

Прирачник

СТАНДАРДИ ЗА КВАЛИТЕТ ПРИ ОТКУП НА ЗЕЛЕНЧУК ЗА ПРЕРАБОТКА



Оваа публикација е подготвена од страна на консултантската фирма МЦГ со великодушната поддршка на американскиот народ преку Агенцијата на САД за меѓународен Развој (УСАИД).

Мислењата изразени во оваа публикација им припаѓаат на авторите и не ги изразуваат ставовите на Агенцијата на САД за Меѓународен Развој или на Владата на Соединетите Американски држави.



Република Македонија
МИНИСТЕРСТВО ЗА ЗЕМЈОДЕЛСТВО,
ШУМАРСТВО И ВОДОСТОПАНСТВО

СТАНДАРДИ ЗА КВАЛИТЕТ ПРИ ОТКУП НА ЗЕЛЕНЧУК ЗА ПРЕРАБОТКА

За да се олесни комуникацијата и процесот на договарање со производителите и снабдувачите на зеленчук наменет за преработка, Македонската асоцијација на преработувачи (МАП) изготви и усвои свој правилник за квалитет на зеленчук за откуп за преработка во текот на 2010 година. Овој правилник е од интересен карактер и е во сопственост на МАП.

Оваа брошура претставува извадок на најбараните зеленчуци за откуп. Деталниот правилник може да се најде на веб страната на МАП www.map.org.mk

1. Пиперка (*Capsicum annum L.*)

Пиперката за преработка, според квалитет се класира во 4 класи - екстра, I, II, III и една комбинирана I и II класа.

А) Екстра класа

Пиперката за преработка од екстра класа мора да биде од одличен квалитет и да потекнува од иста висококвалитетна сорта. Плодовите мораат да бидат добро развиени, со типични сортни карактеристики и без недостатоци. Плодовите исто така мораат да бидат мазни, месести, уедначени по формата, крупноста, бојата и вкусот (сладок) и мораат да бидат со рачка. Истите треба да бидат исчистени од нечистотии и спакувани во картонски кутии.

Според крупноста на плодот пиперката од екстра класа мора да има максимум 6 плода во 1 кг.

Б) Прва класа

Пиперката за преработка од прва класа мора да биде со ист квалитет опишан во членот 2 на правилникот за пиперка за преработка. Според крупноста на плодовите пиперката од прва класа мора да има максимум 10 плода во 1 кг или должина на плодот над 12 цм.

В) Втора класа

Пиперката од II класа мора да има плодови добро развиени, типични за сортата и уедначени по формата и крупноста, без позначителни недостатоци. Се дозволуваат до 5% пиперки со помали механички оштетување или со напукнатини, кои не ја намалуваат употребната вредност на производот.



Според крупноста на плодот пиперката од II класа мора да има максимум 10 - 15 плода во 1 кг или должина на плодот од 10-12 цм.

Г) трета класа

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

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

Според крупноста на плодот пиперката од III класа мора да има од 15-20 плода во 1 кг или должина на плодот од 8-10 цм.

Д) мешана прва и втора класа

Пиперката за преработка може да се откупи и како мешана I и II класа, каде минимум 50% од предадената пиперка мора да биде I класа.

ПАКУВАЊЕ

Пиперката се пакува во летварки за зеленчук, во големи летварки или во картонски кутии. Пиперките може да се пакуваат и во чисти вреќи изработени од текстилни или пластични влакна.

2. Цвекло (*Beta vulgaris* subsp. *Rubra* L.)

Цвеклото според квалитетот се класира во две класи - I и II.

А) прва класа

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

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

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

Б) втора класа

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

ПАКУВАЊЕ

Цвеклото се пакува во летварки јаболчарки, во картонски кутии, како и во вреќи од синтетички влакна.



3. Кромид (*Allium sepa* L.)

Кромидот според квалитетот се класира во две класи - I и II.

А) Прва класа

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

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

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

Б) Втора класа

Кромидот од II класа мора да им одговара на условите од член 2 на овој правилник за кромид, со тоа што главиците не мораат да бидат уедначени по обликот и бојата, што можат да имаат нагнечувања во траги, помали оштетувања од растителни болести и штетници и помали механички повреди вкупно до 10% и што во единица на пакување може да има до 10% главици во почетна фаза на проникнување, а пречникот на главиците може да биде помал од 40 мм, но не помал од 30 мм.

ГОЛЕМИНА

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

ПАКУВАЊЕ

Кромидот се пакува во големи отворени плитки летварки, во длабоки летварки за зеленчук, во картонски кутии, во јутени и во вреќи од синтетички влакна.

4. Индустриски домати (*Solanum Lycopersicum* Foss. Sin. *Lyco-persicum esculentum* Mill.)

Индустриските домати според квалитет се класираат во три класи - екстра, I и II класа

А) екстра класа

Индустриските домати од екстра класа се сметаат ако имаат 6.2 °Vgix. Плодовите на доматите од екстра класа, мораат да бидат типични за сортата по боја, форма и развиеност. Мора да бидат од одличен квалитет, без недостатоци. Доматите мораат да бидат доволно и уедначено зрели, цврсти, мазни и рамномерно бојосани.

Во единица на пакување може да има до 5% плодови кои не им одговараат на условите пропишани со ова класа, но кои ги исполнуваат барањата пропишани за следната пониска класа, при што се толерираат до 2% плодови со помали зараснати пукнатини.



Б) прва класа

Индустриските домати од I класа се сметаат ако имаат 5.3 °Brix. Доматите од I класа мораат да бидат добро развиени, без зелени плодови и недостатоци особено оние кои би им ја намалиле трајноста и употребната вредност.

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

В) втора класа

Индустриските домати од II класа се сметаат ако имаат 4.6 °Brix. Доматите од II класа мораат да бидат од добар квалитет и можат да имаат извесни недостатоци во поглед на формата, бојата, уедначеноста по крупност, развиеноста и количината на плодови.

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

КИСЕЛОСТ И ПАКУВАЊЕ

Киселоста на индустрискиот доमत од сите класи треба да биде најмалку 3.9 °pH

Не се бара никакво посебно пакување на индустрискиот доमत во моментот на опткуп.

5. Модар патлиџан (*Solanum melongena* L.)

Модриот патлиџан според квалитетот се класира во две класи - I и II.

А) Прва класа

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

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

Б) втора класа

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

ПАКУВАЊЕ

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



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



Зелката според квалитетот се класира во две класи - I и II.

А) Прва класа

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

Доцната зелка, според масата на главицата, се откупува како доцна зелка од 1 до 2 кг и доцна зелка над 2 кг.

Зимска зелка, според масата на главицата се откупува како зимска зелка од 0.75 до 1.5 кг и зимска зелка над 1.5 кг на масата од една главица.

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

Б) Втора класа

Зелката од II класа мора да има главици што им одговараат на условите од член 2 од правилникот за зелка, со тоа што во единица на пакување може да има до 10% главици со напукнатини и со механички повреди.

ПАКУВАЊЕ

Зелката за преработка се пакува во летварки за зеленчук, и во вреќи од синтетичко влакно.





AgBiz Program

www.agbiz.com.mk



ФЕДЕРАЦИЈА НА ФАРМЕРИТЕ
НА РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА

www.ffrm.org.mk



info@mcg.com.mk