

Во зависност од кое млеко се изработени, сирењата можат да бидат кравји, овчи, козји или мешани (на пример, овчо и кравјо). На пазарот се наоѓаат и сирења од растително потекло. Во Република Македонија бизнисите, на иницијатива на Агенцијата за храна и ветеринарство, истите ги издвоја на посебно наменети и означени простори, со цел да не се доведуваат потрошувачите во заблуда.

Сладолед

Означувањето на сите видови сладолед, десерти од сладолед и функционални сладоледи се врши согласно прописите за означување на храната, со тоа што ако се врши замена на млечните масти и/или млечните протеини, треба да се наведе видот и потеклото на заменетата состојка. Производите добиваат име според карактеристичниот додаток (на пример, крем-сладолед со јагода, крем-сладолед со арома на јагода, десерт од крем-сладолед со ванила и кандирано овошје, крем-сладолед со јогурт, крем-сладолед со пробиотски култури и слично).



Декларација

Декларацијата за производите треба да биде истакната на видливо место на амбалажата од производот. Таа ги содржи сите податоци согласно законските прописи за обележување. Во зависност од потеклото на производот (видот на млекото), видот на производот (згуснато, рекомбинирано, во прав), пакувањето (оригинално или не), покрај општите ознаки на декларацијата, треба да се назначат и посебни ознаки според барањата на секој вид производ, пропишани во законските прописи.

Потекло

Освен за кравјото млеко и производи добиени од кравјо млеко, кај сите останати млечни производи треба да биде наведено потеклото на млекото, како и количеството на учество на различните видови млека во проценти. Кога во промет се става јогурт или кисело млеко произведено од млеко од други животни, задолжително треба да се означи од кои видови млеко е произведено, како и да биде назначена содржината на млечната масти изразена во проценти.

Состојки

Кај сите видови композитни млечни производи, покрај останатите информации согласно прописите за означување на амбалажата, треба да се наведат сите употребени состојки и да се назначи вкупната содржина на протеини и масти и учеството на млечни протеини и млечни масти во вкупните протеини и вкупните масти.

Комбози^шни (сложени) млечни производи се производи кај кои млекото, млечните производи или состојките во млекото се основни состојки во готовиот производ, а додадените состојки кои не потекнуваат од млеко немаат улога да извршат делумна или целосна замена на која било состојка од млекото. Списокот на состојките не се наведува кај сирење, пакет и ферментирани млечни производи доколку во процесот на производство не била додадена која било друга состојка освен млечни производи, ензими или стартер-култури (термофилни или мезофилни) неопходни за нивно производство, или сол која е потребна при производство на сирење. Ова не се однесува на свежите и на топените сирења.

Функционалните млечни производи се означуваат како функционална храна и/или храна со пробиотици.

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

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

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

Канцеларии на граничните премини:

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

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



info
02 2457 893
02 2457 895

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



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



МЛЕКО

Млекото е еден од најстарите производи што ги користи човекот во својата исхрана. Богато е со состојки кои имаат особено важно значење за човечкиот организам. Тоа е раствор на минерални материи, лактоза и витамиини, емулзија на масти и колоиден раствор на протеини.

СУРОВО МЛЕКО е млеко кое се добива од животни одгледувани на фарми. При секрецијата на млечната жлезда кај овие животни, произведеното млеко не се третира на температура повисока од 40°C и не подлежи на друг третман што би имал еквивалентен ефект.

КОНСУМНОТО МЛЕКО е производ исклучиво добиен од млеко и е наменет за испорака до потрошувачот без понатамошна обработка. Постојат два вида консумно млеко:

пастеризирано и стерилизирано млеко.
Пастеризираното млеко се подготвува така што се загрева на висока температура за кратко време (најмалку 72°C, 15 секунди), на ниска температура за долго време (најмалку 63°C, 30 минути) или која било комбинација од температура и време со цел да се постигне ист ефект.

Крајкотрајно стерилизирано или, попознато како „трајно млеко“, се подготвува така што се загрева неколку секунди на температура што не е пониска од 135°C или, пак, се чува во затворени контејнери на 30°C, 15 дена или на 55°C, 7 дена, по што треба да остане микробиолошки стабилно.

МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ се преработени производи како резултат на преработката на сувово млеко или од понатамошната преработка на такви преработени производи.

МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ КОИ СЕ СРЕЌАВААТ ВО ПРОМЕТ

- пастеризирано млеко;
- стерилизирано млеко и варено млеко;
- ферментирано млеко и композитно ферментирано млеко;
- млечни напивки и композитни млечни напивки;
- згуснато млеко (кондензирано) и композитно згуснато млеко;
- млеко во прав и композитно млеко во прав;
- павлака;



- путер и путер од сурутка;
- путер со намалена содржина на млечна масти и композитен
- путер со намалена содржина на млечна масти;
- матеница и матеница во прав;
- масло од путер;
- ахидрирана млечна масти;
- кајмак;
- сирења и композитни сирења;
- топени сирења и композитни топени сирења;
- сурутка и производи од сурутка (скута, урда, албуминско сирење и др.);
- млечен пудинг и композитен сложен млечен пудинг;
- млечен фил и композитен сложен млечен фил;
- млечни десерти и композитни млечни десерти;
- казеин, казеинати и преципитати на казеин.

ОЗНАЧУВАЊЕ

Означувањето се врши по пакувањето на готовиот производ и е наменето, пред сè, за информирање на потрошувачот.

При означувањето, јасно треба да биде видлив текстот:

- „*сувово млеко*“ – доколку сувовото млеко е наменето за директна консумација;
- „*произведено со сувово млеко*“ – кај производите што се произведени од сувово млеко, или доколку процесите на производство не вклучуваат каков било термички, физички или хемиски третман;



ИДЕНТИФИКАЦИОНА ОЗНАКА

Идентификациска ознака е ознаката која се става на производот во согласност со законските прописи пред тој да го напушти објектот на производство. Доколку обвивката на производот, и/или пакувањето, е отстранета или понатаму се преработува во друг објект, треба да се означи со нова идентификациска ознака.

Идентификациската ознака треба да биде овална, читлива и небришљива, да биде наведено името на Република Македонија целосно или во облик на код МК како ознака со две букви во согласност со релевантниот ISO-стандард, како и бројот на одобрување на објектот во форма на последните 4 цифри. Значите треба лесно да се разбираат, а идентификациската

ознака треба да биде поставена на начин јасно видлив за надлежниот орган. Таа може да се нанесе директно на производот, на обвивката или на пакувањето; да се отпечати на етикета прилепена на производот, на обвивката или на пакувањето; и да биде во облик на неотстранлива маркичка направена од отпорен материјал.

ОЗНАЧУВАЊЕ НА НЕКОИ МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ:

При ставање во промет, следниве називи исклучиво се резервираат за млечни производи:

- 1) сурутка;
- 2) кајмак;
- 3) путер;
- 4) матеница;
- 5) масло од путер;
- 6) казеини;
- 7) дехидрирана млечна масти;
- 8) сирење, кашкавал и урда;
- 9) јогурт, кисело млеко;
- 10) кефир;
- 11) кумис;
- 12) млеко и
- 13) павлака.

Путер

При означувањето на путерот може да се употребат следниве термини:
намалени маслини – ако содржината на млечната масти изнесува од 41% до 62% (тричетврт маслен);
нискомаслен или „*light*“ – ако содржината на млечната масти изнесува 41% или е помала (полумаслен путер);
комбозиционен йушер – производ кој содржи најмалку 75% млечна масти;
преработка од йушер – производи кои содржат од 62% до 75% млечна масти.



Млеко во прав

Кај млекото во прав во означувањето треба да бидат дадени препораки за начинот на растворување или реконституирање, вклучувајќи го и процентот на масленост кај растворениот или реконституиранот производ. Кај млекото во прав во означувањето треба да се нагласи дека производот не е за употреба за деца помали од 12 месеци.

Сирења

Сирењата можат да носат називи на автоhtonи сирења или да бидат означени како прехранбени производи со географски назив и ознака за гарантиран традиционален специјалитет. Сирењата се делат на: сирења со зреене, сирења со мусли, сирења во саламура, сирења со парено тесто и сирења без зреене.

