

20120952464

## 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 и 1/12) директорот на Агенцијата за храна и ветеринарство, донесе

### **ПРАВИЛНИК ЗА БАРАЊАТА ВО ОДНОС НА КВАЛИТЕТОТ НА СУПИТЕ, КОНЦЕНТРАТИТЕ ЗА СУПА, КОНЦЕНТРАТИТЕ ЗА СОСОВИ И НА ДОДАТОЦИТЕ ЗА ЈАДЕЊЕ И НА СРОДНИТЕ ПРОИЗВОДИ**

#### Член 1

Со овој правилник се пропишуваат барањата во однос на квалитетот на супите, концентратите за супа, концентратите за сосови и на додатоците за јадење и на сродните производи (во натамошниот текст: производи).

#### Член 2

Одделни изрази употребени во овој правилник го имаат следното значење:

1) „термички стерилизирани и замрзнати супи“ (во натамошниот текст: супи) се производи добиени со термичка обработка на основните и на помошните состојки по посебна технолошка постапка, при што заради подобрување на органолептичките својства можат да се користат и адитиви пропишани со овој правилник за оваа група производи.

2) „основни состојки за производство на супи“ се: месо и делови за јадење од добиток за колење, живина, дивеч, риби, ракови, школкари, ежови, жаби, желки и полжави, како и екстракти на наведените видови месо, потоа зеленчук, овошје, печурки и производи од зеленчук, овошје и печурки.

3) „помошни состојки за производство на супи“ се: млеко и производи од млеко, јајца и производи од јајца, растителни и животински маснотии за јадење, скроб, жита и производи од жита, леб, печиво и производи на леб и печиво, исушен квасец, хидролизати и автолизати на квасец, хидролизати на белковини, кујнска сол, шеќери, зачини, екстракти и дестилати на природни зачини.

4) „бистра супа“ е прозирна течност добиена од основните и помошните состојки и адитиви од член 11 на овој правилник, а може да содржи и иситнети честички на основни и помошни состојки.

5) „крем супа“ е матна, вискозна течност добиена од основните и помошните состојки и адитиви од член 11 на овој правилник, а може да содржи и иситнети честички на основни и помошни состојки, како и скробни материи.

6) „концентрати за супа“ се производи добиени по посебна технолошка постапка од состојките пропишани со овој правилник и од адитиви за концентрати за супа.

7) „прилози“ се сите видови тестенини, месо и производи од месо, кнедли (топчиња) од гриз, од месо, од зеленчук, од бели дробови, како и сушен леб и печиво, жита и производи од жита, мелчнички производи и сл.

8) „основни состојки на концентратите за супа“ се:

а) во концентратите за супа од месо – месо од делови за јадење на добиток за колење, на живина, дивеч, риби, ракови, школкари, морски ежови, жаби, желки, полжави како и месни екстракти од наведените видови месо и растителни и животински маснотии за јадење.

б) во концентратите за супа од зеленчук или од овошје-зеленчук, овошје и производи од зеленчук или овошје и растителни и животински маснотии за јадење.

в) во концентратите за супа од печурки – печурки, производи од печурки и растителни и животински маснотии за јадење

9) „концентрати за сосови“, се пастозни или растресити производи произведени по посебна технолошка постапка од состојките наведени во член 17 став (1) и од адитивите од член 18 на овој правилник.

10) „додатоци на јадења“, се производи добиени по соодветна технолошка постапка од состојките наведени во член 17 став (1) на овој правилник, што служат да ги подобрат органолептичките својства на готовите јадења и да придонесат за нивно побрзо и поедноставно приготвување.

11) „производи сродни на додатоките на јадења“, се: основи, запршки, смеси за прехранбени производи и сл.

12) „основи“, се производи добиени по посебна технолошка постапка, со термичка обработка на коски, на месо од добиток за колење, на живина, дивеч, како и на зеленчук, овошје и печурки, а служат како основа за приготвување на супи и на готови јадења.

13) „запршки“ се производи добиени по посебна технолошка постапка од брашно на жита и од растителни и животински масти за јадење, а служат да го зголемат вискозитетот на супите, на сосовите и на готовите јадења. На запршките може да им се додава кујнска сол, зачини, екстракти и дестилати на природни зачини, како и адитиви од член 18 на овој правилник.

14) „смеси на прехранбени производи“, се производи добиени со мешање на белтачинести производи, други прехранбени производи и мирудии, односно екстракти на мирудии, со адитиви или без адитиви, во однос кој е неопходен да се олесни технолошкиот процес на производството и да се подобри вкусот и миризбата на прехранбениот производ на кој му е додадена смесата и во чиј состав влегува.

15) „шеќери“ се: шеќер (сахароза), глукоза (декстроза безводна или монохидрат), глукозен сируп, лактоза и фруктоза.

### Член 3

(1) За производите за кои со овој правилник не се пропишани барањата за квалитет, се применуваат барањата кои се однесуваат на групата сродни производи.

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

(3) Производителската спецификација треба да содржи краток опис на технолошката постапка на производството на односниот производ, вид и количество на употребените состојки во однос на нето-количеството на производи, како и извештај за извршеното хемиско испитување на основни хемиски состојки (количество на вода, протеини, масти и на екстрактивни материи без азот).

(4) За изготвените производителски спецификации, производителот води евиденција во која ги внесува следните податоци:

- 1) евиденциски број на спецификацијата;
- 2) назив на производот и негово трговско име, ако производот го има;
- 3) датум на донесувањето на производителската спецификација;
- 4) датум на почетокот на производството според производителската спецификација;
- 5) податоци за извршеното хемиско испитување и наод на испитуваниот производ, според став (3) на овој член; и
- 6) група на која и припаѓа производот според одредбите на овој правилник.

#### Член 4

Производите од овој правилник може да се пуштат во промет само во оригинално пакување.

#### Член 5

Означувањето на производите од овој правилник, треба да биде лесно воочливо, јасно и читливо, а буквите со кои е отпечатено името на производот и името на производителот треба да бидат поголеми од буквите на другиот текст во означувањето.

#### Член 6

Ако нето-масата на производот што се пушта во промет во оригинално пакување не преминува 30 g, означувањето треба да содржи податоци само за името на производот, фирмата, односно име на субјектот кој го пакувал производот, нето-тежина, рок на траење на односниот производ.

#### Член 7

Ако со овој правилник не е пропишано поинаку, не може да се врши бојадисување, засладување и ароматизирање на производите со вештачки средства, како и конзервирање на производите со хемиски средства.

#### Член 8

Производите од овој правилник треба да се складираат, транспортираат и чуваат на начин што обезбедува зачувување на нивниот квалитет до моментот на отворањето.

#### Член 9

Методите на земањето на мостри од производите од овој правилник, треба да бидат во согласност со Правилникот за начините на земањето мостри од храна.

#### Член 10

Производите од овој правилник се пуштаат во промет како термички стерилизирани супи, замрзнати супи, концентрати за супа, концентрати за сосови, додатоци на јадења и сродни производи.

### **1. Термички стерилизирани и замрзнати супи**

#### Член 11

(1) При производство на супи можат да се користат следните адитиви: моносодиум-глутаминат, рибонуклеотиди, модифицирани скробови и природни бои (карамел, цвекла и др.)

(2) На термички стерилизирани и замрзнати супи можат да им се додаваат и прилозите од член 2, точка 7) на овој правилник.

#### Член 12

Супите, зависно од употребените суровини и адитиви, како и од начинот на производство и конзистенцијата, се пуштаат во промет како: бистри супи, крем супи и чорби.

#### Член 13

Чорби можат да се произведуваат само според производителска спецификација.

#### Член 14

(1) Бистри супи, крем супи и чорби можат да се произведуваат и да се пуштаат во промет и како концентрирани супи. Концентрираните супи се пуштаат во промет како термички стерилизирани или замрзнати производи.

(2) На означувањето за концентрираните супи треба да биде истакнат податок за начинот на конзервирањето (термички стерилизирана или замрзната супа).

#### Член 15

(1) Термички стерилизираните и замрзнатите супи треба, по приготвувањето според упатството за начинот на приготвување наведен во означувањето да ги исполнуваат следните барања:

1) вкусот и мирисот да бидат својствени на основната состојка означена во името на производот;

2) количеството на кујнска сол да не преминува 2%;

3) количеството на моносодиум-глутаминат да не биде поголемо од 10g/l;

4) во супите со прилог треба да се воочуваат делчиња на прилогот, што не може да бидат пресни ниту разварени;

5) во супите од говедско месо количеството на вкупниот азот да изнесува најмалку 100m/l, а на креатинин да изнесува најмалку 70m/l; и

6) во супите од говедско или јунешко месо, најмалку 2/3 од креатининот треба да биде по потекло од говедско, односно јунешко месо, односно од нивни месен екстракт.

(2) На супите од став 1 на овој член не може да им се додава креатинин.

#### Член 16

(1) При означувањето, од името на производот за супи треба да се утврди основната состојка од која супата е произведена.

(2) При означувањето треба да бидат опфатени и следните податоци: количеството на кујнска сол и на моносодиум-глутаминат, како и на месен екстракт во мерни единици или проценти.

## 2. Концентрати за супа

#### Член 17

(1) Во производството на концентрати за супа можат да се користат следните состојки: месо и делови за јадење од добиток за колење; од живина, дивеч, риби, ракови, школки, морски ежови, жаби, желки и полжави, како и екстракти на наведените видови месо, потоа зеленчук, овошје и печурки, ароматични растенија, како и растителни и животински маснотии за јадење, млеко и производи од млеко, јајца и производи од јајца, исушен квасец, хидролизати и автолизати на квасец, хидролизати на растителни белковини, жита и производи од жита, леб, печиво и нивни производи, кујнска сол, витамини, скроб, шеќери, зачини и екстракти и дестилати на природни зачини.

(2) Концентратите за супа може да се пуштат во промет брикетирани, во пастозна и растресита состојба.

#### Член 18

(1) Во производството на концентрати за супа можат да се користат следните адитиви:

1) засилувачи на вкусот: моносодиум-глутаминат и рибонуклеотиди;

2) производи од соја; соино брашно и грис и текстурирани протеини на соја;

3) органски киселини за исхрана: лимонска, оцетна, винска и млечна и нивни натриумови и калиумови соли;

4) емулгатори, стабилизатори и средства за згуснување, агар-агар, алганати, модифицирани скробови, лецитин, караген, моно и диглицериди на масни киселини, пектин, брашно од јадро на рогача, желатин;

5) природни бои и ароми;

6) средства против згрутчување: силициумдиоксид (аморфен стеарат) на алуминиум, калциум и магнезиум; и

7) средства против создавање на пена: диетил-полисилоксан.

(2) На концентратите за супа не може да им се додава креатинин.

#### Член 19

(1) Според видот на употребената основна состојка и според составот концентратите за супа може да се пуштат во промет како:

1) концентрати за супа од месо;

2) концентрати за супа од зеленчук или овошје;

3) концентрати за супа од печурки;

4) други концентрати за супа;

(2) Концентратите за супа од став 1 на овој член можат да се пуштаат во промет спакувани заедно со прилозите од член 2, точка 7) на овој правилник, при што истото треба да биде наведено во означувањето.

#### Член 20

Концентратите за супа од месо треба да ги исполнуваат следните барања:

1) да не содржат повеќе од 10% вода;

2) да не содржат повеќе од 45% кујнска сол, сметано на нето-тежината на концентратот;

3) да не содржат повеќе од 15% моносодиум-глутаминат, сметано на нето-тежината на концентратот;

4) да не содржат повеќе од 1,5% аморфен силициум-диоксид, сметано на сувата материја на концентратот;

5) да не содржат поголемо количество на антиоксиданси од она што го содржат мастите употребени за производство на концентратот;

6) концентратот за супа од говедско (јунешко) месо да содржи најмалку 0,24% креатинин сметано на сувата материја на концентратот, кој потекнува од говедско или јунешко месо или од месен екстракт. Од вкупното количество на употребениот месен екстракт најмалку 2/3 треба да биде по потекло, од говедско односно јунешко месо;

7) концентратот за супа од живина да содржи месо или месен екстракт од живина. Од вкупното количество на месниот екстракт најмалку 2/3 треба да биде по потекло од месо на живина;

8) концентратот за супа од месо на други видови животни да содржи месо или екстракт на месо од оној вид животно по кое концентратот носи име, а таквиот концентрат треба да содржи 1,3% вкупен азот, сметано на нето-тежината на концентратот;

9) од вкупното количество на маснотија употребена за производство на концентрат за супа од месо, најмалку 1/5 маснотија треба да биде од животното по кое концентратот носи име, а во концентратот за супа од живина – најмалку 1/10 маснотија да биде по потекло од живина; и

10) по разблажувањето на концентратот за супа, според упатството на означувањето за начинот на приготвување, готовата супа да има органолептички својства на супа од оној вид месо кој е деклариран во името на производот.

#### Член 21

(1) При означувањето, од името на производот на концентратот за супа од месо треба да се утврди основната состојка од која концентратот е произведен.

(2) При означувањето треба да бидат опфатени и следните податоци: количество на кујнска сол, на моносодиум-глутаминат и количеството на месен екстракт, ако е додаван на концентратот за супа – изразено во мерни единици или во проценти во однос на нето-тежината на концентратот.

(3) Во означувањето треба да биде наведен и податок за количеството на супа што може да се приготви од поединечно пакување.

(4) Кај концентратите за супа од месо пакувани со прилог, во означувањето, покрај податоците од став (2) на овој член, треба да биде наведено и количество на концентратот, како и видот и количеството на прилогот – изразено во мерни единици или проценти, сметано на нето-тежината на производот.

#### Член 22

Концентратот за супа од зеленчук или овошје што се пушта во промет треба да ги исполнува следните барања:

1) вкупното количество на сушен зеленчук или овошје да одговара на количество што ги дава органолептичките својства на овој вид зеленчук, односно овошје или по кој концентратот носи име;

2) да не содржи повеќе од 10% вода;

3) да не содржи повеќе од 45% кујнска сол, сметано на нето-тежината на концентратот;

4) да не содржи повеќе од 15% моносодиум-глутаминат, сметано на нето-тежината на концентратот;

5) да не содржи поголемо количество на антиоксиданси од она што го содржи маснотијата употребена за концентратот; и

6) да не содржи повеќе од 1,5% аморфен силициум диоксид, сметано на сувата материја на концентратот.

#### Член 23

(1) При означувањето, од името на производот на концентратот за супа од зеленчук или овошје треба да се утврди основната состојка од која концентратот е произведен.

(2) При означувањето треба да бидат опфатени и следните податоци: количество на зеленчук или овошје, на кујнска сол, на моносодиум-глутаминат, како и количества на концентрирани белковини, ако му се додадени на концентратот за супа – изразено во мерни единици или во проценти во однос на нето-тежината на концентратот.

(3) Во означувањето треба да биде наведен и податок за количеството на супа што може да се приготви од поединечно пакување.

(4) Кај концентратите за супа од зеленчук или овошје пакувани со прилог, во означувањето, покрај податоците од став (2) на овој член, треба да биде наведен и податок за нето-тежината на концентратот, како и за видот и количеството на прилогот во мерни единици.

#### Член 24

Концентратот за супа од печурки треба да ги исполнува следните барања:

1) да не содржи повеќе од 10% вода;

2) да не содржи повеќе од 45% кујнска сол, сметано на нето-тежината на концентратот;

3) да не содржи повеќе од 15% моносодиум-глутаминат, сметано на нето-тежината на концентратот;

4) вкупното количество на печурки треба да одговара на количество што ги дава органолептичките својства на печурките;

5) да не содржи поголемо количество на антиоксиданси од она што го содржат мастите употребени за концентратот; и

6) да не содржи повеќе од 1,5% аморфен силициум диоксид, сметано на сувата материја на концентратот.

#### Член 25

(1) При означувањето, од името на производот на концентратот за супа од печурки треба да се утврди дека концентратот е произведен од печурки.

(2) При означувањето треба да бидат опфатени и следните податоци: количество на печурки, на кујнска сол, на моносодиум глутаминат, како и количество на концентрирани белковини ако му се додадени на концентратот за супа – изразено во мерни единици или во проценти во однос на нето-тежината на концентратот.

(3) Во означувањето, покрај податоците од став (2) на овој член треба да биде наведен и податок за количеството на супа што може да се приготви од поединечно пакување.

(4) Кај концентратот за супа од печурки со прилог, во означувањето, освен податоците наведени во став (2) на овој член треба да биде наведен и податок за нето масата на концентратот, како и за видот и количеството на прилогот во мерни единици.

#### Член 26

Другите концентрати за супа треба да ги исполнуваат следните барања:

1) да не содржат повеќе од 10% вода;

2) да не содржат повеќе од 45% кујнска сол, сметано на нето-количеството на концентратот;

3) да не содржат повеќе од 15% моносодиум-глутаминат, сметано на нето количеството на концентратот;

4) да не содржат поголемо количество на антиоксиданси од она што го содржат маснотиите употребени за производство на концентратот; и

5) да не содржат повеќе од 1,5% аморфен силициум диоксид, сметано на сувата материја на концентратот.

#### Член 27

(1) При означувањето, од името на производот на другите концентрати за супа треба да се утврди основната состојка од која е произведен концентратот.

(2) При означувањето треба да бидат опфатени и следните податоци: количество на основна суровина, на кујнска сол, на моносодиум-глутаминат, како и количество на концентрирани белковини, ако му се додадени на концентратот за супа – изразено во мерни единици или во проценти во однос на нето-тежината на концентратот.

(3) Во означувањето, покрај податоците од став (2) на овој член треба да биде наведен и податок за количеството на супа што може да се приготви од поединечно пакување.

(4) Кај другите концентрати за супа, ако се пакуваат со прилог, во означувањето, покрај податоците од став (2) на овој член, треба да биде наведен и податок за нето-тежината на концентратот, како и за видот и количеството на прилогот – во месни единици.

### 3. Концентрати за сосови

#### Член 28

На концентратите за сосови можат да им се додаваат и прилозите од член 2, точка 7) од овој правилник.

#### Член 29

Концентратите за сосови треба да ги исполнуваат следните барања:

- 1) вкупното количество на состојката по која концентратот за сос е именуван да биде застапена во количеството што е доволно сосот да биде приготвен според упатството за начинот на приготвување наведен во означувањето и да има карактеристични органолептички својства за сос од тој вид;
- 2) да не содржи повеќе од 10% вода;
- 3) да не содржи повеќе од 25% кујнска сол, сметано на нето-тежината на концентратот;
- 4) да не содржи повеќе од 15% мононatriум-глутаминат, сметано на нето-тежината на концентратот;
- 5) да не содржи повеќе од 35% масти, сметано на нето-тежината на концентратот;
- 6) да не содржи повеќе од 1,5% аморфен силициум диоксид, сметано на сувата материја на концентратот; и
- 7) да не содржи поголемо количество на антиоксиданси од она што го содржи маснотијата употребена за производство на концентратот за сос.

#### Член 30

(1) При означувањето, од името на производот на концентратот за сос треба да се утврди основната состојка од која концентратот за сос е произведен.

(2) При означувањето треба да бидат опфатени и следните податоци: количество основна суровина, на кујнска сол и на мононatriум глутаминат, сметано на нето-тежината на концентратот.

(3) Кај концентратите за сос со прилог, во означувањето, покрај податоците наведени во став (2) на овој член треба да биде наведен и податок за нето -тежината на концентратот, како и за видот и количеството на прилозите, во мерни единици.

### 4. Додатоци на јадења и сродни производи

#### 4.1 Додатоци на јадења

#### Член 31

Додатоците на јадења може да се пуштат во промет во растресита, пастозана и течна состојба.

#### Член 32

Зависно од употребените состојки, адитиви, од начинот на производство и од конзистенцијата, додатоците на јадења може да се пуштат во промет како:

- 1) додатоци на јадења со зеленчук;
- 2) додатоци на јадења со арома на зеленчук; и
- 3) додатоци на јадења без зеленчук.

#### Член 33

Додатокот на јадења со зеленчук што се пушта во промет во растресита состојба треба да ги исполнува следните барања:

- 1) да не содржи повеќе од 5% вода;
- 2) да не содржи повеќе од 33% мононatriум-глутаминат, сметано на нето-тежината на производот;
- 3) да не содржи повеќе од 60% кујнска сол, сметано на нето-тежината на производот;
- 4) да не содржи помалку од 8% сушен зеленчук, сметано на нето-тежината на производот; и



5) да не содржи повеќе од 1,5% аморфен силициум диоксид, сметано на сувата материја на производот.

#### Член 34

За производство на додатоци на јадења со арома на зеленчук, покрај кујнската сол како основна состојка, можат да се користат ароматични екстракти на зеленчук и хидролизати на растителни белковини заради подобрување на вкусот.

#### Член 35

Додатоците на јадења со арома на зеленчук треба да ги исполнуваат следните барања:

- 1) да не содржат повеќе од 99% кујнска сол, сметано на нето-тежината на производот;
- 2) да не содржат повеќе од 2,5% вода; и
- 3) да не содржат повеќе од 1,5% аморфен силициум диоксид, сметано на сувата материја на производот.

#### Член 36

Додатоците на јадења без зеленчук треба да ги исполнуваат следните барања:

- 1) да не содржат повеќе од 5% вода;
- 2) да не содржат повеќе од 90% кујнска сол, сметано на нето-тежината на производот;
- 3) да не содржат повеќе од 25% моносодиум-глутаминат, сметано на нето-тежината на производот; и
- 4) да не содржат повеќе од 1,5% аморфен силициум диоксид, сметано на сувата материја на производот.

#### Член 37

Додатоците на јадења во течна состојба треба да ги исполнуваат следните барања:

- 1) да не содржат повеќе од 60% вода;
- 2) да не содржат повеќе од 25% кујнска сол, сметано на нето-тежината на производот; и
- 3) да не содржат помалку од 1% вкупен аминокислотен азот.

#### Член 38

(1) Во означувањето за додатоците на јадења треба да бидат наведени следните податоци: количество на кујнска сол и на моносодиум-глутаминат во мерни единици или во проценти, сметано на нето-количеството на производот.

(2) Кај додатоците на јадења со зеленчук, со означувањето треба, освен податоците наведени во став (1) на овој член, да биде опфатен и податок за процентот на вкупно застапениот зеленчук, сметано на нето-тежината на производот, а кај додатоците на јадења со арома на зеленчук во означувањето треба да биде истакнат и податок за видот на аромата на зеленчукот чиј што екстракт се наоѓа во производот.

## 4.2 Сродни производи

#### Член 39

(1) Зависно од компонентата што преовладува по маса (белтачинести производи, друг прехранбен производ, мирудија односно екстракт на мирудија или адитив), како и од намената што ја имаат во определени прехранбени производи, смесите за прехранбени производи се произведуваат и се пуштаат во промет како:

- 1) смеса на белтачинести производи со мирудии односно екстракти на мирудии и адитиви;
- 2) смеса на белтачинести производи со мирудии односно екстракти на мирудии;

- 3) смеса на мирудии односно екстракти на мирудии со адитиви;
- 4) смеса на други прехранбени производи со мирудии односно екстракти на мирудии, белтачинести производи и адитиви;
- 5) смеса на адитиви со белтачинести производи, други прехранбени производи и мирудии односно екстракти на мирудии.

(2) Смесите од точки 4) и 5) на овој член можат да бидат составени и од помалку компоненти што се наведени во тие точки, со тоа што во името на смесата да се наведат само компонентите што влегуваат во нивниот состав.

#### Член 40

Смеси за прехранбени производи можат да се произведуваат и да се користат во производството на определени прехранбени производи доколку ги исполнуваат следните барања:

- 1) квалитетот на сите компоненти за смесата да биде во согласност со барањата што се утврдени за тие компоненти;
- 2) името на смесата да биде во согласност со член 39, став (1), на овој правилник; и
- 3) да постои податок за кој производ е наменета смесата.

#### Член 41

За смеси за прехранбени производи, покрај адитивите од член 18, можат да се користат и сите други адитиви што се утврдени во прописите за квалитетот на производите за кои е наменета смесата.

#### Член 42

(1) Кај производите сродни на додатоките на јадења (основи и запршки), во означувањето треба да бидат наведени и следните податоци: количества на кујнска сол и на моносодиум-глутаминат изразено во мерни единици или во проценти сметано на нето количеството на производот.

(2) Во означувањето за запршките, освен податоците од став 1 на овој член, треба да биде наведен и податок за количеството на маснотија по проценти, сметано на нето-тежината на производот.

(3) Во означувањето за смеси за прехранбени производи наместо податоците за количеството на одредени состојки или категории состојки употребени во производниот процес или при преработката на прехранбениот производ, се внесуваат податоци за процентот на учеството на компонентите што влегуваат во состав на смесата.

#### Член 43

Со денот на влегувањето во сила на овој правилник престанува да се применува Правилникот за квалитетот на супите, концентратите за супа, концентратите за сосови и на додатоките на јадење („Службен лист на СФРЈ“ бр. 5/82 и 58/85).

#### Член 44

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

Бр. 19 – 2556/4  
18 јули 2012 година  
Скопје

Директор,  
Дејан Рунтевски, с.р.