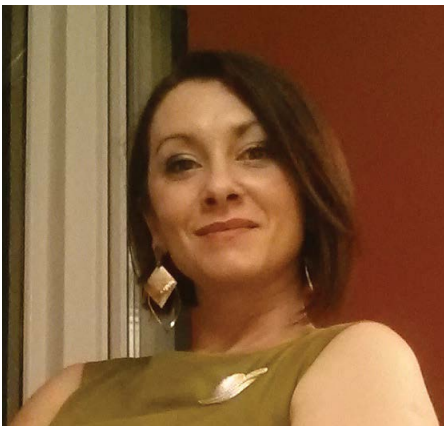


ДЕФИНИРАЊЕ И ЗАКОНСКА РЕГУЛАЦИЈА НА НОВЕЛ-ХРАНАТА И СОСТОЈКИТЕ

Новел-храна, потреба или тренд

Новел-храната и состојките мора да бидат сигурни, здрави и нутритивно урамнотежени за консументите, а во ниту еден случај не смее да претставува опасност, ниту консументот да биде доведен во заблуда.

Автор: **Загорка Блажевска**, генерален менаџер на „Вита нова-3А“



Модерната терминологија и динамичните промени во технологијата наметнуваат нови дефиниции и регулативи за иновативната храна и за состојките на храната.

Во македонскиот јазик, терминот „новел“ храна, не може да се објасни со едноставна дефиниција или едноставен збор. Од тие причини сметаме дека е потребно на македонските производители да им ја доближиме оваа тема и да им ги презентираме новините и регулативите во ЕУ, но и во РМ.

Од овие причини на 3 ноември 2015 година организиравме семинар на тема – „Новел-храна – храна добиена со иновирани технологии и новел состојки“, за доближување на македонските производители со овие новитети. На семинарот свои излагања имаа прим. д-р Ленче Јовановска и прим. д-р Лидија Дамевска од Агенцијата за храна и ветеринарство. Според дефиницијата, новел-храна се храна и состојки кои во ЕУ не биле консумирани од одреден процент од луѓето

сè до 1997 година.

Под новел-храна подразбираме:

- Новоразвиена;
- Иновирана;
- Храна произведена со иновирани технологии на производство;
- Традиционална храна која се консумирала надвор од ЕУ;
- Земјоделски производи од трети земји, на пример, семе од чиа;
- Новопроизведени нутриенти – синтетски зексантин;
- Екстракти од веќе постоечка храна – протеини од семе на репка и др.

За да се дефинира и да се категоризира оваа храна и за да се применуваат релевантни законски рамки, ЕУ на 15 мај во 1997 година ја носи првата регулатива за оваа храна – ЕУ бр. 258/97 и првичната категоризација ги опфаќа следните категории и состојки на храна:

1. Нови или намерно модифицирани примарни молекуларни структури;
2. Кои се состојат или се изолирани од микроорганизми, габи или алги;
3. Кои се содржат или се изолирани од билки и прехранбени суровини изолирани од животни;
4. За кои до одреден степен е применет некој производствен процес, што предизвикува промена на составот или структурата на храната или на нејзините состојките. Со оваа промена тие влијаат на нивната нутритивна вредност, метаболизам или друго.

Многу е важно што во декември 2013 година е донесен нов предлог за новел-храната, според кој храната добиена од клонирани животни е одвоена во посебна регулатива, а воведени се уште

„Вита Нова-3А“ - Скопје е официјален застапник на реномирани светски производители на суровини за фармацевтска, козметичка и за прехранбена индустрија. Во понудата имаме: минерали и минерални соли, витамини и витамински смеси, емулгатори, стабилизатори, ензими, ароми, бои и растителни екстракти, произведени по најнови технологии и производствени процеси со врвен квалитет во фабриците на нашите партнери низ Европа.

„Вита Нова-3А“ им нуди на своите клиенти заедничка соработка во делот на развој на нови производи и знаење при нивна имплементација во производствените процеси.

Адреса: ул. „Божидар Аџија“ бр. 3/10, 1000 Скопје, Македонија
Тел: +389 2 2771 254

Веб-страница:
www.vitanova.com.mk

Србија:
Адреса: ул. „Михајло Гавриловиќ“, Белград, Србија
Тел: +381 69 612 530

три нови категории и поедноставени се процедурите за разгледување и за одобрување на новел-храната во ЕУ.

За која било категоризација да зборуваме, новел-храната и состојките мора да бидат сигурни, здрави и нутритивно урамнотежени за консументите, а во ниту еден случај не смее да претставуваат опасност, ниту консументот да биде доведен во заблуда.

ЕУ има посебна веб-страница на која детално се објаснети овие процедури, а направени се пребарувач и каталог за новел-храна и за новел-состојки, со кои се олеснува нивната категоризација и примена.

Последна и најважна новина е објавена на 28 октомври 2015 година, кога Европскиот парламент ја прифаќа предлог-промената од 2013 година.

Законска регулатива на новел-храната во Македонија



Автор: Примариус д-р **Ленче Јовановска**, раководител на сектор за храна од неживотинско потекло во Агенцијата за храна и ветеринарство на Република Македонија.

Во Република Македонија новел-храната е правно уредена во 2002 и во 2008 година, но сегашната правна рамка за оваа храна е уредена со Законот за безбедност на храната (Службен весник на РМ бр. 157/10), особено со член 55; Правилникот за посебни барања за безбедност на храна произведена со иновирани технологии (Службен весник на РМ бр.29/12 година) и Правилникот за начинот и постапката на издавање на одобрение, нејзино времетраење, потребната документација и висината на трошоците во постапката за издавање одобрение за ставање во промет на производот од групата на храна и состојки на храна произведени со иновирани технологии (Службен весник на РМ, бр. 159/11 година).

Означувањето на оваа категорија храна мора да ги содржи **името на храната и специфичните услови на употреба** кои се претходно утврдени. На пример, со одлуката 2013/50/EU, што се однесува на семето чиа, утврдено е името на храната – „Chia (Salvia hispanica) seeds“ – „семе од чиа“ или „чиа семе“ и утврдена е дополнителна задолжителна информација за потрошувачот што гласи: *Дневното внесување не треба да биде поголемо од 15 грама.*

При одобрувањето на овие состојки или производи во Република Македонија се внимава на овие посебни барања за безбедност и специфичности карактеристични за оваа храна.

Во Агенцијата за храна и ветеринарство

постои процедура за одобрување на новел-состојките или на новел-храната, односно на храната произведена со иновирани технологии.

На порталот на Агенцијата постои прозорец кој ги упатува операторите со храна како да поднесат барање. Постои готово барање кое треба само да се пополни од операторот. Во прилог на барањето треба да се приложат:

- Документација во зависност од состојката или од производот во поглед на резултати од лабораториски анализи;
- Техничка документација на производствениот процес, опис на производот или организмот или супстанцијата или процесот ако е иновација или состојката која е употребена во храната произведена со иновирани технологии;
- Научни студии кои се спроведени и секаков друг научен и стручен труд кој е достапен, за да се покаже дека новел-состојките или новел-храната се во согласност со критериумите за безбедност и со препорачаната намена;
- Оригинално пакување со информации поврзани за храната, означување на производот на македонски јазик, односно превод на означувањето ако се работи за производ од увоз, како и информации за алергени и други важни информации за потрошувачите.

Агенцијата јавно ги објавува сите одобрени производи од оваа категорија, во форма на регистер на храна произведена со иновирани технологии, каде потрошувачите можат да се информираат за одделни производи од оваа категорија на храна. ■



Од тебе зависи дали амбалажата што ќе ја фрлиш ќе заврши како отпад или како нов производ. Пронајди ги кантите и контејнерите на Пакомак и продолжи го кругот.

ДА СЕЛЕКТИРАМЕ И ДА РЕЦИКЛИРАМЕ ЗАЕДНО.

Пластичниот отпад фрлај го во жолтите канти и контејнери.

ПАКОМАК
ДРУШТВО ЗА УПРАВУВАЊЕ СО ПАКУВАЊЕ И ОТПАД ОД ПАКУВАЊЕ

GREEN DOT ЕКСКЛУЗИВНА ЛИЦЕНЦА НА ПАКОМАК ЗА МАКЕДОНИЈА