

20190160221

АГЕНЦИЈА ЗА ХРАНА И ВЕТЕРИНАРСТВО

Врз основа на член 29 став (4), член 44 став (4) точки 5) и 9), член 63 став (4), член 69 став (4) точка 1) од Законот за безбедност на храната („Службен весник на Република Македонија“ бр. 157/10, 53/11, 1/12, 164/13, 187/13, 43/14, 72/15, 129/15, 213/15, 39/16 и 64/18), директорот на Агенцијата за храна и ветеринарство донесе

ПРАВИЛНИК ЗА ИЗМЕНУВАЊЕ И ДОПОЛНУВАЊЕ НА ПРАВИЛНИКОТ ЗА ПОСЕБНИТЕ БАРАЊА ЗА БЕЗБЕДНОСТ И ХИГИЕНА И НАЧИНОТ И ПОСТАПКАТА НА ВРШЕЊЕ НА СЛУЖБЕНИТЕ КОНТРОЛИ НА МЛЕКОТО И МЛЕЧНИТЕ ПРОИЗВОДИ (*)

Член 1

Во Правилникот за посебните барања за безбедност и хигиена и начинот и постапката на вршење на службените контроли на млекото и млечните производи (*1) („Службен весник на Република Македонија“ бр. 26/12, 145/14, 59/16 и 197/16) во членот 1 по зборот „колострум;“ се додаваат зборовите „казеини и казеинати погодни за исхрана на луѓето и мешавини од истите;“.

Член 2

Во членот 2 во ставот (2) во точката 4) сврзникот „и“ на крајот на реченицата се брише. Во точката 5) точката на крајот на реченицата се брише и се заменува со точка и запирка.

По точката 5) се додаваат три нови точки 6), 7) и 8) кои гласат:

„6) „Кисел казеин погоден за исхрана на луѓето“ е млечен производ добиен со одделување, перење и сушење на кисел наталожен коагулум од обезмастено млеко и / или други производи добиени од млеко;

7) „Благ казеин погоден за исхрана на луѓето “ е млечен производ добиен со одделување, перење и сушење на коагулум од обезмастено млеко и / или други производи добиени од млеко; коагулумот е добиен со реакција на сириште или други ензими за коагулирање и

8) „Казеинат погоден за исхрана на луѓето“ е млечен производ добиен со дејство на казеин погоден за исхрана на луѓето или коагулат од сурутка на казеин погоден за исхрана на луѓето и средства за неутрализација, проследен со сушење.“.

Член 3

По членот 22 се додава нов Оддел IV-а кој гласи:

(*) Со овој правилник се врши усогласување со Директивата (ЕУ) 2015/2203 на Европскиот Парламент и на советот од 25 ноември 2015 година за приближување на законите на земјите-членки што се однесуваат на казеин и казеинати наменети за консумирање од човекот и за укинување на Директивата на Советот 83/417 /ЕЕЗ (CELEX број 32015L2203).

„Оддел IV-а

Барања за казени и казеинати

Член 22-а

Казеини погодни за исхрана на луѓето

(1) Барања за кисел казеин погоден за исхрана на луѓето се:

1. Максимална содржина на влага	12% од тежината
2. Минимална содржина на млечни протеини пресметани на исушениот екстракт од кои најмалку содржина на казеин	90% од тежината
	95% од тежината
3. Максимална содржина на млечна маст	2% од тежината
4. Максимална киселост која може да се титрира изразена во ml десинормален раствор на натриумхидроксид на g	0.27
5. Максимална содржина на пепел (вклучително и P_2O_5)	2,5% од тежината
6. Максимална содржина на безводна лактоза	1% од тежината
7. Максимална содржина на седимент (изгорени честички)	22,5 mg во 25 g

2) Загадувачи

Максимална содржина на олово	0,75 mg / kg
------------------------------	--------------

3) Нечистотии

Туѓи тела (како што се дрво или метални честички, коса или делови од инсекти)	во 25 g
---	---------

4) Помошни средства во преработка, бактериски култури и одобрени состојки

1. киселини:

- млечна киселина
- хлороводородна киселина
- сулфурна киселина
- лимонска киселина
- оцетна киселина
- ортофосфорна киселина

2. бактериски култури кои произведуваат млечна киселина

3. Сурутка

5) Органолептички карактеристики

1. Мирис: нема туѓи мириси.

2. Изглед: боја која се движи од бела до кремаста бела; производот не треба да содржи никакви грутки кои не би се распаднале под мал притисок.

(2) Барања за благ казеин погоден за исхрана на луѓето се:

1) Основни фактори за составот

1. Максимална содржина на влага	12% од тежината
2. Минимална содржина на млечни протеини пресметани на исушниот екстракт	84% од тежината
од кои најмалку содржина на казеин	95% од тежината
3. Максимална содржина на млечна маст	2% од тежината
4. Минимална содржина на пепел (вклучително и P_2O_5)	7,5% од тежината
5. Максимална содржина на безводна лактоза	1% од тежината
6. Максимална содржина на седимент (изгорени честички)	15 mg во 25 g

2) Загадувачи

Максимална содржина на олово	0,75 mg / kg
------------------------------	--------------

3) Нечистотии

Туѓи тела (како што се дрво или метални честички, коса или делови од инсекти)	во 25 g
---	---------

4) Помошни средства при преработка

- сирило кое ги исполнуваат барањата за адитиви и
- други ензими кои коагулираат со млеко, кои ги исполнуваат барањата за адитиви.

5) Органолептички карактеристики

1. Мирис: нема туѓи мириси и
2. Изглед: боја која се движи од бела до кремаста бела; производот не треба да содржи никакви грутки кои не би се распаднале под мал притисок.

Член 22-б

Казеинати погодни за исхрана на луѓето

Барања применливи на казеинати погодни за исхрана на луѓето се:

1) Основни фактори за составот

1. Максимална содржина на влага	8% од тежината
2. Минимална содржина на млечни протеини пресметани на исушениот екстракт	88% од тежината
од кои најмалку содржина на казеин	95% од тежината
3. Максимална содржина на млечна маст	2% од тежината
4. Максимална содржина на безводна лактоза	1% од тежината
5. pH вредност	од 6.0 до 8.0
6. Максимална содржина на седимент (изгорени честички)	22,5 mg во 25 g

2) Загадувачи

Максимална содржина на олово	0,75 mg / kg
------------------------------	--------------

3) Нечистотии

Туѓи тела (како што се дрво или метални честички, коса или делови од инсекти)	во 25 g
---	---------

4) Адитиви

(опционално средства за неутрализирање и пуферски агенси)

Хидроксиди, карбонати, фосфати и цитрати на натриум, калиум, калциум, амониум и магнезиум.

5) Карактеристики

1. Мирис: нема туѓи мириси;

2. Изглед: боја која се движи од бела до кремаста бела; производот не треба да содржи никакви грутки кои не би се распаднале под мал притисоки

3. Растворливост: Речиси целосно растворлив во дестилирана вода, освен калциум казеинат.

Член 4

Во членот 32 во ставот (1) во точката 3) од овој правилник сврзникот „и“ на крајот на реченицата се брише.

Во точката 4) точката на крајот на реченицата се брише и се заменува со точка и запирка.

По точката 4) се додаваат четири нови точки 5), 6), 7) и 8) кои гласат:

„5) во случај на кисел казеин погоден за исхрана на луѓето, благ казеин погоден за исхрана на луѓето и казеинат погоден за исхрана на луѓето на пакувањата, контејнерите или на етикетите со јасно видливи, читливи и неизбришливи букви треба да биде означено:

(а) името на млечниот производ, како што е утврдено во точките 6), 7) и 8) од член 2 од овој правилник, каде, во случај на казеинат погоден за исхрана на луѓето да биде наведена и ознака на катјонот или катјоните како што е наведено во точка 4) од член 22-б од овој правилник;

(б) во случај на производи што се продаваат како мешавини:

- зборовите „мешавина од ...“ проследени со имињата на различните производи од кои е составена смесата, во опаѓачки редослед во однос на тежината;

- ознака на катјонот или катјоните како што е наведено во точка 4) од член 22-б од овој правилник, во случај на казеинати погодни за исхрана на луѓето и

- содржината на протеини во случај на мешавини кои содржат казеинати погодни за исхрана на луѓето;

(в) нето количество на производи, изразено во килограми или грамови;

(г) име или деловно име и адреса на операторот со храна под чие име или деловно име производот се става во промет или, ако тој оператор со храна не е регистриран во Република Македонија, на увозникот;

(д) во случај на производи увезени од трети земји, името на земјата на потекло и

(ѓ) идентификација на лот на производите или на датумот на производство.

6) По исклучок од точка 5) подточка (а) на овој став, деталите наведени во алинеја 3 од подточката (б) и во подточките (в), (г) и (д) од точка 5) од овој став може да се означат само во придружен документ.

7) не е дозволено ставање во промет на млечни производи дефинирани во точките 6), 7) и 8) од член 2 од овој правилник ако деталите наведени во точка 5) подточка (а) од овој став не се означени на македонски јазик, освен ако таквите информациите ги обезбедува операторот на храната со други средства.

8) Кога минималната содржина на млечни протеини утврдена во член 22-а став (1) точка 1) подточка 2. од овој правилник, во член 22-а став (2) точка 1) подточка 2 од овој правилник и член 22-б точка 1) подточка 2 од овој правилник е надмината во млечните

производи дефинирани во точките 6), 7) и 8) од член 2 од овој правилник, овој податок, без исклучок на барања од Правилникот за информации поврзани со храната(*2) може да биде соодветно обележан на пакувањата, контејнерите или етикетите на производите.“.

Член 5

По членот 46 се додава нов член 46-а кој гласи:

„Член 46-а

(1) Млечните производи дефинирани како кисел казеин погоден за исхрана на луѓето, благ казеин погоден за исхрана на луѓето и казеинат погоден за исхрана на луѓето можат да се продаваат под тие имиња само ако се во согласност со барањата од членовите 22-а и 22-б од овој правилник.

(2) Казеини и казеинати кои не се во согласност со барањата од точките 2) и 3) од став (1) и точките 2) и 3) од став (2) од член 22-а од овој правилник и точките 2) и 3) од член 22-б од овој правилник, не се користат за подготовка на храна и каде што се ставаат во промет за други цели, се именувани и обележани на таков начин што купувачот не е доведен во заблуда во однос на нивната природа, квалитет или наменета употреба.

Член 6

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. 02-3583/3
20 ноември 2018 година
Скопје

Агенција за храна
и ветеринарство
Директор,
Зоран Атанасов, с.р.

(*1) Правилникот за посебни барања за храната со животинско потекло е усогласен со Регулативата (ЕЗ) бр. 853/2004 на Европскиот парламент и на Советот од 29 април 2004 година за утврдување на посебни хигиенски правила за храна од животинско потекло (CELEX број 32004R0853); Регулатива на Комисијата (ЕУ) 2015/1474 од 27 август 2015 година во врска со употребата на рециклирана топла вода за отстранување на микробиолошка контаминација на површината од трупови од животни (CELEX број 32015R1474); Регулатива на комисијата (ЕК) број 2074/2005 од 5 декември 2005 година со која се пропишуваат мерките за имплементација на одредени производи од Регулативата (ЕК) број 853/2004 на Европскиот парламент и на советот и на организација на службените контроли од Регулативата (ЕК) 854/2004 на Европскиот парламент и на Советот и Регулативата (ЕК) број 882/2004 на Европскиот парламент и на советот, дерогациите од Регулативата (ЕК) број 852/2004 на Европскиот парламент и на Советот и за дополнување на Регулативите (ЕК) број 853/2004 и број 854/2004 (CELEX број 32005R2074).

(*2) Правилникот за информации поврзани со храната е усогласен со со Регулативата (ЕУ) број 1169/2011 на Европскиот парламент и на Советот од 25 октомври 2011 година за давање на прехранбени информации на потрошувачите, за изменување на Регулативите (ЕЗ) бр. 1924/2006 и (ЕЗ) бр. 1925/2006 на Европскиот парламент и на Советот и за укинување на Директива 87/250/ЕЕЗ на Комисијата, Директива 90/496/ЕЕЗ на Советот, Директива 1999/10/ЕЗ на Комисијата, Директива 2000/13/ЕЗ на Европскиот парламент и на Советот, Директивите 2002/67/ЕЗ и 2008/5/ЕЗ на Комисијата и Регулатива (ЕЗ) бр. 608/2004 на Комисијата (CELEX број 32011R1169).