

МИНИСТЕРСТВО ЗА ЗЕМЈОДЕЛСТВО, ШУМАРСТВО И ВОДОСТОПАНСТВО

Врз основа на член 125 став (2), 129 став (2), 130 став (2) и 131 став (3) од Законот за квалитетот на земјоделските производи („Службен весник на Република Македонија“ бр. 140/2010 и 53/2011), министерот за земјоделство, шумарство и водостопанство, донесе

ПРАВИЛНИК ЗА БАРАЊА ЗА КВАЛИТЕТОТ НА СУРОВОТО МЛЕКО, СТАНДАРДИТЕ ЗА КВАЛИТЕТ НА КОНЗУМНОТО МЛЕКО, МЛЕЧНИТЕ ПРОИЗВОДИ И УПОТРЕБАТА НА НИВНИТЕ НАЗИВИ, КВАЛИТЕТОТ И АКТИВНОСТА НА СТАРТЕР КУЛТУРИТЕ, СИРИЛАТА И ДРУГИ СПЕЦИФИЧНИ МАТЕРИИ И НАЧИНОТ НА НИВНА УПОТРЕБА, НАЧИНОТ НА ДОПОЛНИТЕЛНО ОЗНАЧУВАЊЕ НА МЛЕКОТО И МЛЕЧНИТЕ ПРОИЗВОДИ КАКО И ДОЗВОЛЕНОТО ОТСТАПУВАЊЕ НА ТЕЖИНАТА ВО ОДНОС НА ДЕКЛАРИРАНАТА (*)

*Со одредбите на овој правилник се врши усогласување со:

-Регулативата бр. 853/2004 на европскиот парламент и на советот од 29 април 2004 година за утврдување на посебни хигиенски правила за храна од животинско потекло (Службен весник на Европската унија 139 од 30 април 2004 година). 32004R0853

-Директива 2001/101/ на комисијата од 26 ноември 2001 година за изменување на Директива 2000/13/ на Европскиот парламент и на Советот за приближување на законите на земјите-членки што се однесуваат на етикетање, претставување и рекламирање на прехранбени производи. 32001L0101

I. ОПШТИ ОДРЕДБИ

Член 1

Со овој правилник се пропишуваат барањата за квалитетот на суровото млеко,

стандардите за квалитет на конзумното млеко, млечните производи и употребата на нивните називи, квалитетот и активността на стартер културите, сирилата и други специфични материи и

начинот на нивна употреба, начинот на дополнително означување на млекото и млечните производи како и дозволеното отстапување на тежината во однос на декларираната.

Член 2

Барањата пропишани со овој правилник се применуваат на преработувачите и производителите кои ги пласираат производите на пазар и истите треба да бидат исполнети во текот на производството и прометот на производите.

Член 3

Во овој правилник покрај изразите дефинирани во Законот за квалитетот на земјоделските производи се употребуваат и изрази кои го имаат следното значење:

1. Сурово млеко е исклучително нормална секреција од млечната жлезда добиена од едно или повеќе молзења на здрави нормално хранети крави, овци, кози и биволици на кое не му е ништо додадено ниту одземено, кое не е загреано на температура повисока од 40oC или пак подложено на друг третман кој има ист ефект, а е наменето за козумација како течено млеко или млеко за понатамошна обработка односно преработка и во зависност од видот на молзниот добиток, млекото може да биде: кравјо млеко (во натамошниот текст: млеко), овчо млеко, козјо млеко или биволско млеко. Означувањето "млеко" се однесува само за кравјото млеко, додека за другите видови млеко треба да биде означено потеклото (пр. козјо млеко, овчо млеко и др);
2. Мешано млеко е млеко добиено со мешање на млеко од различен вид добиток;
3. Млечни масти се производи кај кои маста е најважниот составен дел и се во цврста состојба, растеглива емулзија, во принцип од типот вода во масла добиени исклучиво од млеко и/или одредени млечни производи. Како и да е другите супстанции кои се додаваат за нивно производство немаат улога да извршат целосна или делумна замена на било која млечна состојка;
4. Конзумно млеко е производ исклучиво добиен од млеко и е наменет за испорака до потрошувачот без понатамошна обработка. Во конзумно млеко влегуваат пастеризирано и стерилизирано млеко;
5. Млечни производи се преработени производи добиени со преработка исклучиво на млеко или со понатамошна преработка од преработените млечни производи, притоа може да се додадат материи кои се неопходни за нивно производство, но истите не треба да имаат улога на делумна или целосна замена на некоја млечна состојка;

6. Ферментираниите млека се произведуваат со ферментација на млекото (кравјо, козјо, овчо и биволско и нивна мешавина) со примена на starter култури;

7. Засладен јогурт е јогурт во кој е додаден еден или повеќе видови шеќери или други дозволени природни засладувачи;

8. Згуснато млеко (делумно дехидрирано млеко) со или без додаток на шеќер е производ добиен со издвојување на дел од водата од млекото, од делумно обезмастеното млеко или обезмастеното млеко или комбинација на овие производи, каде што може да се додаде павлака или млеко во прав при што додаденото млеко во прав во готовиот производ не смее да надминува 25% од вкупните млечни суви материи;

9. Млеко во прав е производ добиен со дехидрирање (сушење) на полномасно делумно обезмастено или обезмастено млеко, на павлака или мешавина помеѓу млеко и павлака, при што содржината на вода на производот не треба да биде поголема од 5%;

10. Композитни (сложени) млечни производи се производи кај кои млекото, млечните производи или состојките во млекото се основни состојки во готовиот производ, а додадените состојки кои не потекнуваат од млеко немаат улога да извршат делумна или целосна замена на било која состојка од млекото;

11. Реконституирани млечни производи се производи добиени со додавање на вода во млеко во прав и/или згуснато млеко во количина потребна во готовиот производ да се добие соодветниот однос на вода и сува материја;

12. Рекомбинирани млечни производи се производи добиени со комбинација на млечни масти и безмаслена сува материја во нивен непроменет облик, со или без додавање на вода со цел да се добие соодветен состав на готовиот производ;

13. Додадени состојки се состојки, освен адитиви кои се употребуваат во производството и треба да бидат во согласност со општите барања за безбедност и квалитет;

14. Сирило е ензимски препарат кој го засирува млекото при производство на сирење, казеин или казеинати;

15. Павлака е производ добиен со издвојување на маста од млекото односно нејзино концентрирање при што млечната маст ја задржува формата на емулзија како во млекото, а содржината на млечна маст не смее да биде помала од 10%;

16. Путер е производ од млечни масти добиен исклучиво од пастеризирана млеко или павлака. Млечната маст треба исклучиво да е добиена со примена на физички методи;

17. Путер од сурутка е производ од млечни масти добиен од пастеризирана суруткина павлака. При производството на путер од сурутка може да се користи и пастеризирана павлака;

18. Матеница е спореден производ скоро без масти кој се добива при производство на путер (биење на ферментирано и неферментирано млеко и павлака). Матеницата исто така се произведува со ферментација на обезмастено млеко со природна закиселување од млечни и аромогени бактерии или со инокулација на загреаното млеко со starter култури;

19. Масло е производ добиен од путер, павлака или кајмак (скоруп) или од други млечни производи што содржат поголеми количини млечна маст од кои е издвоена скоро цела вода и безмаслениот сув остаток;

20. Анхидрирана млечна маст е производ добиен од свежа павлака или путер и претставува концентрат на млечните масти;

21. Кајмак е производ добиен со одвојување на горниот слој на варено изладено млеко, овчо млеко или мешано млеко. Видот на млекото освен кравјото треба да биде означено;

22. Сирење (свежо или зрело, трдо или полутврдо) е производ кој се добива:

а) со коагулација (засирување) на: млеко, обезмастено, полуобезмастено или полно масно млеко, згуснато (концентрирано) обрано млеко, рекоституирано млеко, млечна или суруткина павлака, матеница или комбинација на наведените млечни сировини, обезбедувајќи сигурност дека додадените состојки не се користат за замена на целата или дел од било која состојка во млекото, под дејство на сирило или други супстанции кои предизвикуваат засирување (како што се: млечна киселина, лимонска, оцетна и други органски киселини), сирило од микробиолошко потекло (генетско сирило) при што се издвојува сурутка (течност која се создава во текот на обработка на грушот како спореден производ).

б) со употреба на различни технолошки решенија кои содржат коагулација на млеко, односно полупроизводи и производи добиени од млеко при што се добива производ кој суштински се разликува по своите физички, хемиски и сензорни особини од млекото како и производот дефиниран во подточка а) од оваа точка;

23. Топено сирење е производ добиен со мелење, мешање, топење и емулгирање на еден или повеќе видови сирења со или без додаток на производи од млеко, преку загревање и со употреба на средства за емулгирање;

24. Сурутка е спореден производ добиен при производството на сирење и казеин и треба да содржи најмалку 6% сува материја;

25. Млечен пудинг е производ кој се добива по пастеризација или краткотрајна стерилизација (УНТ) на смеса од млеко, производи од млеко, и скроб;

26. Млечен десерт е производ кој се добива по пастеризација или стерилизација и аерација на смеса од млеко, производи од млеко и скроб;

27. Смеса за сладолед е засладен производ добиен од млечни протеини, емулгирани млечни масти и други адитиви согласно со позитивните прописи од оваа област;

28. Starter култури се култури од еден или повеќе соеви на еден вид или различни соеви од два или повеќе видови, кои со својата активност го насочуваат технолошкиот процес при производство на ферментирани млечни производи и кои истовремено ги одредуваат сензорните особини на добиениот производ и

29. Сирила се ензимски препарати од анимално, растително или микробиолошко потекло со кои се потсирува млекото заради производство на сирење и казеини. Сирилото може да содржи или да биде добиено и од генетски модифицирани организми.

Член 4

За оние производи за кои со овој правилник не се пропишани стандарди за квалитетот и барања за обезбедување и зачувување на квалитетот се применуваат стандардите и барањата кои се однесуваат на група сродни производи од овој правилник.

За производите од став (1) на овој член и за производите од член 8 на овој правилник, производителот треба да изготви производна спецификација пред почетокот на производството и истата да ја чува согласно член 134 и 136 од Закон за квалитетот на земјоделските производи.

Производната спецификација треба да содржи податоци од декларацијата, краток опис на технолошката постапка за производство на производите и извештај за извршените лабораториски анализи (безбедност на производот, сензорни, физички и хемиски карактеристики).

Член 5

Ако со овој правилник и со одредбите од прописите што ја регулираат употребата на адитиви и јонизирачкото зрачење не е поинаку определено, не може да се врши обојување, засладување и ароматизирање на производите со синтетички средства, конзервирање на производите со хемиски средства и зрачење со јонизирачки зраци како и додавање други хемиски средства.

Член 6

Млекото и млечните производи треба да се транспортираат само со превозни средства што обезбедуваат зачувување на нивниот квалитет.

Производите треба да се чуваат, односно складираат на начин што обезбедува зачувување на нивниот квалитет.

Амбалажата треба исправно да се затвора и да биде така дизајнирана што да овозможува лесно ракување, чистење, миене и дезинфекција.

II. БАРАЊА ЗА КВАЛИТЕТ НА СУРОВО МЛЕКО

Член 7

Суровото млеко може да се стави во промет ако ги задоволува посебните барања за безбедност на храна од животинско потекло и следниве минимални барања за квалитет во зависност од видот на животните од кое е добиено.

1) Кравјото млеко треба да ги исполува следниве барања за квалитет:

а) содржина на масти најмалку 3,2%;

б) содржина на безмаслена сува материја, најмалку 8,5%;

в) содржина на белковини не помалку од 2,9%;

г) специфичната тежина на млекото да изнесува 1,028 – 1,034 g/cm³ на температура од 200C;

д) титрациона киселост од 6,6 до 6,8oSH;

ѓ) pH од 6,5-6,75;

е) да има точка на мрзнење не поголема од -0,5200C;

ж) да има негативна алкохолна проба со 72% етил алкохол и

з) да има својствен мирис, вкус и боја.

2) Овчото млеко треба да ги исполува следниве барања за квалитет:

- а) содржина на масти најмалку 4%;
- б) содржина на безмаслена сува материја, најмалку 9,5%;
- в) Содржина на белковини не помалку од 3,8%;
- г) Специфичната тежина на млекото да изнесува $1,034 - 1,042 \text{ g/cm}^3$ на температура од 200°C ;
- д) да има точка на мрзнење не поголема од $-0,5600^\circ\text{C}$;
- ѓ) титрациона киселост не поголема од 8 - 12oSH;
- е) pH од 6,5-6,8 и
- ж) да има својствен мирис, вкус и боја.

3) Козјото млеко треба да ги исполува следниве барања за квалитет:

- а) содржина на масти најмалку 2,8%;
- б) содржина на белковини не помалку од 2,5%;
- в) специфичната тежина на млекото да изнесува $1,024 - 1,040 \text{ g/cm}^3$ на температура од 200°C ;
- г) содржина на безмаслена сува материја, најмалку 7,5%;
- д) титрациона киселост не поголема од 6,5 - 8oSH;
- ѓ) pH од 6,4-6,7;
- е) да има точка на мрзнење не поголема од $-0,5400^\circ\text{C}$ и
- ж) да има својствен мирис, вкус и боја.

4) Биволското млеко треба да ги исполува следниве барања за квалитет:

- а) содржина на масти најмалку 8%;
- б) содржина на безмаслена сува материја, најмалку 11% и
- в) да има својствен мирис, вкус и боја.

III. СТАНДАРДИ ЗА КВАЛИТЕТ НА КОНЗУМНО МЛЕКО, МЛЕЧНИТЕ ПРОИЗВОДИ И УПОТРЕБА НА НАЗИВИТЕ НА ПРОИЗВОДИТЕ ОД МЛЕКО

Член 8

Стандардите за квалитет утврдени со овој правилник се однесуваат на:

- 1) пастеризирано млеко;
- 2) стерилизирано млеко и варено млеко;
- 3) ферментирано млеко и композитно ферментирано млеко;
- 4) млечни напитки и композитни млечни напитки;
- 5) згуснато млеко (кондензирано) и композитно згуснато млеко;
- 6) млеко во прав и композитно млеко во прав;
- 7) павлака;
- 8) путер и путер од сурутка;
- 9) путер со намалена содржина на млечна маст и композитен путер со намалена содржина на млечна маст;
- 10) матеница и матеница во прав;
- 11) масло од путер;
- 12) анхидрирана млечна маст;
- 13) кајмак;
- 14) сирења и композитни сирења;
- 15) топени сирења и композитни топени сирења;
- 16) сурутка и производи од сурутка (скута, урда, албуминско сирење и др.);

- 17) млечен пудинг и и композитен сложен млечен пудинг;
- 18) млечен фил и композитен сложен млечен фил;
- 19) млечни десерти и композитни млечни десерти;
- 20) казеин, казеинати и преципитати на казеин и
- 21) Смеси за сладолед, сладолед, сладоледни десерти, функционален сладолед и функционален сладоледен десерт.

1) Пастеризирано млеко

Член 9

Начинот на пастеризација на млекото е утврден согласно член 27 од Правилникот за посебните барања за безбедност и хигиена и начинот и постапката за вршење службени контроли на млекото и млечните производи.

По, исклучок од став (1) од овој член, може да се произведе пастеризирано млеко, пастеризирано делумно обезмастено млеко и пастеризирано обезмастено млеко од млеко во прав под услови на начин утврдени во член 19 став (2) од овој правилник.

Член 10

Пастеризирано млеко се става во промет како:

- 1) пастеризирано полномасно млеко со најмалку 3,5% млечна маст;
- 2) пастеризирано полуобезмастено млеко со 1,5-1,8% млечна маст и
- 3) пастеризирано обезмастено млеко со помалку од 0,5 % млечна маст.

Производителот на термички третирано млеко кое не е во согласност со став (1) од овој член во однос на содржината на млечна маст, на етикетата треба јасно, читливо и неизбришливо да ја напише содржината на млечна маст и да не ги користи термините полномасно, полуобезмастено

и обезмастено млеко. Содржината на млечна маст изразена во проценти со една децимала треба да биде јасно и читливо означена на опаковката.

Член 11

Пастеризирано млеко, пастеризираното делумно обезмастено млеко и пастеризираното обезмастено млеко требаат да ги исполнуваат следните стандарди за квалитет:

- 1) да имаат својствен мирис и вкус;
- 2) да имаат изедначена непросирна боја која за пастеризираното млеко е непросирно бела со жолтеникава нијанса, за делумно обезмастеното млеко без жолтеникава нијанса, а за пастеризираното обезмастено млеко синикаво бела;
- 3) да имаат содржина на сува материја без маст најмалку 8,2%;
- 4) да покажуваат негативна реакција на алкалната фосфатаза;
- 5) киселоста да не е повисока од 8 oSH;
- 6) точката на мрзнење да е приближно иста со онаа суровото млеко од кое е произведен производот;
- 7) да има специфична тежина не помала од 1.028 грама на литар за млеко кое содржи 3,5% маст на температура од 20 °C или пак еквивалентна тежина на литар за млеко кое има различна маст и
- 8) да содржи минимум 2,9 % протеини за млеко кое содржи 3,5 % маст или еквивалентна концентрација за млеко со различна млечна маст.

Член 12

Без оглед на количините на млечна маст утврдени во член 10 став (1) од овој правилник, можат да се вршат следните измени и тоа:

- 1) за да се постигне дефинираната млечна маст утврдена за конзумното млеко може да се врши отстранување на природната маст или додавање на павлака или додавање на полномасно, полуобезмастено или обезмастено млеко;

2) збогатување на млекото со млечни протеини, казеинати, концентрирани млечни протеини, минерални соли или витамини;

3) намалување на содржината на лактоза со претворање во гликоза и галактоза и

4) врз основа на производната спецификација пастеризираното млеко може ензимски да биде обработено со пробиотски микроорганизми и пребиотски додатоци како и со природни и природно идентични ароми.

Во случај на додавање протеини, содржината на протеините на збогатеното млеко треба да е 3,8 % или повеќе.

Кај пастеризираното млеко збогатено со млечни протеини, минерални материи и други млечни состојки кои може да влијаат врз промената на титрационата киселост се наведува максималната титрациона киселост или pH вредноста на производот.

Измените во составот на млекото од точките 2), 3) и 4) од став (1) на овој член може да се извршат само доколку на пакувањето се наведени соодветните податоци кои може лесно да се видат и прочитаат и се неизбришливи. Таквото означување не ја исклучува обврската за означување на нутритивниот состав на храната согласно Правилникот за начинот на означување на храната.

Член 13

Композитните млечни производи можат да бидат произведени од пастеризирано млеко според производната спецификација.

На декларацијата кај производите од став 1 од овој член треба да биде наведена вкупната содржината на протеини и масти и учеството на млечни протеини и млечни масти во вкупните протеини и вкупните масти.

Член 14

Производите од членовите 10 и 13 на овој правилник треба да се чуваат кај производителот и при ставање во промет на температура од 0 до 80C.

2) Стерилизирано и варено млеко

Член 15

При постапка на стерилизација на млеко (УНТ) млекото треба најдоцна 24 часа по молзењето да се пречисти со филтрирање или центрифугирање, директно или индиректно загревано на температура согласно член 128 став (3) од Законот за квалитетот на земјоделските производи за време со кое се обезбедува стерилизација, а потоа ладено асептички да се полни во стерилна амбалажа. При примена на УНТ стерилизација со директен метод, пареата треба да биде добиена од вода за пиење која ги задоволува сите барања во однос на безбедност на храна.

Стерилизираното млеко треба да биде хомогенизирано.

Хомогенизација на млекото е механичко иситнување на масните капки кои во текот на 24 часа по хомогенизирањето не создаваат видлив слој павлака.

Член 16

Стерилизираното млеко се става во промет како:

- 1) стерилизирано хомогенизирано полномасно млеко со најмалку 3,5% млечна маст;
- 2) стерилизирано хомогенизирано, полуобезмастено млеко со 1,5-1,8% млечна маст и
- 3) стерилизирано хомогенизирано обезмастено млеко со помалку од 0,5% млечна маст.

Во случај стерилизираното млеко да не ги исполнува стандардите од став (1) на овој член се применуваат одредбите од член 10 став (2) од овој правилник.

Член 17

Стерилизирано млеко што се става во промет треба да ги исполнува стандардите за квалитет од членовите 11 и 12 од овој правилник, освен киселоста која не треба да биде поголема од 7,5°SH.

Член 18

Варено млеко, во смисла на овој правилник, е млекото кое вриело најмалку три минути под атмосферски притисок и за тоа време е постојано мешано.

Член 19

Реконституирано млеко, реконституирано делумно обезмастено млеко и реконституирано обезмастено млеко е млеко добиено со растворање на млеко во прав и/или згуснато млеко (кондензирано млеко) добиено со дополнителна пастеризација или стерилизација, кое треба да ги исполнува стандардите за квалитет од член 11 на овој правилник.

Млекото од став (1) на овој член може да се става во промет наместо пастеризирано или стерилизирано млеко во случај на недостиг на млеко. Кога се произведува конзумно млеко делумно или целосно од млеко во прав или од згуснато млеко при означувањето на производот треба да се наведе уделот на млекото во прав или згуснатото млеко.

Во случај кога во конзумните производи учеството на млеко во прав и/или згуснато млеко е до 10% на етикетата до името на производот треба да стои означување дека производот содржи млеко во прав и/или згуснато млеко. Доколку содржината на додадено млеко во прав или згуснато млеко е поголема од 10%, на опаковката, веднаш под името на производот треба јасно да биде деклариран и процентот на додадено млеко во прав или згуснато млеко.

Член 20

Композитните стерилизирани млека се произведуваат според производната спецификација.

На декларацијата кај производите од став (1) од овој член треба да биде наведена вкупната содржината на протеини и масти и учеството на млечни протеини и млечни масти во вкупните протеини и вкупните масти.

Член 21

При производство на храна за посебна нутритивна употреба врз основа на производната спецификација можат да се произведуваат пастеризирани и стерилизирани млека кои исполнуваат стандарди за квалитет различни од оние утврдени во членовите 10, 11, 15, 16 и 17 од овој правилник.

3) Ферментирано млеко и композитно ферментирано млеко

Член 22

Кај ферментираното млеко микроорганизмите од starter културите треба да бидат активни до истекот на трајноста или крајниот рок на употреба на производот. Бројот и видот на микроорганизмите во starter културата зависи од специфичноста на самиот производ.

Доколку по ферментацијата се врши термички третман на ферментираното млеко, барањата од став (1) од овој член не се применуваат.

Во случај од став (2) од овој член ферментираното млеко треба да биде означено со терминот „термички третирано“.

Член 23

Под ферментирано млеко, во смисла на овој правилник, се подразбираат:

- 1) кисело млеко или јогурт;
- 2) овошен јогурт или кисело млеко со овошје;
- 3) ароматизиран јогурт или ароматизирано кисело млеко;
- 4) кефир;
- 5) ферментирано млечни производи со пробиотски бактерии и
- 6) други видови ферментирано млеко (ферментирано стерилизирано млеко и сл.).

Член 24

Кисело млеко или јогурт е млечен производ добиен со млечно киселинска ферментација на производите наведени во член 25 од овој правилник со или без додатоците наведени во член 26 од овој правилник под дејство на *Streptococcus thermophilus* и *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* со или без додавање на други соеви од *Lactobacillus* spp.

Член 25

Киселото млеко или јогуртот се произведуваат од:

- 1) пастеризирано млеко;
- 2) згуснато (концентрирано) млеко;
- 3) пастеризирано делумно обезмастено млеко;
- 4) згуснато (концентрирано) делумно обезмастено млеко;
- 5) пастеризирано обезмастено млеко;
- 6) згуснато (концентрирано) обезмастено млеко;
- 7) варено млеко;
- 8) пастеризирана павлака и
- 9) со комбинација на два или повеќе од млечните производи наведени во точките 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7) и 8) од овој став.

Член 26

При производство на кисело млеко и јогурт може да се додадат млеко во прав, обезмастено млеко во прав, неферментирана матеница, концентрирана сурутка, сурутка во прав, протеини на сурутката, концентрирани протеини на сурутката, протеини на млеко растворливи во вода, казеин за конзумација, казеинати за конзумација добиени од пастеризирани производи.

Член 27

Според видот на млекото од кое се произведени, киселото млеко или јогуртот се пуштаат во промет како: кисело млеко или јогурто од варено млеко, кисело млеко или јогурт од овчо млеко; кисело млеко или јогурт од биволско млеко; кисело млеко или јогурт од козјо млеко; кисело млеко или јогурт од мешано млеко; кисело млеко или јогурт од млеко во прав и сл.

Варено млеко во смисла на став (1) од овој член е млекото кај кое потребната количина на сува материја е постигната со испарување на водата во технолошката постапка определена во производната спецификација.

Кисело млеко или јогурт од кравјо млеко можат да се стават во промет без поблиска ознака на видот на млекото од кое се произведени.

Член 28

Киселото млеко или јогурт треба да ги исполнуваат следните стандарди за квалитет:

- 1) да има бела до бело-жолтеникава боја;
- 2) да има својствен мирис и пријатно кисел вкус;
- 3) да има цврсто-хомогена за кисело млеко или густо-течна конзистенција за јогурт и
- 4) рН да не е помала од 4,0 и/или киселоста да не е поголема од 55°SH.

Член 29

Кисело млеко или јогурт се ставаат во промет како:

- 1) јогурт или кисело млеко со најмалку 3,0% млечна маст;
- 2) делумно обезмастено кисело млеко или јогурт со масленост помала од 3% и поголема од 0,5% и
- 3) обезмастено кисело млеко или јогурт со масленост не поголема од 0,5%.

Производите од став (1) на овој член треба да содржат најмалку 8,2% безмаслена сува материја.

Член 30

Кисело млеко или јогурт од овчо млеко и од биволско млеко треба да ги исполнува стандардите за квалитет од член 28 на овој правилник, со тоа што треба да содржи најмалку 6% млечна маст

и најмалку 10% сува материја без маст и киселоста да не е помала од рН 4 и/или поголема од 65°SH).

Член 31

Кисело млеко или јогурт од козјо млеко треба да ги исполнува стандардите за квалитет од член 28 на овој правилник, со тоа што бојата на производот да е бела.

Член 32

Кај киселото млеко или јогуртот произведен од мешано млеко треба да биде означено потеклото на млекото по опаѓачки редослед според застапеноста во производот (пр. мешано овчо, кравјо и козјо млеко).

Член 33

Засладениот јогурт, засладениот јогурт од делумно обезмастено или засладениот јогурт од обезмастено млеко треба да ги исполнува стандардите за квалитет од член 28 точки 1), 2), 3) и член 29 од овој правилник.

Член 34

Ароматизираниот јогурт или ароматизираното кисело млеко се производи добиени со млечно кисела ферментација под дејство на *Lb. delbrueckii* subsp. *bulgaricus*, *S. thermophilus* од суровините наведени во членовите 25 и 26 од овој правилник со додаток на адитиви согласно прописите за адитиви.

Готовиот производ треба да содржи голем број на живи млечно кисели бактерии.

Член 35

При производство на ароматизиран јогурт и ароматизирано кисело млеко се користат шеќери и други засладувачи, млеко во прав, обезмастено млеко во прав, млечни или сурутчини протеини,

концентрирани суруткени протеини, протеини растворливи во вода, казеин за конзумација и казеинати за конзумација произведени од пастеризирано млеко.

Член 36

При производство на ароматизиран јогурт или ароматизирано кисело млеко може да се користат природни ароматични додатоци како овошје, пире од овошје, овошна пулпа, џем, овошен сируп, овошен сок, мед, чоколадо, какао, лешници, кафе и други ароматични додатоци.

Додатоците кои се користат во производство на ароматизиран јогурт или ароматизирано кисело млеко може да содржат бои и ароми согласно прописите за адитиви.

Член 37

Ароматизираниот јогурт или ароматизирано кисело млеко се произведуваат според производната спецификација при што треба да се декларира содржината на млечна маст.

Член 38

Ароматизираниот јогурт се става во промет како:

- 1) овошен јогурт или овошно кисело млеко;
- 2) ароматизиран јогурт или кисело млеко со додатоци (пр. ароматизиран јогурт со додаток на мед, ароматизиран јогурт со додаток на чоколадо и сл.) и
- 3) ароматизиран јогурт или кисело млеко со додаток на арома (пр. ароматизиран јогурт со додаток на арома малина).

Член 39

Јогуртот, киселото млеко, засладениот и ароматизираниот јогурт или кисело млеко, по ферментацијата може термички да се третираат.

Производите од став 1 од овој член се ставаат во промет како:

- 1) термички третиран јогурт или кисело млеко;
- 2) термички третиран засладен јогурт или кисело млеко и
- 3) термички третиран овошен јогурт или кисело млеко.

При производство на термички третиран јогурт или кисело млеко може да се користат додатоците наведени во член 35 и 36 став (1) од овој правилник и други додатоци согласно прописите за адитиви.

Член 40

Ферментираните млечни производи и композитните ферментирани производи со или без додатоци може да подлежат на процеси на аерација и смрзнување.

Производите од став (1) од овој член се произведуваат според производната спецификација.

Член 41

Кефир е производ добиен со ферментација на млеко и производи од млеко наведени во член 25 од овој правилник со исклучок на пастеризирана павлака со или без додатоци од член 26 од овој правилник, со додавање на мезофилни и термофилни култури на млечно-киселински бактерии и одредени соеви на квасци.

Готовиот производ треба да содржи живи микроорганизми во голем број како што е наведено во производната спецификација.

Кефирот може да се произведува од кравјо, овчо, козјо, биволско или мешано млеко.

Член 42

Кефирот треба да ги исполнува следните стандарди за квалитет:

- 1) да има бела до бело-жолтеникава боја;
- 2) да има својствен мирис и вкус;

- 3) да има густо-течна пенлива конзистенција и
- 4) киселоста да не помала од 4,0 (не поголема од 45°SH).

Член 43

Кефирот се пушта во промет како:

- 1) Кефир со најмалку 3,0% млечна маст;
- 2) Кефир од делумно обезмастено млеко со масленост помала од 3% и поголема од 0,5% и
- 3) Кефир од обезмастено млеко со масленост не поголема од 0,5% .

Производите од став (1) на овој член треба да содржат најмалку 8,2% безмаслена сува материја.

Член 44

Ферментирани млечни производи со пробиотски бактерии се производи добиени со ферментација на млеко и производи од млеко наведени во член 25 од овој правилник со или без додатоци од член 26 од овој правилник. Ферментацијата се одвива под дејство на пробиотски бактерии или комбинација на пробиотски бактерии со бактерии на млечната киселина (пример: *Lb acidophilus* и бифидо бактерии или *Lb acidophilus*, бифидо бактерии и *St.thermophilus*).

Готовиот производ треба да содржи голем број живи микроорганизми и најмалку 10⁷ живи клетки на пробиотски бактерии.

Ферментираните пробиотски млечни производи треба да ги исполнуваат стандардите за квалитет од членовите 28 и 29 од овој правилник.

Член 45

Ароматизираните ферментирани млечни производи со пробиотски бактерии треба да се во согласност со стандардите за квалитет од член 25 од овој правилник со употреба на додатоци од член 26 од овој правилник и адитиви согласно прописите за адитиви.

Ароматизирани ферментирани млечни производи со пробиотски бактерии треба да ги исполнуваат стандардите за квалитет од членовите 35 и 36 од овој правилник.

Член 46

Ароматизирани ферментирани млечни производи со пробиотски бактерии се ставаат во промет како:

- 1) овошни пробиотски ферментирани производи;
- 2) ароматизирани пробиотски ферментирани производи со додатоци и
- 3) ароматизирани пробиотски ферментирани производи со додаток на арома.
- 4) млечни напитки и композитни млечни напитки.

Член 47

Другите видови ферментирано млеко се произведуваат под дејство на различни млечно кисели бактерии кои се наведени во производната спецификација, а се произведуваат од млеко и производи од млеко од член 25 од овој правилник со или без додатоци од член 26 од овој правилник. Готовиот производ треба да содржи голем број живи микроорганизми.

Член 48

Другите видови ферментирано млеко кои се ставаат во промет треба да ги исполнуваат следните стандарди за квалитет:

- 1) да имаат бела до бело-жолтеникава боја;
- 2) да имаат својствен мирис и пријатно кисел вкус;
- 3) да има цврсто-хомогена или густо-течна конзистенција и
- 4) киселоста да не е помала од pH 4,0 и/или киселоста да не е поголема од 55°SH.

Член 49

Композитните ферментирани производи (композитен сложен јогурт, композитно кисело млеко, композитен ароматизиран јогурт, композитен кефир, композитни кисело млечни производи со пробиотски бактерии и останати композитни кисело-млечни производи) се произведуваат според производната спецификација.

На декларацијата кај производите од став (1) треба да биде означена содржината на вкупни протеини и масти, како и учеството на млечните протеини и млечните масти во вкупните протеини и масти.

Член 50

Сите видови ферментирани млека по производството треба да бидат изладени на температура под 8°C и да се чуваат на температура од 0°C до 8°C, со исклучок на термички обработените.

5) Згуснато млеко (кондензирано) и композитно згуснато млеко

Член 51

Згуснатото млеко се става во промет како:

- 1) згуснато млеко полномасно;
- 2) згуснато млеко;
- 3) згуснато делумно обезмастено млеко;
- 4) згуснато обезмастено млеко;
- 5) згуснато засладено млеко;
- 6) згуснато засладено полномасно млеко;
- 7) згуснато засладено делумно обезмастено млеко;
- 8) згуснато засладено обезмастено млеко и

9) други згуснати производи.

Член 52

Згуснатото полномасно млеко треба да ги исполнува следните стандарди за квалитет:

- 1) да има изедначена бела до беложолта боја;
- 2) да има пријатен и својствен мирис;
- 3) да има хомогена конзистенција;
- 4) да содржи најмалку 15% млечна маст;
- 5) да содржи најмалку 26,5% сува материја и
- 6) да содржи најмалку 34% протеини во безмаслена сува материја.

Член 53

Згуснатото млеко треба да ги исполнува стандардите за квалитет од член 52 точките 1),2) 3) и 6) на овој правилник, и треба да содржи:

- 1) да содржи најмалку 7,5% млечна маст и
- 2) да содржи најмалку 25% сува материја.

Член 54

Згуснато делумно обезмастено млеко треба да ги исполнува стандардите за квалитет од член 52 точките 1),2) 3) и 6) на овој правилник, и треба да содржи:

- 1) од 1% до 7,5% млечна маст и
- 2) најмалку 20% вкупна сува материја.

Член 55

Згуснато обезмастено млеко треба да ги исполнува стандардите за квалитет од член 52 точките 1),2),3) и 6) на овој правилник, и треба да содржи:

- 1) најмногу 1% млечна маст и
- 2) најмалку 20% вкупна сува материја.

Член 56

Згуснатото засладено млеко каде што засладувањето се спроведува со додавање на сахароза (полу-бел, бел или екстра бел шеќер) треба да ги исполнува следните стандардите за квалитет:

- 1) да има изедначена жолта до светложолта боја;
- 2) да има пријатен мирис и многу сладок вкус;
- 3) да има хомогена конзистенција;
- 4) да содржи најмалку 8% млечна маст;
- 5) да содржи најмалку 28 % сува материја;
- 6) додаденото количество на лактоза не треба да биде поголемо од 0,03% од тежината на готовиот производ и
- 7) да содржи најмалку 34% протеини во безмаслена сува материја (со додавање или намалување на некои млечни состојки така што не треба да се промени односот помеѓу казеинот и суруткините протеини во млекото кое се подесува).

При стандардизација на протеините треба точно да бидат дефинирани сите додадени суровини и нивниот состав.

Член 57

Згуснатото засладено полномасно млеко треба да ги исполнува стандардите за квалитет од член 56 точките 1), 2), 3), 6) и 7) од овој правилник и треба да содржи:

- 1) најмалку 8% млечна маст и
- 2) најмалку 28% сува материја.

Член 58

Згуснатото засладено делумно обезмастено млеко треба да ги исполнува стандардите за квалитет од член 56 точките 1),2),3),6) и 7) на овој правилник, и треба да содржи:

- 1) од 1% до 8% млечна маст и
- 2) најмалку 24% вкупна сува материја.

Член 59

Згуснатото засладено обезмастено млеко треба да ги исполнува стандардите за квалитет од член 56 точките 1), 2), 3), 6) и 7) на овој правилник, и треба да содржи:

- 1) најмногу 1% млечна маст и
- 2) најмалку 24% вкупна сува материја.

Член 60

Други видови згуснато млеко треба да се произведуваат според производната спецификација.

При производство на згуснати млека или други видови згуснато млеко дозволена е употреба на додатоци од член 35 од овој правилник и согласно прописите за адитиви.

Член 61

Композитните згуснати млечни производи се произведуваат според производната спецификација.

На декларацијата кај производите од став (1) треба да се означат содржината на вкупни протеини и масти и учеството на млечни протеини и млечни масти во вкупните протеини и вкупните масти.

6) Млеко во прав и композитно млеко во прав

Член 62

Според количината на млечна маст, млекото во прав може да се стави во промет како млеко во прав со висока содржина на млечна маст, полномасно млеко во прав, делумно обезмастено млеко во прав и обезмастено млеко во прав.

Член 63

Полномасно млеко во прав треба да ги исполнува следните стандарди за квалитет:

- 1) да има бела боја со жолтеникава нијанса;
- 2) да има својствен мирис и вкус;
- 3) да има конзистенција на ситен прав, гранули или ситни луспи;
- 4) да содржи најмалку 26% и најмногу 42% млечна маст;
- 5) да не содржи повеќе од 5% вода;
- 6) киселоста на млекото реконституирано од млеко во прав да не е поголема од 8,5°SH;
- 7) индексот на растворливост на млекото да изнесува 1 мл;
- 8) пробата на алкална фосфатаза на млеко реконституирано од млеко во прав да е негативна и
- 9) да содржи најмалку 34% протеини во безмаслена сува материја.

Член 64

Млекото во прав со висока содржина на млечна маст треба да ги исполнува стандардите за квалитет од член 63 на овој правилник и треба да содржи најмалку 42% млечна маст.

Член 65

Делумно обезмастеното млеко во прав треба да ги исполнува стандардите за квалитет од член 63 на овој правилник и треба да содржи од 1,5% до 26% млечна маст.

Член 66

Обезмастеното млеко во прав треба да ги исполнува стандардите за квалитет од член 63 од овој правилник и треба да содржи помалку од 1,5% млечна маст.

Член 67

Останатите видови млеко во прав и специјалните производи од млеко во прав се произведуваат според производната спецификација.

Член 68

Композитните млека во прав се произведуваат врз основа на производната спецификација.

На декларацијата кај производите од став (1) на овој член треба да се означи содржната на вкупни протеини и масти и учеството на млечни протеини и млечни масти во вкупните протеини и вкупните масти.

Член 69

Згуснатото млеко и млекото во прав треба да се произведуваат од термички обработено млеко (стерилизација или УНТ).

Член 70

Во згуснатото млеко и млекото во прав дозволени се следниве додатоци и суровини:

- 1) витамини, минерали и одредни други материи во согласност со прописите за храна со посебни нутритивни барања;
- 2) при стандардизирање на млекото во однос на содржината на протеини од членовите 56 и 63 од овој правилник може да се врши:
 - а) додавање млечен ретентат, кој се добива со концентрирање на млечните протеини при ултрафилтрација на млеко, делумно обезместеното или обезмастеното млеко и
 - б) додавање на млечен пермеат кој се добива при одделувањето на млечните протеини и млечните масти од млекото, делумно обезместеното млеко или обезместеното млеко со процес на ултрафилтрација. При стандардизацијата на млечните протеини до 34% маст во сува материја со додавање или намалување на некои од млечните состојки не треба да се промени односот помеѓу казеинот и сурутките протеини во млекото кое се подесува.
- 3) лактоза до 0,3% од тежината на готовиот производ (природна состојка на млекото добиена од сурутката или цвиката чие количество на анхидрирана лактоза не треба да биде помало од 99% во сува материја. Лактозата може да биде анхидрирана или да содржи еден молекул на кристализациона вода или да биде помешана од двете форми).

7) Павлака

Член 71

Според содржината на млечна маст павлака се става во промет како:

- 1) павлака, со содржина на млечна маст од најмалку 18%;
- 2) полумасна павлака со содржина на млечна маст од 10 до 18%;
- 3) павлака за биење односно матена павлака со содржина на млечна маст од најмалку 28%;
- 4) полномасна павлака за биење односно полномасна матена павлака со содржина на млечна маст од најмалку 35% и

5) екстра масна павлака со содржина на млечна маст од најмалку 45%.

Член 72

Павлаката што се става во промет може да биде:

- 1) пастеризирана павлака;
- 2) пастеризирана матена павлака;
- 3) пастеризирана засладена матена павлака;
- 4) замрзната матена пастеризирана павлака;
- 5) замрзната пастеризирана засладена матена;
- 6) стерилизирана павлака;
- 7) стерилизирана матена павлака;
- 8) стерилизирана матена засладена павлака;
- 9) кисела пастеризирана павлака;
- 10) јогуртна кисела пастеризирана павлака;
- 11) термизирана јогуртна кисела павлака;
- 12) термички обработена кисела павлака и
- 13) останати видови павлака.

Член 73

Пастеризираната и стерилизираната павлака треба да ги исполнува следните стандарди за квалитет:

- 1) да има бела или беложолтеникава боја;
- 2) да има својствен мирис и пријатен сладникав вкус;

- 3) да има хомогена конзистенција;
- 4) киселоста да не е поголема од $8,5^{\circ}\text{SH}$;
- 5) пробата на пероксидаза да е негативна и
- 6) да содржи најмалку 10% млечна маст.

Член 74

Пастеризираната матена павлака и стерилизираната матена павлака се ставаат во производство и промет ако ги исполнуваат следниве стандарди за квалитет:

- 1) да се произведени од пастеризирана, односно стерилизирана павлака;
- 2) да се со бела или беложолтеникава боја;
- 3) да имаат својствен мирис и вкус и
- 4) да се со изедначена пенаста конзистенција, без издвојување на течна фаза.

Член 75

При производство на пастеризирана матена павлака и стерилизирана матена павлака може да се додаваат млечни компоненти до 2% или казеинати до 0,1% пресметано на сува материја без масти.

При производство на пастеризирана матена павлака и стерилизирана матена павлака може да се користат адитиви согласно прописите за адитиви.

Член 76

Пастеризираната засладена матена павлака и стерилизираната засладена матена павлака се ставаат во производство и промет ако ги исполнуваат следниве стандарди за квалитет:

- 1) да се произведени од пастеризирана, односно стерилизирана павлака;

- 2) да се со бела или беложолтеникава боја;
- 3) да имаат својствен мирис и пријатен сладок вкус и
- 4) да се со изедначена пенаста конзистенција, без издвојување на течна фаза.

При производство на засладена пастеризирана матена павлака и засладена стерилизирана матена павлака се применуваат одредбите од член 75 од овој правилник.

Член 77

Замрзнатата матена пастеризирана павлака се става во производство и промет ако ги исполнува стандардите за квалитет од член 74 точките 1), 2) и 3) и член 75 од овој правилник, при што треба да има изедначена нежна конзистенција, без грутки и без кристали од мраз.

Член 78

Замрзнатата засладена матена пастеризирана павлака се става во производство и промет ако ги исполнува стандардите за квалитет од член 76 точките 1), 2) и 3) од овој правилник при што треба да има изедначена нежна конзистенција, без грутки и без кристали од мраз.

При производство на замрзната засладена матена пастеризирана павлака може да се користат природни шеќери, инвертен шеќер, мед и адитиви согласно прописите за адитиви.

Член 79

Павлаквата која се става во промет во оригинално пакување при процесот на матење може да го зголеми волуменот до 120%.

Член 80

Кисела пастеризирана павлака е производ добиен при ферментација на пастеризирана павлака со масларска култура во чиј состав влегуваат *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *cit+lactococcus*, *Leuconostoc mesenteroides* subsp. *cremoris*.

Готовиот производ од став (1) на овој член треба да содржи голем број живи млечно кисели бактерии.

Член 81

Киселата пастеризирана павлака се става во производство и промет ако ги исполнува следниве стандарди за квалитет:

- 1) да има бела или бело-жолтеникава боја;
- 2) да има карактеристичен мирис и благо кисел вкус;
- 3) да е со цврста, хомогена или уедначено густа конзистенција;
- 4) pH да не е помала од 4 и
- 5) пробата на пероксидаза да е негативна.

Член 82

Јогуртна кисела пастеризирана павлака е производ добиен при ферментација на пастеризирана павлака со термофилни млечно кисели бактерии *Lb delbrueckii subsp. bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus*.

Готовиот производ од став (1) на овој член треба да содржи голем број живи млечно кисели бактерии.

Член 83

Јогуртна кисела пастеризирана павлака треба да ги исполни стандардите за квалитет од член 81 од овој правилник.

Член 84

Термички обработената кисела павлака и термички обработената јогуртна кисела павлака треба да ги исполнат стандардите за квалитет од членовите 81, 82 и 83 од овој правилник со исклучок на барањето за задолжително присуство на живи клетки во голем број. При производство на овие павлаки може да се користат адитиви согласно прописите за адитиви.

Ферментирана павлака и ферментирана ароматизирана павлака можат да подлежат на процеси на аерација, односно смрзнување.

Член 85

Други видови павлаки се произведуваат според производната спецификација при што ферментацијата се врши со користење на различни видови млечно кисели бактерии.

8) Путер и путер од сурутка

Член 86

Путерот се става во промет како;

- 1) путер;
- 2) солен путер;
- 3) путер од сурутка и
- 4) солен путер од сурутка.

Член 87

Путерот при производство и промет треба да ги исполнува следниве стандарди за квалитет:

- 1) да има својствен мирис, вкус и боја;
- 2) лесно да се мачка и да има хомогена конзистенција без видливи капки вода;

- 3) да содржи најмалку од 80 до 90 % млечна маст;
- 4) да не содржи повеќе од 16% вода;
- 5) да содржи најмногу 2% сува материја без масти и
- 6) рН да е поголема од 6,0 ако е произведен од неферментирана (слатка) павлака, односно рН да е помала од 5,5 ако е произведен од ферментирана павлака.

Член 88

Солениот путер при производство и промет треба да ги исполнува следниве стандарди за квалитет:

- 7) да има својствен мирис, вкус и боја;
- 8) лесно да се мачка и да има хомогена конзистенција без видливи капки вода;
- 9) да содржи најмалку од 80 % млечна маст;
- 10) да не содржи повеќе од 16% вода;
- 11) да содржи најмногу 2% сува материја без масти
- 12) да содржи максимум 2% сол и
- 13) рН да е поголема од 6,0 ако е произведен од неферментирана (слатка) павлака, односно рН да е помала од 5,5 ако е произведен од ферментирана павлака.

Член 89

Путерот од сурутка при производство и промет треба да ги исполнува следниве стандарди за квалитет:

- 1) да има својствен мирис, вкус и боја;
- 2) лесно да се мачка и да има хомогена конзистенција без видливи капки вода;
- 3) да содржи најмалку 80% млечна маст;

- 4) да не содржи повеќе од 16% вода;
- 5) да содржи најмногу 2% сува материја без масти;
- 6) pH да е помала од 5,5 и
- 7) на 20oC да не е во течна состојба.

Член 90

Путерот и путерот од сурутка со додатоци се произведува според производна спецификација со задолжително означување на млечната маст. Процентот на масти може да биде помал од 80%, но дозволеното намалување на млечната маст треба да биде до нивото на процентуалното учество на дадотокот во производот.

Како додатоци во путерот се користат мед, кикирики, какао, шеќер, зачини и зачински смеси. Додатоците се додаваат најмногу до 20% и не треба да имаат улога на замена на млечната маст.

Член 91

Путерот и путерот од сурутка се произведуваат од кравјо, овчо, козјо, биволско или мешано млеко. Видот на млекото или мешаното млеко треба да биде назначено на опаковката.

Член 92

Путерот и путерот од сурутка по производството може да се замрзнат само еднаш. Еднаш замрзнатиот путер се става во промет како замрзнат путер во блок, замрзнат путер од сурутка во блок, замрзнат путер во поединечни пакувања и замрзнат путер од сурутка во поединечни пакувања.

Замрзнатиот путер и замрзнатиот путер од сурутка треба да бидат видно обележани и да се чуваат на температура под -15°C.

Член 93

При производство на путер и путер од сурутка може да се додадат:

- 1) најмногу 2% сол, со тоа што треба да биде означена;
- 2) starter култури од млечно киселинските бактерии;
- 3) вода за пиење и
- 4) адитиви согласно прописите за адитиви.

9) Путер со намалена содржина на млечна маст и композитен путер со намалена содржина на млечна маст

Член 94

Путер со намалена содржина на млечна маст е производ од типот емулзија на вода во масло добиен со посебна технолошка постапка.

Путерот со намалена содржина на млечна маст се става во промет како:

- 1) тричетврт маслен путер;
- 2) полумаслен путер и
- 3) нискомаслен путер.

Член 95

При производство на тричетврт маслен, полумаслен и нискомлесен путер како додатоци може да се користат мед, кикирики, какао, шеќер, зачини и зачински смеси. Додатоците не треба да имаат улога на замена на млечната маст.

Член 96

Тричетврт маслениот путер и тричетврт маслениот путер со додатоци (млечни намазни масти) во производство и промет треба да ги исполнуваат следните стандарди за квалитет:

- 1) да содржат 62% до 80% млечна маст;
- 2) да имаат својствен вкус и мирис, а за тричетврт маслен путер со додатоци и вкус и мирис својствен за употребените додатоци и
- 3) лесно да се мачкаат на температура под 100С.

Тричетврт маслениот путер и тричетврт маслениот путер со додатоци се произведуваат според производна спецификација со задолжително означување на содржината на вода.

Член 97

Полумаслениот путер и полумаслениот путер со додатоци (млечни намазни масти) во производство и промет треба да ги исполнува стандардите за квалитет од член 96 став (1) точките 2) и 3) од овој правилник при што треба да содржат 41% до 60% млечна маст.

Член 98

Нискомаслениот путер и нискомаслениот путер со додатоци во производство (млечни намазни масти) и промет треба да ги исполнува стандардите за квалитет од член 96 став (1) точките 2) и 3) од овој правилник при што треба да содржат помалку од 39% млечна маст.

Член 99

При производство на тричетврт маслен путер и тричетврт маслен путер со додатоци, полумаслен путер и полумаслен путер со додатоци, нискомаслен путер и нискомаслен путер со додатоци може да се користат адитиви согласно прописите за адитиви.

Член 100

Композитен путер со намалена содржина на млечна маст е производ од типот емулзија на вода во масло добиен со посебна технолошка постапка кој содржи до 25% масти од немлечно потекло пресметано во вкупната содржина на масти.

Член 101

Композитниот путер со намалена содржина на млечна маст се става во промет како:

- 1) композитен сложен тричетврт маслен путер;
- 2) композитен сложен полумаслен путер и
- 3) композитен сложен нискомаслен путер.

Член 102

При производството на композитен сложен тричетврт маслен, композитен сложен полумаслен и композитен сложен нискомаслен путер како додатоци може да се користат: мед, кикирики, какао, шеќер, зачини и зачински смеси. Додатоците не треба да имаат улога на замена на млечната маст и треба да се во согласност со прописите за адитиви.

Член 103

Путерот треба да се чува до 14 дена на температура до + 5°C, а подолго од 14 дена на температура од - 20°C и пониска од - 20°C.

10) Матеница и матеница во прав

Член 104

Матеницата може да се стави во промет како пастеризирана или стерилизирана.

Член 105

Матеницата при производство и ставање во промет треба да ги исполнува следниве стандарди за квалитет:

- 1) да има својствен мирис вкус и боја;
- 2) да содржи најмалку 8,5% сува материја и
- 3) киселоста да не е поголема од 8°SH ако е добиена од неферментирана павлака, односно pH да не е помала од 4,0 ако е добиена од ферментирана павлака.

Член 106

Матеницата од сурутка е спореден производ кој е добиен при производство на путер од сурутка. Матеницата од сурутка може да се произведува со и без додавање на starter култури. Матеницата од сурутка треба да ги исполнува стандарди за квалитет од член 105 точките 1) и 3) од овој правилник.

Член 107

Матеницата во прав е производ добиен со сушење на матеница. За производство на матеница во прав, производителот треба да изготви производна спецификација.

11) Масло од путер

Член 108

Маслото од путер треба да ги исполнува следните стандарди за квалитет:

- 1) да има својствен мирис, вкус и боја;
- 2) да има умерено цврста конзистенција на температура пониска од 17°C;
- 3) да содржи најмалку 98% млечна маст и

4) да е без талог.

При производство на масло од путер се користат адитиви согласно прописите за адитиви.

12) Анхидрирана млечна маст

Член 109

Анхидрираната млечна маст при производство и промет треба да ги исполнува следниве стандарди за квалитет:

- 1) да е со чист, пријатен вкус и мирис на температура од 20-25°C;
- 2) да содржи најмалку 99,8% млечна маст и
- 3) да содржи вода и безмаслена сува материја најмногу до 0,2%.

Во производство на анхидрирана млечна маст може да се користат адитиви согласно прописите за адитиви.

13) Кајмак

Член 110

Според степенот на зрелоста, кајмакот се става во промет како млад кајмак и зрел кајмак.

Член 111

Младиот кајмак при производство и промет треба да ги исполнува следниве стандарди за квалитет:

- 1) да има бела или жолтеникава боја;
- 2) да има својствен и пријатен мирис и благ вкус;

- 3) да содржи најмалку 65% млечна маст во сувата материја;
- 4) да не содржи помалку од 60% сува материја;
- 5) да не содржи повеќе од 2% кујнска сол;
- 6) киселоста да не е поголема од 25°SH и
- 7) да има лисната структура, со делчиња на скрама од варено млеко.

Член 112

Зрелиот кајмак при производство и ставање во промет треба да ги исполнува следниве стандарди за квалитет:

- 1) да има светложолта до жолта боја;
- 2) да има изразен и типичен мирис и вкус на зрел кајмак;
- 3) да содржи најмалку 70% млечна маст во сувата материја;
- 4) да не содржи помалку од 65% сува материја;
- 5) да не содржи повеќе од 3,5% кујнска сол;
- 6) киселоста да не е поголема од 40°SH и
- 7) да има зрнеста или лисната структура, со делчиња на скрама од варено млеко.

14) Сирења и композитни сирења

Член 113

При производство на сирења може да се употребуваат стартер култури, сирило и/или други соодветни коагулациони ензими и/или дозволени киселини за коагулација, вода за пиење, готварска сол и соодветни нештетни ензими кои придонесуваат за развој на вкусот. При производство на сирење се користат адитиви согласно прописите за адитиви.

Додатоците кои се користат треба да бидат јасно означени и не треба да имаат улога на замена на било која компонентата во сирењето. Тие може да се користат во количина неопходна за корекција на вкусот, така што сирењето останува единствена основна сировина.

Член 114

Во производството на сирење може да се одобри користење на казеин и казеинати само доколку ваквото користење е неопходен услов за производство на производите.

Член 115

Сирењата се делат на: сирења со зреење, сирења со мувли, сирења во саламура, сирења со парено тесто и сирења без зреење.

Во зависност од кое млеко се изработени, сирењата може да бидат кравји, овчи, козји или мешани. (пр. овчо и кравјо).

Присуството на различно млеко во сирењето не смее да отстапува повеќе од 1% од означеното.

Член 116

Сирења со зреење се сирења кои не се спремни за ставање во промет веднаш по нивното производство. Тие треба да имаат процес на зреење во одредени услови и временски период во текот на кој сирењата претрпуваат соодветни биохемиски и физички промени и на тој начин добиваат специфични сензорни карактеристики, а истото треба да биде назначено во производната спецификација. Во текот на зреењето на површината на сирењето, во согласност со технолошките процедури, се развива карактеристична микрофлора која после извесно време се отстранува и која придонесува за создавање на пикантен вкус и интензивен мирис на ваквите сирења.

Член 117

Сирење со мувли се сирења кај кои во процесот на зреење учествуваат специфични

(благородни) мувли, кои се развиваат во внатрешноста и/или на површината на сирењата.

Член 118

Сирењата во саламура се сирења кај кои зреењето и складирањето се до потрошувачката се одвива во саламура. Саламурата е раствор добиен од сол и вода и/или сурутка и/или цвика.

Член 119

Сирењата со парено тесто (паста филата) се сирења кои се карактеризираат со зреење сирното тесто (баскија) и термичка обработка на зрелото сирно тесто.

Сирењата со парено тесто се ставаат во промет како зрели сирења или како свежи сирења со парено тесто.

Член 120

Сирењата без зреење се сирења кои се спремни за ставање во промет непосредно по производството.

Сирењата без зреење се делат на: пресни киселински сирења, пресни киселински сирења за специјална намена, сирни намази, сирни десерти, пресни (свежи) бели сирења и пресни (свежи) свежи бели сирења од парено тесто.

Член 121

Пресни киселински сирења се добиваат со кисела коагулација, односно топлинска коагулација на млеко или сурутка или полупроизводи и производи добиени од млеко или сурутка. При кисела коагулација се користат супстанции за кисела коагулација наведени во член 3 точка 22 (а) од овој правилник, а може да се користат и ензими за коагулација. Во пресните сирења може да се додаваат различни природни додатоци наведени во член 136 од овој правилник и адитиви согласно прописите за адитиви.

Член 122

Пресните киселински сирења треба да ги исполнуваат следните стандарди за квалитет:

- 1) да имаат рамномерно бела боја со жолтеникава нијанса што зависи од содржината на маст или бела боја ако сирењето е од козјо или овчо млеко;
- 2) да имаат мека, изедначена конзистенција, да се нежни, да може да се мачкаат, да немаат грутчиња и да не отпуштаат сурутка;
- 3) да имаат пријатен кисело млечен вкус и мирис, карактеристичен за тој вид сирење;
- 4) сувата материја да изнесува најмалку 20%, а во пресното сирење од обезмастено млеко најмалку 18% и
- 5) киселоста да не е помала од рН 4, а за пресните сирења со додатоци од 3,8.

Пресните сирења со додатоци треба да имаат вкус, мирис и боја карактеристична за употребениот додаток.

Член 123

Пресните сирења со специјална намена се произведуваат според производната спецификација. При нивно производство дозволена е употреба на адитиви согласно прописите за адитиви.

Член 124

Сирни намази се добиваат со термичка обработка на пресни сирења. При производство на сирни филови дозволена е употреба на адитиви согласно прописите за адитиви. При производство на сирни филови со додатоци може да се додаваат различни природни додатоци наведени во член 136 од овој правилник.

Сирните намази треба да ги исполнуваат стандардите за квалитет од член 122 став (1) од овој правилник кои се однесуваат за пресно кисело сирење.

Член 125

Сирни десерти се производи од свежо сирење произведени според производна спецификација.

Во производството на сирни десерти може да се врши термичка обработка и аерација. При производството на сирни десерти може да се употребаат додатоци наведени во член 136 од овој правилник.

Член 126

Пресни бели сирења се добиваат со ензиматска коагулација на термички обработено млеко. Се карактеризираат со мека конзистенција, пријатен благ до млечно кисел вкус и бела боја. До ставање во промет може да се чуваат во сурутка или цвика. Ако не се ставаат во промет непосредно по производството може да зреат во саламура или да се иситнат и добро да се набијат за да зреат без присуство на воздух.

Член 127

Сирење од сурутка (албуминско сирење) е полуцврст или цврст свеж или цврст зрел производ добиен со издвојување на белковините од сурутката или концентрираната сурутката со или без додаток на млеко, павлака или други млечни производи. Во промет се става како албуминско сирење (урда, скута) или според производната спецификација и тоа како:

- 1) масно албуминско сирење ако содржи 33% млечни масти во сува материја;
- 2) полумасно албуминско сирење ако содржи намалку 10% и најмногу 33% млечни масти во сува материја и
- 3) посно албуминско сирење ако содржи помалку од 10% млечни масти во сува материја.

Член 128

Сирењето од сурутка, освен сирења произведени според производна спецификација треба да ги исполнуваат следниве стандарди за квалитет:

- 1) да има бела до белосивкаста боја,
- 2) да има хомогена конзистенција, да е нежно, да може да се мачка, без груткиња и да не отпушта сурутка,
- 3) да има вкус и мирис карактеристичен за албумински сирења,

4) сувата материја да изнесува најмалку 20% и

5) крем сирењето од сурутка да содржи најмалку 33% масти во сува материја, сирењето од сурутка да содржи од 10% до 33% масти во сува материја, а обезмастено сирење од сурутка да содржи помалку од 10% масти во сува материја.

Член 129

Според количината на млечна маст во сува материја сирењето може да биде:

1) екстра масно сирење ако содржи најмалку 60% масти во сува материја;

2) полномасно сирење ако содржи најмалку 45% масти во сува материја;

3) полумасно сирење ако содржи најмалку 25% масти во сува материја;

4) нискомасно сирење ако содржи најмалку 10% масти во сува материја и

5) обезмастено сирење ако содржи помалку од 10% масти во сува материја.

Член 130

Според реолошките карактеристики сирењата со зреење се ставаат во промет како:

1) екстра тврди сирења кои не може да имаат повеќе од 51% вода во безмаслена сува материја;

2) тврди сирења кои може да имаат од 49% до 56% вода во безмаслена сува материја;

3) полутврди сирења кои може да имаат од 54% до 69% вода во безмаслена сува материја и

4) меки сирења кои не може да имаат повеќе од 67% вода во безмаслена сува материја.

Член 131

Карактеристиките на поедини видови сирења: облик, големина, надворешен изглед, пресек, вкус, мирис и конзистенција треба да бидат наведени во производната спецификација.

Член 132

Кората на тврдите и полутврдите сирења може да се заштити со парафинирање, пластични премази, боење со дозволени бои и конзервирање со дозволени средства за конзервирање согласно прописите за адитиви.

Член 133

Композитните пресни сирења, композитните пресни сирења за специјална намена, композитните сирни намази и композитните сирни десерти се произведуваат според производната спецификација.

Кај композитното сирење може да се додаде најмногу 5% казеин или казеинат за конзумација.

На декларацијата кај производите од став 1 на овој член треба да биде означена содржината на вкупни протеини и масти и учеството на млечните протеини и млечните масти во вкупните протеини и вкупните масти.

При производство на сирењата може да се користат адитиви согласно прописите за адитиви.

15) Топени сирења и композитни топени сирења

Член 134

Топеното сирење при производство и ставање во промет треба да ги исполнува следните стандарди за квалитет:

- 1) да има жолто-бела, односно боја својствена на додадениот прехранбен производ, а чаденото топено сирење да е со светло сива боја;
- 2) да има мирис и вкус својствен на видот на сирењето од кое е произведено, односно на додадениот прехранбен производ, зачини или арома, а чаденото топено сирење на чад;
- 3) топеното сирење за сечење да има пластична конзистенција, додека топеното сирење за мачкање треба да има мазива структура;

4) екстрамасното топено сирење за сечење треба да содржи најмалку 52% сува материја, полномасното топено сирење за сечење најмалку 48% сува материја, полумасното топено сирење за сечење најмалку 40% сува материја, нискомасното топено сирење за сечење најмалку 36% сува материја, а обезмастено топено

5) сирење за сечење помалку од 34% сува материја и

6) екстрамасното топено сирење за мачкање да содржи најмалку 44% сува материја, полномасното топено сирење за мачкање најмалку 41% сува материја, полумасно топено сирење за мачкање најмалку од 31% сува материја, нискомасното топено сирење за мачкање најмалку 29% сува материја, а обезмастеното топено сирење за мачкање помалку од 29% сува материја.

Член 135

При производство на топените сирења може да се користат адитиви согласно прописите за адитиви.

Член 136

На топеното сирење може да му се додаваат:

- 1) павлака и путер и останати производи од млеко според технолошката практика;
- 2) кујнска сол во согласност со технолошката практика;
- 3) прехранбени производи во количина до 20% во однос на нето масата како што се пиперка, шунка, печурки, житарици, овошје, зеленчук и сл.;
- 4) зачини, екстракти од зачини, според технолошката практика и
- 5) адитиви согласно позитивните прописи од оваа област.

Член 137

Одредбите од член 129 на овој правилник за количината на млечната маст се однесуваат и на топените сирења.

Топеното сирење може да се пушти во промет под назив на еден вид сирење (топен кашкавал, топен трапист и сл.), ако содржи најмалку 50% од тој вид сирење а останатиот дел треба да бидат сирења од сличен вид, под услов тие сирења да не го менуваат својството на топеното сирење произведено од главниот вид сирење.

Според конзистенцијата и намената, топеното сирење може да биде топено сирење за мачкање и топено сирење за сечење.

Според видот на додадениот прехранбен производ, односно зачин, или екстракт зачин, топеното сирење може да биде топено сирење со шунка, топено сирење со риба, топено сирење со пиперка и др.

Топеното сирење може да биде чадено топено сирење ако пред и по топењето и полнењето било подложено на процес на чадење.

Топеното сирење може да биде стерилизирано топено сирење, ако по полнењето во амбалажа и херметичкото затворање е стерилизирано.

Член 138

Топеното сирење може да се користи како суровина за добивање на производи на база на топено сирење. При производство на производи на база на топено сирење може да се користат додадотоци од член 136 од овој правилник и на адитиви согласно прописите за адитиви. Топеното сирење се произведува според производна спецификација.

Член 139

Композитно топено сирење се произведува според производна спецификација, со тоа што на декларацијата треба да биде означена содржината на вкупни протеини и масти и учеството на млечните протеини и млечните масти во вкупните протеини и вкупните масти. Кај композитното топено сирење максимално може да се додаде 5% казеин или казеинат за конзумација.

16) Сурутка и производи од сурутка

Член 140

Сурутката се пушта во промет според производната спецификација.

Член 141

Напитоците од сурутка се произведуваат според производна спецификација.

Член 142

Концентрати на протеини од сурутка (концентрати на сурутчини протеини) се производи добиени со ултрафилтрација или дијафилтрација (УФ илиДФ) на сурутка и содржат 10% до 90% протеини. Концентрати на протеини од сурутка (концентрати на сурутчини протеини) може да се деминерализираат и делактозираат.

Концентратите на протеини од сурутка (концентрати на сурутчини протеини) се ставаат во промет според производната спецификација.

Член 143

Сурутка во прав е производ добиен со сушење на слатка сурутка која се одделува при производство на сирење и казеин произведени со помош на протеолитички ензим.

Сурутка во прав треба да ги исполнува следните стандарди за квалитет:

- 1) да има жолтеникаво-бела боја до светло-сива нијанса;
- 2) да има својствен мирис и вкус;
- 3) да има конзистенција на ситен прав без грутчиња;
- 4) да не содржи повеќе од 5% вода;
- 5) да содржи најмалку 11% (N x 6,38) протеини;
- 6) содржината на лактоза (анхидрирана) да не е помала од 61%;
- 7) содржината на млечна маст да не е поголема од 2%;

- 8) содржината на пепел да не е поголема од 9,5%;
- 9) растворливоста на сурутката во прав да не е помала од 95% и
- 10) рН на реконституирана сурутка (10% раствор) да не е помала од 5,1.

Член 144

Кисела сурутка во прав е производ кој се добива со сушење на кисела сурутка добиена при производство на сирења и казеин произведени со употреба на соодветна киселина.

Киселата сурутка во прав покрај стандардите за квалитет од член 143 точките 1), 2), 3), 6), и 7) од овој правилник треба да ги исполнува и следниве стандарди за квалитет:

- 1) да содржи најмалку 10% (N x 6,38) протеини;
- 2) содржината на пепел да не е поголема од 15%;
- 3) растворливоста на сурутката во прав да не е помала од 95% и
- 4) рН на реконструирана сурутка (10% раствор) да е помала од 5,1.

17) Млечен пудинг и композитен сложен млечен пудинг

Член 145

Во технолошка постапка на млечниот пудинг можат да му се додадат додатоци од член

136 од овој правилник и адитиви согласно прописите за адитиви.

Млечниот пудинг се произведува според производната спецификација.

Член 146

Композитниот сложен млечен пудинг се произведува според производна спецификација. Со тоа што на декларацијата треба да биде означена содржината на вкупни протеини и масти и учеството на млечните протеини и млечните масти во вкупните протеини и вкупните масти.

18) Млечен намаз и композитен млечен намаз

Член 149

Во технолошка постапка на млечниот намаз можат да се користат додатоци од член 136 од овој правилник и адитиви согласно прописите за адитиви.

Млечниот намаз се произведува според производната спецификација.

Член 150

Композитниот млечен намаз се произведува според производната спецификација, со тоа што на декларацијата треба да биде означена содржината на вкупни протеини и масти и учеството на млечните протеини и млечните масти во вкупните протеини и вкупните масти.

19) Млечен десерт и композитен млечен десерт

Член 147

Во технолошка постапка на млечниот десерт можат да се користат додатоци од член 136 и на адитиви согласно прописите за адитиви.

Млечниот десерт се произведува според производната спецификација.

Член 148

Композитниот млечен десерт се произведува според производната спецификација, со тоа што на декларацијата треба да биде означена содржината на вкупни протеини и масти и учеството на млечните протеини и млечните масти во вкупните протеини и вкупните масти.

20) Казеин, казеинати и копреципитати на казеин

Член 151

Казеин е протеинска состојка од млекото, соодветно промиена и исушена. Казеинот не е растворлив во вода и се добива со преципитација на казеинот од обезмастено млеко со помош на:

- 1) химозин;
- 2) други протеолитички ензими;
- 3) киселина или
- 4) киселомлечна ферментација.

Казеинот може да се добие и со јоноизменувачки процеси и со концентрирање.

Член 152

Казеинот за конзумација што се става во промет може да биде кисел казеин добиен преку преципитација со технолошки регулатори дефинирани во член 151 од овој правилник и сладок казеин добиен преку преципитација со химозин или други протеолитички ензими кои се користат при производство на сирење.

Киселиот и слаткиот казеин за конзумација треба да ги исполнува следните стандардите за квалитет:

- 1) да има бела до бело-жолта боја;
- 2) да нема грутчиња или истите треба под слаб притисок да се кршат;
- 3) да има карактеристичен мирис;

4) кај киселиот казеин содржината на вкупните протеини да изнесува најмалку 90% ($N \times 6,38$) пресметано на сува материја, и кај сладок казеин 84%, од кои содржината на казеин треба да биде најмалку 95%;

5) содржината на вода да не е поголема од 10%;

6) содржина на лактоза да не е поголема од 1%;

7) содржината на вкупен пепел да не е поголема од 2,5%. кај кисел казеин, односно 7,5%

кај сладок казеин и

8) содржината на масти да не е поголема од 2,25% кај кисел казеин, односно 2% кај сладок казеин.

Член 153

За производство на кисел казеин можат да се користат следните безбедни технолошки регулатори:

1) млечна киселина (E 270);

2) хлороводородна киселина;

3) сулфурна киселина;

4) лимонска киселина;

5) оцетна киселина;

6) ортофосфорна киселина;

7) сурутка и

8) бактериски култури кои произведуваат млечна киселина.

Член 154

Казеинати се производи добиени со сушење на казеинот од член 152 од овој правилник третиран со технолошки регулатори дефинирани во член 156 од овој правилник.

Член 155

Казеинат за конзумација кој се става во промет треба да ги исполнува следните стандарди за квалитет:

- 1) да има бела до бело-жолта боја;
- 2) да има карактеристичен мирис;
- 3) содржината на вкупните протеини да изнесува најмалку 88% (N x 6,38) пресметано на сува материја;
- 4) содржината на вода да не е поголема од 8%;
- 5) содржина на лактоза да не е поголема од 1%;
- 6) содржината на млечни масти да не е поголема од 2%;
- 7) pH на 1% раствор да не е поголема од 8 и
- 8) да е целосно растворлив во дестилирана вода со исклучок на калциум казеинатот.

Член 156

Технолошки додатоци (неутрализација и пуферни регулатори) за добивање на казеинати за конзумација се комбинација на:

Член 157

Копреципитати се производи добиени со преципитација на казеинот и комплексот помеѓу казеинот и протеините на сурутката добиен со термички третман на млекото на температура повисока од 85°C со помош на киселини, калциум хлорид и нивни смеси.

Копреципитати се ставаат во промет како копреципитати со:

- 1) ниска содржина на калциум <0,5%;
- 2) средна содржина на калциум од 1 до 1,5%;
- 3) висока содржина на калциум 2,5 до 3,0%.

Копреципитати се ставаат во промет според производната спецификација.

21) Смеси за сладолед, сладолед, сладоледни десерти, функционален сладолед и функционален сладоледен десерт

Член 158

Смеса за сладолед се произведува во течна или прашкаста состојба и наменета е за производство на сладолед.

Член 159

Сладолед е производ кој се припрема од смеса за сладолед кои подлежат на вдувување воздух и замрзнување.

Волуменот на сладоледот и сладоледните десерти кои се пуштаат во промет со точење во корнети или слично може да се зголемува до 30%.

Волуменот на сладоледот и сладоледните десерти кои се пуштаат во промет во оригинално паковање може да се зголемува до 120%, со примена на вдувување на воздух како технолошка постапка.

Со цел збогатување на производот, при производство на сладолед може да се користат додатоци од член 160 на овој правилник и на адитиви согласно прописите за адитиви.

Сладоледот и замрзнати десерти се складираат и пуштаат во промет во замрзната состојба на -18°C.

Член 160

Во производството на сладолед, смеса за сладолед и сладоледни десерти покрај основните состојки можат да се користат определени додатоци, како што се: овошје и производи од овошје, природни засладувачи, кондиторски производи, кафе и производи од кафе, зеленчук и производи од зеленчук, житарици и производи од житарици и други производи наменети за хумана исхрана. Количеството додадени состојки треба да се во согласност со производната практика. Ако при производство е користен еден или повеќе додатоци, производителот треба на декларацијата да го наведе видот и количината.

Член 161

Смеса за сладолед и сладолед се произведуваат и ставаат во промет како:

- 1) смеса за сладолед;
- 2) сладолед;
- 3) сладоледни десерти и
- 4) функционален сладолед.

Член 162

Смеса за сладолед се произведува и става во промет како:

- 1) течна смеса за сладолед, сладоледен десерт и функционален сладолед и
- 2) прашкаста смеса за сладолед, сладоледен десерт и функционален сладолед.

Член 163

Течна смеса за сладолед, сладоледни десерти и функционален сладолед е производ кој треба да ги исполнува следниве стандарди за квалитет:

- 1) да има хемиски карактеристики на групата производи на кои припаѓа (сладолед, сладоледни десерти и функционален сладолед) пропишани со овој правилник;

- 2) да има изедначена боја;
- 3) да има својствен мирис и вкус и
- 4) да има густо течна конзистенција без грутчиња.

Температурата на смесата за сладолед, сладоледни десерти и функционален сладолед при транспорт не треба да биде повисока од 40С, освен за течна смеса произведена во асептични услови и полнета во оригинално асептично паковање.

Член 164

Смесата во прав за сладолед, сладоледни десерти и функционален сладолед е производ кој треба да ги исполнува следниве барања:

- 1) да има прашкаста структура без грутчиња;
- 2) да има својствен мирис и вкус и
- 3) производот добиен од оваа смеса да има карактеристики на групата производи на кои припаѓа (сладолед, сладоледни десерти и функционален сладолед) пропишани со овој правилник.

Член 165

Сладолед е производ добиен од смеса за сладолед од член 158 од овој правилник, при што протеините и емулгираните масти се исклучиво имаат млечно потекло.

Сладолед се произведува и се става во промет како:

- 1) крем–сладолед;
- 2) млечен–сладолед и
- 3) нискомаслен сладолед.

Член 166

Крем-сладолед треба да ги исполнува следните стандарди за квалитет:

1) Да е произведен од смеса за сладолед со следни карактеристики:

- а. да содржи најмалку 8% млечна маст;
- б. да содржи најмалку 2,5% млечни протеини;
- в. да содржи најмалку 30% вкупна сува материја;

2) да има изедначена боја;

3) да има својствен, пријатен мирис и освежувачки вкус и

4) да има нежна конзистенција, без грутки и кристали од мраз.

Член 167

Млечниот сладолед треба да ги исполнува следните стандарди за квалитет:

1) Да е произведен од смеса за сладолед со следни карактеристики:

- а. да содржи најмалку 2,5% млечна маст;
- б. да содржи најмалку 2,5% млечни протеини;
- в. да содржи најмалку 26% вкупна сува материја.

2) да има изедначена боја;

3) да има својствен, пријатен мирис и освежувачки вкус и

4) да има нежна конзистенција, без грутки и кристали од мраз.

Член 168

Нискомаслениот сладолед треба да ги исполнува следните стандарди за квалитет:

1) Да е произведен од смеса за сладолед со следни карактеристики:

- а. да содржи помалку од 2,5% млечна маст;
- б. да содржи најмалку 2,5% млечни протеини и
- в. да содржи најмалку 26% вкупна сува материја
- 2) да има изедначена боја;
- 3) да има својствен, пријатен мирис и освежувачки вкус и
- 4) да има нежна конзистенција, без грутки и кристали од мраз.

Член 169

Сладоледен десерт е производ добиен од:

- 1) смеса за сладолед дефинирана во член 158 од овој правилник при што протеините и емулгираните масти од млечно потекло се делумно или потполно заменети со протеини и масти од друго потекло. Оваа смеса потоа се подложува на вдувување воздух и на замрзнување.
- 2) смеса на овошје, арома на овошје, шеќер и вода кои потоа се подложува на вдувување воздух и на замрзнување.

Член 170

Сладоледен десерт се става во промет како:

- 1) крем сладоледен десерт;
- 2) лесен сладоледен десерт;
- 3) нискомаслен сладоледен десерт;
- 4) овошен сладоледен десерт;
- 5) ароматизиран вошен сладоледен десерт и
- 6) воден сладоледен десерт.

Член 171

Крем сладоледен десерт треба да ги исполнува следните стандарди за квалитет:

1) да е произведен од смеса за сладолед со следни карактеристики

а. да содржи помалку од 8% маст;

б. да содржи најмалку 2,5% протеини и

в. да содржи најмалку 30% вкупна сува материја.

2) да има изедначена боја;

3) да има својствен, пријатен мирис и освежувачки вкус и

4) да има нежна конзистенција, без грутки и кристали од мраз.

Член 172

Лесниот сладоледен десерт треба да ги исполнува следните стандарди за квалитет:

1) да е произведен од смеса за сладолед со следни карактеристики:

а. да содржи помалку од 2,5% маст;

б. да содржи најмалку 2,5% протеини и

в. да содржи најмалку 26% вкупна сува материја.

2) да има изедначена боја;

3) да има својствен, пријатен мирис и освежувачки вкус и

4) да има нежна конзистенција, без грутки и кристали од мраз.

Член 173

Нискомаслениот сладоледен десерт треба да ги исполнува следните стандарди за квалитет:

1) да е произведен од смеса за сладолед со следни карактеристики

а. да содржи помалку од 2,5% маст;

б. да содржи помалку од 2,5% протеини и

в. да содржи најмалку 26% вкупна сува материја.

2) да има изедначена боја;

3) да има својствен, пријатен мирис и освежувачки вкус и

4) да има нежна конзистенција, без грутки и кристали од мраз.

Член 174

Овошниот сладоледен десерт треба да ги исполнува следните стандарди за квалитет:

1) да има изедначена боја;

2) да има својствен, пријатен мирис и освежувачки вкус;

3) да има нежна конзистенција, без грутки и кристали од мраз;

4) да содржи овошје и производи од овошје согласно производната практика;

5) да не содржи масти и протеини освен оние кои се природно присутни во додатоците и адитивите и

6) да содржи најмалку 22% вкупна сува материја.

Член 175

Ароматизираниот овошен сладоледен десерт треба да ги исполнува сите стандарди од член 174 од овој правилник, со тоа што овошјето делумно или целосно се заменува со соодветна арома.

Член 176

Водениот сладоледен десерт треба да ги исполнува следните стандарди за квалитет:

- 1) да има изедначена боја;
- 2) да има својствен, пријатен мирис и својстве освежувачки вкус според додадената арома;
- 3) да има изедначена конзистенција, без грутки и кристали од мраз;
- 4) да не содржи масти и протеини освен оние кои се природно присутни во додатоците и адитивите и
- 5) да содржи најмалку 10% вкупна сува материја.

Член 177

Функционалниот сладолед и функционалниот сладоледен десерт се ставаат во промет како:

- 1) функционален сладолед за дијабетичари, функционален сладоледен десерт за дијабетичари,
- 2) функционален сладоледен десерт без масти,
- 3) функционален сладоледен десерт без шеќери и масти и
- 4) функционален сладолед со пробиотски култури и функционален сладоледен десерт со пробиотски култури.

Член 178

Функционален сладолед за дијабетичари и функционален сладоледен десерт за дијабетичари се производи кои ги исполнуваат сите стандарди за квалитет од членовите 163, 166, 167, 168, 171, 172, 173, 174 и 177 од овој правилник, освен што вкупната сува материја и составот на јагленохидрати и засладувачи се прилагодени на специфичните потреби кај оваа категорија потрошувачи пропишани во прописите од областа на храна со посебни нутритивни барања.

Член 179

Функционалниот сладоледен десерт без масти треба да ги исполнува следните стандарди за квалитет:

- 1) да содржи овошје или други додатоци за постигнување на арома;
- 2) да има изедначена боја;
- 3) да има својствен, пријатен мирис и освежувачки вкус;
- 4) да има нежна конзистенција, без грутки и кристали од мраз;
- 5) да не содржи масти освен оние кои се природно присутни во употребените додатоците за добивање на арома;
- 6) да содржи помалку од 2,5% протеини и
- 7) да содржи помалку од 10% вкупна сува материја.

Член 180

Функционалниот сладоледен десерт без шеќери и без масти треба да ги исполнува следните стандарди за квалитет:

- 1) да има изедначена боја;
- 2) да има својствен, пријатен мирис и освежувачки вкус;
- 3) да има нежна конзистенција, без грутки и кристали мраз;
- 4) да не содржи масти освен оние кои се природно присутни во употребените додатоците за добивање на арома;
- 5) засладувањето да се прави со засладувачи содржани во листата за адитиви од важечките прописи од оваа област;
- 6) да содржи помалку од 2,5% протеини и
- 7) да содржи помалку од 10% вкупна сува материја.

Член 181

Функционален сладолед со пробиотски култури и функционален сладоледен десерт со пробиотски култури се производи кои ги исполнуваат стандарди за квалитет од членовите 166, 167, 168, 171, 172 и 173 од овој правилник, при што за добивање на карактеристичната арома или вкус се користи една или повеќе пробиотски култури или производи кои содржат вакви култури според производната спецификација.

Член 182

Сите видови сладолед, сладоледни десерти и функционални сладоледи во оригинално паковање се чуваат во замрзнувачи кои обезбедуваат температура пониска од -18°C .

Не се ставаат во промет производи од став (1) на овој член во омекната или растопена состојба.

IV. КВАЛИТЕТ И АКТИВНОСТ НА СТАРТЕР КУЛТУРИТЕ, СИРИЛАТА И ДРУГИ СПЕЦИФИЧНИ МАТЕРИИ И НАЧИНОТ НА НИВНА УПОТРЕБА

Член 183

Стартер културите можат да бидат мезофилни и термофилни. Во рамките на секој тип постојат прецизно дефинирани култури кои се состојат од неколку соеви на еден или повеќе видови, и мешани култури, кои се состојат од неодреден број на соеви од еден или повеќе видови.

Член 184

Стартер култури кои можат да бидат течни, лиофилизирани и смрзнати треба да ги исполнуваат следните стандарди за квалитет:

1) да 1 ml течна стартер култура содржи најмалку 108 живи клетки (cfu/ml);

2) да 1g лиофилизирана стартер култура наменета за производство на работна култура содржи најмалку 109 живи клетки (cfu/ml);

3) да 1g длабоко смрзната култура наменета за производство на работна култура содржи најмалку 10^9 живи клетки (cfu/ml);

4) да 1g лиофилизирана starter култура наменета за директна ферментација на млечните производи содржи најмалку 2×10^{10} живи клетки (cfu/ml) и

5) да 1g длабоко смрзната starter култура наменета за директна ферментација на млечните производи содржи најмалку 8×10^9 живи клетки (cfu/ml).

Ллиофилизираните starter култури може да бидат во вид на гранули и прашкасти. Течните starter култури имаат рок на траење пет дена на температура од 4°C ,

Ллиофилизираните starter култури имаат декларирана активност најмалку 8 месеци на температура од -18°C , а најмалку шест недели на температура од $+4^{\circ}\text{C}$ и десет дена на собна температура.

Длабоко смрзнатите starter култури, замрзнати во течен азот имаат декларирана активност најмалку 10 месеци на температура од -45°C , и најмалку 45 дена на температура од -18°C .

Член 185

Длабоко смрзнатите starter култури се транспортираат во соодветна амбалажа со сув мраз кој има максимален рок на траење од три дена. Доколку транспортот се спроведува во контејнери со течен азот максималниот рок на траење треба да е еден месец.

Член 186

Според начинот на производство, сирилото се става во промет како сирило во прав, точно сирило, сирило во таблети и сирило во паста.

Член 187

Сирилото во прав треба да ги исполнува следните стандардите за квалитет:

1) да има жолтеникаво-бела боја;

2) да има карактеристичен пријатен мирис, својствен и солен вкус;

3) 1 g сирило да се раствори за време од 15 минути во 100 ml вода загреана на 37°C;

4) да има јачина најмалку 1:40.000 и

5) да не содржи повеќе од 3% вода.

За сирило во прав се дозволува отстапување до 5% од декларираната јачина.

Член 188

Течното сирило треба да ги исполнува следните стандардите за квалитет:

1) да има просирна светло жолта до костенлива боја;

2) да има карактеристичен пријатен мирис и својствен вкус и

3) да има јачина најмалку 1:3.000.

За течно сирило се дозволува отстапување до 10% од декларираната јачина.

Член 189

Сирилото во таблети треба да ги исполнува условите од член 3 на овој правилник, со тоа што треба да има бела боја и да има јачина поголема од 1:40.000.

Член 190

Сирило во паста може да се користи за производство на специјални видови сирења и треба да одговара на производната спецификација.

Член 191

Сирилото од микробиолошко потекло треба да ги исполнува технолошките стандарди предвидени за производство на сирења.

Член 192

Под јачина на сирилото се подразбира количината на свежо млеко, изразена во милилитри кое ќе се потсири за време од 40 минути под дејство на 1 g сирило во прав, во таблети или во паста, односно 1 ml сирило во течност на температура на млекото од 35°C.

Член 193

Сирилата што се ставаат во промет треба да ги исполнуваат барањата за чистота на адитиви и да бидат соодветно обелажани согласно прописите за адитиви.

При обележувањето кај сирилата посебно треба да биде означено:

- 1) потеклото (анимално, микробиолошко, генетски модифициран и сл);
- 2) јачина на сирило;
- 3) нагласено дека е “за храна” или „ограничена употреба за храна“;
- 4) состав по опаѓачки редослед;
- 5) процентуална застапеност на одделни ензими или нагласување за чист ензим и со точно наведување на името на ензимот;
- 6) инструкции за употреба и
- 7) максимално дозволените концентрации на употреба (ако ги има).

V. НАЧИН НА ДОПОЛНИТЕЛНО ОЗНАЧУВАЊЕ НА ПРОИЗВОДИТЕ КАКО И НИВНО ОСТАПУВАЊЕ

Член 194

Сите видови млечни производи треба да се ставаат во промет само во оригинално пакување.

По исклучок од одредбата на став (1) од овој член, конзумното млеко може да се стави во промет во посебни садови, ако е наменето за големи потрошувачи (болници, фабрики и др.).

Путерот, маслото, сирењето можат да се ставаат во промет и во амбалажа која обезбедува зачувување на квалитетот.

Ако производите од став (1) од овој член се ставаат во промет без оригинална амбалажа, треба на погоден начин да се означат.

Член 195

Материјалите за пакување односно амбалажата за млечните производи треба да ги задоволува барањата за безбедност на материјалите во контакт со храна и зачувување на квалитетот на производот.

Амбалажата за млеко и производи од млеко не треба да се употребува за пакување и пренос на други производи.

Член 196

Производите од млеко што производителот ги става во промет во оригинално пакување треба на амбалажата, садот или налепницата да имаат декларација, која ги содржи сите податоци согласно прописите за обележување на храна од анимално потекло.

По исклучок од став 1 на овој член списокот на состојките не се наведува кај сирење, путер и ферментирани млечни производи ако не била додадена било која друга состојка освен млечни производи, ензими или starter култури (термофилни или мезофилни) неопходни за нивно производство или сол која е потребна при производство на сирење, при што ова не се однесува за свежите и топените сирења.

Кај сите млечни производи со исклучок на оние добиени само од кравјо млеко, треба да биде наведено потеклото на производот и процентуалното учество на различните видови млека.

Член 197

На производите кои не ги пакува производителот на декларацијата освен задолжителните елементи за обележување, треба да биде наведена и фирмата, односно називот и седиштето на субјектот кој го пакувал производот, како и датумот на пакувањето.

Ако производот не е пакуван во оригинално пакување, декларацијата треба да го содржи називот на производот од кој се гледа податокот за групата на производи и датумот на производството или „употреблив до“.

Декларацијата за производите од став (2) на овој член треба да биде истакната на видливо место.

Член 198

Кај сите видови композитните млечни производи на опаковката покрај останатите информации согласно прописите за обележување треба да се наведат сите употребени состојки и да се стави и процентуалното учество на млечните протеини и млечните масти во вкупните протеини односно вкупните масти.

Функционалните млечни производи се означуваат како функционална храна и/или пробиотици.

Член 199

Конзумното млеко и производите од млеко добиени со додавање на реконституирано млеко или рекомбинирано млеко или згуснато млеко треба на опаковката, веднаш до името на производот да имаат ознака „додадено млеко во прав или додадено згуснато млеко“.

Во случај кога додавањето на реконституирано млеко или рекомбинирано млеко или згуснато млеко е повеќе од 10% на опаковката веднаш до името треба да стои и процентот на додавање во однос на готовиот производ (пр. „додадено ...% реконструирано“ или „додадено ...% рекомбинирано“ млеко или „додадено ...% згуснато млеко“).

Во случај кога производот е целосно добиен со реконструирање или рекомбинирање на млеко во прав или згуснато млеко на опаковката веднаш до името треба да стои „добиено од млеко во прав“ или „добиено од згуснато млеко“.

Член 200

На ферментираниите производи произведени во согласност со член 26 и 35 од овој правилник треба на опаковката да се означат сите додадени состојки.

Кога во промет се става јогурт или кисело млеко произведено од други видови животни, тоа треба да се означи и да биде назначена содржината на млечна маст изразена во проценти.

Член 201

На млечните производи добиени од непастеризирано млеко задолжително на декларацијата треба да се назначи: "производ добиен од сурово (непастеризирано) млеко".

Член 202

При означување на путерот може да се употребаат следните термини:

- 1) намалени масти – ако содржината на млечна маст изнесува од 41% до 62%;
- 2) нискомаслени или 'light' - ако содржината на млечна маст изнесува 41% или е помала.

Термините од точките 1) и 2) можат да се заменат со термини тричетврт маслен и полумаслен путер.

Член 203

Како композитен путер може да биде означен само оној производ кој содржи најмалку 75% млечна маст.

Производи кои содржат од 62% до 75% на млечна маст се означуваат како „преработка од путер“.

Член 204

При означување на згуснатото млеко и млекото во прав треба да се нагласи процентот на масти изразен во однос на тежината на готовиот производ освен кај обезмествено згуснато млеко, засладено обезмествено згуснато млеко и кај обезмествено млеко во прав и процентот на безмаслена

Кај млекото во прав во означувањето треба да бидат дадени препораки за начинот на растворување или реконституирање, вклучувајќи го и процентот на масленост кај растворениот или реконституираниот производ.

Кај млекото во прав во означувањето треба да се нагласи дека производот не е за употреба за деца помали од 12 месеци.

Член 205

Сирењата може да носат називи автохтони сирења или да имаат соодветно име или географска ознака ако ги исполнуваат барањата и се регистрирани согласно Законот за квалитет на земјоделски производи дел III Заштита на земјоделски и прехранбени производи со географски назив и ознака за гарантиран традиционален специјалитет.

Член 206

Користењето на казеин и казеинати во производството на сирење подлежи на претходно нотифицирање од надлежната институција и тоа само доколку вакво користење е неопходен услов за производство на производите.

Кај сирењето може да се додадат најмногу 5% казеин или казеинати од тежината на готовиот производ и истото треба јасно да биде наведено во декларацијата.

Член 207

Означувањето на сите видови сладолед, сладоледни десерти и функционални сладоледи се врши согласно прописите за означување на храната, со тоа што ако се врши замена на млечните масти и/или млечните протеини треба да се наведе видот и потеклото на супституентот. Производите добиваат име според карактеристичниот додаток (пр. крем сладолед со јагода, крем сладолед со арома на јагода, крем сладоледен десерт со ванила и кандирано овошје, крем сладолед со јогурт, крем сладолед со пробиотски култури и сл.).

Член 208

Сирилото и starter културите се пакуваат и се ставаат во промет само во оригинално пакување.

Декларацијата за сирило покрај податоците неопходни согласно прописите за означување, треба да содржи и податок за јачината, потеклото и упатство за начинот на употреба и чување. Посебно треба да се нагласи дали сирилото содржи или е добиено по пат на генетска модификација.

Декларацијата за starter култури покрај податоците неопходни согласно прописите за означување треба да содржи и податок за видот на микроорганизмите и упатство за начинот на употреба и чување.

Член 209

Ако нето-количината (масата, зафатнината) на производот во оригинално пакување не надминува маса од 50 g, декларацијата треба да содржи: назив на производот, фирма, односно назив и седиште на производителот, односно пакувачот на производот, нето-маса на производот, како и рок на траење на производот и податоци за обојувањето односно конзервирањето, ако со овој правилник не е определено поинаку.

Под оригинално пакување се подразбира поединечно пакување во амбалажа со која се обезбедува оригиналност и квалитет на производот до моментот на отворањето.

Член 210

Од декларираните нето-количини на производот, може да се вршат следните отстапувања при поединечно пакување и тоа:

Ред. Број	Производ	Пакување	Процент на отстапување
1	2	3	4
1	Пастеризирано млеко	Од 0,5 до 1 литар	± 2%
2	"	0,5 литри	± 3%
3	"	повеќе од 1 литар	± 1%
4	Стерилизирано млеко (УНТ), чоколадно млеко и млечни напатоци	0,2 до 0,5 литри	±4%
		0,5 литри	±3%
		0,5 до 1 литри	±2%
5	Јогурт и други производи пакувани во чашки	до 0,25 литри	±5%
		0,25 до 0,5 литри	±3%
		0,5 до 1 литар	±2%
6	Млеко во прав и сурутка во прав	преку 1 kg	± 1,0%
7	Млеко во прав и сурутка во прав	до 1 kg	± 1,5%
8	Павлака	До 500 g	± 2%
9	Путер	250 g	± 1,5%
10	"	125 g	± 2,5%
11	"	до 50 g	± 5%
12	Млеко сирење	преку 1 kg	± 1,5%
13	"	до 1 kg	± 2%
14	"	до 200 g	± 3%
15	Поединечно конфекционирани и/или вакуум пакувани сирења	преку 1 kg	± 1%
16	"	до 1 kg	± 2%
17	"	до 200 g	± 3%
18	"	од 15 до 50 g	± 5%
19	Топено сирење и мало пакување на други сирења	до 500 g	± 2%
20	Сладолед и замрзнат десерт	до 50 g	± 5%
21	Сладолед и замрзнат десерт	од 50 до 100 g	± 2,5%
22	Сладолед и замрзнат десерт	од 100 до 250 g	± 2%
23	Сладолед и замрзнат десерт	преку 250 g	± 1%

Просечната нето-количина на случајно избрани 10 поединечни оригинални пакувања треба да одговара на декларираната маса на производот.

Член 211

При означувањето на млекото називот „млеко“ покрај одредбите за производите наведени во член 3 од овој правилник може да се користи и:

- 1) за млеко обработено со промена на неговиот состав или за млеко чија маст е стандардизирана според барањата во овој правилник и
- 2) во придружба (комбинација) со одреден збор или зборови кои го означуваат видот на производот, степенот на квалитет, потеклото и/или предвидената употреба на таквото млеко или да се опише физичката обработка или измената на составот на кои тоа било подложено, под

услов измената да е ограничена во однос на додавање и/или вадење на природните млечни состојки.

Член 212

При ставање во промет следниве називи исклучиво се резервирани за млечни производи:

- 1) сурутка;
- 2) кајмак;
- 3) путер;
- 4) матеница;
- 5) масло од путер;
- 6) казеини;
- 7) дехидрирана млечна маст;
- 8) сирење, кашкавал и урда;
- 9) јогурт, кисело млеко;
- 10) кефир;
- 11) кумис;
- 12) млеко и
- 13) павлака.

Член 213

При означувањето на млекото називот „млеко“ и имињата кои се користат за млечните производи од членот 212 од овој правилник исто така, може да се користат во комбинација со збор или зборови за означување на производи од мешан состав во кои ниеден дел не го зазема или има намера да го заземе местото на било која млечна состојка, во кои што млекото или некој

млечен производ е доминантен дел било во однос на количината или пак во карактеризацијата на производот (т.н. композитни производи).

Член 214

Називите на млечните производи од член 212 од овој правилник не може да се користат за кој било производ поинаков од оние наведени во членот 212 од овој правилник.

Одредбата од став (1) на овој член нема да се применува за називи на производи чија точна природа е јасна и има традиционална употреба и/или кога имињата јасно се употребуваат за опишување на карактеристичен квалитет на производот.

За сите производи поинакви од оние наведени во член 211 и член 212 од овој правилник не смее да се користи никаква етикета, комерцијален документ, рекламен материјал или каква било форма на реклама за лажна или споредбена реклама или каква било форма на презентација која укажува или сугерира дека тој производ е млечен производ.

За производи кои содржат млеко или млечните производи, називот „млеко“ или називите наведени во член 211 и 212 од овој правилник може да се користат само за опишување на основните сировини во некој производ и за наведување на состојките во согласност со прописите за означување на прехранбени производи.

VI. ПРЕОДНИ И ЗАВРШНИ ОДРЕДБИ

Член 215

По исклучок од член 7 точка 1) подточка а) и д) од овој правилник, до 1 јануари 2013 година ќе се применуваат барањата за сурово млеко во однос на:

- безмаслена сува материја, најмалку 8,2%, и
- тритрациона киселост, најмногу 7,2 оSH.

Член 216

Со денот на отпочнување на примената на овој правилник престанува да се применува Правилникот за квалитетот на млекото, производите од млеко, сирилата и чистите култури („Службен лист на СФРЈ“ бр. 51/82 и 39/89).

Член 217

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

Бр. 11-6361

4 јули 2011 година

Скопје

Министер за земјоделство,

шумарство и водостопанство,

Љупчо Димовски, с.р.