достигнат во 19 век [6] . Истиот процес само во обратна насока се одвивал и во Америка. Таму од Европа за прв пат биле воведени: пченката, сончогледот, тиквичките, ерусалимската артичока, ванилата и доматите.

ВЕРСКИ ОБИЧАИ

Влијание врз традиционалната храна имаат и верските навики и верувања. Пропишаните правила за приготвување храна отсекогаш биле составен дел на различни религии. Во Европа, каде што христијаните, муслиманите и еврејскиот народ живееле еден до друг со векови, за да се разликуваат меѓусебе се придржувале до посебни и со религија дефинирани односи и табуа кон исхраната. [5]

Покрај тоа што има важна улога во дефинирањето на културниот идентитет, традиционалата храна постојано претрпувала модификации кои се одраз на историјата на една земја или регион.

ЗДРАВСТВЕНИ АСПЕКТИ КАЈ ТРАДИЦИОНАЛНАТА ХРАНА

Постои голема разновидност на националната и регионалната традиционална храна подготвена со разни состојки кои обично се одраз на локацијата. Големата разновидност на националните и регионалните кујни во Европа, може да доведе до забуна, која се рефлектира во едно генерализирано тврдење дека поврзаноста на традиционалната храна и здравјето на потрошувачите е подеднаква за сите европски земји и традиционални кујни. Фактот што храната може да е традиционална, не значи само по себе дека е автоматски добра за здравјето на потрошувачите.

Влијанието на традиционалната храна врз нашето здравје зависи од нејзиниот состав. Кујните што вклучуваат високи количества скроб, овошје и зеленчук и умерени количества риба и месо имаат подобар ефект врз здравјето отколку кујните што главно се состојат од високи количества месо и маснотии и мали количества овошје и зеленчук.

Традиционалната медитеранска кујна вклучува високи пропорции овошје и зеленчук, маслиново масло и релативно високи количества риба, што се смета за здрава исхрана. Во овие земји традиционалната храна се поврзува со подоброто здравје. Како и да е, во други земји традиционалната храна може да се смета за далеку од здрава. Во некои европски земји традиционалната храна се состои претежно од месо и маснотии и таа храна се смета како неповолна за потрошувачите. Токму затоа, тешко е да се извлече општ заклучок за ефектот врз здравјето на определена кујна или традиционална храна.

Од друга страна, иако некои кујни на прв поглед имаат лош нутритивен состав, на пример висока пропорција на животински производи и маснотии, треба да се спомне дека таквиот состав на храната можеби некој пат во историјата бил навистина добар. Ова особено важи за северните европски земји, во кои заради ниските температури, потрошувачката на телес-

на енергија е поголемо во зима. Најверојатно овој високо енергетски внес бил многу важен за опстанокот.

Исто така, порано најголем дел од населението во Европа биле фармери и работници. Физичкиот напор тогаш бил многу поголем отклоку денес. Токму од тие причини, некои јадења кои денес не се сметаат за здрави, некогаш навистина биле потребни и навистина биле добри за здравјето.

Денес нутритивните барања се потполно променети. Ова посебно важи за енергетската потреба која денес е многу пониска, отколку истата во минатото. За да се зголеми позитивното влијание на традиционалната храна врз здравјето, таа некој пат треба да се прилагоди на потребите на популацијата. Традиционалната храна обично настанала пред повеќе векови. Некои традиционални производи и денес се сметаат за здрава храна, а други за неповолни за здравјето зашто содржат високи количества енергија и маснотии. Од тие причини разумно е составот на некои традиционални јадења да се модифицира и прилагоди на потребите на 21-от век. Од друга страна тоа може да доведе до толку големи разлики од оригиналниот рецепт, па таа храна повеќе да не се смета за традиционална.

ОТВОРЕНИ ГРАНИЦИ ВО НАВИКИТЕ ЗА ЈАДЕЊЕ?

Отворањето на националните граници, преселбата на луѓето и глобализацијата доведуваат до мешање на националните кујни. Обрасците и навиките на исхрана во Европа се многу променети, посебно по Втората Светска војна.

Причина за интернационализацијата кај навиките при исхрана не е само резултат на глобализацијата, туку и на примањето на нови животни навики. Како резултат на новите животни навики:

- Традиционалната храна и јадења се помалку важни;
- Преработената (индустриската) храна ја замени традиционалната храна;
- Заедничките семејни ручеци или оброци се сé поретки;
- Наместо главни јадења, сé повеќе се користат т.н. меѓуоброци (ужини);
- Зголемена е консумацијата во ресторани (сé помалку се јаде дома).

Ваквиот однос кон храната е најмногу застапен во: градските средини, во работните денови и кај вработените луѓе.

Новите навики имаат тренд на усвојување на национално ниво. Така на пример, порано медитеранската храна била богата со зеленчук и овошје, кои не биле застапени во северно - европските земји. Денес таа граница веќе не постои, односно жителите на медитеранските земји веќе не се држат строго до својата традиционална храна, а жителите на северно - европските земји сé повеќе ја усвојуваат медитеранската храна.

Глобализацијата доведе и до исчезнување на многу традиционални јадења, па затоа важно е тие да се документираат и заштитат.

ПОДАТОЦИ ЗА СОСТАВ НА ХРАНА

Еден од неопходните чекори при заштита на традиционалните производи е достапноста (постоењето) на податоци за составот (состојките) на прехранбениот производ. Покрај заштитата на традиционалните производи, податоците за составот на храна се употребуваат и во други сектори како што се:

- Истражувања: влијание врз здравјето на потрошувачите, медицински истражувања итн.;
- Индустрија: пресметување на хранливата вредност на преработената храна, означување на хранливите вредности, разработка на нови рецептури;
- Политика: планирање на стратегија за земјоделство, јавно здравство итн.

Во тек е воспоставување на европска база на податоци за состав на храната. На интернет можат да се најдат неколку бази на податоци за составот на храната, коишто опфаќаат различни аспекти.

Во прирачников се опфатени информации за:

- Содржина на база на податоци за состав на храната;
- Собирање на податоците за состав на храната;
- Идентификација на храната и нејзин опис;
- Квалитет на базата на податоците за составот на храната;
- Составување на база на податоци; и
- Идни насоки.

СОДРЖИНА НА БАЗА НА ПОДАТОЦИ ЗА СОСТАВ НА ХРАНА

Податоците за составот на храната, треба да содржат детални информации за нејзините хранливи состојки и земјата од којашто потекнува. Овие податоци може да бидат достапни во различни формати како што се: хартиени верзии - научни трудови кои содржат табели за составот на храната и/или електронски верзии, често познати како податоци за хранливи состојки или банки на податоци. Податоците за составот на храната содржат хранливи состојки и нивни енергетски вредности (како на пример: протеини, јаглехидрати, масти, витамини и минерали) за секоја храна одделно. Овие вредности се базирани на хемиски анализи што се спроведуваат во аналитички лаборатории или се проценети врз основа на соодветни податоци.

Како пример може да се земе следнава табела од Велика Британија за состав на храна.

Табела 2. Органски состав во 100 g храна. [2]

Бр.	Храна	Протеини [g]	Масти [g]	Јаглехидрати [g]	Енергија [kcal]	Енергија [kJ]
952	**Грејпфрут,** свеж	0,8	0,1	6,8	30	126
953	**Грејпфрут** сок во конзерва	0,6	Тр*	7,3	30	120
954	**Грејпфрут** сируп во конзерва	0,5	Тр*	15,5	60	257
956	**Грозје** (просечно)	0,4	0,1	15,4	60	257
955	**Гуава** свежа	0,8	0,5	5,0	26	112

Тр* - траги од хемиска состојка

Покрај енергетската вредност на основните хранливи состојки (пр. протеини, витамини и минерали), некои податоци за составот на храната содржат и податоци за содржината на други хемиски состојки. Имено, националната база на податоци на хранливи состојки на МЗСАД, содржи листа во која е дадена содржината на хемиски биоактивни компоненти како што се изофлавоните во околу 200 производи. Покрај овие, во некои бази на податоци може да се најдат и податоци за следниве хранливи компоненти:

- Каротеноиди (пр. ликопен);
- Други биоактивни компоненти;
- Различни типови на масни киселини (пр. n - 3 масни киселини, *транс* - масни киселини);
- Растителни влакна;
- Пептиди;
- Растителни стероли и станолни естери.

Освен наведените хемиски соединенија, во последно време забележлива е тенденцијата за идентификување и обезбедување на нови податоци за различни хемиски компоненти во различни типови храна, а со цел да се изнајде нивната потенцијална корисност во однос на здравјето на потрошувачите.

Бројните прехранбени продукти прикажани во различни податоци за составот на храна, покажуваат огромни разлики што зависат главно од тоа: дали базата на податоци содржи вредности за сложена храна (храна составена од различни состојки), рецептури или преработки и дали вредностите се добиени од оделни состојки.

Сложената храна содржи бројни состојки. Да ги земеме како пример лазањите. За овој прехранбен производ вредностите за содржината на хранливите состојки се базираат или на анализи спроведени во аналитички лаборатории или се изведуваат од составот на хранливите состојки на одделните додатоци. Така, хранливите вредности на тестенината, меленото говедско месо, патлиџаните и другите додатоци може да се користат за да се процени составот на 100 g лазањи.

Во светот постојат околу 150 електронски бази на податоци и табели за состав на храната. Во различни бази на податоци, вредностите за ист вид на храна може да се различни. Причини за ова може да се на пример:

- Постоење на значителна разлика помеѓу составот на хранливите состојки во храната зависно од примерокот што е избран за анализа. На пример, содржината на селен во житарки може да варира во зависност од содржината на селен во почвите на која тие се одгледувани;
- Содржината на хранливите состојки во најчесто консумираната храна исто така може да се менува и тоа заради: употреба на нови вариетети растенија, нова фармска практика и режим на исхрана на добитокот или нови техники на подготовка;
- Употребата на различни техники или методи за анализа може да доведе до разлика во податоците. Денес постојано се зголемува прецизноста на методите, што влијае на вредностите на добиените резултати;
- Може да се разликуваат начините на статистичката обработка на податоците од аналитичките вредности. На пример, податоците може да се изразени само на „делот што се консумира“ или како „набавен материјал“.

КАКО СЕ СОБИРААТ ПОДАТОЦИ ЗА СОСТАВОТ НА ХРАНАТА?

Како што е спомнато претходно, вредностите за составот на прехранбените производи обично се базираат на хемиски анализи што се изведуваат во аналитичките лаборатории. Во некои случаи вредностите за сложена храна се изведени од составот на хранливите состојки на одделните компоненти. Во продолжение го приложуваме прегледот на постапките за хемиска анализа на намирниците:

Чекор 1	**Земање примерок од храната што треба да се анализира** За да се добие точна вредност, за анализа се земаат определен број на примероци од истата храна.
Чекор 2	**Третман на примероците пред анализа** Некои прехранбени производи пред да се анализираат треба да се измијат, излупат и да се отстранат отпадоците од лупењето. Пред да се земе примерок за анализа, некои прехранбени производи треба да се сварат и складираат.
Чекор 3	**Анализа на примероци** Секоја хранлива состојка во храна се анализира со помош на соодветен метод или техника. Некој пат за анализа може да се земат различни примероци на прехранбени производи и да се направи групен примерок при што се добива просечна вредност. Инаку, секоја примерок на храна што се испитува се анализира одделно.
Чекор 4	**Прикажување на резултатите** За да се обезбеди веродостојност на добиените резултати од анализите потребно е да се направи статистичка обработка на податоците. Базата на податоци треба да даде детален приказ за тоа колку примероци се анализирани, каков бил третманот на примероците (на пример дали се сварени), дали за анализа на примероците е земен само делот што се консумира итн.

ИДЕНТИФИКАЦИЈА НА ХРАНАТА И ОПИС

СИСТЕМИ ЗА КЛАСИФИКАЦИЈА И ОПИШУВАЊЕ НА ХРАНАТА ЗА УПОТРЕБА ВО БАЗА НА ПОДАТОЦИ ЗА ХРАНА

За ефикасно користење на податоците за составот на храната, потребен е детален опис и прецизна номенклатура на храната. Дури и во случај кога податоците за составот на храната се квалитетни, доколку нема доволно информации со чија помош ќе се определи најсоодветниот опис на прехранбен производ, може да се направи грешка и тие да се припишат на некоја друга храна. Разумниот и доследен опис на храната е поважен од користењето на такви податоци од повеќе земји.

Дел од постоечките меѓународни методи за идентификација на храна во електронските бази на податоци се: Кодекс Алиментариус, системот за категоризација на храна на Конфедерација на прехранбената индустрија и индустријата за пијалоци на ЕУ, класификацијата на Вмрежувањето за податоци за храна, системот на Европските групи за храна, ЛингваЛ лексиконот, описот на храна на Меѓународната мрежа за системи на бази на податоци за храна, Меѓународниот склоп на стандарди за бази на податоци за храна итн.

За идентификација на храна, во базата на податоци за состав на храната се употребуваат два различни системи. Класификациските системи имаат тенденција да ја групираат храната со слични карактеристики. Ова е корисно за луѓето кои прават анализа на храна или на хранливите вредности („за крајните корисници"). Описниот систем, од друга страна е алатка што ја употребуваат авторите на податоците за да дадат детален опис на храната, без да вршат групирање.

Кога се зборува за номенклатурата, тогаш целиот проблем излегува на виделина. Скоро сите термини што се користат во базите на податоци за храната се на англиски јазик. Термините на англиски јазик се обично кованици од два збора и најчесто дава опис на храната за која се работи,

но во голем број на случаи и не е така. За пример ќе ги земеме следниве термини:

1. Eggplant (мак. модар патлиџан) е составен од зборовите egg - јајце + plant - растение, но производот НЕ СОДРЖИ ЈАЈЦЕ.

2. Peanuts (мак. кикирики), е збор составен од зборовите pea - грашок + nut - орев, но НЕ Е НИТУ ОД ГРАШОК, НИТУ ОД ОРЕВИ.

Исто така, некои термини наведуваат на потполно погрешен заклучок за типот на производ. Така на пример, sweetmeat (буквално преведено - слатко месо) е колач, додека sweetbread, (буквално преведено - сладок леб) не е леб или колач, туку е месен производ.

Дури и во земјите од англиското говорно подрачје термините немаат исто значење. Така на пример, зборот пудинг за Американците значи кремаст десерт, а за Британците каков било десерт или слатко што се случи на крајот на секое јадење (заради зголемување на забуната, black pudding - мак. црн пудинг е месен производ).

Во продолжение претставени се примери за еквивалентни термини за храна кои се користат во САД и Велика Британија (Табела 3). Во табелата се и македонските преводи за истите прехранбени производи. Сето ова зборува дека постои итна потреба од воспоставување на номенклатура на прехранбени производи на македонски јазик.

Табела 3. Еквивалентни термини за храна во САД и Велика Британија и на македонски јазик.

САД	Велика Британија	Македонија	САД	Велика Британија	Македонија
beets	beetroot	цвекло	eggplant	aubergine	модар патлиџан
broil	grill	скара	endive	chicory	ендивија (цикорија)
can	tin	лименка	fish stick	fish finger	пилешки прсти
candy	sweet	слатко	french fries	(potato) chips	пржени компири
chicory	endive	(цикорија, ендивија)	fruit pie	fruit tart	овошна пита
chips (potato)	(potato) crisps	чипс од компир	gelatin dessert	jelly	желе
cookie/ cracker	biscuit	бисквит	green onion/ scallion	spring onion	млад кромид
corn	maize/ sweetcorn	пченка	molasses	treacle	меласа
corn meal	maize flour	пченкарно брашно	oatmeal	porridge	овесна каша
corn syrup	golden syrup	пченкарен сируп	rutabaga	swede	репка
cotton candy	candy floss	шеќерна волна	zucchini	courgette	тиквички

КВАЛИТЕТ НА БАЗАТА НА ПОДАТОЦИ ЗА СОСТАВОТ НА ХРАНАТА

Податоците за составот на храната се неопходни за различни цели и во многу различни области на работа, како што се на пример проценката на енергетска вредност и внесот на хранливи состојки кај поединци и групи луѓе. Исто така тие се неопходни и за проценка на ефектот на исхраната врз здравјето и потеклото на заболувањата при епидемиолошки испитувања итн. Сепак, податоците за составот на храната имаат свои ограничувања, па затоа е многу важно истите да се користат правилно.

ВАРИЈАЦИИ ВО СОСТАВОТ НА ХРАНЛИВИТЕ СОСТОЈКИ ВО ХРАНАТА

Храната во целост претставува биолошки материјал и затоа покажува природна варијабилност во својот состав. Овие разлики може да се јават како резултат на: разликите во животинските и растителните видови што се проценуваат, варијациите во земјоделските практики или влијанието на животната средина (на пр. почва, клима), чувањето, преработката и подготовката на храната. Дури и преработките на храната што се произведени под контролирани услови покажуваат извесна варијабилност којашто е резултат на разликите во составот на состојките, начинот на преработка, пакувањето и складирањето.

Во 1943 година Widdowson и McCance [11] напишале: „Кога е во прашање пристапот кон табелите за храна постојат две школи. Едната тежнее да ги набљудува бројните вредности што се наведени во нив и точноста на мерењата до атомска маса, а другите нив ги изоставуваат како вредности врз основа на тоа дека може да има модификации на вредностите заради почвата, сезоната или динамиката на пораст, така што ниту една бројна вредност не може да биде соодветен показател за составот на храната. Вистината секако дека лежи некаде помеѓу овие две гледишта“.

Степенот на варијабилност на составот на хранливите состојки исто така варира кај различни состојки. Вредностите за содржината на микронутритивните состојки (материи што се наоѓаат во трагови, како витамини и минерали) вариираат многу повеќе во однос на вредностите што се однесуваат на содржината на макронутритивните состојки (јаглехидрати и протеини), со исклучок на мастите чија содржина варира во зависност од тоа на кој дел од месото се однесуваат. Витаминот Ц и фолатите покажуваат широка природна варијабилност во однос на макронутритивните состојки и значително се нестабилни ако на нив се делува со светлина или топлина. Затоа базата на податоци може да даде приближни или индикативни вредности за составот на хранливите состојки. Содржината на вода во храната исто така е значаен извор на варијабилност кај составот на хранливите состојки, особено во случај на основните продукти како што е на пример оризот. Содржината на вода во варен ориз варира од 65 до 80%, со што се добиваат значајни разлика во енергетската вредност и во составот на хранливите состојки во 100 g производ.

Во идеален случај, податоците за составот на храната треба да даваат просечни (или средни) вредности за секоја хранлива состојка, што заедно со статистичките вредности за варијабилноста, на корисниците ќе им даде претстава за точноста што може да ја очекуваат од податоците. Предвидената точност од пресметките на анализираните хранливи состојки главно се подобрува со бројот на проби од испитуваната храна и траењето на студијата, меѓутоа од особена важност се и податоците за точната консумација на храната.

КВАЛИТЕТ НА ПОДАТОЦИТЕ

Квалитетот на податоците е мерка за тоа дали тие се соодветни за целта за која ќе се користат. Разбирањето за начинот на кој ќе се употребува базата на податоци е неопходен предуслов за која било дискусија во врска со квалитетот на податоците за состав на храната.

Базата на податоци може да се употребува во многу различни случаи и затоа снабдувањето со податоци со висок квалитет за секој тип на корисници е тешка и предизвикувачка задача. Како и да е, постојат бројни општи барања кои ќе бидат разгледани во детали во натамошниот текст. Тие го вклучуваат следново:

- Податоците за составот на храната треба да се *репрезентативни* за користената храна во земјата или регионот каде се разработува базата на податоци;
- Методите што се одбрани за анализи се соодветни и се изведуваат соодветно и во склад со дефиниран протокол;
- Податоците *точно* го прикажуваат составот на храната.

Потребата за точност на податоците варира и кај корисниците. Како пример, за разлика од епидемиолозите кои се занимаваат со исхрана кои бараат висок степен на точност на податоците, оние што ја употребуваат базата на податоците за состав на храна во едукативни цели ја користат на семи-квантитативен начин па затоа бараат пониско ниво на точност на составот на храната, додека пак оние што ги употребуваат податоците за составот на храната за да го анализираат дневниот внес во студиите за метаболизмот, бараат степен на точност што тешко се постигнува.

ЗЕМАЊЕ ПРИМЕРОК

Многу корисници на базата на податоци за составот на храната претпоставуваат дека тие се репрезентативни за храната што ја консумираат потрошувачите, што тешко се постигнува. Базите на податоци се изработуваат со храна што ја консумира испитувана група луѓе. Храната што се консумира индивидуално од учесниците во овие студии ретко соодветствува на храната што се користи во целата земја. Уште повеќе, базите на податоци се употребуваат за долг временски период, а земениот примерок може да е стар неколку години, за коешто време составот на храната може претрпел промена (производителите често ги менуваат формулациите на производите со тек на времето, како што на пример може да дојде до промена во содржината на мастите или пак натриумот). Секое земање на примерок е поврзано со степен на грешка (несигурност), но изработувачите на базата на податоци треба да се осигураат дека примероците на храната што ја консумира одредена популација се соодветни за времето во кое се земени тие примероци, со цел да со соодветен степен на веродостојност да се определи врската помеѓу внесот на хранливите состојки и болестите/здравствената состојба.

Варијабилноста на составот на хранливите состојки во некој прехранбен производ го определува и бројот на направените повторувања. Исто така, протоколот за земање на примерок од храна треба да ги земе предвид сезонските, регионалните или други промени (претходно наведени). Сите знаења во врска со храната што се проучува, како што се на пример методите што се користат при производство на храна, складирање и продажба, помагаат да се определи дали е потребно да се направи образец за земање на примерок (како што е на пример сезонската стратегијата, при земање на проби од млеко).

АНАЛИЗИ

Квалитетот на податоците од анализите се од примарно значење без оглед за кои цели се правела анализа на храната. Методот што ќе се избере за анализа мора да е соодветен, бидејќи различни методи даваат различни резултати. На пример, постојат различни методи за анализа на содржината на растителни влакна во храна. Greenfield и Southgate [1] имаат разработено принципи за генерирање на податоци во базите на податоци за составот на храната.

Најважно е да се воспостави шема за обезбедување на квалитет (ШОК) којашто ќе се примени на сите аспекти на создавањето на податоци, како што е на пример дека во детали треба да се постават: процедури за ракување со примероците при нивното примање, подготовката на аналитичките

примероци и чувањето на примероците. Исто така, витален елемент во имплементацијата на ШОК е документацијата и тоа со цел постоење следливост на примероците од почетокот до крајот на лабораториските анализи.

СОСТАВУВАЊЕ НА БАЗА НА ПОДАТОЦИ

Базите на податоци за состав на храната мора да ги задоволат потребите на крајните корисници и за тоа примарна одговорност имаат авторите (составувачите) на базите на податоци.

Често, авторите на овие бази на податоци мора да користат податоци или резултати од други објавени или необјавени научни трудови, врз кои тие немале контрола. Ваквите податоци мора да се проверуваат, односно да се види кој бил протоколот за земање проби, кои аналитички методи биле употребувани и дали постоеле ШОК процедури.

Една од потешкотиите при составување на база на податоци е тоа дека постои релативно мал број објавени извори на податоци во кои детално е опишан методот за земање проби или ШОК процедурата. Од овие причини треба да се направи стандардизација на процесот на составување бази на податоци.

ИДНИ НАСОКИ

Податоците за состав на храната моментално се користат во мултидисциплинарни студии и на начин кој порано не можел да се предвиди (пр. за специјализирани области на земјоделството, здравството, екологијата и економијата), па затоа некои од конвенционалните методи со кои се врши проценка на квалитетот на податоците треба да се преиспитаат, прошират или прилагодат. На сето ова се надоврзуваат уште и намалувањето на растителниот биодиверзитет, развојот на генетски модифицирани организми и климатските промени.

Клучните аспекти што треба да се преиспитаат се: репрезентативноста на храната, целовитоста на базите на податоци за состав на храната (пр. потребата да се генерираат податоци за храна што ја нема во базата на податоци) и интегрираниот пристап во составувањето на бази на податоци на храната на меѓународно ниво.

Кога се зборува за интегриран меѓународен пристап, треба како пример да се земат 13-те земји учесници во euroFIR проектот (Австрија, Белгија, Бугарија, Германија, Грција, Данска, Исланд, Италија, Литванија, Полска, Португалија, Турција и Шпанија). Тие извршиле усогласување на состојките кои ќе ги анализираат за секој од одбраните прехранбени производи како и методите за нивна анализа. Испитуваните состојки се претставени во Табела 4.

Табела 4. Усогласени и анализирани состојки на храна во 13 земји.

Бр.	Состојка	Бр.	Состојка
1	Вода	10	Олигосахариди
2	Пепел	11	Растителни влакна
3	Вкупен азот и протеини	12	Минерали (Na, K, Ca, Mg, Fe, Cu, P, Se, Zn)
4	Вкупни масти	13	Витамин Ц
5	Индивидуални масни киселини (SFA/MUFA/PUFA)	14	Кверцетин
6	Холестерол	15	Лутеолин
7	Вкупен скроб	16	б - ситостерол
8	Вкупни шеќери	17	Кафеична киселина
9	Индивидуални шеќери (гликоза, фруктоза, галактоза, сахароза, малтоза, лактоза)		

Кога се зборува за повеќе национални бази на податоци на составот на храната, тогаш неопходно е тие да се споредливи и веродостојни, со што ќе се избегнат вештачките разлики во податоците за состав на храната заради системски и случајни грешки во процесите на анализа и компилација.

Ова особено важи за Република Македонија, бидејќи во нашата земја не постои национална база на податоци на составот на храната. Тоа значи дека ако сакаме да ги заштитиме нашите традиционални производи, да имаме валидни истражувања за влијанието на храната врз здравјето на потрошувачите, да имаме соодветно пресметување на хранливата вредност на преработената храна, означување на хранливите вредности, разработка на нови рецептури или соодветно планирање на стратегиите за земјоделство, јавно здравство, мораме да воспоставиме национална база на податоци по научна методологија која ќе даде споредливи и веродостојни податоци со истите од други земји.

АНАЛИЗА НА КОНЦЕПТОТ ЗА ЗАШТИТА НА ЗЕМЈОДЕЛСКИТЕ И ПРЕХРАНБЕНИТЕ ПРОИЗВОДИ

Механизмите за заштита на земјоделските и прехранбените производи кои постојат во Европа го насочуваат вниманието на потрошувачите и производителите кон локалните производи. Легалната рамка овозможува да се воспостави и заштити односот помеѓу производот и местото на производство, со тоа што може да се резервира посебно име.

Во европската легислатива посебно треба да се внимава на две точки:

1. Односот помеѓу местото и околната средина и
2. Знаењето, традициите и проценката на историската длабочина.

МЕСТО И ОКОЛНА СРЕДИНА

Една од поголемите разлики кај трите претходно наведени типови на заштита е **каков е односот помеѓу местото и околната средина?**

Така на пример, име придружено со одредено место може да се регистрира како ЗОП или ЗГО. И двете мерки се дизајнирани да го заштитат: *името на регионот, специфично место или во некои исклучителни случаи во историјата тие се однесуваат на земјоделски производ или храна што потекнува од определен регион, специфично место или земја*.

ЗОП се однесува на производ *чиј квалитет или други карактеристики суштествено или ексклузивно произлегуваат од посебната географска средина со сопствените и нераздвојни природни и/или човечки компоненти и кои се произведуваат, преработуваат и развиваат во ограничена географска област*.

Филозофијата на ЗОП е да го заштитува името на производот кој не може да се репродуцира на кое било друго место. Производството во целост мора да се одвива во определена географска зона и карактеристиките на производот мора да покажуваат влијание поврзано со таа зона.

ЗГО исто го заштитува името на производот, но главно се фокусира на репутацијата на производот, историските врски со даденото место и посебните карактеристики и квалитет. За разлика од ЗОП, ЗГО производот не мора во целост да се произведува во определена географска област, на пример суровините може да се од друго место.

Наједноставно кажано, природните фактори имаат важна улога при одредување на ЗОП.

Како и да е, околната средина сама по себе не може ниту еден производ да го направи специјален. Клучот за таквата трансформација е човечката активност изразена преку посебни вештини, општествени традиции, практики и перцепции.

ТРАДИЦИЈА И МЕСТО

Клучно прашање во однос на местото е **дали традицијата може да биде одвоена од местото?**

ГТП е тип на заштита каде акцентот на заштитата е ставен на географската индикација, а не на потеклото. Оваа заштита ја покажува потешкотијата при разликувањето на производи, односно: *тоа е фактор или група на фактори кои јасно прават разлика кај определен земјоделски или прехранбен производ од другите слични производи кои припаѓаат на иста категорија.* За да се квалификува за регистрација како ГТП, *земјоделскиот или прехранбениот производ треба да биде произведен со употреба на традиционални суровини или да има традиционален состав или начин на преработка или производство кој е традиционален.*

Бројни студии, пописи и монографии се доказ за постоењето на широк список на вакви производи. Локалните производи постојат во сите гранки на земјоделството, од храна со растително и животинско потекло (овошје, зеленчук, риба, итн.) сé до преработки како што се: сирења, пекарски производи, масла, вина и алкохоли.

Некои од традиционалните производи се препознатливи и имаат богата културолошка заснованост, а некои од нив имаат само тенка врска со локалитетот или се слабо препознатливи. Пример е ардешкото масло од репица. Ова масло, од другите се разликува само по тоа што во овој регион традиционална технологија е семето од репица се пече пред да се пресува. Без оглед на оваа мала разлика од другите масла, ова масло има многу специфичен вкус и е карактеристично само за Ардешкиот регион (Франција).

Најдобиот параметар покрај историската припадност за да се објасни природата на некој производ е односот на тој производ со колективното знаење. Така на пример, сирењето Bleu de Brese веќе има историско потекло, зашто се произведува во Аин, Франција веќе 60 години. Како и да е, овој производ нема ништо со колективното знаење. Сирењето било измислено после Втората светска војна од страна на динамичен и досетлив управник на земјоделска кооператива.

ГТП логото е наменето за заштита на традиционалниот состав или начин на производство на европско ниво, без оглед на потеклото. Како и да е, слабото пријавување со такви апликации покажува дека сепак тешко е да се одвои традицијата од местото на производство.

ТРАДИЦИЈА, ИСТОРИЈА И СТАТУС НА ЗНАЕЊЕ

ЗОП и ЗГО заштитата подразбираат традиција, но во ГТП таа е јасно изразена со дефиниција. Според неа: *традиционален, значи докажана употреба на определен производ во рамките на европскиот пазар за временски период кој укажува на пренесување помеѓу генерации. Овој период на време е оној што се припишува како време на една човечка генерација, односно најмалку 25 години*.

Традицијата е дефинитивно врзана со пренесувањето, но тоа треба да е поставено во значаен историски контекст. Според ЕУ Регулативата, една човечка генерација или 25 години е минималниот период неопходен да може да се зборува за значаен временски период.

Постојат земјоделски и прехранбени производи чиј однос е длабоко вкоренет со местото на производство и вештините со кои тој се произведува. Локалните производи имаат колективна димензија што ги прави дел од локалната култура и помага во раздвојувањето на потеклото (што значи „се произведува во некое место“) и место на потекло (што значи „потекнува од некое место“). Временскиот период во прашање може да се движи од неколку векови до 25 години, но дефинитивно мора да постои историско потекло. Тоа, поврзано со меморијата за тој производ што се пренесувал од генерација на генерација, му дава на местото длабочина. Со други зборови, ваквите производи ги спојуваат

местото и времето на производство и се произведуваат со специфични вештини. Овие три карактеристики мора силно да се преклопуваат. Само во тој случај местото на производство има значење.

Некогаш, се случува местото од кое потекнува некој производ да биде потполно непрепознатливо и да нема специјален однос со самиот производ. Местото на потекло е наједноставната форма на поврзување на еден производ со географското потекло. Потеклото само наведува каде некое животно било одгледано или каде било одгледувано растението што се користело за производство на некој производ, на пр. колач.

Местото на потекло може да се повикува на историски однос за определен производ, а тоа може да нема никаква врска со моменталната ситуација. Во тој случај историските корени претставуваат апстрактен поим, потполно неповрзан со моменталните вештини или технологии кои важат во моментот, па производот не може да се заштити. Така на пример, Loué кокошките од Франција, потекнуваат од регионот што бил познат по одгледувањето на живина во 19-тиот век, но локалните раси и практики на одгледување веќе одамна не постојат.

НЕФОРМАЛНИ НАЧИНИ ЗА ДОДАВАЊЕ НА ВРЕДНОСТ

Покрај формалните процедури кои создаваат додадена вредност (субвенции за заштитена ознака за потеклото, заштитена географска ознака и производи со гарантирана традиционална посебност), постојат и други процедури кои помагаат во оваа насока. Тоа се на пример промотивните кампањи кои за жал најмногу ги прават организациите од јавниот сектор: министерства, дирекции итн.

Примери за вакви кампањи има повеќе. Така на пример во Франција била водена кампања за идентификација на „значајни седишта на вкусот". Оваа кампања ја водел Советот за национални готвачки уметности и таа завршила со субвенција за избраните локалитети. При тоа биле јасно поставени критериуми кој може да се квалификува за оваа мерка. Сите избрани седишта на вкусот исто така мора да се отворени за јавноста и се членови на здружението на „значајни седишта на вкусот". Во 2001 година името „значајно седиште на вкусот" е заштитено како трговска марка во францускиот институт за заштита на интелектуалната сопственост. Ваквата кампања се води секоја година и е блиску поврзана со туризмот.

Советот за национални готвачки уметности во Франција исто така е промотор на акцијата за инвентаризација на француското готвачко наследство. Во соработка со Министерството за земјоделство и Министерството за култура инвентаризацијата го покрила целиот спектар на преработувачки активности. Финансирањето на оваа активност било обезбедено од наведените министерства и локалните самоуправи/региони. Оваа инвентаризација била од огромна помош за државата и производителите да ги заштитат своите производи како ЗОП, ЗГО или ГТП.

Како и да е, препорака на производителите на традиционална храна во Република Македонија е да создадат свои здруженија. Основен постулат за одржливост на овие здруженија е да станат професионални во својата работа, односно да ангажираат лица однадвор, чија примарна задача ќе биде да се занимаваат исклучиво со дејноста и промоцијата на здружението.

Овие здруженија можат ако не самостојно, тогаш на почетокот да го искористат примерот на француските производители и својата промоција да ја направат со помош на државните органи.

Секако дека постојат начини за зголемување на вредноста на производите и без барање на институционална поддршка или механизми. Тоа секогаш претставува добра долгорочна политика и стратегија која бара малку повеќе самофинансирање, но затоа ќе носи поголеми приходи.

ЗАКОНСКА РЕГУЛАТИВА

ЕВРОПСКА УНИЈА

РЕГУЛАТИВИ ВО ЕУ ЗА ЗАШТИТА НА ЗЕМЈОДЕЛСКИТЕ И ПРЕХРАНБЕНИТЕ ПРОИЗВОДИ

Квалитетотназемјоделскитеипрехранбените производи во Европската Унија правно е заштитен со три типа на заштита (Табела 5), односно со:

- Заштита на одредницата на потеклото (ЗОП);
- Заштита на географските индикации (ЗГО) и
- Гарантирана традиционална посебност (ГТП)

Во продолжение ги наведуваме законите за ЗОП, ЗГО и ГТП со полно име:

Заштита на одредницата на потеклото (ЗОП) и заштита на географските индикации (ЗГО)

Закон

Регулатива на Советот (ЕС) No. 510/2006 (OJ L93, p12, 31/03/2006) од 20 март 2006 за заштита на географските индикации и одредниците на потекло за земјоделски и прехранбени производи. [9]

Имплементиран со:

Регулатива на Комисијата (ЕС) No. 1898/2006 (OJ L369, p1, 23/12/2006) за деталните правила за имплементација на Регулативата на Советот (ЕС) No. 510/2006 за заштита на географските индикации и одредниците на потекло за земјоделски и прехранбени производи. [10]

Дополнувања на законот за имплементација

Регулатива на Комисијата (ЕС) 417/2008 од 8 мај 2008 година за дополнување на анексите I и II на Регулативата на Советот (ЕС) 510/2006 за заштита на географските индикации и одредниците за потекло на земјоделските и прехранбените производи.

Регулатива на Комисијата (ЕС) No 628/2008 од 2 јули 2008 година за дополнување на Регулативата (ЕС) 1898/2006 за деталните правила за имплементација на Регулативата на Советот (ЕС) 510/2006 за заштита на географските индикации и одредниците на потекло за земјоделски и прехранбени производи.

Гарантирана традиционална посебност (ГТП)

Закон

Регулатива на Советот (ЕС) 509/2006 (OJ L93, p. 1–11, 31/3/2006) од 20 март 2006 година за земјоделските и прехранбените производи како гарантирана традиционална посебност. [7]

Закон за имплементација

Регулатива на Комисијата (ЕС) 126/2007 (OJ L275, p3, 19/10/2007) од 18 октомври 2007 година за деталните правила за имплементација на Регулативата на Комисијата за земјоделски и прехранбени производи како гарантирани традиционални специјалитети.

Табела 5. Преглед на Регулативите за ЗОП, ЗГО и ГТП производи.

	Тип на заштита	
	ЗОП и ЗГО	**ГТП**
Закон	Регулатива на Советот (ЕС) 510/2006	Регулатива на Советот (ЕС) No. 509/2006
Имплементиран со:	Регулатива на Комисијата (ЕС) 1898/2006	Регулатива на Комисијата (ЕС) 126/2007
Дополнувања на законот за имплементација	Регулатива на Комисијата (ЕС) 417/2008 Регулатива на Комисијата (ЕС) 628/2008	-

ЧИТАЊЕ НА РЕГУЛАТИВИТЕ

Ако прецизно се читаат законските одредби во европските регулативи, јасно е дека постојат големи разлики помеѓу наведените три шеми на заштита на квалитетот на земјоделските и прехранбените производи.

Тоа посебно се однесува на шемата за *„гарантирана традиционална посебност"*. Таа се разликува од системот на ЗОП и ЗГО, бидејќи *не се однесува на потеклото на производот*.

ГТП претставува заштита на традицијата и го спречува исчезнувањето на традиционалните производи или нивната тривијализација. Овој начин на заштита може да се користи и за заштита на генеричките форми на еден производ. Како пример може да се земе сирењето моцарела. Тоа е заштитено како ЗОП со името Mozzarella di Bufala, а со ГТП како моцарела.

Ако не се внимава на секој член во Регулативите, тогаш најчеста грешка е дека производите што треба да се заштитат како ГТП повеќе личат на производ што треба да се заштити како како ЗОП или ЗГО. Најголема забуна постои помеѓу ЗГО и ГТП, па затоа апликантите често се во заблуда и ги мешаат пријавите за ЗГО или ГТП, односно поднесуваат несоодветна апликација.

Дури и Европската Комисија увидела дека апликантите не го сфаќаат концептот на тип на заштита на производите, па во Регулатива на Советот (ЕС) 510/2006, [9] за заштита на географските индикации и одредниците на потекло за земјоделски и прехранбени производи ја изедначи процедурата за регистрација на ЗОП и ЗГО производите, додека процедурата за ГТП производите е различна.

Од тие причини, во продолжение ги наведуваме Регулативите за ГТП преведени на македонски јазик во целост, а во Додаток 1, Табела 11 и 12, Законите и типовите земјоделски и прехранбени производи што можат да се заштитат како ЗОП, ЗГО и ГТП.

РЕГУЛАТИВА НА СОВЕТ НА ЕВРОПА (ЕС) 509/2006 од 20.03.2006 година за земјоделски и прехранбени производи како производи со гарантирана традиционална посебност

Член 1
Опсег

1. Оваа Регулатива ги поставува правилата под кои гарантираната традиционална посебност може да биде препознатлива за:

а) Земјоделски производи наменети за човечка исхрана наведени во Анекс I на Договорот;

б) Прехранбените производи наведени во Анекс I на оваа Регулатива.

Анексот I може да биде дополнет во согласност со процедурата наведена во член 18 2.

2. Оваа Регулатива се применува без да предизвикува конфликт со другите специфични одредби на унијата.

3. Директивата 98/34/ЕС на Европскиот Парламент и на Советот од 22 јуни 1998 година ја поставува процедурата за одредување информации во полето на технички стандарди и регулативи и правила на информатичко општество и не се применува за гарантирана традиционална посебност која е покриена со оваа Регулатива.

Член 2
Дефиниции

1. За целите на оваа Регулатива:

а) „**специфичен карактер**" **(традиционална посебност)** значи карактеристики или збир на карактеристики според кои јасно се разликува земјоделскиот и прехранбениот производ од други слични производи од иста категорија.

б) „**традиционален**" значи докажана употреба на пазарот на Заедницата во временски период кој го покажува пренесувањето меѓу генерации. Овој временски период претставува една општо пропишана човечка генерација, односно најмалку 25 години.

в) „**гарантирана традиционална посебност**"

значи традиционален земјоделски или прехранбен производ препознатлив во Заедницата по неговиот карактер преку негова регистрација според оваа Регулатива.

г) „**група**“ значи кое било здружение (без оглед на неговата легална форма или состав) на производители или преработувачи кои работат со ист/и земјоделски или прехранбен/и производ/и.

2. Карактеристиката или збирот на карактериките кои се наведени во став 1 а) може да се однесуваат на суштинските вредности на производот како што се: физичките, хемиските, микробиолошките или органолептичките својства или методот на производство или специфичните услови кои се во врска со текот на производството.

Презентацијата на земјоделскиот или прехранбениот производ не се смета за карактеристика во значење наведено во ставот 1 а).

Специфичните карактеристики дефинирани во ставот 1 а) може да не се ограничат на квалитативниот или квантитативниот состав или начинот на производство, регулирани во легислатива на Заедницата или националната легислатива, во стандарди поставени од телата за стандардизација или во доброволните стандарди. Како и да е, ова правило нема да се применува каде споменатата легислатива или стандард биле основани со цел да се дефинира специфичноста на производот.

Други заинтересирани страни може да се приклучат на групата наведена во став 1 г).

Член 3
Регистер

Комисијата води регистер на производи со „гарантирана традиционална посебност“ препознатлив низ Заедницата.

Регистерот има две листи на производи со „гарантирана традиционална посебност“ зависно од тоа дали името на земјоделскиот или прехранбениот производ е резервирано за производителите и е во согласност со спецификацијата на производот или не е.

Член 4
Барања за регистрација на производи и имиња

1. Со цел да се регистрира во регистерот наведен во член 3, земјоделскиот или прехранбениот производ треба или да биде произведен со употреба на традиционални суровини или да се карактеризира со традиционален состав или начин на производство и/или преработка, при што одразува традиционален тип на производство и/или преработка.

Регистрацијата нема да биде дозволена во случај кога специфичниот карактер на земјоделскиот или прехранбениот производ се должи на потеклото или географскиот регион. Употребата на географски термини е авторизирана и не смее да е во судир со член 5 став 1.

2. За да се регистрира, името треба:

а) Да биде специфично само по себе, или

б) Да го изразува специфичниот карактер на земјоделскиот или прехранбениот производ.

3. Специфичното име како што е наведено во ставот 2 а) треба да е традиционално и во согласност со националните одредби или да произлегува од обичаите.

Името кое изразува специфична карактеристика, како што е наведено во став 2. б), може да не биде регистрирано доколку:

а) Тоа само ја потврдува општата природа која важи за група земјоделски или прехранбени производи, или се наоѓа во определена легислатива на Заедницата;

б) Може да доведе до забуна, а како пример е кога се упатува на очигледна карактеристика на производот или нешто што не одговара на спецификацијата и поради тоа најверојатно ќе ги доведе во заблуда потрошувачите за карактеристиките на производот.

Член 5
Ограничувања при употреба на имињата

1. Регулативата се применува без судир со правилата на Заедницата или на земјите членки кои се однесуваат на интелектуалната

сопственост и особено оние кои се однесуваат на географски индикации или трговски марки.

2. Името на сортата на растението или расата на животното може да формираат дел од името на производите со „гарантирана традиционална посебност", а притоа да не доведуваат до заблуда за природата на производот.

Член 6
Спецификација на производот

1. Со цел да се квалификуваат како производи со„гарантирана традиционална посебност", (ГТП), земјоделските или прехранбените производи треба да се во согласност со спецификацијата на производот.

2. Спецификацијата на производот мора да вклучува:

а) Име на начин наведен во членот 4 став 2, на еден или повеќе јазици, кое треба да укажува дали групата се пријавува за регистрација со или без резервација на името и дали групата се пријавува за користење на одредбите наведени во членот 13 став 3;

б) Опис на земјоделскиот или прехранбениот производ кој ги вклучува главните физички, хемиски, микробиолошки или органолептички карактеристики;

в) Опис на методот на производство кои производителите мора да го следат, а каде е соодветно и природата и карактеристиките на суровините или состојките кои се употребени и методот на подготовка на земјоделскиот или прехранбениот производ;

г) Клучни елементи кои го дефинираат специфичниот карактер на производот и каде е соодветно и употребените основни карактеристики;

д) Клучни елементи кои го докажуваат традиционалниот карактер како што е прикажано во став еден во членот 4 став 1.;

ѓ) Минимални барања и процедури за поверка на специфичниот карактер.

Член 7
Апликација за регистрација

1. Само група има право да аплицира за регистрирање на производ со „гарантирана традиционална посебност"**.**

Неколку групи од различни земји членки или трети земји може да поднесат заедничка апликација.

2. Група може да поднесе апликација за регистрација само за земјоделски или прехранбени производи кои ги произведуваат.

3. Во апликацијата за регистрација мора да има вклучено:

а) Име и адреса на групата која аплицирала;

б) Спецификација на производот според член 6;

в) Име и адресата на авторитетите или телата кои ја верифицираат согласноста со одредбите од спецификацијата и нивните специфични цели;

г). Документи кои го докажуваат специфичниот и традиционалниот карактер на производот.

4. Ако групата е основана во земја членка, апликацијата треба да биде приложена во земјата членка.

Земјата членка треба да ја проучи секоја апликација на соодветен начин, со цел да провери дали таа е оправдана и дали ги исполнува условите наведени во оваа Регулатива.

5. Како дел од прегледот наведен во алинеја два од ставот 4, земјата членка треба да иницира процедура за приговори на национално ниво, притоа обезбедувајќи соодветно објавување на апликацијата и разумен период во кој, било кое физичко или правно лице кое има легитимен интерес и е основано или престојува на таа територија може да приложи приговор на апликацијата.

Земјата членка треба да ја земе предвид прифатливоста на приниот приговор согласно критериумите кои се наведени во алинеја еден од членот 9 став 3.

6. Ако земјата членка смета дека барањата во членовите 4, 5 и 6 се исполнети, тогаш мора да ги препрати до Комисијата:

а) Името и адресата на групата која аплицирала;

б) Спецификацијата на производот наведена во член 6;

в) Името и адресата на авторитетите или телата кои ја верифицираат согласноста со

одредбите од спецификацијата и нивните специфични цели;

г) Декларацијата од земјата членка која смета дека приложената апликација од групата ги исполнува условите наведени во оваа Регулатива и усвоените одредби кои се однесуваат на нивна имплементација.

7. Онаму каде апликацијата за земјоделски или прехранбени производи доаѓа од група формирана во трета земја, таа треба да биде испратена до Комисијата или директно или преку авторитетите на таа земја и мора да ги содржи информациите наведени во ставот 3.

8. Документите кои се наведуваат во овој член и кои се испраќаат до Комисијата, треба да бидат на еден од официјалните јазици на институциите на Европската унија или да бидат придружени со сертификат за официјален превод на еден од овие јазици.

Член 8
Прегледување од Комисијата

1. Комисијата со соодветни средства мора да ги прегледува примените апликации согласно правилата на член 7, за да провери дека се оправдани и исполнети условите наведени во оваа Регулатива. Прегледувањето не треба да го надмине периодот од 12 месеци.

Комисијата секој месец мора да објавува листа на имиња кои поднеле апликација за регистрација, како и датумот на нивното поднесување до Комисијата.

2. Онаму каде врз основа на прегледот извршен согласно правилата во алинеја еден од ставот 1 Комисијата смета дека се исполнети условите наведени во оваа Регулатива, во Службениот весник на Европската унија мора да бидат објавени информациите наведени во членот 7 став 3 а), б) и в).

Кога ова не е случај, Комисијата треба да реши да ја одбие апликацијата, следејќи ја процедурата наведена во член 18 став 2.

Член 9
Приговори

1. Во период од шест месеци по датумот на објавување во Службениот весник на Европската унија, согласно членот 8 став 2, која било земја членка или трета земја може да приговара на предложената регистрација, навремено приложувајќи издржан приговор до Комисијата.

2. Кое било правно или физичко лице кое има легитимен интерес, а кои се основани или престојуваат во земјата членка или во трета земја, поинакви од оние кои аплицирале за регистрација, може исто така да приговараат на предложената регистрација вложувајќи навремено издржан приговор.

Во случај кога правното или физичкото лица е основано или престојува во земја членка, таквиот приговор ќе биде приложен во таа земја членка во границите на времето дозволено за приговор, согласно став 1.

Во случај кога физичко или правно лице основано или престојува во трета земја, приговорот мора да го вложи до Комисијата, директно или преку авторитетите во третата земја, почитувајќи го временското ограничување наведено во ставот 1.

3. Приговорите се прифатливи само ако тие се примени од Комисијата во временскиот рок наведен во став 1 и ако тие покажуваат дека:

а) Постои неусогласеност со условите наведени во членовите 2, 4 и 5; или

б) Во случај апликација според член 13 став 2, дека употребата на името е законско, реномирано и економски значајно за слични земјоделски и прехранбени производи.

Комисијата треба да ја провери прифатливоста на приговорите.

Критериумите наведени во алинеја еден треба да се оценат во однос на територијата на Заедницата.

4. Ако Комисијата прими неприфатливи приговори според став 3, ќе го регистрира тоа име.

Регистрацијата се објавува во Службениот весник на Европската Унија.

5. Ако приговорот е прифатлив според став 3, Комисијата ќе ги покани заинтересираните страни да започнат соодветни консултации.

Ако заинтересираните страни постигнат договор во рок од шест месеци тие треба да ја известат Комисијата за сите фактори кои овозможиле да се постигне договорот,

вклучувајќи ги мислењата на апликантите и на приговарачите. Ако за деталите објавени во согласност со член 8 став 2. немало дополнувања или дополнувањата биле минорни, Комисијата треба да продожци согласно ставот 4 од овој член. Во спротивен случај, Комисијата треба да го повтори прегледот наведен во член 8 став 1.

Доколку не се постигне договор, Комисијата трба да донесе решение согласно процедурата наведена во членот 18 став 2, имајќи предвид праведна и традиционална употреба и вистинска веројатност од заблуда.

Одлуката треба да биде објавена во Службениот весник на Европската Унија.

6. Документите кои се наведени во овој член и испратени до Комисијата треба да бидат на официјален јазик на институциите на Европската Унија или да бидат проследени со сертификат за превод на еден од овие јазици.

Член 10
Поништување

Онаму каде Комисијата согласно деталните правила наведени во членот 19 ѓ), согледува дека повеќе нема усогласеност со условите од спецификацијата за земјоделскиот или прехранбениот производ, опфатени со „гарантирана традиционална посебност", започнува процедура наведена во членот 18 став 2 за поништување на регистрацијата, што ќе се објави во Службениот весник на Европската Унија.

Член 11
Измени и дополнувања на спецификацијата на производот

Дополнување на спецификацијата на производот може да побара држава членка по барање на група основана на нејзина територија или група основана во трети земји. Во вториот случај, апликацијата до Комисијата, треба да се испрати директно или преку авторитетите од таа земја.

Апликациите мора да демонстрираат легитимни економски интереси, да ги опишат и оправдаат побараните дополнувања (измени).

Апликациите за одобрување на дополнувањата мора да се во согласност со процедурата наведена во членовите 7, 8 и 9.

Како и да е, ако предложените дополнувања (измени) се минорни, Комисијата ќе реши да ја одобри измената без да прибегне кон примена на процедурата според член 8 став 2 и член 9.

Кога е соодветно, Комисијата треба да ги објави минорните амандмани во Службениот весник на Европската Унија.

2. Земјите членки треба да осигураат дека кој било производител или преработувач кој аплицирал, а за чија спецификација за производот имало барања за дополнувања (измени), е информиран за нивното објавување. Како додаток до изјавата за приговорот наведен во членот 9 став 3, приговорите мора да се прифатливи и да демонстрираат енономски интерес за производството на производот со „гарантирана традиционална посебност".

3. Кога дополнувањата се однесуваат на времена промена на спецификацијата што е резултат на исполнување задолжителни санитарни или фитосанитарни мерки од јавни авторитети, барањето треба да биде препратено до Комисијата од земјата членка по барање на групата производители или од групата основана во трета земја. За тоа, треба да се примени процедурата наведена во алинеја четири од став 1.

Член 12
Имиња, индикации и симбол

1. Само производителите кои се повинуваат на спецификацијата на производот може да наведуваат и користат означување, рекламирање на производи со „гарантирана традиционална посебност" или други документи кои се во релација со земјоделските или прехранбените производи.

2. Онаму каде постои упатување на „гарантирана традиционална посебност" при означување на земјоделскиот или прехранбениот производ во Заедницата, регистрираното име или е придружено со симбол на Заедницата или на него ќе стои индикацијата „гарантирана традиционална посебност".

3. Индикацијата која е наведена во став 2 е незадолжителна за означувањето на производите

со „гарантирана традиционална посебност“ кои се произведуваат надвор од Заедницата.

Член 13
Детални правила на регистрираниот назив

1. Од денот на објавувањето како што е наведно во членот 9 став 4 или 5, името влезено во регистерот според член 3 може да се користи само за идентификација на земјоделскиот или прехранбениот производ кој одговара на спецификацијата, „гарантирана традиционална посебност“ во согласност со правилата наведени во член 12. Регистрираните имиња може да се користат во означувањето на производите кои не кореспондираат со регистрираната спецификација, но тогаш при означувањето не смее да се прикажуваат индикацијата „гарантирана традиционална посебност“, кратенката „ГТП“ или придружниот симбол на Заедницата.

2. Како и да е „гарантирана традиционална посебност“ може да биде регистрирана со резервација на името за земјоделските или прехранбените производи кои кореспондираат со објавената спецификација на производот, при што групата која така барала во нивната апликација за регистрација и процедурите наведени во член 9 не покажуваат дека употребата на името е законско, реномирано и економски значајно за слични земјоделски и прехранбени производи. Од датумот на објавување наведен во член 9 став 4 или 5, името, дури и кога не е придружувано со индикацијата „гарантирана традиционална посебност“, кратенката „ГТП “ или заедничкиот симбол на Заедницата, повеќе не може се користи за означување на слични земјоделски или прехранбени производи кои не ја задоволуваат регистрираната спецификација.

3. Во случај кога имињата чија регистрација е побарана на еден јазик, групата во спецификацијата на производот може да наведе дека кога производот е на пазар, може да содржи ознака, но како додаток на името на производот на оригиналниот јазик, индикацијата на друг официјален јазик дека производот е добиен во согласност со традицијата на регионот, државата членка или трета земја од која апликацијата потекнува.

Член 14
Официјална контрола

1. Земјата членка треба да одреди компететен авторитет или авторитети одговорни за контрола почитувајќи ги обврските утврдени со оваа Регулатива во согласност со Регулативата (ЕС) 882/224.

2. Земјите членки треба да осигураат дека било кој оператор кој се повинува на оваа Регулатива му е дадено право да биде покриен со систем на официјална контрола.

3. Комисијата треба јавно да ги објави името и адресата на авторитетите и телата за наведени во став 1 или во член 15 и периодично тој список да го обновува.

Член 15
Верификација на сообразност со спецификациите

1. Во однос на земјоделските или прехранбените производи кои се произведени во Заедницата, верификацијата на сообразноста со спецификацијата, пред производот да биде пласиран на пазарот, треба да биде осигурана од:

- Еден или повеќе компетентни авторитети, наведени во член 14 и/или

- Едно или повеќе контролни тела во значење наведено во член 2 на Регулативата (ЕС) 882/2004, а кое работи како сертификациско тело за односните производи.

Трошоците на таквата верификација на сообразноста со спецификациите треба да се на терет на операторите кои се субјекти на овие контроли.

2. Во однос на земјоделските и прехранбените призводи произведени во трети земји, верификацијата на сообразност со спецификациите, пред пласирање на производот на пазарот, треба да биде осигурана од:

- Еден или повеќе авторитети назначени од третата земја и/или

- Едно или повеќе сертификациски тела.

3. Сертификациските тела наведени во ставите 1 и 2 треба да се сообразни со оваа Регулатива од 1 мај 2010 година и да се акредитирани во согласност со европскиот стандард EN 45011 или

ISO/IEC Водич 65 (општи барања за телата кои вршат сертификација на производите).

4. Онаму каде авторитетите наведени во ставовите 1 и 2 избрале да ја верификуваат сообразноста со спецификациите, мора да понудат соодветна гаранција за објективност и непристрасност и да имаат на располагање квалификувани вработени и ресурси неопходни за извршување на нивната функција.

Член 16
Декларација на производителите за назначени авторитети или тела

1. Производителот во земја членка кој има намера да произведува производ, со „гарантирана традиционална посебност" за прв пат, дури и ако припаѓа на група која ја направила иницијалната апликација, треба да ги извести за овој факт назначените авторитети или тела наведени во член 14 став 3 на земјата членка во која производителот е основан, а според инструкциите од компетентните авторитети што е наведено во член 14 став 1.

2. Производител од трета земја кој има намера да произведува производ со „гарантирана традициона посебност"за прв пат, дури и ако припаѓа на групата која ја има на направено иницијалната апликација, треба да ги извести за овој факт назначените авторитети или тела наведени во член 14 став 3 и тоа според инструкциите од групата производители или авторитети од третата земја.

Член 17
Заштита

1. Земјите членки треба да преземат неопходни мерки за да се осигура законска заштита против која било злоупотреба или заблуда при употреба на терминот „гарантирана традиционална посебност", кратенка „ТСГ" и придружниот симбол на Заедницата и против каква и да е имитација на имињата регистрирани и резервирани со член 13 став 2.

2. Регистрираните имиња треба да бидат заштитени од која и да е пракса што води кон заблуда кај потрошувачите, вклучувајќи и практики кои сугерираат дека земјоделскиот или прехранбениот производ е со гарантирана традиционална посебност препознаен од Заедницата.

3. Државите членки мора да ги преземат сите соодветни мерки за да се осигура дека продажните описи користени на национално ниво не доведуваат до зголемување на забуната со имињата регистрирани и резервирани со член 13 став 2.

Член 18
Процедура на Комитетот

1. На Комисијата треба да ѝ асистира постојан комитет за производи со гарантирана традиционална посебност.

2. Кога се наведува овој став, тогаш се применуваат членовите 5 и 7 од Решението 1999/468/ЕС.

Периодот наведен во член 5 став 6 на Решението 1999/468/ЕС се поставува на три месеци.

3. Комитетот мора да усвои свои правила и процедури.

Член 19
Правила на имплементирање и преодни одредби

1. Согласно процедурата наведена во член 18 став 2, за имплементација на оваа Регулатива треба да бидат усвоени детални правила. Тие особено треба да ги покриваат:

а) Информациите кои мораат да бидат вклучени во спецификацијата на производот, наведена во член 6 став 2;

б) Поднесувањето на апликацијата за регистрација според член 7 став 1 од групи основани во различни земји членки или трети земји ;

в) Пренесувањето на апликациите до Комисијата наведени во член 7 став 3 и 6, и член 7 став 7 и апликациите за приговори наведени во член 11;

г) Регистар на производи со гарантирана традиционална посебност наведен во член 3;

д) Приговори наведени во член 9, вклучувајќи правила на соодветни консултации помеѓу заинтересираните страни;

ѓ) Поништување на регистрацијата за

гарантирано традиционално потекло наведено во член 10;

е) Ознаки и симбол наведени во член 10;

ж) Дефиниција на минорна природа на дополнувањата наведни во алинеја четири од член 11 став 1;

з) Условите за проверка на сообразноста со спецификацијата на производот.

2. Називите кои веќе се регистрирани според Регулативата (ЕЕС) 2082/92 на датумот на влегување во сила на оваа Регулатива ќе бидат автоматски внесени во регистерот наведен во член 3. За релевантни спецификации треба да се сметаат спецификациите наведении во член 6 став 1.

3. Во однос на сéуште нерешените апликации, изјави и барања, примени од Комисијата пред датумот на влегување во сила на оваа Регулатива:

а) Процедурите од член 7 нема да се применат;

б) Кога спецификацијата вклучува елементи кои не се наброени во членот 6, ако е неопходно, а за да може да се продолжи со апликацијата, Комисијата може да побара нова верзија на спецификацијата на производот, компатибилна со тој член.

Член 20
Трошоци

Земјите членки може да наплаќаат такса за да ги покријат нивните трошоци, вклучувајќи ги и оние направени во текот на прегледувањето на апликациите за регистрација, изјавите за приговор, апликациите за дополнувања и барањата за поништување според оваа Регулатива.

Член 21
Укинување

Со ова се укинува Регулативата (ЕЕС) 2082/92.

Препораките наведени во укинатата Регулатива треба да толкуваат во согласност со кореспондентната табела во Анекс II.

Член 22
Влегување во сила

Регулативата стапува во сила на 20-от ден по нејзиното објавување во Службениот весник на Европската унија.

Како и да е, членот 12 став 2 треба да се примени со ефект од 1 мај 2009, без оглед на производите кои веќе се пласирани на пазарот пред таа дата.

Регулативата е обврзна во целост и е директно применлива во сите земји членки.

Направено во Брисел, 20 март 2006 година.

РЕГУЛАТИВА НА КОМИСИЈАТА (ЕС) 1216/2007 од 18.10.2007 година која ги пропишува деталните правила за имплементација на Регулативата на Советот (ЕС) бр. 509/2006 за земјоделски и прехранбени производи како производи со гарантирана традиционална посебност

Член 1
Спецификација на производот

1. Спецификацијата на производот наведена во членот 6 од Регулативата 509/2006, треба да ги има вклучено бараните информации според точка 3 во Анекс I на оваа Регулатива.

2. Типот на земјоделскиот или прехранбениот производ треба да биде наведен согласно класификацијата наведена во Анекс II на оваа Регулатива.

3. Спецификацијата на производот треба да биде концизна и да не е подолга од 10 страници, освен во оправдани случаи.

Член 2
Специфични правила за називот (името)

1. Онаму каде оригиналните пишани букви на името кое треба да биде регистрирано не се на латиница, тогаш заедно со името и оригиналните пишани букви ќе биде регистриран и преводот на името на латиница.

2. Онаму каде регистрацијата е побарана на повеќе од еден јазик, сите форми на името чија регистрација е побарана ќе се појават на спецификацијата на производот.

3. Онаму каде што е применет членот 13 став 3 од Регулативата (ЕС) 509/2006 и каде групата специфицирала дека, кога производот е на пазар, ознаката може да содржи индикација на други официјални јазици со која ќе се види дека производот е добиен во согласност со традицијата на регионот, земјата членка или третата земја од која потекнува апликацијата, тогаш индикацијата ќе биде преведена на друг официјален јазик и ќе се појави на спецификацијата на производот.

Член 3
Специфични правила за опис на производот и на методот на производство

1. Описот на производот треба да ги споменува само карактеристиките кои се неопходни за да го идентификуваат производот и неговите специфични карактеристики. Не мора да се повторуваат општите обврски.

2. Описот на методот на производство треба да го вклучува само методот на производство кој е во сила. Доколку повеќе не се користат, во описот не се вклучуваат историските практики.

Само методот кој е неопходен за добивање на специфичниот производ треба да биде опишан на начин кој овозможува репродукција на производот.

3. Клучните елементи кои го дефинираат специфичниот карактер треба да вклучуваат споредба со категорија на производи на која соодветниот производ и припаѓа, притоа покажувајќи ја разликата од нив. Постоечките стандарди може да се наведат како препорака или како споредба.

4. Клучните елементи кои го докажуваат традиционалниот карактер треба да ги вклучуваат главните елементи кои останале непроменети, со прецизни и добро утврдени извори.

Член 4
Минимални барања и процедури за проверка на специфичниот карактер

Спецификацијата на производот треба да ги содржи карактеристиките кои можат да се проверуваат, а со цел да се обезбеди специфичниот карактер на производот како и процедурите кои ќе се користат и зачестеноста со која ќе се одвиваат овие проверки.

Член 5
Специфични правила за означувањето

Земјата членка може да одреди дека името на авторитетот или телото наведено во точка в) од членот 7 став 3 на Регулативата (ЕС) 509/2006 мора да се појави на ознаката на земјоделскиот или прехранбениот производ кој е означен како производ со „гарантирана традиционална посебност“ и кој е произведен во рамките на таа територија.

Член 6
Аплицирање за регистрација

1. Апликацијата за регистрација мора да биде направена во согласност со формуларот наведен во Анекс I на оваа Регулатива. Исто така, мора да се обезбеди навремено и комплетирана електронска копија на формуларот.

2. Онаму каде групата која аплицирала е основана во држава членка, апликацијата мора да биде придружувана со декларација наведена во точката г) од член 7 став 6 од Регулативата 509/2006.

Онаму каде групата која аплицирала е основана во трета земја, апликацијата мора да биде придружувана со документи наведени во точката г) од член 7 став 3 на таа Регулатива.

3. Датумот на поднесување на апликацијата до Комисијата е датумот на кој апликацијата е внесена во поштенскиот регистар на Комисијата во Брисел.

Член 7
Здружени апликации

1. Онаму каде според правилата од алинеја два од членот 7 став 1 од Регулативата 509/2006 неколку групи од различни земји членки поднесуваат здружена апликација, процедурата за приговор наведена во ставот 5 од тој член треба да се одвива во сите засегнати земји членки.

2. Апликацијата, придружувана од декларацијата наведена во член 7 став 6 точка г) од Регулативата 509/2006 од сите засегнати земји членки треба да биде поднесена до Комисијата од која и да е засегната земја членка, или од која и да е група на апликанти од трети земји кои се засегнати, директно или преку авторитетите од засегнатите трети земји.

Член 8
Приговори

1. Изјавата за приговори за целите од членот 9 од Регулативата 509/2006 може да биде направена согласно формуларот, кој е изложен во Анекс III од оваа Регулатива.

2. При решавањето за прифатливоста на навремено доставениот приговор според членот 9 став 3 од Регулативата 509/2006, Комисијата ќе провери дали изјавата вклучува причини и оправданост за приговорот.

3. Периодот од шест месеци наведен во членот 9 став 5 од Регулативата 509/2006 започнува на датумот на испраќање на поканата од Комисијата до заинтересираните страни за да се постигне договор помеѓу нив.

4. Кога процедурата наведена во првата реченица од алинеја два во членот 9 став 5 од Регулативата 509/2006 ќе заврши, земјата членка апликант или апликантот од третата земја треба да ги соопшти резултатите од секоја консултација на Комисијата во период од еден месец и за тоа може да го користи формуларот изложен во Анекс IV на оваа Регулатива.

Член 9
Индикации и симболи

1. Симболот на Заедницата наведен во членот 12 став 2 на Регулативата (ЕС) 509/2006 има форма која е дефинирана во Анекс V на оваа Регулатива. Зборовите, „ГАРАНТИРАНА ТРАДИЦИОНАЛНА ПОСЕБНОСТ“ во внатрешноста на симболот може да се замени со со еквивалентен израз на друг официјален јазик на Заедницата како што е изложено во Анекс V на оваа Регулатива.

2. Онаму каде симболите или индикациите на Заедницата наведени во член 12 од Регулативата 509/2006 се појавуваат на ознаката на производот, мора да се придружени со регистрираното име или едно од нив, ако името е регистрирано на повеќе јазици.

Член 10
Регистар

1. Комисијата во седиштето во Брисел одржува регистар за производи со „гарантирана традиционална посебност“ (од сега натаму како регистар).

2. По влегувањето на законските инструменти за регистрирање на името во сила, Комисијата ќе ги запишува следниве податоци во регистарот:

а) Регистрираното име на производот на еден или повеќе јазици;

б) Информации дали регистрацијата е со или без резервација на името;

в) Информации дали групата аплицирала за користење на одредбите од членот 13 став 3

од Регулативата 509/2006;

г) Класата на производи како што е наведено во Анекс II на оваа Регулатива;

д) Индикацијата на земјата или земјите од групата или групите кои ја направиле апликацијата и

ѓ) Упатство за инструментот за регистрирање на името.

3. Во однос на имињата кои автоматски се регистрирани врз основа на член 19 став 2 од Регулативата (ЕС) 509/2006, Комисијата ќе ги запише во Регистарот до 31 јули 2008 година, датумот кој е обезбеден за одредбите на ставот 2 од овој член.

Член 11
Дополнувања за спецификацијата

1. Апликацијата за одобрување на промени на спецификацијата на производот треба да биде направена согласно формуларот од Анекс VI на оваа Регулатива.

2. Во случај кога има апликација за одобрување на промени на спецификацијата на производот според член 11 од Регулатива (ЕС) 509/2006:

а) Побараната информација според членот 7 од Регулативата (ЕС) 509/2006 треба да вклучува навремено комплетирана апликација наведена во став 1 од овој член и каде групата која аплицирала е основана во земја членка, декларација наведена во точката г) од членот 7 став 6 од таа Регулатива;

б) Информација која се публикува според член 8 став 2 од Регулатива (ЕС) 509/2006 треба да вклучува навремено комплетирана апликација наведена во став 1 од овој член.

3. За дополнувањето да се смета за минорно во значење на алинеја четири од членот 11 став 1 од Регулативата (ЕС) 509/2006, не смее да:

а) Се поврзува со суштинските карактеристики на производот;

б) Претставува суштински промени на методот на производство;

в) Вклучува промена на името или кој било дел од името или употреба на името на производот.

4. Онаму каде апликацијата се однесува на привремено дополнување на спецификацијата на производот кое е резултат на исполнување на задолжителни санитарни или фитосанитарни мерки од јавни авторитети како што е изложено во член 11 став 3 од Регулативата (ЕС) 509/2006, треба да бидат обезбедени докази за овие мерки.

5. Онаму каде Комисијата ќе реши да го прифати дополнувањето на спецификацијата кое вклучува или содржи промени на информациите заведени во Регистарот според член 10 од оваа Регулатива, тоа треба да соодветствува со оригиналните податоци од регистарот и новите податоци се запишуваат во регистарот со ефект од влегувањето во сила на спомнатото решение.

6. Поднесената информација до Комисијата според правилата на овој член мора да биде и во печатена и во електронска форма. Датумот на поднесување на апликацијата за дополнување до Комисијата мора да е на датумот на кој апликацијата е внесена во поштенскиот регистар на Комисијата во Брисел.

Член 12
Комуникација од назначените авторитети или тела

1. Авторитетите наведени во членот 14 став 1 од Регулативата (ЕС) 509/2006 или контролните тела наведени во вториот ред на алинеја еден од членот 15 став 1 од оваа Регулатива ќе комуницираат со земјата членка за имињата и адресите на производителите кои ја верификуваат сообразноста со спецификацијата на производот. Земјите членки треба да чуваат листи на производители, достапна до другите земји членки и Комисијата.

2. Авторитетите или контролните тела наведени во членот 15 став 2 од Регулативата (ЕС) 509/2006 треба да комуницираат со Комисијата за имињата и адресите на производителите кои ја верификуваат сообразноста со спецификацијата на производот.

Член 13
Поништување

1. Комисијата може да ја прегледа сообразноста со условите од спецификацијата на земјоделскиот или прехранбениот производот, покриени со име за „гарантирана традиционална посебност" и да реши дека таа веќе не е можна или не може да се обезбеди, особено ако авторитетот или контролното тело наведено во член 15 од Регулативата (ЕС) 509/2006, не контактирало со Комисијата во период од 5 години.

2. Пред поништување на регистрацијата, Комисијата ќе ѝ дозволи на групата која аплицирала за регистрација да биде слушната и може да се одреди краен рок за коментар на групата.

3. Кога поништувањето ќе биде во сила, Комисијата треба да го тргне името од регистарот наведен во членот 10 од оваа Регулатива.

Член 14
Преодни правила

Одредбите од оваа Регулатива ќе се применуваат со ефект од денот на стапување во сила и се предмет на следново:

а) Одредбите од членовите од 1 до 4 ќе се применуваат само во однос на процедурите за регистрација и одобрување на дополнувањата каде објавувањето според член 8 став 2 од Регулативата (ЕС) 509/2006 или според член 8(1) од Регулативата (ЕЕС) 2082/92, не биле завршени пред влегување во сила на оваа Регулатива;

б) Одредбите од членовите 6, 7, 11 став 1, 11 став 2, 11 став 4 и 11 став 6 ќе се применуваат само во однос на апликациите за регистрација и одобрување на примените дополнувања до 19.04.2006 година;

в) Одредбите од ставовите 1, 2 и 3 од член 8 ќе се применуваат само за процедурите за приговор за кои шест месечниот период од член 9(1) во Регулативата (ЕС) 509/2006 не почнал на датумот на влегување во сила на оваа Регулатива;

г) Одредбите од членот 8 став 4 ќе се применуваат само во однос на процедурите за приговор за кои шест месечниот период во членот 9 став 1 Регулативата (ЕС) 509/2006 не истекол на датумот на влегување во сила на оваа Регулатива;

д) Одредбите од член 9 став 2 ќе се применуваат не подоцна од 1.07.2008 година, без судир со производите кои веќе се на пазарот пред тој датум.

Член 15
Укинување

Регулативата (ЕЕС) 1848/93 е укината.

Член 16
Влегување во сила

Оваа Регулатива влегува во сила на седмиот ден кој следи по нејзиното објавување во Службениот весник на Европската унија.

Како и да е, точката б) од членот 14 ќе се применува со ефект од 20.04.2006 година.

Оваа Регулатива е обврзувачка во целост и директно е применлива за сите земји членки.

Во Брисел, 18.10.2007 година.

АНЕКС I

(Кога овој формулар ќе се комплетира не треба да се остави текстот во квадратните загради - се брише и служи само за појаснување при пополнување на формуларот)

Апликација за регистрација на ГТП

Регулатива на Советот (ЕС) 509/2006 од 20.03.2006 година за земјоделските и прехранбените производи како гарантирана традиционална посебност

[Напиши име како во 3.1. подолу:] " "

ЕЗ: [само за употреба во Европската Комисија]

1. Име и адреса на групата апликанти

[Во случај на неколку групи апликанти, обезбеди информација за секоја од нив]

- Име на групата/или организацијата (ако е соодветно):
- Адреса:
- Телефон:
- e-mail адреса:

2. Земја членка или трета земја

3. Спецификација на производот

3.1. Име/иња што се регистрираат (Член 2 на Регулативата (ЕС) 1216/2007)

[Онаму каде регистрацијата е побарана на повеќе од еден јазик, вклучи ги сите форми на името што ќе се употребуваат. Онаму каде што е применет членот 13 став 3 од Регулативата (ЕС) 509/2006, односно каде групата специфицирала дека, кога производот е на пазар, ознаката може да содржи покрај индикација на оригиналниот јазик и индикација на други официјални јазици со која ќе се види дека производот е добиен во согласност со традицијата на регионот, земјата членка или третата земја од која потекнува апликацијата, тогаш индикацијата ќе биде преведена на други официјални јазици]

3.2. Без оглед дали името:

• е специфично само по себе

• го изразува специфичниот карактер на земјоделскиот или прехранбениот производ

[Обезбеди објаснување]

3.3. Дали има предвидено резервација на името според член 13 став 2 на Регулативата (ЕС) 509/2006

[Избери едно, „X“]

• Регистрација со резервација на име

• Регистрација без резервација на име

3.4. Тип на производ [како во Анекс II]

3.5.Опис на земјоделскиот или прехранбениот производ за кој се применува името од точка 3.1. (член 3 став 1 на Регулативата (ЕС) No 1216/2007)

3.6. Опис на методот на производство на земјоделскиот или прехранбениот производ за кој се применува името од точка (3.1.) (член 3 став 2 на Регулативата (ЕС) 1216/2007)

3.7. Специфичен карактер на земјоделскиот или прехранбениот производ (член 3 став 3 на Регулативата (ЕС) 1216/2007)

3.8. Традиционален карактер на земјоделскиот или прехранбениот производ (член 3 став 4 на Регулативата (ЕС) No 1216/2007)

3.9. Минимални барања и процедури за проверка на специфичниот карактер (член 4 на Регулативата (ЕС) No 1216/2007)

4. Авторитети или тела за верификација на сообразноста со спецификацијата на производот

[Ако има повеќе од еден авторитет или тело за верификација на сообразноста, вклучи ги информациите за секое од нив]

4.1. Име и адреса

- Име:
- Адреса:
- Телефон:
- e-mail адреса:

[Избери едно, "X":] | □ Јавна/ен | □ Приватна/ен |

4.2. Специфични задачи на авторитетот или телото

[Само задачите во врска со верификација на сообразноста со одредбите за спецификацијата]

АНЕКС II

Класификација на производи за целите на Регулативата (ЕС) No 509/2006

1. Производи од Анекс I на Договорот, наменети за човечка исхрана

Класа 1.1 Свежо месо (и внатрешни органи)

Класа 1.2 Месни производи (варени, солени, чадени итн)

Класа 1.3 Сирења

Класа 1.4 Други производи од животинско потекло (јајца, мед, разни млечни производи освен путер итн)

Класа 1.5 Масла и масти (путер, маргарин, масла, итн)

Класа 1.6 Овошје, зеленчук и житарки, свежи или преработени

Класа 1.7 Свежи риби, мекотели и ракови и производи добиени од нив

Класа 1.8 Други производи според Анекс 1 од Договорот

2. Прехранбени производи според Анекс I на Регулативата (ЕС) No 509/2006

Класа 2.1 Пиво

Класа 2.2 Чоколада и други прехранбени подготовки што содржат какао

Класа 2.3 Кондиторски производи, леб, колачи, слатки, бисквити и други пекарски производи

Класа 2.4 Тестенина, без оглед дали е варена или полнета

Класа 2.5 Однапред варени јадења

Класа 2.6 Подготвени зачински сосови

Класа 2.7 Супи или чорби

Класа 2.8 Пијалоци од растителни екстракти

Класа 2.9 Сладоледи и сорбеа (сорбе е замрзнат десерт подготвен од засладена вода ароматизирана со замрзнато овошје - обично овошен сок или пире и по желба со чоколадо, вино и/или ликер).

АНЕКС III

(Кога овој формулар ќе се комплетира не треба да се остави текстот во квадратните загради - се брише и служи само за појаснување при пополнување на формуларот)

Изјава за приговор

Регулатива на Советот (ЕС) 509/2006 од 20.03.2006 година за земјоделските и прехранбените производи како гарантирана традиционална посебност

1. Име на производот

[како што е дадено во публикацијата на Службениот весник (СВ)]

2. Официјална референца

[како што е дадено во публикацијата на Службениот весник (СВ)]

Референца број:

Датум на објавување на Службениот весник на ЕУ:

3. Контакт детали

Контакт лице: | Титула (Г-н, Г-ѓа …): | Име: |

Група/организација/лице:

или национален авторитет

Одделение:

Адреса:

Телефон +

e-mail адресса:

4. Причина за приговор:

• Несообразност со условите наведени во член 2 на Регулативата (ЕС) 509/2006

• Несообразност со условите наведени во член 4 на Регулативата (ЕС) 509/2006

• Несообразност со условите наведени во член 5 на Регулативата (ЕС) 509/2006

• Во случај на апликација според член 13 став 2, употребата на името е според закон, реномирани и економски значајно за слични земјоделски или прехранбени производи

5. Детали за приговор

Обезбеди изјава во која ќе се содржат причините и оправдувањето за приговорот. Исто така, обезбеди изјава во која ќе се наведат објаснувањата за легитимниот интерес на приговарачот, освен во случај кога приговорот е заведен кај националниот авторитет. Изјавата за приговор мора да е содржи потпис и датум.

АНЕКС IV

(Кога овој формулар ќе се комплетира не треба да се остави текстот во квадратните загради - се брише и служи само за појаснување при пополнување на формуларот)

Нотификација за завршување на консултациите по процедура за приговор

Регулатива на Советот (ЕС) 509/2006 од 20.03.2006 година за земјоделските и прехранбените производи како гарантирана традиционална посебност

1. Име на производ
[како што е дадено во публикацијата на Службениот весник (СВ)]

2. Официјална референца
[како што е дадено во публикацијата на Службениот весник (СВ)]
Референца број:
Датум на објавување на Службениот весник на ЕУ:

3. Резултат на консултациите

3.1. Постигнат е договор со следниов приговарач/и:
[анекс копии на писмата во кои се гледа постигнатиот договор]

3.2. Не е постигнат договор со следниов приговарач/и:

4. Спецификација на производот
Спецификацијата е дополнета
Да □ | Не □ |
Ако„Да“, анекс за дополнетата спецификација на производот

5. Датум и потпис
[Име]
[Оддел/Организација]
[Адреса]
[Телефон: +]
[e-mail адреса:]

АНЕКС V

Репродукција на симболите и индикациите на заедницата

1. Симболи на Заедницата во боја или црно и бело

Кога се употребува во боја може да се користи директна боја (пантон) или процес со четири бои.
Симболи на Заедницата во пантон:
(дадена слика 1)
(дадена слика 2)
Симболи на Заедницата во процес со четири бои:
(дадена слика 1)
(дадена слика 2)
Симболи на Заедницата во црно и бело:
(дадена слика 1)

2. Симболи на Заедницата во негатив
Ако бојата на позадината на пакувањето или ознаката е темна, симболите може да се употребуваат во негатив формат.
(дадена слика 1)

3. Контраст со позадински бои
Ако симболот се употребува во боја или обоена поздаина што ќе ја отежне забележливоста, надворешниот круг околу симболот треба да се користи за да се подобри контрастот со позадината.
(дадена слика 1)

4. Типографија
За текст треба да се користат големи букви на фонтот Times Roman.

5. Редукција
Минималната големина на симболите на Заедницата е 15 mm во дијаметар.

6. „Гарантирана традиционална посебност“ и нејзините кратенки на јазиците на ЕУ:
ЕУ јазик | Термин | Кратенка |
BG | храна с традиционно специфичен характер | HTSH |
ES | especialidad tradicional garantizada | ETG |
CS | zaručená tradiční specialita | ZTS |
DA | garanteret traditionel specialitet | GTS |

DE | garantiert traditionelle Spezialität | g.t.S. |
ET | garanteeritud traditsiooniline eritunnus | GTE |
EL | εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν | Ε Π Ι Π |
EN | traditional speciality guaranteed | TSG |
FR | spécialité traditionnelle garantie | STG |
GA | speisialtacht thraidisiúnta ráthaithe | STR |
IT | specialità tradizionale garantita | STG |
LV | garantēta tradicionālā īpatnība | GTI |
LT | garantuotas tradicinis gaminys | GTG |
HU | hagyományos különleges termék | HKT |
MT | speċjalità tradizzjonali garantita | STG |
NL | gegarandeerde traditionele specialiteit | GTS |
PL | gwarantowana tradycyjna specjalność | GTS |
PT | especialidade tradicional garantida | ETG |
RO | specialitate tradițională garantată | STG |
SK | zaručená tradičná špecialita | ZTŠ |
SL | zajamčena tradicionalna posebnost | ZTP |
FI | aito perinteinen tuote | APT |
SV | garanterad traditionell specialitet | GTS |

АНЕКС VI

(Кога овој формулар ќе се комплетира не треба да се остави текстот во квадратните загради - се брише и служи само за појаснување при пополнување на формуларот)

Дополнување на апликацијата

Регулатива на Советот (ЕС) 509/2006 од 20.03.2006 година за земјоделските и прехранбените производи како гарантирана традиционална посебност

Апликација за дополнување според член 11
[Регистрирано име] „ “
[само за употреба во Европската Комисија]

1. Група апликанти
- Име на групата
- Адреса
- Телефон: +
- e-mail адреса:

2. Земја членка или трета земја

3. Заглавие на спецификацијата кое се дополнува
• Име на производ
• Резервација на име (член13(2) на Регулативата на Советот (ЕС) No 509/2006)
• Опис на производот
• Метод на производство
• Друго (специфицирај):

4. Тип на дополнување(ња)
• Дополнување на спецификацијата на регистрираниот ГТП
• Привремено дополнување на спецификацијата што е резултат на задолжителното исполнување на санитарните и фитосанитарните мерки пропишани од јавни авторитети (член 11 став 3 на Регулативата (ЕС) 509/2006) (обезбеди доказ за овие мерки)

5. Дополнување(а)
[За секое заглавие што е обележано во секцијата 3 погоре, обезбедете кусо објаснување за секое дополнување. Исто така, обезбедете изјава во која ќе го објасните легитимниот интерес на групата што го предлага дополнувањето]

6. Ажурирана спецификациија на производот

РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА

ПРАВНА РАМКА ВО РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА ЗА ЗАШТИТА НА ЗЕМЈОДЕЛСКИТЕ И ПРЕХРАНБЕНИТЕ ПРОИЗВОДИ

Земјоделството и руралниот развој се клучните претпристапни елементи на Македонија за Европската унија. За да се постигне наведената стратешка цел, националната политика опфати шест главни прашања во периодот 2007-2013 година наведени во **Националната стратегија за земјоделство и рурален развој 2007-2013**, односно:

1) Зголемување на конкурентноста на секторот

2) Постигнување на квалитет и безбедност на храна

3) Постигнување на одржливо управување со ресурси

4) Подобрување на условите за живот во руралните средини

5) Реформа на регулаторната и институционалната рамка

6) Институционални реформи на МЗШВ

Политиката на развој на земјоделството и руралните подрачја соодветно е поддржана со буџетска поддршка која треба да обезбеди планирани активности и резултати до 2013 година.

Дел од оваа политика е политиката за поддршка на земјоделството. Таа претставува основен инструмент за поддршка на земјоделското производство и се состои од директни плаќања (субвенции) по хектар во производството на растителни култури и по грло во сточарството (Додаток 4).

Финансиската поддршка значи и продолжување на одгледување **традиционални суровини**. Со други зборови, составен дел на оваа поддршка **се земјоделските производи кои можат да се заштитат како ГТП**. Исто така, овие производи **се користат и како суровина за добивање на традиционални прехранбени производи** кои можат да се регистрираат како **ГТП**. Впрочем и според дефиниција, **секој производ што сака да се заштити како ГТП** треба да е произведен на традиционален начин, **со традиционална суровина**. На овој начин се поттикнува одгледувањето и одржувањето на традиционалните суровини кои се неопходни за производство на традиционални производи.

Прашањата поврзани со производството, контролата, признавањето и регистрацијата на ознаката на производи со гарантирана традиционална посебност (ГТП) се регулирани со Законот за земјоделство и рурален развој (Службен весник на Република Македонија бр. 134/2007) во посебна глава - **IV КВАЛИТЕТ И ОЗНАКИ НА ЗЕМЈОДЕЛСКИТЕ ПРОИЗВОДИ**.

Во овој Закон ГТП е дефиниран како:

ДЕФИНИЦИЈА [3]

Земјоделско - прехранбените производи, произведени на традиционален начин, со традиционална суровина или карактеристичен традиционален состав или начин на производство, односно преработка се производи со гарантирана традиционална посебност

Покрај ГТП, во оваа глава се опфатени уште и: добрата земјоделска и хигиенска практика, минималниот квалитет на одделни земјоделски производи, земјоделските производи со повисок квалитет, земјоделските органски производи и интегралните земјоделски производи, ознаката за потекло и географска ознака, декларирањето, признавањето на ознаките, постапката за признавање на ознаките, трошоците на постапката за признавање и утврдувањето на соодветност и ознака на земјоделските производи.

Во продолжение следуваат членовите кои ја опфаќаат гарантираната традиционална посебност, како и ознаката на потеклото и географската ознака.

1. КВАЛИТЕТ НА ЗЕМЈОДЕЛСКИ ПРОИЗВОДИ

Член 40
Земјоделски производ со гарантирана традиционална посебност

Земјоделскиот производ со гарантирана традиционална посебност е производ произведен од традиционални суровини или во него има карактеристичен традиционален состав или начин на производство, односно преработка. Начинот на вршење на контролата и постапката за признавање на земјоделски производи со гарантирана традиционална посебност, како и ознаката за гарантирана традиционална посебност ги пропишува Министерот.

Производот од ставот 1 на овој член се обележува со ознака за гарантирана традиционална посебност.

Член 41
Декларација

Земјоделскиот производ пуштен во промет мора да биде проследен со декларација. Земјоделскиот производ мора да е во согласност со декларацијата од ставот 1 на овој член. Декларацијата од ставот 1 на овој член задолжително се чува и кај производителот. Министерот ги пропишува видовите податоци кои декларацијата од ставот 1 на овој член мора да ги содржи, како и рокот на нејзиното чување.

2. ОЗНАКА НА ПОТЕКЛО И ГЕОГРАФСКА ОЗНАКА

Член 42
Ознака за потекло и географска ознака

За стекнување, остварување и заштита на ознаката за потекло и географската ознака на земјоделските производи се применуваат прописите за индустриска сопственост.

3. ПРИЗНАВАЊЕ НА ОЗНАКИТЕ НА ЗЕМЈОДЕЛСКИТЕ ПРОИЗВОДИ

Член 43
Признавање на ознаките

Признавање на ознаки на земјоделски производи кои не се регулирани со друг пропис, врши Министерството.

Министерството покрај постапката за признавање:

- Води евиденција за производителите, односно преработувачите кои ги употребуваат тие ознаки

- Ја следи употребата на ознаките во поглед на обемот на производството, односно преработката

1. - Соработува со овластените институции во други држави и

2. - Врши други задачи од подрачјето на употреба на ознаките.

Евиденцијата од ставот 2 алинеја 1 на овој член особено содржи:

1. - Име, односно назив на субјектот,
2. - Адреса, односно седиште,
3. - Вид на ознаката и
4. - Обем на производство, односно преработка на земјоделски производ.

Содржината и начинот на водење на евиденцијата на производителите, односно преработувачите кои употребуваат ознаки за земјоделски производи, поблиску ги пропишува Министерот.

Член 44
Постапка

За признавање на ознаките од членот 43 став 1 на овој закон производителот, преработувачот или други заинтересирани субјекти поднесуваат барање до Министерството.

Барањето од ставот 1 на овој член особено содржи:

1. - Идентификациски податоци за субјектот и

2. - Документи кои го докажуваат составот, особините, потеклото, начинот на производство, односно преработка на земјоделските производи

или на нивните суровини. Министерот ги пропишува формата и содржината на образецот на барањето од ставот 2 на овој член. Министерот одлучува по барањето и донесува решение за признавањето на ознаките од ставот 1 на овој член во рок од три месеца од приемот на барањето.

Член 45
Трошоци

Трошоците на постапката за признавање на ознаките од членот 43 став 1 на овој Закон се на товар на подносителот на барањето од членот 44 став 1 на овој Закон. Висината на трошоците од ставот 1 на овој член не може да биде повисока од стварно направените трошоци за лабораториски испитувања и анализи во зависност од видот на земјоделскиот производ.

Доколку при вршење на инспекциски надзор се утврди дека земјоделскиот производ не е во согласност со пропишаните услови, трошоците за лабораториските испитувања и анализи ги плаќа производителот, односно правното или физичкото лице кое пуштило во промет несоодветен земјоделски производ.

4. УТВРДУВАЊЕ НА СООДВЕТНОСТ

Член 46
Утврдување на соодветност и ознака на земјоделски производи

Утврдување на соодветноста и ознаката на земјоделски производи опфаќа:

- Проверување на соодветноста на земјоделските производи со прописите за квалитет, декларациите и ознаките и
- Издавање сертификат за соодветност на земјоделските производи.

Министерот ги пропишува методите и постапките за утврдување на соодветност на земјоделските производи, како и содржината на сертификатот за соодветност на земјоделските производи. За утврдување на соодветност од ставот 1 на овој член министерот може да овласти организации за контрола на квалитет на земјоделски производи, организации кои издаваат документи за соодветност, лаборатории за испитувања и лаборатории за контрола на резултатите од мерењето, согласно со членот 62 од овој Закон.

ПРЕДЛОГ МЕТОДОЛОГИЈА ЗА ДЕФИНИРАЊЕ И СЕЛЕКЦИЈА НА ТРАДИЦИОНАЛНИ ПРОИЗВОДИ ВО РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА

Еден од приоритетите на Република Македонија во областа на прехранбената индустријата е да се заштити традиционална храна, а со тоа и културното наследство. Токму затоа државата треба да ги субвенционира производителите кои ќе решат да ги заштитат своите производи како „гарантирана традиционална посебност".

Заштитата на производите треба да се одвива во две фази:

1. Дефинирање на концептот и поимот традиционална храна од аспект на потрошувачите и

2. Селекција на традиционални производи што ќе се заштитуваат.

Проф. д-р Владимир Какуринов ја разработи следнава методологија со чија помош ќе се врши селекција на традиционални производи во Република Македонија. За исполнување на првата фаза, односно, односно за дефинирање на концептот за традиционална храна во Република Македонија од аспект на потрошувачите, Проф. д-р Владимир Какуринов како неопходни поставува три прашалници на кои треба да одговори репрезентативен примерок на потрошувачи.

Табела 6. Прашалник за генерална претстава за тоа што е традиционална храна.

Кој израз најдобро опишува традиционална храна?	**Означи (Ö)**
Ја јаделе нашите баби и дедовци	
Добро познат производ	
Често се јаде	
Автентичен е рецептот	
Има специфични сензорни својства	
Се јаде зависно од сезоните	
Иста е како што ја подготвуваат бабите	
Автентично е потеклото на суровината	
Автентичен е процесот на производство	
Има приказна	
Локална е	
Се служи во специјални пригоди	
Природна е и малку обработена	

Табела 7. Прашалник за својствата што се важни за традиционалната храна кај потрошувачите.

Својство (производот треба да)		**Позитивно** (+)	**Негативно** (-)	**Нема значење** (НЗ)
е	Квалитетен			
	Безбеден			
	Добар за здравјето			
	Еколошки производ			
има	Специјален вкус			
	Добар вкус			
	Прехранбена вредност			
	Убав изглед			
	Избор			
	Кусо време за подготвување			
	Ниска цена			
биде	Со постојан квалитет			
	Поддршка за локалната економија			
	Лесен за подготвување			
	Лесно достапен			

Табела 8. Прашалник за тоа кои производи потрошувачите во Република Македонија ги доживуваат како традиционални.

Бр.	Наведете традиционални македонски прехранбени производи?	Каде го има/се подготвува?
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

Подобивањетонарезултатитеодпретходните три прашалници, треба да се изврши процес на селекција, односно да се донесе решение кои производи прво ќе се заштитуваат.

Селекцијата ја врши едно мултидисциплинарно тело. Ова мултидисциплинарно тело треба да е под ингеренција на соодветен државен орган (кај нас Министерството за земјоделство, шумарство и водостопанство), составено од внатрешни и надворешни членови и да работи на постојана основа.

За да биде објективен, процесот на селекција мора да се базира на следниве три последователни постапки:

1. Документација
2. Приоретизација и
3. Проценка и селекција

Секоја постапка има различен број на чекори кои се претставени во Табела 9.

Табела 9. Процес на селекција на производи за заштита со гарантирана традиционална посебност.

	ПОСТАПКИ		
Бр.	**1 ДОКУМЕНТАЦИЈА**	**2 ПРИОРЕТИЗАЦИЈА**	**3 ПРОЦЕНКА И СЕЛЕКЦИЈА**
1	Опис на прехранбениот производ	Документација за традиционалниот карактер	Листи на прехранбени производи според концептот и дефинирањето на традиционалната храна од страна на потрошувачите (Табели 6, 7 и 8) и постапките 1 и 2 од оваа Табела
2	Документација за традиционалниот карактер на прехранбениот производ според дефиницијата во Регулатива на Советот (ЕС) No. 509/2006	Достапност и квалитет на податоците за составот на прехранбениот производ	Проценка на степенот на совпаѓање на двете листи
3	Податоци за консумирање на специфичната храна или категорија во која спаѓа тој прехранбен производ	Податоци за консумирање на прехранбениот производ или употреба на термините „често“ и „ретко“	Селекција на најмалку 5 прехранбени производи од исти или различни класи според Регулатива на Комисијата (ЕС) 126/2007), водејќи сметка да се сметаат за традиционални на ниво на: а. цела земја, б. повеќе региони в. еден регион г. една локација и тоа по наведениот опаѓачки редослед
4	Достапност или недостапност на податоци за состојките на прехранбениот производ	Влијание врз здравјето	
5	Референци за сите претходно наведени информации	Маркетинг потенцијал	

Ако Република Македонија сака да ги заштити своите традиционални производи, тогаш тоа треба да го стори час поскоро.

Основна причина за ова тврдење е дека останатите земји не чекаат и се многу брзи при заштитата на своите традиционални производи. Како пример може да се погледне Додаток 2 (Табела 13, 14 и 15 за производи со гарантирана традиционална посебност во различни фази на заштита).

Исто така, веќе спомнатите земји од проектот euroFIR, на основа на сите критериуми на Европската унија изработиле листи со по 5 традиционални производи кои се нивен приоритет за заштита. Овие производи се наведени во Табела 10. За нас се посебно интересни Балканските земји, односно Бугарија (со производите лутеница и тиквеник) кои ние ги сметаме за наши, македонски традиционални производи.

Табела 10. Селектирани прехранбени производи како најкарактеристични за 12 земји од проектот euroFIR.

Централно - западно европски земји			
Бр.	**Австрија**	**Германија**	**Белгија**
1	Супа од зеленчук (Gemüsesuppe)	Чадена шунка „Црна шума“ (Schwarzwälder Schinken)	Крокет од морки ракчиња (Garnaalkroket)
2	Виенска шницла (Wiener Schnitzel)	Туринski пржен колбас (Thüringer Rostbratwurst)	Фламанска чорба (Vlaamse stoofkarbonaden)
3	Тестенини со зелка (Krautfleckerl)	Швабски равиоли (Maultaschen)	Ролат од месо, ќофтиња од месо (Vleesbrood, vleesballetjes)
4	Кнедли од компири (Erdäpfelknödel)	Дрезденско овошно ќофте (Dresdener Stollen)	Гратинирана ендивија со шунка и сос од сирење (Gegratineerde hespenrolletjes met witloof en kaassaus)
5	Штрудла од јаболко (Apfelstrudel)	Памперникел леб (Pumpernickel Brot)	Бриселски вафли (Brusselse Beslagwafel)
Балкански земји			
Бр.	**Бугарија**	**Грција**	**Турција**
1	Таратор (Таратор)	Колбаси со праз (Λουκάνικα με πράσο)	Пресувано месо „Пастирма“ (Pastirma)
2	Телешка „Попска“ јанија (Телешка ‘Попска’ ®ни®)	Чорба од зајак (Κουνέλι στιφάδο)	Сува ферментирана супа „Тархана“ (Tarhana)
3	Коприва со ориз (Коприва с ориз)	Супа од наут (Ρεβίθια σούπα)	Чорба од инчун (Hamsi bugulama)
4	Лутеница (Л¥теница)	Желе од шира (Μουσταλευριά)	Кебап со јогурт (Kebab with yogurt)
5	Пита со тиква (Тиквеник)	Црешовиден патлиџан од Санторини (Τοματάκι Σαντορίνης)	Баклава (Baklava)
Западно европски - Балтички земји			
Бр.	**Полска**	**Данска**	**Литванија**
1	Ладна салата „Хлодник“ (Chlodnik)	Школковидна тестенина полнета со пилешко и аспарагус (Tarteletter med høns i asparges)	Сирење „Џиугас“ (Sūris ’Džiugas’)
2	Свинска кременадла (Kotlet schabowy)	Плескавица (Hakkebøf)	Ладна свежа супа од цвекло (Šaltibarščiai)
3	Чорба од кисела зелка, месо и сушени печурки (Bigos)	Пржена риба лист (Stegt rødspætte)	Варен колбас (Kaimiškos dešrelės)
4	Дрвен колач (Sękacz)	Џем од јагоди со ванила (Jordbærgrød med fløde)	Цепелини со месо (Cepelinai su mėsa)
5	Чадено козјо сирење (Oscypek)	Пита од јаболка (Æblekage)	Литвански бисквити „Твигс’“ (Žagarėliai)

Медитерански земји			
Бр.	**Португалија**	**Шпанија**	**Италија**
1	Зелена супа од кељ (Caldo verde)	Лут сос од зеленчук (Mojo picón)	Ролат полнет со рикота (Cannoli Siciliani)
2	Бакалар со наут (Bacalhau com grão)	Артичока во сос од бадем (Cardos en salsa de almendras)	„Вичентина“ бакалар (Bacala' alla Vicentina)
3	Португалски варен ручек (Cozido à portuguesa)	Салата „Ескаливада“ од печена пиперка и модар патлиџан (Escalivada)	Пица Наполитана маргарита (Pizza Napoletana Margharita)
4	Јарешко печено месо (Cabrito assado no forno)	Галициски октопод (Pulpo a la Gallega 'a feira')	Задушено јунешко месо во Бароло вино (Brasato al Barolo)
5	Слатко од јајца од Мурсија (Toucinho de céu de Murça)	Колач од бадем (Soplillos)	Тосканска пита (Castagnaccio Toscano)

Од овие причини мора веднаш да се започне со работа и да се заштитат македонските традиционални производи. Проф. д-р Владимир Какуринов изработи еден предлог на македонски традиционални производи што би можеле да се заштитат како ЗОП, ЗГО и ГТП. Оваа предлог листа е наведена во Додаток 3, Табела 16.

ДОДАТОК 1

ТИПОВИ ЗАШТИТА НА ЗЕМЈОДЕЛСКИ И ПРЕХРАНБЕНИ ПРОИЗВОДИ

Табела 11. Закони и типови земјоделски и прехранбени производи што можат да се заштитат како ЗОП и ЗГО.

<table>
<tr><th colspan="5">Заштита на одредницата на потеклото (ЗОП) и
заштита на географските индикации (ЗГО)</th></tr>
<tr><td>Закон</td><td>Регулатива на Советот (ЕС) No. 510/2006 [9]</td><td colspan="2">АНЕКС I
Прехранбени производи
➢ Пива
➢ Напитоци од растителни екстракти
➢ Леб, колачи, слатки, кондиторски и други пекарски производи
➢ Природни гуми и смоли
➢ Пасти од сенф
➢ Тестенина
➢ Сол (дополнета со (ЕС) 417/2008</td><td>АНЕКС II
Земјоделски производи
➢ Сено
➢ Основни масла
➢ Плута
➢ Кошинил (суровина од животинско потекло)
➢ Цвеќиња и украсни растенија
➢ Волна
➢ Производи добиени со плетење врбови или други гранки
➢ Триен лен
➢ Памук (дополнет со (ЕС) No. 628/2008)</td></tr>
<tr><td>Имплементиран со:</td><td>Регулатива на Комисијата (ЕС) No. 1898/2006 во Анекс II [10]
Класификација на производи за целите на Регулативата (ЕС) 510/2006</td><td>Класа 1.1 Свежо месо (и внатрешни органи)
Класа 1.2 Месни производи (варени, солени, чадени итн)
Класа 1.3 Сирења
Класа 1.4 Други производи од животинско потекло (јајца, мед, разни млечни производи освен путер итн)
Класа 1.5 Масла и масти (путер, маргарин, масла, итн)
Класа 1.6 Овошје, зеленчук и житарки, свежи или преработени
Класа 1.7 Свежи риби, мекотели и ракови и производи добиени од нив
Класа 1.8 Други производи според Анекс 1 од Договорот (зачини итн).</td><td>Класа 2.1 Пива
Класа 2.2 Природни минерални и изворски води
Класа 2.3 Пијалоци од растителни екстракти
Класа 2.4 Леб, колачи, слатки, бисквити, кондиторски производи и други пекарски производи
Класа 2.5 Природни гуми и смоли
Класа 2.6 Пасти од сенф
Класа 2.7 Тестенини</td><td>Класа 3.1 Сено
Класа 3.2 Основни масла
Класа 3.3 Плута
Класа 3.4 Кошинил (суровина од животинско потекло)
Класа 3.5 Цвеќиња и украсни растенија
Класа 3.6 Волна
Класа 3.7 Производи добиени со плетење врбови или други гранки
Класа 3.8 Триен лен</td></tr>
</table>

Табела 12. Закони и типови земјоделски и прехранбени производи што можат да се заштитат како ГТП.

Гарантирана традиционална посебност (ГТП)			
Закон	*Регулатива на Советот (ЕС) 509/2006* [7]	АНЕКС I **Прехранбени производи** ➢ Пиво ➢ Чоколада и други прехранбени подготовки што содржат какао ➢ Кондиторски производи, леб, колачи, слатки, бисквити и други пекарски производи ➢ Однапред варени јадења ➢ Подготвени зачински сосови ➢ Супи или чорби ➢ Пијалоци од растителни екстракти ➢ Сладоледи и сорбеа*	
Имплементиран со:	*Регулатива на Комисијата (ЕС) 1216/2007 во Анекс II* **Класификација на производи за целите на Регулативата (ЕС) 509/2006** [8]	**1. Производи од Анекс I на Договорот, наменети за човечка исхрана** Класа 1.1 Свежо месо (и внатрешни органи) Класа 1.2 Месни производи (варени, солени, чадени итн) Класа 1.3 Сирења Класа 1.4 Други производи од животинско потекло (јајца, мед, разни млечни производи освен путер итн) Класа 1.5 Масла и масти (путер, маргарин, масла, итн) Класа 1.6 Овошје, зеленчук и житарки, свежи или преработени Класа 1.7 Свежи риби, мекотели и ракови и производи добиени од нив Класа 1.8 Други производи според Анекс 1 од Договорот	**2. Прехранбени производи според Анекс I на Регулативата (ЕС) No 509/2006** Класа 2.1 Пиво Класа 2.2 Чоколада и други прехранбени подготовки што содржат какао Класа 2.3 Кондиторски производи, леб, колачи, слатки, бисквити и други пекарски производи Класа 2.4 Тестенина, без оглед дали е варена или полнета Класа 2.5 Однапред варени јадења Класа 2.6 Подготвени зачинети сосови Класа 2.7 Супи или чорби Класа 2.8 Пијалоци од растителни екстракти Класа 2.9 Сладоледи и сорбеа*

*Сорбе е замрзнат десерт подготвен од засладена вода ароматизирана со замрзнато овошје - обично овошен сок или пире и по желба со чоколадо, вино и/или ликер).

ДОДАТОК 2

ПРОИЗВОДИ СО ГАРАНТИРАНА ТРАДИЦИОНАЛНА ПОСЕБНОСТ ВО РАЗЛИЧНИ ФАЗИ НА ЗАШТИТА

Табела 13. Регистрирани ГТП прехранбени производи во ЕУ.

Бр.	Досие	Земја	Име	Тип производ	Класа	Датум
1	PL/TSG/0007/0054	Полска	Pierekaczewnik	Тестенина полнета со месо или сирење и суво грозје или овошје	Класа 2.4	30/06/2009
2	PL/TSG/0007/0049	Полска	Olej rydzowy	Масло од лен	Класа 1.5	16/06/2009
3	ES/TSG/0107/0018	Шпанија	Panellets	Слатки од марципан	Класа 2.4	02/10/2008
4	PL/TSG/0007/0036	Полска	Dwójniak	Медовина	Класа 1.8	29/07/2008
5	PL/TSG/0007/0035	Полска	Czwórniak	Медовина	Класа 1.8	29/07/2008
6	PL/TSG/0007/0033	Полска	Trójniak	Медовина	Класа 1.8	29/07/2008
7	PL/TSG/0007/0034	Полска	Półtorak	Медовина	Класа 1.8	29/07/2008
8	NL/TSG/0007/0023	Холандија	Boerenkaas	Сирење	Класа 1.3	12/12/2007
9	SE/TSG/0007/0022	Шведска	Hushållsost	Сирење	Класа 1.3	10/02/2004
10	FI/TSG/0007/0015	Финска	Karjalanpiirakka	Пита полнета со пире од зеленчук и ориз	Класа 2.4	20/02/2003
11	FI/TSG/0007/0013	Финска	Kalakukko	'Ржен леб полнет со месо и риба	Класа 2.4	16/07/2002
12	FI/TSG/0007/0014	Финска	Sahti	Пиво	Класа 2.1	09/02/2002
13	SE/TSG/0007/0020	Шведска	Falukorv	Колбас	Класа 1.2	13/12/2001
14	ES/TSG/0007/0003	Шпанија	Leche certificada de Granja	Млеко од фармски добиток одгледан во чиста раса	Класа 1.4	07/07/2000
15	UK/TSG/0007/0004	Велика Британија	Traditional Farmfresh Turkey	Месо од мисирка	Класа 1.1	07/07/2000
16	ES/TSG/0007/0012	Шпанија	Jamón Serrano	Шунка	Класа 1.2	13/11/1999
17	IT/TSG/0007/0001	Италија	Mozzarella	Сирење	Класа 1.3	26/11/1998
18	BE/TSG/0007/0008	Белгија	Kriek, Kriek-Lambic, Framboise-Lambic, Fruit-Lambic / Kriek, Kriekenlambiek, Frambozenlambiek, Vruchtenlambiek	Пиво	Класа 2.1	07/05/1998
19	BE/TSG/0007/0005	Белгија	Lambic, Gueuze-Lambic, Gueuze / Lambiek, Geuze-Lambiek, Geuze	Пиво	Класа 2.1	07/05/1998

20	BE/TSG/0007/0007	Белгија	Vieille Gueuze, Vieille Gueuze-Lambic, Vieux Lambic / Oude Geuze, Oude Geuze-Lambiek, Oude Lambiek	Пиво	Класа 2.1	21/11/1997
21	BE/TSG/0007/0009	Белгија	Vieille Kriek, Vieille Kriek-Lambic, Vieille Framboise-Lambic, Vieux fruit-Lambic/Oude Kriek, Oude Kriekenlambiek, Oude Frambozenlambiek, Oude Fruit-lambiek	Пиво	Класа 2.1	21/11/1997
22	BE/TSG/0007/0006	Белгија	Faro	Пиво	Класа 2.1	21/11/1997

Табела 14. Поднесена апликација за регистрирање како ГТП прехранбени производи.

Бр.	Досие	Земја	Име	Тип производ	Класа	Датум
1	UK/TSG/0007/0057	Велика Британија	Traditional Brambley Apple Pie Filling	Смеса за пита од: јаболки, шеќер, скроб и разни киселини	Класа 1.6	05/11/2008
2	SK/TSG/0007/0056	Словачка	Bratislavský rožok; Pressburger kipfel; Pozsonyi kifli	Кифли	Класа 2.4	04/02/2008
3	NL/TSG/0107/0023	Холандија	Boerenkaas	Сирење	Класа 1.3	08/10/2007
4	SE/TSG/0107/0020	Шведска	Falukorv	Салама	Класа 1.2	31/08/2007
5	SK/TSG/0007/0055	Словачка	Špekačky	Колбас	Класа 1.2	21/05/2007
6	SK/TSG/0007/0051	Словачка	Spišské párky	Колбас	Класа 1.2	18/01/2007
7	FR/TSG/0007/0048	Франција	Moules de Bouchot	Дагњи (школки)	Класа 1.7	28/12/2006
8	SK/TSG/0007/0045	Словачка	Ovči Salašnicky údený syr	Сирење	Класа 1.3	20/10/2006
9	SK/TSG/0007/0046	Словачка	Ovči hrudkovy syr - salašnicky	Сирење	Класа 1.3	20/10/2006
10	SK/TSG/0007/0042	Словачка	Liptovská saláma	Салама	Класа 1.2	04/08/2006
11	SK/TSG/0007/0044	Словачка	Lovecká saláma	Салама	Класа 1.2	04/08/2006
12	ES/TSG/0007/0037	Шпанија	Tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta	Колачи со масло	Класа 2.4	09/11/2005
13	UK/TSG/0007/0024	Велика Британија	Traditionally farmed Gloucestershire old spots pork	Свинско месо	Класа 1.1	13/02/2004
14	UK/TSG/0007/0021	Велика Британија	Traditional Grass fed Red Poll beef	Говедско месо	Класа 1.1	30/04/2001

Табела 15. Објавени апликација за регистрирање како ГТП прехранбени производи.

Бр.	Досие	Земја	Име	Тип производ	Класа	Датум
1	PL/TSG/0007/0053	Полска	Kielbasa Mysliwska	Колбас	Класа 1.2	14/07/2009
2	PL/TSG/0007/0047	Полска	Kielbasa jalowcowa	Колбас	Класа 1.2	11/07/2009
3	PL/TSG/0007/0050	Полска	Kabanosy	Колбас	Класа 1.2	09/07/2009
4	SI/TSG/0007/0025	Словенија	Prekmurska gibanica	Гибаница	Класа 2.4	18/06/2009
5	SI/TSG/0007/0029	Словенија	Belokranjska pogača	Погача	Класа 2.4	17/06/2009
6	LT/TSG/0007/0032	Литванија	Skilandis	Колбас	Класа 1.1	08/05/2009
7	SI/TSG/0007/0026	Словенија	Idrijski žlikrofi	Тестенина понета со сало, сланина, кромид, зачини, црн пипер	Класа 2.4	06/05/2009
8	IT/TSG/0007/0031	Италија	Pizza Napoletana	Пица	Класа 2.3	14/02/2008

ДОДАТОК 3

ПРЕДЛОГ НА ПРОИЗВОДИ ЗА ГТП ЗАШТИТА

Табела 16. Предлог на земјоделски и прехранбени производи од Република Македонија за заштита како ГТП производи, групирани во класи според Регулатива на Комисијата (ЕС) 1216/2007. [8]

Класа	ГРУПА ПРОИЗВОДИ/Производ
1.2	**МЕСНИ ПРОИЗВОДИ (ВАРЕНИ, СОЛЕНИ, ЧАДЕНИ ИТН)**
	Кумановски суџук
	Македонски тенок колбас
	Штипски колбас
	Македонски колбас
	Овчеполски колбас
1.3	**СИРЕЊА**
	Беровско сирење
	Биено сирење
	Галички кашкавал
	Галичко сирење
	Осоговски кашкавал
	Трничко сирење
	Шарски кашкавал
1.4	**ДРУГИ ПРОИЗВОДИ ОД ЖИВОТИНСКО ПОТЕКЛО (ЈАЈЦА, МЕД, РАЗНИ МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ ОСВЕН ПУТЕР ИТН)**
	Матеница
	Попара
1.6	**ОВОШЈЕ, ЗЕЛЕНЧУК И ЖИТАРКИ, СВЕЖИ ИЛИ ПРЕРАБОТЕНИ**
	Ајвар
	Беровски грав
	Бабури со лук
	Бучимски кромид
	Везени пиперки
	Велешки пинџур
	Дојранска маслинка
	Лутеница
	Макало
	Македонска салата
	Охридска цреша
	Пинџур
	Салата маканица
	Салата од суви пиперки
	Солен пекмез
	Тетовски грав
	Тетовско јаболко
	Толчен лук
	Шопска салата

Класа	ГРУПА ПРОИЗВОДИ/Производ
1.7	**СВЕЖИ РИБИ, МЕКОТЕЛИ И РАКОВИ И ПРОИЗВОДИ ДОБИЕНИ ОД НИВ**
	Вардарска вретенушка
	Вардарска штипалка
	Вардарски бојник
	Вардарски клен
	Дојранска белвица
	Дојранска перкија
	Дојранска писа
	Дојранска црвеноперка
	Зимска пастрмка
	Источна мренка
	Јагула на жар печена во пепел
	Крап во тепсија
	Летна пастрмка
	Македонска мрена
	Мермур
	Насечена јагула
	Охридска белвица
	Охридска вретенушка
	Охридска јагула
	Охридска пастрмка
	Охридска пастрмка на горички начин
	Охридска пастрмка на охридски начин
	Охридска пастрмка на путер
	Охридска писа
	Охридска плашица
	Охридска штипалка
	Охридски грунец
	Охридски клен
	Охридски мренец
	Охридски скобуст
	Пелагониска пастрмка
	Пелистерска пастрмка
	Пласкун
	Платиче
	Поточна пастрмка
	Преспанска белвица

Класа	ГРУПА ПРОИЗВОДИ/Производ
	Преспанска мренка
	Преспанка штипалка
	Преспански грунец
	Преспански крап
	Преспански скобуст
	Преспански циронки
	Преспански шлунец
	Струмичка белвица
	Струмичка вретенушка
	Струмички клен
	Струшка пастрмка
	Тресена пастрмка
	Ќофтиња од икра
	Шлунец
1.8	**ДРУГИ ПРОИЗВОДИ СПОРЕД АНЕКС 1 ОД ДОГОВОРОТ**
	Струмичка мастика
2.3	**КОНДИТОРСКИ ПРОИЗВОДИ, ЛЕБ, КОЛАЧИ, СЛАТКИ, БИСКВИТИ И ДРУГИ ПЕКАРСКИ ПРОИЗВОДИ**
	Горичка торта
	Ирмици
	Леб наутка
	Охридска торта
	Охридски ѓеврек
	Селски леб
	Сусамчиња

Класа	ГРУПА ПРОИЗВОДИ/Производ
2.4	**ТЕСТЕНИНА, БЕЗ ОГЛЕД ДАЛИ Е ВАРЕНА ИЛИ ПОЛНЕТА**
	Бакардан
	Валангии
	Влашки тиганици
	Зелник
	Јуфки
	Кравајче
	Македонска погача
	Македонска слатка пита
	Мантии
	Масленица
	Мекици
	Млечник
	Парена мазница
	Пастрмалија
	Питулици
	Пишии
	Солени стапчиња
	Тарана
	Тиганици
	Тури потпечи
	Штипски пастрмалии
2.7	**СУПИ И ЧОРБИ**
	Супа од езерски риби
	Шарпланинска јагнешка чорба
	Шкембе чорба

ДОДАТОК 4

ФИНАНСИСКА ПОДДРШКА НА ЗЕМЈОДЕЛСТВОТО [4]

Со цел да се поттикнува и зголемува производството според стандардите на ЕУ, Владата на Република Македонија, секоја година преку Програмата за финансиска поддршка го поддржува земјоделското производство.

Во овој Додаток наведени се секторите и потсекторите што биле финансирани во 2009-та година:

РАСТИТЕЛНО ПРОИЗВОДСТВО

Поддржани биле следниве мерки:

Поледелство

Финансиска поддршка за:

- Површина со есенски житни култури (пченица и јачмен)
- Површина со пролетни житни култури (пченица, пченка, 'рж, јачмен, овес, ориз, тритикале), индустриски култури (сончоглед, маслодајна репка, афион, соја, шеќерна репа) и есенски житни култури ('рж и тритикале)
- Површина со фуражни култури (луцерка, граор, еспарзета и добиточен грашок)
- Дополнителна финансиска поддршка за засеани површини со житни култури со сертифициран семенски материјал
- Произведен и продаден ориентален ситнолисен тутун
- Оранжериско производство (домати, пиперки, краставици и режано цвеќе) во 2009
- Градинарски култури на отворено и во пластеници и култивирано производство на лековити, ароматични и зачински растенија
- Дополнителна финансиска поддршка за индустриски градинарски култури, продадени во преработувачки капацитет во 2009 година

Лозарство и овоштарство

Финансиска поддршка за:

- Подигнати нови површини под лозови насади
- Површина под лозови насади
- Произведено и продадено грозје во регистрирани домашни винарски визби
- Подигнати нови овошни насади (круша, јаболка, праска, кајсија, слива, цреша, вишна, лешник, орев, бадем, малина, рибизла, капина и јагода), вклучително алтернативни насади (аронија, боровинка, јапонска јаболка, калинка, цитруси и маслинки)
- Успешно подигнати овошни насади за период од две години по добивање на финансиска поддршка за подигање на насадот (почнувајќи од 2007 година)

Производство на семенски и саден материјал

Финансиска поддршка за:

- Домашно производство на сертифициран семенски материјал од житни, градинарски и индустриски култури освен тутун
- Домашно производство и доработка на сертифицирано тутунско семе
- Домашно производство на лозов калем и овошен саден материјал

Посебни мерки во растителното производство

Финансиска поддршка за;

- Научно - истражувачки и апликативни проекти од областа на растителното и сточарското производство
- Извршени анализи на почва во 2009 година

СТОЧАРСКО ПРОИЗВОДСТВО

Поддржани се следниве мерки:

Говедарство

Финансиска поддршка за:

- Обележани грла говеда буша и друга мешавина од различни раси
- Обележани грла говеда од следниве раси: холштајнизирано фризиско, симменталско, монтафонско, оберинталско, товни раси говеда и биволи
- Произведено и продадено кравјо млеко
- Одгледани и продадени грла говеда во регистриран кланичен капацитет
- Добиено теле по пат на В/О
- Набавка на приплодни грла со познато потекло и висок генетски потенцијал

Овчарство

Финансиска поддршка за:

- Обележани грла овци
- Набавка на машки приплодни грла - оригинали и репродуктори

Козарство

Финансиска поддршка за:

- Обележани грла кози
- Набавка на приплодни грла кози

Свињарство

Финансиска поддршка:

- По грла маторици
- За одгледани и продадени гоеници во кланичен капацитет
- За набавка на приплодни грла свињи (назимки и нерези)

Живинарство

Финансиска поддршка за:

- Одгледани и продадени бројлери во регистрирани кланични капацитети
- Амортизирани несилки продадени во регистрирани кланични капацитети
- Произведени еднодневни бројлерски пилиња
- Произведени еднодневни женски пилиња од јајценосни хибриди

Пчеларство

Финансиска поддршка:

- По регистрирано презимено пчелно семејство
- За набавка на матици
- За подигање на нови површини под медоносна флора (фацелија, еводија и багрем)

Посебни мерки во сточарското производство

Финансиска поддршка за:

- Водење на матично книговодство, селекција и следење на состојбите во сточарството
- Изработка на заедничка основна програма за одгледување добиток и програма за биолошка разновидност во сточарството

Алтернативно сточарско производство

Финансиска поддршка за:

- Фармерско одгледување на ноеви
- Фармерско производство на полжави

СПРОВЕДУВАЊЕ НА СТАНДАРДИ ЗА КВАЛИТЕТ И БЕЗБЕДНОСТ НА ХРАНА

Поддржани се следниве мерки:

Стандарди за безбедност во земјоделското производство и контрола на квалитет

Финансиска поддршка за:

- Лабораториска анализа за површини со спроведени стандарди за безбедност во примарното производство на свези производи и производи наменети како суровина за преработувачки капацитети регистрирани по HACCP или ISO 22000
- Трошоците на консултација и сертификација
- Дополнителна финансиска поддршка за површини со спроведени стандарди за безбедност во примарното производство на свежи производи и производи наменети како суровина за преработувачки капацитети регистрирани по HACCP или ISO 22000

Воведување одржливи системи за користење на природни ресурси

Финансиска поддршка за:

- Изработка на елаборат за природна продуктивност на подрачјето за собирање самоникнати растителни видови, габи и лишаи
- Регистрација на откупен пункт за вршење откуп на самоникнати растителни видови, габи и лишаи
- Обука и регистрација на собирачи во регистрирано собирачко подрачје

Регистрација и добивање право на користење на географска ознака (ГО), ознака за потекло (ОП) и традиционален специјалитет (ТС)

Финансиска поддршка за:

- Компензација на производни трошоци по заштитен производ од животинско и растително потекло

- Изработка на елаборат за заштита на географски назив на одделни земјоделски производи и преработки

- Контрола и сертификација

- Дополнителна финансиска поддршка за површини со заштитен производ по ГО, ОП, или ТС од растително потекло

ОРГАНСКО ЗЕМЈОДЕЛСКО ПРОИЗВОДСТВО

Поддржани се следниве мерки:

Финансиска поддршка за сертифицирано примарно производство или производство во конверзија

Финансиска поддршка за:

- Површини наменети за зелено ѓубрење/ угар во плодоред

- Органско овоштарско производство

Дополнителна финансиска поддршка за/ од:

- Органско пчеларско производство

- Органско лозарско производство

- Органско градинарско производство

- Органското овчарство и козарството

- 30% за сертифицирани како растително и сточарско органско производство и производство во конверзија,

Финансиска поддршка за доработка, преработка и продажба на органски производи од домашно потекло

Финансиска поддршка за:

- Преработка на органски производи и органски производи во конверзија од домашно потекло (вклучително за доработка и пакување на самоникнати видови со органско потекло)

- Продажба на органски производи и органски производи во конверзија од домашно потекло

Посебни мерки

Финансиска поддршка за:

- Стручна контрола и сертификација

- Лабораториски анализи на почва и вода, и анализа на органски производ кај органски фарми

- Изработка на национален знак за органски производи и органски производи во конверзија

- Воспоставување на показно-демонстративни органски села во Република Македонија - активности за поддршка на започнати проекти (од 2008 година) и нови иницијативи

- Обуки на оператори, советници и државен инспекторат за земјоделство за развој на органското производство

ЛИТЕРАТУРА

[1] Greenfield H. and Southgate D. A. T. (1994). *Food Composition Data; Production, Management and Use*. Revised edition. Chapman & Hall, London.

[2] McCance and Widdowson's (2002). *The Composition of Foods*. 6th Summary Edn. Cambridge: Royal Society of Chemistry.

[3] Службен весник на Република Македонија бр. 134/2007 (2007). *Закон за земјоделство и рурален развој*.

[8] Службен весник на Република Македонија бр. 3/09 (2009). *Програма за финансиска поддршка во земјоделството за 2009 година*.

[5] Parasecoli F (2005). *Introduction. In: Culinary cultures of Europe. Identity, diversity and dialogue* (C Goldstein and K Merkle, eds). Council of Europe, Publishing, Verlagsgruppe Lubbe, Germany, Pp 11-37.

[6] Toussaint-Samat M. (1987). *History of food (Histoire naturelle et morale de la nourriture)*. Translated by Anthea Bell, English version published 1992, BORDAS, Paris.

[7] (EC) No 509/2006 of 20 March 2006 (2006). *Council Regulation on agricultural products and foodstuffs as traditional specialities guaranteed*.

[8] (EC) No 1216/2007 of 18 October 2007 (2007). *Commission Regulation laying down detailed rules for the implementation of Council Regulation (EC) No 509/2006 on agricultural products and foodstuffs as traditional specialities guaranteed*.

[9] (EC) No 510/2006 of 20 March 2006 (2006). *Council Regulation on the protection of geographical indications and designations of origin for agricultural products and foodstuffs*.

[10] (EC) No 1898/2006 of 14 December 2006 (2006). *Commission Regulation laying down detailed rules of implementation of Council Regulation (EC) No 510/2006 on the protection of geographical indications and designations of origin for agricultural products and foodstuffs*.

[11] Widdowson E. M. and McCance R. A. (1943). *Food tables, their scope and limitations*. Lancet i: 230 – 232.