



СЛУЖБ

НА СОЦИЈАЛИСТИЧКА ФЕДЕРАТИВНА РЕПУБЛИКА ЈУГОСЛАВИЈА

„СЛУЖБЕН ЛИСТ НА СФРЈ“ излегува во издание на српскохрватски односно крваткосрпски, словенечки, македонски, албански и унгарски јазици. — Огласи според тарифата — Жиро сметка кај Службата на општествено кинтовоство 60802 603 1125

Петок, 29 јуни 1979

БЕЛГРАД

БРОЈ 29

ГОД. XXXV

Цена на овој број е 36 динари. — Претплата за 1979 година изнесува 900 динари. — Редакција: Улица Јована Ристиќа бр 1. Пошт. факс 226. — Телефони: централа 650 155; Уредништво 651 855; Служба за претплата 651 732; Комерцијален сектор 651 671; Телекс 11756

484.

Врз основа на член 347 точка 5 од Уставот на СФРЈ, член 10 точка 4 од Законот за здружување во Заедница на југословенското електростопанство („Службен лист на СФРЈ“ бр. 18/78) и точка 4.1. од Резолуцијата за политиката на остварување на Општествениот план на Југославија за периодот од 1976 до 1980 во 1979 година („Службен лист на СФРЈ“ бр. 70/78), Сојузниот извршен совет, во согласност со извршните совети на собранијата на републиките и извршните совети на собранијата на автономните покраини, донесува

УРЕДБА

ЗА МЕРКИТЕ ЗА НАМАЛУВАЊЕ НА ПОТРОШУВАЧКАТА И ЗА ШТЕДЕЊЕ НА ТЕЧНИ И ГАСОВИТИ ГОРИВА ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА ЕЛЕКТРИЧНА И ТОПЛОТНА ЕНЕРГИЈА

Член 1

Заради спроведување на политиката на економската стабилизација, а тргнувајќи од платнобилансните можности на земјата, со оваа уредба се утврдуваат мерките за рационално користење на електроенергетските производствени и преносни капацитети, како и мерките за намалување и рационализација на потрошувачката и за максимално штедење на течни горива во термоелектраните и топланите кои трошат такви горива.

Член 2

Заради постигнување и рационализација на потрошувачката на мазут, организациите на здружен труд кои произведуваат електрична енергија и кои се здружени во Заедницата на југословенското електростопанство со самоуправната спогодба што ќе ја склучат во рамките на Заедницата на југословенското електростопанство во смисла на член 10 од Законот за здружување во Заедница на југословенското електростопанство, ќе ги уредат и условите, начинот и времето на користење на термоелектраните во составот на електроенергетскиот систем кои трошат течни горива за производство на електрична енергија, а особено користењето на тие термоелектрани во следните случаи:

1) ако постојните проточни хидроелектрани, термоелектраните на цврсти горива и акумулационите хидроелектрани со планиран режим на користење на акумулациите, не можат да ги намират потребите од потрошувачка на електрична енергија;

2) ако настанат хаварии на капацитетите за производство во хидроелектраните и во термоелектраните на цврсти горива;

3) ако настане влошување на условите, како и во месеците на изразито висока потрошувачка на електрична енергија;

4) ако на одделно подрачје поради технички можности не е можно да се обезбеди енергија од електроенергетскиот систем, а на тоа подрачје постојат термоелектрани на течни горива.

Член 3

Термоелектраните кои за производство на електрична енергија трошат цврсти горива ќе употребуваат течни горива како додатни горива само ако тоа е неопходно за потпалување на котлите и за одржување на стабилизација на технолошкиот режим.

Потрошувачката на течни горива за потребите од став 1 на овој член организациите на здружен труд треба да ја сведат на минималната количина.

Во рамките на Заедницата на југословенското електростопанство ќе се утврдат поблиски услови со кои ќе се регулира применувањето на одредбата од став 1 на овој член.

Член 4

Во термоелектраните кои се надвор од електроенергетскиот систем, а кои трошат течни горива и служат само за производство на електрична енергија, организациите на здружен труд се должни да ја намалат потрошувачката на течни горива во текуштата година најмалку за 5% во однос на потрошувачката во претходната година за исто ниво на производството.

Одредбата од став 1 на овој член се однесува и на организациите на здружен труд кои во својот состав имаат термоелектрани кои трошат течни горива.

Член 5

Топланите во градовите, во градските населби, како и котларниците кои обезбедуваат топлина во една или повеќе згради се должни да ја регулираат испораката на топлотна енергија за загревање на станови и делови од згради, со температура која во становите и деловните згради, освен во болниците и училиштата, ќе биде пониска за два степени од проектираните или од температурите утврдени во договорите и општите услови за испорака на топлотна енергија.

Организациите на здружен труд — испорачувачи на топлотна енергија се должни во зградите во кои протокот на топла вода не е регулиран, да извршат регулација така што вкупното загревање во тие згради да биде за два степенa пониско од проектираните температури.

Член 6

Организациите на здружен труд и другите самоуправни организации и заедници, другите организации и органи кои користат течни горива за погон на транспортни и други средства за внатрешен транспорт, како и за други намени, должни се да донесат тримесечни планови за заштеда на гориво.

Плановите од став 1 на овој член содржат мерки и активности за нивно постојано извршување и контрола.

Плановите од став 1 на овој член ќе се донесат во рок од 15 дена од денот на влегувањето во сила на оваа уредба.

Член 7

Анализи на заштедата на течни горива ќе се вршат во организациите на здружен труд, во соодветните деловни заедници, во коморите и општите здруженија, како и во надлежните органи во републиките и автономните покраини.

Член 8

Со парична казна од 30.000 до 500.000 динари ќе се казни за стопански престап организацијата на здружен труд:

1) ако користи термоелектрана и за случаи што не се утврдени (член 2);

2) ако не ја намали потрошувачката на течни горива (чл. 3 и 4);

3) ако не ја намали за два степени височината на температурата во станбените и деловните згради (член 5 став 1);

4) ако не изврши регулација на протечувањето на топла вода во зградите во кои тоа протечување не е регулирано (член 5. став 2);

5) ако не го донесе и не го спроведува планот за заштеда на течни горива (член 6);

За стопански престап од точ. 1 до 4 став 1 на овој член ќе се казни со парична казна од 5.000 до 30.000 динари и одговорното лице во организацијата на здружен труд.

За стопански престап од точка 5 став 1 на овој член ќе се казни со парична казна од 2.000 до 20.000 динари и одговорното лице во организацијата на здружен труд, во друга самоуправна организација, односно заедница, како и во друга организација или орган.

Член 9

Упатства за спроведување на оваа уредба донесува, по потреба, Сојузниот комитет за енергетика и индустрија.

Член 10

Оваа уредба ќе се применува за време на важењето на Општествениот план на Југославија за периодот од 1976 до 1980 година („Службен лист на СФРЈ“, бр. 33/76).

Член 11

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

Е. п. бр. 603
21 јуни 1979 година
Белград

Сојузен извршен совет

Потпретседател,
Бранислав Иковиќ, с. р.

485.

Врз основа на член 31 став 1, во врска со член 28 точка 1 од Законот за општествена контрола на цените („Службен лист на СФРЈ“, бр. 25/72 и 35/72), Сојузниот извршен совет донесува

ОДЛУКА

ЗА ПРОДАЖНИТЕ ЦЕНИ ЗА СУРОВО КАФЕ

1. Организациите на здружен труд што увезуваат сурово кафе ја формираат цената за сурово кафе така што нивото на цените за сурово кафе да изнесува во просек 70,82 динари по еден килограм, франко натоварено во местото на складирањето.

Сојузниот завод за цени ќе ги утврди, во рамките на просекот од став 1 на оваа точка, продажните цени за одделни видови на сурово кафе.

2. Цената од точка 1 на оваа одлука не се однесува на сурово кафе што организациите на здружен труд го набавиле (купиле) од Сојузната дирекција за резерви на прехранбени производи.

3. Оваа одлука се применува од 8 јуни 1979 година како ден на влегувањето во сила на Законот за измена и дополнување на Законот за оданочување на производи и услуги во прометот („Службен лист на СФРЈ“, бр. 26/79).

4. Со денот на почетокот на применувањето на оваа одлука престанува да важи Одлуката за продажните цени за сурово кафе („Службен лист на СФРЈ“, бр. 9/79).

5. Оваа одлука влегува во сила со денот на објавувањето во „Службен лист на СФРЈ“.

Е. п. бр. 604
21 јуни 1979 година
Белград

Сојузен извршен совет

Потпретседател,
Бранислав Иковиќ, с. р.

486.

Врз основа на член 59 став 1, во врска со член 13 од Законот за внесувањето и растурањето на странски средства за масовно комуницирање и за странската информативна дејност во Југославија („Службен лист на СФРЈ“, бр. 39/74), сојузниот секретар за внатрешни работи донесува

РЕШЕНИЕ

ЗА ЗАБРАНА НА ВНЕСУВАЊЕТО И РАСТУРАЊЕТО НА ВЕСНИКОТ „NEUE KRONEN ZEITUNG“

Се забранува внесувањето и растурањето во Југославија на весникот „Neue Kronen Zeitung“, број 6812 од 17 мај 1979 година, што излегува на германски јазик во Виена, Австрија.

Бр. 650-1-2/456
11 јуни 1979 година
Белград

Заменик-сојузен
секретар за внатрешни
работи,
Драшко Јуришиќ, с. р.

487.

Врз основа на член 59 став 1, во врска со член 13 од Законот за внесувањето и растурањето на странски средства за масовно комуницирање и за странската информативна дејност во Југославија („Службен лист на СФРЈ“, бр. 39/74), сојузниот секретар за внатрешни работи донесува

мај 1979 година, што излегува на германски јазик во Виена, Австрија.

Бр. 650-1-2/457

11 јуни 1979 година

Белград

РЕШЕНИЕ**ЗА ЗАБРАНА НА ВНЕСУВАЊЕТО И РАСТУРАЊЕТО НА СПИСАНИЕТО „KURIER“**

Се забранува внесувањето и растурањето во Југославија на списанието „Kurier“, број 135 од 18

Заменик-сојузен
секретар за внатрешни
работи,
Драшко Јуришиќ, с. р.

488.

Врз основа на член 329 од Законот за воздушната пловидба („Службен лист на СФРЈ“, бр. 23/78 и 20/79), Сојузниот комитет за сообраќај и врски издава

НАРЕДБА**ЗА ВРЕМЕТО ВО КОЕ ВОЗДУХОПЛОВНИТЕ ПРИСТАНИШТА МОРААТ ДА БИДАТ ОТВОРЕНИ**

1. Воздухопловните пристаништа мораат да бидат отворени, и тоа:

Воздухопловно пристаниште	Во зимскиот период (од 1 ноември до 31 март)		Денови 1 — понеделник 2 — вторник 3 — среда 4 — четврток 5 — петок 6 — сабота 7 — недела		Во летниот период (од 1 април до 31 октомври)		Денови 1 — понеделник 2 — вторник 3 — среда 4 — четврток 5 — петок 6 — сабота 7 — недела	
	од часот	до часот			од часот	до часот		
1	2	3	4		5	6	7	
„Белград“	05,00	23,00	1,2,3,4,5,6,7		05,00	23,00	1,2,3,4,5,6,7	
„Загреб“	05,00	23,00	1,2,3,4,5,6,7		05,00	23,00	1,2,3,4,5,6,7	
„Сплит“	05,00	23,00	1,2,3,4,5,6,7		05,00	23,00	1,2,3,4,5,6,7	
„Љубљана“	06,00	21,00	1,2,3,4,5,6,7		06,00	22,00	1,2,3,4,5,6,7	
„Дубровник“	07,00	22,00	1,2,3,4,5,6,7		06,00	23,00	1,2,3,4,5,6,7	
„Титогорад“	06,00	20,00	1,2,3,4,5,6,7		05,30	22,00	1,2,3,4,5,6,7	
„Сараево“	06,00	22,00	1,2,3,4,5,6,7		06,00	21,30	1,4,5	
					06,00	22,00	2	
					07,00	21,30	3,6,7	
„Скопје“	06,00	22,00	1,2,3,4,5		06,00	22,00	1,2,3,4,5	
	06,00	08,00	6,7		06,00	08,00	6,7	
	16,00	22,00	6,7		16,00	22,00	6,7	
„Тиват“	06,30	до за- оѓа- њето на сонцето	1,2,3,4,5,6,7		06,00	до за- оѓа- њето на сонцето	1,2,3,4,5,6,7	
„Охрид“	07,00	14,00	1,2,3,4,5		07,00	14,00	1,2,3,4,5	
					15,00	18,00	6	
„Задар“	06,30	08,30	1,2,3,4,5,6,7		06,30	08,30	1,3,7	
	19,30	21,30	1,2,3,4,5,6,7		19,00	23,00	1,7	
					06,30	11,00	2,6	
					18,00	21,30	2,6	
					16,00	21,30	3	
					06,30	23,00	4,5	
„Риека“	07,00	09,00	1,2,3,4,5,6,7		06,15	21,00	1,2,3,4,5,6,7	
	16,30	19,30	1,2,3,4,5,6,7					

1	2	3	4	5	6	7
„Пула“	05,30 20,00	07,30 22,00	1,2,3,4,5,6,7 1,2,3,4,5,6,7	00.00	24.00	1,2,3,4,5,6,7
„Приштина“	06,30 16,30 11,00 06,30 15,30 15,00 11,00	09,30 19,00 15,30 10,30 20,30 19,00 14,00	1,5 1,5 2,3 4 4 6 7	04,30 12,00 17,00 04,30 17,00 04,30 17,00	07,00 16,00 23,30 10,00 23,30 08,00 23,00	1,2,4 1,2,4 1,2,4 3,5 3,5 6,7
„Марибор“	06,00 19,00 15,00 06,00 19,00	12,00 21,00 22,00 08,00 22,00	1,2,4 1,5,6,7 2,4 3,5,6,7 3	05,30 18,00 05,30 19,00	12,00 22,00 08,00 22,00	1,2,3,4,5,6 1,2,3,4,5,6 7 7
„Мостар“	08,00 16,00	10,00 18,00	1,2,3,4,5,6 1,2,3,4,5,6	06,30 06,30 14,00	14,00 10,30 18,00	1,3 2,4,5 2,4,5

2. Под време во кое ваздухопловните пристаништа мораат да бидат отворени во смисла на оваа одредба, се подразбира времето од почетокот до завршетокот на работата на службите утврдени со пропис.

3. Воздухопловните пристаништа „Белград“, „Загреб“ и „Сплит“ ќе бидат отворени и надвор од времето на отвореноста од точка 1 на оваа наредба, и тоа од 23,00 до 05,00 часот за ваздухопловите во опасност, како и во другите случаи предвидени во член 222 став 2 од Законот за воздушната пловидба.

4. Времето на отвореноста на ваздухопловните пристаништа од точка 1 на оваа наредба се смета според југословенското време.

5. Со денот на влегувањето во сила на оваа наредба престанува да важи Наредбата за времето во кое ваздухопловните пристаништа мораат да бидат отворени за јавен превоз во воздушниот сообраќај („Службен лист на СФРЈ“, бр. 60/78).

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

Бр. 2338
25 јуни 1979 година
Белград

Претседател
на Сојузниот комитет за
сообраќај и врски,
Анте Зелиќ, с. р.

489.

Врз основа на точка 1 став 2 на Одлуката за продажните цени за сурово кафе („Службен лист на СФРЈ“, бр. 29/79), Сојузниот завод за цени издава

НАРЕДБА

ЗА УТВРДУВАЊЕ НА ПРОДАЖНИТЕ ЦЕНИ ЗА ОДДЕЛНИ ВИДОВИ НА СУРОВО КАФЕ

1. Постојните продажни цени за одделни видови на сурово кафе се утврдуваат така што да изнесуваат, и тоа:

Реден број	Вид кафе	Земја на потеклото	Нова продажна цена за сурово кафе за 1 kg/динар
------------	----------	--------------------	---

1	2	3	4
1.	Немиена арабика	Бразил	74,08
2.	Миена и немиена арабика	Колумбија	74,79

1	2	3	4
3.	Други видови арабика	Други земји	70,82
4.	Робуста	Сите земји	65,72
Просек:			70,82

2. Цените за сурово кафе, утврдени во точка 1 на оваа наредба, се применуваат од 8 јуни 1979 година како ден на влегувањето во сила на Законот за измена и дополнување на Законот за оданочување на производи и услуги во прометот („Службен лист на СФРЈ“, бр. 26/79).

3. Со денот на почетокот на применувањето на оваа наредба престанува да важи Наредбата за утврдување на продажните цени за одделни видови на сурово кафе („Службен лист на СФРЈ“, бр. 9/79).

4. Оваа наредба влегува во сила со денот на објавувањето во „Службен лист на СФРЈ“.

Бр. 33/1
22 јуни 1979 година
Белград

Директор
на Сојузниот завод за цени,
Зоран Пуповац, с. р.

490.

Врз основа на член 32 став 1 и на член 81 став 2 од Законот за стандардизацијата („Службен лист на СФРЈ“, бр. 38/77), во согласност со претседателот на Сојузниот комитет за земјоделство, со претседателот на Сојузниот комитет за труд, здравство и социјална заштита и со сојузниот секретар за пазар и општи стопански работи, директорот на Сојузниот завод за стандардизација пропишува

П РА В И Л Н И К**ЗА КВАЛИТЕТОТ НА ОВОШЈЕТО, ЗЕЛЕНЧУКОТ И ПЕЧУРКИТЕ****I. ОПШТИ ОДРЕДБИ****Член 1**

Со овој правилник се пропишуваат минималните услови за квалитетот што мораат да ги исполнуваат овошјето, зеленчукот и печурките (во натамошниот текст: производите), наменети за потрошувачка во свежа состојба, односно по кулинарска подготовка (за зеленчукот), како и условите на пакувањето заради обезбедување на зачувување на квалитетот и хигиенската исправност на производите.

Условите пропишани со овој правилник мораат да бидат исполнети како во производството, така и во прометот.

Член 2

За производите за кои со овој правилник не се пропишани условите за квалитетот и условите за зачувувањето на употребната вредност и на хигиенската исправност, согласно важат одредбите на овој правилник за сродни, односно слични производи.

Член 3

Свежото овошје и зеленчук што се пушта во промет мора да биде декларирано на начинот пропишан со соодветните одредби на овој правилник (чл. 4 и 10).

Член 4

Ако за одделни производи со овој правилник не е пропишано поинаку, секоја единица на пакување, во палетни сандаци и на транспортни контејнери, мора да има декларација.

Декларацијата содржи податоци за:

1) називот на производот, односно сортата — за производите за кои тоа е пропишано со овој правилник;

2) фирмата, односно називот и седиштето на производителот;

3) годината на производството;

4) рокот на употребата и годината на бербата — за производите за кои тоа е пропишано со овој правилник;

5) категоријата на квалитетот (класата);

6) калибарот на производот, ако тоа е предвидено со овој правилник.

Член 5

Свежото овошје и зеленчук мораат да се складираат и чуваат на начинот со кој се обезбедува зачувување на квалитетот и на хигиенската исправност до моментот на испораката на непосредниот потрошувач. Овие производи мораат да се пакуваат само во згодна амбалажа предвидена со овој правилник, со која се обезбедува зачувување на вивниот квалитет и на хигиенската исправност.

Свежото овошје и зеленчук мораат да се транспортираат со соодветни превозни средства со кои се обезбедува зачувување на квалитетот и на хигиенската исправност до моментот на потрошувачката.

Член 6

Ако со овој правилник не е пропишано поинаку, неговите одредби се задолжителни за сите организации на здружен труд, за други правни лица и граѓани кои произведуваат и пуштаат во промет овошје и зеленчук.

Член 7

Одредбите на овој правилник се применуваат и врз увезеното овошје и зеленчук.

II. ОВОШЈЕ**Член 8**

Под овошје, во смисла на овој правилник, се подразбираат плодовите од различни видови на овошци од умерено топло, суптропско и тропско подрачје, како и од самонижнати долговечни дрвнесте растенија, наменети за човечка исхрана во свежа состојба.

Член 9

Овошјето кое се пушта во промет мора да ги исполнува следните услови:

- 1) да е зрело;
- 2) да е свежо;
- 3) да не е извалкано, навлажнето и нагниено;
- 4) да не содржи остатоци од средства за заштита на растенијата во количини поголеми од максимално дозволените;
- 5) да нема туѓ и непријатен вкус и миризба и да не содржи туѓи примеси;
- 6) да не е испукано, удрено ниту општетено од растителни болести и штетници, ако тоа со овој правилник за одделни видови и класи на овошје не е поинаку определено.

Покрај условите од став 1 на овој член, овошјето мора да исполнува и други посебни услови пропишани со овој правилник за одделни видови и класи на овошје.

Како зрело овошје во прометот на мало (физиолошки зрело), во смисла на точка 1 став 1 од овој член, се подразбира овошјето кое е погодно за непосредна потрошувачка во свежа состојба.

Овошјето кое не ги исполнува условите од точ. 1, 2, 3 и 6 на став 1 од овој член мора видно да се означи како производ од понизок квалитет.

Член 10

Заради пуштање во промет според одредбите на овој правилник, овошјето според квалитетот се распоредува во три класи: екстра, I и II, ако со овој правилник не е определено поинаку за одделни видови и сорти на овошје.

Класата на овошјето од одредбата на став 1 од овој член се утврдува според видот и сортата на овошјето, степенот на зрелоста, крупноста, односно тежината, формата, бојата и вкусот на плодовите, отсуство на недостатоци и според други карактеристики од морфолошки или анатомски и органолептички карактер.

Во екстра класа се распоредуваат плодовите од висококвалитетни сорти, кои немаат никакви недостатоци во поглед на својствата наведени во став 2 на овој член.

Во I класа се распоредуваат плодовите од висококвалитетни сорти, кои имаат незначителни недостатоци во најголем дел од морфолошко-физич-

и карактер, кои не им ја намалуваат вредноста во текот на транспортот и на чувањето.

Во II класа се распоредуваат плодовите кои имаат помали недостатоци поради кои не можат да се распоредат во претходната класа, но ги исполнуваат минималните услови од член 9 на овој правилник.

Кај сите класи на овошје се дозволени отстапувања кои за секој вид овошје се посебно определени со одредбите на овој правилник.

Член 11

Овошјето кое се пушта во промет мора да биде распоредено и уедначено според крупноста (калибар) на плодовите, ако со овој правилник тоа е определено за одделни видови и сорти односно класи на квалитетот на производите.

Калибарот на плодот се определува со мерење на обемот или на пречникот на најширокиот дел на плодот, или со мерење на неговата тежина, или според бројот на плодовите во единица на пакување.

Во единица на пакување најмногу до 10% од плодовите можат според бројот или тежината, да отстапуваат од калибарот означен во декларацијата за I и II класа.

Отстапувањето од калибарот означен во декларацијата, за екстра класа може да изнесува најмногу до 5%.

Член 12

Овошјето се пакува и пушта во промет во амбалажа која за одделни видови, сорти и класи на квалитетот е пропишана со овој правилник.

Овошјето наменето за промет на мало може да се пакува во специјална амбалажа со различни особини и од различен материјал, како што се картонски и фурнирски кутии, Кесиња од пластична маса, од текстил, целофан или хартија, контејнери од лепенка, кошнички и сл.

По исклучок од одредбата на став 2 од овој член, помалку осетливо овошје може да се испорачува и во растурена состојба (ринфуза). Под растурена состојба, во смисла на овој правилник, се подразбира овошје пакувано во палетни сандаци.

Декларацијата за овошје во растурена состојба мора да содржи податок за видот на овошјето.

Член 13

Во секоја единица на пакување овошјето мора да биде од исто потекло, уедначено според крупноста и степенот на зрелоста и од ист вид, сорта и класа на квалитет.

Член 14

Одредбите од овој правилник, освен одредбите на член 9 не се однесуваат на овошјето кое индивидуалните производители го изнесуваат на пазарот и тоа во количините од најмногу 50 kg плодови од еден вид или сорта на овошје.

III. ОВОШЈЕ ОД УМЕРЕНО ТОПЛИОТ ПОЈАС

1. Јаболка (*Malus domestica* Borkh M. *slvestris* L.)

Член 15

Заради пуштање во промет, јаболката според квалитетот се класираат во три класи — екстра, I и II.

Член 16

Во екстра класа се распоредуваат плодовите од висококвалитетни сорти јаболка од светски и дома-

шен сортимент, кои во секој поглед се од висок квалитет поради што се од голема употребна вредност.

Јаболката од екстра класа мораат да бидат добро развиени и без никакви недостатоци. Тие мораат да им одговараат на карактеристиките на сортата по форма, крупност, боја и чистота на покожичката по зрелост и вкус. Во сортата со крупни плодови пречникот на јаболката мора да биде најмалку 65 mm а во сортата со ситни плодови — најмалку 60 mm.

Во единица на пакување се толерираат до 5% од плодовите кои не им одговараат на условите пропишани за класата екстра но ги исполнуваат квалитетните барања на следната пониска класа.

Во единица на пакување до 5% од плодовите можат да имаат 5 mm помал или поголем пречник од пречникот пропишан за таа класа. Најмногу 5% од плодовите можат да бидат без рачки. Во сортата како што е „Granny Smith“ и „Democrat“ се толерираат до 25% од плодовите без рачки ако немаат оштетувања од растителни болести и штетници.

Се дозволува карактеристична рѓеста превлака во дупката на рачката на плодот, доколку тоа не е последица предизвикана од растителни болести и штетници, а кај кожарките и преку целиот плод бидејќи тоа е сортна одлика.

Член 17

Во I класа се распоредуваат јаболката од висококвалитетни и квалитетни сорти, со сите сортни карактеристики, без поголеми недостатоци, со тоа што може да има нешто поситни плодови во сортата со крупни плодови со пречник од најмалку 60 mm и во сортата со поситни плодови со пречник од најмалку 55 mm.

Се толерираат помали длабнатини на покожичката на плодот предизвикани со удар или со лесен притисок, кои не влијаат врз одржливоста и врз органолептичките својства на плодот, а нивната вкупна површина не смее да преминува 2 cm² по еден плод.

Се дозволуваат до 2% плодови со оштетувања предизвикани од механички повреди или паразити, со тоа што дажките предизвикани со сафава краставост можат да опфатат најмногу 1/4 cm² од површината на еден плод, додека дажките од друго потекло можат да опфатат до 1 cm² од површината на плодот, но тие дажките можат да бидат најмногу до 2 cm должина.

Кај плодовите од I класа се толерираат до 25% плодови без рачки во едно пакување, освен кај плодовите од сортата „Granny Smith“ каде што се толерираат до 50% плодови без рачки во едно пакување ако на местото каде што била рачката нема оштетување.

Кај јаболката од I класа може да се толерира само послабо изразена рѓеста превлака, доколку таа превлака не е последица предизвикана од растителни болести, штетници или мраз. Кај јаболката — кожарки од I класа рѓестата превлака е сортна одлика и не се смета за недостаток.

Во единица на пакување се толерираат до 10% од плодовите кои не им одговараат на условите пропишани за оваа класа но ги исполнуваат барањата на следната пониска класа.

Во единица на пакување може да има до 10% од плодовите со пречник кој најмногу 5 mm е помал или поголем од пречникот пропишан за оваа класа на јаболка.

Член 18

Во II класа се распоредуваат плодовите од висококвалитетни и други сорти јаболка, кои поради

послаба развиеност, помал калибар или други помали недостатоци не можат да се распоредат во екстра класа или во I класа. Крупноста на плодовите мора да биде таква што во сортата со крупни плодови пречникот да биде најмалку 55 mm, а во сортата со ситни плодови — најмалку 45 mm. Освен тоа, плодовите можат да имаат и послабо изразена боја на покожичката како и поголеми толеранции на други недостатоци.

Најмногу 10% од плодовите можат да отстапуваат за 5 mm од пречникот пропишан за оваа класа.

Се дозволуваат најмногу 10% од масата на плодовите да не ги исполнуваат условите пропишани за оваа класа но мора да им одговараат на минималните услови за квалитетот што се пропишани во член 9 на овој правилник.

Јаболката од II класа можат да содржат до 4% плодови со оштетувања предизвикани од механички повреди, мраз, растителни болести и штетници, од град, како и со средства за заштита на растенијата и тоа најмногу 2,5 cm² од површината на еден плод (од тоа до 1 cm² оштетен со саѓава краставост).

Се дозволуваат помали деформации на поткожичката предизвикани со удар, кои не влијаат врз одржливоста и врз органолептичките својства на плодот, а нивната вкупна површина не смее да преминува 2 cm² по плодот.

Се толерира отсуството на рачки и на р'феста превлака на покожичката.

Член 19

Јаболката од екстра класа мораат внимателно да се пакуваат во пропишана нова амбалажа, и тоа: со редене во големи отворени плитки летварки (JUS D.F1.022), средно отворени плитски летварки (JUS D.F1.021), двократни плитски летварки (JUS D.F1.025), затворени мали летварки (JUS D.F1.027), затворени американски сандаци (JUS D.F1.031), и во затворени кабинетски сандаци (JUS D.F1.032) обложени со хартија или со друг погоден материјал и снабдени со посебни влошки.

Јаболката од I класа се пакуваат во амбалажата наведена во став 1 на овој член, со тоа што можат, покрај редене во наведената амбалажа, да се пакуваат во растурена состојба во летварки јаболчарки (JUS D.F1.026 или JUS D.F1.027). Во иста таква амбалажа се пакуваат и јаболката од II класа.

Јаболката од сите класи можат да се пакуваат и во палетни сандаци, а во прометот на мало во различна амбалажа со мали димензии, како што се контејнери од бранеста лепенка, картон или од пластични маси (полистирен), во згодни кошнички, картонски кутии итн. (комерцијално пакување во самопослуги, за туристи и др.).

Декларацијата за јаболката од класа екстра и од I класа покрај податоците од член 4 на овој правилник мора да содржи и податок за сортата.

Член 20

Пред пуштањето во промет, плодовите на јаболката можат да се третираат со соодветни средства заради заштита од претерана дехидрација. Се дозволуваат средства врз база на комбинација на сорбинска киселина и парафин, но во декларацијата мора да се означи дека таква заштита е применета и да се внесе податок за постапката со која се отстранува заштитното средство.

2. Круши (*Pyrus communis* L.)

Член 21

Заради пуштање во промет крушите според квалитетот се класираат во три класи — екстра, I и II.

Крушите наменети за непосредна потрошувачка мораат да бидат од таков степен на зрелост што плодовите да се погодни за јадење.

Член 22

Во екстра класа се распоредуваат плодовите од најдобрите сорти круши од светски и домашен сортимент, кои во секој поглед се од висок квалитет, особено според органолептичките својства, поради што се од голема употребна вредност.

Крушите од екстра класа мораат да бидат добро развиени и без никакви недостатоци. Според формата, крупноста, бојата на покожичката, зрелоста и вкусот мораат да им одговараат на карактеристиките на сортата. Во сортата со крупни плодови пречникот на крушата мора да изнесува најмалку 60 mm во сортата со ситни плодови најмалку 55 mm а во раните сорти — до 50 mm.

Во единица на пакување се дозволуваат до 5% плодови кои не им одговараат на условите пропишани за оваа класа но ги исполнуваат квалитетните барања на следната пониска класа.

Во единица на пакување до 5% од плодовите можат да имаат најмногу 5 mm помал или поголем пречник од пропишаниот и означениот во декларацијата за оваа класа на круши.

Член 23

Во I класа се распоредуваат крушите од висококвалитетни и квалитетни сорти, со тоа што пречникот во сортата со крупни плодови да им изнесува најмалку 55 mm а во другите сорти 50 mm. Се толерираат помали длабинати во покожичката кои не влијаат врз одржливоста и врз органолептичките својства на плодот, а нивната површина не смее да преминува 2 cm² по еден плод. Освен тоа, крушите од I класа можат да пројавуваат малку поизразени недостатоци, кои не им ја намалуваат употребната вредност, како што се оштетувања предизвикани од механички повреди, растителни болести и штетници, мраз или изгореници, со тоа што вкупно само 1 cm² од површината на плодот и во должина до 2 cm по еден плод, може да има такви оштетувања (од тоа може да има 1/4 cm² дамки по еден плод предизвикани со саѓава краставост).

Во единица на пакување до 10% од плодовите можат да имаат пречник со најмногу 5 mm помал или поголем од пречникот пропишан за I класа.

Во единица на пакување се дозволуваат до 10% плодови кои не одговараат на условите пропишани за оваа класа но ги исполнуваат условите на квалитетот на следната пониска класа.

Член 24

Во II класа се распоредуваат плодовите на круши од висококвалитетни и други сорти, кои поради послаба развиеност, помал калибар или други помали недостатоци не ги задоволуваат условите пропишани за I класа под услов практично да се без недостатоци. Во сортата со крупни плодови најмалиот пречник на крушите од I класа мора да биде 45 mm а во сортата со ситни плодови најмалку 35 mm со тоа што кај најмалите сорти пречникот на плодот може да изнесува и помалку од 35 mm. Освен тоа, се толерираат недостатоци како што се оштетувања предизвикани со растителни болести и штетници, додека дамките предизвикани со саѓава краставост можат да опфатат до 1 cm² од површината на покожичката по еден плод.

Во единица на пакување најмногу 10% од плодовите можат да имаат пречник до 5 mm поголем или помал од пречникот пропишан за оваа класа.

Крушите од II класа можат да имаат до 4% плодови со оштетувања предизвикани од растителни болести и штетници, од град, мраз, средства за за-

штита на растенијата и од механички повреди кои можат да опфатат најмногу 2,5 cm² од површината по еден плод.

Во единица на пакување се дозволуваат најмногу 10% од масата на плодовите кои не ги исполнуваат условите пропишани за II класа, но мораат да им одговараат на минималните услови на квалитетот од член 9 на овој правилник.

Член 25

Крушите мораат да се пакуваат во нова погодна амбалажа. Плодовите од екстра класа и I класа се пакуваат со грижливо редене во големи отворени плити летварки (JUS D.F1.022), средно отворени плити летварки (JUS D.F1.021), во затворени плити летварки (JUS D.F1.023), во двократни плити летварки (JUS D.F1.025), во затворени мали летварки (JUS D.F1.027), во затворени американски сандаци (JUS D.F1.031), во затворени кабинетски сандаци (JUS D.F1.032), обложени со хартија или со друг соодветен материјал и во отворени плити летварки (JUS D.F1.036) со влошки или без нив.

Крушите од сите класи можат да се пакуваат и во палетни сандаци, а во прометот на мало во различна згодна амбалажа, исто како и јаболката (член 19).

Декларацијата за крушите од екстра класа и I класа, покрај другото, мора да содржи и податоци за сортата.

3. Дуњи (*Cydonia oblonga* Mill.)

Член 26

Заради пуштање во промет дуњите според квалитетот се класираат во две класи — I и II.

Член 27

Дуњите од I класа мораат да бидат здрави и добро развиени, карактеристични за сортата и за производственото подрачје, со светложолт месест дел, без мрки флеки и со покожичка без црни дамки. Пречникот на плодовите мора да изнесува најмалку 70 mm.

Член 28

Дуњите од II класа мораат да бидат здрави и добро развиени, а можат да бидат и нешто поситни, со пречник од најмалку 50 mm. Се дозволува најмногу 5% од плодовите да можат да имаат мрки дамки во месестиот дел и помали оштетувања кои не ја намалуваат употребната вредност на плодот. Се толерираат до 4% од плодовите оштетени од растителни болести и штетници.

Член 29

Дуњите се пакуваат во двократни плити летварки (JUS D.F1.025), и во летварки јаболчарки (JUS D.F1.027), како и во палетни сандаци.

Дуњите од II класа можат да се пуштаат во промет и во растурена состојба, под услов сидовите на превозното средство да се обложени со хартија, а височината на слојот да не е поголема од 1,2 m.

Во прометот на мало дуњите можат да се пакуваат во различна комерцијална амбалажа (согласно со одредбата на член 12 од овој правилник), па и во различни Кесиња од помали димензии.

4. Праски (*Prunus persica* L; *Persica vulgaris*)

Член 30

Заради пуштање во промет праските според квалитетот се класираат во три класи — екстра, I и II.

Член 31

Праските според калибарот се класираат во седум групи, и тоа:

Пречник на плодот (mm)	Обем на плодот (cm)	Ознака на калибарот
над 90	над 28	AAAA
81 — 89	25 — 27	AAA
74 — 80	23 — 24	AA
68 — 73	21 — 22	A
62 — 67	19 — 20	B
56 — 61	17,5 — 18	C
50 — 55	16 — 16,5	D

До 1 јуни можат да се пуштаат во промет и праски со помал калибар од 47 до 50 mm во пречник или од 15 до 16 cm по обем на плодот. Во екстра класа можат да се распоредат плодови со најмалку 56 mm во пречник или од 15 до 16 cm по обем.

Во единица на пакување најмногу 10% од плодовите според бројот или масата можат да имаат до 5 mm помал или поголем пречник од пропишаниот и декларираниот за соодветната класа.

Член 32

Во екстра класа се распоредуваат плодови од висококвалитетни, благородни сорти праски, грижливо собрани, кои во секој поглед се од одличен квалитет. Праските од оваа класа мораат да бидат добро развиени, зрели и без никакви недостатоци.

Праските од екстра класа мораат да бидат уедначени по формата, бојата и големината, со тоа што пречникот на плодот мора да изнесува најмалку 62 mm.

Во единица на пакување се дозволува најмногу 5% од плодовите да не ги исполнуваат условите пропишани за оваа класа но мораат да ги задоволуваат барањата на квалитетот за следната пониска класа.

Во единица на пакување до 5% од плодовите на праските од екстра класа можат да имаат 5 mm помал или поголем пречник од пречникот пропишан за оваа класа.

Член 33

Во I класа се распоредуваат плодови на праски од висококвалитетни и квалитетни благородни сорти, со тоа што пречникот може да им биде најмалку 50 mm, а за оние кои стигаат до 1 јуни — најмалку 47 mm.

Во I класа до 5% од плодовите можат да имаат пукнатини околу рачката, со тоа што да не настапило гниење.

Се дозволува присуство на дамки кои не засегаат во мезокарпот, а можат да опфатат најмногу 0,5 cm² од површината на еден плод.

Се толерира најмногу до 10% од масата на плодовите на праските од оваа класа да не ги исполнуваат условите пропишани за оваа класа, но мораат да ги задоволуваат условите за квалитетот пропишани со следната пониска класа.

Во единица на пакување на праски од I класа може да има до 10% плодови чијшто пречник отстапува 10 mm од пропишаниот за оваа класа.

Член 34

Во II класа се распоредуваат плодови на праски од добар квалитет, здрави и нормално развиени. Можат да потекнуваат и од сеанци (лозарски праски). Се толерираат недостатоци, како што е издол-

женост до 2 cm. Се дозволува присуството на дамки на површината на покожичката која не засега во мезокарпот, а можат да опфатат најмногу 1,5 cm² од површината на еден плод.

Во единица на пакување се толерира до 10% од плодовите кои во поглед на квалитетот не ѝ одговараат на оваа категорија, но ги исполнуваат минималните услови за квалитет пропишани за овошје во одредбата на член 9 од овој правилник.

Член 35

Праските од екстра класа се пакуваат во нова и чиста амбалажа обложена со хартија или снабдена со влошки, и тоа во отворени плитки летварки (JUS D.F1.023 и JUS D.F1.036) и во големи отворени летварки (JUS D.F1.022). Праските од I класа и од II класа можат да се пакуваат и во палетни сандаци, но специјално направени за таа цел, со помала длабина и обложени со хартија, под услов внимателно да се собрани, доволно цврсти да издржат транспорт и ракување и уедначени според зрелоста и калибарот.

Во промет на мало праските можат да се пакуваат во различна амбалажа од помали димензии (член 12).

Декларацијата за праски од екстра класа и од I класа, покрај другото, мора да содржи и податок за сортата.

5. Кајсии (*Prunus armeniaca* L. sin. *Armeniaca vulgaris*)

Член 36

Заради пуштање во промет кајсиите според квалитетот се класираат во три класи — екстра, I и II.

Член 37

Во екстра класа се распоредуваат плодовите од висококвалитетни сорти кајсии, добро развиени, грижливо собрани, доволно зрели и без никакви недостатоци.

Кајсиите од екстра класа мораат да бидат уедначени по форма, боја и големина, со тоа што пречникот на плодот мора да изнесува најмалку 40 mm.

Во единица на пакување до 5% од плодовите на кајсии од екстра класа можат да имаат до 5 mm помал или поголем пречник од пречникот пропишан за оваа класа и најмногу 5% од плодовите кои не ги исполнуваат пропишаните услови во поглед на квалитетот, но ги задоволуваат условите што се пропишани за квалитетот на следната пониска класа.

Член 38

I класа ги опфаќа плодовите на кајсии кои по форма, крупност и боја на покожичката се типични за сортата и за производственото подрачје, со тоа што пречникот на плодот мора да изнесува најмалку 30 mm.

Се дозволуваат помали отстапувања во поглед на формата, развиеноста и колорацијата на покожичката, кои не ја намалуваат употребната вредност на производот.

Се толерираат недостатоци како што се од помали улегнувања кои не влијаат на одржливоста на плодот, незначителни изгореници кои ја зафаќаат само покожичката, а вкупните недостатоци не смеат да преминуваат 0,5 cm² од површината по еден плод.

Во седница на пакување може да има до 10% плодови со пречник до 5 mm помал или поголем од пропишаниот.

Се дозволува во единица на пакување да може да има најмногу 10% плодови кои во поглед на квалитетот не ги исполнуваат условите пропишани за оваа класа, но ги задоволуваат минималните услови за квалитетот (член 9).

Член 39

Во II класа се распоредуваат плодовите на кајсии кои ги задоволуваат минималните услови за квалитетот (член 9) и големината на плодот од најмалку 25 mm во пречник. Вкупните оштетувања на покожичката не смеат да преминуваат 1 cm² по еден плод. Во оваа класа можат да се распоредат и плодовите од самоникнати кајсии размножени со семе.

Член 40

Кајсиите од екстра класа се пакуваат со редење во средно отворени плитки летварки (JUS D.F1.021), во сложени плитки летварки (JUS D.F1.024), во затворени кабинетски сандаци (JUS D.F1.032) и во отворени плитки летварки (JUS D.F1.036). Тие мораат внимателно да се пакуваат со редење само во еден слој, со тоа што плодовите мораат да бидат одделни еден од друг со соодветни материјали, со чиста хартија како влошки.

Кајсиите од I класа и од II класа се пакуваат во средно отворени плитки летварки (JUS D.F1.021), во сложени плитки летварки (JUS D.F1.024) и во отворени плитки летварки (JUS D.F1.036). Можат да се пакуваат и во два слоја, со тоа што помеѓу слоевите да се стави бранеста хартија или хартија за пакување. Кајсиите од I класа и од II класа можат да се пакуваат и со насипување, без редење, со тоа што во единица на амбалажа не смее да има над 8 kg плодови од I класа и 10 kg плодови од II класа.

6. Слив (*Prunus domestica* L.)

Член 41

Заради пуштање во промет сливите според квалитетот се класираат во три класи — екстра, I и II.

Член 42

Сливите од екстра класа мораат да бидат уедначени по форма, големина и боја, собрани со рака, со рачка, нераспукнати и со зачувувана рачка (ако плодовите на сортата ја имаат) и без никакви недостатоци.

Во единица на пакување кај сливите на оваа класа мораат да се најдат само плодови на крупни сорти со типични сортни карактеристики. Се толерираат до 5% од плодовите без рачки.

Член 43

Сливите од I класа ги опфаќаат плодовите од добар квалитет типични за сортата по развиеност, форма и боја и без недостатоци. Плодовите мораат исто така да бидат внимателно собрани со рака. Сливите од оваа класа можат да имаат помали отстапувања од формата и бојата на покожичката. Се дозволува присуство до 10% на плодовите без рачка. Кај сливите реңклод (*reineclaude*) се толерираат плитки, потполно зараснати пукнатини.

Член 44

Сливите од II класа ги опфаќаат плодовите кои поради различни недостатоци во поглед на калибарот, развиеноста, бојата на покожичката и др. не можат да се распоредат во I класа но во сè ги исполнуваат минималните услови на квалитетот (член 9).

Во единица на пакување се толерираат и до 10% од плодовите со различни оштетувања на по-

кожичката предизвикани од растителни болести и штетници, механички повреди и др., со тоа што да зафаќаат најмногу четвртина на плодот.

Член 45

Сливите од екстра класа и од I класа се пакуваат во средни отворени плитки летварки (JUS D.F1.021) и во големи отворени плитки летварки (JUS D.F1.022).

Сливите од II класа можат да се пакуваат и во коси летварки (JUS D.F1.030).

Сливите наменети за малопродажба можат да се пакуваат и во различна згодна комерцијална амбалажа од помали димензии (член 12).

7. Цреши (*Prunus avium* L.)

Член 46

Заради пуштање во промет црешите според квалитетот се класираат во три класи — екстра, I и II.

Член 47

Црешите од екстра класа ги опфаќаат плодовите од најдобрите сорти цреши со карактеристични сортни особини и без никакви недостатоци.

Плодовите од цреши од екстра класа мораат да бидат цврсти, правилно развиени, уедначени по големината, бојата и зрелоста. За цреши од оваа класа пречникот на плодот не може да биде помал од 20 mm.

Во единица на пакување може да има до 5% плодови кои не ги исполнуваат наведените услови за квалитет, со тоа што не смеат да бидат смекнати или презреани, но може да има до 2% незначително повредени цреши. До 10% од плодовите можат да имаат пречник под 20 mm но не помал од 17 mm.

Член 48

Црешите од I класа ги опфаќаат плодовите типични за сортата, но со недостатоци во поглед на калибарот, развиеноста и бојата. Пречникот на плодот не смее да биде под 17 mm, а во раните сорти не под 15 mm.

Во единица на пакување може да има до 10% плодови кои не им одговараат на условите пропишани за оваа класа, а најмногу 4% повредени и 2% црпливи цреши. Се толерираат исто така до 10% плодови со пречник помал од пропишаниот, но не помал од 15 mm.

Член 49

Црешите од II класа ги опфаќаат плодовите од добар квалитет, кои поради недостатоци во поглед на развиеноста, пречникот и бојата не ѝ одговараат на I класа, но ги исполнуваат минималните услови за квалитетот (член 9).

Пречникот на плодот на црешата од оваа класа не смее да биде под 15 mm, а кај раните сорти не под 13 mm.

Во единица на пакување може да има до 10% плодови кои не им одговараат на условите пропишани за оваа класа, а најмногу 6% повредени и 4% црпливи цреши. Се толерираат и до 10% плодови со пречник помал од 13 mm.

Член 50

Црешите се пакуваат во отворени плитки летварки (JUS D.F1.020) и во големи отворени плитки летварки (JUS D.F1.022). Во малопродажбата можат да се пакуваат и во помала згодна комерцијална амбалажа од различен материјал, претежно од 0,5 kg нето маса (член 12).

8. Вишни и марели (*Prunus cerasus* L. i *Prunus avium* — *Prunus cerasus*)

Член 51

Заради пуштање во промет вишните и марелите според квалитетот се класираат во три класи — екстра, I и II.

Член 52

Вишните и марелите од екстра класа ги опфаќаат плодовите од најдобрите сорти, со рачка без недостатоци и уедначени по зрелоста и крупноста, со тоа што да не се премногу меки, односно презреани и со просечна маса на плодот која не е помала од 5,5 g.

Член 53

Вишните и марелите од I класа ги опфаќаат плодовите типични за сортата, без недостатоци, со тоа што се толерираат отстапувања по крупноста, бојата и квалитетот. Се дозволуваат до 2% плодови оштетени од паразити и механички повреди, кои не ја намалуваат употребната вредност на плодовите.

Член 54

Вишните и марелите од II класа ги опфаќаат плодовите од добар квалитет со помали недостатоци во поглед на развиеноста, формата и бојата. Се дозволуваат до 5% плодови оштетени од паразити, од механички и други повреди.

Член 55

Вишните и марелите се пакуваат во мали отворени плитки летварки (JUS D.F1.020), во средни плитки летварки (JUS D.F1.021) и во големи отворени плитки летварки (JUS D.F1.022). Вишните и марелите како и црешите, можат да се пакуваат во згодна комерцијална амбалажа.

9. Јаготки (*Fragaria ananasa*; *F. grandiflora*)

Член 56

Заради пуштање во промет јаготките според квалитетот се класираат во три класи — екстра, I и II.

Член 57

Јаготките од екстра класа мораат да имаат форма, развиеност и боја карактеристични за односната сорта. Плодовите мораат да бидат уедначени по зрелоста, формата и крупноста, без никакви недостатоци, без ненормална надворешна влага, со чашичка и скратена рачка.

Плодовите на јаготките од екстра класа мораат да бидат цели, без честички од земја и без други туѓи примеси.

Пречникот на плодовите од крупните и средно крупните сорти мора да изнесува најмалку 25 mm а од другите сорти — најмалку 20 mm.

Во единица на пакување се дозволува до 5% плодови кои не ги исполнуваат условите пропишани за оваа класа, но со тоа што потполно да им одговараат на квалитетните барања за следната пониска класа.

Се дозволуваат најмногу 5% плодови со пречник кој е помал од пропишаниот, но не помал од 18 mm.

Член 58

Јаготките од I класа мораат да имаат приближно иста форма и мораат да имаат големина и боја карактеристични за сортата на која ѝ припаѓаат. Мораат да бидат цели, со неповредена површина,

без недостатоци, со чашичка и со скратена рачка а се дозволува присуство на незначителни честички земја.

Пречникот на плодовите од крупните и средно крупните сорти мора да изнесува најмалку од 18 до 25 mm, а другите сорти — најмалку 15 mm. Кај рано зрелите сорти се толерира пречник од најмалку 18 mm.

Во единица на пакување до 10% од масата на јаготката може да отстапува од условите пропишани за I класа, со тоа што да ги исполнуваат барањата кои во поглед на квалитетот се пропишани за следната пониска класа. Во тие, 10% може да има најмногу 2% расипани плодови и до 10% плодови без чашичка.

Се дозволуваат најмногу 10% од плодовите на јаготките да можат да имаат пречник кој не му одговара на калибарот на оваа класа.

Член 59

Јаготките од II класа ги опфаќаат плодовите кои по квалитетот не ѝ одговараат на претходната класа, но ги исполнуваат минималните услови за квалитет (член 9). Плодовите можат да имаат пречник и помал од 15 mm, а во единица на пакување се толерираат и до 10% презреани или поситни плодови, како и до 2% плодови со оштетувања од растителни болести и штетници и до 10% плодови без чашичка и рачка, а најмногу 10% плодови со оштетување на pokožичката кое битно не ја намалува употребната вредност на производот.

Член 60

Во промет можат да се пуштаат и шумски јаготки кои имаат форма, боја, миризба и вкус и развиеност карактеристични за шумската јаготка. Плодовите мораат да бидат уедначени по крупноста, доволно зрели, без ненормална надворешна влажност, со чашичка и кратка рачка.

Член 61

Јаготките и шумските јаготки се пакуваат во мали отворени плитки летварки (JUS D.F1.020) кои се пуштаат во рамки (JUS D.F1.033) или во кошнички за јаготки (JUS D. F1.046), како и во згодна помала амбалажа од пластична маса и од друг згоден материјал, која потоа се реди во летварки.

Единицата на пакување за јаготка од екстра класа и за шумска јаготка може да содржи најмногу 0,5 kg нето маса.

10. Малинки *Rubus idaeus* L.)

Член 62

Заради пуштање во промет малинките според квалитетот се класираат во три класи — екстра, I и II.

Член 63

Малинките од екстра класа ги опфаќаат плодовите на малинки од висококвалитетни сорти. Плодовите мораат да бидат цели, чисти, свежи на изглед, здрави без никакви недостатоци, уедначени по зрелоста, доволно цврсти да можат да го издржат ракувањето и транспортот. Мораат да бидат без туѓи примеси и без чашички. Во единица на пакување пречникот на плодот не смее да биде под 15 mm, а најмногу 10% од плодовите можат да бидат со пречник кој е помал од 15 mm но не помал од 12 mm.

Во единица на пакување се толерираат до 5% од масата на плодовите да не ги исполнуваат условите пропишани за екстра класа но мораат да ги исполнуваат условите пропишани за следната пониска класа.

Член 64

Малинките од I класа ги опфаќаат сортите од добар квалитет, плодовите уедначени по големината, бојата и зрелоста. Се толерираат извесни отстапувања во поглед на развиеноста и крупноста на плодовите, но плодовите не смеат да бидат презреани. Може да има 5% плодови со чашичка и 5% плодови со механички повреди, а најмалиот пречник на плодот мора да биде 12 mm. Се дозволуваат до 10% од плодовите со пречник кој е помал од 12 mm но не е помал од 10 mm.

Во единица на пакување се толерира најмногу 10% од масата на плодовите да не ги исполнуваат условите пропишани за оваа класа, но мораат да ги исполнуваат условите за следната пониска класа, како и да може да има до 2% црвливи плодови.

Член 65

II класа ги опфаќа плодовите на малинки кои не им одговараат на условите пропишани за предходната класа, но мораат да им одговараат на минималните услови за квалитетот (член 9) што подразбира и плодовите да не се свенати.

Се толерира помала неуедначеност на плодовите по крупноста и зрелоста.

Во единица на пакување може да има до 10% плодови со чашичка и до 5% плодови со механички повреди кои не ја намалуваат употребната вредност на производот.

Се дозволуваат до 2% црвливи плодови во единица на пакување.

Член 66

Малинките од екстра класа и од I класа се берат грижливо со рака и се пакуваат непосредно во отворени плитки летварки (JUS D.F1.020) или во погодна мала амбалажа од 0,250 до 0,5 kg. Летварките во кои се пакуваат малинките од II класа не мораат да се ставаат во рамки.

11. Капинки (*Rubus fruticosus* L.)

Член 67

Заради пуштање во промет капинките според квалитетот се класираат во три класи — екстра, I и II.

Член 68

Капинките од екстра класа мораат да бидат доволно зрели, уедначени по големината и бојата, без чашичка, чисти, здрави и без недостатоци. Во единица на пакување се толерира до 5% од масата на плодовите да не ги исполнуваат условите пропишани за оваа класа, но мораат да ги исполнуваат условите пропишани за следната пониска класа.

Член 69

Капинките од I класа мораат да бидат добро развиени, со уедначена големина, од добар квалитет, доволно зрели и без чашичка. Не се толерираат презреани, овенати или механички посилно оштетени плодови.

Во единица на пакување се дозволува до 10% од масата на плодовите да не ги исполнуваат условите пропишани за оваа класа, но мораат да ги исполнуваат условите пропишани за следната пониска класа.

Член 70

Капинките од II класа мораат да бидат здрави, чисти и потполно зрели, со помали недостатоци во поглед на формата на плодот. Во единица на пакување се толерираат до 20% од масата презреани плодови, до 10% од масата на плодови со чашичка, како и најмногу 5% од масата црвливи плодови.

Член 71

Капинките од сите класи се берат внимателно со рака и се пакуваат во плитки отворени мали летварки (JUS D.F1.020), или во погодна мала амбалажа до 0,5 kg нето плод. Плодовите потоа се редат во погодни летварки.

12. Рибизли (*Ribes album*, *R. rubrum* i *R. nigrum*)

Член 72

Заради пуштање во промет рибизлите според квалитетот се класираат во две класи — I и II.

Член 73

Плодовите на рибизли од I класа мораат да бидат од мошне добар квалитет, цели, правилно развиени, доволно зрели, типични за сортата, во гроздови, уедначени по големината и без присуство на поединечни бобинки.

Член 74

Во единица на пакување на рибизли од II класа може да има до 10% плодови со неуедначени гроздови и со малку издробени бобинки. Се толерира присуството на нешто позрели бобинки, како и на растресени гроздови.

Член 75

Рибизлите мораат внимателно да се берат со рака и да се пакуваат во помала амбалажа од пластична маса, дрво или хартија (картон), со содржина до најмногу 0,5 kg нето плод. Рибизлите од II класа можат да се пакуваат и во мали отворени плитски летварки (JUS D.F1.020).

13. Црвена рибизла (*Ribes grossularia* L.)

Член 76

Заради пуштање во промет црвената рибизла според квалитетот се класира во две класи — I и II.

Член 77

Црвената рибизла од I класа мора да биде со бобинки типични за сортата, од добар квалитет и без недостатоци. Бобинките мораат да бидат со погодна зрелост, уедначени по големината, формата и бојата. Се толерираат до 10% презреани плодови.

Член 78

Во црвената рибизла од II класа се распоредуваат нормално развиени, зрели и здрави бобинки со помали недостатоци. Се толерираат до 10% плодови од лош квалитет, дури и напукнати.

Член 79

Црвената рибизла се пакува во мали контејнери со содржина до 0,5 kg нето, а плодовите на црвената рибизла од II класа и во отворени плитски летварки (JUS D.F1.020).

14. Боровинки (*Vaccinium Myrtillus*)

Член 80

Заради пуштање во промет боровинките според квалитетот се класираат во две класи — I и II.

Член 81

Во класа I се распоредуваат боровинките брањени со рака, со добра развиеност, со темносина боја, без горчливост и со потполно зачувана прав. Бобинките мораат да бидат со погодна зрелост, цврсти, меѓусебно незалепени, без рачки и ливчиња. Бобинките на боровинките не смеат да бидат презреани.

Оштетувањата што не ја намалуваат транспортната издржливост и органолептичките својства не се сметаат како недостатоци.

Во единица на пакување се толерира до 10% од масата на плодовите да не ги исполнуваат условите пропишани за оваа класа, но можат да ги исполнуваат условите пропишани за следната пониска класа.

Во единица на пакување може да има до 1% нејастиви делови, односно ливчиња, рачки и гранчиња.

Член 82

Во II класа се распоредуваат помалку развиени, поситни боровинки од добар квалитет, нормално развиени, здрави, со боја која му одговара на погодниот степен на зрелост, без горчливост и без рачки. Боровинките не мораат да бидат уедначени по зрелост. Се толерираат отстапувања во поглед на развиеноста, бојата на покажичката и цврстината. Се толерираат и бобинки со незначителни оштетувања на покажичката кои не влијаат врз одржливоста и органолептичките својства на производот.

Во единица на пакување може да има до 10% од масата презреани плодови и најмногу 2% нејастиви делови односно ливчиња, рачки и гранчиња.

Член 83

Боровинките внимателно се берат со рака и се пакуваат во специјална мала амбалажа од погоден материјал, со содржина најмногу до 0,5 kg нето плод, додека боровинките од II класа можат да се пакуваат и во мали отворени плитски летварки (JUS D.F1.020) со рамки (JUS D.F1.033).

15. Трпезно грозје (*Vitis vinifera* L.)

Член 84

Заради пуштање во промет трпезното грозје според квалитетот се класира во три класи — екстра, I и II.

Член 85

Како грозје од екстра класа може да се пушта во промет само трпезно грозје од висококвалитетни светски и домашни сорти што потекнуваат од видот *Vitis vinifera* без никакви недостатоци. Гроздовите мораат да бидат нормално развиени и типични за сортата, како и да се од определена големина. Големината на гроздот се утврдува со масата. Кај сортите со крупни бобинки гроздот мора да има најмалку 200 g, а кај другите најмалку 150 g. Бобинките мораат да бидат со правилна форма, добро и рамномерно развиени уедначени по бојата и големината, со обилна прав и не смеат да бидат збиени. Особено не смеат да бидат механички и на друг начин оштетени, што би ги правело помалку погодни за потрошувачка.

Во единица на пакување се толерираат до 10% од масата гроздови помали од 200 g кај сортите со крупни бобинки, односно помали од 150 g кај сортите со поситни бобинки, но не помали од 100 g од масата.

Во единица на пакување до 5% од масата на трпезното грозје може да отстапува од условите пропишани за класата екстра, со тоа што да ги исполнуваат барањата пропишани за следната пониска класа. Во тие 5% може да има до 3% откинати бобинки.

Член 86

Гроздовите на трпезното грозје од I класа мораат да имаат исти својства како гроздовите на трпезното грозје од екстра класа, со тоа што бобинките на гроздинката не мора да бидат сосема рам-

номерно распоредени, а можат да имаат помали недостатоци во поглед на бојата и помали изгореници од сонце.

Масата на секој грозд мора да изнесува најмалку 150 g кај сортите со крупни бобинки, а најмалку 100 g кај сортите со ситни бобинки.

Во единица на пакување до 10% гроздови можат да имаат маса помала од 100 g, но не помала од 75 g.

Во единица на пакување до 10% од масата на гроздот може да отстапува од условите пропишани за класата I, со тоа што во тие 10% може да има до 3% откинати бобинки, од масата на гроздот.

Член 87

Гроздот од II класа исто така мора да им припаѓа на грпезните сорти. Гроздовите и бобинките мораат да бидат нормално развиени и здрави, според сите особини карактеристични за сортата, при што се толерираат недостатоци во поглед на големината на гроздовите, развиеноста на бобинките, бојата на pokožичката, степенот на зрелоста, распоредот и збиеноста на бобинките.

Во оваа класа може да се распореди и гроздот од винските сорти наменето за потрошувачка во свежа состојба, под услов да е здраво и од добар квалитет.

Член 88

Трпезното грозје од екстра класа се пакува во нови мали отворени плиткы летварки (JUS D.F1.020) и во средни плиткы отворени летварки (JUS D.F1.021).

Трпезното грозје од I класа се пакува во нови средни отворени плиткы летварки (JUS D.F1.021) во големи отворени плиткы летварки (JUS D.F1.022) и во затворени плиткы летварки (JUS D.F1.023).

Трпезното грозје од II класа може да се пакува уште и во коси летварки (JUS D.F1.030).

Трпезното грозје може да се пакува и во различна комерцијална амбалажа.

Декларацијата за трпезното грозје од екстра класа и од I класа, покрај другото, мора да содржи и податок за сортата.

16. Орев во лушпа (*Juglans regia* L.)

Член 89

Заради пуштање во промет оревот во лушпа според квалитетот се класира во три класи — екстра, I и II.

Член 90

Оревот во лушпа се распоредува во две групи: свеж орев во лушпа кој не е подложуван на никакви подготовки по берењето и одделувањето на лупешката и исушен орев во лушпа кој по бербата, покрај лупешката, е ослободен од дел на влага, така што влагата да изнесува најмногу 12%.

Влажноста се пресметува врз основа на разликата во масата пред и по сушењето на најмалку 50 g ореви во лушпа, во сушилница на $103^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ во во текот на 6 часови.

Член 91

Оревот во лушпа мора да ги задоволува следните минимални услови на квалитетот: лушпата да му е здрава, а особено без траги на оштетување од растителни болести и штетници, цела (при што делумно отворените ореви не се сметаат како начнати) и чиста, без лупешка и туѓи примеси.

Јатката од орев мора да биде мека или умерено тврда, здрава, без видливи траги од растителни болести и штетници, како и без живи или повисани

инсекти, цврсто и нормално развиена, со нормална зрелост, без туѓа миризба и вкус, а јатката мора добро да ја исполнува лушпата.

Оревот во лушпа мора да биде собран во полна зрелост, кога лупешката потполно се одделува од лушпата.

Член 92

Оревот во лушпа од екстра класа мора да биде со тенка лушпа, со светла боја, без остатоци од лупешка и дамки, уедначен по формата, големината и изгледот, без оштетување и повреди од растителни болести и штетници, а може да содржи до 12% вода. Јатката од орев од екстра класа мора да биде потполно зрела и со посветла боја и мора добро да ја исполнува лушпата.

Во единица на пакување кај исушен орев во лушпа се толерира до 5% плодови што по квалитетот на лушпата и јатката не им одговараат на условите од став 1 на овој член, но ги исполнуваат условите пропишани за следната пониска класа, со тоа што не може да има повеќе од 2% плодови со оштетувања од растителни болести и штетници, мувлосани и запалени и повеќе од 5% други сорти од декларираниот. Во оваа класа се распоредува само оревот со ознака на сортата.

Оревот во лушпа од екстра класа мора да има пречник од најмалку 27 mm, а кај сортата со долгавеста форма на плодот и над 26 mm (ако должината преминува 1,25 од пречникот на оревот).

Се толерираат најмногу 10% од плодовите со отстапување на пречникот до 1 mm, од што до 3% со отстапување кое не е над 2 mm.

Член 93

Оревот во лушпа од I класа мора да биде од добар квалитет, со пречник најмалку 24 mm. Лушпата мора да биде светла и чиста, неповредена и умерено тврда до прифатливо мека. Јатката мора да биде од добар квалитет и добро да ја исполнува лушпата.

Во единица на пакување се толерираат до 10% плодови што им припаѓаат на други сорти и до 10% плодови кај кои лушпата и јатката не ги задоволуваат условите пропишани за оваа класа, но им одговараат на минималните услови (член 91). Од тоа најмногу 5% плодови можат да бидат оштетени од растителни болести и штетници, мувлосани или запалени.

Според големината на плодот оревот во лушпа од I класа се пушта во промет како: долгавест орев во лушпа со пречник од 24 до 27 mm и орев во лушпа со пречник од 24 до 26 mm.

Член 94

Во II класа се распоредува оревот во лушпа кој не ги исполнува условите на I класа, но им одговара на минималните услови (член 91). Пречникот на оревот од II класа може да изнесува од 20 до 24 mm. Лушпата може да биде умерено тврда, средно тврда и тврда. Се толерира мешаница на плодови од различни сорти, односно типови, под услов плодовите да имаат полна употребна вредност.

Во единица на пакување може да има до 10% плодови на ореви во лушпа со калибар на пречникот за 2 mm помал или поголем од пропишаниот за оваа категорија, но не помал од 18 mm со тоа што не може да има повеќе од вкупно 5% плодови на ореви оштетени од растителни болести и штетници, мувлосани и запалени ореви.

Во единица пакување се дозволуваат најмногу 10% плодови од други сорти, до 10% плодови кај кои лушпата и јатката не им одговараат на условите од член 91 на овој правилник, а од тоа најмногу 7,5% плодови оштетени од штетници, мувлосани и запалени.

Член 95

Срегот во лушпа се пакува во вреќи од ретко ткање (JUS F.C4.021), во вреќи од трократна натрон хартија, во јутени вреќи, како и во друг вид амбалажа, што обезбедува заштита на производот и ги задоволува потребните хигиенски услови. Во прометот на мало може да се пакува во помала комерцијална амбалажа, како што се Кесиња од текстилни влакна или други погодни материјали, со нето маса од 0,5 до 2 kg.

Во декларацијата мора да се внесе податок за годината на бербата.

Не се толерира мешаница на ореви од берби што биле од разни години.

17. Јатка од орев (*Juglans regia* L.)

Член 96

Заради пуштање во промет на јатката од орев според квалитетот се класира во три класи — екстра, I и II.

Член 97

Јатката од орев мора да потекнува од ореви собрани во полна зрелост и да ги задоволува следните услови на квалитетот: да е здрава, цела или во полутки, чиста и незапалена, со најмногу 8% влага, без мувла и гнилеж и без инсекти, живи или пцовисани.

Член 98

Јатката од орев од екстра класа мора да биде од одличен квалитет, бела, здрава, на пресекот со светла и уедначена боја, сува, без мувла, незапалена, без делови од лушпа и други туѓи примеси, со најмногу 22 mm во пречникот.

Се толерира во единица на пакување да може да има до 10% распукнати јатки.

Член 99

Јатката од орев од I класа мора да има исти својства како јатката од орев од екстра класа, без позначајни недостатоци, со тоа што јатките во пречникот можат да бидат помеѓу 16 и 22 mm и што во единица на пакување се толерираат до 15% јатки во четвртинки.

Член 100

Во II класа се распоредува јатката од орев од добар квалитет, сува, здрава, незапалена, без мувла и други помали недостатоци, без делови од лушпа и други примеси, со пречник под 16 mm и со четвртинки од различна големина.

Во единица на пакување може да има до 15% јатки со искршени четвртинки во вид на скршени четвртинки.

Член 101

Јатката од орев се пакува во затворени американски сандаци (JUS D.F1.031) обложени со пергамент-хартија или целофан, како и во друга комерцијална амбалажа, вклучувајќи ги и целофанските Кесиња со нето маса до 0,5 kg.

Ако јатката потекнува од орев од поранешна берба, тогаш тој податок мора да се означи во декларацијата. Не се толерира мешање на јатки од различни берби на ореви.

18. Костен (*Castanea sativa* Mill.)

Член 102

Заради пуштање во промет костенот според квалитетот се класира во три класи — екстра, I и II.

За да може да се пушти во промет костенот мора да ги исполнува следните услови на квалитетот:

- 1) да е добро развиен, зрел, здрав и чист;
- 2) да не е горчлив;
- 3) да не е проникнат;
- 4) да не е измрзнат или пресушен;
- 5) да не е искршен или нагмечен;
- 6) да нема туѓи примеси;
- 7) да не покажува знаци на гнилеж;
- 8) да не е оштетен од инсекти или глодачи;
- 9) да нема живи или пцовисани инсекти.

Член 103

Костенот од екстра класа опфаќа плодови од најдобрите сорти или типови, добро развиени, со крупност до 65 плодови во еден килограм. Се толерираат до 5% плодови од други сорти или типови, но со соодветни особини, како и до 4% плодови со разни помали недостатоци во поглед на развиеноста.

Член 104

Во I класа се распоредуваат добро развиени и здрави плодови од костен со крупност од 66 до 95 плодови во еден килограм. Се толерираат до 10% плодови од други сорти или типови од соодветен квалитет и до 5% плодови што не отстапуваат од квалитетот пропишан во член 102 на овој правилник.

Член 105

Во II класа се распоредува костенот со крупност над 95 плодови во еден килограм. Притоа се толерираат до 12% плодови со недостатоци кои не им ја намалуваат употребната вредност, како и 15% плодови од други сорти или типови од соодветен квалитет.

Член 106

Костенот се пакува во вреќи од редок текстил или натрон-хартија со содржина од најмногу 50 kg. За комерцијално пакување се употребуваат Кесиња со помала зафатнина, од текстил и друг материјал како и слична амбалажа.

Амбалажата за пакување на костен мора да биде нова, без никаква миризба и доволно цврста и чиста. Во декларацијата мора да се внесе податок за годината на бербата.

19. Лешник во лушпа (*Corylus avellana* L., *Corylus maxima* Mill.) и негови хибриди

Член 107

Заради пуштање во промет лешникот во лушпа се класира во три класи — екстра, I и II.

Според крупноста лешникот во лушпа се распоредува како: мошне крупен, со пречник над 18 mm; крупен, со пречник од 16 до 18 mm; средно крупен со пречник од 13 до 16 mm и ситен со пречник помал од 13 mm.

Лешникот во лушпа може да се пушти во промет и како некалибриран но не поситен од 13 mm во пречник.

Член 108

Плодот на лешникот во лушпа мора да биде нормално развиен, здрав, цел, потполно зрел, без видливи оштетувања од растителни болести и штетници (инсекти, глодачи), без живи инсекти, незапален без мувла, без туѓа миризба и вкус и со содржина на влага до 12%.

Влажноста се пресметува врз основа на разликата во масата пред и по сушењето на количина од најмалку 50 g лешници во лушпа на температура од $103^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ во текот на 6 часови.

Во единица на пакување се толерираат до 12% плодови од други сорти од онаа која е наведена во декларацијата, како и до 0,2% плодови со живи или мртви инсекти.

Член 109

Лешникот во лушпа од екстра класа опфаќа плодови од висококвалитетни сорти или типови, мошне добро развиени и со пречник над 16 mm и без недостатоци.

Лешникот во лушпа од овој квалитет мора да биде сортиран според големината. Плодот мора да биде без лупешка и нечистотија, а јатката мора добро да ја исполнува лушпата (рандман на јатката по маса најмалку 40%).

Во единица на пакување на лешници во лушпа се толерираат до 5% долгнавести плодови смешани со тркалезни плодови, односно до 10% тркалезни плодови смешани со долгнавести плодови.

Во единица на пакување може да има до 3% плодови шупливи, мувлосани и оштетени од инсекти, како и до 1% плодови со недостатоци на лушпата.

Член 110

Во I класа се распоредува лешникот во лушпа од квалитетни сорти и типови со нормално развиени плодови, со пречник над 13 mm и без поголеми недостатоци.

Лешникот во лушпа од I класа мора да биде сортиран според големината на плодовите и со уедначен пречник. Во единица на пакување се толерираат до 5% долгнавести плодови на лешник во лушпа смешани со тркалезни плодови, односно до 10% тркалезни плодови на лешник во лушпа смешани со долгнавести плодови. Лешникот мора да биде без лупешка и нечистотија, а јатката мора да ја исполнува лушпата така што рандманот на јатката по маса да не биде под 40%.

Во единица на пакување може да има до 3% шупливи плодови или плодови оштетени од инсекти, како и најмногу 1% плодови со недостатоци на лушпата или 4% од масата на лешници со внатрешни недостатоци на јатката.

Член 111

Во II класа се распоредува лешникот во лушпа од добар квалитет, нормално развиен, со пречник под 13 mm, здрав и чист.

Во оваа класа може да се распореди и некалибриран лешник во лушпа, но не поситен од 13 mm во пречник.

Јатката мора добро да ја исполнува лушпата така што рандманот на јатката по маса да не биде под 36%.

Во единица на пакување се толерираат до 6% празни плодови, до 3% плодови со мани на лушпата и до 10% плодови со недостатоци на јатката.

Член 112

Лешникот во лушпа се пакува во јутени вреќи (JUS FG4.02p), или во вреќи од натрон-хартија, а во малопродажбата и во различни Кесиња од текстил, пластика и др.

20. Јатка од лешник (*Corylus avellana* L., *Corylus maxima* Mill.) и негови хибриди

Член 113

Заради пуштање во промет јатката од лешник по квалитетот се распоредува во три класи — екстра, I и II, а според големината се распоредува во три калибри: мошне крупна, со пречник од 13 до 15 mm, крупна, со пречник од 11 до 13 mm и ситна, со пречник од 9 до 11 mm.

Јатките од лешник од сите класи мораат да ги исполнуваат следните услови на квалитетот:

1) влажноста на јатката да не преминува 7%;
2) да е чиста, здрава, нормално развиена и компактна;

3) да е без мувла и гнилеж;

4) јатката да нема видливи оштетувања од штетници како што се инсекти, глодачи (вкупната маса на јатките со мртви инсекти и со нивни делови не смее да преминува 0,2%) и други паразити;

5) да не е запалена и да нема туѓа миризба и вкус;

6) да има боја карактеристична за соодветната сорта;

7) покожичката да е без видни оштетувања и повреди и јатката да не е накршена;

Јатката од лешник мора да биде сортирана според големината (калибрирана), така што разликата помеѓу јатка со најмал и јатка со најголем пречник да не биде поголема од 2 mm во иста единица на пакување.

Јатката од лешник може да биде со гребнати настанати при ослободувањето од лушпата, но не повеќе од 2 mm во длабочина. Оштетувањето може да изнесува најмногу 1/5 од вкупната површина на јатката, со тоа што тие оштетувања да не влијаат врз нејзината одржливост. Парчињата од искршената јатка од лешник не смеат да поминуваат низ сито со отвори од 5 mm

Член 114

Во екстра класа се распоредува и јатката од лешник од одличен квалитет, нормално развиена, уедначена според големината, со боја карактеристична за сортата и без недостатоци. Јатката од лешник мора да ги исполнува условите пропишани во член 113 став 2 точ. 1 до 7 од овој правилник.

За оваа квалитетна класа се дозволува разликата помеѓу минималниот и максималниот пречник на јатката да изнесува 2 mm кај најмногу 5% јатки од лешници.

Се толерираат 2% јатки да бидат од друга сорта од онаа што е декларирана.

Член 115

Јатката од лешник од I класа ги опфаќа плодовите од добар квалитет што мораат да ги исполнуваат условите на квалитетот пропишани во член 113 став 2 точ. 1 до 7 од овој правилник.

Се дозволува разликата помеѓу најмалиот и најголемиот пречник на јатката да изнесува 2 mm кај најмногу 5% јатки од лешник.

Во единица на пакување се толерира до 0,3% лушпа и туѓи примеси, до 1% јатки запалени, мувлосани, нагниени или црвосани, до 3% скршени и механички оштетени јатки — делови чиј пречник не е помал од 5 mm, до 4% неправилно развиени јатки, како и до 10% јатки од други сорти, односно типови на лешници од соодветен квалитет.

Член 116

Во II класа се распоредува здрава јатка од лешник, која ги задоволува минималните услови (член 113 став 2 точ. 1 до 7) но која поради помали недостатоци не ѝ одговара на претходната класа. Решавање и калибрирање не е задолжително.

Во единица на пакување се дозволуваат најмногу 8% по маса на двојни јатки, до 0,4% делови од лушпи или туѓи примеси, до 2% јатки запалени, мувлосани, гнили или оштетени од растителни болести и штетници (инсекти, глодачи), до 5% искршени јатки, до 5% неправилно развиени јатки и до 10% јатки од други сорти или типови на лешници од соодветен квалитет.

Член 117

При распоредувањето на јатката од лешници, според големината (калибрирање) разликата помеѓу најмалиот и најголемиот пречник не смее да биде поголема од 2 mm. Кај јатката од лешник од II класа се дозволува отстапување во пречникот.

Во декларацијата за јатката од лешник од екстра класа и од I класа, покрај другото мора да биде внесен податок за калибарот и сортата.

Се толерираат најмногу 10% јатки што се од различна форма или тип од оние што се означени во декларацијата.

Член 118

Јатките од лешници се пакуваат во затворени американски сандаци (JUS D.F1.031), во вреќи од трократна натрон-хартија и во картонски кутии од бранест картон, а помалите пакувања во соодветна амбалажа која ги обезбедува пропишаните хигиенски услови и условите за чување на јатката.

21. Бадем во лушпа (*Amygdalus communis* L.)

Член 119

Заради пуштање во промет бадемот во лушпа според квалитетот се класира во три класи — екстра, I и II.

Член 120

Плодот на бадемот во лушпа мора да биде нормално развиен, зрел, здрав, чист, без смола и остатоци од надворешната лупешка, без видливи оштетувања од растителни болести и штетници (инсекти, глодачи), без живи инсекти, незапален, без мувла, без туѓа миризба и вкус и со најмногу 9% влага.

Влажноста се пресметува врз основа на разликата во масата пред и по сушењето во сушилница на количества од најмалку 50 g бадеми во лушпа на температура од $103^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ во текот на 6 часови.

Член 121

Во екстра класа се распоредува бадемот во лушпа од висококвалитетни сорти, од одличен квалитет, со сите сортни карактеристики, со мека или полумека лушпа која јатката потполно ја исполнува, сув и без смола и други недостатоци. Бадемот од екстра класа мора да ги исполнува условите на квалитетот пропишани во член 120 став 1 од овој правилник.

Во единица на пакување може да има до 2% празни и мувлосани плодови или плодови оштетени од инсекти, до 1% плодови со горчлива јатка, како и до 3% плодови од други сорти и со недостатоци на лушпа.

Член 122

Во I класа се распоредуваат плодовите од бадеми во лушпа со сличен квалитет како плодовите од бадеми од екстра класа, при што се толерираат до 5% празни и мувлосани плодови, или плодови оштетени од инсекти, до 5% плодови од други сорти или со недостатоци на лушпа, како и до 1% плодови со горчлива јатка.

Член 123

Во II класа плодовите од бадеми во лушпа мораат да бидат здрави, добро развиени и без поголеми недостатоци на јатката. Се толерираат до 10% плодови шупливи, мувлосани и плодови оштетени од инсекти, како и до 10% други сорти и плодови со недостатоци на лушпата. Се толерира до 1% плодови со горчлива јатка.

Член 124

Бадемот во лушпа се пакува во јутени вреќи (JUS F.G4.020) и во вреќи од натрон-хартија, а во прометот на мало во различни Кесиња од текстил, пластични маси и др.

Во единица на пакување може да има најмногу 2% искршени лушпи и други туѓи примеси.

22. Јатка од бадем (*Amygdalus communis* L.)

Член 125

Заради пуштање во промет јатката од бадем се класира во три класи — екстра, I и II.

Член 126

Јатката од бадем мора да ги исполнува следните минимални услови на квалитетот:

1) да содржи најмногу 7% влага (повеќе од 10 g јатки од бадем сушени на $103^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ за време од 6 часа),

2) да е цела, чиста, здрава, нормално развиена и компактна;

3) јатката да нема видливи оштетувања од растителни болести и штетници како што се инсекти и глодачи. Вкупната маса на јатките со мртви инсекти и нивни делови не смее да преминува 0,2%;

4) докожичката на јатката да е без видливи повреди, јатките да не се накршени и да не се гумести;

5) јатките да се благи, незапалени, без туѓа миризба и вкус;

6) бојата да е уедначена и карактеристична за соодветната сорта;

7) да нема двојни јатки над дозволената толеранција дадена за секоја класа.

Во прометот можат да се наоѓаат: јатки сортирани според големината (калибрирани), и јатки несортирани според големината.

Член 127

Во екстра класа се распоредува јатката од бадем од висококвалитетни сорти, уедначена според големината и изгледот и без недостатоци. Јатката од бадем мора да ги исполнува условите на квалитетот пропишани во член 126 став 1 точ. 1 до 7 од овој правилник.

Во пакувањето со ознака „без двојни јатки“ се толерираат до 2% двојни јатки, а во пакувањето без оваа ознака најмногу 10% двојни јатки

Кај јатките од бадем сортирани според големината за екстра класа се дозволуваат до 0,2% од масата на туѓи примеси што потекнуваат од песок, лушпа и докожичка, до 2% горчливи јатки, до 0,50% деформирани или збрчкани јатки, до 0,5% мувлосани, расипани или црвосни и до 3% неразвиени јатки. Кај јатките што не се сортирани според големината се толерираат до 0,25% туѓи примеси што потекнуваат од песок, лушпа и докожичка, до 2% горчливи јатки, до 1% деформирани или збрчкани јатки, до 1% скршени јатки, до 0,5% јатки мувлосани или оштетени од растителни болести или штетници и до 5% неразвиени јатки.

Кај јатките од бадем од оваа класа, што се сортирани според големината, декларацијата покрај другото мора да содржи и податок за најмалиот пречник на екваторијалниот дел на јатката (од 14 до 15 mm) или за бројот на јатките во 100 g (од 80 до 85).

Член 128

Во I класа се распоредува јатката од бадем која потекнува од висококвалитетни и квалитетни сорти од најдобар и од добар квалитет. Јатката од бадем од оваа класа, исто така мора да ги исполнува условите на квалитетот пропишани во член 126 став 1 точ. 1 до 7 од овој правилник.

Во оваа класа во единица на пакување кај јатките од бадем сортирани според големината со ознака „без двојни јатки“ се толерира до 3% маса на двојни јатки, а без оваа ознака до 25% маса на двојни јатки.

Во единица на пакување кај јатките од бадем сортирани според големината се дозволува: до 0,5% туѓи примеси (песок, делчиња на лушпа или покожичка), до 3% горчливи јатки, до 1,5% деформирани или збрчкани јатки, до 3% скршени јатки, до 1% мувлосани, гнили или црпливи јатки и до 5% недоволно развиени јатки.

Кај јатките од бадем кои не се сортирани според големината во единица на пакување се дозволува: до 0,5% туѓи примеси (песок, делчиња на лушпа или покожичка), до 3% горчливи јатки, до 2% деформирани или збрчкани јатки, до 5% скршени, до 1% мувлосани јатки или оштетени од растителни болести и штетници, гумести или запалени и до 7% недоволно развиени јатки.

Кај јатките од бадем од оваа класа сортирани според калибарот во декларација мора да биде содржан податок за најмалиот пречник на екваторијалниот дел на јатката (од 13 до 14 mm) или за бројот на јатките во 100 g (од 85 до 90).

Член 129

Во II класа се распоредува јатката од бадем која потекнува од сорти од различен квалитет, која поради помали недостатоци не може да биде распоредена во повисока класа, но ги исполнува минималните барања од член 9 од овој правилник. Во оваа класа се толерира: кај јатките од бадем сортирани според големината со ознака „без двојни јатки“ до 3% двојни јатки, а без таа ознака до 40% двојни јатки.

Кај јатките од бадем сортирани според големината во единица на пакување е дозволено до 0,5% туѓи примеси (песок, делчиња од лушпа или покожичка), до 4% горчливи јатки, до 3% деформирани или збрчкани јатки, до 5% искршени јатки, до 2% мувлосани јатки, оштетени од растителни болести и штетници, гумести или запалени и до 10% непотполно развиени јатки.

Кај јатките од бадем што не се сортирани според големината во единица на пакување се дозволува: до 1% туѓи примеси (песок, делчиња од лушпа или покожичка), до 4% запалени јатки, до 4% деформирани или збрчкани јатки, до 8% искршени јатки, до 2% мувлосани, оштетени од растителни болести и штетници или гумести, и до 10% непотполно развиени јатки.

За јатките од бадем од оваа класа сортирани според големината декларацијата мора покрај другото, да содржи податок за најмалиот пречник на екваторијалниот дел на јатката (од 12 до 13 mm), или за бројот на јатките во 100 g (над 90 во 100 g).

Член 130

Јатката од бадем се пакува во затворени американски сандаци (JUS D.F1.031), во вреќи од трократна натрон-хартија и во картонски кутии од бранест картон, а помалите пакувања во соодветна амбалажа која ги обезбедува пропишаните хигиенски услови и зачувување на јатките.

23. Сурови кикиритки во лушпа (*Arachis hypogaea*)

Член 131

Суровите кикиритки во лушпа што се пуштаат во промет се класираат во две класи — I и II.

Член 132

За да може да се пушти во промет плодот од сурови кикиритки во лушпа мора да ги исполнува следните услови на квалитетот:

- 1) да е зрел, сув, чист и цел;
- 2) да е нормално развиен и здрав, со две или повеќе јатки;
- 3) бојата на лушпата да е сламено-жолта;
- 4) јатките да се здрави, а бојата на покожичката и внатрешноста да е карактеристична за сортата;
- 5) да има миризба својствена за сурова кикиритка и да не содржи туѓа миризба;
- 6) да не е запален и да не содржи мувла;
- 7) да нема присутни туѓи примеси;
- 8) да нема живи или мртви инсекти и нивни делови;
- 9) да не содржи повеќе од 12% влага;
- 10) 100 плодови кикиритки да имаат маса од најмногу 110 g.

Член 133

Суровите кикиритки во лушпа од I класа опфаќаат плодови од висококвалитетни сорти без недостатоци, уедначени по крупноста и од иста берба.

Јатките од кикиритки во лушпа од оваа класа мораат добро да ја исполнуваат лушпата (рандманот на јатката по маса најмалку 65%).

Во единица на пакување се толерираат до 3% празни лушпи од кикиритки, до 0,25% туѓи примеси, до 3% плодови со механичко оштетување на лушпата и до 3% плодови со оштетување на јатките од што најмногу 1% на јатки оштетени од растителни болести и штетници.

Член 134

Кикиритките во лушпа од II класа ги опфаќаат плодовите од добар квалитет, нормално развиени и од иста берба.

Јатките од кикиритки во лушпа од оваа класа мораат добро да ја исполнуваат лушпата (рандманот на јатката по маса најмалку 60%).

Во единица на пакување се дозволува до 5% празни лушпи од кикиритки, до 0,25% туѓи примеси, до 5% плодови механички оштетени и до 5% плодови со недостаток на јатки од што најмногу 1% јатки оштетени од растителни болести и штетници.

Член 135

Кикиритките во лушпа се пакуваат во вреќи од ретко ткаење (JUS F.G4.021), во јутени вреќи (JUS F.G4.020) во хартиени вреќи од трократна натрон-хартија, како и во друга погодна амбалажа која ги обезбедува пропишаните хигиенски услови за овој вид производ.

Кикиритките во лушпа можат да се пакуваат и во помала комерцијална амбалажа како што се кесиња од текстилни влакна или други погодни материјали, со нето тежина од 0.5 до 2 kg.

Во декларацијата мора, покрај другото, да се внесе податок за годината на бербата.

24. Јатка од кикиритки (*Arachis hypogaea*)

Член 136

Јатката од кикиритки што се пушта во промет се класира во две категории — I и II.

Член 137

Заради пуштање во промет јатката од кикиритки мора да ги исполнува следните услови:

- 1) да е цела, здрава, нормално развиена и чиста;
- 2) бојата на pokožичката и внатрешноста да е карактеристична за сортата;
- 3) миризбата и вкусот да се својствени на кикиритките и јатката да не содржи туѓа миризба;
- 4) да не е запалена и да не содржи мувла;
- 5) да нема присутни туѓи примеси;
- 6) да има пријатно цврста конзистенција;
- 7) да нема живи или мртви инсекти и ларви;
- 8) да не содржи повеќе од 7% влага;
- 9) 100 јатки да имаат маса од најмалку 65 g.

Член 138

Во I класа се распоредува јатката од кикиритки од одличен квалитет, нормално развиена, со уедначена крупност, од иста берба и без недостатоци. Јатката од кикиритки мора да ги исполнува условите пропишани во член 137 од овој правилник.

Во единица на пакување се дозволува до 3% маса на јатки со механичко оштетување, до 1% јатки оштетени од инсекти и до 0,25% туѓи примеси.

Член 139

Во II класа се распоредува јатката од кикиритки која е од добар квалитет, нормално развиена и од иста берба. Јатката од кикиритки мора да ги исполнува условите на квалитетот пропишани во член 137 од овој правилник.

Во единица на пакување се дозволува до 5% маса на јатки со механичко оштетување, до 1% јатки оштетени од инсекти и до 0,25% присутни туѓи примеси.

Член 140

Јатката од кикиритки се пакува во вреќи од натрон-хартија и во затворени американски сандаци (JUS D.F1.031) обложени со пергамент хартија или со целофан, како и во друга погодна амбалажа која осигурува соодветна заштита на производот и обезбедува зачувување на пропишаната хигиенска исправност.

25. Пистаџии во лушпа (*Pistacia ver*)

Член 141

Заради пуштање во промет пистаџиите во лушпа според квалитетот се класираат во три класи — екстра, I и II.

Според формата на плодот пистаџиите во лушпа се распоредуваат во две групи: со тркалезни и издолжени плодови.

Крупноста се определува со решетање низ решето со тркалезни отвори.

Според крупноста пистаџиите можат да бидат:

- 1) мекше крупни — плодот со тркалезна форма поминува низ ситото бр. 12 — плодот со издолжена форма поминува низ ситото бр. 11
- 2) средно крупни — плодот со тркалезна форма поминува низ ситото бр. 11 — плодот со издолжена форма поминува низ ситото бр. 10.

Член 142

Во екстра класа се распоредуваат пистаџиите во лушпа од најдобрите сорти со одличен квалитет, добро развиени и без недостатоци.

Крупноста на плодот на пистаџиите во лушпа од оваа класа за тркалезната форма на плодот треба да биде најмалку 12 mm а за издолжената форма најмалку 11 mm.

Лушпата на плодовите на пистаџиите од класата екстра мора да биде распукната. Се дозволуваат само до 2% нераспукнати плодови.

Член 143

Во I класа се распоредуваат пистаџиите во лушпа од добар квалитет, калибрирани, со пречник за тркалезните плодови најмалку 11 mm, а за издолжените најмалку 10 mm.

За пистаџиите во лушпа од I класа се дозволуваат до 3% нераспукнати плодови, до 0,2% туѓи примеси, до 3% празни лушпи, до 4% плодови неразвиени и со дамки, односно стврднати до 1,5% запалени и мувлосани плодови.

Член 144

Во I класа се распоредуваат пистаџиите во лушпа, од добар квалитет, кои мораат да ги исполнуваат минималните услови за квалитетот: пречникот на тркалезните плодови на пистаџиите во лушпа не смее да биде под 10 mm а на издолжените плодови под 9 mm. Калибрирањето не е задолжително, па во единица на пакување можат да се најдат и покрупни плодови.

За пистаџиите во лушпа од II класа се дозволува присуство на нераспукнати лушпи до 5%, на туѓи примеси до 0,2%, на празни лушпи до 7%, на неразвиени, стврднати и на плодови со дамки до 8% и на запалени и мувлосани плодови до 3%.

Член 145

Пистаџиите во лушпа мораат да бидат спакувани во амбалажа која им обезбедува зачувување на квалитетот во услови на транспорт и чување.

26. Смоква (*Ficus carica L.*)

Член 146

Заради пуштање во промет, свежите смокви според квалитетот се класираат во три класи — екстра, I и II.

Член 147

Во екстра класа се распоредуваат плодовите од најдобрите сорти на смокви, од одличен квалитет, со типични сортни особини, без никакви недостатоци, со доволна крупност и уедначена зрелост.

Смоквите од екстра класа мораат да бидат калибрирани така што во единица на пакување да нема поголеми отстапувања во пречникот.

Член 148

Во I класа се распоредуваат смоквите од најдобрите сорти, нормално развиени, од добар квалитет, но со нешто поситни плодови и помалку уедначени по зрелоста и другите особини.

Член 149

Во II класа се распоредуваат плодовите на смокви од добар квалитет, кои можат да бидат поситни и помалку уедначени.

Член 150

Смоквите се пакуваат во мала амбалажа наменета за најчувствително овошје, како што е јагодестото, а дојолку за II класа се користат летвар-

ки, тие мораат да бидат плитки, така што плодовите да бидат наредени само во еден слој.

27. Агруми (*Citrus ssp.*)

Член 151

Називот агруми или цитруси се однесува на шест видови суптропски овошки, и тоа се: портокал (*Citrus sinensis* Osbeck) грејпфрут (*Citrus paradisi* Mac Farlane), лимон (*Citrus limonia* Osbeck), обична мандарина (*Citrus reticulata* Blanco), мандарина од сортата Unshiu или Satsuma (*Citrus Unshiu* Marcovich) и благородни мандарини од сортата Tangerine и нејзини хибриди (Wilking, Monreal, Clementine итн.).

Член 152

Плодовите на агруми, кои согласно со овој правилник се пуштаат во промет, мораат да ги исполнуваат следните услови за квалитет:

- 1) да бидат нормално зрели;
- 2) да бидат цели и здрави;
- 3) да бидат без оштетување и промени на кората кои влијаат врз издржливоста и општиот изглед на плодот;
- 4) да бидат без туѓа миризба и нетипичен вкус;
- 5) да немаат знаци на внатрешно сушење;
- 6) да бидат без надворешна ненормална влага.

Член 153

Содржината на сокот (добиеен со цедење со рачна преса низ два слоја газа) и бојата на кората кај агрумите, претставуваат основни елементи на квалитетот. Забрането е да се пуштаат во промет:

- 1) лимон — со содржина на сокот под 25%, освен лимон од сортата Verdeli и Primofiori, кај кои количината на исцедениот сок е под 20% во однос на масата на плодот.

Бојата на зрелиот лимон е жолта, освен во почетокот на бербата кај сортите Verdeli и Primofiori, кај кои зеленикавата боја на кората е карактеристична за фазата на нормална зрелост, под услов плодовите да го содржат пропишаниот процент на сок.

- 2) мандарини — со содржина на сокот под 40%, освен од сортите Unshiu Monreal, Wilking и Satsuma, кај кои содржината на сокот е најмалку 35% во однос на масата на плодот.

Бојата на зрелите мандарини е протокалово-жолта.

Кај сортите Unshiu и Monreal, најмалку на третина од површината на плодот бојата мора да биде типично жолта, а кај сорта Wilking најмалку на две третини од површината кората мора да има жолта боја.

- 3) портокали — со содржина на сокот под 35%, кои имаат типична жолтопортокалова боја, освен сортата Thompson Navel и Tarocco кај кои содржината на сокот е најмалку 30% и сорта Washington Navel кај кои содржината на сокот е најмалку 33%.

- 4) грејпфрут (помело) — со содржина на сокот под 35% а кој има типична светложолта боја.

Член 154

Заради пуштање во промет плодовите на агруми по квалитетот се класираат во три класи — екстра, I и II.

Член 155

Во класата екстра се распоредуваат агрумите од најдобри сорти, од одличен квалитет, добро развиени, без недостатоци во изглед и органолептичките својства. Не се сметаат како недостатоци не-

значителните надворешни промени на кората. Покрај тоа, плодовите мораат да бидат типични за сортата на која ѝ припаѓаат.

Во единица на пакување може да има до 5% плодови со една или повеќе помали површински зараснати повреди на кората, кои не смеат да бидат подолги од 1/10 од пречникот на плодот, ниту поголеми од 2% од вкупната површина на плодот, како и со незначителни деформации, со рапава кора и зеленикови дамки.

Вкупните отстапувања во единица амбалажа од наведените особини не смеат да бидат поголеми од 5% од масата на плодовите.

Член 156

Во I класа се распоредуваат плодовите на агруми од добар квалитет, нормално развиени, кои поради незначителни недостатоци на формата и бојата, како и поради зараснати повреди на кората, не можат да се распоредат во екстра класа.

Во единица на пакување се толерираат до 10% плодови со една или повеќе површински зараснати повреди кои не смеат да бидат подолги од 1/5 од означениот калибар на агрумот. Се дозволуваат деформации на формата во однос на сортата, потоа задебелување на кората, зеленикави дамки и помал број на повреди предизвикани од град.

Овие недостатоци не смеат да бидат поголеми од 10% од масата на плодовите.

Член 157

II класа ги опфаќа плодовите на агруми кои не ги исполнуваат условите за I класа, но им одговараат на минималните услови наведени во член 152 на овој правилник.

Се дозволува во единица на пакување на агруми од оваа класа да може да има до 10% плодови со едно или повеќе зараснати површински оштетувања, кои не смеат да бидат подолги од 1/5 од означениот калибар на плодот, ниту да изнесуваат над 5% од неговата површина, како и до 10% плодови со деформации на формата, со рапава кора или со претерано задебелена кора, со зеленикави дамки на кората и со едно или повеќе зараснати оштетувања предизвикани од град, растителни болести и штетници или од средства за заштита на растенијата.

Во единица на пакување вкупните наведени недостатоци не смеат да бидат поголеми од 10% од масата на плодовите.

Член 158

Агрумите се распоредуваат по крупноста врз основа на мерењето на пречникот на најширокиот дел на плодот, при што минималниот калибар е: за лимоните 45 mm, за портокалите 53 mm, за грејпфрутите 70 mm, а за различни сорти мандарини 35 mm. Во поглед на крупноста агрумите се распоредуваат на следниот начин:

Портокали калибри	Пречник во mm	Разни сорти мандарини калибри	Пречник во mm
1	87 — 100	1	63 и повеќе
2	84 — 96	2	58 — 69
3	81 — 92	3	54 — 64
4	77 — 88	4	50 — 60
5	73 — 84	5	46 — 56
6	70 — 80	6	43 — 52
7	67 — 76	7	41 — 48
8	64 — 73	8	39 — 46
9	62 — 70	9	37 — 44
10	60 — 68	10	35 — 42
11	58 — 66		
12	56 — 63		
13	53 — 60		

Лимони		Грејпфрут (помело)	
калибри	пречник во mm	калибри	пречник во mm
1	72 — 83	1	109 — 139
2	68 — 78	2	100 — 119
3	63 — 72	3	93 — 110
4	58 — 67	4	88 — 102
5	53 — 62	5	84 — 97
6	48 — 57	6	81 — 93
7	45 — 52	7	77 — 89
		8	73 — 85
		9	70 — 80

Мандарините од сортата Unshiu кои ги исполнуваат пропишаните услови, а имаат пречник од 54 до 64 mm, се распоредуваат во екстра класа. Мандарините од истата сорта со пречник од 44 до 53 mm се распоредуваат во I класа, а мандарините Unshiu со пречник под 44 mm во II класа.

Член 159

Плодовите на агрумите распоредени по наведените скали, во секоја единица на пакување мораат да бидат хомогени по крупноста, и тоа: кога плодовите во пакување се наредени во правилни редови во еден или повеќе слоеви, разликата во големината меѓу најситните агруми може да биде следната: за калибар 1 и 2 — 11 mm, за калибри од 3 до 6 — 9 mm и за калибри од 7 до 13 — 7 mm, за плодовите на мандарини овие разлики се помалки и изнесуваат: за калибри од 1 до 4 — 9 mm, за калибри 5 и 6 — 8 mm и за калибри 7 до 10 — 7 mm, додека за плодовите на лимон, за сите калибри дозволените разлики можат да изнесуваат само 7 mm.

Член 160

Агрумите се пакуваат во различна амбалажа од дрво и картон, како и од пластични и други материјали, со различни димензии и други особини, а во малопродажбата и во помали Кесиња од текстил и пластични влакна и во американски и кабинетски сандаци.

Со оглед на расипливоста, плодовите на агруми мораат да се пакуваат многу внимателно, во погодна нова и чиста амбалажа.

Член 161

Ако агрумите пред пуштањето во промет (во текот на транспортот и чувањето) се третирани со различни фунгициди заради заштита од гниење, како што се дифенилните и други соединенија, тогаш во декларацијата мора да биде означено дека таквите третирања се извршени и дека кората на агрумите не е за јадење.

Кај сортите и бербите на агруми за кои се предвидени пониски услови од квалитетот во поглед на бојата и содржината на сокот, во декларацијата мора да се внесе податок за сортата, односно за бербата.

28. Банани (*Musa sapientum*)

Член 162

Заради пуштање во промет бананите според квалитетот се класираат во три класи — екстра, I и II.

Член 163

При увозот на банани, а пред складирањето, плодовите мораат да бидат со потребната полност и развиеност, со кора од светлозелена боја.

Во текот на складирањето а пред пуштањето во промет на мало, зелените банани мораат да бидат подложени на дозревање до погодниот степен на зрелост (член 164 став 2).

Член 164

Во екстра класа се распоредуваат бананите од висококвалитетни сорти со одличен квалитет во секој поглед, добро развиени и без никакви недостатоци. Масата на одделен плод не смее да биде помала од 100 g.

Во прометот на мало бананите од екстра класа мораат да бидат со погодна зрелост за јадење, што се гледа по карактеристичната жолта боја, пријатно меката конзистенција на месестиот дел на плодот, изразената арома и добриот вкус.

Кај бананите од екстра класа се толерираат само незначителни ситни точки но не и пукнатини на кората, како ни презрелост, односно слузести дамки.

Член 165

Бананите од I класа мораат да им одговараат на условите од член 164 став 2 на овој правилник и да бидат без поголеми недостатоци. Тежината на еден плод не смее да биде помала од 80 g. Се толерираат до 5% презреани плодови.

Се толерираат до 5% плодови со оштетувања од растителни болести и штетници кои не влијаат врз трајноста и употребливоста на плодовите.

Член 166

Бананите од II класа мораат да им одговараат на условите од член 164 став 2 на овој правилник. Бананите можат да бидат и поситни, со тежина под 80 g по парче, но без недостатоци кои им ја намалуваат употребната вредност. Се толерираат до 10% презреани плодови и до 10% плодови со оштетувања кои не влијаат врз трајноста и употребливоста на плодовите.

Член 167

Бананите се пакуваат во различна амбалажа, како од картон, така и од дрво. Амбалажата мора да биде нова и доволно издржлива за да го заштити производот во текот на транспортот и ракувањето.

29. Урми (датули) — *Phoenix dactylifera* L.

Член 168

Заради пуштање во промет урмите по квалитет се класираат во три класи — екстра, I и II.

Член 169

Плодовите на урмите мораат да ги исполнуваат следните минимални услови:

- 1) да бидат цели;
- 2) да бидат здрави, зрели, месести, чисти, нормално развиени, сочни и со еластична конзистенција;
- 3) да бидат без ферментација, без мувла, без видливи оштетувања од паразити, растителни болести и штетници без живи и мртви инсекти или други штетници;

4) да бидат со уедначена боја карактеристична за сортата, од бојата на килибар до светлокостенлива;

5) да бидат без туѓи примеси;

6) да немаат туѓа миризба и вкус;

7) содржината на влагата да не биде поголема од 26% и односот на вкупниот шеќер и водата да изнесува најмалку 2.

Влажноста се пресметува врз основа на разликата во масата пред и по сушењето во сушилица на количина од најмалку 50 g иситнет месец дел на урми за време од 4 часа на температурата од $100^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, со тоа што за ситнење се користат 90% алкохол и песок измиеен во хлороводородна киселина, а потоа исушен.

Член 170

Урмите од екстра класа опфаќаат плодови од одличен квалитет, кои покрај условите од член 169 став 1 точ. 1 до 7 на овој правилник, мораат да имаат боја на килибар мошне сочен и обилен месец дел, уедначена крупност и прозрочно сјајна pokožичка која добро налегнува кон месестиот дел.

Во единица на пакување се толерираат до 3% од масата на плодови кои не ги исполнуваат условите пропишани за екстра класа туку условите пропишани за следната пониска класа, со тоа што да нема ферментирани и исушени плодови, како и плодови кои содржат живи инсекти и други паразити.

Кај урмите од екстра класа можат да се дозволат помали отстапувања од пропишаните услови за квалитетот, со тоа што вкупните отстапувања во единица на пакување не смеат да бидат поголеми од 3% од масата на плодовите.

Урмите од екстра класа мораат да бидат калибрирани, а тежината на плодот во единица на пакување не смее да биде под 7 g.

Член 171

Во I класа се распоредуваат плодови на урми од добар квалитет, кои ги исполнуваат условите од член 169 став 1 точ. 1 до 7 на овој правилник, но можат да имаат и уедначена светлокостенлива боја, сочен и еластичен месец дел и сјајна pokožичка.

Во единица на пакување се толерираат до 5% од масата плодови кои не ги исполнуваат условите пропишани за I класа туку условите пропишани за следната пониска класа, со тоа што да нема ферментирани и исушени плодови, како и плодови кои содржат живи инсекти и паразити.

Кај урмите од I класа можат да се дозволат и помали отстапувања од пропишаните услови за квалитетот, со тоа што вкупните отстапувања во единица на пакување не смеат да бидат поголеми од 5% од масата на плодовите.

Тежината на плодот во единица на пакување не смее да биде под 6 g.

Член 172

II класа опфаќа плодови на урми кои не ги исполнуваат во потполност условите пропишани во член 169 став 1 точ. 1 до 7 на овој правилник, но ги исполнуваат минималните услови за квалитет од член 9 на овој правилник.

Плодовите можат да имаат незначителни пукнатини на pokožичката кои не влијаат врз квалитетот на месестиот дел, како и помали недостатоци во поглед на развиеноста.

Во единица на пакување може да има вкупно 10% од масата на плодови кои не ги исполнуваат

минималните услови за квалитет, од што најмногу 4% од масата плодови со почетни знаци на ферментација и со незараснати напукнатини, но без гнилеж и присуство на живи инсекти.

Плодовите на урмите од I класа не мораат да бидат уедначени по крупноста, но тежината на плодот во единица на пакување не смее да биде под 5 g.

Член 173

Во промет можат да се пуштат и урми од кои е извадена семката со тоа што ова треба да биде посебно означено во декларацијата. Урмите од кои е извадена семката мораат да ги исполнуваат условите од член 169 став 1 точ. 2 до 7 на овој правилник, а се пуштаат во промет само во оригинално пакување.

Член 174

Урмите се пакуваат во различна амбалажа од дрво, картон, пластична маса или целофан, која мора да биде нова, чиста и доволно цврста за да го заштити производот во текот на транспортот и пакувањето, како и да ги обезбеди пропишаните хигиенски услови.

Во декларацијата за урмите од екстра класа и од I класа, покрај другото, мора да биде означен и калибарот.

III. ЗЕЛЕНЧУК

Член 175

Под зеленчук, во смисла на овој правилник, се подразбираат плодови и други делови на градинарски растенија за јадење, како што се лисја, главици, лучници, кртоли, корења, мешунки и стебло, наменети за човечка исхрана во свежа состојба или по кулинарска подготовка, без оглед на кој начин се добиваат — на отворено поле, во градини или како ниски посеви, или во заштитен простор, односно во стаклари и оранжерии.

Член 176

Ако со овој правилник не е определено поинаку, одредбите од чл. 4 до 14 на овој правилник согласно се применуваат и на зеленчук.

Зеленчук не смее да биде натопен. Можат да се мијат само оние делови од зеленчук кои се наоѓале непосредно во земја. Земјата која се наоѓа на тие делови се отстранува пред пуштањето на зеленчукот во промет.

По миењето зеленчук од став 2 на овој член мора да се исцеди.

Зеленчукот не смее да почне да се „пали“, што се случува при слабо проветрување. Лисниот зеленчук не смее да биде свенат, односно пожелтен. Како минимален услов за квалитетот на зеленчукот се зема и условот тој да не биде премногу стар односно презреан.

За прскање и миење на зеленчукот смее да се користи само хигиенски исправна вода за пиење.

Член 177

Во единица на пакување на зеленчук можат да се наоѓаат само производи кои ѝ припаѓаат на истата сорта зеленчук и кои се од ист квалитет.

Ако за одделни видови зеленчук со овој правилник е пропишано, во иста единица на пакување мораат да бидат само производи класирани по крупноста, односно калибрирани.

1. Домати (*Solanum Lycopersicum* Foss. sin. *Lycopersicum esculentum* Mill.)**Член 178**

Заради пуштање во промет доматиите според квалитетот се класираат во три класи — екстра, I и II.

Член 179

За да може да се пушти во промет, плодот на доматиите мора да ги исполнува следните услови за квалитетот:

- 1) да биде добро развиен;
- 2) да биде цел, здрав и чист;
- 3) да биде без ненормална надворешна влажност;
- 4) да нема присуство на туѓа миризба.

Член 180

Според формата на плодот доматиите се распоредуваат во две групи: со тркалезни и со издолжени плодови.

Доматиите со тркалезни плодови можат да имаат сферична и погачеста форма.

Крупноста на доматиите се определува со пречникот на плодот во екваторијална рамнина за сортите со тркалезни плодови, односно со пречник во точката која ѝ припаѓа на најголемата дебелина на плодот — за сортите со издолжени плодови.

Член 181

Според крупноста доматиите со тркалезни плодови се распоредуваат во следните категории:

- 1) мошне ситни, со пречник на плодот од 35 до 40 mm;
- 2) ситни, со пречник на плодот од 40 до 47 mm;
- 3) средно ситни, со пречник на плодот од 47 до 57 mm;
- 4) средно крупни, со пречник на плодот од 57 до 67 mm;
- 5) крупни, со пречник на плодот од 67 до 77 mm;
- 6) мошне крупни, со пречник на плодот од 77 до 87 mm.

Минимален пречник кај доматиите со тркалезни плодови е 35 mm, а кај сортите со издолжени плодови е 30 mm.

Квалитетната класа не е условена со калибража.

Во единица на пакување може да има до 10% плодови на домати кои имаат нешто помал или поголем пречник од означениот во декларацијата, со тоа што кај сортите со тркалезни плодови не може да има плодови под 33 mm, а кај сортите со издолжени плодови — под 20 mm.

Член 182

Доматиите од екстра класа мораат да потекнуваат од една висококвалитетна сорта со најдобри сортни одлики од светски или домашен сортимент. Плодовите на доматиите мораат да бидат типични за сортата по боја, форма и развиеност. Мораат да бидат од одличен квалитет, без недостатоци и калибрирани. Доматиите мораат да бидат доволно и уедначено зрели, цврсти, мазни и рамномерно бојосани со боја карактеристична за сортата.

Во единица на пакување може да има до 5% плодови кои не им одговараат на условите пропишани за оваа класа, но кои ги исполнуваат барањата пропишани за следната пониска класа, при

што се толерираат до 2% плодови со помали зараснати пукнатини.

Член 183

Доматиите од I класа мораат да потекнуваат од добри сорти, мораат да бидат добро развиени, без зелени плодови и недостатоци, особено оние кои би им ја намалиле трајноста и употребната вредност.

Во единица на пакување може да има до 10% плодови на домати кои не ги исполнуваат условите пропишани за I класа, но ги исполнуваат условите пропишани за следната пониска класа, со тоа што не смее да има повеќе од 5% плодови со зараснати пукнатини.

Член 184

Доматиите од II класа мораат да бидат од добар квалитет и можат да имаат извесни недостатоци во поглед на формата, бојата, уедначеноста по крупност, развиеноста и количината на плодови, но мораат да им одговараат на минималните услови (член 9).

Во единица на пакување може да има до 10% плодови со оштетувања и со механички повреди, со тоа што тоа да бидат зараснати пукнатини кои не смеат да бидат подолги од 3 cm.

Член 185

Доматиите се пакуваат во нови и чисти средни отворени плити летварки (JUS D.F1.021) во плити летварки за зеленчук (JUS D.F1.029) и во големи плити летварки (JUS D.F1.022 и JUS D.F1.045).

Во прометот на мало доматиите се пакуваат во различна амбалажа, вклучувајќи ги и погодните кесиња, пластичните подлошки и картонските кутии.

Декларацијата за доматиите од екстра класа и од I класа, покрај другите податоци, мора да содржи и податок за сортата, калибарот и формата на плодовите.

2. Модар патлиџан (*Solanum melongena* L.)**Член 186**

Заради пуштање во промет модриот патлиџан според квалитетот се класира во две класи — I и II.

Член 187

Модриот патлиџан од I класа мора да биде од добар квалитет, нормално развиен, со типични карактеристики за сортата на која ѝ припаѓа, и без недостатоци. Тој мора да биде уедначен по формата, бојата и крупноста, со рачка и со неоштетени чашични ливчиња.

Во единица на пакување може да има до 5% плодови со незначителни механички оштетувања, кои не ја намалуваат употребната вредност на производот.

Член 188

Модриот патлиџан од II класа мора да биде од добар квалитет, нормално развиен и без позначителни недостатоци, со тоа што се толерираат до 10% плодови со недостатоци во вид на механички повреди или без рачка и чашка.

Член 189

За пакување на модар патлиџан се користи главно истата амбалажа која мора да се користи за домати.

3. Пиперка (*Capsicum annuum* L.)

Член 190

Заради пуштање во промет пиперката според квалитет се класира во три класи — екстра, I и II.

Член 191

Пиперката од екстра класа мора да биде од одличен квалитет и да потекнува од иста висококвалитетната сорта. Плодовите мораат да бидат добро развиени, со типични сортни карактеристики и без недостатоци. Плодовите исто така мораат да бидат мазни, месести, уедначени по формата, крупноста, бојата и вкусот (сладок или лут) и мораат да бидат со рачка.

Член 192

Според крупноста на плодовите пиперката од класата екстра се пушта во промет како:

- 1) пиперка бабура, која содржи до 12 парчиња во еден kg;
- 2) домати-пиперка, која содржи до 15 парчиња во еден kg;
- 3) долга пиперка, која содржи до 15 парчиња во еден kg.

Во единица на пакување на благи пиперки може да има до 3% лут пиперки, а во единица на пакување на лут пиперки до 3% благи пиперки.

Член 193

Пиперката од I класа мора да има плодови добро развиени, типични за сортата и уедначени по формата и крупноста, без позначителни недостатоци, со тоа што може да има до 5% лут пиперки во единица на пакување на благи пиперки, или до 5% благи пиперки во единица на пакување на лут пиперки. Се дозволуваат до 5% пиперки со помали механички оштетувања или со напукнатини, кои не ја намалуваат употребната вредност на производот.

Член 194

Според крупноста на плодовите пиперката од I класа се пушта во промет како:

- 1) пиперка бабура, која содржи од 12 до 20 парчиња во еден kg;
- 2) домати-пиперка, која содржи од 15 до 20 парчиња во еден kg;
- 3) долга пиперка, која содржи од 15 до 25 парчиња во еден kg;
- 4) фиферони, ситни пиперки.

Член 195

Пиперката од II класа мора да биде од добар квалитет, со добро развиени плодови без поголеми недостатоци. Се толерира помала уедначеност на плодовите според крупноста и формата, како и помали механички повреди односно пукнатини.

Во единица на пакување на пиперка не смее да има повеќе од 10% плодови со оштетувања од став 1 на овој член.

Во единица на пакување на лут пиперки може да има до 10% благи пиперки, односно во единица на пакување на благи пиперки може да има до 10% лут пиперки.

Член 196

Според крупноста на плодовите пиперката од II класа се пушта во промет како:

- 1) пиперка бабура, која содржи и над 20 парчиња во еден kg;

2) домати-пиперка, која содржи над 20 парчиња во еден kg;

3) долга пиперка, која содржи над 25 парчиња во еден kg;

4) фиферони.

Член 197

Пиперката се пакува во летварки за зеленчук (JUS D.F1.028), во летварки јаголчарки (JUS D.F1.041) големи летварки (JUS D.F1.042), во двојни плитки летварки (JUS D.F1.044) или во картонски кутии. Пиперките од I и II класа можат да се пакуваат и во кошници, како и во чисти вреќи изработени од текстилни или пластични влакна.

Пиперките се пакуваат и во помали Кесиња и во друга погодна амбалажа за комерцијално пакување.

4. Лубеница (*Citrus aedulis* Pang.)

Член 198

Заради пуштање во промет лубениците според квалитет се класираат во две класи — I и II.

Член 199

Лубениците од I класа мораат да бидат од многу добар квалитет, правилно развиени, зрели, благи, типични за сортата, со рачка од најмалку 4 cm, без траги на растителни болести и штетници, а особено на антракноза. Семките мораат да бидат нормално развиени, зрели и мораат да се одделуваат од делот за јадење (освен лубениците без семки).

Дозволен е помали отстапувања во поглед на бојата на кората карактеристична за сортата, а особено бојата на делот кој е во допир со земјата.

Член 200

Лубениците од II класа мораат да ги исполнуваат условите од член 199 на овој правилник, со тоа што можат да имаат помали недостатоци во поглед на бојата на кората и помали механички повреди и оштетувања од растителни болести и штетници.

Може да се толерира и рачка помала од 4 cm.

Член 201

Според крупноста лубениците се распоредуваат на следниот начин:

- 1) ситни, до 2 kg;
- 2) средно ситни, од 2 до 3 kg;
- 3) средно крупни, од 3 до 5 kg;
- 4) крупни, од 5 до 7 kg;
- 5) мошне крупни, над 7 kg.

Во едно пакување или партија, до 10% лубеници можат да имаат помала или поголема тежина од означената, со тоа што поединечни лубеници од II класа не можат да бидат полесни од 1 kg, а од I класа од 3 kg.

Член 202

Лубениците во растурена состојба се пакуваат во големи сандаци за зеленчук и во вреќи. Се транспортираат со превозни средства, евентуално со прегради за отворено пакување (JUS D.F1.035).

5. Дињи (*Cucumis melo* L.)

Член 203

Заради пуштање во промет, дињите според квалитетот се класираат во две класи — I и II.

Член 204

Дињите, од I класа мораат да бидат од мошне добар квалитет, цели, зрели, чисти, уедначени по формата, бојата и големината, со благ меснат дел што има арома типична за сортата, без рачка, или со рачка долга до 2 cm, во зависност од сортата.

Дињите се класираат според големината, со тоа што во една партија или пакување разликата во тежината помеѓу најмалите и најголемите дињи да не биде поголема од 0,5 kg.

Се толерираат до 5% дињи со пукнатини и со механички повреди.

Член 205

Дињите од II класа мораат да ги исполнуваат условите од член 204 став 1 на овој правилник, со тоа што во партијата или пакувањето може да има до 5% недоволно зрели или презреани плодови и до 10% плодови со механички повреди или пукнатини.

Член 206

Дињите се пакуваат во големи плитки летварки (JUS D.E1.021), во летварки јаболчарки (JUS D.F1.026 и JUS D.F1.037) во длабоки летварки за зеленчук (JUS D.F1.028) и во двојни плитки летварки (JUS D.F1.044). Дињите можат да се пакуваат и во палетни сандаци, како и во преградениот простор на превозните средства (JUS D.F1.035).

6. Краставици (*Cucumis sativus* L.)

Член 207

Заради пуштање во промет, краставиците се класираат во две класи — I и II.

Член 208

Краставиците од I класа мораат да бидат од иста сорта, цврсти, сочни, правилно развиени, мазни, зелени, прави, без горчливост, без шуплини, уедначени по форма, должина и боја, без деформирани плодови, со рачка долга до 1 cm.

Според должината и тежината на плодовите, краставиците се сортираат и пуштаат во промет како краставици со над 40 cm должина, односно над 700 g маса и како краставици со 20 до 40 cm должина, односно со 350 до 700 g маса.

Во единица на пакување може да има до 2% плодови со механички оштетувања што битно не влијаат на квалитетот на плодот.

Член 209

Краставиците од II класа мораат да им одговараат на условите од член 208 став 1 на овој правилник, со тоа што не мораат да бидат класирани по големина и што во единица на пакување може да има до 5% пукнати и механички оштетени плодови.

Член 210

Краставиците се пакуваат во големи отворени плитки летварки (JUS D.F1.022), во длабоки летварки за зеленчук (JUS D.F1.028), во плитки летварки за зеленчук (JUS D.F1.029), во летварки јаболчарки (JUS D.F1.037), во длабоки отворени летварки (JUS D.F1.041), во големи летварки (JUS D.F1.042), во двојни плитки летварки (JUS D.F1.044) и во картонски кутии.

Во прометот на мало краставиците можат да се пакуваат и во картонска, текстилна и слична комерцијална амбалажа (на пример обложување со фолија од пластична маса).

7. Тиквички (*Cucurbita pepo* L.)

Член 211

Заради пуштање во промет тиквичките се класираат во две класи — I и II.

Член 212

Тиквичките од I класа мораат да бидат млади, правилно развиени, со мазна нежна кора и уедначени по обликот, големината и бојата.

Според должината на плодот тиквичките се пуштаат во промет како тиквички до 20 cm должина и тиквички над 20 cm должина.

Во единица на пакување може да има до 5% плодови со помали механички оштетувања што не ја намалуваат употребната вредност на плодовите.

Член 213

Тиквичките од II класа мораат да им одговараат на условите од член 212 став 1 на овој правилник, со тоа што не мораат да бидат уедначени по обликот, големината и бојата и што во единица на пакување може да има до 10% плодови со помали механички оштетувања.

Член 214

Тиквичките се пакуваат во големи отворени плитки летварки (JUS D.F1.022) во летварки-јаболчарки (JUS D.F1.026) во плитки летварки за зеленчук (JUS D.F1.029), како и во картонски кутии.

8. Тикви-печенки и тикви (*Cucurbita* sp.)

Член 215

Заради пуштање во промет, тиквите-печенки и тиквите се класираат во две класи — I и II.

Член 216

Тиквите-печенки и тиквите од I класа мораат да бидат од иста сорта, правилно развиени, уедначени по формата, големината и бојата, собрани со рачка, а масата на секој одделен плод мора да изнесува најмалку 1 kg.

Во единица на пакување може да има до 5% плодови без рачки и до 5% плодови со помали оштетувања што значително не ја намалуваат употребната вредност на производот.

Член 217

Тиквите-печенки и тиквите од II класа мораат да им одговараат на условите од член 216 став 1 на овој правилник, со тоа што во единица на пакување може да има до 10% плодови без рачки и до 10% механички оштетени плодови.

9. Млад компир (*Solanum tuberosum* L.)

Член 218

Младиот компир се произведува и пушта во промет заради користење за човечка исхрана, како ново производство, најдоцна до 1 август.

Младиот компир се вади пред полната зрелост и веднаш се пушта во промет. Кртолите мораат да имаат тенка и нежна pokožичка која лесно се симнува под притисок на прстот.

Член 219

За да може да се пушти во промет, младиот компир мора, при дозволените отстапувања пропишани

за секоја класа, да ги исполнува следните минимални услови на квалитетот и на хигиенската исправност:

1) да се со нормално развиени кртоли од иста сорта, чист, здрав, цел и тврд;

2) да е без компиров рак (*Synchytrium endobioticum*), без прстенест бактериски гнилеж (*Corynebacterium sependonicum*), без слузест гнилеж (*Pseudomonas solanacearum*, *Colletotrichum lagenarium*, *Phytophthora infestans*, *Phisoctonia solani*, *Phythora operculella*);

3) да е без туѓа миризба и вкус;

4) да е без ненормална надворешна влажност и да не е збрчкан;

5) кртолите да не се нападнати од компирова мувла;

6) да е без поголеми деформации, рфести дамки, внатрешни шуплини и без стакленост на кртолите;

7) да нема поголеми недостатоци, и тоа: зелена колорација на површината (ако преминува 10% од површината на кртолата, а со лупење на покожичката не може да се отстрани), површинска краставост (ако преминува 25% од површината на кртолата) и потешки недостатоци (ако преминуваат 10% од масата на кртолата).

Член 220

Младиот компир се калибрира со мерење на пречникот на кртолата со квадратниот отвор од соодветна должина на страницата. Во зависност од формата на кртолата пречникот на младиот компир мора да биде најмалку:

1) за сите сорти од 20 април — — — 28 mm

2) за другите сорти од 20 мај, и тоа:

а) за долгнавестите и полудолгнавести-те сорти — — — — — 36 mm

б) за тркалезните и овалните сорти — 35 mm

Долгнавести и полудолгнавести сорти се оние сорти кај кои просечната должина на кртолата барем двојно е поголема од просечната ширина.

Во единица на пакување најголемата разлика во пречникот помеѓу најголемата и најмалата кртола може да биде за екстра класа 20 mm, а за I класа 30 mm.

Член 221

Заради пуштање во промет, младиот компир се класира во три класи — екстра, I и II.

Член 222

Младиот компир од екстра класа мора да биде од иста сорта, нормално развиен и уедначен по формата, големината и квалитетот. Мора да има нежна покожичка со јадри кртоли без никакви недостатоци.

Во единица на пакување, младиот компир од екстра класа може да содржи до 1% туѓи примеси (земја, никулци) и најмногу до 4% од вкупната маса на кртолите со недостатоци предвидени во одредбите на член 219 точ. 5, 6 и 7 на овој правилник, со тоа што најмногу 1% од кртолите да има зелена колорација на површината над 10%. Може да има најмногу 1% кртоли нападнати од компирова мувла.

Во единица на пакување се дозволуваат до 3% од масата кртоли со пречник од 5 mm поголем или помал од пропишаниот.

Член 223

Младиот компир од I класа мора да биде од добар квалитет и здрав, а во поглед на големината и својствата на кртолите треба да ги исполнува усло-

вите пропишани за младиот компир од екстра класа, со тоа што се толерира до 1% на туѓи примеси (земја, никулци). Во единица на пакување може да има до 6% од вкупната маса кртоли со недостатоци што се предвидени во член 219 точ. 5, 6 и 7 на овој правилник (со тоа што може да има најмногу 1% кртоли со зелена колорација на површината над 10% и 1% кртоли нападнати од компирова мувла).

Во единица на пакување може да има најмногу 4% плодови со пречник од 5 mm поголем или помал од пропишаниот.

Се толерираат и до 2% кртоли од друга сорта во единица на пакување.

Член 224

Младиот компир од II класа мора да биде здрав и погоден за човечка исхрана, со тоа што не мора да биде изедначен според сортата. Се дозволува до 10% од масата на кртолите да не ги исполнуваат условите пропишани во член 219 точ. 5, 6 и 7 на овој правилник (со тоа што може да има најмногу 1% кртоли со зелена колорација на површината над 10%, односно 1% од масата на кртолите нападнати од компирова мувла и до 2% повеќе оштетени и нагнени кртоли).

Во единицата на пакување може да има најмногу 2% туѓи примеси (земја, никулци) и до 4% од масата на кртолите со пречник од 5 mm поголем или помал од пропишаниот.

Член 225

Младиот компир се пакува во отворени плитки летварки (JUS D.F1.022) во летварски јаболчарски (JUS D.F1.026 и JUS D.F1.037), во вреќи од јута (JUS F.C4.020) и во вреќи од синтетички влакна. Материјалот за амбалажа мора да биде нов и чист.

Во прометот на мало младиот компир се пакува во помали кесиња од различен материјал (на пр. од текстилни или од пластични влакна). Оваа амбалажа може да содржи 1,2 и 5kg млад компир. Раниот компир од екстра класа мора да се пакува во затворена амбалажа.

Во декларацијата треба да се означи класата и формата на младиот компир како: тркалезен, овален, тркалезен до долгнавест, потоа називот на сортата (екстра класа и за I класа), масата во еден kg и фирмата, односно називот и адресата на производителот што го пушта во промет компирот.

10. Компир (*Solanum tuberosum* L.)

Член 226

Компирот се вади во полна физиолошка зрелост, а е наменет за човечка исхрана.

За да може да се пушти во промет компирот мора, освен дозволените отстапувања пропишани за секоја класа, да ги исполнува условите на квалитетот пропишани во член 219 точ. 1 до 7 на овој правилник.

Компирот се калибрира со мерење на пречникот на кртолата со квадратниот отвор од соодветна должина на страницата. Зависно од обликот на кртолата пречникот на компирот мора да биде најмалку:

1) за долгнавести и полудолгнавести сорти — — — — — 30 mm

2) за тркалезни и овални сорти — — 35 mm

Долгнавести и полудолгнавести сорти се оние сорти кај кои просечната должина на кртолата е барем двапати поголема од просечната ширина.

Во единица на пакување разликата во пречникот помеѓу најголемата и најмалата кртола може да биде 20 mm за екстра класа, и 30 mm за I класа.

Компирот што се пушта во промет по 1 септември мора да има терда покожичка.

Член 227

Заради пуштање во промет, компирот според квалитетот се класира во три класи — екстра, I и II.

Член 228

Компирот од екстра класа мора да биде физиолошки зрел, од иста сорта, нормално развиен и уедначен по формата, големината и бојата. Кртолите мораат да бидат со специфичен вкус, без никулци и без збрчкана или оштетена покожичка.

Во единица на пакување е дозволено најмногу 1% на туѓи примеси (земја, никулци) и најмногу 6% од вкупната маса на кртолите со недостатоци предвидени во член 219 точ. 2 до 7 на овој правилник (со тоа што може да има најмногу 1% кртоли со зелена колорација на површината над 10% и 1% кртоли нападнати од компирова мувла, збрчкани или нагниени).

Во единица на пакување се дозволуваат до 3% од масата на кртоли со пречник од 5 mm поголем или помал од пропишаниот.

Член 229

Компирот од I класа мора да биде физиолошки зрел и здрав, а во поглед на големината и својствата како и компирот од екстра класа, со тоа што се толерира до 1% туѓи примеси (земја, никулци) и до 8% од масата на кртоли со недостатоци предвидени во член 219 точ. 2 до 7 на овој правилник (со тоа што може да има најмногу 1% кртоли со зелена колорација на површината над 10% и 1% кртоли нападнати од компирова мувла, односно збрчкани или нагниени).

Во единица на пакување се толерираат до 2% од масата на кртоли од друга сорта од онаа што е назначена на пакувањето, како и до 4% на кртоли со пречник кој е за 5 mm помал или поголем од пропишаниот.

Член 230

Компирот од II класа мора да биде здрав и погоден за човечка исхрана, односно мора да им одговара на минималните услови пропишани во член 219 на овој правилник. Се дозволуваат до 2% туѓи примеси (земја, никулци) и до 10% од масата на кртоли со недостатоци предвидени во член 219 точ. 2 до 7 на овој правилник (со тоа што може да има најмногу 1% кртоли со зелена колорација на површината над 10%, до 5% од масата на кртоли со пукнатини, посекотини, нагмечувања, како и до 2% нагниени кртоли, односно кртоли нападнати од компирова мувла).

Во единица на пакување се допуштаат најмногу 4% од масата на кртоли што се со 5 mm поголем или помал пречник од пропишаниот.

Член 231

Компирот чии кртоли зависно од формата, имаат пречник помал од 30 mm односно 35 mm (член 226 став 3), може да се пушта во промет само со ознаката: „ситен компир“.

Во единица на пакување на ситниот компир не смее да има повеќе од 4% земја и туѓи примеси, ниту вкупно повеќе од 10% кртоли со нагмечувања, напукнатини, посекотини, и други оштетувања, со тоа што не смее да има повеќе од 2% нагниени кртоли.

Член 232

Компирот се пакува во амбалажата од член 225 на овој правилник, а може да се испорачува и во растурена состојба (ринфуза), со тоа што превозно-

то средство да се прегради или подот и сидовите на превозното средство да се обложат со погоден материјал.

Декларацијата за компирот од екстра класа и од I класа, покрај другото, мора да содржи и податок за сортата и калибарот.

11. Зелка (*Brassica oleracea* var. *capitata* L.)

Член 233

Според времето на бербата зелката може да биде рана (летна), доцна (есенска) и зимска.

Заради пуштање во промет зелката според квалитетот се класира во две класи — I и II.

Член 234

Во I класа се распоредува зелката чии главици се добро развиени, цели, цврсти, збиени, уедначени по формата, големината и бојата, без одвоени листови и со корен (кочан) отсецен до основницата на главицата.

Раната зелка, според масата на главицата, се пушта во промет како рана зелка до 1 kg, рана зелка од 1 до 2 kg, и рана зелка над 2 kg.

Доцната зелка, според масата на главицата, се пушта во промет како доцна зелка од 1 до 2 kg и доцна зелка над 2 kg.

Зимската зелка, според масата на главицата се пушта во промет како зимска зелка од 0,75 до 1,5 kg и зимска зелка над 1,5 kg на масата од една главица.

Зелката од I класа мора да има три обвивни заштитни листови.

Член 235

Зелката од II класа мора да има главици што им одговараат на условите од член 234 на овој правилник, со тоа што во единица на пакување може да има до 10% главици со напукнатини и со механички повреди.

Член 236

Раната зелка се пакува во летварки-јаболчарки (JUS D.F1 026 или JUS D.F1.037) и во длабоки летварки за зеленчук (JUS D.F1 028), а доцната зелка може да се испорачува и во прегради за отворени пакувања во растурена состојба (JUS D.F1.035) и во вреќи од синтетичко влакно.

12. Карфиол (*Brassica oleracea* var. *botrytis* L.)

Член 237

Заради пуштање во промет карфиолот според квалитетот се класира во три класи-екстра, I и II.

Член 238

Карфиолот од екстра класа мора да има цврсти главици, збиени цели од бела боја, уедначени по формата и крупноста и заштитени со неопходен број на скратени обвивни листови (од 3 до 5), а коренот (кочанот) мора да биде исечен до основницата на обвивниот лист.

Според големината на главицата, мерено по нејзиниот лак, карфиолот од екстра класа се пушта во промет како карфиол со лак над 30 cm, карфиол со лак од 25 до 30 cm, карфиол со лак од 20 до 25 cm, и карфиол со лак од 15 до 20 cm.

Член 239

Карфиолот од I класа мора да има главици што им одговараат на условите од член 238 на овој правилник, со тоа што главиците можат да бидат жолтеникавобела боја и што во единица на пакување

може да има главици со лаж под 15 cm, но не под 10 cm, како и до 5% механички оштетени главици.

Член 240

Карфиолот од II класа мора да има главици полуцврсти, бели, со зеленкавобела или жолтеникаво-бела боја и со неопходен број скратени заштитни обвивни листови (од 3 до 5), коренот (кочанот) мора да биде исечен до основницата на обвивниот лист, а главиците можат да бидат неуедначени по формата и големината, помалку збиени и со прораснати листови.

Во единица на пакување може да има до 10% главици со механички повреди и со оштетувања од штетници.

Член 241

Карфиолот се пакува во длабоки летварки за зеленчук (JUS D.F1.028) во големи летварки без капак (JUS D.F1.042), во големи летварки со капак (JUS D.F1.045), како и во погодни картонски кутии.

13. Кел (Brassica oleracea var. sabauda)

Член 242

Заради пуштање во промет келот (ран и зимски) според квалитетот се класира во две класи — I и II.

Член 243

Келот од I класа мора да има цврсти главици, добро развиени, уедначени по формата и крупноста и без пукнатини, а коренот (кочанот), мора да биде исечен до обвивниот лист. Главиците можат да имаат најмногу до 2 обвивни листа што не смеат да бидат од жолта боја. Зимскиот кел од приморјето може да има и повеќе обвивни листови.

Според масата на главицата, келот од I класа се пушта во промет како ран кел — со главица на масата од 0,30 до 0,75 kg, од 0,75 до 1,25 kg и над 1,25 kg, и како доцен кел — со главица на масата од 1 до 1,50 kg, од 1,50 до 2 kg и над 2 kg.

Член 244

Келот од II класа мора да има главици што им одговараат на условите од член 243 став 1 на овој правилник, со тоа што главиците можат да имаат до 3 обвивни листа и што во единица на пакување може да има до 10% главици со механички повреди и со оштетувања предизвикани од штетници.

Според масата на главицата, келот од II класа се пушта во промет како ран кел — со главица на масата од 0,25 kg, до 1 kg, од 1 до 2 kg и над 2 kg, и како доцен кел — со главица на масата од 0,5 до 1,5 kg, од 1,5 до 2,5 kg и над 2,5 kg.

Член 245

Раниот кел се пакува во летварки-јаболчарки (JUS D.F1.026 или JUS D.F1.037), во длабоки летварки за зеленчук (JUS D.F1.028) и во картонски кутии, а доцниот кел во прегради за отворено пакување (ринфуза — JUS D.F1.035) и во вреќи ткаени од синтетичко влакно.

14. Кел папчар (Brassica oleracea var. gemmifera)

Член 246

Заради пуштање во промет келот папчар според квалитетот се класира во три класи — екстра, I и II.

Член 247

Во екстра класа се распоредува келот папчар кој има цврсти, збиени главици со карактеристична

зелена боја, со пречник од 25 до 30 mm и кои се без жолти ливчиња и други недостатоци.

Член 248

Во I класа се распоредува келот папчар со приближно исти особини како и келот папчар од екстра класа, со тоа што пречникот му е од 18 до 24 mm, а не пројавува недостатоци кои позначително би му ја намалиле употребната вредност.

Член 249

Во II класа се распоредува келот папчар што ѝ одговара на I класа, кој има пречник над 35 mm, а не пројавува недостатоци што позначително би му ја намалиле употребната вредност.

Член 250

Келот папчар се пакува во кесиња од синтетички и други влакна од по: 0,5 kg, 1 kg, 3 kg и 5 kg.

15. Келераба (Brassica oleracea var. gongylodes)

Член 251

Заради пуштање во промет келерабата (рана и доцна) според квалитетот се распоредува во две класи — I и II.

Член 252

Келерабата од I класа мора да има главици со свежо зелено лисје, цврсти, цели и уедначени по формата, крупноста и бојата, а месото на главицата мора да биде без цврсти целулозни влакна.

Во единица на пакување може да има до 5% главици со помали механички оштетувања.

Според големината на главицата раната келераба се пушта во промет со пречник на главицата од 3 до 5 cm, од 5 до 7 cm, или над 7 cm, а доцната келераба — со пречник на главицата од 5 до 7 cm и над 7 cm.

Член 253

Келерабата од II класа мора да има главици што им одговараат на условите од член 252 на овој правилник со тоа што во единица на пакување може да има до 10% главици со механички оштетувања.

Член 254

Келерабата се пакува во плитки летварки (JUS D.F1.029), во летварки-јаболчарки (JUS D.F1.037) и во картонски кутии.

16. Кинеска зелка (Brassica pekinensis, Rupr.)

Член 255

Според времето на бербата кинеската зелка може да биде рана, есенска и зимска.

Заради пуштање во промет кинеската зелка според квалитетот се класира во две класи — I и II.

Член 256

Во I класа се распоредуваат главиците на кинеската зелка со карактеристична форма за сортата, збиени, уедначени по формата, бојата и големината и без одвоени листови.

Главиците мораат да бидат без оштетувања предизвикани од растителни болести и штетници.

Член 257

Кинеската зелка од II класа ги опфаќа главиците кои мораат да им одговараат на условите од член 256 на овој правилник, со тоа што во единицата на пакување може да има до 10% гла-

вици што се помалку збиени, со неуредна големина и со незначителни механички повреди.

Кинеската зелка од I и II класа се пакува во длабоки летварки за зеленчук (JUS D.F1.028), во големи летварки со капак и без капак, како и во погодни картонски кутии.

17. Морков — шаргарепа (*Daucus carota* L.)

Член 258

Заради пуштање во промет морковите според квалитетот се класираат во три класи — екстра, I и II.

Член 259

Морковот од екстра класа мора да има својства карактеристични за сортата и мора да има мазни корења со правилен облик кои на должина од 0,5 cm можат да имаат зелена или пурпурна боја и кои не смеат да бидат механички оштетени или да имаат други недостатоци.

Член 260

Морковот од I класа мора да им одговара на условите од член 259 на овој правилник, со тоа што корењата не мораат да имаат правилен облик и можат да имаат помали пукнатини, и што корењата, со должина до 8 cm на должина до 1 cm можат да имаат зелена или пурпурна боја, а корењата со должина над 8 cm на должина до 1,6 cm зелена или пурпурна боја.

Член 261

Морковот од II класа мора да им одговара на условите од член 9 на овој правилник, со тоа што корењата, со должина до 8 cm на должина до 1,5 cm можат да имаат зелена или пурпурна боја, а корењата со должина над 8 cm на должина до 2,5 cm зелена или пурпурна боја.

Член 262

Раните сорти на морков и сортите на морков со мал корен мораат да имаат пречник на коренот од 10 до 40 mm.

Сортите на морков од главната берба од класата екстра и сортите на морков со голем корен од класата екстра, мораат да имаат пречник на коренот од 20 до 40 mm, а морковите од I и II класа — пречник на коренот од 20 до 50 mm.

Член 263

Декларацијата за морковот од екстра класа мора да содржи и ознака на сортата.

Член 264

Морковот се пакува во длабоки летварки за зеленчук (JUS D.F1.037), во длабоки отворени летварки (JUS D.F1.041) во двојни плиткы летварки (JUS D.F1.044) и во картонски кутии, во пластични перфорираны вреќи до 5 kg и во вреќи од синтетички влакна.

Морковот може да се испорачува и во растурена состојба (ринфуза), со тоа што плодот и сидовите на превозното средство мораат да бидат обложени со слама или со друг погоден материјал.

18. Цвекло (*Beta vulgaris* subsp. *rubra* L.)

Член 265

Заради пуштање во промет цвеклото според квалитетот се класира во две класи — I и II.

Член 266

Цвеклото од I класа мора да има корен уедначен по обликот, големината и бојата на месестиот дел која е карактеристична за сортата. Месестиот дел мора да биде без бели пруги (прстени) без цврсти целулозни влакна и без чатали. Лисјето на цвеклото мора да биде отсечено 2 cm над коренот.

Според големината на коренот цвеклото од I класа се пушта во промет како цвекло со пречник од 5 до 8 cm и како цвекло со пречник од 8 до 12 cm.

Во единица на пакување може да има до 5% корења со помали механички оштетувања.

Член 267

Цвеклото од II класа мора да им одговара на условите од член 266 на овој правилник, со тоа што корењата не мораат да бидат уедначени по обликот, големината и бојата и што во единица на пакување може да има вкупно до 15% напукнати и механички оштетени корења.

Член 268

Цвеклото се пакува во летварки јаболчарки (JUS D.F1.026 или JUS D.F1.027) во картонски кутии и во прегради за отворено пакување (ринфуза — JUS D.F1.035), како и во вреќи од синтетички влакна.

19. Трупка (*Raphanus sativus* L. var. *maior*)

Член 269

Заради пуштање во промет трупката по квалитетот се класира во две класи — I и II.

Член 270

Трупката од I класа мора да има сочен корен, уедначен по обликот, големината и бојата и без цврсти целулозни влакна и пуплини. Лисјето на трупката мора да биде отстрането од главицата на коренот.

Според големината на коренот трупката од I класа се пушта во промет како трупка со пречник на коренот од 6 до 8 cm и трупка со пречник на коренот од 8 до 10 cm.

Во единицата на пакување може да има до 5% корење со помали механички оштетувања.

Член 271

Трупката од II класа мора да им одговара на условите од член 270 на овој правилник, со тоа што коренот не мора да биде уедначен по обликот, големината и бојата, и што во единица на пакување може да има до 20% напукнати и механички оштетени корења.

Член 272

Трупките се пакуваат во летварки јаболчарки (JUS D.F1.026 или JUS D.F1.027), во картонски кутии или во прегради за отворено пакување (ринфуза — JUS D.F1.035).

Член 273

Заради пуштање во промет трупкички според квалитетот се класираат во две класи — I и II.

20. Трупкички (*Raphanus sativus* var. *radicola* L.)

Член 274

Трупкичките од I класа мораат да имаат свеж, сочен корен, со боја карактеристична за сортата, без шуплини, непрораснат, без цврсти целулозни влакна и со пречник од 1,5 до 2 cm, а лисјето мора да биде свежо и со зелена боја.

Трупкичките што се пуштаат во промет мораат да бидат поврзани во врзопчиња од 10, 15 или 20 парчиња.

Можат да се пуштаат во промет и трупкички без лисја.

Во единица на пакување може да има до 5% корење со помали механички оштетувања.

Член 275

Трупкичките од II класа мораат да им одговараат на условите од член 274 на овој правилник, со тоа што во единица на пакување може да има до 5% корења со шуплини и до 10% корења со пукнатини, со помали механички оштетувања и со овенати лисја, и пречникот на коренот не може да биде помал од 1 cm.

Член 276

Трупкичките се пакуваат во летварки јаболчарки (JUS D.F1.026), во длабоки летварки за зеленчук (JUS D.F1.028), во плитки летварки за зеленчук (JUS D.F1.029), во длабоки отворени летварки (JUS D.F1.041) и во картонски кутии.

Трупкичките без лисја се пакуваат во погодна комерцијална амбалажа до 0,5 cm (како јаготките).

21. Бросква — подземна келераба (*Brassica napus* var. *parobrassica*)

Член 277

Заради пуштање во промет бросквата според квалитетот се класира во две класи — I и II.

Член 278

Бросквата од I класа мора да има корен уедначен по големината, едар, сочен, со крто месо, без шуплини и бели пруги и без цврсти целулозни влакна.

Бросквата од I класа се пушта во промет како бросква со пречник на коренот од 6 до 8 cm и како бросква со пречник на коренот над 8 cm.

Во единица на пакување може да има до 5% напукнати и механички оштетени корења.

Член 279

Бросквата од II класа мора да им одговара на условите од член 278 на овој правилник, со тоа што корењата не мораат да бидат уедначени по големина и што во единица на пакување може да има до 10% напукнати и механички оштетени корења.

Член 280

Бросквата се пакува во летварки јаболчарки (JUS D.F1.026 или JUS D.F1.027) или во препради за отворено пакување (ринфуза — JUS D.F1.035).

22. Блитва (*Beta vulgaris* subsp. *cicla* f. *hortensis* i f. *macropleura*)

Член 281

Во производството и во прометот е застапена листеста блитва (f. *hortensis*) кај која се користи листот и ребреста блитва кај која се користи лисната рачка со централниот нерв.

Заради пуштање во промет листестата и ребрестата блитва според квалитетот се класираат во две класи — I и II.

Член 282

Во I класа се класира листестата блитва која е чиста, а по развиеноста, бојата и сочноста на листовите е типична на сортата и за производственото подрачје. Листестата блитва од I класа мора да биде без никакви недостатоци, а особено без овенатост, оштетувања предизвикани од габички и од инсекти и без неприродна влажност.

Ребрестата блитва од I класа мора да биде добро развиена, чиста и без никакви недостатоци.

Во единица на пакување до 10% од масата на производот може да отстапува од условите на квалитетот пропишани за оваа класа, со тоа што да ги исполнува условите на квалитетот пропишани за следната пониска класа.

Член 283

Во II класа се класираат листестата и ребрестата блитва, кои поради помали недостатоци во поглед на развиеноста на листот и на лисната рачка не одговараат на I класа, но мораат да бидат чисти и да им одговараат на минималните услови на квалитетот (член 9).

Во единица на пакување 10% од производот може да отстапува од пропишаните услови на квалитетот, под услов да се погодни за исхрана.

Член 284

Листестата и ребрестата блитва се пакуваат во летварки јаболчарки (JUS D.F1.037), во длабоки летварки за зеленчук (JUS D.F1.028) како и во картонски кутии.

23. Спанаќ (*Spinacea oleracea* L.)

Член 285

Заради пуштање во промет спанаќот според квалитетот се класира во две класи — I и II.

Член 286

Спанаќот од I класа мора да има специфична зелена боја зависно од сортата и годишното време, без примеси на земја и отпадоци, без оштетување од растителни болести и штетници, со скратени рачки, што не можат да бидат подолги од 10 cm и со цели лисја.

Кај спанаќот со розета коренот мора да биде отсечен непосредно над надворешната круна на лисјата.

Член 287

Спанаќот од II класа мора да им одговара на условите од член 286 на овој правилник, со тоа што во единица пакување може да има до 10% спанаќ со послабо пожолтени лисја и со лисја со оштетување од мраз, болести и штетници и со прораслини.

Член 288

Во иста единица пакување не можат заедно да се пакуваат спанаќот во лист и спанаќот во розета.

Член 289

Спанаќот се пакува во длабоки летварки за зеленчук (JUS D.F1.028), во летварки јаболчарки (JUS D.F1.037) во длабоки отворени летварки (JUS D.F1.041), во големи летварки (JUS D.F1.042), во двојни плитки летварки (JUS D.F1.044) и во картонски кутии.

24. Главичеста салата (*Lactuca sativa* L.)**Член 290**

Заради пуштање во промет главичестата салата според квалитетот се класира во две класи — I и II.

Член 291

Главичестата салата од I класа мора да има цврсти главици, нежни, крти, развиени, уедначени по облик и боја, со затворени лисја, а коренот мора да ѝ биде отсечен така што да не е подолг од 1 cm.

Според големината и тежината на главицата главичестата салата од I класа се пушта во промет како зимска салата со главици на масата тешки најмалку 200 g и како пролетна салата со главици на масата тешки најмалку 150 g, со тоа што во единица на пакување разликата во масата на одделни главици не смее да изнесува повеќе од 50 g.

Во единица на пакување може да има до 5% главици со недостатоци во поглед на бојата и со помали оштетувања.

Член 292

Главичестата салата од II класа мора да им одговара на условите од член 291 на овој правилник, со тоа што не мора да има соодветна најмала маса од 200, односно од 150 g, и што во единица на пакување може да има до 15% главици со недостатоци во поглед на бојата и со механички оштетувања.

Член 293

Главичестата салата се пакува во длабоки летварки за зеленчук (JUS D.F1.028), во длабоки отворени летварки (JUS D.F1.041), во големи летварки (JUS D.F1.042), во двојни плитки летварки (JUS D.F1.044) и во картонски кутии.

25. Ендивиа (*Cichorium endivia* L.)**Член 294**

Заради пуштање во промет ендивиајата според квалитетот се класира во две класи — I и II.

Член 295

Ендивиајата од I класа мора да биде цврста, добро развиена, без корен, уедначена по големината и бојата и распоредена по големината и бојата (бледност и етиолираност на лисјата).

Во единица на пакување може да има до 5% ендивии со неедначена боја на срцето (бледност на внатрешните лисја) и до 5% лисја со помали оштетувања од растителни болести и штетници.

Член 296

Ендивиајата од II класа мора да им одговара на условите од член 295 на овој правилник, со тоа што во единица на пакување може да има до 10% од ендивии со неедначена боја на срцето и до 10% лисја со оштетувања од растителни болести и штетници.

Член 297

Ендивиајата се пакува во длабоки летварки за зеленчук (JUS D.F1.028), во плитки летварки за зеленчук (JUS D.F1.029), во длабоки отворени летварки (JUS D.F1.044) и во картонски кутии.

26. Радич (*Cichorium intybus* var. *foliosum* Hegl)**Член 298**

Радичот се одгледува во главички но може да се пушта во промет и како режани лисја. Листовите мораат да бидат уедначени по големината и бојата, без корен и неовлажени. Лисјата не смеат да бидат многу горчливи ниту влакнави и не смеат да имаат туѓи примеси.

Во единица на пакување може да има до 10% од производот со механички оштетени лисја.

Член 299

Радичот се пакува во летварки јаболчарки (JUS D.F1.026) или (JUS D.F1.037) или во длабоки летварки за зеленчук (JUS D.F1.028).

27. Млад кромид (*Allium cepa* L.) и лук (*Allium sativum* L.)**Член 300**

Заради пуштање во промет младиот кромид и лук според квалитетот се класира во две класи — I и II.

Член 301

Младиот кромид и лук од I класа мораат да имаат неразвиена главица, да бидат јадри, со потсечени жилички, со перца од зелена боја што не смеат да бидат оштетени од растителни болести и штетници и добро исчистени од земја.

Како млад кромид и лук од I класа е можно да се пуштаат во промет рани сорти на кромид од типот сребреник со веќе формирана луковица, со сребрено-бела боја, со потсечени жилички и со зелени перца до височина од 10 cm над луковицата. Кромидот и лукот не смеат да содржат остатоци од земја и не смеат да бидат оштетени од растителни болести и штетници.

Според дебелината на стебленцето и големината на луковицата младиот кромид и лук се класираат и пуштаат во промет поврзани во снопочиња од 5, 10 и 15 или 20 стракови, со тоа што во секое снопоче стебленцата, односно луковичките, мораат да бидат уедначени според дебелината.

Член 302

Младиот кромид и лук од II класа мораат да им одговараат на условите од член 301 на овој правилник, со тоа што во единица на пакување може да има до 10% стебленца со жолти и овенати лисја и со механички повреди и оштетувања предизвикани од растителни болести и штетници.

28. Кромид (*Allium cepa* L.)**Член 303**

Заради пуштање во промет кромидот според квалитетот се класира во две класи — I и II.

Член 304

Кромидот од I класа мора да има главици зрели, јадри, цели, непроникувани, уедначени по обликот, големината и бојата, со сува и тенка обвивна лушпа, со тенок врат, со свенати и скратени жилички или без жилички и со пречник што мора да изнесува најмалку 40 mm.

Кромидот наменет за подлого чување мора да има најмалку две обвивни лушпи.

Во единица на пакување може да има до 5% главици со механички повреди и оштетувања предизвикани од растителни болести и штетници.

Член 305

Кромидот од II класа мора да им одговара на условите од член 304 на овој правилник, со тоа што главиците не мораат да бидат уедначени по обликот и бојата, што можат да имаат нагнечувања во траги, помали оштетувања од растителни болести и штетници и помали механички повреди вкупно до 10% и што во единица на пакување може да има до 10% главици во почетна фаза на проникнување, а пречникот на главиците може да биде помал од 40 mm, но не помал од 30 mm.

Член 306

Според големината на главицата кромидот се класира и се пушта во промет со главица со пречник од 30 до 40 mm, од 40 до 50 mm, од 50 до 60 mm и над 60 mm.

Член 307

Младиот кромид, младиот лук и кромидот се пакуваат во големи отворени плитки летварки (JUS D.F1.022), во летварки јаболчарки (JUS D.F1.037), во длабоки летварки за зеленчук (JUS D.F1.028), во картонски кутии и во плитки летварки за зеленчук (JUS D.F1.029), а кромидот и во јутени вреќи бр. 3 и 4 (JUS F.G4.020) како и во вреќи од синтетички влакна.

Младиот кромид и младиот лук, како и кромидот можат да се испорачуваат во отворено пакување (ринфуза — JUS D.F1.035).

29. Лук (*Allium sativum* L.)

Член 308

Заради пуштање во промет лукот според квалитетот се класира во две класи — I и II.

Член 309

Лукот од I класа мора да има главици јадри, цврсти, зрели, суви, со обвивна лушпа, непроникувати, непромрзнати, со кратки жилички или без жилички, со исушено стебленце, уедначени по обликот, големината и бојата и класирани по големината, со тоа што пречникот на главицата мора да изнесува најмалку 30 mm.

Во единица на пакување може да има до 5% главици со пречник помал од 25 mm, како и до 5% главици со одвоени чесни.

Член 310

Лукот од II класа мора да им одговара на условите од член 309 на овој правилник, со тоа што во единица на пакување може да има до 10% главици со одвоени чесни и со механички оштетувања и што пречникот на главицата може да биде помал од 30 mm, но не помал од 20 mm.

Член 311

Лукот се пакува во големи отворени плитки летварки, (JUS D.F1.022), во летварки јаболчарки, (JUS D.F1.026 и JUS D.F1.037), во длабоки летварки за зеленчук (JUS D.F1.028), во плитки летварки за зеленчук (JUS D.F1.029), во картонски кутии и во јутени вреќи бр. 3 или 7 (JUS F.G4.020).

30. Праз (*Allium porrum* L.)

Член 312

Заради пуштање во промет празот според квалитетот се класира во две класи — I и II.

Член 313

За да може да се пушти во промет празот мора да ги исполнува следните услови на квалитетот:

- 1) да е цел (со исклучок на краиштата на корењата и на лисјата што можат да се сечат);
- 2) да има свеж изглед, без формирано вертикално стебло со цвет и семе;
- 3) да е уедначен по должината, дебелината и бојата;
- 4) да е здрав и неоштетен од растителни болести и штетници, од инсекти, габички и др.;
- 5) да е чист, без белузлаво или овенато лисје, со тоа што коренот може да содржи само траги на земја;
- 6) да е без видливи остатоци од хемиски средства;
- 7) да е без ненормална надворешна влага;
- 8) да е без туѓа миризба и вкус;
- 9) да има погоден степен на зрелост, кој му обезбедува манипулирање и транспорт.

Член 314

Празот од I класа мора да биде од добар квалитет, добро развиен и без недостатоци, освен незначителни недостатоци по површината, под услов значително да не ја намалуваат употребната вредност на производот. Белиот дел од стебленцето мора да изнесува најмалку една третина од вкупната должина на празот.

Празот од I класа може да има пречник на стебленцето од 15 до 30 mm и над 30 mm, во зависност од сортата.

Во единица на пакување може да има до 5% стебленца со оштетувања.

Член 315

Празот од II класа мора да ги задоволува минималните услови на квалитетот предвидени во член 314 на овој правилник, при што белиот дел од стебленцето мора да изнесува најмалку една четвртина од вкупната должина на празот.

Во единица на пакување се толерираат до 10% стебленца со механички оштетувања и со незначително количество на земја околу коренот.

Член 316

Празот се пакува во летварки јаболчарки (JUS D.F1.026 или JUS D.F1.037), во длабоки летварки за зеленчук, (JUS D.F1.028), во длабоки отворени летварки (JUS D.F1.041), во картонски кутии и во двојни плитки летварки (JUS D.F1.044).

Празот во малопродажбата се пакува во различна амбалажа од помали димензии (комерцијална амбалажа), како што се кесиња и слично.

31. Целер (*Apium graveolens* L.)

Член 317

Заради пуштање во промет целерот според квалитетот се класира во две класи — I и II.

Член 318

Целерот од I класа мора да има корен цел, цврст, сочен, без шуплини, без цврсти целулозни влакна, без чатали и да биде уедначен по големината и бојата, а листот мора да биде отсеен до коренот.

Според дебелината на коренот целерот се класира и пушта во промет со пречник од 6 до 8 cm и со пречник од 8 до 10 cm.

Во единица на пакување може да има до 5% корења со помали механички оштетувања.

Член 319

Целерот од II класа мора да им одговара на условите од член 318 на овој правилник, со тоа што во единица на пакување може да има до 10% корења со механички оштетувања и што коренот не мора да биде уедначен по големина и боја.

Член 320

Во промет може да се пушта и лист од свеж целер, без оштетувања од растителни болести и штетници, со темнозелена боја, со добро развиени лисја и со нормално развиени скратени рачки.

Член 321

Целерот се пакува во длабоки летварки за зеленчук (JUS D.F1.028), во летварки јаболчарки (JUS D.F1.037), во длабоки отворени летварки (JUS D.F1.041), во картонски кутии и во двојни плитки летварки (JUS D.F1.044).

Целерот од II класа може да се испорачува и во растурена состојба (ринфуза), со тоа што сидовите на превозното средство мораат да бидат обложени со слама или со друг погоден материјал.

32. Магнонос (*Petroselinum hortense Hoffm.*)

Член 322

Заради пуштање во промет магноносот според квалитетот се класира во две класи — I и II.

Член 323

Магноносот од I класа мора да има сочен корен, цел уедначен по обликот и големината и без чатали.

Според големината на пречникот магноносот се класира и пушта во промет со пречник на коренот од 10 до 30 mm и со пречник на коренот над 30 mm.

Во единица на пакување може да има до 5% корења со помали механички оштетувања.

Член 324

Магноносот од II класа мора да им одговара на условите од член 323 на овој правилник, со тоа што коренот не мора да биде уедначен по обликот и големината и што во единица на пакување може да има до 10% напукнати или механички оштетени корења.

Член 325

Во промет може да се пушта и лисје на свеж магнонос, без оштетување, доколку на изглед има свежа темнозелена боја, со добро развиени лисја и со нормално развиени скратени рачки.

Член 326

Магноносот се пакува во длабоки летварки за зеленчук (JUS D.F1.028), во летварки јаболчарки (JUS D.F1.037), во длабоки отворени летварки (JUS D.F1.038), во картонски кутии и во двојни плитки летварки (JUS D.F1.044).

Магноносот од II класа може да се испорачува и во растурена состојба (ринфуза), со тоа што сидовите на превозното средство мораат да бидат обложени со слама или со друг погоден материјал.

33. Паштрнак (*Pastinaca sativa L.*)

Член 327

Заради пуштање во промет паштрнакот според квалитетот се класира во две класи — I и II.

Член 328

Паштрнакот од I класа мора да има сочен корен, цел, уедначен по обликот и големината, без чатали или пукнатини.

Според големината на пречникот коренот на паштрнакот се класира и пушта во промет со пречник од 20 до 40 mm и со пречник над 40 mm.

Во единица на пакување може да има до 5% корења со помали механички оштетувања.

Член 329

Паштрнакот од II класа мора да им одговара на условите од член 328 на овој правилник, со тоа што коренот не мора да биде уедначен по обликот и големината и што во единица на пакување може да има до 10% механички оштетени корења.

Член 330

Паштрнакот се пакува во длабоки летварки за зеленчук (JUS D.F1.028), во летварки јаболчарки (JUS D.F1.037), во длабоки отворени летварки (JUS D.F1.038), во картонски кутии и во двојни плитки летварки (JUS D.F1.044).

Паштрнакот може да се испорачува и во растурена состојба (ринфуза) со тоа што сидовите на транспортното средство мораат да бидат обложени со слама или со друг погоден материјал.

34. Рен (*Armoracia lapathifolia Gillib, sin. Cochlearia armoracea L.*)

Член 331

Заради пуштање во промет ренот според квалитетот се класира во две класи — I и II.

Член 332

Ренот од I класа мора да има јадар корен, бел, неоштетен, мазен, без лисја и без чатали.

Според масата на коренот, ренот се калибрира и пушта во промет како рен со маса на коренот од 100 до 200 g, со маса на коренот од 200 до 300 g и со маса на коренот над 300 g.

Член 333

Ренот од II класа мора да им одговара на условите од член 332 на овој правилник, со тоа што корењата можат да бидат некалибрирани и чаталисти и што во единица на пакување може да има до 10% корења со механички оштетувања.

Член 334

Ренот се пакува во амбалажа и на начинот како што тоа е предвидено со овој правилник за паштрнакот (член 330).

35. Бела шпаргла (*Asparagus officinalis L.*)

Член 335

Заради пуштање во промет белата шпаргла според квалитетот се класира во две класи — I и II.

Член 336

Белата шпаргла од I класа мора да има млади фиданки, крти, мазни, прави, уедначени по дол-

жината, дебелината и бојата, со еднобојни врвови, без дамки, шуплини, пукнатини, со месо јадро и бело и без цврсти целулозни влакна.

Според должината и пречникот на фиданките, белата шпаргла од I класа се пушта во промет како бела шпаргла со фиданки, со должина над 20 cm и со пречник над 1,5 cm и како шпаргла со фиданки со должина од 15 до 20 cm и со пречник над 1 cm. Фиданките се врзуваат во снопчиња од 0,5 до 1 kg.

Во единица на пакување може да има до 5% фиданки со помала должина, односно пречник, но не со должина помала од 12 cm ниту со пречник помал од 1 cm.

Член 337

Белата шпаргла од II класа мора да им одговара на условите од член 336 став 2 на овој правилник, со тоа што фиданките не можат да бидат пократки од 10 cm, ниту со пречник помал од 1 cm, но можат да бидат извиени и со нееднаква дебелина.

Член 338

Белата шпаргла се пакува во летварки јаболчарки (JUS D.F1.026 или JUS D.F1.037), во длабоки летварки за зеленчук (JUS D.F1.028), во плитки летварки за зеленчук (JUS D.F1.029) и во длабоки отворени летварки (JUS D.F1.041).

36. Боранија (*Phaseolus vulgaris* L.)

Член 339

Заради пуштање во промет боранијата според квалитетот се класира во две класи — I и II.

Член 340

Боранијата од I класа мора да има млади мешунки, месести, крти, сочни, цели, без конци, уедначени по обликот, големината и бојата и со неразвиено семе.

Во единица на пакување може да има до 3% мешунки со помали механички оштетувања и со развиено семе.

Член 341

Боранијата од II класа мора да им одговара на условите од член 340 на овој правилник, со тоа што во единица на пакување може да има до 5% мешунки со развиено семе, со конци, со ргести дамки и со други оштетувања.

Член 342

Боранијата се пакува во плитки летварки за зеленчук (JUS D.F1.029), во големи летварки (JUS D.F1.042) во двојни плитки летварки (JUS D.F1.044) и во картонски кутии.

Боранијата може да се испорачува и во вреќи со тоа што при превозот и при складирањето мораат да се употребуваат сталажи.

37. Млад грашок (*Pisum sativum* L.)

Член 343

Заради пуштање во промет младиот грашок според квалитетот се класира во две класи — I и II.

Член 344

Младиот грашок од I класа мора да има мешунки, сочни, млади, со зелена боја, уедначени по обликот, големината и бојата, со млади и доволно развиени зрна и мора да има ист степен на зрелост.

Мешунките на грашокот шеќерец мораат да бидат без конци и без кожест дел, а зрната дури во зачеток на развиеност.

Во единица на пакување може да има до 3% мешунки со помали механички оштетувања.

Член 345

Младиот грашок од II класа мора да им одговара на условите од член 344 од овој правилник, со тоа што во единица на пакување може да има до 10% мешунки со механички повреди и оштетувања предизвикани од растителни болести и штетници и до 5% пожолтени мешунки.

Член 346

Младиот грашок се пакува во големи затворени плитки летварки (JUS D.F1.022), во плитки летварки за зеленчук (JUS D.F1.029), во големи летварки (JUS D.F1.042), во двојни плитки летварки (JUS D.F1.044) и во картонски кутии.

Младиот грашок може да се испорачува во вреќи, со тоа што при превозот и складирањето мораат да се користат сталажи за сместување на вреќите.

38. Грашок во зрно (*Pisum sativum* L.)

Член 347

Заради пуштање во промет грашокот во зрно според квалитетот се класира во две класи — I и II.

Член 348

Грашокот во зрно од I класа мора да биде здрав, зрел, сув (со најмногу 14% вода), уедначен по големината и бојата, без туѓи примеси и оштетувања предизвикани од растителни болести и штетници.

Во единица на пакување може да има до 1% зрна на грашок од друга сорта или зрна неедначени по големината и бојата, и вкупно до 2% расипани зрна, односно зрна со механички или со други оштетувања и недостатоци.

Член 349

Грашокот во зрно од II класа мора да им одговара на условите од член 348 на овој правилник, со тоа што во единица на пакување може да има до 5% зрна грашок од друга сорта или зрна неедначени по големината и бојата, како и вкупно до 5% расипани зрна, односно зрна со механички или со други оштетувања и недостатоци.

Се толерираат до 2% туѓи примеси.

39. Леќа (*Lens esculenta* L.)

Член 350

Заради пуштање во промет леќата според квалитетот се класира во две класи — I и II.

Член 351

Леќата од I класа мора да биде од иста берба, зрела, здрава, сува (со најмногу 14% вода), уедначена по големината и бојата, без туѓи примеси и оштетувања од складишни штетници.

Во единица на пакување може да има до 5% зрна од друга сорта леќа или зрна на леќа неедначени по големината како и вкупно до 2% расипани зрна, односно зрна со механички или други оштетувања и недостатоци.

Се дозволува до 1% туѓи примеси.

Член 352

Леќата од II класа мора да им одговара на условите од член 351 на овој правилник, со тоа што во единица на пакување може да има до 10% зрна од други сорти или големини на леќа, како и вкупно до 5% расипани зрна, односно зрна со механички или други оштетувања и недостатоци.

Се дозволуваат до 3% туѓи примеси.

40. Грав во зрно (*Phaseolus vulgaris* L.)

Член 353

Заради пуштање во промет гравот во зрно според квалитетот се класира во три класи — екстра, I и II.

Член 354

Како грав од екстра класа може да се пушта во промет само грав од крупнозрнести сорти (те-товец, градиштанец и др.).

Гравот во зрно од екстра класа мора да биде од иста сорта, здрав, сув, (со најмногу 16% вода), уедначен по големината и бојата, без потемнети и збрчкани зрна и оштетувања предизвикани од складишни штетници.

Во единица на пакување се дозволува најмногу 0,25% од масата туѓи примеси, до 0,5% од масата зрна со механички оштетувања и до 1% од масата со недостатоци во поглед на бојата на зрната.

Член 355

Гравот во зрно од I класа мора да им одговара на условите од член 354 на овој правилник, со извесни отстапувања во поглед на уедначеноста, крупноста, бојата и збрчканоста на зрната, што вкупно може да изнесува до 5% од масата на производот.

Се дозволуваат вкупно до 2% расипани зрна, зрна со механички или други оштетувања или ма-ни и до 0,5% од масата туѓи примеси, како и до 3% од масата со недостатоци во поглед на бојата на зрната.

Член 356

Гравот во зрно од II класа мора да им одговара на условите од член 354 на овој правилник, со тоа што во единица на пакување може да има до 5% од масата зрна од повеќе сорти грав, вкупно до 5% расипани зрна, зрна со механички и други оштетувања и недостатоци како и до 1% туѓи примеси.

Во II класа може да се распореди и гравот од ситнозрнести сорти со низок квалитет.

Член 357

Гравот во зрно се пакува во вреќи од јута и од други влакна (JUS FG4.020).

41. Печурки (*Fungi*)

Член 358

Под печурки, во смисла на овој правилник, се подразбираат самоникнати шумски печурки и одгледувани печурки, што се употребливи за човечка исхрана, а се собрани најрано 24 часа пред пуштањето во промет, освен печурките гомолџи (ту-би) кои можат да бидат собрани и порано.

Член 359

Заради пуштање во промет печурките според квалитетот се класираат во две класи — I и II.

Член 360

Печурките од I класа мораат да бидат цели, чисти, без делчиња на земја, лисја, гранчиња и други примеси, со компактно ткиво, уедначени по обликот, големината и бојата и без стожер, освен младите печурки рудњачи што можат да бидат со стожер.

Во единица на пакување може да има до 5% печурки со механички оштетувања и со оштетувања од болести и штетници и до 10% печурки со растресито ткиво.

Член 361

Печурките од II класа мораат да им одговараат на условите од член 360 на овој правилник, со тоа што во единица на пакување може да има до 10% печурки со механички повреди, оштетувања, болести и штетници и до 20% печурки со растресито ткиво.

Член 362

Декларацијата за печурките мора да содржи податоци за фирмата, односно за називот и седиштето на производителот, односно на испорачувачот, за видот и квалитетот на печурките; за датумот и часот на бербата; како и за рокот на употребата.

Член 363

Печурките се пакуваат во плитки отворени летварки (JUS D.F1.020) и во комерцијална амбалажа како за јаготките (член 61).

IV. ПРЕОДНИ И ЗАВРШНИ ОДРЕДБИ

Член 364

Одредбите на овој правилник не се однесуваат на производите произведени пред денот на почетокот на неговото применување.

Член 365

Со денот на почетокот на применувањето на овој правилник престануваат да важат одредбите на чл. 1 до 302 од Правилникот за квалитетот на овошјето, зеленчукот и печурките („Службен лист на СФРЈ“, бр. 27/64, 25/65, 27/68 и 10/71), чии одредби се применуваат како одредби на Правилникот за квалитетот на овошјето, зеленчукот и печурките и производите од овошје, зеленчук и печурки („Службен лист на СФРЈ“, бр. 13/78).

Член 366

Овој правилник ќе се применува по истекот на шест месеци од денот на објавувањето во „Службен лист на СФРЈ“.

Член 367

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

Бр. 3626/2
20 март 1979 година
Белград

Директор
на Сојузниот завод за
стандардизација,
Милан Крајновиќ, с. р.

491.

Врз основа на чл. 17 и 66 став 1 точка 14 од Законот за Народната банка на Југославија и за единственото монетарно работење на народните банки на републиките и народните банки на автономните покраини („Службен лист на СФРЈ“ бр. 49/76) и точка 15 од Одлуката за остварување на целите и задачите на заедничката емисиона и парична политика и на заедничките основи на кредитната политика во 1979 година („Службен лист на СФРЈ“, бр. 16/79), Советот на гувернерите донесува

ОДЛУКА**ЗА ИЗМЕНА НА ОДЛУКАТА ЗА ЗАДОЛЖИТЕЛНАТА РЕЗЕРВА НА БАНКИТЕ КАЈ НАРОДНАТА БАНКА НА ЈУГОСЛАВИЈА**

1. Во Одлуката за задолжителната резерва на банките кај Народната банка на Југославија („Службен лист на СФРЈ“, бр. 21/77, 48/78 и 14/79), во точка 2 став 1 во одредбата под 1 зборовите: „по стапка од 23%“ се заменуваат со зборовите: „по стапка од 22%“.

2. Прва пресметка на задолжителната резерва според оваа одлука, според состојбата на средствата на 30 јуни 1979 година, банките можат да извршат веднаш по влегувањето на оваа одлука во сила и да ја пренесат на својата жиро-сметка разликата на задолжителната резерва утврдена со таа пресметка.

3. Оваа одлука влегува во сила наредниот ден од денот на објавувањето во „Службен лист на СФРЈ“.

О. бр. 16
25 јуни 1979 година
Белград

Претседател на Советот
на гувернерите
гувернер
на Народната банка на
Југославија,
д-р Ксенте Богоев, с. р.

492.

Врз основа на член 22 од Законот за општествена контрола на цените („Службен лист на СФРЈ“, бр. 25/72 и 35/72), претставниците на производителите и претставниците на потрошувачите склучуваат

СПОГОДБА**ЗА ПРОМЕНА НА ЗАТЕЧЕНИТЕ ЦЕНИ ЗА ГРАДЕЖНИ МАШИНИ ЗА ЗЕМЈЕНИ РАБОТИ И ЗА СТАБИЛИЗАЦИЈА НА ЗЕМЈИШТЕТО И ЗА ПРИКЛУЧОЦИ И РЕЗЕРВНИ ДЕЛОВИ ЗА ТИЕ МАШИНИ**

1. Претставниците на производителите и претставниците на потрошувачите на 3 април 1979 година, склучија и потпишаа Спогодба за промена на затечените цени за градежни машини за земјени работи и за стабилизација на земјиштето и за приклучоци и резервни делови за тие машини, со тоа што производителските организации на здружен труд можат своите затечени продажни цени, при постојните услови на продажбата, да ги зголемат, и тоа за:

1) градежни машини за земјени работи и за стабилизација на земјиштето — во просек до 9%, а според Ценовникот кој е составен дел на Спогодбата;

2) приклучни уреди — до 9%;

3) резервни делови — до 13,5%.

2. Учесниците на оваа спогодба се обврзуваат дека производите од точка 1 на оваа спогодба ќе ги продаваат, односно купуваат според цените и под условите што се предвидени во Спогодбата.

3. На оваа спогодба даде согласност Сојузниот завод за цени, со решение бр. 2441 од 22 јуни 1979 година.

4. Оваа спогодба влегува во сила наредниот ден од денот на објавувањето во „Службен лист на СФРЈ“.

Претставници на производителите: Индустрија „14. октобар“ — Крушевац, Индустрија „Радоје Дакиќ“ — Титоград, Индустрија „Гуро Гаковиќ“ — Славонски Брод, Стrojна товарна Трбовље — Трбовље, „Победа“ — Нови Сад, „Торпедо“ — Риека, „Прогрес“ — Младеновац, „Скип“ — Љубљана и „Рико“ — Рибница.

Претставници на купувачите-потрошувачи: 82 купувачи-потрошувачи потписници на Спогодбата.

493.

Врз основа на член 22 од Законот за општествена контрола на цените („Службен лист на СФРЈ“, бр. 25/72 и 35/72), претставниците на производителите и претставниците на потрошувачите склучуваат

СПОГОДБА**ЗА ИЗМЕНА НА СПОГОДБАТА ЗА ПРОМЕНА НА ЗАТЕЧЕНИТЕ ЦЕНИ ЗА СКАЈ**

1. Во Спогодбата за промена на затечените цени за скај („Службен лист на СФРЈ“, бр. 20/79) во точка 1 по бројот: „9%“ се става точка, а текстот до крајот се брише.

2. Оваа спогодба влегува во сила наредниот ден од денот на објавувањето во „Службен лист на СФРЈ“.

Претставници на производителите: „Сава“ — Крањ, „Југовинил“ — Сплит и ОХИС — Скопје. Претставници на купувачите-потрошувачи: 18 купувачи-потрошувачи потписници на Спогодбата.

494.

Врз основа на член 22 од Законот за општествена контрола на цените („Службен лист на СФРЈ“, бр. 25/72 и 35/72), претставниците на производителите и претставниците на потрошувачите склучуваат

СПОГОДБА**ЗА ПРОМЕНА НА ЗАТЕЧЕНИТЕ ЦЕНИ ЗА РВА ДИСПЕРЗИЈА (ЕМУЛЗИЈА)**

1. Претставниците на производителите и претставниците на потрошувачите, на 16 март 1979 година, склучија и потпишаа Спогодба за промена на затечените цени за РВА дисперзија (емулзија), со тоа што производителските организации на здружен труд можат своите затечени продажни цени, при постојните услови на продажбата, да ги зголемат до 9%.

2. Учесниците на оваа спогодба се обврзуваат дека производите од точка 1 на оваа спогодба ќе ги продаваат, односно купуваат според цените и под условите што се предвидени во Спогодбата.

3. На оваа Спогодба даде согласност Сојузниот завод за цени, со решение бр. 2536 од 8 јуни 1979 година.

4. Оваа спогодба влегува во сила наредниот ден од денот на објавувањето во „Службен лист на СФРЈ“.

Претставници на производителите: „Полисинтера“ — Копар, „Митол“ — Сежана и ОХИС — Скопје.

Претставници на купувачите-потрошувачи: 17 купувачи-потрошувачи потписници на Спогодбата.

495.

Врз основа на член 22 од Законот за општествена контрола на цените („Службен лист на СФРЈ“, бр. 25/72 и 35/72), претставниците на производителите и претставниците на потрошувачите склучуваат

СПОГОДБА

ЗА ПРОМЕНА НА ЗАТЕЧЕНИТЕ ЦЕНИ ЗА СУЛФУРНА КИСЕЛИНА

1. Претставниците на производителите и претставниците на потрошувачите, на 23 јануари 1979 година, склучија и потпишаа Спогодба за промена на затечените цени за сулфурна киселина, со тоа што производителските организации на здружен труд можат своите затечени продажни цени, при постојните услови на продажбата, да ги зголемат до 9%, така што највисоките продажни цени да изнесуваат, и тоа за:

	Дин/т
1) сулфурна киселина 66 Ве (93%)	800
2) сулфурна киселина 60 Ве (75%)	608
3) олеум 60° (113,5%)	1.429
4) олеум 20° (104,5%)	1.161
5) акумулаторска киселина 66 Ве	1.523
6) акумулаторска киселина 28 до 32%	1.131

2. Учесниците на оваа спогодба се обврзуваат дека производите од точка 1 на оваа спогодба ќе ги продаваат односно купуваат според цените и под условите што се предвидени во Спогодбата.

3. На оваа спогодба даде согласност Сојузниот завод за цени, со решение бр. 668 од 18 јуни 1979 година.

4. Оваа спогодба влегува во сила наредниот ден од денот на објавувањето во „Службен лист на СФРЈ“.

Претставници на производителите: „Зорка“ — Шабан, „Зорка“ — Суботица, РТВ — Бор, „Трепча“ — Косовска Митровица и „Цинкарна“ — Целје.

Претставници на купувачите-потрошувачи: 20 купувачи-потрошувачи потписници на Спогодбата.

По извршеното споредување со изворниот текст е утврдено дека во текстот на Правилникот за метролошките услови за медицинските (хумани и ветеринарски) термометри, објавен во „Службен лист на СФРЈ“, бр. 27/79, се поткрале долунаведените грешки, та се дава

ИСПРАВКА

НА ПРАВИЛНИКОТ ЗА МЕТРОЛОШКИТЕ УСЛОВИ ЗА МЕДИЦИНСКИТЕ (ХУМАНИ И ВЕТЕРИНАРСКИ) ТЕРМОМЕТРИ

Во член 24 став 1 наместо: „ $t_1(+15,0^{\circ}\text{C} - t_1 - +30,0^{\circ}\text{C})$ “ треба да стои: „ $t_1(+15^{\circ}\text{C} \leq t_1 \leq +30,0^{\circ}\text{C})$ “ и наместо: „ $t_2(+35,5^{\circ}\text{C} = t_2 - +42,0^{\circ}\text{C})$ “ треба да стои: „ $t_2(+35,5^{\circ}\text{C} \leq t_2 \leq +42,0^{\circ}\text{C})$ “.

Од Сојузниот завод за мери и скапоцени метали, Белград, 19 јуни 1979 година.

ОДЛИКУВАЊА

УКАЗ

ПРЕТСЕДАТЕЛОТ НА СОЦИЈАЛИСТИЧКА ФЕДЕРАТИВНА РЕПУБЛИКА ЈУГОСЛАВИЈА

врз основа на член 337 точка 4 од Уставот на Социјалистичка Федеративна Република Југославија и член 4 од Законот за одликувањата на Социјалистичка Федеративна Република Југославија одлучува да се одликува:

— за извонредни заслуги во развивањето и зацврстувањето на мирољубивата соработка и пријателските односи помеѓу Социјалистичка Федеративна Република Југославија и Народна Република Бангладеш

СО ОРДЕН ЈУГОСЛОВЕНСКА ГОЛЕМА ЗВЕЗДА

генерал Ziaur Rahman, претседател на Народна Република Бангладеш.

Бр. 132
18 ноември 1978 година
Белград

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

СОДРЖИНА:

	Страна
484. Уредба за мерките за намалување на потрошувачката и за штедење на течни и гасовити горива за производство на електрична и топлотна енергија — — —	921
485. Одлука за продажните цени за сурово кафе — — — — —	922
486. Решение за забрана на внесувањето и растурањето на весникот „Neue Kronen Zeitung“ — — — — —	922
487. Решение за забрана на внесувањето и растурањето на списанието „Kurier“ — — —	923
488. Наредба за времето во кое воздухопловните пристаништа мораат да бидат отворени — — — — —	923
489. Наредба за утврдување на продажните цени за одделни видови на сурово кафе — — —	924
490. Правилник за квалитетот на овошјето, зеленчукот и печурките — — — — —	925
491. Одлука за измена на Одлуката за задолжителната резерва на банките кај Народната банка на Југославија — — — — —	955
492. Спогодба за промена на затечените цени за градежни машини за земјени работи и за стабилизација на земјиштето и за приклучоци и резервни делови за тие машини — — — — —	955
493. Спогодба за измена на Спогодбата за промена на затечените цени за скај — — —	955
494. Спогодба за промена на затечените цени за PVA дисперзија (емулзија) — — —	955
495. Спогодба за промена на затечените цени за сулфурна киселина — — — — —	956
Исправка на Правилникот за метролошките услови за медицинските (хумани и ветеринарски) термометри — — — — —	956
Одликувања — — — — —	956