

МИНИСТЕРСТВО ЗА ЗЕМЈОДЕЛСТВО, ШУМАРСТВО И ВОДОСТОПАНСТВО

Врз основа на член 13 став (3) од Законот за квалитет на земјоделски производи („Службен весник на Република Македонија“ бр.140/10 и 53/11), министерот за земјоделство, шумарство и водостопанство, донесе

ПРАВИЛНИК ЗА НАЧИНОТ НА ЗЕМАЊЕ ПРИМЕРОЦИ И МЕТОДИТЕ ЗА АНАЛИЗА И СУПЕРАНАЛИЗА НА ЖИТА И ОРИЗ

Член 1

Со овој правилник се пропишува начинот на земање примероци и методите за анализа и суперанализа на жита и ориз.

Член 2

Поимите употребени во овој правилник го имаат следното значење:

- 1) просечен примерок (мостра) е просечен состав од целокупната количина на производот од кој се зема мостра;
- 2) испорака (пратка) е количината на производот подготвена за ставање во промет;
- 3) амбалажни единици се соодветни количини на производи од ист вид спакувани во поединечна амбалажа со соодветна зафатнина, со задолжителна ознака за идентификација;
- 4) поединечен (основен) примерок е помала количина на производ земена од едно место на производствената партија;
- 5) вкупна мостра на жита во непакувана (растурена) состојба е група на поединечни, соединети и грижливо измешани примероци земени од една партија;
- 6) примерок за анализирање е примерокот што се добива со редукција на вкупната мостра и служи за лабораториска анализа.

Член 3

Земањето на примероци се врши во производство – на производствени партии или на дел од производствените партии и во услови на промет - на амбалажните единици односно на пратката.

Член 4

Просечните примероци кои ги зема државниот инспектор за земјоделство заради вршење контрола на квалитетот на житата и оризот треба да бидат доволно репрезентативни и економични.

Репрезентативноста на просечниот примерок го претставува квалитетот на масата од жита или ориз од која се зема примерокот.

Економичноста на просечниот примерок ја претставува онаа количина на примерокот која поради губиток на земената количина од масата од жита и ориз, нема да предизвика поголема штета на производителот, односно преработувачот.

Член 5

Државниот инспектор за земјоделство ги зема примероците за вршење контрола на квалитетот на житата и оризот во присуство на физичкото лице или правното лице- производител или оператор со жита и ориз.

Примероците се земаат на: местото на натовар, местото на растовар, складиштето или силосот, шлепот, бродот, вагонот или камионот.

Операторите со жита и ориз треба да обезбедат услови за вршење на контрола на квалитетот на житата и оризот на местата од став 2 на овој член.

Приборот, садовите, амбалажата и уредите (сонди, рачни лопатки и сл.) што се користат за земање на примероци треба да бидат со соодветна големина и зафатнина, чисти, суви и од материјал што не влијае врз квалитетот на примерокот кој го имал во време на земањето на истиот.

Кон секој примерок (мостра) се наведуваат следните податоци:

1. Вид на превозното средство и неговата ознака (број);
2. Назив на местото од кое е испратена пратката;
3. Назив на местото во кое е упатена пратката;
4. Дата на пристигнување на пратката;
5. Количина на пратката;
6. Број на вреќите или ознаката „растурено (непакувано)“
7. Вид на производот;
8. Ознаката за идентификација или бројот на партијата;
9. Име, презиме и адреса на живеење на производителот или назив и седиште на операторот со жита и ориз;
11. Број и дата на договорот;
12. Дата на завршување на натоварот или на растоварот;
13. Место и дата на земање на примерокот и
14. Потписи на лицата и печат на институцијата што земала примероци.

На садовите или на друг вид амбалажа во која се става примерокот (мострата) како и на приврската или етикетата што се зацврстува и запечатува или пломбира треба да се назначат податоците од став 5 на овој член за да се обезбеди оригиналност на примерокот и да се оневозможи негово отворање без оштетување на печатот и на самото пакување и истите треба да се неизбришливи.

Член 6

Операторот со жита и ориз доставува барање за вршење на контрола на квалитетот на житата/оризот до Државниот инспекторат за земјоделство. Барањето се поднесува на образец даден во Прилог 1 кој е составен дел на овој правилник.

Државниот инспектор за земјоделство составува записник за извршената контрола на квалитетот на житата/оризот според образец даден во Прилог 2 кој е составен дел на овој правилник.

Државниот инспектор за земјоделство до овластената лабораторија доставува барање за вршење на анализа на жита/ориз заедно со земените примероци (мостри), записникот од став 2 на овој член и барањето од став 1 на овој член. Барањето за вршење на анализа е дадено во Прилог 3 кој е составен дел на овој правилник.

Член 7

Земањето на примероците заради вршење анализа и суперанализа на житата и оризот се врши според методите МКС EN ISO 24333 и МКС EN ISO 24333/АС.

Член 8

При анализа и суперанализа на житата и оризот се користат следните методи:

- а) стандарден метод за одредување на органолептички својства, кој е даден во Прилог 4 кој е составен дел на овој правилник;
- б) стандарден метод за одредување на материи, со исклучок на основни жита со неоштетен квалитет, кој е даден во Прилог 5 кој е составен дел на овој правилник;
- в) метод за одредување на хектолитарска маса МКС EN ISO 7971-1, МКС EN ISO 7971- 2 и МКС EN ISO 7971-3;
- г) метод за одредување на содржината на влага МКС EN ISO 712 или методот што се заснова на инфрацрвена технологија. Во случај на спор се прифаќаат само резултатите утврдени со методот МКС EN ISO 712 кој е референтен метод;
- д) метод за одредување на масата на 1000 зрна МКС EN ISO 520;
- ѓ) метод за одредување на количина на пепел МКС EN ISO 2171;
- е) метод за одредување на содржина на сурови протеини МКС EN ISO 20483 или признати методи од страна на Меѓународното здружение за хемија на житарки (International Association for Cereal Chemistry-ICC) чии стандарди се утврдени во согласност со тарифниот број 105/2:„метод за одредување на содржината на протеини во житарки и житни производи“.

Доколку се употребува друг метод треба да се достави до Министерството за земјоделство, шумарство и водостопанство доказ за признавање на тој метод од страна на Меѓународното здружение за хемија на житарки (International Association for Cereal Chemistry-ICC), дека предметниот метод дава еднакви резултати и

ж) метод за одредување на индексот-„Zeleny“ за сомелена мека пченица МКС EN ISO 5529.

Член 9

Со денот на отпочнувањето на примената на овој правилник престануваат да се применуваат одредбите од Правилникот за методите на физичките и хемиските анализи за контрола на квалитетот на житата, мелничките и пекарските производи, тестенините и брзо смрзнатите теста („Службен лист на СФРЈ“ бр.74/1988) кои се однесуваат на начинот на земање примероци и методите за анализа и суперанализа на жита и ориз.

Член 10

Овој правилник влегува во сила осмиот ден од денот на објавувањето во „Службен весник на Република Македонија“, а ќе отпочне да се применува од 1 јули 2012 година.

Бр. 08-5767/5

6 јули 2011 година Министер,

Скопје Љупчо Димовски, с.р.

До Министерство за земјоделство, шумарство и водостопанство
 Државен инспекторат за земјоделство
 Подрачна Единица _____
 Бр. _____

БАРАЊЕ БР _____
 за контрола на квалитет на жита/ориз

Согласно Правилникот за начинот на земање примероци и методите за анализа и суперанализа на жита и ориз се доставува барање за вршење на контрола на квалитет и увид на прометот со следните податоци:

Видот на производот;
Количината на производот
Бројот на вреќите
или ознаката „растурено (непакувано)“
Ознаката за идентификација
или бројот на партијата;
Превозното средство
и неговата ознака (број);
Број и дата на договорот;
Дата на завршување на натоварот
или на растоварот;
Место на натовар;
Дата на натовар;
Место на растовар;
Дата на растовар;
Место на контрола;

Назив на оператор:	
Улица и број/седиште: Број на решение од Централен регистер: Име и презиме/Директор: Потпис:	
Печат:	

Министерство за земјоделство, шумарство и водостопанство
 Државен инспекторат за земјоделство
 Подрачна единица _____
 бр. _____

Записник бр. _____ -
 од извршена контрола на квалитет и промет на жита/ориз

Врз основа на барање број _____ од _____ и Правилникот за начинот на земање примероци и методите за анализа и суперанализа на жита и ориз после извршената контрола и увид на прометот на жита го давам следниот записник:

Фирма:		
Улица и број:		
Централен регистер:		
Директор:		
Видот на производот:		
Количината на производот		
Бројот на вреќите или ознаката „растурено (непакувано)“		
Ознаката за идентификација или бројот на партијата;		
Превозното средство и неговата ознака (број);		
Број и дата на договорот;		
Дата на завршување на натоварот или на растоварот;		
Место на натовар;		
Дата на натовар;		
Место на растовар;		
Дата на растовар;		
Место на контрола:		
Дата на контрола:		
Број на земени мостри:		
Мостра број:	Мостра број:	
Мостра број:	Мостра број:	
Мостра број:	Мостра број:	
Мостра број:	Мостра број:	
Мостра број:	Мостра број:	
Мостра број:	Мостра број:	
Мостра број:	Мостра број:	
Мостра број:	Мостра број:	
Мостра број:	Мостра број:	
Мостра број:	Мостра број:	

Мострите и овој записник се доставени до овластената лабораторија за анализа на ден _____.

Државен инспекторат за земјоделство Подрачна единица _____
Инспектор:
Потпис:
Печат:

До

Овластена лабораторија за анализа на квалитет на жита/ориз

БАРАЊЕ БР _____

за вршење на анализа на квалитет на жита/ориз

Согласно Правилникот за начинот на земање примероци и методите за анализа и суперанализа на жита и ориз се доставува барање за анализа на квалитет на жита/ориз со следните податоци:

[illegible]

Државен инспекторат за земјоделство	
Подрачна единица _____	
Инспектор:	
Потпис:	
Печат:	

Прилог 4

Стандарден метод за определување на органолептички својства на жита и ориз

Принципот се заснова врз органолептичкото испитување на мирисот, вкусот и бојата на житата.

Определување на мирис на жита и ориз Постапка

Околу 100 g чисто жито се прекрупува во наполно чиста лабораториска мелница, која е без мирис. Во чаша со зафатнина од 150 ml се одмерува 20 g прекрупа и се прелева со 100 ml вода загреана на температура од 60°C. Суспензијата се хомогенизира со стаклено стапче и веднаш се оценува присуството на туѓ мирис. Ако тројца од пет оценувачи забележат некој туѓ мирис, се смета дека тој мирис е утврден.

Туѓиот мирис може да биде мирис на нем, мирис на штетници, мирис на мувла, кисел мирис, мирис на вриење, мирис на чад, мирис на сулфур и друго.

Сите наведени мириси можат да бидат со различен интензитет и тоа: слабо изразени, изразени и доста изразени.

При определување на мирис на пченка од примерокот (мострата) се одмерува 100g зрна и се пренесува во тиквичка со брусен затворац, со зафатнина од 100 ml, која 30 минути се остава во сушилница на температура од 35°C до 40°C. Тиквичката потоа се вади од сушилницата, брзо се отвора и се утврдува мирисот. Ако мирисот не е својствен, во извештајот односно записникот се запишува дали има присуство на туѓ мирис и се утврдува неговото потекло.

Определување на вкусот на жита и ориз Постапка

Околу 20 g исчистено жито се одмерува и се сомелува во иста лабораториска мелница која е без мирис. Два грама од сомеленото жито се соцвакува и се оценува својственоста. Својствен вкус е благ и најчесто неутрален вкус, додека расипаното зрно од жито или ориз има кисел, горчлив или мувлив вкус.

При определување на вкусот на пченката се одмерува 100 g од мострата за испитување зрно, се издвојуваат примесите од неорганско и животинско потекло, нечистотиите од органско потекло и зрната од плевел. Пречистената мостра се сомелува и од таа маса се одмерува 50 g прекрупа, се хомогенизира и се помешува со 100 ml вода од чешма. Суспензијата се загрева до вриење, масата се измешува, се оладува до температура од 30°C до 40°C, а потоа се определува вкусот. Ако вкусот не е својствен на здраво зрно, во извештајот односно записникот се запишува дали има присуство на туѓ мирис и се утврдува неговото потекло.

Стандарден метод за одредување на материји,
со исклучок на основни жита со неоштетен квалитет

1. За мека пченица, тврда пченица и јачмен, просечен примерок (мостра) од 250 g се просејува низ две сита, едно со отвори од 3,5 mm и друго со отвори од 1,0 mm, секоја по половина минута. Со цел да се обезбеди постојано просејување, се препорачува да се користи механичко сито, на пример, вибрациона маса со вградени сита.

Мора да се измерат материите што се задржале во ситото со отвори од 3,5 mm, а кои минуваат низ ситото со отвори од 1,0 mm и се сметаат како надворешни материји. Доколку материите задржани во ситото со отвори од 3,5 mm содржат делови од групата „други жита“, или особено големи зрна од основни житарици, тие делови или зрна се враќаат во просеаната мостра. Во текот на просејувањето, во ситото со отвори од 1,0 mm мора да се направи прецизна проверка на живите штетници.

Од просеаната мостра се зема примерок од 50 до 100 g, со помош на сепаратор. Оваа парцијална мостра мора да се измери.

Потоа, парцијалната мостра се раширува на маса со пинцети или трубеста шпатула и мора да се одделат скршените зрна, другите житарици, изртените зрна, зрната оштетени од штетници, зрната оштетени од мраз, зрната чиј никулец е обезбоен, шарените зрна, надворешните семиња, рокчињата, оштетените зрна, изгниените зрна, лушпите, живите штетници и мртвите инсекти.

Доколку парцијалната мостра содржи зрна во лушпа, истите рачно се лупат, а лушпата се смета како парчиња од лушпи. Камењата, песокот и парчињата од слама се сметаат како надворешни материји.

Парцијалната мостра се просејува половина минута низ сито со отвори од 2,0 mm за мека пченица, 1,9 mm за тврда пченица и 2,2 mm за јачмен. Материите што поминуваат низ ова сито се сметаат како исушени зрна. Зрната оштетени од слана и незрелите зелени зрна припаѓаат на групата „исушени зрна“.

2. Просечен примерок од 500 g, во случај на пченка, се протресува половина минута во сито со отвори од 1,0 mm. Се проверува дали содржи живи штетници и мртви инсекти. Со помош на пинцети или трубеста шпатула, од материите останати во ситото со отвори од 1,0 mm се отстрануваат камењата, песокот, парчињата од слама и другите надворешни материји.

Вака отстранетите надворешни материји се додаваат во материите поминати низ ситото со отвори од 1,0 mm и се мерат заедно.

Со помош на сепаратор, од мострата помината низ ситото се подготвува парцијална мостра од 100 до 200 g, во случај на пченка. Оваа парцијална мостра се мери. Се раширува во тенок слој на маса. Со помош на пинцети или трубеста шпатула, се одделуваат парчињата од други житарици, зрната оштетени од штетници, зрната оштетени од мраз, изртените зрна, надворешните семиња, оштетените зрна, лушпите, живите штетници и мртвите инсекти.

Потоа, оваа парцијална мостра се пушта низ сито со тркалезни отвори од 4,5 mm за пченка. Материите што поминуваат низ ова сито се сметаат за скршени зрна.

3. Групите материји, со исклучок на основни житарици со неоштетен квалитет, утврдени во согласност со методот наведен во 1 и 2, мора да се измерат многу внимателно со прецизност од 0,01 g и се распределуваат според процентот кај просечниот примерок. Податоците во извештајот за анализата се внесуваат со прецизност од 0,1%. Се проверува присуство на живи штетници.

По правило, на секоја мостра мора да се направат две анализи. Истите не смее да се разликуваат повеќе од 10% во однос на вкупните горенаведени материји.

4. За активностите наведени во 1, 2 и 3 треба да се користат следниве апарати:

(а) сепаратор за моистри, на пример конусен или вдлабнат апарат;

(б) прецизна вага или вага за анализи;

(в) сита со отвори од 1,0 mm, 1,8 mm, 1,9 mm, 2,0 mm, 2,2 mm и 3,5 mm и сита со округли отвори од 1,8 mm и 4,5 mm. Ситата може да се вградат во вибрациона маса.