



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ  
Министър на земеделието и храните

ЗАПОВЕД

№ РД 09-311

Гр. София 26.03.2012 г.

На основание чл. 25, ал.4 от Закона за администрацията и чл. 156 от Наредба № 2 от 21 февруари 2011 г. за специалните изисквания за участие в одобрените схеми за национални доплащания и за специфично подпомагане и във връзка с одобрен доклад на заместник – министъра на земеделието и храните № 93-д/232/26.03.12.

НАРЕЖДАМ:

I. С цел подобряване качеството на произвежданите и предлаганите на пазара в Република България домати, краставици, пипер, череши, праскови (включително нектарини) и кайсии (включително зарзали), утвърждавам продуктовите им спецификации съгласно Приложението.

II. Определям като орган за контрол по т. I Българската агенция за безопасност на храните (БАБХ) съгласно чл. 3, ал. 2, т. 1 от Закона за Българската агенция за безопасност на храните, при осъществяването на който да се издават сертификати за качество по образец, одобрен от Изпълнителния директор на БАБХ.

III. Контролът по т. II да се извършва при спазване на следните правила:

1. Удостоверяването на качеството на плодовете и зеленчуците по т. I се осъществява чрез инспектори по контрол на качеството в 28-те областни дирекции по безопасност на храните в рамките на БАБХ;

2. Проверката на качеството се извършва чрез вземане на средни проби и тяхното оценяване. Средната проба се взема произволно от контролираната партида и се счита за представителна за цялата партида. Вземането на проба се извършва в присъствието на производителя или негов представител. Инспекторът посочва опаковките в партидата, които ще проверява;

3. Проверка на качеството се извършва чрез сравнение на показателите на взетата проба с изискванията за съответния продукт, включени в одобрените продуктови спецификации. При проверката на качеството се проверяват външният вид на плодовете и зеленчуците, техният размер и еднородността на партидата съгласно изискванията за качество по продуктовите спецификации;

4. Когато при проверката на качеството бъдат установени дефектни продукти, инспекторът определя техния процент в зависимост от броя или теглото им спрямо цялата партида;

5. Когато въз основа на резултатите от проверката инспекторът не може да оцени качеството, той извършва друга проверка и го оценява въз основа на осреднения резултат от двете проверки;

6. Когато качеството на партидата съответства на изискванията за сертифициране, инспекторът издава национален сертификат за качество на партидата.

Контрола по Заповедта ще упражнявам лично.

Заповедта да се сведе до знанието на съответните длъжностни лица за сведение и изпълнение.



НП/ДПП

За министър:

Заместник-министър:

Заповед за заместване № .....  
от ..... 26.03.12г.

**1. ДОМАТИ ПРЕСНИ**  
**1.1 ДОМАТИ ПРЕСНИ – ПОЛСКО ПРОИЗВОДСТВО**

| Наименование на показателите  | Българска спецификация<br>Характеристика и норми  |
|---|---|
| 1. Външен вид:  | Домати – цели, свежи, здрави, чисти с форма, характерна за сорта, със или без дръжки, без повърхностна влажност, без страничен мириз и вкус.<br>Допускат се до 10% домати с до 2 плитки радиални калцирани пукнатини с дължина до 15 mm, ако са около дръжката, а след 25 септември – до 15% домати с 3 до 4 плитки пукнатини с дължина по 20 mm, ако са около дръжката.<br>Не се допускат отклонения от цвета на плодовете, в зависимост от зрелостта. |
| 2. Зрелост и оцветяване:  | Домати в беритбена /плодове напълно развити/ или консумативна зрелост /достигнали характерните за вида и сорта качества по външен вид, вкус, консистенция на месестата част/, червени, розово-червени, розови, бледо розови, с видимо зачервяване на върха /звездичка/, а за сортове, необразуващи звездинка – добре избистрени или бледорозови до розови.<br>Допускат се до 5% домати с различна, но близка до основаната зрелост.                     |
| 3. Вътрешен строеж /консистенция/:  | Месеста. При разрязване на плода съдържанието да не изтича.<br>Да издържат на манипулация и транспорт.  |
| 4. Размер по най-големия напречен диаметър, mm, не по-малко от:<br>а/ за кръгли<br>б/ за продълговати   | 35<br>30  |
| 5. Повреди:<br>а/ механични - наранявания и набитости;<br>б/ от болести и неприятели;<br>в/ от осланяване;<br>г/ от слънчев пригор;<br>д/ от продукти за растителна защита;<br>е/ загниване и запарване;<br>ж/ от градушка. | Не се допускат<br><br>Не се допускат<br>Не се допускат<br>Не се допускат<br>Не се допускат<br><br>Не се допускат<br>Не се допускат  |
| 6. Опаковки:  | Пресните домати се опаковат в насипно състояние с тегло не повече от 15 кг в пластмасови, дървени или картонени касетки.<br>Касетките трябва да са здрави, сухи, чисти и без страничен мириз.<br>Във всяка касетка се поставят домати от един сорт, степен на зрелост и близки размери.   |
| 7. Маркировка:  | Наименование на продукта – вид и сорт<br>Място на производство<br>Име на производител<br>Качество /българска схема за удостоверяване на качеството/<br>Нетна маса<br>Дата на бране<br>Официален знак за контрол   |

## 1.2 ДОМАТИ ПРЕСНИ -ОРАНЖЕРИЙНО ПРОИЗВОДСТВО

| <b>Наименование на показателите</b>                                | <b>Българска спецификация<br/>Характеристика и норми</b>   |
|--|--|
| 1. Външен вид  | Домати - цели, здрави, свежи, чисти, с форма характерна за сорта, със или без дръжки, без повишена външна влажност, без страничен мириз и вкус. Допускат се до 10% отклонения от типичната за сорта форма. При кръгли или наребрени домати се допуска ръбовете да са с дължина до 1/3 от разстоянието между дръжката и върха на плода. |
| 2. Зрелост и оцветяване:   | Домати с еднаква степен на зрелост - червени розово-червени, розови, бледо розови с видимо зачервяване на върха. Допускат се до 5% домати с различна степен на зрелост и оцветяване, но близки до основните.   |
| 3. Вътрешен строеж /консистенция/:                                 | Месеста. При разрязване на плода съдържанието да не изтича. Да издържат на манипулация и транспорт.  |
| 4. Размери на най-големия напречен диаметър, в мм, не по-малко от: | 35-40<br>Плодовете се калибрират по най-големия напречен диаметър в мм:<br>от 35 до 40.<br>от 40 до 47<br>от 47 до 57<br>от 57 до 67<br>от 67 до 77<br>от 77 до 87<br>от 87 до 97<br>от 97 над 100   |
| 5. Повреди:  | <p>а/механични – наранявания и набитост;</p> <p>б/от болести и неприятели;</p> <p>в/от измръзване;</p> <p>г/сълънчев пригор;</p> <p>д/от продукти за растителна защита;</p> <p>е/от загниване и запарване.</p>   |
| 6. Опаковки:   | Пластмасови, дървени или картонени касетки.<br>Преди опаковане доматите не трябва да са влажни или замърсени.<br>Касетките да са здрави, чисти и сухи и без страничен мириз.<br>Не се допуска препълване на касетките.   |
| 7. Маркировка:   | Наименование на продукта – вид и сорт<br>Място на производство<br>Име на производител<br>Качество /българска схема за удостоверяване на качеството/<br>Нетна маса<br>Дата на бране<br>Официален знак за контрол  |

**2. КРАСТАВИЦИ ПРЕСНИ**  
**2.1 КРАСТАВИЦИ ПРЕСНИ – ПОЛСКО ПРОИЗВОДСТВО**

| Наименование на показателите   | Българска спецификация<br>Характеристика и норми  |
|--|---|
| 1. Външен вид:   | Краставици – цели, свежи, здрави, чисти, с типична за сорта форма и окраска, без признаки на пожълтяване, със или без брадавици, без повишена външна влажност, без страничен мириз и вкус, с или без дръжка до 1 см.<br>Допускат се до 5% отклонения в оцветяване и форма.<br>Плодове от един сорт, практически прави, с характерна за сорта форма и окраска. |
| 2. Вътрешен строеж /консистенция/:   | Месестата част - плътна, крехка, с недоразвити, нежни воднисти семена, без семенна кухина.<br>Да издържат на манипулация и транспорт.   |
| 3. Размери на плода в см:<br>а) дължина:<br>б) дългоплодни<br>• средноплодни<br>• късоплодни<br>б) диаметър в см, не повече от:<br>• късоплодни  | от 20 до 25<br>от 15 до 20<br>от 6 до 9<br>от 2,5 до 3,5  |
| 4. Повреди:<br>а/ механични - наранявания, ожулвания, драскотини и набитости;<br>б/ от болести и неприятели;<br>в/ от продукти за растителна защита;<br>г/ от градушка;<br>д/ от осланяване;<br>е/ слънчев пригор. | Не се допускат<br><br>Не се допускат<br>Не се допускат<br><br>Не се допускат<br>Не се допускат<br>Не се допускат  |
| 5. Опаковки:   | Пластмасови, дървени или картонени касетки с тегло до 15 кг.<br>Опаковките трябва да са здрави, чисти, суhi и без страничен мириз.<br>Не се допуска препълване на касетките   |
| 6. Маркировка:   | Наименование на продукта – вид и сорт<br>Място на производство<br>Име на производител<br>Качество /българска схема за удостоверяване на качеството/<br>Нетна маса<br>Дата на бране<br>Официален знак за контрол   |

## 2.2 КРАСТАВИЦИ ПРЕСНИ - ОРАНЖЕРИЙНО ПРОИЗВОДСТВО

| <b>Наименование на показателите</b>  | <b>Българска спецификация<br/>Характеристика и норми</b>  |
|--|---|
| 1. Външен вид:   | Краставици – цели, здрави, чисти, развити, добре оформени, с цилиндрична форма, с гладка или грапава повърхност, типична за сорта, с шийка не по-дълга от 5 см, без признания на пожълтяване, без повишена външна влажност, без страничен мирис и вкус, с дръжка, дълга около 1 см. Допуска се изкривяване на краставиците не повече от 4 см. |
| 2. Цвят:   | Зелен, типичен за дадения сорт.   |
| 3. Вътрешен строеж /консистенция/:   | Месестата част – плътна, крехка, с недоразвити нежни и некожести семена. Да издържат на манипулация и транспорт.  |
| 4. Дължина в см, не по малко от:   | 25  |
| 5. Маса, в г:  | от 250 до 500   |
| 6. Повреди:<br>а/ механични- наранявания, ожулвания, драскотини и набитости;<br>б/ от болести и неприятели;<br>в/ от продукти за растителна защита;<br>г/ от сънчев пригор;<br>д/ от измръзване. | Не се допускат<br>Не се допускат<br>Не се допускат<br>Не се допускат<br>Не се допускат<br>Не се допускат  |
| 7. Опаковки:   | Пластмасови, дървени или картонени касетки с брутно тегло не повече от 15 кг.<br>Опаковките трябва да са здрави, чисти, сухи и без страничен мирис.<br>Не се допуска препълване на касетките.<br>Във всяка опаковка се поставят краставици от един сорт.  |
| 8. Маркировка:   | Наименование на продукта – вид и сорт<br>Място на производство<br>Име на производител<br>Качество /българска схема за удостоверяване на качеството/<br>Нетна маса<br>Дата на бране<br>Официален знак за контрол   |



**3. ПИПЕР ПРЕСЕН**  
**3.1 ПИПЕР ПРЕСЕН - ПОЛСКО ПРОИЗВОДСТВО**

| Наименование на показателите  | Българска спецификация<br>Характеристика и норми  |
|---|---|
| 1. Външен вид:  | Пиперки - пресни, чисти, здрави с типична за сорта форма /конусовидна, сплеснати от двете страни по цялата дължина или слабо извити към заострения връх/, с незасъхнал връх, с гланцова повърхност, с дръжка, без повишена повърхностна влага, без страничен миризъм и вкус. Допускат се криви пиперки без ограничение за сорта тип „Рога”, до 5% за другите сортотипове и за сорта „Сиврия” до 35%.<br>Слабо изкривени пиперки се допускат без ограничения при всички сортотипове. |
| 2. Цвят:  | Характерен за сорта и степента за зрелост в зависимост от предназначението на продукцията.<br>– зелен /светло жълтокехлибарен, тъмно зелен, жълтозелен, с бяло оцветяване при пипер – сорт „Шипка”, сорт „Калинков”/.<br>Цвят при техническа зрелост – зелен;<br>Цвят при ботаническа зрелост – червен /интензивно червен/.   |
| 3. Вкус:  | Характерен за сорта – сладък или лютив.   |
| 4. Вътрешен строеж /консистенция/:  | Месеста част – крехка и сочна /нежна, плътна, дебела, със слабо или силно изразен пиперов аромат/.<br>Дебела, средно дебела, тънка кожица на пиперките.<br>Пиперки двугнездни и тригнездни за сортотип „Рога” и „Капия”, а тригнездни и четиригнездни за „Калинков” и „Ратунд”.<br>Да издържат на манипулация и транспорт.  |
| 5. Размери в см, не по-малко от:<br>а/ за сортотип – вид „Калинков” и „Коносовиден”<br>б/ за сортотип „Капия”<br>в/ за сортотип „Сиврия”<br>г/ за сортотип „Рога”<br>• Диаметър:<br>сортотип „Ратунд”   | 8<br>12<br>15<br>15<br>7  |
| 6. Повреди<br>а/ механични – наранявания, ожулвания, драскотини, набитости;<br>б/ от болести и неприятели;<br>в/ слънчев пригор;<br>г/ осланяване;<br>д/ от градушка;<br>е/ от продукти за растителна защита;<br>ж/ от загниване и запарване. | Не се допускат<br><br>Не се допускат<br>Не се допускат<br>Не се допускат<br>Не се допускат<br>Не се допускат<br><br>Не се допускат  |
| 7. Опаковки:  | Пластмасови, дървени или картонени касетки /кафези/, без да се препълват. Разфасовки в мрежести торбички по 1, 2, 3, 5 и 10 кг. също се допускат. Опаковките трябва да са здрави, чисти, суhi и без страничен миризъм. Във всяка опаковка се поставя пипер от един сорт, еднакво оцветяване и зрелост.  |
| 8. Маркировка:  | Наименование на продукта – вид и сорт<br>Място на производство<br>Име на производител<br>Качество /българска схема за удостоверяване на качеството/<br>Нетна маса<br>Дата на бране<br>Официален знак за контрол   |

### 3.2 ПИПЕР ПРЕСЕН - ОРАНЖЕРИЙНО ПРОИЗВОДСТВО

| <b>Наименование на показателите</b>   | <b>Българска спецификация<br/>Характеристика и норми</b>   |
|---|--|
| 1. Външен вид:<br>   | Пиперки - свежи, чисти, здрави, с форма, характерна за дадения сорт, с гладка и лъскава повърхност, с дръжка, без повищена повърхностна влага, без страничен мириз и вкус. Допуска се без ограничение слабо изкривен пипер.<br>Не се допускат плодове без или с наранена дръжка.   |
| 2. Цвят   | Цвят при стопанска и пълна зрелост – зелен, характерен за дадения сорт.  |
| 3. Вътрешен строеж  | Двугнезден, тригнезден или четиригнезден, характерен за дадения сорт.<br>Да издържат на манипулация и транспорт.   |
| 4. Дължина-височина, в см, без дръжката, не по-малко от:  | 7  |
| 5. Вкус:  | Сладък   |
| 6. Повреди:<br>а/ механични – наранявания, ожулвания, драскотини, набитости;<br>б/ от болести и неприятели;<br>в/ от измръзвания;<br>г/ слънчев пригор;<br>д/ от продукти за растителна защита;<br>е/ от загниване и запарване. | Не се допускат<br><br>Не се допускат<br>Не се допускат<br>Не се допускат<br>Не се допускат<br>Не се допускат<br>Не се допускат   |
| 7. Опаковки:  | Пластмасови, дървени или картонени касетки. Касетките не трябва да бъдат препълвани.<br>Разфасовки в мрежести торбички по 1, 2, 3, 5 и 10 кг.<br>Опаковките трябва да са здрави, чисти, сухи и без страничен мириз.<br>Преди опаковане пиперът не трябва да е влажен или замърсен. |
| 8. Маркировка:  | Наименование на продукта – вид и сорт<br>Място на производство<br>Име на производител<br>Качество /българска схема за удостоверяване на качеството/<br>Нетна маса<br>Дата на бране<br>Официален знак за контрол  |

#### 4. ЯБЪЛКИ ПРЕСНИ

| <b>Наименование на показателите</b>  | <b>Българска спецификация<br/>Характеристика и норми</b>  |
|--|---|
| 1. Външен вид  | Плодове - свежи, цели, здрави, чисти, с типична за сорта форма и оцветяване, без повищена повърхностна влажност, без страничен мириз и вкус, с дръжки.<br>Допускат се до 10% отклонения във формата, големината и оцветяването.<br>Допускат се плодове до 10% без дръжки. |
| 2. Цвят при стопанска и пълна зрелост  | Сортове със жълта, червена, зелена, двуцветна или на ивици окраска.   |
| 3. Форма на плода  | Плоска, конична, кълбовидна, продълговата.  |
| 4. Размер в мм, по най-големия напречен диаметър, не по-малко от:<br>За едроплодни сортове<br>Други сортове  | 80<br>60  |
| 5. Вкус  | Характерен за сорта /сладък, сладко-кисел или кисел, с умерен до силен аромат/  |
| 6. Повреди:<br>а/ механични – наранявания и набитости;<br>б/ от болести и неприятели;<br>в/ от измръзвания;<br>г/ слънчев пригор;<br>д/ от продукти за растителна защита;<br>е/ от градушка. | Не се допускат<br>Не се допускат<br>Не се допускат<br>Не се допускат<br>Не се допускат<br>Не се допускат  |
| 7. Опаковки  | Пластмасови, дървени или картонени касетки.<br>Касетките трябва да са здрави, суhi, чисти и без страничен мириз.<br>Всяка опаковка съдържа плодове от един сорт, едно качество.   |
| 8. Маркировка  | 1. Населено място<br>2. Наименование, вид, сорт<br>3. Име на производител<br>4. Качество /българска схема за удостоверяване на качеството/<br>5. Нетна маса<br>6. Дата на беритба<br>7. Официален знак за контрол.  |

## 5. ЧЕРЕШИ ПРЕСНИ

| <b>Наименование на показателите</b>   | <b>Българска спецификация<br/>Характеристика и норми</b>   |
|---|--|
| 1. Външен вид   | Плодове - свежи, цели, здрави, чисти, с типична за сорта форма и оцветяване, без повишена повърхностна влажност, без чужд мириз и вкус, с дръжки.<br>Допускат се отклонения до 10% във формата, големината и оцветяването.<br>Допускат се плодове до 10% без дръжки. |
| 2. Зрелост  | Беритбена, която да позволява плодовете да издържат на манипулация и транспорт.  |
| 3. Форма на плода   | Сърцевидна, кълбовидна, овална и бъбрековидна  |
| 4. Размер в мм, по най-големия напречен диаметър, не по-малко от:<br><br>За ранни сортове<br>Средно-ранни и късни сортове | 15<br>20   |
| 5. Вкус   | Типичен за сорта /плодовото месо е червено, розово или жълто оцветяване, сладко или слабо кисело с мека консистенция за ранните и пътна консистенция за късните сортове/.  |
| 6. Повреди:   | а/ механични- наранявания;<br>б/ от болести и неприятели;<br>в/ от измръзвания;<br>г/ от слънчев пригор;<br>д/ от продукти за растителна защита;<br>е/ от градушка.  |
| 7. Опаковки   | Пластмасови, дървени и картонени касетки.<br>Касетките трябва да са здрави, сухи, чисти и без страничен мириз.<br>Всяка опаковка съдържа плодове от един сорт, едно качество.  |
| 8. Маркировка   | 1. Населено място<br>2. Наименование, вид, сорт<br>3. Име на производител<br>4. Качество /българска схема за удостоверяване на качеството/<br>5. Нетна маса<br>6. Дата на беритба<br>7. Официален знак за контрол  |

## 6. ПРАСКОВИ И НЕКТАРИНИ ПРЕСНИ

| <b>Наименование на показателите</b>                           | <b>Българска спецификация<br/>Характеристика и норми</b>  |
|---|---|
| 1. Външен вид   | <p>Плодове - свежи, цели, здрави, чисти, с типична за сорта форма и оцветяване, без повишена повърхностна влажност, страничен мириз и вкус.</p> <p>Допускат се до 10% отклонения във формата, големината и оцветяването.</p> <p>Допускат се плодове до 10% без дръжки.</p>                              |
| 2. Зрелост  | Беритбена, която да позволява плодовете да издържат на манипулация и транспорт.   |
| 3. Форма на плода   | Кълбовидна, овална или удължена   |
| 4. Размер в мм, по най-големия напречен диаметър, не по-малко | <p>55 mm за нектарините</p> <p>65 mm за прасковите</p>  |
| 5. Вкус   | Типичен за даден сорт /плодовото мясо е със жълто или бяло оцветяване, с нежна, топяща се консистенция, за десертната група и нектарините, с отделяща се костишка с изключение на ранозреещите праскови преди 15 юли/.  |
| 6. Повреди:   |   |
| a/ механични – наранявания;                                   | Не се допускат  |
| b/ от болести и неприятели;                                   | Не се допускат  |
| c/ от измръзвания;  | Не се допускат  |
| d/ от слънчев пригор;   | Не се допускат  |
| e/ от продукти за растителна защита;                          | Не се допускат  |
| f/ от градушка.   | Не се допускат  |
| 7. Опаковки   | <p>Пластмасови, дървени или картонени касетки.</p> <p>Касетките трябва да са здрави, сухи, чисти и без страничен мириз.</p> <p>Всяка опаковка съдържа плодове от един сорт, едно качество.</p>  |
| 8. Маркировка   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Населено място</li> <li>2. Наименование, вид, сорт</li> <li>3. Име на производител</li> <li>4. Качество /българска схема за удостоверяване на качеството/</li> <li>5. Нетна маса</li> <li>6. Дата на беритба</li> <li>7. Официален знак за контрол</li> </ol> |

## 7. КАЙСИИ И ЗАРЗАЛИ ПРЕСНИ

| <b>Наименование на показателите</b>   | <b>Българска спецификация<br/>Характеристика и норми</b>  |
|---|---|
| 1. Външен вид   | Плодове - свежи, цели, здрави, чисти, с типична за сорта форма и оцветяване, със и без плодови дръжки, без повищена повърхностна влажност; страничен мирис и вкус.<br>Допускат се до 10% отклонения във формата, големината и оцветяването. |
| 2. Зрелост  | Беритбена, която да позволява плодовете да издържат на манипулация и транспорт  |
| 3. Форма на плода   | Кълбовидна, овална, удължена  |
| 4. Размер в мм, по най-големия напречен диаметър, не по-малко от:   | 40мм за дребноплодните<br>55 мм за едроплодните   |
| 5. Вкус   | Типичен за даден сорт /плодовото месо е с жълто или оранжево оцветяване, нежно, сочно, сладко-кисело, с умерен до силен аромат, с отделяща се костишка/.  |
| 6. Повреди:<br>а/ механични – наранявания;<br>б/ от болести и неприятели;<br>в/ от сълнчев пригор;<br>г/ от продукти за растителна защита;<br>д/ от измръзвания;<br>е/ от градушка. | Не се допускат<br>Не се допускат<br>Не се допускат<br><br>Не се допускат<br>Не се допускат<br>Не се допускат  |
| 7. Опаковки   | Пластмасови, дървени или картонени касетки.<br>Касетките трябва да са здрави, суhi, чисти и без страничен мирис.<br>Всяка опаковка съдържа плодове от един сорт, едно качество.   |
| 8. Маркировка   | 1. Населено място<br>2. Наименование, вид, сорт<br>3. Име на производител<br>4. Качество /българска схема за удостоверяване на качеството/<br>5. Нетна маса<br>6. Дата на беритба<br>7. Официален знак за контрол                           |