

## МИНИСТЕРСТВО ЗА ЗЕМЈОДЕЛСТВО, ШУМАРСТВО И ВОДОСТОПАНСТВО

Врз основа на член 7 став (4) од Законот за квалитет на земјоделски производи („Службен весник на Република Македонија“ бр.140/10 и 53/11), министерот за земјоделство, шумарство и водостопанство, донесе

### ПРАВИЛНИК ЗА МИНИМАЛНИТЕ УСЛОВИ ЗА КВАЛИТЕТ, СВОЈСТВА И КЛАСИРАЊЕ НА ЖИТАТА И ОРИЗОТ (\*)

(\*) Со овој правилник се врши усогласување со одредбите на Регулативата (ЕЗ) бр. 1234/2007 на Советот од 22 октомври 2007 година за утврдување на заедничка организација на земјоделски пазари и за специфични одредби за одредени земјоделски производи (Единствена регулатива за ЗОП), CELEX 32007R1234.

#### I. Општи одредби

##### Член 1

Со овој правилник се пропишуваат минималните услови за квалитет, својства и класирање на житата и оризот што се ставаат во промет.

##### Член 2

Поимите употребени во овој правилник, го имаат следното значење:

1. „Нелупени жита“ се цели, зрели и здрави зрна-плодови на пченица (мека и тврда), пченка, `рж, јачмен, овес, елда, тритикале со изглед, форма, боја и сјај својствени на видот, сортата односно линијата.
2. „Лупени жита“ се жита добиени со лупење или со друга соодветна обработка на здрави и добро исчистени зрна на пченица, јачмен, овес, елда, тритикале и ориз.

3. „Примеси во житата и оризот“ се сите туѓи материи што не претставуваат основно жито и ориз и оштетени зрна.

4. „Хектолитарска маса“ е масата на пченицата изразена на единица зафатнина и е изразена во килограми на хектолитар (kg/hl).

5. „Квалитет на житата и оризот“ е збир на својствата од кои зависи нивната употребна вредност како суровина за преработка на мелнички производи за човечка исхрана и за непосредна човечка потрошувачка, а се определени од ботаничката припадност, органолептичките својства, количината и видот на примесите, содржината на влага, хектолитарската маса, физичките и хемиските својства, количината и видот на примесите, присуството на штетници, микроорганизмите и нивни штетни метаболити.

6. „Скршени зрна“ се зрна што се помали од  $2/3$  од целото лупено зрно.

7. „Нелупен ориз“ е зрно ориз заедно со плевниците;

8. „Лупен ориз“ е зрно ориз од кое се отстранети само плевниците, како и оризот со следните комерцијални описи „кафеав ориз“, „ориз карго“, „ориз лонзаин“ и „ориз збрамат“;

9. „Бел ориз“ е оризово зрно од кое се отстранети семената и плодовата обвивка и 'ртулецот.

10. „Цели зрна од бел ориз“ се зрна од кои е отстранет само дел од зрното, независно од карактеристиките што ќе се појават во секоја фаза на лупењето.

11. „Искршени зрна“ се зрна од кои е откришен дел од зрното и тоа:

- големи искршени зрна-парче зрно чија должина не е помала од половина од должината на зрното, но не сочинува цело зрно;

- средноискршени зрна-парчиња од зрна со должина не помала од една четвртина од должината на зрното, но кои се помали од „големи искршени зрна“;

- ситноискршени зрна-парчиња зрна помали од една четвртина, но толку големи да не можат да поминат низ сито со отвори од 1,4 mm;

- парчиња (мали парченца или делчиња од зрно) што можат да поминат низ сито со отвори од 1,4 mm, расцепени зрна (парченца добиени при надолжно лепење на зрното) спаѓаат во оваа дефиниција.

12. „Кредести зрна“ се зрна кај кои најмалку три четвртини од површината е брашнеста и кредеста.

13. „Зрна со црвени пруги“ се зрна на кои се покажуваат надолжни црвени бразди со различен интензитет и нијанси, поради остатоци од обвивките на зрното.

14. „Зрна со дамки“ се зрна на кои се покажува мал темен круг со повеќе или помалку правилна форма, како и зрна со слабо црни бразди само на површината, а браздите и дамките немаат жолт или темен ореол.

15. „Шарени зрна“ се зрна кои на мал дел од својата површина претрпеле видлива промена на природната боја при што шарите може да бидат со различна боја (црнкавести, црвеникави, кафени), а длабоките црни бразди се сметаат за шари. Доколку бојата на шарите е доволно интензивна (црна, розова, црвеникаво-кафена) за да може веднаш да се забележи и доколку шарите покриваат не помалку од половина од зрното, зрната се сметаат дека се жолти.

16. „Жолти зрна“ се зрна кои претрпеле целосна или делумна промена на својата природна боја и добиле лимонова или портокалово- жолта нијанса, освен при сушење и

17. „Зрна со боја на килибар“ се зрна кои претрпеле мала еднообразна промена на природната боја преку целата површина во светло килибарно-жолта нијанса, освен при сушење.

## **II. Минимални услови за квалитет на житата и оризот**

### **1. Органолептички својства**

#### **Член 3**

Житата и оризот наменети за преработка во мелнички производи и за непосредна човечка потрошувачка треба да бидат зрели и здрави. Изгледот, формата и бојата треба да се својствени на видот и да не содржат туѓ мирис и вкус, а особено не треба да имаат:

- 1) мирис и вкус на житни плевели;
- 2) мирис и вкус на мувла и гламна;
- 3) мирис на складишни штетници;
- 4) мирис и вкус на расипаност поради лошо складирање и

5) мирис апсорбиран во текот на превозот или складирањето.

## 2. Вид и количина на примеси

### Член 4

Примесите кои можат да бидат содржани кај нелупени и лупени жита се:

- 1) нечистотии од туѓо потекло;
- 2) зрна на други жита и
- 3) оштетени зрна;

Нечистотиите од туѓо потекло кои можат да бидат во основната маса на житото се:

- нечистотии од растително потекло (остатоци на слама, плева, плевица, лушпи делови од дрво, зрна од плевел),
- нечистотии од животинско потекло (инсекти делови од инсекти екскременти од глодари влакна од глодари и слично),
- нечистотии од минерално потекло (метални делови камчиња песок прав земја) и
- други нечистотии (материјал за врзување, хартија и слично).

Зрна на други жита се зрна што не припаѓаат кон основната класа на односниот вид жито.

Оштетени зрна се:

- скршени зрна односно зрна чии јадра се отворени поради механичко дејство или ситни делови на зрна и зрна со отстранети нукулци,
- шури зрна односно зрна кои поради лошите вегетациски услови заостанале во развојот,
- ситни неразвиени зрна,
- зрна со несоодветна боја зелени односно незрели зрна во кој почнал но е прекинат процесот на расипување,

- зрна оштетени со вештачко сушење (јадри зрна чија обвивка е со темно костенлива боја а пресекоот на зрното има костенливо несвојствена боја,
- гламничави зрна, мувლოსани зрна (расипани зрна),
- изгризени зрна кои однадвор или одвнатре ги начнале штетници било житни црви или други штетници, (молци глодачи и друго) и
- изртени зрна чиј никулец е набабрен или збрчкан како и зрна чии примарни коренчиња израснале па се видливи или се веќе отстранети.

## Член 5

Количината на примеси за одделни видови жита треба да биде:

1. Количината на вкупните примеси во пченицата за непосредна човечка потрошувачка, во оригинално пакување не може да биде поголема од 1% и тоа од:

- зрна на други жита најмногу 0,2%;
- скршени зрна најмногу 0,2% и
- зрна оштетени со сушење издупчени изгризени најмногу 0,5%.

2. Количина на вкупните примеси во основната маса на 'рж не може да биде поголема од 5% и тоа од:

- нечистотии од туѓо потекло најмногу 0,5%;
- зрна оштетени со сушење најмногу 0,1%;
- изртени зрна најмногу 2%;
- други оштетени зрна најмногу 2% и
- зрна на пченица во основна маса на 'рж во количина до 2% не се сметаат примеси.

3. Количината на вкупните примеси во основната маса на јачмен не може да биде поголема од 5% и тоа од:

- нечистотии од туѓо потекло и зрна на други жита најмногу 1%;

- зрна оштетени со сушење најмногу 0,2% и

- изртени зрна и зрна со изменета боја нападнати од гливички, расипани, изгризани најмногу 2%.

4. Количината на вкупните примеси во основната маса на овес не може да биде поголема од 4% и тоа од:

- нечистотии од туѓо потекло и зрна од други жита најмногу 2%;

- зрна оштетени со сушење најмногу 0,1% и

- зрна на див овес најмногу 2%.

5. Количината на вкупните примеси во пченката за непосредна човечка потрошувачка

(пченка за пуканки) во оригинално пакување не може да биде поголема од 3 % и тоа од:

- зрна на други жита најмногу 0,2%;

- скршени зрна најмногу 2% и

- зрна оштетени со сушење, издупчени, изгризани најмногу 0,5%.

6. Количината на вкупните примеси во основната маса на елда не може да биде поголема од 5% и тоа од:

- нечистотии од туѓо потекло и зрна на други жита најмногу 3%, од што нечистотии од минерално потекло најмногу 0,2% и

- оштетени зрна најмногу 3%.

### **3. Количина на вода**

#### **Член 6**

Содржината на влага во лупените жита и лупениот ориз што се ставаат во промет не може да биде поголема од 14%, а во нелупениот ориз и пченицата за варење не може да биде поголема од 13%.

#### 4. Физички својства

##### Член 7

Пченицата за варење што се става во промет во оригинално пакување, покрај условите од член 3 на овој правилник, треба да ги исполнува и следните услови: зрната треба да бидат од иста сорта, воедначени по форма и големина, а преминот преку сито чии отвори се 2,8 мм да биде најмалку 85% и да има брашнеста структура на ендоспермот.

#### 5. Хектолитарска маса

##### Член 8

Хектолитарската маса кај одделни видови жита треба да изнесува најмалку за:

- пченицата наменета за производство на брашно, 67 kg/hl,
- пченицата за варење, 76 kg/hl,
- јачменот, 65 kg/hl,
- овесот, 50 kg/hl,
- `ржта, 72 kg/hl и
- елда 55 kg/hl.

#### 6. Минимални услови за квалитет на лупени жита и ориз

##### Член 9

Лупените жита и ориз што се ставаат во промет треба да ги исполнуваат следните минимални услови:

Лупените жита што се ставаат во промет треба да ги исполнуваат следните услови:

- 1) да имаат боја, мирис и вкус својствени за односниот вид жито;
- 2) да не содржат нелупени зрна и делови на лушпи, со исклучок на оризот кој може да содржи нелупени зрна ако е од I или II класа;
- 3) во складот, пред пакувањето, не треба да содржат живи складишни штетници и инсекти во која и да е развојна форма, а може да содржи до четири мртви инсекти или делови на 1 kg маса. Лупеното жито во оригинално пакување за непосредна човечка потрошувачка не треба да содржи ни живи ни мртви инсекти или нивни делови;
- 4) во складот, пред пакувањето, да може да содржи три екскременти или влакна на глодачи на 1 kg маса. Лупеното жито за непосредна човечка потрошувачка не треба во оригиналното пакување да содржи екскременти или влакна на глодачи;
- 5) лупениот јачмен, односно лупената пченица да не содржат повеќе од 5% искршени зрна;
- 6) лупениот овес, односно лупената елда да не содржат повеќе од 10% искршени зрна;
- 7) количината на масата во лупените жита да не изнесува повеќе од 1%.
- 8) лупениот ориз, односно формата и крупноста на зрното на оризот треба да бидат својствени на декларираната сорта;
- 9) во оризот од декларираната сорта и класа, не смее да има повеќе од 1% други сорти ориз од ист квалитет за екстра класа ниту повеќе од 2% други сорти ориз од ист квалитет за I класа, не повеќе од 5% други сорти ориз од ист квалитет за II класа;
- 10) со варење од 20 до 30 минути зрната на оризот треба рамномерно да набабрат и да ја задржат својата форма и не треба да се залепуваат или да се распаѓаат и
- 11) мирисот и вкусот на варениот ориз требаат да бидат својствени на сортата на зрел и здрав ориз.

## **7. Минимални услови за квалитет на нелупени жита и ориз**

## Член 10

Нелупените жита што се ставаат во промет не треба да содржат живи складишни штетници или други инсекти во било која развојна форма.

Нелупените жита во склад може да содржат максимум четири мртви инсекти или нивни делови на 1 kg маса или максимум три екскременти и/или влакна на глодачи на 1 kg маса.

Нелупените жита за непосредна човечка потрошувачка, во оригинално пакување не треба да содржат никакви живи, мртви инсекти или нивни делови, како и екскременти и влакна на глодачи.

Нелупениот ориз што се става во промет треба да е со следниот стандарден квалитет:

- 1) цели, зрели и здрави зрна-плодови на ориз со изглед, форма, боја и сјај својствени на сортата, без мирис;
- 2) содржина на влага максимум 13%.
- 3) рандман од 63% целосно бел ориз од тежината на оризовата арпа (толеранција од 3% искршен ориз) од кои процентот, според тежината на целосно бели зрна кои се понизок квалитет, е следен:

|                                                                          |       |
|--------------------------------------------------------------------------|-------|
| Кредести зрна од лупен ориз под CN шифра CN 1006 10 27 и CN 1006 10 98   | 1,5%  |
| Кредести зрна од лупен ориз под CN шифрите CN 1006 10 27 и CN 1006 10 98 | 2,0%  |
| Зрна со црвени пруги                                                     | 1,0%  |
| Зрна со дамки                                                            | 0,50% |
| Шарени зрна                                                              | 0,25% |
| Жолти зрна                                                               | 0,02% |
| Зрна со боја на килибар                                                  | 0,05% |

## III.Класирање

### 1. Класирање на пченица

## Член 11

Класирањето на пченицата наменета за производство на брашно се врши согласно следните услови:

| Класа | Хектолитар.<br>Маса<br>(минимум<br>kg/hl) | Содржина на<br>примеси:<br>вкупни<br>(максимум %) | Влажен gluten<br>(минимум) | Седимент.<br>вредност<br>(во мл)<br>(минимум) | Содржина на<br>протеини на<br>сува<br>материја<br>(минимум %) | Број на<br>паѓање<br>(минимум) |
|-------|-------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| I     | 78                                        | 2,0                                               | 42                         | 60                                            | 14                                                            | 250                            |
| II    | 76                                        | 4,0                                               | 33                         | 40                                            | 12                                                            | 250                            |
| III   | 72                                        | 6,0                                               | 25                         | 30                                            | 10,5                                                          | 250                            |

Пченицата што не исполнува еден од условите за соодветната класа од табелата во овој член, се класира една класа пониско.

Пченицата што не ги исполнува условите од ставот 1 на овој член може да се стави во промет под називот „понизок квалитет“, но со точно декларирани елементи.

## 2. Класирање на лупен ориз

### Член 12

Видови на лупен ориз се:

- полиран или глазиран ориз и
- претходно обработен во зовриена вода или пареа (parboiled).

Полираниот или глазираниот ориз се става во промет во три класи и тоа: екстра класа, I класа и II класа.

Лупениот ориз претходно обработен во зовриена вода или пареа (parboiled) се става во промет во две класи и тоа: екстра класа и I класа.

Оризот од екстра класа треба да ги исполнува следните услови:

- 1) да има изразито бела до жолтеникаво бела боја, а глазираниот ориз и сјајна глазура, а оризот претходно обработен во завриена вода или пареа (parboiled) жолта до килибар жолта боја;
- 2) да не содржи повеќе од 0,1% нечистотии од туѓо потекло, односно зрна од други жита;

3) да не содржи повеќе од 0,5% пожолтени зрна. Во оризот кој претходно е обработен во зовриена вода или пареа (parboiled) содржината на темножолтите зрна не може да изнесува повеќе од 0,5%;

4) да не содржи повеќе од 1% кредести зрна;

5) да не содржи неизлупени зрна или делови на лушпи од ориз;

6) да не содржи повеќе од 0,5% зрна со црвена пруга. Во оризот што претходно е обработен во зовриена вода или пареа (parboiled), содржината на зрната со црвена пруга може да изнесува најмногу 3%;

7) да не содржи повеќе од 4% скршени зрна, со тоа што содржината на скршените зрна помали од  $\frac{1}{3}$  од големината на зрното, да не биде поголема од 1%;

8) да не содржи зрна што се нападнати или оштетени од инсекти изгризени и расипани зрна, и

9) да не содржи повеќе од 14% вода, а оризот што е претходно обработен во зовриена вода или пареа (parboiled) не повеќе од 13% вода.

Оризот од I класа треба да ги исполнува следните услови:

1) да има изразито бела до жолтеникаво бела боја, а глазираниот ориз и сјајна глазура, а оризот што е претходно обработен во зовриена вода или пареа (parboiled) жолта до килибар жолта боја;

2) да не содржи повеќе од 0,1% нечистотии од туѓо потекло и зрна од други жита, од што не повеќе од 0,05% плева, плевица, лушпи и не повеќе од 0,05% зрна од други жита;

3) да не содржи повеќе од 1% пожолтени зрна, а оризот претходно обработен во зовриена вода или пареа (parboiled) не повеќе од 1% темножолти зрна;

4) да не содржи повеќе од 2% кредасти зрна;

5) да не содржи повеќе од 0,1% нелупени зрна;

6) да не содржи повеќе од 1% зрна со црвена пруга, а оризот претходно обработен во зовриена вода или пареа (parboiled) не повеќе од 3% зрна со црвена пруга;

7) да не содржи повеќе од 7% скршени зрна, со тоа што содржината на скршените зрна помали од  $\frac{1}{3}$  од големината на зрното, да не биде поголема од 2%;

8) да не содржи зрна што се нападнати или оштетени од инсекти, изгризани и расипани зрна, и

9) да не содржи повеќе од 14% вода, а оризот претходно обработен во зовриена вода или пареа (parboiled) не повеќе од 13% вода.

Оризот од II класа треба да ги исполнува следните услови:

- 1) да има изразито бела или жолтеникаво бела боја, а глазираниот ориз и сјајна глазура;
- 2) да не содржи повеќе од 0,1% нечистотии од туѓо потекло и зрна од други жита, од што не повеќе од 0,05% плева, плевица, лушпи и не повеќе од 0,05% зрна од други жита;
- 3) да не содржи повеќе од 2% пожолтени зрна;
- 4) да не содржи повеќе од 3% кредасти зрна;
- 5) да не содржи повеќе од 0,25% неизлупени зрна на ориз;
- 6) да не содржи повеќе од 1,5% зрна со црвена пруга;
- 7) да не содржи повеќе од 15% скршени зрна, со тоа што содржината на скршените зрна помали од 1/3 од големината на зрното, да не биде поголема од 3%;
- 8) да не содржи зрна што се нападнати или оштетени од инсекти, изгризани и расипани зрна, и
- 9) да не содржи повеќе од 14% вода.

Оризот што не ги исполнува условите од ставовите 4, 5 и 6 на овој член може да се стави во промет под називот „понизок квалитет“, но со точно декларирани елементи.

#### **IV. Преодни и завршни одредби**

##### **Член 13**

Со денот на влегувањето во сила на овој правилник престануваат да се применуваат одредбите од членовите 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 20 и 22 од Правилникот за квалитетот на житата, мелничките и пекарските производи, тестенините и брзо смрзнатите теста („Службен лист на СФРЈ“ бр.53/1983 и бр.57/1988).

#### Член 14

Одредбите од членовите 10 и 11 на овој правилник, ќе отпочнат да се применуваат од 1 јули 2012 година.

#### Член 15

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

Бр. 08-5767/11

26 јули 2011 година

Скопје

Министер,

Љупчо Димовски, с.р.