



СЛУЖ

НА СОЦИЈАЛИСТИЧКА ФЕ

РЕПУБЛИКА ЈУГОСЛАВИЈА

„СЛУЖБЕН ЛИСТ НА СФРЈ“ излегува во издание на српскохрватски односно на хрватскохрватски, словенечки и македонски јазик. — Огласи според тарифата. — Жиро-сметка кај Народната банка за претплата и посебни изданија 101-13-602-32, за огласи 101-13-602-31.

Среда, 29 мај 1963

БЕЛГРАД

БРОЈ 21

ГОД. XIX

Цена на овој број е 50.— дин. — Претплата за 1963 година изнесува 2.300.— дин., а за странство 3.300 динари. — Редакција: Улица Јована Ристик'а бр. 1. Пошт. факс 226.— Телефони: пен-трала 50-931, 50-932, 50-933 и 51-661; Служба за претплата 51-732 и Продавна служба 51-671.

312.

Врз основа на членот 49 став 4 од Уредбата за книговодството на стопанските организации („Службен лист на ФНРЈ“, бр. 27/55) и членот 2 точка 39 од Уредбата за пренесување работите во надлежност на сојузните и републичките органи на управата („Службен лист на ФНРЈ“, бр. 18/58, 18/59 и 9/61), во врска со членот 34 од Законот за придонесот од доходот на стопанските организации („Службен лист на ФНРЈ“, бр. 8/61, 26/61, 12/62 и 12/63), Сојузниот секретаријат за финансии пропишува

П РА В И Л Н И К

ЗА ИЗМЕНИ И ДОПОЛНЕНИЈА НА ПРАВИЛНИКОТ ЗА ПЕРИОДИЧНАТА ПРЕСМЕТКА НА СТОПАНСКИТЕ ОРГАНИЗАЦИИ

Член 1

Во Правилникот за периодичната пресметка на стопанските организации („Службен лист на ФНРЈ“, бр. 12/63) во членот 4 ставот 2 се заменува со два нови става, кои гласат:

„Стопанска организација може да отвори кај надлежната филијала на Народната банка како основна организациона единица на Службата на општественото книговодство (во понатамошниот текст: Службата) посебна жиро-сметка за својата погонска односно деловна единица со самостојна пресметка, како и за дејноста за која според членот 4 од Законот за придонесот од доходот на стопанските организации посебно го утврдува вкупниот приход и доход.

Жиро-сметките на погонските и деловните единици со самостојна пресметка на стопанската организација се водат кај Службата до крајот на месецот во кој стопанската организација ќе поднесе барање за нивно затворање.“

Член 2

Во членот 5 се додаваат два нови става, кои гласат:

„Како вкупен приход на одделни дејности или групи на дејности, кои подеднакво се третираат во поглед на плаќањето, ослободувањето или отстапувањето на придонесот од доходот, се сметаат износите наплатени од купувачите на производите и корисниците на услугите (екстерна реализација), како и вредноста на производите и стоките предадени на други дејности или групи на дејности или на погони со самостојна пресметка во состав на иста стопанска организација и вредноста на услугите што им се извршени на тие дејности, групи на дејности или на погони, под услов во корист на книговодствената сметка на односната дејност што го извршила предавањето на производите или стоките или што ги извршила услугите да е одобрена вредноста на предадените производи и стоки или извршените услуги (интерна реализација), како и другите вредности што во смисла на Законот за придонесот од доходот на стопанските организации влегуваат во вкупниот приход.

Стопанската организација односно нејзин погон со самостојна пресметка е должна за дејноста од ставот 2 на овој член да ги составува и поднесува пополнетите образци ППР-1 и ППР-2 на начинот предвиден во чл. 33 и 34 на овој правилник.“

Член 3

Во членот 33 став 1 точка 12 бројот: „73“ се заменува со бројот: „74“.

Се додава нов став 2, кој гласи:

„За дејностите за кои посебно се утврдува вкупниот приход и доход стопанската организација односно нејзина погонска или деловна единица со самостојна пресметка што врши дејности кои различно се третираат во поглед на пресметувањето и плаќањето или користењето на придонесот од доходот (чл. 4 и 5) го пополнува за секоја од тие дејности посебно образецот ППР-1 заклучно до редниот број 73, а посебно образецот ППР-1 во кој ги внесува податоците од редниот број 74 натаму заедно за сите дејности што не се организирани како погони со самостојна пресметка“.

Член 4

Во членот 34 став 4 на крајот на точката 1 точката и запирката се заменуваат со точка и по тоа се додава нов став, кој гласи:

„Под ред. бр. 1 и 2 во колоната 5 искажан е износот кој треба да се прокнижи во корист на синтетичкото konto 796, со задолжување на соодветните conta од групата 75 до 78;“.

По ставот 4 се додава нов став 5, кој гласи:

„За дејностите за кои посебно се утврдува вкупниот приход и доход стопанската организација односно нејзина погонска или деловна единица со самостојна пресметка што врши дејности кои различно се третираат во поглед на пресметувањето и плаќањето или користењето на придонесот од доходот (чл. 4 и 5) го пополнува за секоја од тие дејности посебно образецот ППР-2 заклучно до редниот број 37, а посебно образецот ППР-2 во кој ги внесува податоците од редниот број 38 натаму заедно за сите дејности што не се организирани како погони со самостојна пресметка.“

Член 5

Овој правилник влегува во сила осмиот ден од денот на објавувањето во „Службен лист на СФРЈ“.

Бр. 1-9335/1

24 мај 1963 година

Белград

Сојузен секретар
за финансии,
Киро Глигоров, с. р.

313.

Врз основа на членот 4 став 2, членот 37 став 2 и членот 41 ст. 1 и 2 од Законот за југословенските стандарди („Службен лист на ФНРЈ“, бр. 16/60 и 30/62), во согласност со Сојузниот секретаријат за здравство и социјална политика, со Сојузниот секретаријат за земјоделство и шумарство и со Сојузниот секретаријат за индустрија, Сојузниот секретаријат за трговија пропишува

П РА В И Л Н И К ЗА КВАЛИТЕТОТ НА ЖИТОТО, МЕЛНИЧКИТЕ ПРОИЗВОДИ, ЛЕБОТ И ПЕЦИВОТО, ТЕСТЕНИ- НИТЕ И КЕКСОТ

I. ОПШТИ ОДРЕДБИ

Член 1

Со овој правилник се пропишуваат најнужните услови што во поглед на квалитетот мора да ги исполнува житото, мелничките производи, лебот и пецивото, тестенините и кексот (во понатамошниот текст: прехранбените продукти), како и најнужните услови за обезбедување и запазување на квалитетот и хигиенската исправност на прехранбените продукти.

Условите пропишани со овој правилник мораат да бидат исполнети во производството и во прометот на прехранбените продукти.

Член 2

За оние прехранбени продукти за кои со овој правилник не се пропишани условите на квалитетот и условите за обезбедување и запазување на квалитетот и хигиенската исправност, согласно важат условите пропишани со овој правилник за сродни прехранбени продукти.

За прехранбените продукти од ставот 1 на овој член производителните стопански организации се должни да донесат производителна спецификација пред почетокот на произведувањето на тие прехранбени продукти.

Член 3

Ако за одделни прехранбени продукти со овој правилник не е пропишано поинаку прехранбените продукти што ги пушта производителот во промет во оригинално пакување мораат на обвивката, садот или етикетата да имаат декларација на еден од јазиците на народите на Југославија.

Декларацијата содржи:

1) назив на прехранбениот продукт и негово трговско име, ако го има односниот прехранбен продукт;

2) назив (име) и седиште на производителот;

3) датум на производството;

4) нето-количина (тежина, зафатнина) на прехранбениот продукт;

5) број на индустриската (производната) серија, ако е определено тоа со овој правилник за прехранбениот продукт;

6) податоци за бојосувањето на прехранбениот продукт, ако прехранбениот продукт е бојосан со природна или вештачка боја или со смесови на бои;

7) податоци за конзервирањето и за хемискиот назив и за употребената количина на средства за конзервирање, ако прехранбениот продукт е конзервиран со хемиски средства;

8) вид и количина на материите од биолошка вредност додадени на прехранбениот продукт заради збогатување на неговиот состав;

9) основни состојки на прехранбениот продукт и количина на тие состојки изразена во мерни единици, или во проценти во однос на нето-количината на прехранбениот продукт, ако е тоа определено со овој правилник за прехранбениот продукт;

10) број и датум на регистрацијата, ако е задолжителна регистрација за прехранбениот продукт според важечките прописи за здравствениот надзор над прехранбените продукти;

11) рок на употребата на прехранбениот продукт и други податоци од интерес за потрошувачите, ако

е тоа определено со овој правилник за прехранбениот продукт.

Декларацијата мора да биде лесно уочлива, јасна и четлива.

Текстот на декларацијата што се однесува на бојосувањето и конзервирањето на прехранбениот продукт (на пример: „Бојосано со вештачка боја“, „Конзервирано со сорбинска киселина“, и др.) мора да биде непосредно под називот на прехранбениот продукт. Големината и типот на буквите на тој текст мораат да бидат исти како на другиот текст на декларацијата, освен на текстот на називот на прехранбениот продукт и производителот.

Член 4

Ако прехранбениот продукт не го пакува производителот, декларацијата мора да содржи, покрај податоци од членот 3 став 2 на овој правилник, и назив и седиште на оној што го пакувал прехранбениот продукт, како и датум на пакувањето.

Член 5

Ако нето-тежината на прехранбениот продукт што се пушта во промет во оригинално пакување не ја надминува тежината од 50 гр, декларацијата мора да содржи само: назив на прехранбениот продукт, назив (име) и седиште на производителот односно на стопанската организација што го пакувала прехранбениот продукт, и нето-тежина на прехранбениот продукт.

Член 6

Прехранбениот продукт што не се пушта во промет во оригинално пакување, мора да има декларација само кога е тоа предвидено со овој правилник.

Член 7

Производителската спецификација мора да содржи:

1) назив на прехранбениот продукт и негово трговско име, ако го има прехранбениот продукт;

2) назив (име) и седиште на производителот;

3) нето-количина (тежина, зафатнина) на прехранбениот продукт, ако прехранбениот продукт се пушта во промет во оригинално пакување;

4) основни состојки на прехранбениот продукт и количина на тие состојки изразена во мерни единици или во проценти во однос на нето-количината на прехранбениот продукт, а ако прехранбениот продукт се произведува и пушта во промет во повеќе квалитети — и основните состојки посебно за секој квалитет;

5) хемиски состав на прехранбениот продукт добиен со неговата анализа;

6) кус опис на технолошката постапка за произведување на прехранбениот продукт.

Член 8

Ако со овој правилник не е пропишано поинаку, е забрането бојосување, заблажување и ароматизирање на прехранбените продукти со вештачки средства, конзервирање на прехранбените продукти со хемиски средства и со зрачење на јонизирачки или ултравиолетни зраци, како и додавање на прехранбените продукти други хемиски средства.

Член 9

Одредбите од овој правилник се применуваат и на увезените прехранбени продукти, како и на прехранбените продукти наменети за извоз, ако за одделни прехранбени продукти со посебни прописи не е определено поинаку.

По исклучок од одредбите на ставот 1 од овој член, овој правилник нема да се применува на прехранбените продукти наменети за извоз ако прописите на земјата увозница или обичаите на странскиот пазар бараат отстапување од условите во поглед на квалитетот пропишани со овој правилник.

Член 10

Прехранбените продукти смеат да се транспортираат само со превозни средства што обезбедуваат запазување на нивниот квалитет и хигиенска исправност.

Член 11

Ако со овој правилник не е пропишано поинаку, неговите одредби се задолжителни за сите стопански организации, другите правни лица и граѓани што произведуваат и пуштаат во промет прехранбени продукти.

II. ЖИТО

Член 12

Жито, во смисла на овој правилник, се плодови на пченица, 'рж, јачмен, овес, пченка, ориз, лека и ељда наменети за непосредна човечка потрошувачка.

Член 13

Житото што се пушта во промет мора да биде узреано, здраво, без знакови на мувла и без туѓа миризба и вкус, и не смее да содржи расипани или празни зрна, нечистота од животинско или минерално потекло, како ниту средства за заштита на растенијата и за уништување на штетници — во количините што можат да бидат штетни по здравјето на луѓето.

Житото што се пушта во промет може да содржи најмногу 14% вода и 1% туѓи примеси од растениско потекло.

Член 14

Житото се пушта во промет на големо во оригинално пакување или во вреќи со егализирана тежина.

Член 15

Е забрането да се пуштаат во промет за човечка исхрана семенски стоки на жито обработувани со средства штетни по здравјето на луѓето.

Одредбата од ставот 1 на овој член се однесува и на семенските стоки на житото во преработена состојба.

Член 16

Одредбите од членот 13 став 1 и членот 15 на овој правилник се однесуваат и на житото подготвено за преработка.

III. ИЗЛУПЕНО ЖИТО

Член 17

Излупено жито се здрави, добро исчистени и потполно излупени зрна на јачмен, овес, ориз, лека и ељда.

Излупено жито што се пушта во промет мора да биде со пријатна миризба и вкус, може да содржи најмногу 14% вода, а при варењето зрната мораат добро да набаврат и не смеат да создаваат леплива брашнава маса.

Член 18

При вообичаената обработка на излупено жито, што се врши заради поубавување на изгледот, можат да се употребат само потполно нешкодливи средства (талк, шуроп и сл.), и тоа во количината што е неопходна во технолошката постапка.

Зголемувањето на тежината на излупеното жито поради негова обработка, не смее да биде поголемо од 0,8%.

Член 19

Излупениот јачмен може да содржи најмногу 5%, а излупениот овес, лека, ељда и ориз — најмногу 10% искршени зрна.

Како искршено се смета оштетено зрно кое е помалку од две третини на цело зрно.

Излупениот ориз не смее да содржи повеќе од 2% неизлупени зрна, а излупениот овес не смее да содржи делови на лушпа.

Член 20

Оризот што се пушта во промет мора да ги исполнува следниве услови:

- 1) да е во бела или крем-бела боја;
- 2) да има миризба и вкус карактеристични за ориз, без никаква туѓа миризба;
- 3) да не содржи повеќе од 2% зелени зрна, повеќе од 8% жолтикави зрна со неповредена внатре-

шност, повеќе од 2% зрна на оризова лека (*Echinochloa oryzikola*) и дива лека (*Panicum crus Galli*) и повеќе од 0,5% физиолошки и инертни материи;

4) да не содржи туѓи состојки од органско или неорганско потекло;

5) зрната да се со таква големина што при просејувањето ситото со телово плетиво што има отвори од 2 мм да не пропушти повеќе од 5% зрна, а ситото што има отвори од 1,5 мм да не пропушти воопшто оризови зрна.

Одредбите од овој член се однесуваат на излупениот и на глазиралиот ориз.

Член 21

Излупено жито може да се пушта во промет на големо во оригинално пакување или во вреќи што мораат да бидат пломбирани.

Член 22

Декларацијата за излупено жито мора да содржи, покрај податоците од членот 3 став 2 на овој правилник, податок за потеклото на производот, а за оризот — и за процентот на искршените зрна.

IV. МЕЛНИЧКИ ПРОИЗВОДИ

Член 23

Мелнички производи, во смисла на овој правилник, се брашно, гриз и прекрупа добиени според соодветната технолошка постапка со преработка на одредени видови жито кои претходно се мелнички исчистени.

1. Мелнички производи од пченица

Член 24

Мелнички производи од пченица се пченично брашно, пченичен гриз и пченична прекрупа.

Пченично брашно е производ добиен со мелење на исчистена и измиена пченица.

Пченицата подготвена за мелење може да содржи најмногу 5% 'рж, 1% јачмен и 0,50% плевел, со тоа што да не смее да има повеќе од 0,25% шkodливи плевели и плевели што можат да влијаат врз бојата, миризбата и вкусот на брашното.

Пченичниот гриз е производ добиен со мелење на јатката на пченично зрно што им одговара на условите од ст. 2 и 3 на овој член.

Пченична прекрупа е производ добиен со прекрупување, без просејување на пченични зрна што им одговара на условите од ст. 2 и 3 на овој член.

Член 25

Мелничките производи од пченица се пуштаат во промет според типовите, што се определуваат според количината на минералните материи (пепелот) изразена во проценти во однос на сувата материја на мелничкиот производ. Типот на мелничкиот производ од пченица се изразува со бројот кој се добива со множење на процентот на пепелот со 1000.

Количината на пепелот се утврдува со запалување на мелничкиот производ и со жарене на остатоците на температура од 600° до 900°C до константната тежина.

Член 26

Видовите и типовите на мелничките производи од пченица, во смисла на членот 25 од овој правилник, се:

1) пченично брашно:

- а) „тип 400 — мазно“;
- б) „тип 400 — остро“;
- в) „тип 400 — гризово“;
- г) „тип 600“;
- д) „тип 1000“;

2) пченичен гриз:

- а) „тип 400 — ситен“;
- б) „тип 400 — крупен“;

3) пченична прекрупа — „тип 1800“ (грахам-брашно).

Член 27

Пченичното брашно може да содржи пепел, и тоа: „типот 400“ до 0,43%, „типот 600“ од 0,55% до 0,65% и „типот 1000“ од 0,95% до 1,05%.

Пченичниот гриз „тип 400“ може да содржи од 0,35% до 0,45% пепел.

Пченичната прекрупа „тип 1800“ може да содржи од 1,70% до 1,90% пепел.

Член 28

Големината на делчињата на пченичното брашно „тип 400 — мазно“ може да биде до 150 микрони, на пченичното брашно „тип 400 — остро“ од 150 до 350 микрони, на пченичното брашно „тип 400 — гризово“ од 350 до 450 микрони, а на пченичното брашно „тип 600“ и „тип 1000“ од 150 до 250 микрони.

Острото и гризовото брашно може да содржи до 10% делчиња во големина под долната граница од ставот 1 на овој член.

Големината на делчињата на пченичниот гриз „тип 400 — ситен“ може да биде од 450 до 650 микрони, а на пченичниот гриз „тип 400 — крупен“ од 650 до 850 микрони.

Големината на делчињата на пченичната прекрупа „тип 1800“ може да биде од 300 до 3000 микрони.

Член 29

Степенот на киселоста на мелничките производи од пченица, утврден во 67% алкохолан филтрат може да биде: кај брашното и гризот „тип 400“ до 2, кај брашното „тип 600“ до 2,5, кај брашното „тип 1000“ до 3 и кај прекрупата „тип 1800“ до 4,2.

Член 30

Пченичното брашно не смее да се преработува ниту да се пушта во промет пред да поминат 15 дена од денот на производството.

Одредбата на ставот 1 од овој член не се однесува на пченичното брашно наменето за изработка на тестенини.

Член 31

Производителот и продавачот на големо се должни со секоја партија на испорачано пченично брашно истовремено да му достават на купувачот и лабораториски наод за квалитетот на брашното со следниве податоци:

- 1) реден број на лабораторискиот наод;
- 2) содржина на водата во проценти;
- 3) содржина на пепелот во проценти;
- 4) степен на киселоста;
- 5) содржина на влажно лепило во проценти.

2. Мелнички производи од 'рж

Член 32

Мелнички производи од 'рж се 'ржано брашно и 'ржана прекрупа.

'Ржано брашно е производ добиен со мелење на 'рж.

'Ржта подготвена за мелење може да содржи најмногу 5% пченица, 1% јачмен и 0,5% плевел, со тоа што да не смее да има повеќе од 0,25% штетни плевели и плевели што можат да влијаат врз бојата, миризбата и вкусот на брашното.

'Ржана прекрупа е производ добиен со прекрупување, без просејување на зрна од 'рж што им одговара на условите од ставот 3 на овој член.

Член 33

Мелничките производи од 'рж се пуштаат во промет според типовите, што се определуваат според количината на минералните материји (пепелот) изразена во проценти во однос на сувата материја на мелничкиот производ. Типот на мелничкиот производ од 'рж се изразува со бројот кој се добива со множење на процентот на пепелот со 1000.

Количината на пепелот се утврдува со запалување на мелничкиот производ и со жарење на остатоците на температура од 600° до 900°C до константната тежина.

Член 34

Видовите и типовите на мелничките производи од 'рж, во смисла на членот 33 од овој правилник, се:

- 1) 'ржано брашно „тип 950“ и „тип 1250“;
- 2) 'ржана прекрупа.

Член 35

'Ржаното брашно „тип 950“ може да содржи од 0,90% до 1% пепел, а големината на делчињата на тоа брашно може да биде до 220 микрони.

'Ржаното брашно „тип 1250“ може да содржи од 1,20% до 1,30% пепел, а големината на делчињата на тоа брашно може да биде од 220 до 475 микрони.

'Ржаната прекрупа може да содржи најмногу 2% пепел.

Степенот на киселоста на 'ржаното брашно и 'ржаната прекрупа, утврден во 67% алкохолан филтрат, може да биде кај брашното „тип 950“ до 3, кај брашното „тип 1250“ до 3,5 и кај прекрупата до 4,5.

3. Мелнички производи од пченка

Член 36

Мелнички производи од пченка се: пченкарно брашно и пченкарен гриз.

Пченкарно брашно е производ добиен со мелење на здраво и чисто зрно на пченка.

Пченкарен гриз е производ добиен со мелење на јатка на здраво и чисто зрно на пченка.

Пченкарното брашно и пченкарниот гриз можат да се произведуваат од цело зрно на пченка или од зрна на пченка без никулци.

Член 37

Пченкарно брашно и пченкарен гриз добиени од цело зрно на пченка можат да содржат до 5% маст, а пченкарно брашно и пченкарен гриз добиени од зрна на пченка без никулци — до 2% маст.

4. Пуштање во промет и чување на мелничките производи

Член 38

Мелничките производи што се пуштаат во промет мораат да ги исполнуваат и следниве услови:

1) да имаат миризба и вкус карактеристични за свие производи, и да не се горчливи, вжегнати или мувлосани;

2) да не содржат повеќе од 14% вода, што се утврдува со сушење на температура од 130°C за време од 90 минути;

3) да не содржат повеќе од 0,1% песок во однос на сувата материја, односно песокот да не се чувствува во уста.

Како песок се подразбира остатокот на пепелот на мелничките производи кој не се раствора во 10% хлороводородна киселина;

4) да не содржат жива гриња (*Tyroglyphus farinae*), живи форми на брашнов молец (*Ephestia kuehniella*), други живи инсекти, делови (фрагменти) на инсекти или влакна на глодачи во количина која може штетно да влијае врз квалитетот и хигиенската исправност на овие производи;

5) да не содржат екскременти од животни;

6) да не содржат такви микроорганизми и во толкава количина да може тоа непоболно да влијае врз хигиенската исправност и запазувањето на квалитетот на лебот и другите преработки од мелничките производи;

7) да не содржат штетливи метали, соли на такви метали или други состојки кои при подолга употреба би можеле да бидат штетни по здравјето на луѓето;

8) за време на мелењето или дополнително да не се обработувани со хемиски средства или на друг начин со цел за вештачко подобрување на печливоста.

Член 39

Мелничките производи што ги исполнуваат условите пропишани со овој правилник можат да се пуштаат во промет и ако степенот на киселоста им е за 1 поголем од пропишаниот со овој правилник (чл. 29 и 35).

Член 40

Мелничките производи се пуштаат во промет во јутени или платнени вреќи, или во двојни вреќи односно вреќички од хартија. Овие вреќи односно вреќички мораат да бидат чисти и цели.

Вреќите мораат да бидат врзани или прошиени со канап, пломбирани и мораат да имаат декларација на етикетата. Плombата мора да има отисок на регистрираната ознака на мелницата и типот на мелничкиот производ.

Вреќите од хартија што се полнат со вентилна полнилка мораат да имаат декларација напечатена на вреќата, а се затвораат со специјална лента која служи наместо плomba.

Вреќичките мораат да бидат залепени или затворени со метална лента, со спојница или алкиче и мораат да имаат декларација напечатена на вреќичката.

Декларацијата, покрај податоците од членот 3 став 2 на овој правилник, мора да содржи и ознака на типот на мелничкиот производ.

Член 41

Етикетата за мелничките производи мора да биде изработена од цврст картон и прошиена со истиот канап со кој е врзана вреќата, така што прво да се заврже вреќата, та канапот да се провлече низ етикетата и обата краја на канапот да се опфатат со плombата.

Формата и бојата на етикетата и бојата на буквите на етикетата за одделни типови мелнички производи мораат да бидат:

1) за пченично брашно „тип 400“ — во елиптична форма, во црвена боја, со текст напечатен со црна боја;

2) за пченично брашно „тип 600“ — во формата на усправен правоаголник, во бела боја, со текст напечатен со виолетовосина боја;

3) за пченично брашно „тип 1000“ — во формата на усправен правоаголник во бела боја, со текст напечатен со светлозелена боја;

4) за пченичен гриз „тип 400“ — во елиптична форма, во бела боја, со текст напечатен со жолта боја;

5) за пченична прекрупа „тип 1800“ — во формата на усправен правоаголник, во бела боја, со текст напечатен со црна боја;

6) за 'ржано брашно „тип 950“ — во елиптична форма, во бела боја, со текст напечатен со црна боја;

7) за 'ржано брашно „тип 1250“ — во формата на усправен правоаголник, во бела боја, со текст напечатен со црна боја;

8) за 'ржана прекрупа — во формата на усправен правоаголник, во сива боја, со текст напечатен со црна боја;

9) за пченкарно брашно — во формата на усправен правоаголник, во бела боја, со текст напечатен со сина боја;

10) за пченкарен гриз — во елиптична форма, во бела боја, со текст напечатен со сина боја.

Ознаката на брашното: „мазно“, „остро“ или „гризово“ мора да биде напечатена во средината на етикетата, а под тоа мора да биде печатена ознаката на типот на брашното.

Буквите на ознаката на виот на брашното мораат да бидат три пати поголеми од буквите на ознаката на типот на брашното.

Ознаките на видот на пченичниот гриз („ситен“ или „крупен“), како и на типот на пченичната прекрупа „тип 1800“ (грахам-брашно), мораат да бидат напишани со букви од иста големина како и зборовите: „пченичен гриз“ односно „пченична прекрупа“.

Член 42

Мелничките производи се чуваат во суви и чисти простории кои можат да се проветруваат.

Во просториите во кои се чуваат мелничките производи не смеат да се држат стоки кои би можеле штетно да влијаат врз квалитетот или хигиенската исправност на мелничките производи.

Вреќите со мелнички производи се сложуваат накрсно во редови, и тоа зима најмногу до 16 вреќи, а лете до 10 вреќи во височина, така што помеѓу редовите до има место за складово манипулирање и вентилација.

Вреќите со мелнички производи не смеат да се ставаат непосредно на подот и до сидовите.

За времето додека мелничките производи се складирали мора да се врши особено:

1) постојана контрола во поглед на влагата и температурата на производите, влагата и температурата на воздухот во складот, влагата и температурата на надворешниот воздух и појавата на мувла и штетници;

2) потребно складово манипулирање (префрлување, проветрување, сушење и друго).

За работите наведени под 1 и 2 во ставот 5 на овој член мора да се води посебна евиденција.

V. ЛЕБ И ПЕЦИВО

Член 43

Леб и пециво, во смисла на овој правилник, се производи добиени со вриење, обликување, дополнително вриење и печење на тесто замесено од брашно, вода или друга дозволена течност, пекарски квасец и кујнска сол (основни сировини).

На тестото за изработка на леб или пециво можат да му се додаваат и додатни и помошни сировини дозволени со овој правилник.

Член 44

За произведување на леб и пециво можат како основни сировини да се употребат пченично брашно и 'ржано брашно. Брашното мора да биде просеано непосредно пред месењето и мора да им одговара на условите за квалитетот определени со овој правилник.

За произведување на леб и пециво може да се употреби вода за пиење или минерална вода. Водата мора да им одговара на хигиенските услови пропишани за водата за пиење.

Член 45

Како додадени сировини при произведувањето на леб и пециво можат да се употребат брашно од пченка, брашно од соја, брашно од кромпир, глутенско брашно, излупени варени кромпири, млеко, обрано млеко, млеко во прав, згуснато млеко, млечни производи, јајца, јајца во прав, меланш од јајца, шеќер, мед, глюкоза, масло за јадење, масти и зачини.

Синтетички средства за заблажување можат да се употребат само при произведувањето на леб и пециво за дијабетичари.

При произведувањето на леб и пециво не смеат да се употребуваат минерални масла и други производи кои не се сметаат како масла за јадење.

Член 46

Како помошни сировини при произведувањето на леб и пециво можат да се употребат препарати врз базата на дијастаза, аскорбинска киселина, млечна киселина, оцетна киселина, калциумов ацетат и соли на пропионска киселина.

При произведувањето на пециво и специјални видови леб може да се употреби и прашок за пециво.

Член 47

Сировините што се употребуваат при произведувањето на леб и пециво не смеат да содржат примеси и микроорганизми;

1) кои на кој и да е начин би можеле штетно да влијаат врз здравјето на луѓето;

2) кои неповолно влијаат врз изгледот, вкусот, миризбата или другите карактеристики на лебот или пецивото, како и врз нивното чување;

3) кои на готов леб или пециво му даваат привидни особини кои во поглед на квалитетот на лебот или пецивото можат да го доведат потрошувачот во заблуда.

Член 48

Според видот на употребените сировини леб и пециво можат да се произведуваат и да се пуштаат во промет како:

- 1) пченичен леб и пченично пециво;
- 2) 'ржан леб и 'ржано пециво;
- 3) мешан леб и мешано пециво;
- 4) специјален леб и специјално пециво.

Специјален леб и специјално пециво се:

- 1) млечен леб и млечно пециво;
- 2) масно пециво;
- 3) леб со јајца и пециво со јајца;
- 4) леб со зачини, суво грозје или друго овошје односно овошни преработки, и пециво со зачини, суво грозје или овошје односно овошни преработки;
- 5) траен леб и трајно пециво;
- 6) леб за дијабетичари и пециво за дијабетичари;
- 7) бел леб и бело пециво збогатени со минерални соли (калциум и железо) и со витамини (В₁, В₂ и РР).
- 8) посебни видови пециво (крофни, погачици, бурек, переци, фебреци, плетенки и слични производи).

Член 49

Според типот на употребеното пченично брашно, пченичниот леб и пченичното пециво можат да се произведуваат и да се пуштаат во промет под назив:

- 1) „бел леб“ и „бело пециво“ — замесени од брашното „тип 400“;
- 2) „полубел леб“ и „полубело пециво“ — замесени од брашното „тип 600“;
- 3) „полупрн леб“ — замесен од еднакви количини на брашната „тип 600“ и „тип 1000“;
- 4) „црн леб“ — замесен од брашното „тип 1000“;
- 5) „грахам-леб“ — замесен од прекрупата „тип 1800“.

За месење на црн леб и грахам-леб може без посебна декларација да се додаде до 3% брашно од компир или до 10% варен излупен компир.

Член 50

'Ржан леб и 'ржано пециво можат да се произведуваат и пуштаат во промет од 'ржано брашно „тип 950“ и „тип 1250“.

При месењето на 'ржан леб може да се додаде без посебна декларација до 10% пченично брашно „тип 1000“ и до 3% брашно од компир или до 10% излупен варен компир.

Член 51

Месен леб и месено пециво можат да се произведуваат и да се пуштаат во промет од мешавина на пченично, 'ржано и пченкарно брашно. Мешавината мора да содржи најмалку 30% 'ржано брашно. На мешавината можат да се додадат до 3% брашно од компир или до 10% излупен варен компир.

Член 52

Под називот „специјален леб“ и „специјално пециво“ можат да се пуштаат во промет леб и пециво подготвени според специјална технолошка постапка, или за чие производство е потребно специјално подготвување на сировините, или кои се произведуваат со додаток на додадени и помошни сировини во количините што инаку лебот не ги содржи.

Специјалниот леб и специјалното пециво мораат да ја содржат количината на додадените сировини определена со овој правилник.

Сите видови на специјален леб и специјално пециво се пуштаат во промет под соодветниот посебен назив.

Член 53

Под називот „млечен леб“ може да се пушта во промет леб при чие месење најмалку 50% од потребната количина на вода се заменети со млеко или со соодветна количина на млеко во прав. Наместо млеко може да се употреби обрано млеко или обрано млеко во прав со додаток на соодветна количина путер или милерам, сметајќи млекото да содржи 3,2% маст.

Под називот „леб со обрано млеко“ може да се пушта во промет леб при чие месење наместо вода е употребено само обрано млеко или соодветна количина обрано млеко во прав, сметајќи обраното млеко да содржи 8,5% сува материја.

Под називот „млечно пециво“ може да се пушта во промет пециво за чие месење наместо вода е употребено само млеко.

При произведувањето на млечен леб и млечно пециво е забрането наместо млечна маст да се употреби маргарин, друг вид на маст или масло.

Член 54

Под називот „масно пециво“ може да се пушта во промет пециво кое содржи најмалку 5% маснотија во однос на количината на употребеното брашно.

Член 55

Под називот „леб со јајца“ и „пециво со јајца“ можат да се пуштаат во промет производи на кои на еден килограм брашно му се додадени 150 гр пресни кокошкини јајца без лупша или соодветна количина меланж од јајца или јајца во прав.

Член 56

Под називот „леб и пециво со зачини“, „леб и пециво со суво грозје“ и „леб и пециво со овошје или овошни преработки“ можат да се пуштаат во промет само леб и пециво што ги содржат односните производи.

Член 57

Под називот „траен леб“ и „трајно пециво“ можат да се пуштаат во промет производи што остануваат пресни и се способни за човечка употреба најмалку 10 дена.

Член 58

Под називот „леб за дијабетичари“ и „пециво за дијабетичари“ можат да се пуштаат во промет специјални видови леб и пециво изработени од пченично или 'ржано брашно на кое при месењето му се додадени материји богати со протеини, така што количината на јаглените хидрати без сурова целулоза да не надминува 45% во однос на сувата материја.

Лебот и пецивото за дијабетичари што се пуштаат во промет во оригинално пакување можат да содржат до 5% повеќе јаглени хидрати од количината определена во ставот 1 овој член, со тоа што мора особено да се декларира тоа.

Член 59

Под назив „бел леб и бело пециво збогатени со соли на калиум и железо или со витамини В₁, В₂ и РР“ можат да се пуштаат во промет производите изработени од пченично брашно „тип 400“ на кое му се додадени односните соли или витамини.

Член 60

Лебот што се пушта во промет мора да ги исполни следниве услови:

1) добро да нараснал и да има правилна форма според видот на производот;

2) корката да е дебела 3 до 4 мм, освен од страната на лебот, и постапно да преминува во средината, еднолично да е печена, со ароматичен вкус и миризба, со посветла или потемна румена до кафеава боја, зависно од типот на брашното и од додадените и помошните сировини што се употребени при произведувањето на лебот, и да не е испу-

кна, загорена, јагленисана, нечиста, оштетена или излупена;

3) средината да е со еднолична природна боја, карактеристична за употребениот тип брашно, добро развиена, порозна со правилни мали тркалезни шуплини, без воденести и сланинести пластови, без грудчиња брашно или сол, доволно еластична, со природна миризба и вкус карактеристичен за употребениот тип брашно, добро испечена и да не содржи повеќе од 45% вода;

4) белиот леб да не е постар од 24 часа, а полубелиот, полуцрниот и црниот леб — од 36 часови;

5) во 67% алкохолан раствор утврдениот степен на киселоста на белиот леб да не е поголем од 2,5, на полубелиот — од 3, на полуцрниот, црниот и грахам-леб — од 5, а на ржаниот и мешаниот леб — од 7,5.

Општинскиот орган на управата надлежен за работите на трговијата може рокот од точката 4 на ставот 1 од овој член да го продолжи најдолго за 12 часа, ако во односното место лебот не се пече секој ден.

Член 61

Лебот може да се пушта во промет ако неговиот квалитет, со оглед на особините наведени во членот 60 став 1 на овој правилник, е оценет според системот на бодување со најмалку 20 бодови (член 62).

Покрај, лебот чиј квалитет според системот на бодување е оценет со помалку од 20 бодови, е забрането да се пушта во промет и лебот:

1) кој покажува знаци на мувла или паучина;
2) кој има посилно загорена или јагленисана корка;

3) кој не е добро печен, на кој му е средината сланинеста или гмечлива или содржи грудчиња на брашно или сол;

4) кој има непријатен или неприроден вкус или миризба, неприродна боја или има степен на киселост поголем од дозволениот;

5) кој содржи примесен стар леб или старо пециво;

6) чија средина не е оладена на околу 35°C и кој во поглед на преснотијата не им одговара на условите пропишани со овој правилник (член 60);

7) кој е замесен од непросеано брашно или со маја од хмел;

8) кој е замесен со вештачки средства за заблажување, освен лебот за дијабетичари;

9) кој содржи додатни и помошни суровини кои не се дозволени со одредбите од овој правилник;

10) кој е загаден или извалкан, или содржи какви и да е туѓи тела.

Одредбите од точ. 1 до 10 на ставот 1 од овој член се однесуваат и на пецивото.

Член 62

Квалитетот на лебот се оценува според системот на бодување — до 30 бодови, а ако е потребно — и лабораториски.

Според системот на бодување се оценува по органолептички пат квалитетот на лебот според особините на квалитетот наведен во членот 60 став 1 на овој правилник, и тоа:

1) волуменот на лебот — до 2 бода;
2) формата на лебот — до 1 бод;
3) бојата на корката — до 1 бод;
4) изгледот на површината на корката — до 1 бод;

5) миризбата на корката — до 1 бод;
6) дебелината и едноличоста на корката — до 1 бод;

7) поврзаноста на корката и средината — до 2 бода;

8) бојата на средината — до 2 бода;
9) порозноста на средината до 4 бода;

10) водените прстења, грудчињата на сол или брашно, гмечавоста — до 3 бода;

11) миризбата на средината — до 2 бода;

12) еластичноста на средината — до 3 бода;

13) вкусот на корката и средината — до 4 бода;

14) топливоста на корката и средината — до 3 бода.

Да се бодува може со цели бодови и со половинки на бодови, а бодувањето се врши во рок од 4 до 8 часа по вагањето на лебот од печката.

Член 63

Општинското собрание може да пропише задолжително пакување на леб и пециво, како и начинот на тоа пакување, ако се обезбедени материјални и технички услови за тоа.

Како материјал за пакување можат да се употребат полиетиленски фолии, целофан, воштена хартија или обична чиста хартија.

Член 64

Ако лебот и пецивото не се продаваат во оригинално пакување, на полиците односно рафовите мора да биде означен видот на лебот односно на пецивото и тежината на одделно парче.

Во поглед на тежината е дозволено отстапување на одделни парчиња до 2%, со тоа што просечната тежина на 10 лебови или 50 парчиња пециво да не може да биде помалка од означената тежина.

Член 65

Сместувањето и чувањето на лебот и пецивото во магацини и продавници мора да се врши на начинот кој обезбедува лебот и пецивото да не се деформира, како и правилно да се проветруваат и ладат. Лебот се става на полици во еден ред, нареден така што со бочната страна или со врвот да лежи на полицата.

VI. ТЕСТЕНИНИ

Член 66

Тестенини (суви теста), во смисла на овој правилник, се производи добиени со мешање на пченично брашно со вода (основни суровини), без процесот на вриење, а потоа исушени.

На тестото за изработка на тестенини можат да му се додаваат и додатни суровини.

Член 67

При произведувањето на тестенини можат како основна суровина да се употребат просеано пченично брашно „тип 400“ или просеан пченичен грис „тип 400“.

При произведувањето на тестенини можат како додатни суровини да се употребат: пресни јајца, јајца во прав или меланж од јајца, млеко, обрано млеко, млеко во прав или згуснато млеко, концентрати и сок од домати или друг зеленчук и зачини.

Член 68

Тестенините што се пуштаат во промет мораат да ги исполнуваат следниве услови:

1) да имаат изедначена боја, карактеристична за видот на тестенините;

2) да имаат миризба и вкус карактеристични за видот на тестенините;

3) да не содржат повеќе од 12% вода;

4) да не содржат повеќе од 1% кујнска сол;

5) степенот на киселоста на тестенините што се произведени без додадните суровини од членот 67 на овој правилник, мерен во 67% алкохолан раствор, да не е поголем од 4;

6) да не се искршени;

7) да не се мувлосани и да не се загадени;

8) при варењето да не се распаднаваат.

Член 69

Тестенините можат да се пуштаат во промет под називите:

1) обични тестенини (тестенини без додатоци);
2) тестенини со јајца;

- 3) тестенини со млеко;
- 4) тестенини со обрано млеко;
- 5) тестенини со сок односно концентрат на домати или друг зеленчук;
- 6) тестенини со зачини;
- 7) кори за комат.

Член 70

Под називот „тестенини со јајца“ можат да се пуштаат во промет тестенини при чие произведување на 1 килограм брашно или гриз се додадени 150 грама пресни кокошкини јајца без лушпа или соодветна количина јајца во прав или меланж од јајца.

Член 71

Под називот „тестенини со млеко“ можат да се пуштаат во промет тестенини кои во 1 килограм готов производ содржат најмалку 25 грама сува материја на млеко добиена од млеко, млеко во прав или згуснато млеко.

Член 72

Под називот „тестенини со обрано млеко“ можат да се пуштаат во промет тестенини кои во 1 килограм готов производ содржат 25 грама сува безмасна сува материја млеко добиена од обрано млеко или обрано млеко во прав или згуснато обрано млеко.

Член 73

Под називот „тестенини со сок односно концентрат на домати или друг зеленчук“ можат да се пуштаат во промет тестенини кои во 1 килограм готов производ содржат најмалку 30 грама сува материја домати или друг зеленчук, не сметајќи ја сувата материја на кујнската сол.

Член 74

Под називот „тестенини со зачини“ можат да се пуштаат во промет тестенини на кои им се додадени зачини дозволени за човечка исхрана — во толкава количина да се чувствуваат според вкусот.

Член 75

Е забрането да се обработуваат со хемиски средства суровини и тесто од кои се произведуваат тестенини, како и готови тестенини.

Член 76

Тестенините можат да се пуштаат во промет само во оригинално пакување.

По исклучок од одредбата на ставот 1 од овој член, тестенините за потребите на големите потрошувачи (хотели, ресторани, мензи, болници и сл.) можат да се пуштаат во промет и во растурена состојба.

Оригиналното пакување во кое се пуштаат во промет тестенините кои не содржат јајца или не ги содржат во пропишаната минимална количина, не смее да биде потполно или делумно во жолта боја, ниту смее да има слики на јајца или птици или некакви други ознаки по кои би можело да се заклучи дека тестенините содржат јајца.

Член 77

Сандаците, кутиите и другата амбалажа во која се пакуваат, чуваат или транспортираат тестенините мораат да бидат обложени со заштитна обвивка од чиста, неупотребена хартија или друг годин материјал.

Член 78

Декларацијата за тестенините подложни на брзо расипување мора да содржи и рок на употребата. Тестенините што се пуштаат во промет во растурена состојба мораат да имаат декларација на амбалажата или на посебната етикета што се става во амбалажата.

VII. КЕКС И СРОДНИ ПРОИЗВОДИ

Член 79

Кекс и сродни производи, во смисла на овој правилник, се производи добиени со месене, формирање и печење на смес на брашно, шеќер и маст на кој му се додадени млеко, јајца, мед, кокосово брашно, оризово брашно, зачини, средства за ароматизирање, средства за растење или други дозволени додатоци, со кои се постигнува вкусот, структурата, миризбата и бојата карактеристични за овие производи.

Член 80

Според составот на тестото и начинот на формирањето, кексот и сродните производи можат да бидат:

- 1) кекс;
- 2) десертно пециво;
- 3) бисквит;
- 4) медањаци;
- 5) двошек;
- 6) вафел-производи и вафел-листови;
- 7) полнет кекс;
- 8) индустриски слатки.

Член 81

При произведувањето на кексот и сродните производи можат да се употребат пченично брашно „тип 400“ и пченичен гриз „тип 400“, а пченично брашно „тип 600“ и ’ржано брашно „тип 950“ само кога е тоа изречно предвидено со овој правилник.

При произведувањето на кексот и сродните производи можат наместо брашно делумно да се употреби пченичен, пченкарен и компиров скроб и глутен од пченично брашно наменети за прехранбени цели.

При произведувањето на кексот и сродните производи шеќерот може да се замени со глюкоза или со скробови шурупи во количината до 10% од вкупната количина на потребниот шеќер.

При произведувањето на кексот и сродните производи од мастите можат да се употребат: путер, маст, свињска маст, хидрирани и рафинирани растителни масла и масти, маргарин и какао-путер.

За растење на тестото можат да се употребат квасец, прашок за пециво (сода бикарбона, со кисел калиумов тартарат или вински оцет) а амониумов бикарбонат, ако не содржи штетни состојки.

За ароматизирање на кексот и сродните производи можат да се употребат ванила, екстракт од ванила, ванилин, етил-ванилин, како и природни етерични масла (лимуново масло и сл.) и есенции изработени од природни етерични масла. За ароматизирање можат да се употребат и вештачки средства, со тоа што мора тоа да се означи во декларацијата.

При произведувањето на кексот и сродните производи е дозволена употребата на калиум метаби-сулфит — најмногу 50 грама на 100 килограма брашно, а употребата на боја само за бојосување на масата со која се полни кексот или сродните производи.

Кокосовото брашно што се употребува при произведувањето на кексот и сродните производи мора пред употребата да биде испитано хемиски и бактериолошки од страна на установата овластена за испитување на прехранбените продукти, заради утврдување на неговата хигиенска исправност и годноста за човечка исхрана.

Член 82

При произведувањето на кексот и сродните производи не смеат да се употребуваат минерални масла и слични производи и антиоксиданси.

Забраната од ставот 1 на овој член не се однесува на употребата на медицинското парафинско масло за подмачкување на садови.

Кексот и сродните производи можат да ги содржат количините на антиоксидансите што се вне-

сени во нив со мастите за чие чување употребата на антиоксиданси е дозволена со прописите за квалитетот на мастите.

Член 83

Според количината и видот на масата што е употребена при произведувањето на кексот, кексот може да се пушта во промет со ознаката „екстра“, „I квалитет“ или „II квалитет“.

Кексот „екстра“ мора да содржи најмалку 16% маст, од која 13,5% млечна маст, кексот „I квалитет“ — најмалку 10% маст и кексот „II квалитет“ — најмалку 6% маст, сметајќи го процентот на масата на готовиот производ со 5% вода.

Член 84

Под називот „десертно пециво“ можат да се пуштаат во промет производи изработени од помело, тесто кои содржат брашно, шеќер, маст и други состојки дозволени со овој правилник.

Десертно пециво мора да содржи најмалку 20% маст во однос на готовиот производ.

Член 85

Под називот „Бисквит“ можат да се пуштаат во промет производи добиени од тесто замесено од брашно, шеќер, јајца, млеко и други состојки дозволени со овој правилник, освен масти.

Член 86

Под називот „меденаџи“ можат да се пуштаат во промет производи добиени од медено тесто.

Меденаџите мораат да содржат најмалку 50% мед од вкупната количина на шеќерот, сметајќи го и шеќерот употребен за кандирање.

За производство на меденаџи може да се употреби до 30% пченично брашно „тип 600“ или до 20% ржано брашно „тип 950“.

Член 87

Под називот „двопек“ може да се пушта во промет производ добиен од тесто замесено од брашно, маст, квасец и вода.

За производството на двопек можат да се употребат и шеќер, јајца, млеко, маргарин, сладен екстракт, суво овошје и глутон од пченично брашно.

Двопекот мора да содржи најмалку 3,5% маст во однос на готовиот производ.

Член 88

Под називот „вафел-листови“ (обланди) можат да се пуштаат во промет производи добиени од ретко тесто замесено од брашно, маст, вода и други состојки дозволени со овој правилник.

Вафел-листовите мораат да содржат најмалку 4% маст, сметајќи во однос на готовиот производ. За производство на вафел-листови може да се употреби до 50% пченично брашно „тип 600“.

Член 89

Под називот „вафел-производи“ можат да се пуштаат во промет производи добиени со ставање на масата за полнење помеѓу два вдлабнати вафел-листа или со ставање на таа маса во еден до пет пластови помеѓу рамни вафел-листови.

Вафел-производите мораат да содржат најмалку 70% маса за полнење во однос на готовиот производ.

Масата за полнење на вафел-производи се состои од смес на постојани растителни масти и смелен шеќер на кој му се додадени какао-прав, пржен лешник, пржен бадем, чоколада, средства за ароматизирање или други дозволени состојки со кои се постигнува мризбата, вкусот и бојата карактеристични за овие производи.

Масата за полнење на вафел-производите што се пуштаат во промет со посебна ознака „со лешник“, „со бадем“ или „со кафе“ мора да содржи најмалку 2% лешник, бадем односно кафе. Масата за полнење со какао мора да содржи најмалку 5% какао-прав, а масата за полнење со чоколада — најмалку 10% чоколада.

Член 90

Како „полнет кекс“ можат да се пуштаат во промет производите добиени со ставање на масата за полнење помеѓу два печени кекса.

Полнетиот кекс мора да содржи најмалку 15% маса за полнење во однос на готовиот производ.

Член 91

На називот под кој кексот и сродните производи се пуштаат во промет можат да му се додадат посебни ознаки на квалитетот.

Кексот и сродните производи со посебната ознака „со млеко“ мораат да содржат најмалку 20 литра млеко на 100 килограми употребено брашно или соодветна количина млеко во прав или згуснато млеко. При произведувањето на овие производи може да се употреби обрано млеко или обрано млеко во прав, со тоа што да се додаде соодветна количина на путер или милерам.

Кексот и сродните производи со посебната ознака „со путер“ или со друга ознака која упатува дека е употребен путер, мораат да содржат најмалку 10% путер во однос на тежината на употребеното брашно. Ако при произведувањето на овие производи е употребен маргарин, таквите производи мораат да имаат посебна ознака „со маргарин“.

Кексот и сродните производи со посебната ознака „со какао“ мораат да содржат најмалку 7% какао во прав во однос на тежината на производот.

Кексот и сродните производи со посебната ознака „со лешници“, „со ореви“, „со бадем“, „со кафе“ или сл., освен вафел-производите мораат да содржат најмалку 2% од овие состојки во однос на тежината на готовиот производ.

Кексот и сродните производи со посебната ознака „чоколаден“ мораат да содржат најмалку 20% глазурна чоколадна маса, во која се ставени или со која се превлечени, во однос на тежината на готовиот производ.

Член 92

Е забрането да се пуштаат во промет кекс и сродни производи кои поради лошата технолошка постапка при произведувањето, непрописното складирање или штетување, ги загубиле своите првобитни особини (испукале, се сјаќнале, нрвсале, се изгризани, примиле туѓа мризба или вкус итн.).

Член 93

Кексот со ознака „екстра“ и со ознаката „I квалитет“, вафел-производи, како и кексот и сродните производи со посебната ознака „чоколаден“, можат да се пуштаат во промет само во оригинално пакување.

Член 94

Декларацијата за кексот и сродните производи мора, покрај податоците од членот 3 став 2 на овој правилник, да содржи и:

- 1) ознака на квалитетот на кексот (член 83);
- 2) податоци за типот на употребеното брашно и за количината на тоа брашно изразена во проценти, ако при произведувањето е употребено пченично брашно „тип 600“ или ржано брашно „тип 950“;

- 3) рок на употребата, ако при произведувањето се употребени јајца, млеко или млечни производи, масти, чоколада, какао, ореви или лешници.

Ако кексот и сродните производи се пуштаат во промет во пакување помало од 250 грама нетежина, датумот на производството може да се стави и врз кутијата или врз обвивката.

Член 95

Сандаците, кутиите и другата амбалажа во која се пакуваат кексот и сродните производи мора да

биде обложена со заштитна обвивка од чиста, неупотребувана хартија или од друг годеен материјал.

Член 96

Кексот и сродните производи мораат да се чуваат на суво, темно и ладно место и подалеку од стоки чија миризба можат да примат.

VIII. ПРЕОДНИ И ЗАВРШНИ ОДРЕДБИ

Член 97

Одредбите од овој правилник не се однесуваат на прехранбените продукти произведени пред почетокот на неговото применување.

Член 98

Со денот на почетокот на применувањето на овој правилник престануваат да важат одредбите од главата VII на Правилникот за квалитетот на прехранбените продукти и за условите за нивното производство и промет (Додаток на „Службен лист на ФНРЈ“, бр. 12/57 и „Службен лист на ФНРЈ“, бр. 25/57, 36/57, 13/58, 32/58 и 18/59).

Член 99

Овој правилник влегува во сила по истекот на три месеци од денот на неговото објавување во „Службен лист на СФРЈ“, освен одредбата на членот 93, која ќе се применува по истекот на една година од денот на влегувањето во сила на овој правилник.

Бр. 2032/1

16 април 1963 година

Белград

Сојузен секретар
за трговија,

Марјан Брецељ, с. р.

314.

Врз основа на членот 33 став 3 од Основниот закон за заштита на растенијата од болести и штетници („Службен лист на ФНРЈ“, бр. 26/54 и 52/61) и членот 10 оддел I под б) точка 4 алинеја 2 од Уредбата за пренесување работите во надлежност на сојузните и републичките органи на управата („Службен лист на ФНРЈ“, бр. 18/58, 18/59 и 9/61), во согласност со Сојузниот секретаријат за внатрешни работи, Сојузниот секретаријат за земјоделство и шумарство издава

НАРЕДБА

ЗА СПРЕЧУВАЊЕ И ОТСТРАНУВАЊЕ НА ПАМУКОВИОТ МОЛЕЦ

1. Заради спречување и отстранување на памуковиот молец (*Pectinophora gossypiella* Saund) при одгледувањето и обработката на памукот ќе се применуваат мерките определени со оваа наредба.

2. Производителите на памук можат за сеидба да употребат само семе што не е нападнато од памуков молец.

Ако за сеидба се употребува семе од подрачја нападнати од памуков молец, тоа мора претходно да се подложи на дезинфекција.

3. Производителите на памук се должни повремено да вршат преглед на памукот (од никнувањето на билките до завршетокот на берењето) и во случај на појава на памуков молец да го известат општинскиот орган на управата надлежен за работите на инспекцијата за заштита на растенијата.

4. Одвојување на памуковото влакно од семето може да се врши само под надзор на службеник од општинскиот орган на управата надлежен за работите на инспекцијата за заштита на растенијата.

5. Стопанските организации и други лица што вршат одвојување на памуковото влакно од семето, се должни по завршената работа да ги уништат отпадците, како и да ги исчистат и да извршат дезинфекција на просториите во кои е вршено одвојува-

њето на памуковото влакно од семето и во кои бил сместен откупениот памук.

6. Ведаш по завршеното берење на памукот, а најдоцна до 1 март секоја година, производителите на памук се должни да ги соберат и да ги изгорат остатоците на памукот (стебленцата, чушките и др.) а земјиштето на кое бил одгледуван памукот — длабоко да го преораат.

7. Стопанските организации што договараат производство на памук со индивидуални производители или самите произведуваат памук, се должни за своите и за договорните подрачја да организираат извештајна служба за појавата и движењето на памуковиот молец и да обезбедат потребни хемиски средства и апарати за отстранување на памуковиот молец.

Стопанските организации што договараат производство на памук со индивидуални производители, при склучувањето на договорите за производство и испорака на памук се должни да му предадат на секој производител примерок на упатството од точката 1 на оваа наредба, како и да им дадат потребна стручна помош за извршување на мерките определени со оваа наредба.

8. Надзорот над спроведувањето на одредбите од оваа наредба се врши според одредбите од Основниот закон за заштита на растенијата од болести и штетници.

9. Повредите на одредбите од оваа наредба што се однесуваат на спречувањето и отстранувањето на памуковиот молец повлекуваат одговорност според одредбите од членот 58 став 1 точка 3 односно членот 59 став 1 точка 6 и членот 60 став 1 од Основниот закон за заштита на растенијата од болести и штетници.

10. Поблиски упатства за спроведување на оваа наредба ќе донесе Сојузната управа за заштита на растенијата.

11. Со денот на влегувањето во сила на оваа наредба престанува да важи Решението за временна забрана за одгледување на памукот и на другите билки на определени подрачја („Службен лист на ФНРЈ“, бр. 19/55) и Наредбата за измена на Решението за временна забрана на одгледувањето на памук и други билки на определени подрачја („Службен лист на ФНРЈ“, бр. 9/57).

12. Оваа наредба влегува во сила осмиот ден од денот на објавувањето во „Службен лист на СФРЈ“.

Бр. 06-794/1

15 мај 1963 година

Белград

Сојузен секретар
за земјоделство и шумарство,
Јоже Инголич, с. р.

315.

Врз основа на членот 35, во врска со членот 58 од Законот за кредитните и други банкарски работи („Службен лист на ФНРЈ“, бр. 10/61 и 53/62) и со членот 2 точка 6 алинеја 7 од Уредбата за пренесување работите во надлежност на сојузните и републичките органи на управата („Службен лист на ФНРЈ“, бр. 46/62), во согласност со Сојузниот извршен совет, Сојузниот секретаријат за финансии донесува

РЕШЕНИЕ

ЗА КРЕДИТИРАЊЕ НА ДЕЛОВНИТЕ БАНКИ ОД СТРАНА НА СПЕЦИЈАЛИЗИРАНИТЕ БАНКИ

1. Специјализираните банки можат од средствата на Општиот инвестиционен фонд определени со сојузниот општествен план за инвестиции во стопанството, како и од своите банкарски средства, да им даваат кредити на деловните банки по пат на конкурс или со непосредна погодба заради кредитирање на стопанските и други организации за намените предвидени со сојузниот општествен план или со други сојузни прописи.

2. Ова решение влегува во сила осмиот ден од денот на објавувањето во „Службен лист на СФРЈ“.

Бр. 2-6905/1-63
14 мај 1963 година
Белград

Сојузен секретар
за финансии,
Киро Глигоров, с. р.

316.

Врз основа на членот 29 став 3 од Законот за југословенските стандарди („Службен лист на ФНРЈ“, бр. 16/60 и 30/62), Југословенскиот завод за стандардизација донесува

РЕШЕНИЕ

ЗА ИЗМЕНА НА ЈУГОСЛОВЕНСКИОТ СТАНДАРД ОД ОБЛАСТА НА ЛИЧНИТЕ ЗАШТИТНИ СРЕДСТВА

1. Во југословенскиот стандард Лични заштитни средства. Заштитен шлем JUS Z.B1.031, што е донесен со Решението за југословенските стандарди од областа на личните заштитни средства („Службен лист на ФНРЈ“, бр. 32/58) точката 2 се менува и гласи:

„2. Димензије. Заштитни шлемови изразувај се у најмање две величине, тако да се помоку подешливе колевке могу прилагодити свакој величини главе.“

Во точката 4. Материјал, точката 4.1 се менува и гласи: „4.1 Шлем се изразува од материјала који није лако запаљив, а отпоран је на ударе, дејство воде и топлоте.“

Шлем који се користи за заштиту на радним местима где постоји опасност од електричне струје изразува се од материјала који, поред горњих особина, не сме бити ни проводник електричне струје што се испитује према тачки 5.22.“

2. Ова решение влегува во сила осмиот ден од денот на објавувањето во „Службен лист на СФРЈ“.

Бр. 10-3700
14 мај 1963 година
Белград

Директор
на Југословенскиот завод
за стандардизација,
инж. **Славољуб Виторовиќ, с. р.**

317.

Врз основа на членот 34 од Законот за изборот на сојузните пратеници („Службен лист на СФРЈ“, бр. 14/63), Сојузната изборна комисија донесува

РЕШЕНИЕ

ЗА ИЗМЕНИ НА РЕШЕНИЕТО ЗА ИМЕНУВАЊЕ ЧЛЕНОВИ НА ОПШТИНСКИТЕ ИЗБОРНИ КОМИСИИ

1. Во Решението за именување членови на општинските изборни комисиии („Службен лист на СФРЈ“, бр. 14/63) во точката 1 одредбата под 47 во уводната реченица зборовите: „во Крапина“ се заменуваат со зборовите: „во Забок“.

Во одредбата под 96 последната алинеја се менува и гласи:

член Панќин Сава Лазар, општествено-политички работник од Вршац, а за заменик Рајлиќ Јован Стеван, работник од Ковин.“

Одредбата под 100 се менува и гласи:

„100) Изборна единица Рума, со седиште на општинската изборна комисија во Рума:

претседател Закиќ Арсеније Димитрије, судија на Општинскиот суд во Рума, а за заменик Чолаж Јован Павле, судија на Општинскиот суд во Рума;

секретар Аврамовиќ Лазар Душан, службеник на Народниот одбор на општината Рума, а за заменик Николиќ Михајло Иван, службеник на Народниот одбор на општината Рума;

член Влајиниќ Драгутин Душан, директор на фабриката за обувки „Фрушка Гора“, Рума, а за заменик Столиќ Ненад Срета, директор на Градежното претпријатие „Радник“, Рума.“

Одредбата под 101 се менува и гласи:

„101) Изборна единица Сремска Митровица, со седиште на општинската изборна комисија во Сремска Митровица:

претседател Рашиќ Урош Лазар, судија на Окружниот суд во Сремска Митровица, а за заменик Самарџија Горѓе Александар, судија на Окружниот суд во Сремска Митровица;

секретар Ристиќ Радван Душан, службеник на Народниот одбор на општината Сремска Митровица, а за заменик Митровиќ Благота Драгица, службеник на Народниот одбор на општината Сремска Митровица;

член Ристивојевиќ Петар Никола, директор на Осигурителниот завод во Сремска Митровица, а за заменик Миловановиќ Чеда Горѓе, службеник на Народниот одбор на општината Сремска Митровица.“

2. Ова решение влегува во сила со денот на објавувањето во „Службен лист на СФРЈ“.

Бр. 88/2
23 мај 1963 година
Белград

Сојузна изборна комисија

Секретар, Претседател,
Мирко Гвозденовиќ, с. р. др Дражен Сесардиќ, с. р.

318.

Врз основа на членот 34 став 1 од Законот за изборот на сојузните пратеници („Службен лист на СФРЈ“, бр. 14/63), Сојузната изборна комисија донесува

РЕШЕНИЕ

ЗА ИЗМЕНА НА РЕШЕНИЕТО ЗА ИМЕНУВАЊЕ ЧЛЕНОВИ НА РЕПУБЛИЧКИТЕ ИЗБОРНИ КОМИСИИ

1. Во Решението за именување членови на републичките изборни комисиии („Службен лист на СФРЈ“, бр. 14/63) во точката 1 одделот 6) во Социјалистичка Република Србија, алинејата 4 се менува и гласи:

„член Горѓевиќ Живота, член на Претседателството на ЦК на Сојузот на младината на Србија, а за заменик Пуља Рамиз Низафет, учителка од Приштина“.

2. Ова решение влегува во сила со денот на објавувањето во „Службен лист на СФРЈ“.

Бр. 89/2
23 мај 1963 година
Белград

Сојузна изборна комисија

Секретар, Претседател,
Мирко Гвозденовиќ, с. р. др Дражен Сесардиќ, с. р.

УКАЗИ

Претседателот на Републиката врз основа на членот 217 став 1 точка 3 од Уставот, а по предлог од државниот секретар за надворешни работи, донесува

УКАЗ

ЗА ОТПОВИК ОД ДОЛЖНОСТ НА ИЗВОНРЕДЕН И ОПОЛНОМОШТЕН АМБАСАДОР НА СОЦИЈАЛИСТИЧКА ФЕДЕРАТИВНА РЕПУБЛИКА ЈУГОСЛАВИЈА ВО НАРОДНА РЕПУБЛИКА БУГАРИЈА И ЗА НАЗНАЧУВАЊЕ ИЗВОНРЕДЕН И ОПОЛНОМОШТЕН АМБАСАДОР НА СОЦИЈАЛИСТИЧКА ФЕДЕРАТИВНА РЕПУБЛИКА ЈУГОСЛАВИЈА ВО НАРОДНА РЕПУБЛИКА БУГАРИЈА

I

Се отповикува

Предраг Ајтиќ од должноста на извонреден и ополномоштен амбасадор на Социјалистичка Федеративна Република Југославија во Народна Република Бугарија.

II

Се назначува

Драгослав Марковиќ, досегашен амбасадор во Државниот секретаријат за надворешни работи, за извонреден и ополномоштен амбасадор на Социјалистичка Федеративна Република Југославија во Народна Република Бугарија.

III

Државниот секретар за надворешни работи ќе го изврши овој указ.

IV

Овој указ влегува во сила веднаш.

У. бр. 10

20 мај 1963 година
Белград

Претседател на Републиката,
Јосип Броз Тито, с. р.

РЕШЕНИЈА

Врз основа на членот 166 став 1 од Законот за јавните службеници („Службен лист на СФРЈ“, бр. 53/57) и членот 17 од Уредбата за организацијата и работата на Управата за царини и на царинарниците („Службен лист на СФРЈ“, бр. 50/57), а во врска со членот 33 од Уредбата за организацијата и работата на Сојузниот извршен совет („Службен лист на СФРЈ“, бр. 20/58, 21/59 и 25/62), Сојузниот извршен совет донесува

ЕНИЕ

ЗА РАЗРЕШУВАЊЕ НА ПОМОШНИКОТ НА ДИРЕКТОРОТ НА УПРАВАТА ЗА ЦАРИНИ НА СФРЈ

Од должноста помошник директор на Управата за царини на СФРЈ се разрешува Никола Бугарчиќ, поради одене на друга должност.

Б. бр. 47

22 мај 1963 година
Белград

Сојузен извршен совет

Секретар, Потпретседател,
др Миливој Рукавина, с. р. Александар Ранковиќ, с. р.

Издава Новинска установа „Службен лист на СФРЈ“, Белград, Јована Ристиќа 1. Пошт. фах 226.

— Директор и одговорен уредник Љубодрог Гуриќ, Улица Јована Ристиќа бр. 1. —

Печат на Белградскиот графички завод, Белград

ОД СЛУЖБЕНИТЕ ЛИСТОВИ
НА НАРОДНИТЕ РЕПУБЛИКИСЛУЖБЕН ВЕСНИК НА НАРОДНА РЕПУБЛИКА
МАКЕДОНИЈА

„Службен весник на Народна Република Македонија“ во бројот 2 од 25 јануари 1963 година објавува:

Уредба за управување со изградените објекти во мелиоративните системи;

Решение за образување заедничка комунална заедница за општините Берово, Делчево и Пехчево.

Во бројот 3 од 31 јануари 1963 година објавува:

Уредба за основање Републичка комисија за водостопанство;

Одлука за роковите за склучување договори помеѓу здравствените установи и заводите за социјално осигурување;

Одлука за определување на орган во смисла на членот 128 став 2 од Законот за организацијата и финансирањето на социјалното осигурување;

Одлука за овластување на Советот за народно здравје на НРМ да ги врши работите од членот 128 став 1 од Законот за организацијата и финансирањето на социјалното осигурување;

Одлука за начинот на пренесувањето на обврските и основните средства од околиците заводи за социјално осигурување врз фондовите на комуналните заедници односно комуналните заводи за социјално осигурување;

Одлука за дополнување на Одлуката за доделување средства од Републичкиот инвестиционен фонд на Републичкиот фонд за нестопански инвестиции;

Одлука за продолжувањето на Одлуката за определување процентот од годишниот износ на данокот на доход и општинскиот локален данок кој ќе се наплатува во прво, второ, трето и четврто тримесечје 1963 година;

Одлука за определување на органи во кои ќе се врши проверување, обезбедување на средства за работа на државните органи и внатрешна расподелба на тие средства по принципот на доход;

Одлука за плаќање на придонесите за лица вон работен однос осигурени според прописите за социјално осигурување;

Одлука за определување на повластици во јавниот меѓумесен линиски автобуски сообраќај.

СОДРЖИНА:

	Страна
312. Правилник за измени и дополненија на Правилникот за периодичната пресметка на стопанските организации — — — — —	441
313. Правилник за квалитетот на житото, мелничките производи, лебот и пецивото; тестенините и кексот — — — — —	442
314. Наредба за спречување и отстранување на памуковиот молец — — — — —	450
315. Решение за кредитирањето на деловните банки од страна на специјализираните банки — — — — —	450
316. Решение за измена на југословенскиот стандард од областа на личните заштитни средства — — — — —	451
317. Решение за измени на Решението за именување членови на општинските изборни комисии — — — — —	451
318. Решение за измена на Решението за именување членови на републичките изборни комисии — — — — —	451