

Pravilnik o kvalitetu i drugim zahtevima za sirće

(“Sl. list SRJ”, br. 17/2002 i “Sl. list SCG”, br. 56/2003 – dr. pravilnik, 4/2004 – dr. pravilnik i “Sl. glasnik RS”, br. 43/2013 – dr. pravilnik)

Član 1
Ovim pravilnikom propisuju se kvalitet i drugi zahtevi koji za sirće moraju biti ispunjeni u proizvodnji i prometu.

Član 2
Sirće, u smislu ovog pravilnika, jeste prehrambeni proizvod dobijen sirćetnom fermentacijom vina, voćnog vina, razređenog fermentativnog etanola, fermentisane sladovine i surutke.

Član 3
Za proizvode za koje ovim pravilnikom nisu propisani kvalitet i drugi zahtevi primenjuju se odredbe ovog pravilnika koje se odnose za grupu srodnih proizvoda.

Član 4
Za proizvode iz člana 3 ovog pravilnika proizvođač je dužan da donese proizvođačku specifikaciju. Pored podataka navedenih u članu 6 ovog pravilnika koji se odnose na deklaraciju, proizvođačka specifikacija mora da sadrži i kratak opis tehnološkog postupka proizvodnje određenog proizvoda, kao i izveštaj o laboratorijskom ispitivanju u pogledu osnovnih sastojaka u skladu sa odredbama ovog pravilnika.

O donetim proizvođačkim specifikacijama proizvođač vodi evidenciju koja mora da sadrži sledeće podatke:

- | | | | | |
|----|--|-----------|--------------|------------------------------------|
| 1) | evidencijski | broj | proizvođačke | specifikacije; |
| 2) | datum | donošenja | proizvođačke | specifikacije; |
| 3) | datum | početka | proizvodnje | prema proizvođačkoj specifikaciji; |
| 4) | datum izvršene laboratorijske analize prema proizvođačkoj specifikaciji. | | | |

Član 5
Proizvodi se stavljaju u promet samo u originalnom pakovanju ako za pojedine proizvode ovim pravilnikom nije drukčije propisano. Pod originalnim pakovanjem, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se pakovanje proizvoda u ambalažu kojom se obezbeđuje očuvanje kvaliteta proizvoda do momenta otvaranja. U proizvodnji i prometu proizvodi se moraju transportovati, skladištiti i čuvati tako da se obezbedi očuvanje njihovog kvaliteta do momenta potrošnje.

Član 6
Svi proizvodi koji se stavljaju u promet u originalnom pakovanju moraju na posudi, omotu ili etiketi imati deklaraciju, koja sadrži:

- 1) naziv proizvoda i njegovo trgovačko ime ako ga proizvod ima;
- 2) naziv i sedište, odnosno ime i adresu proizvođača;
- 3) natpis “upotrebljivo do” sa mesecom i godinom za sirće sa ograničenim rokom upotrebe;

- Deklaracija ne sme da sadrži oznake, nazive, slike, crteže koji bi potrošača mogli da dovedu u zabludu u pogledu porekla i kvaliteta sirćeta. Podaci iz tač. 1, 3 i 4 moraju biti istaknuti u istom vidnom polju.

| | |
|--------|---|
| Član | 8 |
| Brisan | |

Član 10
U proizvodnji proizvoda iz člana 2 ovog pravilnika mogu se koristiti aditivi čiji su kvalitet i drugi zahtevi propisani Pravilnikom o kvalitetu i drugim zahtevima za aditive i njihove mešavine za prehrambene proizvode i koji su navedeni u sledećoj tabeli:

| Red.br. | Aditiv | Ograničenje | |
|---------|---------|-----------------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | |
| | Boje | | |
| 1 | E 150 a | Karamel obični | prema zahtevima tehnološkog postupka i proizvođačkoj specifikaciji, osim za vinsko sirće |
| 2 | E 150 b | Karamel kaustično sulfitni | prema zahtevima tehnološkog postupka i proizvođačkoj specifikaciji, osim za vinsko sirće |
| 3 | E 150 c | Karamel amonijačni | najviše 1 g/l |
| 4 | E 150 d | Karamel amonijačni sulfitni | najviše 1 g/l |
| | | Pojačivači aroma | Ograničenje |
| 1 | E 620 | Glutaminska kiselina | |
| 2 | E 621 | Mononatrijum-glutaminat | |
| 3 | E 622 | Monokalijum-glutaminat | 10 g/l pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao glutaminska kiselina |
| 4 | E 623 | Kalcijum-diglutaminat | |
| 5 | R 624 | Monoamonijum-glutaminat | |

| | | | |
|----|-------|-----------------------------|---|
| 6 | E 625 | Magnezijum-diglutaminat | |
| 7 | E 626 | Guanilna kiselina | |
| 8 | E 627 | Dinatrijum-guanilat | |
| 9 | E 628 | Dikalijum-guanilat | |
| 10 | E 629 | Kalcijum-guanilat | |
| 11 | E 630 | Inozinska kiselina | 500 mg/l pojedinačno ili u kombinaciji |
| 12 | E 631 | Dinatrijum-inozitat | izraženo kao guanilna kiselina, osim za |
| 13 | E 632 | Dikalijum-inozitat | vinsko sirće |
| 14 | E 633 | Kalcijum-onozitat | |
| 15 | E 634 | Kalcijum 5'-ribonukleotid | |
| 16 | E 635 | Dinatrijum 5'-ribonukleotid | |
| | | Konzervansi | |
| | | sumpor-dioksid | |
| 1 | E 220 | natrijum-sulfit | |
| 2 | E 221 | natrijum-hidrogensulfit | |
| 3 | E 222 | natrijum-metabisulfit | |
| 4 | E 223 | kalijum-metabisulfit | za fermentirano sirće 170 mg/l pojedinačno |
| 5 | E 224 | kalcijum-sulfit | ili u kombinaciji izraženo kao ukupan SO ₂ |
| 6 | E 226 | kalcijum-sulfit | |
| 7 | E 227 | kalcijum-hidrogensulfit | |
| 8 | E 228 | kalijum-hidrogensulfit | |
| | | Gasovi za pakovanje | |
| 1 | E 290 | Ugljen-dioksid | |
| 2 | E 938 | Argon | |
| 3 | E 939 | Helijum | prema zahtevima tehnološkog postupka i |
| 4 | E 941 | Azot | proizvođačkoj specifikaciji |
| 5 | E 942 | Azot (I)-oksid | |
| | | Antioksidansi | |
| 1 | E 300 | Askorbinska kiselina | najviše 400 mg/l |

Član

11

Proizvodima iz člana 2 radi poboljšanja ukusa mogu se dodati sledeći sastojci:

1) jestive biljke ili delovi jestivih biljaka koji nisu genetski modifikovani, uključujući voće, povrće i začine:

a) u svežem ili suvom stanju u količini do 150 g na 1000 ml,

b) u obliku ekstrakta;

2) šećer do 100 g na 1000 ml;

3) so do 100 g na 1000 ml, osim za sirće od sladovine gde se može dodati do 4 g po stepenu kiselosti proizvoda;

4) med do 100 g na 1000 ml računato kao sadržaj ukupnog šećera;
 5) voćni sok ili koncentrisani voćni sok.
 Naziv sirćeta kome su dodati ovi sastojci mora biti dopunjen odgovarajućim nazivima dodatih sastojaka i njihovim količinama, pod uslovom da dodatak iznosi najmanje 20 g na 1000 ml proizvoda.

Član 12

Sirće mora ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da izgled i senzorna svojstva odgovaraju vrsti deklarisanog sirćeta, bez primesa stranog mirisa i ukusa;
- 2) da nije zagađeno sirćetnim grinjama, sirćetnim jeguljicama, vinskim mušicama ili njihovim larvama;
- 3) da je ostatak etanola najviše 0,5% v/v, a za vinsko sirće najviše 1% v/v;
- 4) maksimalna količina ukupnih kiselina za sve vrste sirćeta nije veća od količine koju je moguće dobiti biološkom fermentacijom.

Član 13

Maksimalno dozvoljena količina teških metala u sirćetu navedena je u sledećoj tabeli:

| Redni broj | Naziv | Dozvoljena količina |
|------------|---------------|---------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| 1 | Olovo (Pb) | najviše 0,3 mg/l |
| 2 | Kadmijum (Cd) | najviše 0,1 mg/l |
| 3 | Cink (Zn) | najviše 5,0 mg/l |
| 4 | Kalaj (Sn) | najviše 10,0 mg/l |
| 5 | Arsen (As) | najviše 0,2 mg/l |
| 6 | Bakar (Cu) | najviše 5,0mg/l |
| 7 | Gvožđe (Fe) | najviše 10,0 mg/l |

Član 14

Sirće se stavlja u promet, u zavisnosti od sirovine od koje je proizvedeno, pod nazivom:

- 1) vinsko sirće;
- 2) voćno sirće;
- 3) mešano voćno sirće;
- 4) alkoholno sirće;
- 5) sirće od surutke;
- 6) sirće od sladovine;
- 7) aromatizovano sirće.

Član 15

Vinsko sirće, u smislu ovog pravilnika, jeste proizvod dobijen sirćetnom fermentacijom vina.

Vinsko sirće mora da sadrži sledeće osnovne sastojke:

- 1) ukupno kiselina, računato kao sirćetna kiselina, najmanje 60 g/l;
- 2) ekstrakt bez šećera najmanje 10 g/l;
- 3) ukupno pepela najmanje 0,8 g/l;
- 4) neisparljive kiseline najmanje 2 g/l;
- 5) viših alkohola najmanje 40 mg/l.

Član 16

Voćno sirće, u smislu ovog pravilnika, jeste proizvod dobijen sirćetnom fermentacijom voćnih vina koja su dobijena alkoholnom fermentacijom voćnog kljuka, matičnog voćnog soka ili koncentrisanog voćnog soka.

| Voćno sirće mora da sadrži sledeće osnovne sastojke: | | | | | | | | |
|--|---------------------------------|----------|------|------|--|--|--|--|
| 1) ukupno kiselina, | računato kao sirćetna kiselina, | najmanje | 40 | g/l; | | | | |
| 2) ekstrakt bez šećera | najmanje | 10 | g/l; | | | | | |
| 3) neisparljive kiseline | najmanje | 2 | g/l; | | | | | |
| 4) pepela | najmanje | 0,8 | g/l; | | | | | |
| 5) viših alkohola | najmanje 40 mg/l. | | | | | | | |

Član 17

Mešano voćno sirće, u smislu ovog pravilnika, jeste proizvod dobijen sirćetnom fermentacijom mešanih voćnih vina koja su dobijena alkoholnom fermentacijom voćnog kljuka, matičnog voćnog soka ili koncentrisanog voćnog soka od više vrsta voća i dopunjava se nazivima osnovnih sirovina za njegovu izradu po opadajućem redosledu zastupljenosti.

| Mešano voćno sirće mora da sadrži sledeće osnovne sastojke: | | | | | | | | |
|---|---------------------------------|----------|------|------|--|--|--|--|
| 1) ukupno kiselina, | računato kao sirćetna kiselina, | najmanje | 40 | g/l; | | | | |
| 2) ekstrakt bez šećera | najmanje | 10 | g/l; | | | | | |
| 3) neisparljive kiseline | najmanje | 2 | g/l; | | | | | |
| 4) pepela | najmanje | 0,8 | g/l; | | | | | |
| 5) viših alkohola | najmanje 40 mg/l. | | | | | | | |

Član 18

Alkoholno sirće, u smislu ovog pravilnika, jeste proizvod dobijen sirćetnom fermentacijom razređenog etanola.

| Alkoholno sirće mora da sadrži sledeće osnovne sastojke: | | | | | | | | |
|--|---------------------------------|----------|----|------|--|--|--|--|
| 1) ukupno kiselina, | računato kao sirćetna kiselina, | najmanje | 90 | g/l; | | | | |
| 2) etanola | najviše 0,5 % (V/V). | | | | | | | |

Član 19

Sirće od surutke, u smislu ovog pravilnika, jeste proizvod dobijen alkoholnom, a zatim sirćetnom fermentacijom koncentrisane surutke, po odgovarajućem tehnološkom postupku.

| Sirće od surutke mora da sadrži sledeće osnovne sastojke: | | | | | | | | |
|---|---------------------------------|----------|------|------|--|--|--|--|
| 1) ukupno kiselina, | računato kao sirćetna kiselina, | najmanje | 40 | g/l; | | | | |
| 2) neisparljive kiseline | najmanje | 1 | g/l; | | | | | |
| 3) ekstrakt bez šećera | najmanje | 20 | g/l; | | | | | |
| 4) ukupno proteina | najmanje | 2 | g/l; | | | | | |
| 5) pepela | najmanje 5 g/l. | | | | | | | |

Član 20

Sirće od sladovine, u smislu ovog pravilnika, jeste proizvod dobijen alkoholnom, a zatim sirćetnom fermentacijom sladovine dobijene od ječmenog slada, sa dodatkom žitarica ili bez dodatka žitarica čiji je skrob razgrađen u šećere amilolitičkim enzimima.

| Sirće od sladovine mora da sadrži sledeće osnovne sastojke: | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|

- 1) ukupno kiselina, računato kao sirćetna kiselina, najmanje 40 g/l;
- 2) ekstrakta bez šećera najmanje 25 g/l;
- 3) ukupno proteina najmanje 0,8 g/l;
- 4) pepela najmanje 1 g/l.

Član 21

Aromatizovano sirće, u smislu ovog pravilnika, jeste proizvod dobijen aromatizovanjem alkoholnog sirćeta prirodnim i prirodnoidentičnim aromama čiji su kvalitet i drugi zahtevi propisani Pravilnikom o kvalitetu i drugim zahtevima za arome za prehrambene proizvode. Aromatizovano sirće mora da ima izraženu karakterističnu aromu sastojaka datog u spisku sastojaka sadržanih u deklaraciji iz člana 6 ovog pravilnika.

Član 22

Proizvođač sirćeta može stavljati u promet količinu sirćeta za neposrednu ljudsku potrošnju kao sirće u "rinfuznom stanju" isključivo u krugu fabrike u objektu koji ispunjava propisane uslove u pogledu prostorija i opreme, uz prethodno obezbeđen izveštaj o izvršenoj laboratorijskoj analizi sirćeta i evidenciju kupaca.

Na ambalaži, odnosno sudu sa sirćetom u rinfuznom stanju koje se stavlja u promet za neposrednu ljudsku potrošnju, mora se istaći deklaracija sa podacima iz člana 6 ovog pravilnika.

Član 23

U procesu proizvodnje, transportu i prometu sirćeta mogu se koristiti samo oprema i sudovi izrađeni od materijala koji je otporan na sirćetnu kiselinu i koji obezbeđuje higijenske uslove za očuvanje kvaliteta sirćeta sve do otvaranja originalnog pakovanja.

PRELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Član 24

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaju da važe odredbe Pravilnika o kvalitetu sirćeta i razblažene sirćetne kiseline ("Službeni list SFRJ", br. 24/89 i "Službeni list SRJ", br. 59/93).

Član 25

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom listu SRJ".