

20140692171

АГЕНЦИЈА ЗА ХРАНА И ВЕТЕРИНАРСТВО

Врз основа на член 117 став (3) од Законот за безбедност на храната („Службен весник на Република Македонија“ бр. 157/10, 53/11, 1/12, 164/13, 187/13 и 43/14), директорот на Агенцијата за храна и ветеринарство, донесе

ПРАВИЛНИК ЗА БАРАЊАТА ВО ОДНОС НА КВАЛИТЕТОТ НА ПРЕРАБОТЕНИ ПРОИЗВОДИ ОД ОВОШЈЕ И ЗЕЛЕНЧУК КАКО И ПЕЧУРКИ И НИВНИ ПРЕРАБОТКИ

Глава 1 Општи одредби

Член 1

Со овој правилник се пропишуваат барањата во однос на квалитетот на преработените производи од овошје и зеленчук како и печурки и нивни преработки, а се однесуваат на класификација, категоризација и имиња на преработените производи од овошјето и зеленчукот, печурките и нивните преработени производи, физички, хемиски, физичко хемиски и сензорни карактеристики и состав на преработените производи од овошјето и зеленчукот, печурките и нивните преработени производи од аспект на квалитет, физичко-хемиските и сензорните карактеристики и видот и количеството на суровини, адитиви и други материји кои се употребуваат во производството и преработката на овошјето, зеленчукот и нивните преработени производи од аспект на квалитет, методи на земање на мостри и аналитички методи на контрола на квалитетот на овошјето, зеленчукот, печурките и нивните преработени производи и посебните барања за пакување и означување на преработените производи од овошјето и зеленчукот, како и печурките и нивните преработени производи во однос на квалитетот.

Член 2

Одделни изрази употребени во овој правилник го имаат следното значење:

1) „овошје“ се плодови од различни видови на овошки од умерено топло, суптропско и тропско подрачје, како и самоникнати долговечни дрвенести растенија, наменети за човечка исхрана во свежа состојба.

2) „зеленчук“ се плодови и други делови на градинарски растенија за јадење, како што се лисја, главици, лучници, кртоли, корења, мешунки и стебло, наменети за човечка исхрана во свежа состојба или по кулинарска подготовка без оглед на кој начин се добиваат – на отворено поле, во градини или како ниски посеви, или во заштитен простор, односно во стаклари и оранжерии.

3) „печурки“ се самоникнати шумски и одгледувани печурки кои што по соодветна преработка се погодни за човечка исхрана.

4) „преработени производи“ е храна која е добиена како резултат на преработка на непреработени производи. Овие производи можат да содржат состојки кои се неопходни за нивно производство или им даваат посебни карактеристики.

5) „пастеризирано овошје“ е производ добиен со конзервирање на овошни плодови или нивни делови со пастеризација во херметички затворена амбалажа, што може да се употреби за исхрана или натамошна преработка.

6) „пастеризирана каша од овошје“ е производ добиен со пасирање на свежо или смрзнато овошје со соодветна технолошка зрелост, со или без додаток на шеќер.

7) „матичен овошен сок“ е производ добиен со механичка преработка на здраво технолошки зрело овошје, што не е ферментиран но е способен за ферментација.

8) „овошен сируп“ е производ со сирупеста конзистенција добиен по соодветна постапка од матичен овошен сок, цитрус бази и други овошни бази или од концентриран овошен сок со додаток на шеќер или шеќерни сирупи.

9) „компот“ е производ добиен со налевање со шеќерен сируп приготвени цели или сечени плодови од овошје, конзервиран со топлина во херметички затворена амбалажа.

10) „овошната салата“ е производ добиен од мешавина на ситно сечени парчиња овошје (праска, круша, ананас и сл.) и плодови односно бобинки од ситно овошје (цреша, грозје и сл.), конзервиран со топлина во херметички затворена амбалажа.

11) „слатко“ е производ добиен со варење на цели плодови или делови од плодови од свежо овошје, со изедначена технолошка зрелост во густ шеќерен сируп.

12) „кандирано овошје“ производ добиен со натопување(импрегнирање) на цели плодови или на делови од плодови со густ шеќерен сируп.

13) „сушено овошје“ е производ добиен со сушење на цели плодови или делови од плодови на свежо и технолошки зрело овошје, според соодветна постапка до таков степен, што да стане погодно за подолго чување.

14) „мешани производи од овошје и зеленчук“ се производе што се произведуваат од овошје и зеленчук, односно од зеленчук и овошје.

15) „цитрус бази“ се производи добиени со мешање на концентриран сок од соодветен вид цитрус овошје и хомогенизиран цврст остаток од плод(кора и пулпа).

16) „трпезна маслинка“ е производ добиен од здрави плодови од различни сорти обработливо маслиново дрво (*Olea europaea L*) што има постигнато соодветен степен на развој за понатамошна преработка.

17) „стерилизиран зеленчук“ е производ конзервиран исклучиво со постапкана топлинска стерилизација на плодовите од зеленчук или нивните делови во херметички затворена амбалажа.

18) „пастеризиран зеленчук“ е производ добиен со конзервирање на плодовите од зеленчук или нивни делови по пат на пастеризација во херметички затворена амбалажа.

19) „ајвар“ е производ добиен со преработка (мелење, пасирање и др.) на пиперка со или без додаток на црн патлиџан, мирудии од екстракти и дестилати на природни мирудии.

20) „мариниран зеленчук (зеленчук во оцет)“ е производ добиен со конзервирање на плодови или биолошки конзервиран зеленчук со оцетна киселина.

21) „биолошки конзервиран зеленчук“ е производ добиен со конзервирање на зеленчук со млечна киселина, која се создава со ферментација на шеќерот од плодовите или деловите на зеленчукот кој се конзервира.

22) „сок од зеленчук“ е производ добиен со преработка на свеж или замрзнат зеленчук, со доработка на каша од зеленчук или бистар матичен сок од зеленчук, како и со разредување на концентриран сок од зеленчук кој претходно е конзервиран со физичка постапка.

23) „концентриран сок од зеленчук“ е производ добиен со концентрирање на сок добиен од свеж или замрзнат зеленчук или концентрирање на суров или матичен сок кој претходно е конзервиран со физичка постапка.

24) „концентриран сок од црвен домати (концентрат од домати)“ е производ добиен со концентрирање на сокот од технолошки зрели плодови на црвен домати според соодветна постапка до определената содржина на сува материја.

25) „сушен зеленчук“ е производ добиен од цели плодови или делови на плодови, на свеж или технолошки зрел и здрав зеленчук или од корен и лист кои претходно се

подготвени и според физичка постапка сушени до таа мера што да се погодни за подолго чување.

26) „сос од зеленчук, кечап и сродни производи“ се производи добиени од зеленчук според соодветна технолошка постапка од иситнети делови на зеленчук и додадени состојки за постигање на карактеристичен мирис и вкус.

27) „сушени печурки“ е производ добиен со сушење или сушење со смрзнување на јадливи печурки од еден вид, цели или исечкани.

28) „грубо мелени печурки“ е производ добиен согрубо мелење насушени печурки од еден вид.

29) „мелени печурки“ се сушени јадливи печурки од еден вид, фино мелени, така што прашокот може да помине низ сито со големина од 200 микрони.

30) „саламурени печурки“ се свежи или претходно конзервирани јадливи печурки од еден или повеќе видови, соодветно подготвени откако претходно биле исчистени, измиени и бланширани, потопени во оцет, со или без додаток на сол, зачини, шеќери, растителни масла, оцетна, млечна, лимонска или аскорбинска киселина, пастеризирани во херметички затворена амбалажа.

31) „посолени печурки“ се свежи јадливи печурки од еден вид, цели или исечкани, конзервирани во саламура, откако претходно биле исчистени, измиени и бланширани.

32) „стерилизирани печурки“ се јадливи печурки (свежи, посолени или замрзнати) од еден или повеќе видови, цели или исечкани, пакувани во соодветна амбалажа херметички затворена, термички третирали до степен што гарантира безбедност на производот од расипување.

33) „ферментирани печурки“ се свежи јадливи печурки од еден вид конзервирани со сол и млечно-кисела ферментација.

34) „екстракт од печурки“ е производ концентриран од сок од свежи јадливи печурки или вода од сушени јадливи печурки, од еден или повеќе видови, без додаток на сол, концентриран до 7% екстракт без сол.

35) „концентрат од печурки“ е производ концентриран од сок од свежи јадливи печурки или вода од сушени јадливи печурки, од еден или повеќе видови, без додаток на сол, концентриран до 24% екстракт без сол.

36) „концентрат од сушени печурки“ е сув производ добиен од екстракт или концентрат од печурки.

37) „печурки во маслиново масло и други растителни масла“ се јадливи печурки од еден вид, свежи или претходно посолени, цели или исечкани, спакувани во херметички затворена амбалажа во маслиново масло или друго јадливо растително масло и термички третирали до степен што гарантира безбедност на производот од расипување.

38) „печурки во сос“ се производ со густа конзистенција со јасно распознатливи делови на употребените печурки добиен со соодветна технолошка постапка во соодветна херметички затворена амбалажа.

Глава 2

Општи барања

Член 3

Барањата пропишани со овој правилник треба да бидат исполнети како во производството, така и во прометот.

Член 4

Означувањето на преработените производи од овошјето и зеленчукот, печурките и нивните преработени производи опфатени со овој правилник, треба да биде во согласност со Правилникот за начинот на означувањето на храната.

Член 5

Методите на земањето на мостри од овошјето, зеленчукот, печурките и нивните преработени производи опфатени со овој правилник, треба да бидат во согласност со Правилникот за начините на земањето мостри од храна.

Член 6

Содржината на резидуи од пестициди во овошјето, зеленчукот, печурките и нивните преработени производи опфатени со овој правилник треба да биде во согласност со Правилникот за општите барања за безбедност на храната во однос на максимално дозволените нивоа на резидуи од пестициди во или врз храната*¹.

Член 7

Употребата на адитиви во преработените производи од овошје, зеленчук и печурки треба да биде во согласност со Правилникот за адитивите што се употребуваат во производството на храна*².

Глава 4

Посебни барања за преработени производи од овошје и зеленчук

Член 8

(1) За преработени производи од овошје и зеленчук за кои со овој правилник не се пропишани барањата за квалитет, се применуваат барањата кои се однесуваат на групата сродни производи.

(2) За преработените производи од став (1) на овој член, како и за преработените производи за кои тоа со овој правилник е предвидено, производителот изготвува производителска спецификација.

(3) Производителската спецификација треба да содржи краток опис на технолошката постапка на производството на односниот преработен производ, основните состојки според опаѓачкиот редослед на употребените количества, извештај за извршената лабораториска анализа (аналитичка, микробиолошка, органолептичка и физички стандарди за производот) и за процентот на основните состојки.

Член 9

(1) Преработените производи од овошје и зеленчук може да се стават во промет само во оригинално пакување, освен ако со овој правилник не е пропишано поинаку.

(2) Под оригинално пакување во смисла на став (1) од овој член се подразбира пакување на производот во амбалажа со која се обезбедува оригиналноста на квалитетот на производот до неговата потрошувачка.

Член 10

Ако со овој правилник не е пропишано поинаку, не треба да се врши боене, засладување и ароматизирање на преработените производи од овошје и зеленчук со вештачки средства, конзервирање со хемиски средства, како и зрачење со јонизирачки и ултравиолетови зраци.

Глава 5

Преработени производи од овошје

Член 11

Овошјето кое се користи за индустриска преработка треба да ги задоволува следните барања:

- 1) да е свежо и без појава на процес на скапување;
- 2) да е во фаза на технолошка зрелост;
- 3) да нема туѓ мирис и вкус и
- 4) да е без туѓи примеси.

Смрзната каша од овошје

Член 12

Смрзнатата каша од овошје се конзервира со смрзнување на температура од -30°C или пониска, така што во средиштето на производот односно во единицата на пакувањето температурата треба да биде -18°C или пониска. По одмрзнувањето кашата треба да ги содржи главните состојки и својства на соодветното овошје. Одмрзнатата каша не треба повторно да се смрзнува.

Член 13

(1) При производството на смрзната каша од овошје со додаток на шеќер, може да се додаде најмногу 10% шеќер сметано на вкупната маса.

(2) Наместо шеќер (сахароза) може да се додаде рафиниран шеќерен сируп, со тоа што вкупното количество на додаден шеќер не треба да биде поголемо од 10% од вкупното количество на кашата.

(3) Додаденото количество на шеќер односно рафиниран шеќерен сируп треба да биде означено на пакувањето од смрзнатата каша.

Член 14

Смрзнатата каша од овошје што се става во промет треба да ги задоволува следните барања:

- 1) бојата, аромата и вкусот да се својствени на овошјето од кое е произведена и
- 2) да е без туѓи примеси.

Член 15

Смрзнатата каша од овошје треба се пакува во соодветна амбалажа, хигиенски исправна и непропустлива за вода и водена пареа.

Член 16

(1) Смрзнатата каша од овошје се чува на температура од -18°C или пониска, освен кашата на смрзната вишна и слива што се чуваат на температура од -20°C или пониска.

(2) При манипулирање со смрзнатата овошна каша се дозволува пораст на температурата за 2°C , мерена на површината на единица на пакувањето.

(3) Ако производот оди непосредно на понатамошна преработка, одредбите на ставовите(1) и (2) од овој член не се однесуваат на тој производ.

Член 17

(1) Смрзнатата каша од овошје може да се стави во промет како: смрзната каша од овошје и смрзната каша од овошје со додаток на шеќер.

(2) Означувањето на смрзната каша од овошје треба да содржи и податок за тоа дали овошјето пред смрзнувањето е бланширано. За костенливо овошје, ако е бланширано, треба да биде назначено дали бланширањето е вршено со семка или без неа, (на пр. "каша од определено овошје бланширана со семка").

(3) Податоците за содржината на сува материја на смрзната каша од овошје и за шеќерот треба да ги содржи и смрзнатата каша од овошје што не е оригинално пакувана.

Сушено овошје

Член 18

Сушеното овошје треба да ги задоволува следниве барања:

- 1) да има арома и боја својствени на соодветниот вид, односно сорта на сушено овошје;
- 2) по потопување во врела вода во траење од десет минути да покажува добра рехидрациона способност;
- 3) по рехидрација да добие мирис и вкус на овошјето од кое е произведено, а што се карактеристични за сушеното овошје;
- 4) да нема дамки настанати поради физиолошко оштетување на плодовите, загореност и сл.;
- 5) да нема мирис и вкус на пресушено (загорено) овошје ниту друг туѓ мирис и вкус;
- 6) да не е мувлосано ниту загадено со механички загадувачи (контаминенти) и да не содржи инсекти или нивни делови;
- 7) да не содржи повеќе од 27% вода;
- 8) да не содржи повеќе од 0.1 % пепел нерастворлив во HCL и
- 9) да не е посипено со скроб, шеќер или слични материји.

Пастеризирано овошје

Член 19

(1) Овошјето предвидено за производство на пастеризирано овошје треба да биде со изедначена технолошка зрелост и не треба да содржи повеќе од 5% плодови со оштетување од растителни болести и штетници.

(2) Со топлина може да се конзервираат плодови на овошје со семка или без семка со лушпа или без лушпа.

Член 20

Пастеризираното овошје треба да ги задоволува следните барања:

- 1) да има боја, мирис и вкус својствени на овошјето од кое е произведено;
- 2) да не содржи повеќе од 10% разварени плодови или делови од плодови;
- 3) да не содржи повеќе налив отколку што е потребно плодовите да се покријат;
- 4) наливот да е бистар до опалесцентен;
- 5) да не содржи повеќе од 0.05% пепел нерастворлив во HCL и
- 6) да не содржи повеќе од 1% лушпи, сметано на бројот на плодовите.

Член 21

Означувањето за пастеризирано овошје треба покрај одредбите од член 4 од овој правилник да содржи:

- 1) податок за тоа дека е пастеризирано, (на пр. пастеризирана слива) и
- 2) податок за тоа дали пакувањето содржи цели плодови, парчиња од плодови или поситни делови од плодови, со семка или без семка.

Пастеризирана каша од овошје

Член 22

Пастеризираната каша од овошје треба да се конзервира само со физичка постапка.

Член 23

(1) При производството на пастеризирана каша од овошје со додаток на шеќер може да се додаде најмногу 10% шеќер, сметано на вкупната маса.

(2) Наместо шеќер (сахароза) може да се додаде рафиниран шеќерен сируп, со тоа што вкупното количество на додаден шеќер да не биде поголемо од 10% од вкупното количество на кашата.

Член 24

Пастеризираната каша од овошје и пастеризираната каша од овошје со додаток на шеќер треба да имаат боја, мирис и вкус што се својствени на овошјето од кое се произведени и не треба да содржат туѓи примеси.

Член 25

(1) Пастеризираната каша од овошје се става во промет како пастеризирана каша од соодветно овошје или пастеризирана каша од соодветно овошје со додаток на шеќер.

(2) Означувањето за пастеризираната каша од овошје треба да го содржи и процентот на сувата материја на пастеризираната каша од овошје, а означувањето за пастеризираната каша од овошје со додаток на шеќер, процент на сувата материја на пастеризираната каша од овошје и процентот на додадениот шеќер.

Матичен овошен сок

Член 26

(1) Бојата, вкусот и мирисот на матичниот овошен сок треба да бидат својствени за овошјето од кое сокот е произведен.

(2) Матичниот овошен сок треба да се конзервира само со физички постапки.

(3) Матичниот овошен сок може да се стави во промет како бистар и матен матичен овошен сок.

Член 27

(1) Бистрината на матичниот овошен сок се постигнува со отстранување на грубо и фино дисперзираните колоидни честички што предизвикуваат заматеност на сокот.

(2) Како дозволени постапки и средства за бистрење на матичниот овошен сок, во смисла на овој правилник се:

- 1) сепарирање во центрифуга;
- 2) филтрирање и
- 3) употреба на дијатомејска земја, чиста целулоза, азбест, желатин, агар-агар, албумин, казеин, танин, како и ензиматски препарати што не се конзервирани со хемиски средства.

Член 28

Матен матичен овошен сок е производ што содржи fino дисперзирани колоидни честички што може делумно да се таложат.

Овошен сируп

Член 29

Цитрус базите и други овошни бази што се користат за производство на овошни сирупи не треба да содржат хемиски конзерванси.

Член 30

При производството на овошен сируп може да се употреби:

- 1) до 5 % сок од друго овошје во однос на вкупно употребеното количество на сок и
- 2) шеќер (сахароза) и рафиниран шеќерен сируп.

Член 31

(1) Овошниот сируп што се става во промет треба да ги исполнува следните барања:

- 1) да има боја, мирис и вкус својствен на овошјето од кое е произведен;
- 2) да е бистар, без опалесценција и талог, освен овошниот сируп од цитрус база и база од тропско овошје;
- 3) да нема туѓ мирис и вкус;
- 4) вкупната сува материја на овошниот сируп да е најмалку 65% и
- 5) при разблажување со вода до содржината на сувата материја од 10% да не содржи повеќе од 0.2 волуменски проценти на етил-алкохол.

(2) За производството на овошен сируп од јагодесто овошје (јагода, малинка, капинка и рибизла) и овошен сируп од вишна и вишна-мараска може да се користи пулпа конзервирана со раствор од мравја киселина.

Член 32

(1) Мешан овошен сируп се произведува од од повеќе видови овошје.

(2) Означувањето за овошен сируп добиен од повеќе видови овошје треба да содржи и податок за видовите на употребеното овошје според редоследот на застапените количества.

(3) Означувањето за овошен сируп произведен од цитрус база треба да содржи податок дека сирупот е произведен од цитрус база.

(4) Ако овошниот сируп е произведен од пулпа конзервирана со мравја киселина, означувањето треба непосредно под името на производот да содржи податок за количеството на мравјата киселина изразена во g/l.

Компот

Член 33

Зависно од степенот на сладоста компотот може да биде:

- 1) помалку сладок компот и
- 2) сладок компот.

Член 34

При производството на компот може да се употреби шеќер (сахароза) и рафиниран шеќерен сируп.

Член 35

(1) Компотот треба да ги задоволува следните барања:

1) плодовите, односно деловите од плодови да имаат конзистенција што му одговара на видот на овошјето, да не се разварени ниту премногу тврди;

2) мирисот, вкусот и бојата треба да му бидат својствени на овошјето од кое е произведен компотот;

3) плодовите на овошјето што се користат за производството на компот треба да бидат излупени и без семка, освен плодовите од цреша, грозје и сл. што можат да бидат цели;

4) наливот (сирупот) од компотот да биде бистар до опалесцентен и во количество што ги прекрива плодовите, односно деловите од плодовите и

5) да не содржи туѓи примеси.

(2) Компотот од јагоди треба да ги исполнува условите за квалитет од точка 1 до 5 на овој член, а може да содржи 0.1% неоргански материји.

(3) Во означувањето за компотот треба да биде наведен податокот за степенот на сладоста.

Овошна салата (мешан компот)

Член 36

(1) Овошна салатасе произведува од повеќе видови овошје.

(2) Овошната салата се добива од свежо смрзнато или пастеризирано овошје со додаток на рафиниран шеќерен сируп. Зависно од степенот на сладоста овошната салата може да биде и помалку слатка овошна салата и слатка овошна салата.

Член 37

При производството на овошната салата може да се употреби:

1) шеќер (сахароза) и рафиниран шеќерен сируп и

2) природни растителни мирудии или нивни екстракти, заради подобрување на аромата (ванила, цимет и сл.).

Член 38

(1) Овошната салата треба да ги исполнува барањата за квалитетот пропишани за компот.

(2) Означувањето за овошната салата треба да содржи и податок за видовите на употребеното овошје според редоследот на количествата и податок за степенот на сладоста.

Слатко

Член 39

Слаткото треба да ги задоволува следните барања:

1) да содржи цели плодови, а делови од плодови само доколку плодовите се големи (тиква и сл.). По исклучок, за слатко од јагодесто овошје се дозволува освен цели плодови да може да содржи и нивни делови по кои лесно може да се распознае видот на овошјето од кое слаткото е произведено;

2) да има вкус, мирис и боја својствени на овошјето од кое е произведено;

3) да не содржи нејадливи делови од плодови (дршки, чашични ливчиња, семки и др.) освен слаткото од јагодесто овошје и смокви што може да содржи и семки од тоа овошје;

- 4) да не содржи туѓи примеси;
- 5) да не содржи повеќе од 0.05% пепел нерастворлив во HCL, а слатко од јагодесто овошје- не повеќе од 0.1% и
- 6) да не содржи повеќе од 0.01% SO₂, ако е произведено од овошна пулпа.

Член 40

При производство на слатко како додатоци може да се употребуваат:

- 1) шеќер (сахароза) и рафиниран шеќерен сируп;
- 2) ванила, ванилин, лимон и други природни средства и екстракти од тие средства за добивање на соодветен мирис и вкус и
- 3) јатка од орев, бадем и друго јадресто овошје.

Член 41

За производство на слатко може да се употреби и квалитетна овошна пулпа, конзервирана со SO₂, со тоа што во означувањето да се означува на следниот начин: "произведено од овошна пулпа конзервирана со SO₂".

Член 42

За производство на слатко може да се употребат крунични ливчиња од ружа или кора од лубеници и други делови од растенија што не се овошен плод.

Член 43

Означувањето за слатко треба да содржи податок за видот на овошјето од кое е произведено слаткото.

Кандирано овошје

Член 44

Кандираното овошје може да се превлече со шеќерен или пектинскислој (филм) или да се посипе со шеќер.

Член 45

Кандираното овошје треба да ги задоволува следниве барања:

- 1) да има вкус и мирис својствен на овошјето од кое е произведен односно да нема туѓи мириси вкус;
- 2) да не содржи туѓи примеси и
- 3) да содржи најмалку 75% од вкупната сува материја.

Мешани производи од овошје и зеленчук

Член 46

(1) Својствата на мешаните производи од овошје и зеленчук зависат од количеството на употребеното овошје односно зеленчук.

(2) Во производите од овошје и зеленчук спаѓаат производите што од вкупно употребената маса на овошјето, односно зеленчукот содржат најмалку 60% овошје, односно 40% зеленчук.

(3) Во производите од зеленчук и овошје спаѓаат производите што од вкупно употребената маса на зеленчук, односно овошје содржат најмалку 60% зеленчук, односно 40% овошје.

(4) Мешаните производи од овошје и зеленчук може да се произведуваат од свежо, смрзнато, стерилизирано и сушено овошје и зеленчук.

(5) Кај производите од став 2 и 3 на овој член односот на застапеноста на масата од овошје и зеленчук од 60:40 делови се смета кај смрзнати, стерилизирани и сушени производи (цели и во парчиња) слатка, компоти, и кандирани производи, додека кај другите групи тој однос се изразува како 60% спрема 40% од сувата материја.

Член 47

Производите од овошје и зеленчук, односно зеленчук и овошје носат имеи зависно од застапеноста од основните суровини на пример: мешан мармелад од овошје и зеленчук, односно мешан мармелад од зеленчук и овошје.

Член 48

Означувањето на производите од овошје и зеленчук, покрај основните податоци од член 4 на овој правилник, треба дасодржи и податоци за видот на овошјето и зеленчукот и тоа според редоследот на застапените количества што се наоѓаат во составот на производот.

Цитрус бази

Член 49

На цитрус базите може да им се додадат потребните природни средства за поправка на бојата, мирисот, вкусот и конзистенцијата.

Член 50

При производство на цитрус бази може да се користат: шеќер (сахароза) и рафиниран шеќерен сируп.

Член 51

Учеството на сувата материја на концентриран сок во цитрус базата треба да биде најмалку 25% сметано на вкупната сува материја на базата.

Член 52

Цитрус базите може да се складираат и ставаат во промет под условите што гарантираат зачувување на квалитетот на производот.

Член 53

Означувањето за цитрус базите што се ставаат во промет треба да ги содржи следните податоци:

- 1) за вкупната содржина на сувата материја;
- 2) за процент на учеството на сувата материја од сок или концентрат;
- 3) за додадените средства употребени заради корекција и
- 4) за додадените конзерванси, со наведената концентрација.

Член 54

Цитрус базите треба да ги задоволуваат и следните барања:

1) во разблажена состојба цитрус базите со вода до содржината на сувата материја од 10%, органолептичките и физичките својства треба да му одговараат на овошјето од кое е произведена базата и

2) вкусот, мирисот и бојата на цитрус базата, разблажена со вода до содржината на сувата материја од 10%, треба да бидат својствени на видот на овошјето од кое е произведена базата.

Член 55

Базите на другите видови овошје треба да се произведуваат според производителската спецификација.

Други производи од овошје

Трpezни маслинки

Член 56

Конзервираните трpezни маслинки може да бидат спакувани со или без соодветен налив и погодено одбрани состојки.

Член 57

(1) Според бојата, степенот на зрелоста и начинот на преработката, се произведуваат:

- 1) зелени трpezни маслинки одгорчени;
- 2) црни трpezни маслинки одгорчени;
- 3) црни трpezни маслинки природно збрчкани и неодгорчени и
- 4) полнети трpezни маслинки.

(2) Под одгорчените трpezни маслинки се подразбираат маслинки чија горчливост е отстранета со третирање со алкален раствор на NaOH.

(3) Зелените трpezни маслинки се произведуваат од цврсти, цели и целосно развиени плодови од маслинка, што се отпорни на притисок на прстите, а се обрани пред полната зрелост. Зелените трpezни одгорчени маслинки се третираат со алкален раствор на NaOH, а потоа се ставаат во раствор на NaCl и се конзервираат на еден од следните начини:

- со билошка ферментација со млечна киселина;
- со биолошка ферментација и пастеризација;
- со стерилизација и пастеризација;
- со додаток на хемиски конзерванси и
- со смрзнување.

(4) Црните трpezни маслинки се произведуваат од цврсти, цели зрели плодови на маслинка чија покожичка е мазна и сјајна, а по преработката може да имаат извесно смекнување.

(5) Црните трpezни одгорчени маслинки се третираат со алкален раствор на NaOH, а по природната оксидација се конзервираат на еден од следните начини или со нивна комбинација:

- со солен раствор;
- со стерилизација или пастеризација и
- со додавање на хемиски конзерванси.

(6) Полнетите трpezни маслинки се произведуваат од плодови од кои е отстранета семката и кои се полнети со еден или повеќе соодветни производи, како што се мирудии, зеленчук и овошје, што треба да биде посебно означено.

(7) Во производството на трpezни маслинки може покрај NaCl (кујнска сол) да се употребуваат мирудии, зеленчук, овошјеимаслиново масло.

Член 58

Трpezните маслинки се ставаат во промет како:

- 1) зелени одгорчени трpezни маслинки во солен раствор;
- 2) црни одгорчени трpezни маслинки во солен раствор;
- 3) полнети трpezни маслинки и
- 4) црни природно збрчкани трpezни маслинки.

Член 59

(1) Конзервираните трpezни маслинки треба да ги исполнуваат следните барања:

- 1) бојата на плодовите да е карактеристична за соодветниот тип маслинки;
- 2) плодовите да се цели и со изедначена големина и доволно цврсти;
- 3) плодовите да имаат карактеристичен мирис и вкус;
- 4) солениот раствор да е бистар до опалесцентен со природен мирис и вкус;
- 5) растворот во мали пакувања да е бистар, а во големи нехерметички пакувања, наменети за препакување, може да биде слабо опалесцентен;

6) да не содржи туѓа материја;

7) кај зелените трpezни маслинки подложени на млечна ферментација содржината на вкупните киселини изразени како млечна киселина да изнесува најмалку 0,4% и

8) содржината на кујнската сол (NaCl) кај зелените трpezни маслинки подложени на млечна ферментација да изнесува најмалку 5%, а рН најмногу 4, а за нехерметички пакувања содржината на кујнската сол да изнесува 6%, а рН најмногу 4,5. Кај црните трpezни маслинки во солен раствор содржината на кујнска сол не треба да биде помала од 7%.

(2) Кај пастеризираниите маслинки од сите видови, содржината на NaCl може да биде намалена на 2%, но вредноста на рН може да биде најмногу 4,3 од количеството на производот.

(3) Стерилизираните маслинки од сите видови немаат ограничувања во поглед на концентрацијата на NaCl и вредноста на рН.

Глава 6

Преработени производи од зеленчук

Член 60

Зеленчукот што се користи за индустриска преработка треба да ги исполнува следните барања:

- 1) да е во стадиум на технолошка зрелост;
- 2) да е свеж и здрав;
- 3) да нема туѓи примеси;
- 4) да нема туѓ вкус и мирис и
- 5) да не содржи повеќе од 3% плодови оштетени од болести и штетници, повеќе од 5% плодови со механички оштетувања, ниту повеќе од 5% плодови оштетени од мраз, со тоа што вкупно оштетени плодови да нема повеќе од 8%.

Сушен зеленчук

Член 61

Сушениот зеленчук треба да ги задоволува следните барања:

- 1) да има арома и боја карактеристична за соодветниот вид сушен зеленчук;

2) по потопување во врела вода во траење од 10 минути да покажува добра рехидрациона способност;

3) по рехидрацијата да добие мирис и вкус на свеж зеленчук од кој е произведен;

4) да нема мирис и вкус на пресушен (загорен) зеленчук, ниту туѓ мирис и вкус;

5) да нема дамки кои настанале поради физиолошко оштетување на плодовите поради загореност и сл.;

6) да не е мувлосан ниту загаден со механички или биолошки нечистотии и да не содржи инсекти и нивни деловии

7) да не содржи повеќе од 10% вода, 0.1% пепел нерастворлив во HCL и 0.1% SO₂.

Стерилизиран зеленчук

Член 62

Стерилизираниот зеленчук може да се употреби непосредно за исхрана или натамошна преработка.

Член 63

Во производство на стерилизиран зеленчук може да се употребат кујнска сол, масло за јадење, шеќер, природни мирудии, екстракти од природни мирудии, мацерати од природни мирудии.

Пастеризиран зеленчук

Член 64

Пастеризираниот зеленчук може да се употреби непосредно за исхрана или за понатамошна преработка.

Член 65

При производство на пастеризиран зеленчук може да се употребат кујнска сол, шеќер, масло за јадење, мирудии, екстракти, односно дестилати на природни мирудии, рен и екстракти и дестилати од рен.

Член 66

Пастеризираниот зеленчук треба да ги исполнува следните барања:

1) да има вкус и мирис карактеристични за соодветниот производ;

2) да има цврста конзистенција карактеристична за односниот производ (освен ајвар);

3) да не содржи нејадливи делови од плодови и туѓи примеси освен дршки кај цели плодови пиперка, феферони и краставици;

4) наливот да е бистар до опалесцентен и да го има во количество доволно да ја запази трајноста на квалитетот на производот и

5) производот да не содржи повеќе од 2% кујнска сол.

Ајвар

Член 67

Ајварот треба да ги задоволува следниве барања:

1) содржината на вкупната сува материја да не биде под 9%;

2) да е изедначен, без издвојување на течноста и да има конзистенција погодна за мачкање;

- 3) бојата да и одговара на бојата на употребениот зеленчук и неморабиде црвена;
- 4) да нема туѓ вкус и мирис (да не е горчлив);
- 5) да не содржи туѓи примеси и
- 6) да не содржи повеќе од 2% додадена кујнска сол.

Член 68

Ајварот со зеленчук се добива со преработка (мелење, пасирање и др.) на пиперка или на пиперка и модар патлиџан со додаток на еден или повеќе видови друг зеленчук, потоа мирудии, екстракти од мирудии, дестилати на мирудии и шеќер (сахароза), со тоа што вкупното количество на додадените други видови на зеленчук, освен на пиперка не треба да биде поголемо од 25% (m/m).

Мариниран зеленчук(зеленчук во оцет)

Член 69

- (1) Маринираниот зеленчук се пакува во херметичка и нехерметичка амбалажа.
- (2) При производството на мариниран зеленчук може да се користи суровина која им одговара на условите утвдени во член 60 на овој правилник.

Член 70

При производство на мариниран зеленчук може да се употребат следните додатоци:

- 1) кујнска соли шеќер, односно средства за засладување, заради корекција на вкусот;
- 2) мирудии, екстракти од мирудии и дестилати од природни мирудии и
- 3) рен, екстракти и дестилат од рен.

Член 71

Маринираниот зеленчук треба да ги задоволува следните барања:

- 1) да има вкус и мирис карактеристичен за зеленчукот од кој е произведен;
- 2) да има цврста конзистенција карактеристична за зеленчукот од кој е произведен, односно да не е слузав и смекнат;
- 3) во маса готов производ да содржи до 6% вкупни киселини, изразени како оцетна киселина, и до 3% кујнска сол во хомогенизирана мостра и
- 4) да не содржи туѓи примеси.

Биолошки конзервиран зеленчук

Член 72

Во производството на биолошки конзервиран зеленчук може да се употребат: кујнска сол, шеќер, мирудии, како и екстракти од природни мирудии.

Член 73

Биолошки конзервираниот зеленчук треба да ги задоволува следниве барања:

- 1) да има вкус, мирис и боја карактеристични за соодветниот вид биолошки конзервиран зеленчук;
- 2) плодовите да се сочни и еластични со конзистенција карактеристична за односниот производ;
- 3) наливот да е матен, без појава на тегливост (слузавост) освен кај пастеризирана кисела зелка;
- 4) во масата на готовиот производ содржината на кујнската сол да биде 1.5% до 4% и

5) да не содржи туѓи примеси.

Член 74

(1) Името на производот од зеленчук се состои од името на зеленчукот кој му се додава "биолошки конзервиран", освен зелката која може да носи име "кисела зелка".

(2) Се дозволува ставање во промет на биолошки конзервиран зеленчук во ринфузна состојба.

Сок од зеленчук

Член 75

(1) Сокот од зеленчук може да се конзервира со физички постапки.

(2) Според содржината на нерастворливите состојки на зеленчук, сокот од зеленчук може да биде: бистар, матен или кашест.

Член 76

Во производството на сок од зеленчук може да се употреби:

- 1) кујнска сол;
- 2) до 5% шеќер и
- 3) мирудии, екстракти од мирудиии дестилати од природни мирудии.

Член 77

Сокот од зеленчук треба да ги задоволува следниве барања:

- 1) да има боја, вкус и мирис својствени за зеленчукот од кој е произведен;
- 2) да нема вкус и мирис на мувла, ниту друг туѓ вкус и мирис;
- 3) да не е ферментиран, ниту во состојба на вриење освен ако превриеноста е нормално својство на овој производ, со тоа што треба да се означи посебно и
- 4) да не содржи туѓи примеси.

Член 78

(1) Во името на сокот од зеленчук сеназначувавидот на зеленчукот.

(2) Името на мешан сок од зеленчук треба да содржи податоци за сите употребени видови зеленчук, според редоследот на употребените количества.

(3) Ако сокот од зеленчук е произведен со разблажување на концентриран сок од зеленчук, треба посебно да се означи.

(4) Во означувањето за сокот од зеленчук и мешаниот сок од зеленчук треба да биде назначено дали е бистар, матен или кашест.

Концентриран сок од зеленчук

Член 79

Концентрирање на концентриран сок од зеленчук се врши со отпарување на водата и тоа во вакуум апарати и со замрзнување.

Концентриран сок од црвен домати (концентрат од домати)

Член 80

(1) Концентратот од домати може да се конзервира со физичка постапка.

(2) Содржината на црвен домати треба да биде 7% или повеќе од природните вкупни растворливи цврсти материи, но не дехидриран до прашок или во форма на снегулки.

(3) Концентратот од домати може да се смета за „доматно пире“ или „доматна паста“, кога концентратот ги задоволува следните барања:

1) доматино пире – концентрат од домати што содржи не помалку од 7% и не повеќе од 24% природни вкупни растворливи цврсти материи и

2) доматино паста – концентрат од домати што содржи најмалку 24% природни вкупни природни растворливи цврсти материи.

Член 81

Концентратот од црвен домати кој се става во промет треба да ги задоволува следните барања:

1) да има природно црвена боја на узреан црвен домати, која може да има жолтеникава нијанса, со тоа што да не преминува во темна;

2) да не содржи туѓи примеси;

3) да има пријатен специфичен мирис и вкус,

4) да не е превриен, во состојба на вриење, ниту со знак на загореност;

5) да содржи најмалку 40% редуцирачки материи изразени како инвертен шеќер во однос на сувата материја на производот;

6) да не содржи повеќе од 10% додадена кујнска сол во однос на вкупното количество сува материја;

7) да не содржи повеќе од 10% вкупни киселини изразени како лимонска киселина во однос на вкупното количество на сува материја, несметайќи ја сувата материја;

8) да не содржи повеќе од 0.1% пепел нерастворлив во HCL и

9) да не содржи повеќе од 50% позитивни полиња на мувла (според Howard).

Сос од зеленчук, кечап и сродни производи

Член 82

(1) При производството на производи од сос од зеленчук, кечап и сродни производиможат да се употребат:

1) растителни белковини;

2) брашно и скроб до 5% (м/м);

3) кујнска сол (NaCl) до 3% (м/м);

4) шеќер (сахароза) и рафиниран шеќерен сируп и

5) оцет, природни мирудии, екстракти и дестилати од природни мирудии.

Член 83

(2) Сосот од зеленчук треба да ги задоволува следните барања:

1) да има вкус, мирис и боја карактеристични за зеленчукот од кој е произведен;

2) да има кашеста до густа конзистенција со или без видливи делчиња на зеленчук;

3) да не е загорен и да не покажува знаци на ферментација;

4) да не содржи помалку од 5 % сува материја која потекнува од зеленчук;

5) да не содржи повеќе од 0.05% пепел нерастворлив во HCl, освен сос од зеленчук со печурки и сос од рен, кај кои содржината на пепелот нерастворлив во HCl не треба да преминува 0.1 % и

6) да не содржи туѓи примеси.

Член 84

Кечап може да се произведува од различни видови зеленчук а треба да ги задоволува следните барања:

- 1) да има вкус, мирис и боја својствени за зеленчукот од кој е произведен;
- 2) да има умерено густа, хомогена и мазна конзистенција без видливи делчиња на зеленчук;
- 3) да не содржи туѓи примеси;
- 4) да не е загорен и да не покажува знаци на ферментација;
- 5) да содржи најмалку 5% (м/м) сува материја која потекнува од зеленчук, освен кај кечапот од домати кој треба да содржи најмалку 8% (м/м) сува материја по потекло од домати и
- 6) да содржи најмногу 0.05% pepел нерастворлив во (HCl).

Глава 7

Печурки и нивни преработки

Член 85

Печурките, зависно од начинот на производството односно берењето и собирањето, се ставаат во промет во свежа состојба како:

- 1) јадливи одгледувани печурки и
- 2) јадливисамоникнати печурки.

Член 86

Јадливите печурки што се ставаат во промет треба да ги задоволуваат следните барања:

- 1) да се нормално развиени;
- 2) да имаат карактеристична форма за видот;
- 3) да се цели, ако тоа со овој правилник не е пропишано поинаку за одреден вид или класа;
- 4) да имаат свеж изглед;
- 5) да се здрави, подразбирајќи отсуство на расипаност предизвикана од болест, инсекти или други паразити, вклучувајќи и производи нападнати од гнилежни микроорганизми;
- 6) да се без присуство на инсекти или други паразити;
- 7) да се без зголемена влажност;
- 8) да се без туѓ мирис и вкус и
- 9) бројот на дршки да не го надминува бројот на шапки.

Член 87

Кај јадливите печурки што се ставаат во промет прифатливи се следниве недостатоци:

- | | |
|--|--|
| 1) јадливисамоникнати печурки | |
| минерални нечистотии | не повеќе од 1% m/m |
| органички нечистотии од растително потекло | не повеќе од 0.3% m/m |
| печурки оштетени од црви | не повеќе од 6% m/m вкупно оштетување, вклучително не повеќе од 2% сериозно оштетување |
| 2) јадливи одгледувани печурки | |
| минерални нечистотии | не повеќе од 0.5% m/m |

органски нечистотии (вклучително компост) од растително потекло	цели печурки - не повеќе од 0.3% m/m пресечени печурки – не повеќе од 1% m/m
печурки оштетени од црви	не повеќе од 1% m/m вкупно оштетување, вклучително не повеќе од 0.5% сериозно оштетување

Сушени печурки

Член 88

Сушените печурки што се ставаат во промет треба да ги задоволуваат следните барања:

- 1) со потопување во вода лесно да се рехидрираат;
- 2) да имаат вкус, мирис и боја карактеристични за определен вид;
- 3) да не содржат повеќе од 0,02% (m/m) органски нечистотии од растително потекло освен кај shii-take, кај кои содржината може да биде до 1% (m/m);
- 4) да не содржат повеќе од 2% (m/m) минерални нечистотии;
- 5) да не содржат повеќе од 12% (m/m) вода, сушените печурки со смрзнување да не содржат повеќе од 6% (m/m) вода, а кај shii-take содржината може да биде до 13% (m/m);
- 6) сушени јадливисамоникнати печурки да не содржат повеќе од 20% (m/m) оштетувања, вклучително и сериозни оштетувања, додека сушените јадливи одгледувани печурки да не содржат повеќе од 1% m/m вкупни оштетувања, вклучително не повеќе од 0.5% m/m сериозни оштетувања и
- 7) сушените печурки треба да содржат делови од плодовите со правилна форма и толку големи што лесно може да се утврди видот на печурките.

Член 89

Означувањето за сушени печурки покрај податоците од член 4 на овој правилник, треба да содржи и податок за количеството на свежи печурки на кое му одговара содржината на сушените печурки во пакувањето.

Грубо мелени печурки и мелени печурки

Член 90

Грубо мелените печурки и мелените печурки што се ставаат во промет треба да ги задоволуваат следните барања:

- 1) содржината на вода да не биде поголема од 13% m/m кај грубо мелените печурки и не поголема од 9% m/m кај мелените печурки и
- 2) да не содржат повеќе од 2% (m/m) минерални нечистотии.

Саламурени печурки

Член 91

Во производството на саламурени печурки може да се употребуваат:

- 1) кујнска сол (Na Cl) не повеќе од 2.5% m/m;
- 2) шеќери не повеќе од 2.5% m/m и
- 3) оцет не повеќе од 2.5% m/m изразено како оцетна киселина.

Член 92

Саламурените печурки што се ставаат во промет треба да ги задоволуваат следните барања:

- 1) да имаат вкус, мирис и боја карактеристични за соодветниот вид печурки;
- 2) налебот да биде опалесцентен до благо заматен;
- 3) да не содржат повеќе од 0.1% m/m минерални нечистотии;
- 4) да не содржат повеќе од 0.02% m/m органски нечистотии од растително потекло и
- 5) јадливите самоникнати печурки да не содржат повеќе од 6% (m/m) оштетувања од црви, вклучително и 2% m/m сериозни оштетувања, додека јадливите одгледувани печурки да не содржат повеќе од 1% m/m вкупни оштетувања од црви, вклучително не повеќе од 0.5% m/m сериозни оштетувања;

Член 93

Ако саламурениот производ од печурки е произведен од мешавина на одгледувани и самоникнати печурки, означувањето на тој производ треба да содржи и податоци за видот на тие печурки по опаѓачки редослед на употребените количества.

Ферментирани печурки

Член 94

Ферментирани печурки (одгледувани или самоникнати) што се ставаат во промет треба да ги задоволуваат следните барања:

- 1) да имаат вкус, мирис и боја карактеристични за соодветниот вид ферментирани печурки;
- 2) плодот на печурката да има изразена еластична конзистенција карактеристична за видот;
- 3) налебот да биде матен, но без појава на тегливост;
- 4) да не содржат туѓи примеси;
- 5) содржината на NaCl во готовиот производ да изнесува не помалку од 3% - (m/m) и не повеќе од 6% m/m;
- 6) содржината на вкупните киселини изразени како млечна киселина да изнесува најмалку 1%- (m/m), со тоа што млечната киселина да потекнува исклучиво од биоферментацијата на печурките;
- 7) содржината на минерални нечистотии да не биде поголема од 0.2% m/m;
- 8) содржината на органски нечистотии од растително потекло да не биде поголема од 0.1% m/m и
- 9) саламурените печурки да не содржат повеќе од 4% (m/m) оштетувања од црви.

Член 95

Ако ферментираниот производ од печурки е произведен од мешавина на одгледувани и самоникнати печурки, означувањето на тој производ треба да содржи и податоци за видот на тие печурки по опаѓачки редослед на употребените количества.

Печурки во маслиново масло и други растителни масла

Член 96

Во производството на печурки во маслиново масло и други растителни масла може да се употребуваат:

- 1) кујнска сол (Na Cl) не повеќе од 1% m/m;

- 2) маслиново масло и други јадливи растителни масла;
- 3) содржината на минерални нечистотии да не биде поголема од 0.1% m/m;
- 4) содржината на органски нечистотии од растително потекло да не биде поголема од 0.02% m/m и
- 5) јадливите самоникнати печурки да не содржат повеќе од 6% (m/m) оштетувања од црви, вклучително и 2% m/m сериозни оштетувања, додека јадливите одгледувани печурки да не содржат повеќе од 1% m/m вкупни оштетувања од црви, вклучително не повеќе од 0.5% m/m сериозни оштетувања.

Стерилизирани печурки

Член 97

Стерилизирани печурки што се ставаат во промет треба да ги задоволуваат следните барања:

- 1) да имаат изразен вкус и мирис карактеристичен за свежи печурки;
- 2) да не содржат туѓи примеси;
- 3) целите печурки или деловите од печурки да се изедначени по големина и боја и деловите да може лесно да се распознаваат во производот;
- 4) налебот да е бистар до слабо опалесцентен и количеството на печурки во налебот да изнесува најмалку 50 % по маса, освен кај буковки кај кои тоа количество треба да изнесува најмалку 45%;
- 5) содржината на NaCl во готов производ да не е поголема од 2% - (m/m);
- 6) содржината на минерални нечистотии да не биде поголема од 0.2% m/m;
- 7) содржината на органски нечистотии од растително потекло да не биде поголема од 0.02% m/m и
- 8) јадливите самоникнати печурки да не содржат повеќе од 6% (m/m) оштетувања од црви, вклучително и 2% m/m сериозни оштетувања, додека јадливите одгледувани печурки да не содржат повеќе од 1% m/m вкупни оштетувања од црви, вклучително не повеќе од 0.5% m/m сериозни оштетувања.

Член 98

Ако стерилизираниот производ од печурки е произведен од мешавина на одгледувани и самоникнати печурки, означувањето на тој производ треба да содржи и податоци за видот на тие печурки по опаѓачки редослед на употребените количества.

Член 99

(1) При производство на стерилизирани печурки како додаток може да се користи зеленчук и други прехранбени производи.

(2) Кај стерилизираните печурки со додатоци, печурки треба да има најмалку 50% во однос на нето-масата на производот.

Член 100

Означувањето за стерилизирани печурки со додатоци, покрај податоците од член 4 на овој правилник, треба да содржи и податок за количеството на содржаните печурки, во единица на маса, како и податок за видот на додатоците по опаѓачки редослед на употребените количества.

Екстракт од печурки и концентрат од печурки

Член 101

Екстрактот од печурки и концентратот од печурки што се ставаат во промет треба да ги задоволуваат следните барања:

- 1) содржината на кујнска сол (Na Cl) да не биде поголема од 20% m/m и
- 2) екстрактот од печурки и концентратот од печурки не треба да содржат минерални нечистотии и органски нечистотии од растително потекло.

Концентрат од сушени печурки

Член 102

Концентратот од сушени печурки што се става во промет треба да ги задоволува следните барања:

- 1) содржината на кујнска сол (Na Cl) да не биде повисока од 9% m/m;
- 2) содржината на водада не биде поголема од 5% m/m и
- 3) концентратот од сушени печурки не треба да содржи минерални нечистотии и органски нечистотии од растително потекло.

Посолени печурки (полуготов производ)

Член 103

Посолените печурки што се ставаат во промет треба да ги задоволуваат следните барања:

- 1) содржината на кујнска сол (Na Cl) да не биде пониска од 15% m/m и повисока од 18% m/m;
- 2) содржината на минерални нечистотии да не биде поголема од 0.3% m/m;
- 3) содржината на органски нечистотии од растително потекло да не биде поголема од 0.05% m/m и
- 4) јадливите самоникнати посолени печурки да не содржат повеќе од 6% (m/m) оштетувања од црви, вклучително и 2% m/m сериозни оштетувања, додека јадливите одгледувани посолени печурки да не содржат повеќе од 1% m/m вкупни оштетувања од црви, вклучително не повеќе од 0.5% m/m сериозни оштетувања.

Пастеризирани печурки

Член 104

Пастеризираните печурки што се ставаат во промет треба да ги задоволуваат следните барања:

- 1) да имаат изразен вкус и мирис карактеристичен за свежи печурки;
- 2) да не содржат туѓи примеси;
- 3) целите печурки или деловите од печурки да се изедначени по големина и боја и деловите да може лесно да се распознаваат во производот;
- 4) процентот на оштетување на целите печурки да не биде поголем од 10%, сметано на нето маса печурки без налев (под оштетени цели печурки се подразбираат печурки кај кои недостига повеќе од 1/3 на шапката);
- 5) пастеризираните одгледувани печурки да не ги нападнале инсекти, а пастеризираните самоникнати печурки да не содржат повеќе од 10% печурки со видливи каналчиња по потекло од инсекти и други паразити, сметано на самата печурка без налев;

6) налебот да е бистар до слабо опалесцентен и количеството на печурки во налебот да изнесува најмалку 50 % по маса, освен кај букочки кај кои тоа количество треба да изнесува најмалку 45%;

7) содржината на вкупните киселини во готов производ, сметано како оцетна киселина, да не преминува повеќе од 2% (m/m);

8) содржината на пепел нерастворлив во концентрирана HCl да не е поголема од 0,1% во готов производ;

9) содржината на NaCl во готов производ да не е поголема од 2% - (m/m) и

10) пастеризираните одгледувани печурки да не содржат органски нечистоти, а пастеризираните самоникнати печурки да не содржат повеќе од 0,02% (m/m) органски нечистоти.

Член 105

Ако пастеризираниот производ од печурки е произведен од мешавина на одгледувани и самоникнати печурки, означувањето на тој производ треба да содржи и податоци за видот на тие печурки по опаѓачки редослед на употребените количества.

Член 106

(1) При производство на пастеризирани печурки како додаток може да се користи зеленчук и други прехранбени производи.

(2) Кај пастеризираните печурки со додатоци, печурки треба да има најмалку 56% во однос на нето-масата на производот.

Член 107

Означувањето за пастеризирани печурки со додатоци, покрај податоците од член 4 на овој правилник, треба да содржи и податок за количеството на содржаните печурки, во единица на маса, како и податок за видот на додатоците по опаѓачки редослед на употребените количества.

Печурки во сос

Член 108

Во технолошкиот процес на производство на печурки во сос може да се употребат: кујнска сол, масти и масла од растително и животинско потекло, млеко и производи од млеко, месни екстракти или булјони од месо, оцет, мирудии, екстракти на мирудии, брашно или скроб и моносодиумглутаминат.

Член 109

Во производството на печурки во сос не се употребуваат вештачки ароматични средства, вештачки бои и вештачки средства за засладување.

Член 110

Печурките во сос што се ставаат во промет треба да ги задоволуваат следните барања:

1) да имаат вкус, мирис и боја карактеристични за видот на употребените печурки и состојки;

2) да содржат најмалку 40% (m/m) делови од печурки во однос на нето-масата на производот;

3) да не содржат повеќе од 2% (m/m) натриумхлорид во готов производ и не повеќе од 2% (m/m) од вкупните киселини сметани како оцетна киселина;

- 4) да бидат со пријатен, благ вкус и без мирис;
- 5) да не доаѓа до издвојување на фази;
- 6) да не содржат повеќе од 0,05% (m/m) пепел нерастворлив во хлороводородна киселина и
- 7) да не содржат органски нечистотии.

Член 111

Ако печурките во сос се произведени од повеќе видови печурки, означувањето на тој производ треба да содржи и податоци за видот на тие печурки по опаѓачки редослед на употребените количества.

Член 112

Со денот на влегувањето во сила на овој правилник престануваат да се применуваат Правилникот за квалитетот на овошјето, зеленчукот и печурките („Службен лист на СФРЈ“ бр. 29/79 и 53/87), Правилникот за квалитетот на производителот од овошје, зеленчук и печурки и на пектинските препарати („Службен лист на СФРЈ“ број 1/79, 20/82, 39/89 и 74/90) и Правилникот за квалитетот на јастиви печурки и на производи од јастиви печурки („Службен весник на СФРЈ“ број 46/91).

Член 113

Овој правилник влегува во сила наредниот ден од денот на објавувањето во „Службен весник на Република Македонија“, а ќе се објави по претходно добиена согласност од Владата на Република Македонија.

Бр. 02-2195/4
14 април 2014 година
Скопје

Директор
на Агенција за храна
и ветеринарство,
Дејан Рунтевски, с.р.

*1 Правилникот за општите барања за безбедност на храната во однос на максимално дозволените нивоа на резидуи од пестициди во или врз храната е усогласен со РЕГУЛАТИВА (ЕЗ) бр. 396/2005 на ЕВРОПСКИОТ ПАРЛАМЕНТ И НА СОВЕТОТ од 23 февруари 2005 година за максималните нивоа на остатоци од пестициди во или врз храната и храната за животни од растително или од животинско потекло и за изменување на Директивата 91/414/ЕЕЗ, CELEX бр. 32005R0396;

*2 Правилникот за адитивите што се употребуваат во производството на храна е усогласен со РЕГУЛАТИВА (ЕЗ) бр. 1332/2008 на ЕВРОПСКИОТ ПАРЛАМЕНТ И НА СОВЕТОТ од 16 декември 2008 за ензими во храната и за изменување и дополнување на Директивата на Советот 83/417/ЕЕЗ, Регулацијата на Советот (ЕЗ) Бр. 1493/1999, Директивата 2000/13/ЕЗ, Директивата на Советот 2001/112/ЕЗ и Регулацијата (ЕЗ) Бр. 258/97, CELEX бр. 32008R1332; РЕГУЛАТИВА (ЕЗ) Бр. 1333/2008 на ЕВРОПСКИОТ ПАРЛАМЕНТ И НА СОВЕТОТ од 16 декември 2008 година за прехранбени адитиви, CELEX бр. 32008R1333; РЕГУЛАТИВА (ЕЗ) 1334/2008 на ЕВРОПСКИОТ ПАРЛАМЕНТ И НА СОВЕТОТ од 16 декември 2008 година, за аромите и одредени состојки на храна со особености на ароми за употреба во и на храна и за изменување на Регулацијата (ЕЕЗ) бр. 1601/91 на Советот, Регулација (ЕЗ) бр. 2232/96 и (ЕЗ) бр. 110/2008 и Директива 2000/13/ЕЗ, CELEX бр. 32008R1334; ДИРЕКТИВА НА ЕВРОПСКИОТ ПАРЛАМЕНТ И НА СОВЕТОТ 94/35/ЕЕЗ од 30 јуни 1994 година за засладувачи што се користат во прехранбените производи, CELEX бр. 31994L0035; ДИРЕКТИВА НА ЕВРОПСКИОТ ПАРЛАМЕНТ И НА СОВЕТОТ 94/36/ЕЗ од 30 јуни 1994 година за боите што се употребуваат во прехранбените производи, CELEX бр. 31994L0036; ДИРЕКТИВА НА ЕВРОПСКИОТ ПАРЛАМЕНТ И НА СОВЕТОТ 95/2/ЕЗ од 20 февруари 1995 година за прехранбени адитиви, освен бои и засладувачи, CELEX бр. 31995L0002.