

20141494688

МИНИСТЕРСТВО ЗА ЕКОНОМИЈА

Врз основа на член 19–а ставови 2 и 5 од Законот за угостителската дејност („Службен весник на Република Македонија“ бр. 62/04, 89/08, 115/10, 53/11, 141/12, 164/13 и 187/13), министерот за економија донесе

ПРАВИЛНИК ЗА ФОРМАТА И СОДРЖИНАТА НА ОБРАЗЕЦОТ НА ОЗНАКАТА НАЦИОНАЛЕН РЕСТОРАН-МЕАНА И НАЧИНОТ И ПОБЛИСКИТЕ КРИТЕРИУМИ ЗА ДОБИВАЊЕ НА ОЗНАКАТА НАЦИОНАЛЕН РЕСТОРАН - МЕАНА

Член 1

Со овој правилник се пропишува формата и содржината на образецот на ознаката национален ресторан-меана и начинот и поблиските критериуми за добивање на ознаката национален ресторан - меана.

Член 2

Ознаката за „Национален ресторан – меана“ е стандардизирана плочка во форма на правоаголник со димензии 21 x 30 см и дебелина од 1мм, изработена од високополиран нерѓосувачки челик (материјал ИНОХ 18/10).

На ознаката се впишани следните податоци:

На горниот дел од плочката испишан е на македонски јазик називот Република Македонија и под него Национален ресторан – меана, а на долниот дел од плочката на англиски јазик. Помеѓу натписите на македонски и англиски јазик, нацртан е графичкиот симбол – котле, чии контури се во црна боја , а засенетите делови во боја на бакар. На горниот лев агол на котлето има два полулака, едниот во жолта , а другиот во црвена боја . На долниот дел од котлето има два полу лака во сина и зелена боја . Димензијата на симболот е 17 x 26 см.

Формата и содржината на ознаката за Национален ресторан – меана се дадени во Прилог 1 кој е составен дел на овој правилник.

Член 3

Ознаката „Национален ресторан - меана“ можат да ја употребуваат угостителските објекти за исхрана од типот ресторани кои ги исполнуваат условите утврдени во Правилникот за минимално техничките услови за вршење на угостителската дејност, Правилникот за категоризација на објектите за вршење угостителска дејност – Прилог V и критериумите утврдени во ставовите 2, 3, 4 и 5 од овој член.

Угостителските објекти во понудената листа на јадења треба да имаат најмалку 70% домашни традиционални јадења споредбено со интернационалните јадења, при што во понудата на јадења бројот на традиционалните јадења од Листата на јадења не треба да биде помала од пет од наведените јадење во истата. Листата на традиционални јадења е дадена во Прилог 2 кој е составен дел на овој правилник.

При подготовката на јадењата треба да користат производи и материјали од домашно потекло, истите јадења да се припремаат на домашен традиционален начин, по рецепт од национален, односно од регионален карактер.

Понудата на вино и други алкохолни пијалоци во винските карти на националните ресторани треба да биде во сооднос од најмалку 80% домашни вина и други пијалоци споредбено со интернационалните вина и други пијалоци.

При надворешното уредување треба да се користат материјали од камен, дрво, цигла, печена тула, ковано железо или друг природен градежен материјал кој е карактеристичен во традиционалната архитектура. Кај внатрешното уредување, угостителските објекти треба да бидат уредени на стар традиционален начин на кој што биле уредени старите меани со опрема и уреди карактеристични за нашето поднебје (огништа, котлиња, ѓумчиња, бардаци, разни тепсии, мали чашки за ракија, чоканчиња, бокалчиња за вино, дрвени, земјени или чингани посадки и сличен прибор за јадење, ткаени или везени ирами, платнени чаршафи за на маса, фенери, разни свеќници и друг вид на осветлување на ресторанот-меана), почитувајќи ги старите обичаи и традиции.

Член 4

Исполнувањето на критериумите од член 3 од овој правилник, по поднесено барање, ги утврдува посебна комисија формирана од страна на министерот за економија.

Вршителите на угостителската дејност за исхрана - ресторани за стекнување на право на користење на ознаката Национален ресторан –меана, поднесуваат барање со потребна документација до Министерството за економија.

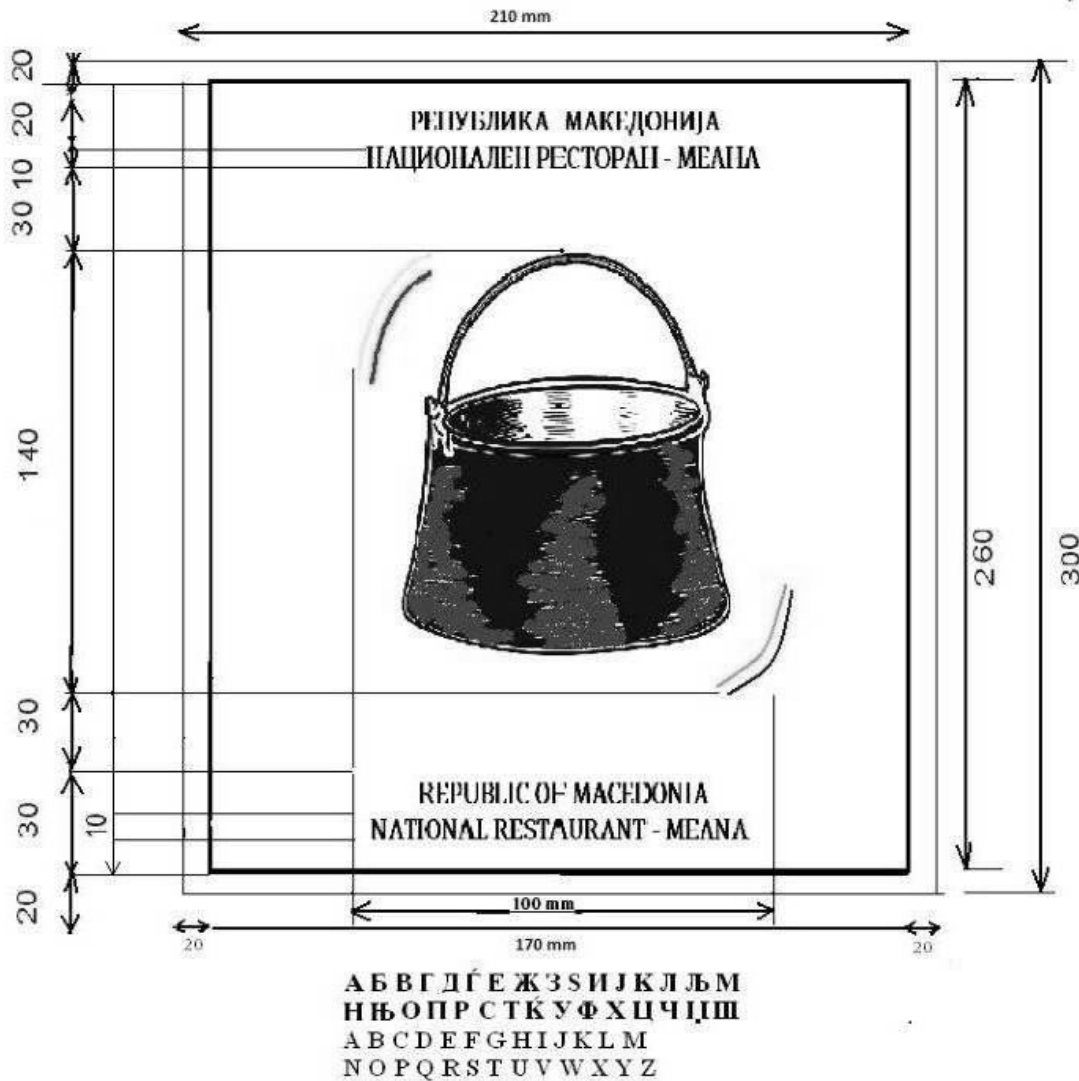
Член 5

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

Бр. 13-4293/1
10 септември 2014 година
Скопје

Министер за економија,
Беким Незири, с.р.

Прилог 1



Прилог 2

ЛИСТА НА ТРАДИЦИОНАЛНИ ЈАДЕЊА

1. Тавче гравче
2. Шарско јагне
3. Шарска плескавица
4. Шкембе чорба
5. Ајвар
6. Домашна македонска кобасица
7. Риба од домашно потекло (преспански крап, охридска или мавровска пастрмка, охридска белвица, циронки-сушена риба во солило и друго)
8. Ширдан
9. Прилепска јанија
10. Македонско биено сирење
11. Бакардан
12. Пастрмајлија

13. Домашни тестенини
14. Салати подготвени од домашни намирници
15. Кукурек
16. Домашни подготвени јадења од изнутрици
17. Пители подготвени на начин карактеристичен од самиот крај или регион
18. Скара подготвена на македонски начин
19. Чомлек
20. Селско месо
21. Традиционални домашни слатки јадења.