

20130240764

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

П РА В И Л Н И К ЗА БАРАЊАТА ВО ОДНОС НА КВАЛИТЕТОТ НА ЗАЧИНИТЕ, ЕКСТРАКТИТЕ ОД ЗАЧИНИ И СМЕСИТЕ НА ЗАЧИНИ

Глава 1 Општи одредби

Член 1

Со овој правилник се пропишуваат барањата во однос на квалитетот на зачините, екстрактите од зачини и смесите на зачини.

Член 2

(1) Одделни изрази употребени во овој правилник го имаат следното значење:

1) „зачини“ се производи од растително потекло, со својствен мирис и вкус, кои се додаваат во храната заради постигнување на соодветен мирис и вкус или заради подобра сварливост на тие производи.

2) „екстракти на зачини“ се производи кои со различни постапки на екстракција на ароматичните материи и на други растворливи материи кои не се штетни по здравјето на луѓето, се добиени од природни зачини, од растенија од кои се добиваат зачини или нивни делови, од кои се испарени средствата за растварање.

3) „смеси на зачини“ се производи добиени со мешање на два или повеќе зачини или со мешање на два или повеќе екстракти на зачини или со мешање на зачини со екстракти на зачини од овој правилник.

4) „анасон“ е исушен, зрел плод на анасон (*Pimpinella anisum* L.).

5) „олеорезин од анасон“ е производ добиен со екстракција на ароматичните материи од лисјата на анасон (*Pimpinella anisum* L.).

6) „бел пипер“ е исушен, посебно обработен зрел плод на пипер (*Piper nigrum* L.).

7) „црн пипер“ е исушен, незрел цел плод на пипер (*Piper nigrum* L.).

8) „олеорезин од бел и црн пипер“ е концентрат на зачински екстракт кој содржи испарливи и неиспарливи екстракциони материи на пипер.

9) „босилек“ се исушени надземни делови на растението босилек (*Ocimum basilicum* L.).

10) „олеорезин од босилек“ е екстракт на ароматичните (испарливи и неиспарливи) материи на босилек.

11) „целер“ е исушен лист од целер (*Apium graveolens* L.).

12) „семе од целер“ е производ добиен со екстракција од лисјата и семето од целер.

13) „олеорезин од целер“ е производ добиен со екстракција од лисјата и семето од целер.

14) „цимет“ е исушена кора од циметово дрво (*Cinnamomum zeylanicum* Blume и *Cinnamomum aromaticum* C. G. Ness).

15) „олеорезин од цимет“ е екстракт од кората на растението цимет.

16) „чили“ е исушен зрел плод на тропски вид пиперка (*Capsicum frutescens* L.).

- 17) „чубрица“ е исушениот надземен дел на растението чубрица (*Satureja hortensis* L.).
- 18) „деспик“ е исушен цвет и пупка од лавандула (*Lavandula spica* L.).
- 19) „ѓумбир“ е исушен фидан (ризом) од (*Zingiber officinale* Roscoe).
- 20) „олеорезин од ѓумбир“ е екстракт на испарливите и неиспарливите ароматични материи на ѓумбирот, со сладок и остар вкус, добиен со екстракција од ризомот на растението *Zingiber officinale* Roscoe.
- 21) „естрагон“ е исушено ливче и врв од гранче на растението естрагон (*Artemisia dracunculus* L.).
- 22) „игирот“ е исушен фидан (ризом) од игирот (*Acorus calamus* L.).
- 23) „исиот“ е исушен фидан (ризом) на растението исиот (*Curcuma zedoariae* Rosc.).
- 24) „каранфилче“ е исушена цветна пупка од растението каранфилче (*Eugenia caryophyllus* C. Sprengel).
- 25) „олеорезин од каранфилче“ е екстракт на испарливите и неиспарливите ароматични материи добиен со екстракција на растението (*Eugenia caryophyllus* C. Sprengel).
- 26) „ким“ е исушен плод од ким (*Carum carvi* L.).
- 27) „олеорезин од ким“ е екстракт на ароматичните материи на кимот добиен со екстракција на семето на растението *Carum carvi* L.
- 28) „кориандер“ е исушен зрел плод од кориандер (*Coriandrum sativum* L.).
- 29) „олеорезин од кориандер“ е екстракт на ароматичните материи добиен со екстракција на семето од растението *Coriandrum sativum* L.
- 30) „кардамом“ е исушен плод од кардамом (*Elettaria cordamomum* L., Maton var. *miniscula* Burkill).
- 31) „олеорезин од кардамом“ е екстракт на ароматичните материи на кардамом добиен со екстракција на плодовите од растението *Elettaria cordamomum* L., Maton var. *miniscula* Burkill.
- 32) „жалфија“ е исушен гребенен лист од жалфија (*Salvia officinalis* L.).
- 33) „олеорезин од жалфија“ е производ добиен со екстракција на ароматичните материи од жалфија (*Salvia officinalis* L.).
- 34) „смрекови бобинки“ се зрели плодови од смрека (*Juniperus communis* L.).
- 35) „куркума“ е исушен фидан (ризом) од растението куркума (*Curcuma longa* L.).
- 36) „олеорезин од куркума“ е екстракт на ароматичните материи добиен со екстракција од кртелестиот ризом на растението *Curcuma longa* L.
- 37) „кумин“ е исушен плод од кумин (*Cuminum cyminum* L.).
- 38) „ловор“ е исушено лисје од ловор (*Laurus nobilis* L.).
- 39) „олеорезин од ловор“ е производ добиен со екстракција на ароматичните материи од листот на ловор (*Laurus nobilis* L.).
- 40) „лук во прав“ се исчистени, исушени и до прашкаста структура сомелени главички на лук (*Allium sativum* L.).
- 41) „екстракт од лук“ е производ добиен со екстракција на ароматичните материи од лукот (*Allium sativum* L.).
- 42) „кромид во прав“ се исчистени, исечени, исушени и до прашкаста структура сомелени главички на кромид (*Allium sera* L.).
- 43) „екстракт од кромид“ е екстрактот на ароматичните материи добиен со екстракција на сушен или свеж кромид (*Allium sera* L.).
- 44) „екстракт од пржен кромид“ е екстрактот на ароматичните материи добиен со екстракција на пржен кромид.
- 45) „мајоран“ е исушен лист од мајоран (*Majorana hortensis* Moench syn. *Origanum Majorana* L.).
- 46) „олеорезин од мајоран“ е екстракт на ароматичните материи добиен со екстракција на растението мајоран (*Majorana hortensis* Moench syn. *Origanum Majorana* L.).

- 47) „мирудија“ е исушен зрел плод на мирудија (*Anethum graveolens* L.).
- 48) „олеорезин од мирудја“ е производ добиен со екстракција на ароматичните материи од плодот на мирудијата (*Anethum graveolens* L.).
- 49) „морач“ (коморач) е исушен зрел плод на морач (*Foeniculum vulgare* P. Miller).
- 50) „олеорезин од морач“ е производ добиен со екстракција на ароматичните материи од плодот на морач (*Foeniculum vulgare* P. Miller).
- 51) „мускатен орев“ е јатката од семето на мускатното дрво (*Myristica fragrans* Houttuyn).
- 52) „папуански мускатен орев“ е јатката од семето на мускатен орев (*Myristica argentea* L.).
- 53) „мускатен цвет“ е исушена обвивка (arillus) на семето на сите видови мускатно дрво (*Myristica fragrans* Houtt, *Myristica argentea* L.).
- 54) „олеорезин од мускат“ е екстракт на ароматичните материи добиен со екстракција на мускатен орев (*Myristica fragrans* Houtt).
- 55) „нане“ е исушен лист од нане (*Mentha piperita* L.).
- 56) „пимент“ е исушениот плод на пиментово дрво (*Pimenta officinalis* Berg L.).
- 57) „екстракт од пимент“ е екстракт на ароматичните материи добиен со екстракција од плодовите на растението пимент (*Pimenta officinalis* Berg L.).
- 58) „магдоносков лист“ е исушен лист од магдонос (*Petroselinum crispum* P. Miller, Nyman eh. A. W. Hill).
- 59) „семе од магдонос“ е исушено семе на магдонос.
- 60) „олеорезин од магдонос“ е производ добиен со екстракција на ароматичните материи од плодот и од листот на магдонос (*Petroselinum crispum* P. Miller, Nyman eh. A. W. Hill).
- 61) „рузмарин“ е исушен лист и врвот на гранче од рузмариин (*Rosmarinus officinalis* L.).
- 62) „рогачка-триплат“ е исушено семе од растението рогачка (*Trigonella foenum-graecum* L.).
- 63) „селен“ е исушен лист (а може да се користи и коренот) од растението селен (*Levisticum officinale* Koch).
- 64) „бел синап“ е исушено семе на бел синап (*Sinapis alba* L.).
- 65) „црн синап“ е исушено семе на црн синап (*Brassica nigra* L, W. D. J. Koch).
- 66) „шафран“ е исушен толчник на цветот на шафран (*Crocus sativus* L.).
- 67) „шафраника“ е исушен цветен лист на шафраника – див шафран (*Carthamus tinctorius* L.).
- 68) „темјан“ (мајчина душица) е исушен гребенен лист од темјан (*Thymus vulgaris* L.).
- 69) „олеорезин од темјан“ е екстракт на ароматичните материи добиен со екстракција на растението темјан (*Thymus vulgaris* L.).
- 70) „ванила“ (ванилија) е незрел, ферментиран, делумно исушен плод на тропското растение ванила (*Vanilla fragrans* – *Salisbury Ames syn. Vanilla planifolia* Andrews) и нејзините хибриди.
- 71) „оригано“ (вранилова трева) е исушен лист на вранилова трева во цвет (*Origanum vulgare* L.).
- 72) „олеорезин од оригано“ е производ добиен со екстракција на ароматичните материи од листот на оригано (*Origanum vulgare* L.).
- 73) „свездест анис“ е исушен плод од растението свездест анасон (*Illicium verum* J.D. Hooker).

Глава 2

Општи барања

Член 3

(1) За зачините, екстрактите од зачини и смесите на зачини производителот изготвува производна спецификација.

(2) Производната спецификација од став (1) на овој член 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 органолептичко и хемиско испитување.

Член 4

Означувањето на производите опфатени со овој правилник, треба да биде во согласност со Правилникот за означување на храната.

Член 5

Ако со овој правилник не е пропишано поинаку, не треба да се врши бојадисување, засладување и ароматизирање на зачините, екстрактите од зачини и смесите на зачини со вештачки средства, како и конзервирање на истите со хемиски средства.

Член 6

Зачините, екстрактите од зачини и смесите на зачини од овој правилник треба да се складираат, транспортираат и чуваат на начин кој обезбедува зачувување на нивниот квалитет до моментот на отворањето.

Глава 3

Посебни барања за зачини и екстракти од зачини

Член 7

Како зачини во промет се пуштаат ароматичните делови на растенија од кои се добиваат зачини (корен, лист, кора, цвет, толчник, цветна пупка, плод, семе и др.), а може да бидат во форма на парче, зрно, мешунка, поголеми и помали делчиња или прав.

Член 8

При ставањето во промет, зачините треба да ги исполнуваат следните барања:

- 1) од нив да не се екстрахирани ароматичните материи и да не содржат примеси или отпадоци од зачини од кои се екстрахирани ароматичните материи;
- 2) да не им се додавани средства заради зголемување на масата и
- 3) да ги исполнуваат барањата пропишани со овој правилник за одделни видови зачини.

Член 9

Екстракти од зачини може да се произведуваат само од растенијата од кои се добиваат зачини, а кои се дадени во Прилог кој е составен дел на овој правилник.

Член 10

(1) Екстрактите од зачини можат да се стават во промет како:

- 1) концентрати на зачински екстракти – олеорезини;
- 2) алкохолни или други раствори на зачински екстракти (во етанол, оцетна киселина, глицерол итн.);
- 3) зачински екстракти нанесени на соодветни носачи или помешани со соодветни носачи, како што се:
 - натриум хлорид;
 - природни растителни гуми (кароб гума, гвајак, алгинати на калиум, натриум и калциум и природен пектин) и
 - шеќери и деривати на шеќери (декстрин).

(2) На екстрактите од зачини не треба да им се додаваат засилувачи на аромата (глутаминска киселина и глутаминати, гванилати, инозинати и рибонуклеотиди).

Член 11

За екстракција на ароматичните материји од зачините може да се користат следните органски растворувачи: ацетон, изопропанол, метанол, хексан, метиленхлорид, етилендихлорид, трихлоретилен, етанол, глицерол, гликоли и масло за јадење.

Член 12

(1) При ставање во промет на екстрактите од зачини, количеството на растворувачот останато во нив не треба да биде поголемо од:

- 1) за ацетон 30 mg/kg;
- 2) за изопропанол 50 mg/kg;
- 3) за метанол 50 mg/kg;
- 4) за хексан 30 mg/kg;
- 5) за метиленхлорид 30 mg/kg;
- 6) за етилендихлорид 30 mg/kg и
- 7) за трихлоретилен 30 mg/kg,

со тоа што вкупното количество на резидуи од органскиот растворувач да не преминува 50 mg/kg.

(2) За групата растворувачи како што се: етанол, глицерол, гликоли (диетилен-гликол, дипропилен-гликол и хексаметилгликол) и масло за јадење, дозволените количества на резидуи треба да бидат во согласност со технолошкиот процес на производство и со правилата на добра производна пракса.

Член 13

(1) Заради спречување на оксидациони промени, на екстрактите од зачини можат да им се додаваат следните антиоксиданси: токоферол, бутил-хидроксианизол (ВНА), бутил-хидрокситолуол (ВНТ) и аскорбинска киселина до 0.1%.

(2) На екстрактите од зачини може да им се додаваат и шеќери или шеќерни деривати (декстрин) за да се постигне соодветна конзистенција.

Глава 4

Посебни барања за смеси на зачини

Член 14

(1) Смесите на зачини може да содржат шеќер или деривати на шеќер (декстрин), готварска сол или природни растителни гуми (кароб гума, гвајак, алгинати, природен пектин) и носач на арома, со тоа што количеството на носачот на аромата не треба да изнесува повеќе од 95% од нето масата на производот.

(2) На смесите на зачини не треба да им се додаваат засилувачи на аромата (глутаминска киселина и глутаминати, гванилати, инозинати и рибонуклеотиди).

Член 15

(1) На смесите на зачини може да им се додаваат средства за спречување на згрутчување, и тоа силициум-диоксид (SiO_2), со тоа што да не изнесува повеќе од 2% од нето масата на производот.

(2) На смесите на зачини може да им се додаваат природни бои и тоа каротиноиди и каротини, кроцетин, антоцијан и бетанин.

Член 16

(1) Основни состојки кои треба да бидат наведени во означувањето на смесите на зачини се: видот и количеството на носачите на аромата изразени во мерни единици или во проценти, како и зачините и екстрактите на зачините според опаѓачки редослед на употребените количества.

(2) Означувањето треба да содржи и упатство за начинот на употреба на смесите на зачини.

Член 17

(1) Зачините, екстрактите на зачини и смесите на зачини може да се стават во промет само ако се спакувани во оригинални поединечни пакувања во соодветно нето количество (маса или зафатнина).

(2) За пакување на растенија од кои се добиваат зачини треба да се користи амбалажа која обезбедува зачувување на квалитетот на производот до моментот на отварањето.

Глава 5

Посебни барања за растенијата од кои се добиваат зачини

Член 18

(1) Анасонот (*Pimpinella anisum* L.) (плод и лист) може да се стави во промет како анасон во зрно и како мелен анасон и треба да ги исполнува следните барања:

- 1) да не содржи повеќе од 12% вода;
- 2) да не содржи повеќе од 9% вкупен пепел и не повеќе од 3% пепел нерастворлив во хлороводородна киселина;
- 3) анасонот во зрно треба да содржи најмалку 2 ml испарливо етерско анасоново масло во 100g производ, а мелениот анасон најмалку 1,2 ml испарливо етерско анасоново масло во 100g производ и
- 4) да не содржи повеќе од 2% туѓи примеси.

(2) Олеорезинот од анасон кога се става во промет треба да содржи најмалку 2 ml испарливо етерско анасоново масло во 100g производ.

Член 19

(1) Белиот пипер (*Piper nigrum* L.) може да се стави во промет како бел пипер во зрно и како мелен бел пипер и треба да ги исполнува следните барања:

- 1) да не содржи повеќе од 15% вода;
- 2) да не содржи повеќе од 4% вкупен пепел, а мелениот пипер повеќе од 6% сурови влакна;
- 3) да не содржи повеќе од 2% органски примеси ниту повеќе од 0,2% минерални примеси;
- 4) да содржи најмалку 4% пиперин и
- 5) белиот пипер во зрно треба да содржи најмалку 1 ml испарливо етерско пиперово масло во 100g производ, а мелениот бел пипер најмалку 0,7 ml испарливо етерско пиперово масло во 100g производ.

(2) Црниот пипер (*Piper nigrum* L.) може да се стави во промет како црн пипер во зрно и како мелен црн пипер и треба да ги исполнува следните барања:

- 1) да не содржи повеќе од 14% вода;
- 2) да не содржи повеќе од 7% вкупен пепел и не повеќе од 17,5% сурови влакна;
- 3) да не содржи повеќе од 2% органски примеси ниту повеќе од 0,4% минерални примеси;
- 4) да содржи најмалку 4,5% пиперин и
- 5) црниот пипер во зрно треба да содржи најмалку 1,5 ml испарливо етерско пиперово масло во 100g производ, а мелениот црн пипер најмалку 0,7 ml испарливо етерско пиперово масло во 100g производ.

(3) Олеорезинот од бел и црн пипер кога се става во промет треба да ги исполнува следните услови:

- 1) да содржи најмалку 8 ml испарливи етерски пиперови масла во 100g производ и
- 2) да содржи најмалку 25% пиперин (определен по Kjeldahl).

Член 20

(1) Босилекот (*Ocimum basilicum* L.) кога се става во промет треба да ги исполнува следните барања:

- 1) да не содржи повеќе од 12,5% вода;
- 2) да не содржи повеќе од 12% вкупен пепел и не повеќе од 0,2% пепел нерастворлив во хлороводородна киселина и

3) да содржи најмалку 0,8 ml испарливо етерско масло на босилек во 100g производ.

(2) Олеорезинот од босилек кога се става во промет треба да содржи најмалку 20 ml испарливи етерски масла на босилек во 100g производ.

Член 21

(1) Целерот (*Apium graveolens* L.) (лист и семе) кога се става во промет треба да ги исполнува следните барања:

- 1) да не содржи повеќе од 12% вода;
- 2) да не содржи повеќе од 8% вкупен пепел и не повеќе од 1,2% пепел нерастворлив во хлороводородна киселина;

3) да содржи најмалку 0,2 ml испарливо етерско масло од целер во 100g производ и

4) да не содржи повеќе од 0,5% примеси од растително потекло.

(2) Семето од целер кога се става во промет треба да ги исполнува следните барања:

- 1) да не содржи повеќе од 10% вода и
- 2) да не содржи повеќе од 3% вкупни нечистотии.

(3) Олеорезинот од целер кога се става во промет треба да содржи најмалку 4 ml испарливи етерски масла од целер во 100g производ.

Член 22

(1) Циметот (*Cinnamomum zeylanicum* Blume и *Cinnamomum aromaticum* C. G. Ness), може да се стави во промет како цимет во кора и како мелен цимет и треба да ги исполнува следните барања:

- 1) да не содржи повеќе од 12% вода;
- 2) да не содржи повеќе од 6% вкупен пепел и не повеќе од 2% пепел нерастворлив во хлороводородна киселина;

3) циметот во кората треба да содржи најмалку 1,3 ml испарливо етерско масло од цимет во 100g производ, а мелениот цимет најмалку 0,9 ml испарливо етерско масло од цимет во 100g производ.

(2) Олеорезинот од цимет кога се става во промет треба да ги исполнува следните барања:

- 1) да содржи најмалку 30 ml испарливо етерско масло од целер во 100g производ и
- 2) да содржи најмалку 18% цимет-алдехид.

Член 23

Чилито (*Capsicum frutescens* L.) може да се стави во промет како чили – цел плод и како мелен чили и треба да ги исполнува следните барања:

- 1) да не содржи повеќе од 11% вода;
- 2) да не содржи повеќе од 8% вкупен пепел и не повеќе од 1% пепел нерастворлив во хлороводородна киселина и
- 3) да содржи најмалку 0,1% капсаицин.

Член 24

Чубрицата (*Satureja hortensis* L.) кога се става во промет треба да ги исполнува следните барања:

- 1) да не содржи повеќе од 12,5% вода и
- 2) да не содржи повеќе од 12% вкупен пепел и не повеќе од 1% пепел нерастворлив во хлороводородна киселина.

Член 25

Деспикот (*Lavandula spica* L.) кога се става во промет треба да ги исполнува следните барања:

- 1) да не содржи повеќе од 1,5% вода;
- 2) да не содржи повеќе од 8% вкупен пепел и не повеќе од 2% пепел нерастворлив во хлороводородна киселина;
- 3) да содржи најмалку 0,6 ml испарливо етерско масло од деспик во 100g производ и
- 4) да не содржи повеќе од 2,5% други делови од растението и не повеќе од 2,5% други примеси.

Член 26

(1) Ѓумбирот (*Zingiber officinale* Roscoe) (ингвер) може да се стави во промет како цел ѓумбир и како мелен ѓумбир и треба да ги исполнува следните барања:

- 1) да не содржи повеќе од 15% вода;
- 2) да не содржи повеќе од 7% вкупен пепел и не повеќе од 3% пепел нерастворлив во хлороводородна киселина и
- 3) целиот ѓумбир треба да содржи најмалку 1,5 ml испарливо етерско масло од ѓумбир во 100g производ, а мелениот ѓумбир најмалку 0,7 ml испарливо етерско масло од ѓумбир во 100g производ.

(2) Олеорезинот од ѓумбир кога се става во промет треба да содржи најмалку 12 ml испарливо етерско масло од ѓумбир во 100g производ.

Член 27

Естрагонот (*Artemisia dracunculus* L.) кога се става во промет треба да ги исполнува следните барања:

- 1) да не содржи повеќе од 12% вода;
- 2) да не содржи повеќе од 10% вкупен пепел и не повеќе од 3% пепел нерастворлив во хлороводородна киселина;
- 3) да содржи најмалку 0,3 ml испарливо етерско масло од естрагон во 100g производ и
- 4) да не содржи повеќе од 2% туѓи примеси.

Член 28

Игиротот (*Ascorus calamus* L.) може да се стави во промет како цел игирот и како мелен игирот и треба да ги исполнува следните барања:

- 1) да не содржи повеќе од 14% вода;
- 2) да не содржи повеќе од 10% пепел
- 3) да содржи најмалку 1,5 ml испарливо етерско масло од игирот во 100g производ и
- 4) фиданот од игирот да биде без корен и да не содржи повеќе од 1% туѓи примеси.

Член 29

Исиотот (*Curcuma zedoariae* Rosc.) може да се стави во промет како цел исиот и како исиот исечен на резанки или тркалца и треба да ги исполнува следните барања:

- 1) да не содржи повеќе од 14% вода;

2) да не содржи повеќе од 8% вкупен пепел и не повеќе од 5% пепел нерастворлив во хлороводородна киселина и

3) да содржи најмалку 1 ml испарливо етерско масло од исиот во 100g производ.

Член 30

(1) Каранфилчето (*Eugenia caryophyllus* C. Sprengel) може да се стави во промет како каранфилче во зрно и мелено каранфилче и треба да ги исполнува следните барања:

1) каранфилчето во зрно да не содржи повеќе од 12% вода, а меленото не повеќе од 10% вода;

2) да не содржи повеќе од 8% вкупен пепел и не повеќе од 1% пепел нерастворлив во хлороводородна киселина;

3) каранфилчето во зрно треба да содржи најмалку 12,5 ml испарливо етерско масло од каранфилче во 100g производ, а меленото каранфилче најмалку 10 ml испарливо етерско масло од каранфилче во 100g производ и

4) да не содржи повеќе од 8% други делови од растението и не повеќе од 2% други примеси.

(2) Олеорезинот од каранфилче кога се става во промет треба да содржи најмалку 40 ml испарливо етерско масло од каранфилче во 100g производ.

Член 31

(1) Кимот (*Саgum carvi* L.) може да се стави во промет како ким во зрно и мелен ким и треба да ги исполнува следните барања:

1) да не содржи повеќе од 12% вода;

2) да не содржи повеќе од 8% вкупен пепел и не повеќе од 2% пепел нерастворлив во хлороводородна киселина;

3) кимот во зрно треба да содржи најмалку 2,5 ml испарливо етерско масло од ким во 100g производ, а мелениот ким најмалку 1,2 ml етерско масло од ким во 100g производ и

4) да не содржи повеќе од 2% примеси.

(2) Олеорезинот од ким кога се става во промет треба да содржи најмалку 20 ml испарливо етерско масло од ким во 100g производ.

Член 32

Кориандерот (*Coriandrum sativum* L.) може да се стави во промет како кориандер во зрно и мелен кориандер и треба да ги исполнува следните барања:

1) да не содржи повеќе од 12% вода;

2) да не содржи повеќе од 7% вкупен пепел и не повеќе од 2% пепел нерастворлив во хлороводородна киселина;

3) кориандерот во зрно треба да содржи најмалку 0,5 ml испарливо етерско масло од кориандер во 100g производ, а мелениот кориандер најмалку 0,3 ml етерско масло од кориандер во 100g производ и

4) да не содржи повеќе од 2% примеси од растително потекло и не повеќе од 2% минерални примеси.

Олеорезинот од кориандер кога се става во промет, треба да содржи најмалку 15 ml испарливо етерско масло од кориандер во 100g производ.

Член 33

(1) Кардамомот (*Elettaria cordamomum* L., Maton var. *miniscula* Burkill) може да се стави во промет како цел плод од кардамом и како мелен кардамом и треба да ги исполнува следните барања:

1) да не содржи повеќе од 6% вкупен пепел и не повеќе од 2% пепел нерастворлив во хлороводородна киселина и

2) целиот плод треба да содржи најмалку 2 ml етерско масло од кардамом во 100g производ, а мелениот кардамом најмалку 1 ml етерско масло од кардамом во 100g производ.

(2) Олеорезинот од кардамом кога се става во промет, треба да содржи најмалку 20 ml испарливо етерско масло од кориандер во 100g производ.

Член 34

(1) Жалфијата (*Salvia officinalis* L.) кога се става во промет треба да ги исполнува следните барања:

1) да не содржи повеќе од 13% вода;

2) да не содржи повеќе од 12% вкупен пепел и не повеќе од 3% пепел нерастворлив во хлороводородна киселина;

3) да содржи најмалку 1 ml етерско масло од жалфија во 100g производ и

4) да не содржи повеќе од 4% од другите делови на растението и не повеќе од 2% други примеси.

(2) Олеорезинот од жалфија кога се става во промет, треба да ги исполнува следните барања:

1) да биде во форма на темнозелена слабо вискозна течност и

2) да содржи најмалку 6 ml испарливи етерски масла од жалфија.

Член 35

Смрековите бобинки (*Juniperus communis* L.) може да се стават во промет како смрекови бобинки во зрно и како мелени смрекови бобинки и треба да ги исполнуваат следните барања:

1) да не содржат повеќе од 16% вода;

2) да содржат најмалку 0,9 ml испарливо етерско масло од смрека;

3) да не содржат повеќе од 2% исушени плодови и

4) да не содржат повеќе од 1% други примеси.

Член 36

(1) Куркумата (*Curcuma longa* L.) може да се стави во промет како цела куркума и како мелена куркума и треба да ги исполнува следните барања:

1) да не содржи повеќе од 12% вода;

2) да не содржи повеќе од 8% вкупен пепел и не повеќе од 4% пепел нерастворлив во хлороводородна киселина и

3) целата куркума треба да содржи најмалку 2,5 ml етерско масло од куркума во 100g производ, а мелената куркума најмалку 1 ml етерско масло од куркума во 100g производ.

(2) Олеорезинот од куркума кога се става во промет, треба да содржи најмалку куркумин 500, изразено во единица на боја.

Член 37

Куминот (*Cuminum cyminum* L.) може да се стави во промет како кумин во зрно и како мелен кумин и треба да ги исполнува следните барања:

1) да не содржи повеќе од 13% вода;

2) да не содржи повеќе од 8% вкупен пепел и не повеќе од 2% пепел нерастворлив во хлороводородна киселина и

3) куминот во зрно треба да содржи најмалку 1,5 ml етерско масло од кумин во 100g производ, а мелениот кумин најмалку 1 ml етерско масло од кумин во 100g производ.

Член 38

(1) Ловорот (*Laurus nobilis* L.) (лист) може да се стави во промет како цел лист од ловор и како мелен лист од ловор и треба да ги исполнува следните барања:

- 1) да не содржи повеќе од 12% вода;
- 2) да не содржи повеќе од 7% вкупен пепел и не повеќе од 2% пепел нерастворлив во хлороводородна киселина;
- 3) целиот лист од ловор треба да содржи најмалку 1 ml етерско масло од листот на ловорот во 100g производ, а мелениот лист најмалку 0,6 ml етерско масло од листот на ловор во 100g производ и
- 4) да не содржи повеќе од 1% други делови од ловор и повеќе од 1% други примеси.

(2) Олеорезинот од ловор кога се става во промет, треба да ги исполнува следните барања:

- 1) да биде во форма на темнозелена течност која може да има и пастозна конзистенција и
- 2) да содржи најмалку 8% испарливи етерски масла од листот на ловор.

Член 39

(1) Лукот во прав (*Allium sativum* L.) кога се става во промет треба да ги исполнува следните барања:

- 1) да не содржи повеќе од 6% вода;
- 2) да не содржи повеќе од 8% вкупен пепел и не повеќе од 1% пепел нерастворлив во хлороводородна киселина и
- 3) да содржи најмалку 0,1 ml етерско масло од лук во 100g производ.

(2) Екстрактот од лук кога се става во промет, треба да содржи најмалку 32 ml испарливи етерски масла од лук во 100g производ.

Член 40

(1) Кромидот во прав (*Allium sera* L.) кога се става во промет треба да ги исполнува следните барања:

- 1) да не содржи повеќе од 8% вода и
- 2) да не содржи повеќе од 7% вкупен пепел и не повеќе од 1% пепел нерастворлив во хлороводородна киселина.

(2) Екстрактот од кромид кога се става во промет, треба да содржи најмалку 40% сува материја.

(3) Екстрактот од пржен кромид кога се става во промет, треба да содржи најмалку 60% сува материја.

Член 41

(1) Мајоранот (*Majorana hortensis* Moench syn. *Origanum Majorana* L.) може да се стави во промет како цел лист од мајоран и мелен лист од мајоран и треба да ги исполнува следните барања:

- 1) да не содржи повеќе од 12.5% вода;
- 2) да не содржи повеќе од 16% вкупен пепел и не повеќе од 4,5% пепел нерастворлив во хлороводородна киселина;
- 3) листот од мајоран треба да содржи најмалку 0,9 ml етерско масло од мајоран во 100g производ а мелениот лист од мајоран најмалку 0,5 ml етерско масло од мајоран во 100g производ и
- 4) да не содржи повеќе од 10% делови од стебленцата и петелките на мајоранот.

(2) Олеорезинот од мајоран кога се става во промет, треба да содржи најмалку 5 ml етерско масло од мајоран во 100g производ.

Член 42

(1) Мирудијата (*Anethum graveolens* L.) може да се стави во промет како мирудија во зрно и мелена мирудија и треба да ги исполнува следните барања:

- 1) да не содржи повеќе од 12% вода;
- 2) да не содржи повеќе од 8% вкупен пепел и не повеќе од 2% пепел нерастворлив во хлороводородна киселина;
- 3) да содржи најмалку 1 ml етерско масло од плодот на мирудија во 100g производ и
- 4) да не содржи туѓи примеси повеќе од 2%.

(2) Олеорезинот од мирудија кога се става во промет, треба да содржи најмалку 11 ml етерско масло од мирудија во 100g производ.

Член 43

(1) Морачот (*Foeniculum vulgare* P. Miller) може да се стави во промет како морач во зрно и како мелен морач и треба да ги исполнува следните барања:

- 1) да не содржи повеќе од 12% вода;
- 2) да не содржи повеќе од 9,5% вкупен пепел и не повеќе од 2,5% пепел нерастворлив во хлороводородна киселина;
- 3) морачот во зрно треба да содржи најмалку 2 ml етерско масло од морач во 100g производ, а мелениот морач најмалку 1,6 ml етерско масло од морач во 100g производ и
- 4) да не содржи туѓи примеси повеќе од 2%.

(2) Олеорезинот од морач кога се става во промет, треба да содржи најмалку 8 ml етерско масло од плодот на морач во 100g производ.

Член 44

(1) Мускатниот орех (*Myristica fragrans* Houttuyn) може да се стави во промет како цел мускатен орех и како мелен мускатен орех и треба да ги исполнува следните барања:

- 1) да не содржи повеќе од 8% вода;
- 2) да не содржи повеќе од 5% вкупен пепел и не повеќе од 0,6% пепел нерастворлив во хлороводородна киселина;
- 3) целиот мускатен орех треба да содржи најмалку 5 ml етерско масло од мускатен орех во 100g производ, а мелениот мускатен орех најмалку 3,6 ml етерско масло од мускатен орех во 100g производ и
- 4) да не содржи повеќе од 0,5% други делови од плодот на мускатниот орех.

(2) Мускатниот орех може да биде белен со варно млеко.

Член 45

(1) Папуански мускатен орех (*Myristica argentea* L.) може да се стави во промет како цел папуански мускатен орех и како мелен папуански мускатен орех и треба да ги исполнува следните барања:

- 1) да не содржи повеќе од 8% вода;
- 2) да не содржи повеќе од 5% вкупен пепел и не повеќе од 1% пепел нерастворлив во хлороводородна киселина;
- 3) целиот папуански мускатен орех треба да содржи најмалку 3 ml етерско масло од папуански мускатен орех во 100g производ, а мелениот најмалку 2 ml испарливо масло во 100g производ и
- 4) да не содржи повеќе од 0,5% други делови од плодот на папуанскиот мускатен орех.

(2) Папуанскиот мускатен орех може да биде белен со варно млеко.

Член 46

(1) Мускатниот цвет (*Myristica fragrans* Houtt, *Myristica argentea* L.) може да се стави во промет како цел мускатен цвет и како мелен мускатен цвет и треба да ги исполнува следните барања:

- 1) да не содржи повеќе од 8% вода;
- 2) да не содржи повеќе од 5% вкупен пепел и не повеќе од 1% пепел нерастворлив во хлороводородна киселина;
- 3) да содржи најмалку 2,3 ml етерско масло од мускатен цвет во 100g производ и
- 4) да не содржи повеќе од 2,5% други делови од плодот на мускатот и не повеќе од 0,5% други примеси.

(2) Олеорезинот од мускат кога се става во промет, треба да содржи најмалку 30 ml етерско масло од мускат во 100g производ.

Член 47

Нането (*Mentha piperita* L.) кога се става во промет, треба да ги исполнува следните барања:

- 1) да не содржи повеќе од 12.5% вода;
- 2) да не содржи повеќе од 12% вкупен пепел и не повеќе од 2% пепел нерастворлив во хлороводородна киселина;
- 3) да содржи најмалку 0,9 ml етерско масло од нане во 100g производ и
- 4) да не содржи повеќе од 5% други делови од растението нане и не повеќе од 2% други примеси.

Член 48

(1) Пиментот (*Pimenta officinalis* Berg L.) може да се стави во промет како пимент во зрно или мелен пимент и треба да ги исполнува следните барања:

- 1) да не содржи повеќе од 6% вкупен пепел и не повеќе од 1% пепел нерастворлив во хлороводородна киселина;
- 2) мелениот пимент и пиментот во зрно треба да содржат најмалку 1 ml етерско масло од пимент во 100g производ и
- 3) да не содржи повеќе од 2% примеси.

(2) Екстрактот од пимент кога се става во промет, треба да содржи најмалку 30 ml етерско масло од пимент во 100g производ.

Член 49

(1) Магдоносот (*Petroselinum crispum* P. Miller, Nyman ex. A. W. Hill) (лист и семе) кога се става во промет, треба да ги исполнува следните барања:

- 1) да не содржи повеќе од 12% вода;
- 2) да не содржи повеќе од 8% вкупен пепел и не повеќе од 1,8% пепел нерастворлив во хлороводородна киселина;
- 3) да содржи најмалку 0,2 ml етерско масло од магдонос во 100g производ и
- 4) да не содржи повеќе од 0,5% примеси од растително потекло.

(2) Семето од магдонос кога се става во промет, треба да ги исполнува следните услови:

- 1) да не содржи повеќе од 10% вода и
- 2) да не содржи повеќе од 3% вкупни нечистотии.

(3) Олеорезинот од магдонос кога се става во промет, треба да содржи најмалку 6 ml испарливо етерско масло од магдонос во 100g производ.

Член 50

Рузмариот (*Rosmarinus officinalis* L.) може да се стави во промет како цел рузмарин и како мелен рузмарин и треба да ги исполнува следните барања:

- 1) да не содржи повеќе од 12,5% вода;
- 2) да не содржи повеќе од 7% вкупен пепел и не повеќе од 2,5% пепел нерастворлив во хлороводородна киселина;
- 3) целиот рузмарин треба да содржи најмалку 1 ml етерско масло од рузмарин во 100g производ, а мелениот рузмарин најмалку 0,6 ml етерско масло од рузмарин во 100g и
- 4) да не содржи повеќе од 0,3% туѓи примеси.

Член 51

Рогачка-триплат (*Trigonella foenum-graecum* L.) може да се стави во промет како рогачка во зрно и како мелена рогачка и треба да ги исполнува следните барања:

- 1) да не содржи повеќе од 12% вода;
- 2) да не содржи повеќе од 6% вкупен пепел и не повеќе од 2% пепел нерастворлив во хлороводородна киселина и
- 3) да не содржи повеќе од 1% туѓи примеси.

Член 52

Селенот (*Levisticum officinale* Koch) кога се става во промет треба да ги исполнува следните барања:

- 1) да не содржи повеќе од 12% вода;
- 2) да не содржи повеќе од 10% вкупен пепел;
- 3) да содржи најмалку 0,1 ml испарливо етерско масло од селен во 100g производ;
- 4) да не содржи повеќе од 10% од деловите на стебленцето од селен и
- 5) да не содржи повеќе од 1% туѓи примеси.

Член 53

Белиот синап (*Sinapis alba* L.) кога се става во промет треба да ги исполнува следните барања:

- 1) да не содржи повеќе од 14% вода;
- 2) да не содржи повеќе од 6% вкупен пепел и не повеќе од 1% пепел нерастворлив во хлороводородна киселина и
- 3) да не содржи повеќе од 2% туѓи примеси.

Член 54

Црниот синап (*Brassica nigra* L, W. D. J. Koch) може да се стави во промет како црн синап во зрно и како мелен црн синап и треба да ги исполнува следните барања:

- 1) да не содржи повеќе од 14% вода;
- 2) да не содржи повеќе од 6% вкупен пепел и не повеќе од 1% пепел нерастворлив во хлороводородна киселина;
- 3) да содржи најмалку 0,3 ml испарливо етерско масло од црн синап во 100g производ и
- 4) да не содржи повеќе од 2% туѓи примеси.

Член 55

Шафранот (*Crocus sativus* L.) кога се става во промет, треба да ги исполнува следните барања:

- 1) да не содржи повеќе од 12,5% вода и
- 2) да не содржи повеќе од 8% вкупен пепел и не повеќе од 1,5% пепел нерастворлив во хлороводородна киселина.

Член 56

Шафраниката (*Carthamus tinctorius* L.) кога се става во промет, треба да ги исполнува следните барања:

- 1) да не содржи повеќе од 12,5% вода и
- 2) да не содржи повеќе од 8% вкупен пепел и не повеќе од 1,5% пепел нерастворлив во хлороводородна киселина.

Член 57

(1) Темјанот (*Thymus vulgaris* L.) може да се стави во промет како цел лист темјан и како мелен лист темјан и треба да ги исполнува следните барања:

- 1) да не содржи повеќе од 12,5% вода;
- 2) да не содржи повеќе од 8% вкупен пепел и не повеќе од 2% пепел нерастворлив во хлороводородна киселина;
- 3) листот од темјан треба да содржи најмалку 1 ml испарливо етерско масло од темјан во 100g производ, а мелениот лист од темјан најмалку 0,5 ml етерско масло од темјан во 100g производ и
- 4) да не содржи повеќе од 10% делови од стебленцето на темјан и не повеќе од 2% туѓи примеси.

(2) Олеорезинот од темјан кога се става во промет, треба да содржи најмалку 30 ml етерско масло од темјан во 100g производ.

Член 58

(1) При ставање во промет, плодовите (мешунките) од ванила (*Vanilla fragrans* – *Salisbury Ames* syn. *Vanilla planifolia* Andrews) (ванилија) според квалитетот се распоредуваат во класа I и класа II.

(2) Во класа I се распоредуваат плодовите од ванила (мешунки) што треба да ги исполнуваат следните барања:

- 1) да се цели и неоштетени;
- 2) да не содржат повеќе од 35% вода и
- 3) да содржат најмалку 2% ванилин.

(3) Во класа II се распоредуваат плодовите од ванила (мешунки) што треба да ги исполнуваат следните барања:

- 1) да се цели и неоштетени, освен зараснати пукнатини што не треба да бидат поголеми од една половина на плодот;
- 2) да не содржат повеќе од 30% вода и
- 3) да содржат најмалку 1% ванилин.

(4) Ванилата (ванилија) може да се стави во промет и како мелена (ванила во прав), и тоа само во оригинално пакување.

(5) Како ванила-шеќер (ванилија-шеќер) во промет може да се стави смеса од шеќер и ванила (ванилија) во прав, со тоа што таа смеса треба да содржи најмалку 10% ванила во прав, односно 0,1% ванилин.

(6) Како ванилин-шеќер може да се стави во промет смеса од шеќер со ванилин, со тоа што таа смеса треба да содржи најмалку 1% ванилин. Наместо ванилин може да се употреби соодветно количество (0,33%) на етил-ванилин.

(7) Не треба да се става во промет смеса на ванила-шеќер со ванилин-шеќер, како и смеса на ванилин-шеќер добиена од ванилин и етил-ванилин.

Член 59

(1) Ориганото (*Origanum vulgare* L.) (вранилова трева) кога се става во промет треба да ги исполнува следните барања:

- 1) да не содржи повеќе од 12,5% вода;
- 2) да не содржи повеќе од 8% вкупен пепел;

3) да содржи најмалку 1 ml испарливо етерско масло од вранилова трева во 100g производ и

4) да не содржи повеќе од 10% други делови на растението вранилова трева и не повеќе од 0,5% други примеси.

(2) Олеорезинот од оригано кога се става во промет, треба да ги исполнува следните барања:

1) да е во форма на темна, костенливо зелена пастозна течност и

2) да содржи најмалку 10% испарливи етерски масла од оригано.

Член 60

Свездестиот анасон (*Illicium verum* J.D. Hooker) кога се става во промет треба да ги исполнува следните барања:

1) да не содржи повеќе од 12% вода;

2) да не содржи повеќе од 7% вкупен пепел и не повеќе од 2% пепел нерастворлив во хлороводородна киселина и

3) да содржи најмалку 5 ml испарливо етерско масло од свездест анасон во 100g производ.

Глава 6

Преодни и завршни одредби

Член 61

Со денот на влегувањето во сила на овој правилник престанува да се применува Правилникот за квалитетот на зачините, екстрактите од зачини и смесите на зачини („Службен лист на СФРЈ“ бр. 4/85 и 84/87) и одредбите кои се однесуваат на зачини од Правилникот за квалитетот на кафето и сурогатите на кафе, чајот, зачините, концентратите за супа, пекарскиот квасец, прашокот за пециво, прашокот за пудинг, диететските производи и адитивите („Службен лист на СФРЈ“ бр. 13/78, 20/80, 41/80 и 45/81).

Член 62

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

Бр. 02-3791/4
7 февруари 2013 година
Скопје

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

Прилог

Растенија од кои се добиваат зачини

- 1) Анасон (*Pimpinella anisum* L.)
- 2) Бел пипер (*Piper nigrum* L.)
- 3) Црн пипер (*Piper nigrum* L.)
- 4) Босилек (*Ocimum basilicum* L.)
- 5) Целер (*Apium graveolens* L.)
- 6) Цимет (*Cinnamomum zeylanicum* Blume и *Cinnamomum aromaticum* C. G. Ness)

- 7) Чили (*Capsicum frutescenes* L.)
- 8) Чубрица (*Satureja hortensis* L.)
- 9) Деспик (*Lavandula spica* L.)
- 10) Ѓумбир (*Zingiber officinale* Roscoe)
- 11) Естрагон (*Artemisia dracunculus* L.)
- 12) Игирот (*Acorus calamus* L.)
- 13) Исиот (*Curcuma zedoariae* Rosc.)
- 14) Каранфилче (*Eugenia caryophyllus* C. Sprengel)
- 15) Ким (*Carum carvi* L.)
- 16) Кориандер (*Coriandrum sativum* L.)
- 17) Кардамом (*Elettaria cordamomum* L., Maton var. *miniscula* Burkill)
- 18) Жалфија (*Salvia officinalis* L.)
- 19) Смрекови бобинки (*Juniperus communis* L.)
- 20) Куркума (*Curcuma longa* L.)
- 21) Кумин (*Cuminum cyminum* L.)
- 22) Лавор (*Laurus nobilis* L.)
- 23) Лук во прав (*Allium sativum* L.)
- 24) Кромид во прав (*Allium cepa* L.)
- 25) Мајоран (*Majorana hortensis* Moench syn. *Origanum Majorana* L.)
- 26) Мирудија (*Anethum graveolens* L.)
- 27) Морач (*Foeniculum vulgare* P. Miller)
- 28) Мускатен опев (*Myristica fragrans* Houttuyn)
- 29) Папуански мускатен опев (*Myristica argentea* L.)
- 30) Мускатен цвет (*Myristica fragrans* Houtt, *Myristica argentea* L.)
- 31) Нане (*Mentha piperita* L.)
- 32) Пиперка зачинска (*Capsicum annum* L.)
- 33) Пимент (*Pimenta officinalis* Berg L.)
- 34) Магдонос (*Petroselinum crispum* P. Miller, Nyman ex. A. W. Hill)
- 35) Рузмарин (*Rosmarinus officinalis* L.)
- 36) Рогачка-триплат (*Trigonella foenum-graecum* L.)
- 37) Селен (*Levisticum officinale* Koch)
- 38) Бел синап (*Sinapis alba* L.)
- 39) Црн синап (*Brassica nigra* L., W. D. J. Koch)
- 40) Шафран (*Crocus sativus* L.)
- 41) Шафраника (*Carthamus tinctorius* L.)
- 42) Темјан (*Thymus vulgaris* L.)
- 43) Ванила (*Vanilla fragrans* – Salisbury Ames syn. *Vanilla planifolia* Andrews)
- 44) Оригано (*Origanum vulgare* L.)
- 45) Свездест анасон (*Illicium verum* J.D. Hooker)