

Pravilnik o kvalitetu proizvoda od voća, povrća i pečurki i pektinskih preparata

(“Sl. list SFRJ”, br. 1/79, 20/82, 39/89 – dr. pravilnik, 74/90 i 46/91 – dr. pravilnik, “Sl. list SRJ”, br. 33/95 – dr. pravilnik i 58/95 i “Sl. list SCG”, br. 56/2003 – dr. pravilnik, 4/2004 – dr. pravilnik, 12/2005 – dr. pravilnik i 43/2013 – dr. pravilnik)

Sadržaj

I Opšte odredbe

II Proizvodi od voća

III Proizvodi od povrća

IV Proizvodi od pečurki

V Pektinski preparati

VI Prelazne i završne odredbe

I Opšte odredbe

Član 1

Ovim pravilnikom propisuju se minimalni uslovi koje u pogledu kvaliteta moraju ispunjavati proizvodi od voća, povrća i pečurki i pektinski preparati (u daljem tekstu: proizvodi), kao i minimalni uslovi za obezbeđenje i očuvanje kvaliteta proizvoda.

Uslovi propisani ovim pravilnikom moraju biti ispunjeni u proizvodnji i prometu proizvoda.

Član 2

Za proizvode za koje ovim pravilnikom nisu propisani uslovi kvaliteta i uslovi za obezbeđenje i očuvanje kvaliteta i higijenske ispravnosti, shodno važe uslovi propisani ovim pravilnikom za grupu srodnih proizvoda iz ovog pravilnika.

Za proizvode za koje ovim pravilnikom nisu propisani uslovi kvaliteta, proizvođač je dužan da donese proizvođačku specifikaciju pre početka proizvodnje.

Organizacije udruženog rada i druga pravna lica donose proizvođačke specifikacije i za proizvode za koje je to ovim pravilnikom izričito predviđeno.

Proizvođačka specifikacija mora da sadrži podatke iz deklaracije navedene u članu 5 ovog pravilnika, kratak opis tehnološkog postupka proizvodnje proizvoda, osnovne sastojke prema opadajućem redosledu upotrebljenih količina i izveštaj o izvršenoj laboratorijskoj analizi i procentu osnovnih sastojaka.

Organizacije udruženog rada vode evidenciju o donesenim proizvođačkim specifikacijama i u nju unose sledeće podatke:

- 1) evidencijski broj specifikacije;
- 2) naziv proizvoda i njegovo trgovinsko ime, ako ga proizvod ima;
- 3) datum donošenja specifikacije;
- 4) datum izvršenog laboratorijskog ispitivanja proizvoda;
- 5) datum početka proizvodnje po odnosnoj specifikaciji;
- 6) grupu kojoj proizvod pripada.

Član 3

Proizvodi iz ovog pravilnika mogu se stavljati u promet samo u originalnom pakovanju, ako za pojedine proizvode ovim pravilnikom nije drukčije propisano.

Pod originalnim pakovanjem, u smislu stava 1 ovog člana, podrazumeva se pakovanje proizvoda u ambalažu kojom se obezbeđuje originalnost kvaliteta proizvoda do njegove potrošnje.

Član 4

Proizvodi od voća i povrća koji se stavljaju u promet moraju biti deklarirani na način propisan ovim pravilnikom.

Član 5

Ako za pojedine proizvode ovim pravilnikom nije drugačije propisano, svi proizvodi koji se stavljaju u promet u originalnom pakovanju moraju na omotu, sudu ili etiketi imati deklaraciju.

Deklaracija sadrži:

- 1) naziv proizvoda i njegovo trgovinsko ime, ako ga proizvod ima;
- 2) firmu, odnosno naziv i sedište proizvođača;
- 3) datum proizvodnje i rok upotrebe ili samo "upotrebljivo do" ili da je proizvod upotrebljiv do prvog dana narednog označenog meseca ili tromesečja, odnosno godine;
- 4) kategoriju kvaliteta proizvoda, ako je to ovim pravilnikom predviđeno;
- 5) neto količinu (masu ili zapreminu) proizvoda;
- 6) podatak o vrsti upotrebljenih boja, konzervansa, aroma i drugih aditiva dozvoljenih ovim pravilnikom, ako su dodavani;
- 7) osnovne sastojke proizvoda, ako je to ovim pravilnikom propisano;
- 8) vrstu i količinu materija od biološke vrednosti dodatih radi obogaćivanja sastava. Ako je L-askorbinska kiselina dodata kao antioksidans, ne mora se deklarirati;
- 9) podatke od interesa za potrošača, ako je to za proizvode određeno ovim pravilnikom.

Deklaracija mora biti lako uočljiva, jasna i čitka.

Tekst deklaracije koji se odnosi na bojenje i konzervisanje proizvoda, npr. obojeno veštačkom bojom, konzervisano sorbinskom kiselinom i dr., mora biti neposredno ispod naziva proizvoda.

Slova kojima su odštampani naziv proizvoda i firma, odnosno ime proizvođača moraju biti veća od slova kojima su odštampani podaci u deklaraciji, osim za trgovinsko ime čija veličina slova nije ograničena.

Član 6

Ako proizvode od voća i povrća ne pakuje proizvođač, deklaracija mora sadržati, pored podataka iz člana 5 stav 2 ovog pravilnika, firmu, odnosno naziv i sedište organizacije udruženog rada koja je proizvod pakovala i datum pakovanja.

Ako proizvod nije pakovan u originalno pakovanje, deklaracija mora da sadrži naziv proizvoda iz koga se vidi podatak o grupi proizvoda, datum proizvodnje i rok upotrebe.

Deklaracija za proizvode iz stava 2 ovog člana mora biti istaknuta na pogodnom, vidnom mestu.

Član 7

Ako neto količina (masa) proizvoda koji se stavlja u promet u originalnom pakovanju ne prelazi 35 grama, deklaracija mora da sadrži: naziv proizvoda, firmu, odnosno naziv proizvođača, odnosno one organizacije udruženog rada koja je robu pakovala, neto količinu, rok upotrebe i datum proizvodnje.

Deklaracija iz stava 1 ovog člana mora da sadrži i podatak o bojenju i konzervisanju, odnosno dodatim aditivima prema članu 5 stav 2 tačka 6 ovog pravilnika.

Član 8

Brisan

Član 9

Ako ovim pravilnikom nije drukčije propisano, zabranjeno je bojenje, zaslađivanje i aromatizovanje, konzervisanje hemijskim sredstvima i zračenje jonizujućim i ultravioletnim zracima, proizvoda od voća, povrća i pečurki, kao i dodavanje drugih hemijskih sredstava tim proizvodima.

Član 10

Odredbe ovog pravilnika primenjuju se i na uvezene proizvode, kao i na proizvode namenjene izvozu, ako za pojedine proizvode nije propisom drukčije određeno.

Član 11

Proizvodi se mogu transportovati i skladištiti ako su obezbeđeni uslovi koji obezbeđuju očuvanje njihovog kvaliteta.

Član 12

Uslovi koje u pogledu higijenske ispravnosti proizvodi moraju ispunjavati utvrđuju se propisima o higijenskoj ispravnosti životnih namirnica.

Član 13

Odredbe ovog pravilnika odnose se na sve organizacije udruženog rada, druga pravna lica i građane, koji proizvode i stavljaju u promet proizvode, ako njime nije drukčije određeno.

Član 13a

Konzervisano voće i povrće u limenkama (pasterizovano voće, pasterizovano povrće, kompoti, voćne salate, citrus-baze, marinirano povrće i sl.), pored uslova propisanih ovim pravilnikom za pojedine vrste proizvoda od voća i povrća, moraju ispunjavati i sledeće uslove:

- 1) da limenka nije deformisana;
- 2) da je spoljašnja površina limenke čista i bez znakove korozije;
- 3) da su dno i poklopac limenke neznatno ulegnuti;
- 4) da su šavovi limenke pravilno oblikovani;
- 5) da je uzdužni šav limenke preklopan i zaštićen dopunskim slojem laka;
- 6) da su unutrašnje površine limenke zaštićene prevlakom laka koji mora biti hemijski otporan na delovanje sadržaja limenke, osim za kompot od jabuke, kruške, breskve, bele trešnje, belog grožđa, ananasa, grejpfruta, mandarine, banane, papaje, manga i guave kao i za voćnu salatu od ovih vrsta voća kod kojih mogu biti zaštićeni samo dno i poklopac.

Član 14

(Prestao da važi)

II Proizvodi od voća

Član 15

Pod proizvodima od voća, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se:

- 1) smrznuto voće;
- 2) smrznuta kaša od voća;
- 3) pasterizovano voće;
- 4) pasterizovana kaša od voća;
- 5) matični voćni sok;
- 6) voćni sok;
- 7) koncentrisan voćni sok;
- 8) voćni sirup;
- 9) kompot;
- 10) slatko;
- 11) džem;
- 12) marmelada;
- 13) pekmez;
- 14) voćni žele;
- 15) voćni sir;
- 16) kandirano voće;
- 17) sušeno voće;
- 18) voćni sok u prahu;
- 19) mešani proizvodi od voća i povrća;
- 20) niskokalorični proizvodi od voća;
- 21) citrus baze;
- 22) ostali proizvodi od voća.

Član 16

Voće koje se koristi za industrijsku preradu mora ispunjavati sledeće uslove:

- 1) da je zdravo i sveže;
- 2) da je u fazi tehnološke zrelosti;
- 3) da nema strani miris i ukus;
- 4) da je bez stranih primesa;
- 5) da ne sadrži ostatke sredstava za zaštitu bilja iznad maksimalno dozvoljenih količina utvrđenih propisom.

Minimalna suva materija voća (mereno refraktometrom na 20oC) koja se koristi za obračun dela suve materije voća kod industrijske prerade u pojedine proizvode mora da bude najmanje:

- 1) jagoda 6%
- 2) malina, borovnica i ogrozd 7%
- 3) kupina, šljiva dženarika, limun i grejpfrut 8%
- 4) trešnja, ribizla, breskva, dunja i mandarina 9%
- 5) jabuka, kruška, kajsija, narandža i ananas 10%
- 6) drenjina 11%
- 7) nar, višnja i šljiva, osim šljive požegače i dženarike 12%
- 8) šljiva požegača i šipurak 14%
- 9) grožđe 15%
- 10) višnja-maraska 20%
- 11) rabarbara (*Rheum sp.*) 4%
- 12) acerola (*Malpighia punicefolia*), brusnica (*Vaccinium vitis – idaea L.*), pasji trn (*Hippogae*

ramnoides L.) 7%

13) crna zova (*Sambucus nigra*) 8%

14) guava (*Psidium guajava*) 9%

15) karambola (*Averrhoa carambola* L.), lulu (*Solanum quitoense* L.) 10%

16) papaja (*Carica papaya* L.) i indijski orah (*Anacardium occidentale* L.) 11%

17) kivi (*Actinidia chinensis* planch), pasionka (*Passiflora edulissimus*) i mango (*Mangifera indica* L.) 14%

18) kaki (*Diospyros kaki*) 15%

19) guanabana (*Anona muricata*) 16%

20) čerimoja (*Anona cherimola* mill.) 20%

21) banana (*Musa* L.) 22%.

1. Smrznuto voće

Član 17

Smrznuto voće je proizvod dobiven smrzavanjem svežih posebno pripremljenih plodova voća ili delova voća na temperaturi od -30oC ili nižoj.

Temperatura u središtu jedinice pakovanja proizvoda mora da bude -15oC ili niža.

Posle odmrzavanja voće mora da sadrži svoje prvobitne glavne sastojke i svojstva.

Smrznuto voće bez ili sa šećerom ne sme se posle odmrzavanja podvrgavati smrzavanju.

Član 18

U proizvodnji smrznutog voća mogu se upotrebiti šećer, šećerni sirupi i glukozni sirupi.

Pri proizvodnji smrznutog voća sa šećerom i smrznutog voća sa sirupom shodno članu 21 stav 1 ovog pravilnika, može se dodati najviše 15% šećera, računato na ukupnu masu.

Član 19

Pod pripremom za smrzavanje, u zavisnosti od vrste voća, podrazumevaju se: klasiranje, odstranjivanje peteljki, pranje, odvajanje koštica, ljuštenje, blanširanje i tretiranje limunskom i askorbinskom kiselinom, a po potrebi, i pakovanje u odgovarajuću ambalažu.

Član 20

Prema brzini smrzavanja, smrznuto voće se može proizvesti: smrzavanjem, brzim smrzavanjem i trenutnim smrzavanjem.

Smrzavanje predstavlja postupak kojim se smrzavanje proizvoda postiže za vreme duže od 1 časa.

Brzo smrzavanje predstavlja postupak kojim se smrzavanje proizvoda postiže za vreme od 10 do 60 minuta.

Trenutno smrzavanje predstavlja postupak kojim se smrzavanje proizvoda postiže za kraće vreme od 10 minuta.

Član 21

Smrznuto voće može da se stavi u promet samo u smrznutom stanju. U zavisnosti od brzine smrzavanja, načina pripreme i proizvodnje, smrznuto voće se stavlja u promet kao: smrznuto voće, brzo smrznuto voće, trenutno smrznuto voće, smrznuto voće sa šećerom, brzo smrznuto voće sa šećerom, trenutno smrznuto voće sa šećerom, smrznuto voće u sirupu, brzo smrznuto voće u sirupu i trenutno smrznuto voće u sirupu.

Naziv smrznutog voća je npr. jagoda – brzo smrznuta ili jagoda sa šećerom – trenutno smrznuta.

Član 22

Smrznuto jagodasto voće može da se stavi u promet u sledećim kategorijama: "rolend", "polublok", "blok" i "griz", zavisno od toga da li su plodovi u smrznutom proizvodu celi, pojedinačni ili u delovima ploda i međusobno spleteni.

Pod pojmom "rolend" podrazumeva se smrznuto jagodasto voće koje u jedinici pakovanja sadrži najmanje 80% mase pojedinačnih celih smrznutih plodova.

Pod pojmom "polublok" podrazumeva se smrznuto jagodasto voće koje u jedinici pakovanja sadrži najmanje 50% do 80% mase pojedinačnih celih smrznutih plodova.

Pod pojmom "blok" podrazumeva se smrznuto jagodasto voće koje u jedinici pakovanja sadrži manje od 50% mase pojedinačnih celih smrznutih plodova.

Pod pojmom "griz" podrazumeva se smrznuto jagodasto voće koje se sastoji od delova smrznutih plodova, a u pakovanju se nalazi u rastresitom stanju.

Član 23

Smrznuto voće iz člana 21 ovog pravilnika koje se stavlja u promet posle odmrzavanja, mora da ispunjava sledeće uslove kvaliteta:

- 1) da je zdravo, čisto i bez stranih primesa;
- 2) da su boja, aroma i ukus svojstveni vrsti, odnosno sorti voća od koga je smrznuto voće proizvedeno;
- 3) da je bez stranog mirisa i ukusa;
- 4) da količina pesticida i sredstava za zaštitu bilja mora biti u skladu sa odredbama propisa o maksimalno dozvoljenim količinama pesticida u životnim namirnicama.

Član 24

Smrznuto voće se mora pakovati u odgovarajuću ambalažu, higijenski ispravnu i nepropustljivu za vodu i vodenu paru.

Član 25

Uskladišteni proizvodi smrznutog voća čuvaju se na temperaturi od -18oC ili nižoj, osim smrznute višnje i šljive koje se čuvaju na temperaturi od -20oC ili nižoj. Prilikom manipulisanja smrznutim voćem, dozvoljava se porast temperature najviše za 2oC, merene u središtu jedinice pakovanja, odnosno plodova ako su ovi pojedinačno upakovani.

Član 26

Za smrznuto voće kome su dodati šećer, šećerni sirupi i glukozni sirupi, proizvođač je dužan da donese proizvođačku specifikaciju.

Član 27

Deklaracija za smrznuto voće mora da sadrži naročito: godinu proizvodnje i datum pakovanja, a za smrznuto voće sa dodatkom šećera, šećernog sirupa i glukoznog sirupa i procent dodatog šećera.

2. Smrznuta kaša od voća

Član 28

Smrznuta kaša od voća dobija se pasiranjem posebno pripremljenih plodova svežeg voća. Konzerviše se smrzavanjem na temperaturi od -30oC ili nižoj, tako da u središtu proizvoda, odnosno u jedinici pakovanja temperatura mora biti -15oC ili niža. Posle odmrzavanja kaša mora da zadrži glavne

sastojke i svojstva odgovarajućeg voća.
Odmrznuta kaša ne sme se ponovo smrzavati.

Član 29

Pri proizvodnji smrznute kaše od voća sa dodatkom šećera, može se dodati najviše 10% šećera, računato na ukupnu masu.

Umesto šećera (saharoze) mogu se dodati: glukoza, glukozni sirup, dekstroza, dekstrozni sirup, fruktoza, fruktozni sirup i glukozo-fruktozni (visokofruktozni) sirup, s tim da ukupna količina dodatog šećera ne bude veća od 10% od ukupne količine kaše.

Dozvoljava se upotreba limunske, jabučne, vinske i askorbinske kiseline.

Dodata količina šećera, šećernog sirupa i glukoznog sirupa mora biti deklarirana na pakovanju smrznute kaše.

Član 30

Smrznuta kaša od voća koja se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće uslove:

- 1) da su boja, aroma i ukus svojstveni voću od koga je proizvedena;
- 2) da je bez stranih primesa;
- 3) da je sadržaj ostataka pesticida i sredstava za zaštitu u skladu sa propisima o maksimalno dozvoljenim količinama pesticida u životnim namirnicama.

Član 31

Smrznuta kaša od voća bez šećera mora, pored uslova iz člana 30 ovog pravilnika, ispunjavati i uslove u pogledu sadržaja suve materije (mereno refraktometrom na 20oC), s tim da iznos suve materije utvrđen za svaku vrstu voća u članu 16 ovog pravilnika sme biti umanjen najviše za 1, za odgovarajuću vrstu kaše od voća bez šećera.

Minimalnu suhu materiju smrznute kaše od voća sa dodatkom šećera čini suva materija kaše od voća uvećana za procent dodatog šećera.

Član 32

Smrznuta kaša od voća se mora pakovati u odgovarajuću ambalažu, higijenski ispravnu i nepropustljivu za vodu i vodu paru.

Član 33

Smrznuta kaša od voća čuva se na temperaturi od -18oC ili nižoj, osim kaše smrznute višnje i šljive koje se čuvaju na temperaturi od -20oC ili nižoj.

Prilikom manipulisanja sa smrznutom voćnom kašom, dozvoljava se porast temperature za 2oC, merene na površini jedinice pakovanja.

Ako proizvod ide neposredno na dalju preradu, odredbe st. 1 i 2 ovog člana ne odnose se na taj proizvod.

Član 34

Transport smrznute kaše od voća vrši se transportnim sredstvima koja obezbeđuju higijenske uslove i održavanje temperature predviđene za komore pri čuvanju smrznutih kaša.

Član 35

Smrznuta kaša od voća može se staviti u promet kao: smrznuta kaša od voća i smrznuta kaša od voća sa dodatkom šećera.

Deklaracija za smrznutu kašu od voća mora da sadrži i podatak o tome da li je voće pre smrzavanja blanširano. Za koštičavo voće, ako je blanširano, mora biti naznačeno da li je blanširanje vršeno sa košticom ili bez nje, npr. "kaša određenog voća blanširana sa košticom".

Deklaracija za smrznutu kašu od voća mora da sadrži i podatak o procentu suve materije smrznute kaše od voća (član 31), a deklaracija za smrznutu kašu od voća sa dodatkom šećera, pored suve materije smrznute kaše od voća i podatak o procentu dodatog šećera.

Podatke o sadržaju suve materije smrznute kaše od voća i šećera mora da sadrži i smrznuta kaša od voća koja nije originalno pakovana.

3. Pasterizovano voće (pasterizovana pulpa)

Član 36

Pasterizovano voće (voće konzervisano toplotom) je proizvod dobiven konzervisanjem voćnih plodova ili njihovih delova pasterizacijom u hermetički zatvorenoj ambalaži, koje može da se upotrebi za ishranu ili za dalju preradu.

Voće predviđeno za proizvodnju pasterizovanog voća mora da bude ujednačene tehnološke zrelosti i da ne sadrži više od 5% plodova sa oštećenjima od biljnih bolesti i štetočina.

Toplotom se mogu konzervisati plodovi voća sa košticom ili bez koštice i sa pokožicom ili bez pokožice.

Pri proizvodnji pasterizovanog voća ne smeju se upotrebiti boje za bojenje namirnica, niti veštačke arome.

Pri proizvodnji pasterizovanog voća mogu se upotrebiti L-askorbinska i limunska kiselina kao antioksidansi.

Član 37

Pasterizovano voće mora da ispunjava sledeće uslove:

- 1) da ima boju, miris i ukus svojstvene voću od koga je proizvedeno;
- 2) da ne sadrži više od 10% raskuvanih plodova ili delova plodova;
- 3) da sadržaj ukupne suve materije (mereno refraktometrom na 20oC) iznosi najmanje 70% od vrednosti suve materije voća iz člana 16 ovog pravilnika;
- 4) da ne sadrži više naliva nego što je potrebno da se plodovi prekriju;
- 5) da je naliv bistar do opalescentan;
- 6) da ne sadrži više od 0,05% pepela nerastvorljivog u HCl;
- 7) da ne sadrži više od 1% koštica, računato na ukupan broj plodova višnje, trešnje i šljive, ako je deklarirano kao pasterizovano voće bez koštice;
- 8) da sadržaj peteljki kod šljive ne prelazi 1%, računato na broj plodova;
- 9) da ne sadrži stranu primesu.

Član 38

Deklaracija za pasterizovano voće mora, pored elemenata iz člana 5 ovog pravilnika, da sadrži:

- 1) podatak o tome da je pasterizovano, npr. pasterizovana šljiva;
- 2) podatak o tome da li pakovanje sadrži cele plodove, polovine plodova ili sitnije delove plodova, plodove sa košticom ili bez koštice.

4. Pasterizovana kaša od voća

Član 39

Pasterizovana kaša od voća je proizvod dobiven pasiranjem svežeg ili smrznutog voća odgovarajuće tehnološke zrelosti, sa ili bez dodatka šećera.

Pasterizovana kaša od voća mora se konzervisati samo fizičkim postupkom.

Član 40

Pri proizvodnji pasterizovane kaše od voća sa dodatkom šećera, može se dodati najviše 10% šećera, računato na ukupnu masu.

Umesto šećera može se dodati šećerni ili glukozni sirup, s tim da ukupna količina dodatog šećera ne prelazi 10%.

Pri proizvodnji pasterizovane kaše od voća može se kao antioksidans upotrebiti L-askorbinska kiselina u količini neophodnoj za postizanje dobrog kvaliteta proizvoda.

Dozvoljava se upotreba limunske, jabučne ili vinske kiseline.

Član 41

Pasterizovana kaša od voća i pasterizovana kaša od voća sa dodatkom šećera moraju imati boju, miris i ukus koji su svojstveni voću od koga su proizvedene, i ne smeju sadržavati stranu primesu.

Pasterizovana kaša od voća bez dodatka šećera, pored uslova kvaliteta iz stava 1 ovog člana, mora ispunjavati i uslove u pogledu sadržaja suve materije (mereno refraktometrom na 20oC), s tim da iznos suve materije utvrđen za svaku vrstu voća u članu 16 ovog pravilnika sme biti umanjen najviše za 1, za odgovarajuću vrstu pasterizovane kaše od voća.

Ukupnu suhu materiju pasterizovane kaše od voća sa dodatkom šećera čini suva materija iz voća iz stava 2 ovog člana, uvećana za procent dodatog šećera.

Član 42

Pasterizovana kaša od voća stavlja se u promet kao: pasterizovana kaša odgovarajućeg voća ili pasterizovana kaša odgovarajućeg voća sa dodatkom šećera.

Deklaracija za pasterizovanu kašu od voća mora da sadrži i procent suve materije pasterizovane kaše od voća, a deklaracija za pasterizovanu kašu od voća sa dodatkom šećera – procent suve materije pasterizovane kaše od voća i procent dodatog šećera.

5. Matični voćni sok

Član 43

Matični voćni sok je proizvod dobiven mehaničkom preradom zdravog tehnološki zrelog voća, koji nije fermentisan ali je sposoban za fermentaciju.

Pri proizvodnji matičnog voćnog soka mogu se kao antioksidansi dodati L-askorbinska i limunska kiselina.

Boja, ukus i miris matičnog voćnog soka moraju biti svojstveni voću od koga je sok proizveden.

Matični voćni sok mora se konzervisati samo fizičkim postupcima.

Sadržaj ukupne suve materije matičnog voćnog soka (mereno refraktometrom na 20oC) ne sme biti manji od vrednosti koja je za 1% niža od suve materije svežeg voća iz člana 16 ovog pravilnika.

Matični voćni sok se može skladištiti i stavlja u promet samo u ambalaži i pod uslovima koji obezbeđuju očuvanje kvaliteta proizvoda i ne dovode do većih organoleptičkih promena.

Član 44

Matični voćni sok može biti bistar i mutan.

Član 45

Bistar matični voćni sok je proizvod čija je osnovna osobina da je bistar.

Bistrina matičnog voćnog soka postiže se otklanjanjem grubo i fino dispergovanih koloidnih čestica koje prouzrokuju mutnoću soka.

Kao dopušteni postupci i sredstva za bistrenje matičnog voćnog soka, u smislu ovog pravilnika, su:

- 1) separiranje centrifugom;
- 2) filtriranje;
- 3) upotreba infuzorijske zemlje, čiste celuloze, azbesta, želatina, agar-agara, albumina, kazeina, tanina, kao i enzimatskih preparata koji nisu konzervisani hemijskim sredstvima.

Član 46

Mutni matični voćni sok je proizvod koji sadrži fino dispergovane koloidne čestice koje mogu da se delimično talože.

Čl. 47-60

(Prestalo da važi)

8. Voćni sirup

Član 61

Voćni sirup je proizvod sirupaste konzistencije dobiven po odgovarajućem postupku od matičnog voćnog soka ili koncentrisanog voćnog soka sa dodatkom šećera ili šećernih sirupa.

Voćni sirup se može proizvoditi i od citrus baza i drugih voćnih baza.

Citrus baze i druge voćne baze koje se koriste za proizvodnju voćnih sirupa ne smeju da sadrže hemijske konzervanse.

Član 62

Pri proizvodnji voćnog sirupa može se upotrebiti:

- 1) do 5% soka od drugog voća u odnosu na ukupno upotrebljenu količinu soka;
- 2) šećer (saharoza), šećerni sirup, glukoza, glukozni sirup, dekstroza, dekstrozni sirup, fruktoza, fruktozni sirup i glukozo-fruktozni (visokofruktozni) sirup;
- 3) L-askorbinska, limunska, vinska ili jabučna kiselina;
- 4) stabilizatori: pektin, alginat i agar-agar;
- 5) prirodne voćne arome i prirodno identične voćne arome.

Član 63

Voćni sirup koji se stavlja u promet mora ispunjavati sledeće uslove:

- 1) da ima boju, miris i ukus svojstven voću, matičnom voćnom soku ili citrus bazi od kojih je proizveden;
- 2) da je bistar, bez opalescencije i taloga, osim voćnog sirupa od citrus baze i baze od tropskog voća;
- 3) da je ujednačene sirupaste konzistencije i da je bez znakova raslojavanja, osim voćnog sirupa od citrus baze i baze od tropskog voća;
- 4) da nema strani miris i ukus;
- 5) da je ukupna suva materija voćnog sirupa najmanje 65%;
- 6) da ukupnu suhu materiju voćnog sirupa čini najmanje 5% suve materije koja potiče od voća, odnosno 3% suve materije koja potiče od jagodastog voća (član 16), najviše 60% suve materije iz dodatog šećera, osim kod sirupa od jagodastog voća gde procent suve materije iz dodatog šećera ne sme biti iznad 62%.

Ukupni sadržaj suve materije kod sirupa od citrus baze čini najmanje 3% suve materije iz citrus baze, a najviše 62% suve materije iz dodatog šećera;

7) da pri razblaženju vodom do sadržaja suve materije od 10% ne sadrži više od 0,2 zapreminskih procenata etil-alkohola.

Za proizvodnju voćnog sirupa od jagodičastog voća (jagoda, malina, kupina i ribizla) i voćnog sirupa od višnje i višnje-maraske može se koristiti i pulpa konzervisana rastvorom mravlje kiseline.

Voćni sirup iz stava 2 mora da ispunjava uslove iz stava 1 ovog člana, a može da sadrži ostatke mravlje kiseline poreklom iz pulpe do 1,7 g/l, osim voćnog sirupa od jagode u kome sadržaj mravlje kiseline iz pulpe ne sme da prelazi 2,1 g/l.

Član 64

Dozvoljava se proizvodnja mešanog voćnog sirupa od više vrsta voća.

Deklaracija za voćni sirup dobiven od više vrsta voća mora da sadrži i podatak o vrstama upotrebljenog voća, prema redosledu zastupljenih količina.

Deklaracija za voćni sirup proizveden od citrus baze mora sadržati podatak da je sirup proizveden od citrus baze.

Ako je voćni sirup proizveden od pulpe konzervisane mravljom kiselinom, deklaracija mora neposredno ispod naziva proizvoda da sadrži podatak o količini mravlje kiseline izražen u g/l.

9. Kompot

Član 65

Kompot je proizvod dobiven nalivanjem šećernim sirupom pripremljenih celih ili sečenih plodova voća, konzervisan toplotom u hermetički zatvorenoj ambalaži.

Zavisno od stepena slasti kompot može biti:

- 1) manje sladak kompot;
- 2) sladak kompot.

Član 66

Pri proizvodnji kompota može se upotrebiti:

- 1) šećer (saharozu), šećerni sirup, glukoza, glukozni sirup, dekstroza, dekstrozni sirup, fruktoza, fruktozni sirup i glukozo-fruktozni (visokofruktozni) sirup;
- 2) L-askorbinska kiselina;
- 3) limunska, vinska i jabučna kiselina.

Član 67

Kompot mora da ispunjava sledeće uslove:

- 1) da plodovi, odnosno delovi plodova imaju konzistenciju koja odgovara vrsti voća, da nisu raskuvani ni suviše tvrdi. Miris, ukus i boja moraju biti svojstveni voću od koga je kompot proizveden;
- 2) da naliv (sirup) kompota bude bistar do opalescentan i u količini koja prekriva plodove, odnosno delove plodova;
- 3) da sadrži 14 do 18% ukupne suve materije (mereno refraktometrom na 20oC), sa oznakom "manje sladak kompot" i da sadrži 18%, odnosno 22% ukupne suve materije (mereno refraktometrom na 20oC), sa oznakom "sladak kompot";
- 4) da ne sadrži stranu primesu.

Kompot od jagoda mora da ispunjava uslove kvaliteta iz tač. 1 do 4 ovog člana, a može da sadrži do 0,1% peska.

U deklaraciji za kompot mora biti naveden podatak o stepenu slasti.

Voćna salata (mešani kompot)

Član 68

Dozvoljava se proizvodnja kompota od više vrsta voća.

Ovaj kompot može nositi naziv "voćna salata".

Voćna salata je kompot proizveden od mešavine sitno sečenih komada voća (breskva, kruška, ananas i sl.) i plodova, odnosno bobica sitnog voća (trešnja, grožđe i sl.).

Voćna salata je proizvod dobiven od svežeg, smrznutog ili pasterizovanog voća, sa dodatkom šećernog sirupa, konzervisan toplotom u hermetički zatvorenoj ambalaži.

Zavisno od stepena slasti, voćna salata može biti manje slatka voćna salata i slatka voćna salata.

Član 69

Pri proizvodnji voćne salate može se upotrebiti:

- 1) šećer (saharoza), šećerni sirup, glukoza, glukozni sirup, fruktoza, fruktozni sirup i glukoza – fruktozni (visokofruktozni) sirup;
- 2) L-askorbinska kiselina;
- 3) limunska, jabučna i vinska kiselina;
- 4) prirodni biljni začini ili njihovi ekstrakti, radi poboljšanja arome (vanila, cimet i sl.);
- 5) dozvoljena boja za bojenje trešnje u kompotu.

Član 70

Pri proizvodnji voćne salate koristi se tehnološki zrelo voće koje u gotovom proizvodu mora da očuva oblik sečenih komadića i pogodnu čvrstoću voćnog mesa.

Plodovi voća koji se koriste za proizvodnju voćne salate moraju biti oljušteni i bez koštice, osim plodova trešnje, grožđa i sl. koji mogu biti celi.

Član 71

Voćna salata mora da ispunjava uslove kvaliteta propisane za kompot.

Deklaracija za voćnu salatu mora da sadrži i podatak o vrstama upotrebljenog voća po redosledu količina i podatak o stepenu slasti.

10. Slatko

Član 72

Slatko je proizvod dobiven ukuvavanjem celih plodova ili delova plodova svežeg voća, ujednačene tehnološke zrelosti u gustom šećernom sirupu.

Za proizvodnju slatka može se upotrebiti i kvalitetna voćna pulpa konzervisana SO₂, s tim da se to u deklaraciji označava na sledeći način: "proizvedeno od voćne pulpe konzervisane SO₂".

Član 73

Pri proizvodnji slatka mogu se kao dodaci upotrebiti:

- 1) šećer (saharoza), šećerni sirup, glukoza, glukozni sirup, dekstroza, dekstrozni sirup, fruktoza, fruktozni sirup i glukozo-fruktozni (visokofruktozni) sirup;
- 2) L-askorbinska i limunska kiselina;
- 3) vanila, vanilin, limun i druga prirodna sredstva i ekstrakti tih sredstava za dobijanje odgovarajućeg

mirisa i ukusa;

4) jezgro oraha, badema i drugog jezgrastog voća.

Član 74

Slatko mora da ispunjava sledeće uslove:

- 1) da sadrži cele plodove, a delove plodova samo ukoliko je od njih proizvedeno. Izuzetno, za slatko od jagodastog voća dozvoljava se da osim celih plodova može da sadrži i njihove delove po kojima se lako može raspoznati vrsta voća od koga je slatko proizvedeno;
- 2) da ima ukus, miris i boju svojstvene voću od koga je proizvedeno;
- 3) da sadrži najmanje 70% ukupne suve materije (mereno refraktometrom na 20oC), a od toga najviše 65% šećera računato kao ukupni invertni šećer;
- 4) da ne sadrži nejestive delove plodova (peteljke, čašični listići, semenke i dr.) osim slatka od jagodastog voća i smokava koje može da sadrži i semenke tog voća, kao i da ne sadrži strane primeše;
- 5) da ne sadrži više od 0,05% pepela nerastvorljivog u HCl, a slatko od jagodastog voća – ne više od 0,1% (JUS E.H8.014);
- 6) da ne sadrži više od 0,01% SO₂, ako je proizvedeno od voćne pulpe.

Član 75

Za proizvodnju slatka mogu se upotrebiti krunični listići ruže ili kora od lubenica i drugi delovi biljaka koji nisu voćni plod.

Pre početka proizvodnje slatka organizacija udruženog rada je dužna da donese proizvođačku specifikaciju.

Član 76

Deklaracija za slatko mora da sadrži podatak o vrsti voća od koga je slatko proizvedeno.

11. Džem

Član 77

Džem je želirani proizvod dobiven ukuvavanjem svežih, smrznutih ili polupreradenih celih plodova voća ili delova plodova voća ujednačene tehnološke zrelosti, sa dodatkom šećera ili šećernog sirupa. Plodovi ili delovi plodova moraju biti u gotovom proizvodu u takvom stanju da se organoleptički može utvrditi koje je to voće.

Član 78

Pri proizvodnji džema može se upotrebiti:

- 1) odgovarajuća količina pektinskog preparata;
- 2) šećer (saharoza), šećerni sirup, glukoza, glukozni sirup, dekstroza, dekstrozni sirup, fruktoza, fruktozni sirup i glukozo-fruktozni (visokofruktozni) sirup;
- 3) do 5% voćnih sokova ili drugih vrsta voća, računato na količinu voćne mase pripremljene za preradu, radi popravke boje;
- 4) limunska, vinska i jabučna kiselina;
- 5) L-askorbinska kiselina;
- 6) prirodne biljne arome.

Član 79

Džem mora da ispunjava sledeće uslove:

- 1) da ima ukus, miris i boju svojstvene voću od koga je proizveden;
- 2) da su delovi plodova u želiranoj masi iz koje se ne izdvaja sok;
- 3) da sadrži najmanje 65% ukupne suve materije (mereno refraktometrom na 20oC). Najmanje 6% suve materije mora poticati od voća, a u jagodastom – najmanje 5% suve materije od voća;
- 4) da ne sadrži više od dve peteljke ili dve koštice u 1 kilogramu gotovog proizvoda, osim džema od jagodastog voća koji može da sadrži i semenke tog voća, ali ne druge strane primese;
- 5) da ne sadrži više od 0,05% pepela nerastvorljivog u HCl, a džem od jagodastog voća – ne više od 0,1% tog pepela;
- 6) da ne sadrži više od 0,01% SO₂.

12. Marmelada

Član 80

Marmelada je želirani proizvod dobiven ukuvavanjem svežih ili polupreradenih pasiranih plodova voća sa dodatkom šećera ili šećernog sirupa.

Član 81

Pri proizvodnji marmelade može se upotrebiti:

- 1) odgovarajuća količina preparata za želiranje;
- 2) do 5% drugih vrsta voća (računato na količinu voćne mase) radi popravke boje;
- 3) L-askorbinska kiselina;
- 4) limunska, vinska i jabučna kiselina;
- 5) do 0,1 g sorbinske kiseline ili odgovarajuće količine kalijumsorbata ili do 0,1 g mravlje kiseline računato na sloj površine 1 dm², i debljine 5 mm i to samo za površinsku obradu;
- 6) glukozni sirup umesto šećera, s tim da najviše 30% suve materije dodatnog šećera može biti zamenjeno odgovarajućom količinom suve materije glukoznog sirupa;
- 7) prirodne voćne arome.

Član 82

Marmelada mora da ispunjava sledeće uslove:

- 1) da ima ukus, miris i boju svojstvene voću od koga je proizvedena;
- 2) da je homogena želirane strukture, bez iskristalisanog šećera i bez sinereze (izdvajanje tečnosti);
- 3) da nije zagorela i da ne pokazuje znake vrenja;
- 4) da sadrži najmanje 67% suve materije (mereno refraktometrom na 20oC), a od toga najmanje 7% suve materije iz voća, odnosno najmanje 5% iz jagodastog voća i citrus voća, računato na ukupnu masu gotovog proizvoda;
- 5) da ne sadrži više od 0,05% pepela nerastvorljivog u HCl (1:1);
- 6) da ne sadrži više od 0,01% SO₂, osim kod marmelade od šipurka u kojoj se dozvoljava najviše 0,015% SO₂;
- 7) da ne sadrži stranu primesu.

Član 83

Dozvoljava se proizvodnja marmelade od više vrsta voća. Takva marmelada nosi naziv "mešana marmelada". Marmelada od više vrsta voća mora ispunjavati uslove propisane za marmeladu.

Član 84

Zabranjeno je stavljati u promet marmeladu pod nazivom "konfitura".

Na deklaraciji za mešanu marmeladu moraju biti naznačene vrste voća od kojih je marmelada proizvedena, po redosledu upotrebljenih količina. Vrstu voća ne treba deklarirati ako upotrebljena količina ne prelazi 5% računato na količinu voćne mase za preradu.

Član 85

Deklaracija za marmeladu mora imati naznačenu vrstu voća od koga je proizvedena.

Deklaracija za marmeladu i za mešanu marmeladu, pored ostalog, mora sadržati i podatak da je površinski zaštićena mravljom kiselinom ili kalijum sorbatom.

13. Pekmez

Član 86

Pekmez je proizvod dobiven ukuvavanjem pasiranog ili nepasiranog voća, bez dodatka šećera.

Zaslađeni pekmez je proizvod dobiven ukuvavanjem pasiranog ili nepasiranog voća, sa dodatkom do 20% šećera u odnosu na voćnu masu.

Član 87

Pri proizvodnji pekmeza ili zaslađenog pekmeza može se upotrebiti:

- 1) L-askorbinska kiselina;
- 2) limunska, vinska i jabučna kiselina;
- 3) do 0,1 g sorbinske kiseline ili odgovarajuća količina kalijum sorbata ili do 0,1 g mravlje kiseline računato na 1 dm², dubine do 5 mm, i to samo za površinsku obradu;
- 4) šećer (saharoza), šećerni sirup, glukoza, glukozni sirup, dekstroza, dekstrozni sirup, fruktoza, fruktozni sirup i glukozo-fruktozni (visokofruktozni) sirup.

Član 88

Pekmez koji se stavlja u promet mora ispunjavati sledeće uslove:

- 1) da ima boju, ukus i miris kombinacije karameliziranog šećera i voća od koga je proizveden;
- 2) da je mazive konzistencije;
- 3) da sadrži najmanje 60% suve materije (mereno refraktometrom na 20oC);
- 4) da ne sadrži nejestive delove plodova (koštice, delove koštica, peteljke i sl.), osim pekmeza od jagodastog voća koji može da sadrži i semenke tog voća;
- 5) da nije zagoreo, ni plesniv i da ne pokazuje znake vrenja;
- 6) da ne sadrži više od 0,1% pepela nerastvorljivog u HCl;
- 7) da ne sadrži stranu primesu;
- 8) da ne sadrži više od 0,01% SO₂.

Odredbe ovog člana primenjuju se i na zaslađeni pekmez.

Član 89

Deklaracija za pekmez i zaslađeni pekmez, pored ostalog, mora da sadrži podatak da je proizvod površinski zaštićen mravljom kiselinom.

14. Voćni žele

Član 90

Voćni žele je proizvod želirane strukture dobiven ukuvavanjem sveže iscedenog ili polupreradenog voćnog soka, sa dodatkom šećera.

Član 91

Pri proizvodnji voćnog želea može se upotrebiti:

- 1) odgovarajuća količina pektinskog preparata;
- 2) limunska, vinska i jabučna kiselina;
- 3) do 5% drugih prirodnih voćnih sokova, računato u odnosu na količinu voćne mase;
- 4) L-askorbinska kiselina;
- 5) šećer (saharoza), šećerni sirup, glukoza, glukozni sirup, dekstroza, dekstrozni sirup, fruktoza, fruktozni sirup i glukozo-fruktozni (visokofruktozni) sirup.

Pri proizvodnji voćnog želea ne smeju se upotrebiti veštačke arome i boje.

Član 92

Voćni žele koji se stavlja u promet mora ispunjavati sledeće uslove:

- 1) da je prozračan i da ima boju, ukus i miris svojstvene voću čiji je voćni sok upotrebljen pri proizvodnji voćnog želea;
- 2) da ima pihtijastu konzistenciju;
- 3) da sadrži najmanje 67% suve materije (mereno refraktometrom na 20oC), s tim da najmanje 6% suve materije potiče od voća, osim želea od jagodastog voća u kome učešće suve materije od voća mora da bude najmanje 4%;
- 4) da ne pokazuje znake sinereze i znake kristalizacije šećera;
- 5) da ne sadrži stranu primesu.

Član 93

Deklaracija za voćni žele proizveden od više vrsta voća mora da sadrži i podatke o vrstama voća od kojih je voćni žele proizveden, po redosledu zastupljenih količina.

15. Voćni sir

Član 94

Voćni sir je proizvod čvrste konzistencije dobiven ukuvavanjem pasiranog voća ili voćnog poluproizvoda od jedne ili više vrsta voća, sa dodatkom šećera.

Član 95

Pri proizvodnji voćnog sira može se upotrebiti:

- 1) odgovarajuća količina pektinskog preparata, kao dopunsko sredstvo za želiranje;
- 2) do 5% druge vrste voća u odnosu na količinu voćne mase;
- 3) šećer (saharoza), šećerni sirup, glukoza, glukozni sirup, dekstroza, dekstrozni sirup, fruktoza, fruktozni sirup i glukozo-fruktozni (visokofruktozni) sirup.

Član 96

Voćni sir mora ispunjavati sledeće uslove:

- 1) da ima boju, miris i ukus svojstvene voću od koga je proizveden;
- 2) da ima homogenu i dobro želiranu strukturu;
- 3) da nije zagoreo i da je bez iskristalisanog šećera;

- 4) da sadrži najmanje 67% ukupne suve materije (mereno refraktometrom na 20oC), s tim da najmanje 7% suve materije mora da potiče od voća;
- 5) da ne sadrži više od 0,1% pepela nerastvorljivog u HCl;
- 6) da ne sadrže više od 0,01% SO₂;
- 7) da ne sadrži stranu primesu.

16. Kandirano voće

Član 97

Kandirano voće je proizvod dobiven impregniranjem (natapanjem) celih plodova ili delova plodova gustim šećernim sirupom.

Kandirano voće može se prevući šećernom ili pektinskom skramom (prevlakom) ili posuti šećerom.

Član 98

Pri proizvodnji kandiranog voća mogu se upotrebiti boje dozvoljene za bojenje namirnica.

Član 99

Kandirano voće mora da ispunjava sledeće uslove:

- 1) da ima ukus i miris svojstven voću od koga je proizvedeno, odnosno da nema strani miris i ukus i da ne sadrži stranu primesu;
- 2) da sadrži najmanje 75% ukupne suve materije;
- 3) da ne sadrži više od 0,01% SO₂.

17. Sušeno voće

Član 100

Sušeno voće je proizvod dobiven sušenjem celih plodova ili delova plodova svežeg i tehnološki zrelog voća, po odgovarajućem postupku do takvog stepena da postane podesno za duže čuvanje.

Član 101

Sušeno voće mora ispunjavati sledeće uslove:

- 1) da ima aromu i boju svojstvene odgovarajućoj vrsti, odnosno sorti sušenog voća;
- 2) da posle potapanja u vrelu vodu u trajanju od 10 minuta pokazuje dobru sposobnost bubrenja;
- 3) da posle rehidracije dobije miris i ukus voća od koga je proizvedeno, a koji su karakteristični za sušeno voće;
- 4) da nema mrlja nastalih usled fiziološkog oštećenja plodova, zagorelosti i sl.;
- 5) da nema miris i ukus presušenog (zagorelog) voća, ni drugi strani miris i ukus;
- 6) da nije plesnivo ni zagađeno mehaničkim ili biološkim nečistoćama i da ne sadrži insekte ili njihove delove iz bilo kog stadijuma razvitka;
- 7) da ne sadrži više od 27% vode;
- 8) da ne sadrži više od 0,1% pepela nerastvorljivog u HCl;
- 9) da nije posipano skrobom, šećerom ili sličnim materijama;
- 10) da, ako je celo sušeno, mora biti dovoljno krupno, mereno brojem plodova u jedinici pakovanja, što se mora posebno deklarirati.

Sušene (suve) šljive

Član 102

Sušene šljive koje se stavljaju u promet moraju, pored uslova kvaliteta za sušeno voće po članu 101

ovog pravilnika, ispunjavati sledeće minimalne uslove:

- 1) da imaju ujednačenu mrko-crnu boju i sjajnu pokožicu a mezokarp normalne boje, karakteristične za sortu i stepen zrelosti;
- 2) da su cele, neoštećene, normalnog oblika i bez peteljki;
- 3) da su čiste, bez povreda i oštećenja izazvanih parazitima;
- 4) da su bez stranih primesa;
- 5) da sadrže najmanje 30% ukupnog šećera, a da ne sadrže više od 2% ukupnih kiselina (računato kao jabučna kiselina);
- 6) da potiču iz iste berbe;
- 7) da su sušeni plodovi mesnati, sa elastičnim mezokarpom;
- 8) da imaju karakterističan miris svojstven suvoj šljivi i slatko-nakiseo ukus;
- 9) da su bez primetnih stranih mirisa;
- 10) da su bez tragova plesnivosti, fermentacije, zagorelosti, odimljenosti i da na površini nemaju iskristalisan šećer;
- 11) da ne sadrže više od 27% vode, osim kad su u pitanju tehnološki dorađene vlažno pasterizovane sušene šljive.

Zabranjeno je stavljanje u promet mešavine sušenih šljiva dobivenih industrijskim sušenjem i dimljenjem.

Član 103

Tehnološki dorađene vlažno pasterizovane sušene šljive moraju ispunjavati uslove iz člana 102 ovog pravilnika, osim sadržaja vode koji može da bude najviše 35%.

Član 104

Prema karakteristikama kvaliteta i krupnoći, sušene šljive se, radi stavljanja u promet, razvrstavaju u tri kvalitetne grupe: ekstra kvaliteta, I kvaliteta i II kvaliteta.

Član 105

Sušene šljive ekstra kvaliteta moraju pored uslova iz čl. 101 i 102 ovog pravilnika, ispunjavati sledeće uslove:

- 1) da su plodovi ujednačene veličine, tipični za sortu kojoj pripadaju i dovoljno krupni, tako da u pola kilograma ima najviše 90 plodova;
- 2) da u jedinici pakovanja nema više od 10% plodova s ukupnim nedostacima, a u okviru toga najviše: 5% plodova sa peteljkom i neznatnim naprslinama, 3% plodova neelastične konzistencije i 2% plodova sa tragovima iskristalisanog šećera ili ožiljcima od povreda.

Prema krupnoći plodova, sušene šljive ekstra kvaliteta stavlja se u promet kao: sušene šljive od 50 do 60 komada, preko 60 do 70 komada, preko 70 do 80 komada ili preko 80 do 90 komada u pola kilograma.

Član 106

Sušene šljive I kvaliteta moraju da ispunjavaju i sledeće uslove kvaliteta:

- 1) da su plodovi ujednačene veličine i dovoljno krupni, tako da u pola kilograma ima najviše 110 plodova;
- 2) da u jedinici pakovanja nema više od 12% plodova sa ukupnim nedostacima, a u okviru toga najviše: 8% plodova sa peteljkom, neznatnim oštećenjem pokožice ili mezokarpa, 5% plodova sa mrljama od biljnih bolesti i plodova sa vidljivom košticom ili mesom tamnije boje, 3% plodova sa

tragovima iskristalisanog šećera i 1% plodova sa pokožicom neujednačene i svetlije boje. Prema krupnoći plodova, sušene šljive I kvaliteta stavljaju se u promet kao: sušene šljive od 90 do 100 komada ili preko 100 do 110 komada u pola kilograma.

Član 107

Sušene šljive II kvaliteta moraju ispunjavati i sledeće uslove kvaliteta:

- 1) da su plodovi tako krupni da u pola kilograma ima najviše 120 plodova;
- 2) da u jedinici pakovanja nema više od 15% plodova sa ukupnim nedostacima, a u okviru toga najviše: 10% plodova sa vidljivom košticom, 10% mehanički oštećenih plodova, 15% plodova neelastične konzistencije, 5% plodova sa peteljkom ili tragovima iskristalisanog šećera, 3% plodova, sa pokožicom neujednačene i svetlije boje, i najviše 2% plodova sa mesom tamnije ili kafene boje.

Član 108

Pored sušene šljive ekstra, I i II kvaliteta, sušena šljiva se može proizvoditi i stavljati u promet i kao "prima E".

Pod sušenom šljivom "prima E" kvaliteta podrazumeva se suva šljiva oslobođena koštice, nekalibrirana i bez naknadnog dodavanja vode (vlaženja).

Suva šljiva "prima E" kvaliteta mora ispunjavati i opšte uslove za suhu šljivu određene u članu 102 ovog pravilnika.

Član 109

Suva šljiva se može proizvoditi u industrijskim sušarama. Sušnice za suhu šljivu moraju ispunjavati higijenske i tehničke uslove potrebne za dobijanje higijenski ispravnog proizvoda.

Član 110

Suva šljiva proizvedena u domaćim sušarama, mora u pogledu kvaliteta ispunjavati uslove predviđene u članu 102 ovog pravilnika, s tim da se može osećati i blagi ukus dima koji bitno ne utiče na umanjenje kvaliteta sušene šljive.

Član 111

Sušene šljive se mogu stavljati u promet u originalnom pakovanju (plastične kese i sl.) radi neposredne upotrebe, ako se posebnim tehnološkim postupkom izvrši dorada, etiviranje ili sterilisanje suve šljive.

Član 112

Suve šljive pripremljene za neposrednu upotrebu, pored uslova propisanih ovim pravilnikom za suhu šljivu, moraju ispunjavati i sledeće uslove:

- 1) da ne sadrže plodove sa peteljkama;
- 2) da nemaju plodova sa vidljivom košticom;
- 3) da nemaju tragova iskristalisanog šećera;
- 4) da nemaju plodova neelastične konzistencije;
- 5) da ne sadrže više od 35% vode;
- 6) da sadrže najmanje 30% ukupnog šećera.

Pri proizvodnji tehnološki dorađene vlažno pasterizovane suve šljive može se upotrebiti do ukupno 0,02% sorbinske kiseline, kalijum sorbata ili natrijum-benzoata, i to samo za površinsku obradu.

Deklaracija za tehnološki dorađenu vlažno pasterizovanu suhu šljivu mora da sadrži i podatak o količini vlage i vrsti upotrebljenog konzervansa, kao i podatak da je za neposrednu upotrebu.

Član 113

Deklaracija za sušenu (suvu) šljivu mora sadržati i podatke o kvalitetu i vrsti (čl. 104, 108 i 112 ovog pravilnika), o veličini plodova, broju komada u pola kilograma (npr. "80/90"), kao i vrstu suvih šljiva ako se radi o proizvodima iz čl. 103 i 112 ovog pravilnika.

Sušene (suve) smokve

Član 114

Sušene (suve) smokve, osim uslova propisanih u članu 101 ovog pravilnika za suvo voće, moraju ispunjavati i sledeće uslove:

- 1) da imaju sladak i prijatan ukus, slamasto žutu boju i plodove sa peteljka;ma;
- 2) da su sušene kao celi plodovi i da imaju elastično meso;
- 3) da ne sadrže više od 25% vode;
- 4) da nemaju tragova fermentacije;
- 5) da plodovi nisu plesnivi, da nemaju mrlja niti mehaničkih oštećenja i da nemaju stran ukus i miris;
- 6) da nisu zaražene živim i mrtvim insektima, ni delovima insekata;
- 7) da plodovi na površini nisu posuti škrobnim materijama;
- 8) da sadržaj sumpor-dioksida ne prelazi 0,015%.

Član 115

Prema kvalitetu, sušene smokve se stavljaju u promet kao sušene smokve ekstra kvaliteta, sušene smokve I i sušene smokve II kvaliteta.

Deklaracija za sušenu smokvu, pored elemenata predviđenih u članu 5 ovog pravilnika, mora da sadrži i podatak o kvalitetu sušene smokve, kao i podatak o sadržaju SO₂ u gotovom proizvodu ako je upotrebljen.

Član 116

Sušene smokve ekstra kvaliteta moraju imati ujednačenu slamasto žutu boju i takvu veličinu plodova da u jednom kilogramu ima najviše 70 komada.

Član 117

Sušene smokve I kvaliteta moraju imati svetlo mrku boju i takvu veličinu plodova da u jednom kilogramu ima najviše 110 komada (sorte zamorčica), odnosno najviše 90 komada (sorte rezavica). U jedinici pakovanja može biti do 5% plodova sa mrljama i ožiljcima.

Član 118

Sušene smokve II kvaliteta obuhvataju plodove sorti: šargulja, crnica, civulja, modrulja i popisa, a krupnoća plodova mora biti takva da u jednom kilogramu ima najviše 140 komada.

U jedinici pakovanja može biti do 10% plodova sa mrljama i ožiljcima.

Član 119

Sušene smokve II kvaliteta mogu se staviti u promet i u rinfuznom stanju.

Član 120

Zabranjeno je pakovanje sušenog voća i sušenog grožđa u tekstilne vreće koje ne obezbeđuju očuvanje kvaliteta sušenog voća.

Sušeno (suvo) grožđe

Član 121

Sušeno grožđe je proizvod dobiven sušenjem zdravog, tehnološki zrelog grožđa vinove loze – *Vitis vinifera* L.

Član 122

Sušeno grožđe je proizvod dobiven sušenjem besemenih sorti grožđa, odnosno sušenjem grožđa iz koga su semenke odstranjene. Shodno tome, proizvod mora biti deklarisan kao besemeno suvo grožđe, ili kao suvo grožđe sa odstranjenim semenkama.

Izuzetak od odredbe stava 1 ovog člana, suvo grožđe dobiveno sušenjem grožđa sorte malaga i njoj sličnih sorti, može se staviti u promet kao ceo, odnosno deo grozda sa celim peteljka, s tim da bude deklarisan.

Član 123

Prema kvalitetu sušeno grožđe se stavlja u promet kao: suvo grožđe ekstra kvaliteta, I kvaliteta i II kvaliteta.

Član 124

Suvo grožđe ekstra kvaliteta mora imati ujednačenu karakterističnu žutu boju za bele, odnosno mrko-crnu za crne ili crvene sorte grožđa. Pored toga, mora da ispunjava i sledeće uslove:

- 1) da sadržaj vlage nije veći od 19%;
- 2) da je bez mehaničkih i drugih nečistoća;
- 3) da broj oštećenih bobica ne prelazi 1%;
- 4) da je sadržaj ukupnih šećera najmanje 48%;
- 5) da broj peteljki ne prelazi 5% u odnosu na broj bobica;
- 6) da sadržaj sumpor-dioksida nije veći od 0,015%.

Član 125

Suvo grožđe I kvaliteta mora imati ujednačenu žutu do žuto-mrku boju za bele, odnosno mrko-crnu za crne ili crvene sorte grožđa. Dozvoljava se do 5% zrna druge boje. Pored toga, suvo grožđe I kvaliteta mora da ispunjava i sledeće uslove:

- 1) da sadržaj vlage nije veći od 22%;
- 2) da je bez mehaničkih nečistoća;
- 3) da broj oštećenih bobica ne prelazi 2%;
- 4) da je sadržaj ukupnih šećera najmanje 45%;
- 5) da broj peteljki ne prelazi 7% u odnosu na broj bobica;
- 6) da sadržaj sumpor-dioksida nije veći od 0,015%.

Član 126

Suvo grožđe II kvaliteta mora imati karakterističnu boju. Dozvoljava se da do 10% bobica bude druge boje od osnovne. Pored ovih, suvo grožđe II kvaliteta mora da ispunjava i sledeće uslove:

- 1) da sadržaj vlage nije veći od 24%;
- 2) da je prisustvo mehaničkih nečistoća minimalno, odnosno u tragovima;
- 3) da sadržaj sumpor-dioksida nije veći od 0,015%;
- 4) da broj oštećenih bobica ne prelazi 4%;
- 5) da sadržaj ukupnih šećera nije manji od 43%;
- 6) da broj peteljki ne prelazi 8% u odnosu na broj bobica.

Član 127

Deklaracija za suvo grožđe, osim uslova određenih u članu 5 ovog pravilnika, mora sadržati oznaku kategorije kvaliteta i procenat SO₂ u gotovom proizvodu (ako je upotrebljen).

Član 128

Suvo grožđe II kvaliteta može se staviti u promet i u rinfuznom stanju.

Čl. 129-133

(Prestalo da važi)

19. Mešani proizvodi od voća i povrća

Član 134

U grupu mešani proizvodi od voća i povrća spadaju proizvodi koji se proizvode od voća i povrća, odnosno od povrća i voća. Svojstva dobivenih proizvoda zavise od količine upotrebljenog voća, odnosno povrća.

U proizvode od voća i povrća spadaju proizvodi koji od ukupno upotrebljene mase voća, odnosno povrća sadrže najmanje 60% voća, odnosno 40% povrća.

U proizvode od povrća i voća spadaju proizvodi koji od ukupno upotrebljene mase povrća, odnosno voća sadrže najmanje 60% povrća, odnosno 40% voća.

Mešani proizvodi od voća i povrća mogu se proizvoditi od svežeg, smrznutog, sterilisanog i sušenog voća i povrća.

Kod proizvoda iz st. 2 i 3 ovog člana odnos zastupljenosti mase voća i povrća od 60 : 40 delova računa se kod smrznutih, sterilisanih i sušenih proizvoda (celih i u komadima), slatka, kompota i kandiranih proizvoda, dok se kod ostalih grupa taj odnos izražava kao 60% prema 40% suve materije.

Član 135

Proizvodi od voća i povrća, odnosno povrća i voća nose naziv zavisno od zastupljenosti osnovnih sirovina, npr.: mešana marmelada od voća i povrća, odnosno mešana marmelada od povrća i voća.

Član 136

Mešani proizvodi od voća i povrća moraju ispunjavati uslove predviđene ovim pravilnikom za istu grupu proizvoda od voća ili samo od povrća, osim mirisa i ukusa koji kod tih proizvoda moraju biti prijatni.

Član 137

Pre početka proizvodnje mešanih proizvoda od voća i povrća, organizacija udruženog rada je dužna da donese proizvođačku specifikaciju.

Član 138

Deklaracija, pored osnovnih podataka iz člana 5 ovog pravilnika, mora sadržati i podatke o vrsti voća i povrća, i to prema redosledu zastupljenih količina koje se nalaze u sastavu proizvoda.

20. Niskokalorični proizvodi od voća

Član 139

Kao niskokalorični proizvodi od voća, nazivaju se samo oni proizvodi kod kojih je sadržaj suve materije najmanje za 20% niži od sadržaja suve materije koja je predviđena ovim pravilnikom za klasične proizvode. Smanjenje sadržaja suve materije obuhvata samo dodati šećer.

Osim nabrojanih vrsta proizvoda od voća, u grupu niskokaloričnih proizvoda od voća mogu se podvesti i proizvodi koji se dobijaju mešanjem voća i povrća a imaju karakteristike navedenih proizvoda.

Član 140

Niskokalorični proizvodi od voća moraju ispunjavati uslove kvaliteta predviđene ovim pravilnikom za klasične proizvode od voća, osim sadržaja suve materije.

Član 141

U proizvodnji niskokaloričnih želiranih proizvoda od voća dozvoljava se upotreba pektina i odgovarajućih preparata za želiranje kao i dozvoljene kalcijumove soli u količini koja je neophodna za pravilno želiranje. Sve ostale karakteristike moraju biti iste kao kod klasičnih proizvoda od voća.

Član 142

U proizvodnji niskokaloričnih proizvoda od voća, kao što su: džem, marmelada, voćni sir i sl. može se upotrebiti kao konzervans sorbinska kiselina najviše do 0,08% ili kalijum sorbat najviše do 0,1%.

Član 143

Pre početka proizvodnje niskokaloričnih proizvoda od voća, organizacija udruženog rada je obavezna da donese proizvođačku specifikaciju.

Član 144

Deklaracija za niskokalorične proizvode od voća mora da sadrži i podatak o sadržaju ukupne suve materije, količini dodatog šećera i kaloričnoj vrednosti u 100 g proizvoda.

21. Citrus baze

Član 145

Citrus baze su proizvodi dobiveni mešanjem koncentrisanog soka odgovarajuće vrste citrus voća i homogenizovanog čvrstog ostatka ploda (kora i pulpa).

Citrus bazama se mogu dodati potrebna prirodna sredstva za popravku boje, mirisa, ukusa i konzistencije.

Član 146

Pri proizvodnji citrus baza mogu se koristiti: saharoza, glukoza, glukozni sirup, fruktoza, invertni šećer, limunska kiselina, jabučna i askorbinska kiselina, dozvoljeni stabilizatori i emulgatori, prirodna eterična ulja, prirodne arome i prirodno identične arome, boje i glukozno fruktozni (visokofruktozni) sirup.

Citrus bazama se ne smeju dodavati veštačka sredstva za popravku boje, arome ili kojih drugih organoleptičkih svojstava. Dodavanje prirodnih aroma i boja mora biti posebno deklarirano.

Član 147

Ukupna suva materija citrus baza mora da bude najmanje 42%, osim za bazu limuna za koju se dozvoljava 32% suve materije (mereno refraktometrom na 20oC) uključujući suhu materiju iz dodatog šećera.

Učešće suve materije koncentrisanog soka u citrus bazi mora biti najmanje 25%, računato na ukupnu suhu materiju baze.

Član 148

Citrus baze se mogu skladištiti i stavljati u promet pod uslovima koji garantuju očuvanje kvaliteta proizvoda.

Citrus baze se mogu konzervisati hemijskim konzervansima, i to natrijumbenzoatom koncentracije do 0,18% i kalijumsorbatom koncentracije do 0,15%. Natrijumbenzoat i kalijumsorbat mogu se upotrebiti u kombinaciji najviše do 0,18% koncentracije.

Član 149

Deklaracija za citrus baze koje se stavljaju u promet mora sadržati i sledeće podatke:

- 1) o ukupnom sadržaju suve materije;
- 2) o procentu učešća suve materije iz soka ili koncentrata;
- 3) o dodatim sredstvima upotrebljenim radi korekcije;
- 4) o dodatim konzervansima, sa navedenom koncentracijom.

Član 150

Citrus baze moraju da ispunjavaju i sledeće uslove:

- 1) u razblaženom stanju citrus baze, sa vodom do sadržaja suve materije od 10%, organoleptička i fizička svojstva moraju odgovarati voću od koga je baza proizvedena;
- 2) ukus, miris i boja citrus baze, razblažene vodom do sadržaja suve materije od 10%, moraju biti svojstveni vrsti voća od koga je baza proizvedena.

Član 151

Baze ostalih vrsta voća moraju se proizvoditi po proizvođačkoj specifikaciji.

22. Ostali proizvodi od voća

Stona maslina

Član 152

Konzervisana stona maslina (maslinka), *Olea europaea sativa* Hoffg. Link, je proizvod dobiven preradom zdravih, čistih, dovoljno zrelih plodova masline, konzervisanih na odgovarajući način radi očuvanja kvaliteta i proizvodnih svojstava proizvoda. Proizvod može biti pakovan sa ili bez odgovarajućeg naliva i pogodno odabranih ingridijenata.

Član 153

Prema boji, stepenu zrelosti i načinu prerade, proizvode se:

- 1) zelene stone masline odgorčene;
- 2) zelene stone masline neodgorčene;
- 3) crne stone masline odgorčene;
- 4) crne stone masline neodgorčene;
- 5) crne stone masline prirodno smežurane neodgorčene;
- 6) punjene stone masline.

Pod odgorčenim stonim maslinama podrazumevaju se masline čija je gorčina uklonjena tretiranjem alkalnim rastvorom natrijum-hidroksida (NaOH).

Zelene stone masline proizvode se od čvrstih, celih i potpuno razvijenih plodova masline, koji su otporni na pritisak prstiju, a ubrani su pre pune zrelosti. Boja im mora biti svetlozelena do slamastožuta.

Zelene stone odgorčene masline tretiraju se alkalnim rastvorom natrijum-hidroksida (NaOH), zatim stavljaju u rastvor natrijum-hlorida i konzervišu jednim od sledećih načina:

- biološkom fermentacijom mlečnom kiselinom;
- biološkom fermentacijom i pasterizacijom;
- sterilizacijom ili pasterizacijom;
- dodatkom hemijskih konzervansa;
- smrzavanjem.

Zelene stone neodgorčene masline konzervišu se direktnim stavljanjem u rastvor natrijum-hlorida da bi se podvrgavale biološkoj fermentaciji.

Crne stone masline proizvode se od čvrstih, celih zrelih plodova masline čija je pokožica glatka i sjajna, a posle prerade mogu imati izvesno omekšanje. Boja može biti crvenkastocrna, ljubičastocrna, tamno ljubičasta do žućkastocrne ili tamnokestenjaste. Ako su neodgorčene, imaju jače izražen karakterističan ukus.

Crne stone odgorčene masline tretiraju se alkalnim rastvorom natrijum-hidroksida (NaOH), a posle prirodne oksidacije konzervišu se na jedan od sledećih načina ili njihovom kombinacijom:

- slanim rastvorom;
- sterilizacijom ili pasterizacijom;
- dodavanjem hemijskih konzervansa.

Crne stone neodgorčene masline konzervišu se direktnim stavljanjem plodova crne masline u rastvor natrijum-hlorida i konzervišu se na jedan od sledećih načina ili njihovom kombinacijom:

- slanim rastvorom;
- sterilizacijom ili pasterizacijom;
- dodavanjem hemijskih konzervansa.

Crne prirodno smežurane stone neodgorčene masline proizvode se od plodova masline ubranih u punoj zrelosti, smežuranih još na stablu, a konzervišu se slanim rastvorom natrijum-hlorida.

Punjene stone masline proizvode se od plodova iz kojih je uklonjena koštica i koje su punjene jednim ili sa više odgovarajućih proizvoda, kao što su začini, povrće i voće, što mora biti posebno deklarirano.

U proizvodnji stone masline mogu se, pored natrijum-hlorida (kuhinjske soli), upotrebljavati začini, povrće, voće, maslinovo ulje i aditivi navedeni u sledećoj tabeli:

Vrsta aditiva	Najveća dozvoljena količina
---------------	-----------------------------

ANTIOKSIDANSI:

- L – askorbinska kiselina	do 200 mg/kg
----------------------------	--------------

KISELINE:

- sirćetna kiselina	do 15 g/kg (pojedinačno ili u kombinaciji)
---------------------	--

- mlečna kiselina	
-------------------	--

KONZERVANSI:

- benzoeva kiselina i njene	
-----------------------------	--

Na i K soli do 1 000 mg/kg (izraženo kao benzoeva kiselina)

- sorbinska kiselina i njene

Na i K soli do 500 mg/kg (izraženo kao sorbinska kiselina)

Član 154

Stone masline stavljaju se u promet kao:

- 1) zelene odgorčene stone masline (maslinke) u slanom rastvoru;
- 2) zelene neodgorčene stone masline (maslinke) u slanom rastvoru;
- 3) crne odgorčene stone masline (maslinke) u slanom rastvoru;
- 4) crne neodgorčene stone masline (maslinke) u slanom rastvoru;
- 5) punjene stone masline (maslinke);
- 6) crne prirodno smežurane stone masline (maslinke).

Način konzervisanja mora biti istaknut na deklaraciji.

Član 155

Konzervisana stona maslina mora da ispunjava sledeće uslove:

- 1) da je boja plodova karakteristična za odgovarajući tip masline;
- 2) da su plodovi celi, ujednačene veličine i dovoljno čvrsti;
- 3) da plodovi imaju karakterističan miris i ukus;
- 4) da je slani rastvor bistar, do opalescentan, prirodnog mirisa i ukusa;
- 5) da je rastvor u malim pakovanjima bistar, a u velikim nehermetičkim pakovanjima, namenjenim prepakivanju, može biti slabo opalescentan;
- 6) da ne sadrži stranu materiju;
- 7) da kod zelene stone masline podvrgnute mlečnoj fermentaciji sadržaj ukupnih kiselina, izraženih kao mlečna kiselina, iznosi najmanje 0,4%;
- 8) da sadržaj kuhinjske soli (natrijum-hlorida) kod zelene stone masline podvrgnute mlečnoj fermentaciji iznosi najmanje 5%, a pH najviše 4, a za nehermetična pakovanja sadržaj kuhinjske soli iznosi najmanje 6%, a pH najviše 4,5. Kod crnih stonih maslina u slanom rastvoru sadržaj kuhinjske soli ne sme biti manji od 7%;
- 9) da sadržaj benzoeve kiseline i njenih soli ne sme biti veći od 1 000 mg/kg, sorbinske kiseline i njenih soli 500 mg/kg, a sadržaj askorbinske kiseline može biti najviše 200 mg/kg.

Kod pasterizovanih maslina svih vrsta sadržaj NaCl može biti smanjen na 2%, ali vrednost pH može biti najviše 4,3 od količine proizvoda.

Sterilisane masline svih vrsta nemaju ograničenja u pogledu koncentracije NaCl i vrednosti pH.

Kod masline prepakovane u plastičnu ambalažu male zapremine, dozvoljava se prisustvo 0,1% kalijum sorbata.

Deklaracija za masline, pored osnovnih podataka iz člana 5 ovog pravilnika mora da sadrži podatak o količini dodatih sastojaka i zemlju iz koje je proizvod uvezen.

Član 156

Za proizvode od badema, lešnika, kikirikija, indijskog oraha, rogača i kokosa, proizvođač je dužan da donese proizvođačku specifikaciju.

III Proizvodi od povrća

Član 157

Pod proizvodima od povrća, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se:

- 1) smrznuto povrće;
- 2) sterilisano povrće;
- 3) pasterizovano povrće;
- 4) marinirano povrće (povrće u sirćetu);
- 5) biološki konzervisano povrće;
- 6) sok od povrća;
- 7) koncentrisani sok od povrća;
- 8) sušeno povrće;
- 9) umak od povrća;
- 10) ostali proizvodi od povrća.

Član 158

Povrće koje se koristi za industrijsku preradu mora ispunjavati sledeće uslove:

- 1) da je u stadijumu tehnološke zrelosti;
- 2) da je sveže i zdravo;
- 3) da nema stranih primesa;
- 4) da nema strani ukus i miris;
- 5) da ne sadrži više od 3% plodova oštećenih od bolesti i štetočina, više od 5% plodova sa mehaničkim oštećenima, ni više od 5% plodova oštećenih od mraza, s tim da ukupno oštećenih plodova nema više od 8%;
- 6) da ne sadrži vidljive ostatke sredstava za zaštitu bilja i tragove mehaničke nečistoće.

1. Smrznuto povrće

Član 159

Smrznuto povrće je proizvod dobiven od svežih plodova ili delova plodova povrća, posebno pripremljenih, konzervisanih primenom niskih temperatura (smrzavanjem). Temperatura smrzavanja mora biti -35oC ili niža tako da se u središtu proizvoda, odnosno jedinice pakovanja obrazuje temperatura od -15oC ili niža.

Odmrznuto povrće treba da sadrži svoje prvobitne glavne sastojke i svojstva.

Smrznuto povrće se posle odmrzavanja ne sme podvrgnuti smrzavanju.

Član 160

Pod pripremom povrća za smrzavanje, u zavisnosti od vrste povrća, podrazumeva se: klasiranje, odstranjivanje peteljki, pranje, sečenje, ljuštenje, blanširanje, tretiranje limunskom i L-askorbinskom kiselinom ili sumpordioksidom, ako je to ovim pravilnikom predviđeno, a po potrebi, i pakovanje u odgovarajuću ambalažu.

Član 161

Prema brzini smrzavanja, smrznuto povrće se može proizvoditi: smrzavanjem, brzim smrzavanjem i trenutnim smrzavanjem.

Smrzavanje je postupak kojim se smrzavanje proizvoda postiže u vremenu dužem od 1 časa.

Brzo smrzavanje je postupak kojim se smrzavanje postiže u vremenu od 10 do 60 minuta.

Trenutno smrzavanje je postupak kojim se smrzavanje proizvoda postiže u vremenu kraćem od 10 minuta.

Član 162

Smrznuto povrće se može staviti u promet samo u smrznutom stanju, a u zavisnosti od brzine smrzavanja, načina pripreme, proizvodnje – kao smrznuto povrće, brzo smrznuto povrće i trenutno smrznuto povrće.

Član 163

Smrznuto povrće se mora pakovati u odgovarajuću ambalažu koja mora biti higijenski ispravna i nepropustljiva za vodenu paru.

Smrznuto povrće koje se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće uslove kvaliteta:

- 1) da je čisto, zdravo i bez strane primeše;
- 2) da su boja, aroma i ukus svojstveni vrsti povrća od kojeg je proizvedeno;
- 3) da sadržaj pesticida i sredstava za zaštitu bilja mora biti u skladu sa propisanim normama o maksimalno dozvoljenim količinama pesticida u životnim namirnicama.

Član 164

Smrznuto povrće se održava i čuva u rashlađenim uređajima koji moraju da ispunjavaju određene minimalne uslove u pogledu održavanja temperature, ambalaže i higijene.

Član 165

Smrznuto povrće čuva se na temperaturi od -18oC ili nižoj. Prilikom manipulacije sa smrznutim povrćem, dozvoljava se porast temperature najviše za 1oC, mereno u središtu jedinice pakovanja, odnosno plodova ako su plodovi pojedinačno pakovani.

Član 166

Transport smrznutog povrća vrši se transportnim sredstvima koja obezbeđuju iste higijenske uslove i temperaturu održavanja, predviđene za održavanje smrznutih proizvoda u komorama.

Član 167

Ako se smrzava jedna vrsta povrća, naziv proizvoda je “smrznuta”, “brzo smrznuta”, odnosno “trenutno smrznuta” boranija, grašak i sl.

Ako u jednom pakovanju ima više vrsta povrća, naziv proizvoda je “smrznuto povrće”, “brzo smrznuto povrće” ili “trenutno smrznuto povrće” s tim da se pojedine vrste povrća označe po redosledu upotrebljenih količina.

Deklaracija mora da sadrži i procenat SO₂ u gotovom proizvodu, ako je upotrebljen.

2. Sterilisano povrće

Član 168

Sterilisano povrće je proizvod konzerviran isključivo postupkom toplotne sterilizacije plodova povrća ili njihovih delova u hermetički zatvorenoj ambalaži. Ovaj proizvod se može upotrebiti neposredno za ishranu ili dalju preradu.

Član 169

U grupu sterilisanog povrća spadaju:

- 1) grašak;
- 2) boranija;
- 3) mrkva;

- 4) đuveč;
- 5) špargla i dr.

Član 170

U proizvodnji sterilisanog povrća mogu se upotrebiti kuhinjska so, jestivo ulje, šećer, prirodni začini, ekstrakti prirodnih začina, macerati prirodnih začina i dr.

Član 171

Marmoriranost unutrašnje površine limenke ne smatra se nedostatkom kvaliteta sterilisanog povrća.
Sterilisani grašak

Član 172

Sterilisani grašak stavlja se u promet i deklarirše kao sterilisani grašak I kvaliteta i sterilisani grašak II kvaliteta.

Sterilisani grašak I kvaliteta mora da ispunjava sledeće uslove:

- 1) da ima miris, ukus i boju, koji su svojstveni za sterilisani grašak;
- 2) da je nalič opalescentan ili mutan ali ne i želiran i da ga u konzervi ima samo u količini potrebnoj da prekrije zrna graška;
- 3) da ne sadrži više od 2% kuhinjske soli u homogenizovanom uzorku (homogenizacija obuhvata zrno i nalič u odnosu koji je zastupljen u proizvodu);
- 4) da zrno graška ne sadrži više od 17% materija nerastvorljivih u alkoholu;
- 5) da ne sadrži više od 1% primesa poreklom od graška (delovi biljke, mahune graška), računato na neto-masu proizvoda;
- 6) da ne sadrži strane primese.

Sterilisani grašak II kvaliteta mora da ispunjava sledeće uslove:

- 1) da ima miris i ukus, koji su svojstveni za sterilisani grašak;
- 2) da je nalič opalescentan ili mutan i da ga u konzervi ima samo u količini potrebnoj da prekrije zrna graška;
- 3) da ne sadrži više od 2% kuhinjske soli u homogenizovanom uzorku (homogenizacija obuhvata zrno i nalič u odnosu koji je zastupljen u proizvodu);
- 4) da zrno graška ne sadrži više od 24% materija nerastvorljivih u alkoholu;
- 5) da ne sadrži više od 2% primesa poreklom od graška (delovi biljke i mahune graška), računato na neto-masu proizvoda;
- 6) da ne sadrži strane primese.

Ako je sterilisani grašak II kvaliteta pakovan u staklenu ambalažu, dozvoljava se prisustvo manje količine istaloženog skroba u naliču.

Sterilisana boranija

Sterilisana boranija se stavlja u promet i deklarirše kao I i II kvalitet.

Član 173

Sterilisana boranija I kvaliteta mora da ispunjava sledeće uslove:

- 1) da ima miris, ukus i boju, koji su svojstveni za sterilisanu boraniju;
- 2) da ima bistar do slabo opalescentan nalič i da ga u konzervi ima samo u količini potrebnoj da prekrije plod;
- 3) da ne sadrži više od 2% kuhinjske soli u homogenizovanom uzorku (homogenizacija obuhvata plod i nalič u odnosu koji je zastupljen u proizvodu);

- 4) da je dužina komada kod sečene boranije ujednačena, ali to nije merilo kvaliteta;
- 5) da ne sadrži strane primese;
- 6) da ne sadrži više od 5% zrna, računato na ukupnu masu ploda u proizvodu;
- 7) da ne sadrži više od 3% mahuna sa razvijenim koncima, računato na ukupnu masu ploda u proizvodu;
- 8) da ne sadrži više od 3% mahuna sa neuklonjenim vrhovima, računato na ukupnu masu ploda u proizvodu;
- 9) da su mahune ujednačene boje;
- 10) da ne sadrži više od 1% primesa poreklom od boranije (delovi stabla, lista), računato na neto-masu proizvoda.

Sterilisana boranija II kvaliteta mora da ispunjava sledeće uslove:

- 1) da ima miris, ukus i boju, koji su svojstveni za sterilisanu boraniju;
- 2) da ne sadrži više od 2% kuhinjske soli u homogenizovanom uzorku (homogenizacija obuhvata plod i naliv u odnosu koji je zastupljen u proizvodu);
- 3) da je dužina komada kod sečene boranije ujednačena, ali to nije merilo kvaliteta;
- 4) da ne sadrži više od 2% primesa poreklom od boranije (delovi stabla, lista), računato na neto-masu proizvoda;
- 5) da je naliv bistar do opalescentan i da ga u konzervi ima samo u količini koja je potrebna da se pokrije plod;
- 6) da ne sadrži više od 10% zrna, računato na ukupnu masu ploda u proizvodu;
- 7) da ne sadrži više od 5% mahuna sa neuklonjenim vrhovima, računato na ukupnu masu ploda u proizvodu;
- 8) da ne sadrži više od 10% mahune sa razvijenim koncima, računato na ukupnu masu ploda u proizvodu;
- 9) da ne sadrži strane primese.

Dozvoljava se manja neujednačenost mahuna po boji.

Sterilisani đuveč

Član 174

Sterilisani đuveč je proizvod dobiven mešanjem prethodno pripremljenih celih plodova ili delova plodova povrća od kojih se kao osnovni smatraju paprika i crveni paradajz.

Đuveč se proizvodi kao upržen ili neupržen, i takav se stavlja u promet.

Član 175

Sterilisani đuveč mora ispunjavati sledeće uslove:

- 1) da ima ukus i miris specifičan za đuveč i povrće od koga je proizveden;
- 2) da plodovi, odnosno komadi plodova nisu raskuvani (kašasti);
- 3) da je tečni deo proizvoda mutan;
- 4) da proizvod ne sadrži više od 2% kuhinjske soli u homogenizovanom uzorku (u homogenizovanom uzorku je obuhvaćen plod i tečni deo-naliv);
- 5) da ne sadrži stranu primesu.

Tragovi nejestivih delova povrća koje ulazi u sastav đuveča tolerišu se.

Za sterilisani đuveč je obavezna proizvođačka specifikacija.

Kod đuveča, sečeni komadi povrća treba da su ujednačene veličine i oblika, ali to nije merilo kvaliteta.

Član 176

Deklaracija za đuveč mora da sadrži vrste upotrebljenog povrća, po redosledu upotrebljenih količina.
Sterilisana mrkva

Član 177

Sterilisana mrkva je proizvod dobiven od prethodno pripremljenih delova ili celih korena mrkve, i mora ispunjavati sledeće uslove:

- 1) da je proizvedena od tehnološki zrele mrkve;
- 2) da ima ukus, miris i boju svojstvene za mrkvu;
- 3) da je naliv bistar do slabo mutan i da ga ima samo onoliko koliko je neophodno da se prekriju plodovi;
- 4) da masa gotovog proizvoda ne sadrži više od 2% kuhinjske soli u homogenizovanom uzorku (homogenizovani koren sa nalivom);
- 5) da ne sadrži stranu primesu.

Član 178

Za šparglu i drugo sterilisano povrće primenjuju se odredbe ovog pravilnika koje se odnose na slične proizvode, s tim što je organizacija udruženog rada pre početka proizvodnje dužna da donese proizvođačku specifikaciju.

Kod mešanog sterilisanog povrća deklaracija mora da sadrži vrste upotrebljenog povrća, po redosledu količina.

3. Pasterizovano povrće

Član 179

Pasterizovano povrće je proizvod dobiven konzervisanjem plodova povrća ili njihovih delova putem pasterizacije u hermetički zatvorenoj ambalaži. Proizvod se može upotrebiti neposredno za ishranu ili za dalju preradu.

Za proizvodnju povrća konzervisanog pasterizacijom, može se upotrebiti povrće koje odgovara uslovima utvrđenim u članu 158 ovog pravilnika.

Član 180

U grupi pasterizovanog povrća spadaju sledeći proizvodi:

- 1) krastavac;
- 2) paprika;
- 3) cvekla;
- 4) feferoni (slatki i ljuti);
- 5) ajvar;
- 6) mešane salate;
- 7) pelati i dr.

Član 181

Pri proizvodnji pasterizovanog povrća mogu se upotrebiti: kuhinjska so, šećer, jestivo ulje, začini, ekstrakti, odnosno destilati prirodnih začina, kiseline (sirćetna, limunska, jabučna i askorbinska), ren i ekstrakti i destilati rena.

Član 182

Ako se pasterizovano povrće proizvodi od poluproizvoda, može da sadrži sorbinsku kiselinu do 0,1% ili odgovarajuću količinu kalijum sorbata ili natrijum benzoata, s tim da u deklaraciji mora da se navede da je proizvod proizveden od poluproizvoda i da se označi vrsta i količina upotrebljenog konzervansa.

Član 183

Pasterizovano povrće mora da ispunjava sledeće uslove:

- 1) da ima ukus i miris karakterističan za odgovarajući proizvod;
- 2) da je čvrste konzistencije karakteristične za odnosni proizvod (osim ajvara i pelata);
- 3) da ne sadrži nejestive delove plodova i strane primeše, osim peteljke kod celih plodova paprike, feferona i krastavca;
- 4) da je naliv bistar do opalescentan, sa izuzetkom pelata, u kome može da bude mutan, i da ga ima u količini dovoljnoj da očuva trajnost kvaliteta proizvoda;
- 5) da proizvod ne sadrži više od 2% kuhinjske soli;
- 6) da ne sadrži više od 2% kiseline (u homogenizovanom proizvodu) preračunato na sirćetnu kiselinu;
- 7) da pasterizovani krastavac pored uslova iz tač. 1 do 6 ovog člana, može da sadrži i do 0,1% peska.

U proizvodnji salate od celera može se upotrebiti sumporasta kiselina, s tim da u masi gotovog proizvoda sadržaj ne prelazi 0,03% (u homogenizovanom proizvodu).

U proizvodnji pasterizovanog povrća sečenog u komade, veličina i oblik komada povrća treba da su ujednačeni za svaku vrstu povrća, ali to nije merilo kvaliteta.

Za mešano pasterizovano povrće, organizacija udruženog rada dužna je, pre početka proizvodnje doneti proizvođačku specifikaciju.

Deklaracija za pasterizovano povrće mora da sadrži naziv povrća, a za mešano pasterizovano povrće – i vrste upotrebljenog povrća po redosledu količina zastupljenih u proizvodu.

Ajvar

Član 184

Ajvar je proizvod dobiven preradom (mlevenjem, pasiranjem, i dr.) paprike sa ili bez dodatka plavog patlidžana, začina ekstrakta i destilata prirodnih začina.

Član 185

Ajvar mora da ispunjava sledeće uslove:

- 1) da sadržaj ukupne suve materije ne bude ispod 9%;
- 2) da je ujednačen, bez izdvajanja tečnosti i da ima mazivu konzistenciju;
- 3) da boja odgovara boji upotrebljenog povrća. Boja ne mora biti crvena;
- 4) da nema strani ukus i miris (da nije gorak);
- 5) da ne sadrži stranu primesu;
- 6) da ne sadrži više od 2% dodate kuhinjske soli.

Pre početka proizvodnje ajvara, organizacija udruženog rada je dužna da donese proizvođačku specifikaciju.

Može se proizvoditi i ljuti ajvar, s tim što se i to mora istaći u deklaraciji.

U deklaraciji se moraju označiti vrste upotrebljenog povrća, po redosledu količina.

Član 185a

Ajvar sa povrćem je proizvod dobijen preradom (mlevenjem, pasiranjem i dr.) paprike ili paprike i

plavog patlidžana, sa dodatkom jedne vrste ili više vrsta drugog povrća, začina, ekstrakata začina, destilata začina i šećera (saharoze), s tim da ukupna količina dodatih drugih vrsta povrća, osim paprike, ne sme biti veća od 25% (m/m).

Član 185b

Proizvod iz člana 185a mora ispunjavati uslove iz člana 185 ovog pravilnika.

Pre početka proizvodnje ajvara sa povrćem, proizvođač je dužan da sačini proizvođačku specifikaciju.

U deklaraciji za ajvar sa povrćem, pored podataka iz člana 5 ovog pravilnika, moraju se označiti i vrste dodatog povrća po redosledu upotrebljenih količina.

4. Marinirano povrće (povrće u sirćetu)

Član 186

Marinirano povrće je proizvod dobiven konzerviranjem plodova ili delova svežih plodova ili biološki konzerviranog povrća sirćetnom kiselinom. Marinirano povrće se pakuje u hermetičku i nehermetičku ambalažu.

Pri proizvodnji mariniranog povrća može se koristiti sirovina koja odgovara uslovima utvrđenim u članu 158 ovog pravilnika.

Član 187

Pri proizvodnji mariniranog povrća mogu se upotrebiti sledeći dodaci:

- 1) sirćetna, limunska, jabučna, vinska i askorbinska kiselina;
- 2) kuhinjska so i šećer, odnosno sredstva za zaslađivanje, radi korekcije ukusa;
- 3) začini, ekstrakti začina i destilati prirodnih začina;
- 4) ren, ekstrakti i destilat rena;
- 5) sorbinska kiselina do 0,1% ili kalijum sorbat do 0,13%, odnosno benzoeva kiselina ili natrijum benzoat do 0,1% i jestivo ulje.

U deklaraciji proizvoda kod koga je upotrebljeno neko od sredstava za zaslađivanje umesto naziva grupe mora biti naveden podatak o vrsti upotrebljenog sredstva za zaslađivanje.

Član 188

Marinirano povrće mora ispunjavati sledeće uslove:

- 1) da ima ukus i miris svojstven povrću od koga je proizvedeno;
- 2) da je čvrste konzistencije karakteristične za povrće od koga je proizvedeno, odnosno da nije sluzavo i omekšano;
- 3) da u masi gotovog proizvoda sadrži do 6% ukupnih kiselina, izražene kao sirćetna kiselina, i do 3% kuhinjske soli u homogenizovanom uzorku;
- 4) da ne sadrži stranu primesu.

Marinirani ren može da sadrži u masi gotovog proizvoda do 0,1% sumpor dioksida.

5. Biološki konzervirano povrće

Član 189

Biološki konzervirano povrće je proizvod dobiven konzerviranjem povrća mlečnom kiselinom, koja se stvara fermentacijom šećera iz plodova ili delova povrća koje se konzervira.

Član 190

U grupu biološki konzerviranog povrća spadaju:

- 1) kupus;
- 2) krastavac;
- 3) paprika;
- 4) zeleni paradajz;
- 5) ostalo povrće.

Član 191

U proizvodnji biološki konzerviranog povrća može se upotrebiti povrće koje ispunjava uslov iz člana 158 ovog pravilnika.

Član 192

Pri proizvodnji biološki konzerviranog povrća mogu se upotrebiti:

- 1) kuhinjska so, šećer, začini, kao i ekstrakti prirodnih začina;
- 2) do 0,13% kalijum sorbata ili odgovarajuća količina sorbinske kiseline.

Član 193

Biološki konzervirano povrće mora da ispunjava sledeće uslove:

- 1) da ima ukus, miris i boju karakteristične za odgovarajuću vrstu biološki konzerviranog povrća;
- 2) da su plodovi sočni i elastični, sa konzistencijom karakterističnom za dotični proizvod;
- 3) da je nalič mutan, bez pojave tegljivosti (sluzavosti), osim kod pasterizovanog kiselog kupusa;
- 4) da u masi gotovog proizvoda sadržaj kuhinjske soli bude od 1,5% do 4%;
- 5) da sadrži od 0,5% do 2,5% ukupnih kiselina, izraženih kao mlečna;
- 6) da ne sadrži više od 0,7% isparljivih kiselina, izraženih kao sirćetna kiselina;
- 7) da ne sadrži stranu primesu.

Član 194

Naziv proizvoda od povrća sastoji se od imena povrća kome se dodaje "biološki konzerviran", osim kupusa koji može nositi naziv "kisel kupus".

Dozvoljava se stavljanje u promet biološki konzerviranog povrća u rinfuznom stanju.

6. Sok od povrća

Član 195

Sok od povrća je proizvod dobiven preradom svežeg ili smrznutog povrća, doradom kaše od povrća ili bistrog matičnog soka od povrća, kao i razređivanjem koncentrisanog soka od povrća koji je prethodno konzervisan fizičkim postupkom.

Sok od povrća može se konzervirati fizičkim postupcima.

Prema sadržaju nerastvorljivih sastojaka povrća, sok od povrća može biti: bistar, mutan ili kašast.

Član 196

U proizvodnji soka od povrća može se upotrebiti:

- 1) kuhinjska so;
- 2) do 5% šećera;
- 3) začini, ekstrakti začina i destilati prirodnih začina;
- 4) limunska, jabučna, vinska i sirćetna kiselina;
- 5) L-askorbinska kiselina.

Član 197

Sok od povrća mora da ispunjava sledeće uslove:

- 1) da ima boju, ukus i miris svojstven povrću od koga je proizveden;
- 2) da nema ukus i miris na plesan, niti drugi strani ukus i miris;
- 3) da nije prevreo, niti u stanju vrenja osim ako je prevrelost normalno svojstvo ovog proizvoda, s tim što se to mora posebno deklarirati;
- 4) da ne sadrži stranu primesu.

Član 198

Naziv (ime) proizvoda je "sok od povrća", sa naznačenjem vrste povrća.

Naziv mešanog soka od povrća mora da sadrži podatke o svim upotrebljenim vrstama povrća, po redosledu upotrebljenih količina.

Ako je sok od povrća proizveden razblaživanjem koncentrisanog soka od povrća, mora se posebno deklarirati.

U deklaraciji za sok od povrća i mešani sok od povrća mora biti naznačeno da li je bistar, mutan ili kašast.

7. Koncentrisani sok od povrća

Član 199

Koncentrisani sok od povrća je proizvod dobiven koncentrisanjem soka dobivenog iz svežeg ili zamrznutog povrća ili koncentrisanjem sirovog ili matičnog soka koji je prethodno konzerviran fizičkim postupkom.

Koncentrisanje se vrši otparavanjem vode i to u vakuum aparatima i smrzavanjem.

Koncentrisani sok od povrća mora se proizvoditi po proizvođačkoj specifikaciji.

Član 200

Deklaracija koncentrisanog soka od povrća mora da sadrži naznačenje procenta suve materije i uputstvo za upotrebu.

Član 201

Koncentrisani sok od crvenog paradajza (koncentrat paradajza) je proizvod dobiven koncentrisanjem soka tehnološki zrelih plodova crvenog paradajza po odgovarajućem postupku do određenog sadržaja suve materije.

Član 202

Prema sadržaju suve materije (mereno refraktometrom) ne računajući suhu materiju kuhinjske soli, koncentrisani sok od paradajza se stavlja u promet kao:

- 1) jednostruki koncentrat crvenog paradajza sa 14 do 16% suve materije;
- 2) dvostruki koncentrat crvenog paradajza sa 28 do 30% suve materije;
- 3) trostruki koncentrat crvenog paradajza sa 38 do 40% suve materije;
- 4) višestruki koncentrat crvenog paradajza sa preko 50% suve materije.

Deklaracija za koncentrat crvenog paradajza mora da sadrži podatak o sadržaju suve materije.

Član 203

Pri proizvodnji dvostrukog, trostrukog i višestrukog koncentrata crvenog paradajza, pakovanog u nehermetičku ambalažu, može se upotrebiti do 0,13% kalijum sorbata ili odgovarajuće količine

sorbinske kiseline ili do 0,15% natrijum benzoata.

Prisustvo konzervansa je dozvoljeno u proizvodima koji su dobiveni uz dodatak jednog dela trostrukog ili višestrukog koncentrata crvenog paradajza ili u pakovanjima koncentrata crvenog paradajza naknadno dorađenog iz trostrukog koncentrata crvenog paradajza, i to u količini koja proizilazi iz upotrebljene količine konzervansa pri proizvodnji ovog koncentrata.

Deklaracija koncentrata mora sadržati podatak o tome da je dobiven od trostrukog, odnosno višestrukog koncentrata kao i vrstu i količinu konzervansa u gotovom proizvodu.

Član 204

Koncentrat od crvenog paradajza koji se stavlja u promet mora ispunjavati sledeće uslove:

- 1) da ima prirodnu crvenu boju zrelog crvenog paradajza, koja može imati žućkastu nijansu, s tim da ne prelazi u mrku;
- 2) da ne sadrži stranu primesu;
- 3) da ima prijatan specifičan miris i ukus;
- 4) da nije prevreo, u stanju vrenja, niti sa znakom zagorelosti;
- 5) da sadrži najmanje 40% redukujućih materija izraženih kao invertni šećer u odnosu na suhu materiju proizvoda;
- 6) da ne sadrži više od 10% dodate kuhinjske soli u odnosu na ukupnu količinu suve materije;
- 7) da ne sadrži više od 10% ukupnih kiselina, izraženih kao limunska kiselina u odnosu na ukupnu količinu suve materije, ne računajući suhu materiju od kuhinjske soli;
- 8) da ne sadrži više od 0,1% pepela nerastvorljivog u HCl;
- 9) da 1 kg proizvoda ne sadrži više od 20 mg bakra, 2 mg olova i 1 mg arsena;
- 10) da ne sadrži više od 50% pozitivnih polja plesni (po Howardu);
- 11) da ne sadrži ukupnih hlorida koji potiču iz sirovine, izraženih kao natrijum hlorid, više od 1,3%, računato na dvostruki koncentrat.

8. Sušeno povrće

Član 205

Sušeno povrće je proizvod dobiven od celih plodova ili delova plodova svežeg ili tehnološki zrelog i zdravog povrća ili od korena i lista koji su prethodno pripremljeni i po fizičkom postupku sušeni do te mere da su podesni za duže čuvanje.

Član 206

Sušeno povrće mora ispunjavati sledeće uslove:

- 1) da ima aromu i boju svojstvene odnosno vrsti sušenog povrća;
- 2) da posle potapanja u vrelu vodu u trajanju od 10 minuta pokazuje dobru sposobnost bubrenja, da upija toliko vode da procenat ukupne vode u rehidriranim plodovima ili delovima bude približan procentu u svežem povrću pre sušenja;
- 3) da posle rehidracije dobije miris i ukus svežeg povrća od koga je proizvedeno;
- 4) da nema miris i ukus presušenog (zagorelog) povrća, ni strani miris i ukus;
- 5) da nema mrlja koje su nastale usled fiziološkog oštećenja plodova, zbog zagorelosti i sl.;
- 6) da nije plesnivo ni zagađeno mehaničkim ili biološkim nečistoćama i da ne sadrži insekte i njihove delove iz bilo kog stadijuma njihovog razvitka;
- 7) da ne sadrži više od 10% vode, 0,1% pepela nerastvorljivog u HCl i 0,1% SO₂.

Član 207

Deklaracija za sušeno povrće mora sadržati uputstvo za upotrebu i podatke o količini svežeg, očišćenog i za sušenje pripremljenog povrća, kojoj odgovara sadržaj pakovanja sušenog povrća. Ako je sušeno povrće dobiveno mešanjem više vrsta povrća deklaracija mora sadržati i podatke o vrstama povrća, i to po redosledu upotrebljenih količina.

Paprika

Član 208

Mlevena začinska paprika je proizvod dobiven mlevenjem zrelih plodova paprike (*Capsicum annum* L. var. *Longum*, *grossum*, *abbreviatum*, *typicum*, itd.). Melju se perikarp i seme.

Mlevena začinska paprika koja se stavlja u promet mora ispunjavati sledeće uslove:

- 1) da je karakteristično crvena, crveno-narandžasta ili bledo-crvena;
- 2) da je ukus bez ljutine, ljut ili blago ljut;
- 3) da je miris prijatan i karakterističan;
- 4) da ne sme imati strane mirise i loš ukus (nakiseo, gorak, plesniv, miris na užglost);
- 5) ne sme sadržavati žive i mrtve insekte ili njihove delove, zagađenja od glodara i plesni vidljive golim okom ili uz upotrebu povećanja od 10 puta;
- 6) ne sme sadržavati strane materije i druge materije biljnog porekla, materije za bojenje, ulje i druge materije koje prividno poboljšavaju kvalitet i prikrivaju nedostatke. Ove materije mogu se delimično otkriti mikroskopski.

Član 209

Mlevena začinska paprika stavlja se u promet kao:

- 1) delikates ekstra mlevena začinska paprika;
- 2) delikates mlevena začinska paprika;
- 3) crvena slatka mlevena začinska paprika;
- 4) crvena ljuta mlevena začinska paprika;
- 5) bledo-crvena ljuta mlevena začinska paprika.

Član 210

Delikates ekstra mlevena začinska paprika proizvodi se od zdravih i zrelih plodova prve berbe, i to od čisto slatkih sorti paprika i mora ispunjavati sledeće uslove:

- 1) da ne sadrži vlage više od 11%;
- 2) da ne sadrži više od 7% pepela ni više od 0,30% pepela nerastvornog u HCl u odnosu na suhu materiju;
- 3) da sadrži najviše 14% etarskog ekstrakta u odnosu na suhu materiju;
- 4) da na 1 kg suve materije sadrži najmanje 3,5 g kapsantina i da ne sadrži kapsaicin.

Član 211

Delikates mlevena začinska paprika proizvodi se od zdravih i zrelih plodova prve i druge berbe čisto slatkih sorti. Ovaj kvalitet ne sme sadržati više od 5% mestimično izbledele delova perikarpa.

Delikates mlevena začinska paprika koja se stavlja u promet mora ispunjavati sledeće uslove:

- 1) da ne sadrži vlage više od 11%;
- 2) da ne sadrži više od 7% pepela ni više od 0,30% pepela nerastvornog u HCl u odnosu na suhu materiju;

- 3) da sadrži najviše 14% etarskog ekstrakta u odnosu na suhu materiju;
- 4) da 1 kg suve materije sadrži najmanje 3 g kapsantina i da ne sadrži kapsaicin.

Član 212

Crvena slatka mlevena začinska paprika proizvodi se od zdravih i zrelih plodova prve i druge berbe slatkih sorti paprika. Ovaj kvalitet paprike može u sebi sadržati mali deo ljutih plodova, i ne sme sadržati više od 10% mestimično izbledele delova perikarpa.

Crvena slatka mlevena začinska paprika koja se stavlja u promet mora ispunjavati sledeće uslove:

- 1) da ne sadrži vlage više od 11%;
- 2) da ne sadrži više od 7,5% pepela ni više od 0,55% pepela nerastvornog u HCl u odnosu na suhu materiju;
- 3) da sadrži najviše 16% etarskog ekstrakta u odnosu na suhu materiju;
- 4) da na 1 kg suve materije sadrži najmanje 2 g kapsantina i jedva приметnu količinu kapsaicina.

Član 213

Crvena ljuta mlevena začinska paprika proizvodi se od zdravih i zrelih plodova prve i druge berbe kvalitetnih ljutih sorti. Ovaj kvalitet ne sme sadržati više od 10% mestimično izbledele delova perikarpa.

Crvena ljuta mlevena začinska paprika koja se stavlja u promet mora ispunjavati sledeće uslove:

- 1) da ne sadrži vlage više od 11%;
- 2) da ne sadrži više od 7,5% pepela ni više od 0,55% pepela nerastvornog u HCl u odnosu na suhu materiju;
- 3) da sadrži najviše 16% etarskog ekstrakta u odnosu na suhu materiju;
- 4) da na 1 kg suve materije sadrži najmanje 2 g kapsantina i kapsaicina od 0,05 do 0,07%.

Član 214

Bledo-crvena ljuta mlevena začinska paprika proizvodi se od zdravih i nedozrelih ljutih plodova svih berbi.

Bledo-crvena ljuta mlevena začinska paprika koja se stavlja u promet mora ispunjavati sledeće uslove:

- 1) da ne sadrži vlage više od 11%;
- 2) da ne sadrži više od 8,5% pepela ni više od 0,85% pepela nerastvornog u HCl u odnosu na suhu materiju;
- 3) da sadrži najviše 17% etarskog ekstrakta u odnosu na suhu materiju;
- 4) da na 1 kg suve materije sadrži najmanje 1,20 g kapsantina i najmanje 0,07% kapsaicina.

Član 215

Mlevena začinska paprika može se staviti u promet samo u originalnom pakovanju. Pakuje se u kesice od pergamenta obložene spolja celofanom, kaširane alufolijske kesice ili pergament kesice sa limenom ambalažom.

Ambalaža u koju se pakuje mlevena začinska paprika mora biti čista i izrađena od takvog materijala koji ne propušta svetlost, vodu i ulje.

Član 216

Ekstrakt od paprike je proizvod dobiven ekstrakcijom mlevene paprike, a sadrži prirodnu boju i druge osnovne začinske sastojke koji su rastvoreni u prirodnom ulju paprike.

Ekstrakt od paprike može se proizvoditi i stavljati u promet i u vidu paste.

Član 217

Ekstrakt od paprike koji se stavlja u promet sme da sadrži materije za ekstrakciju samo u tragovima.

Član 218

Ekstraktu od paprike može se dodati potrebna količina antioksidansa.

Član 219

Ekstrakt od paprike može se stavljati u promet samo u originalnom pakovanju.

Član 220

Deklaracija za ekstrakt od paprike mora sadržati i podatak o sadržaju boje i kapsaicina.

9. Umak od povrća, kečap i srodni proizvodi

Član 221

Umak od povrća i kečap su proizvodi dobijeni odgovarajućim tehnološkim postupkom od usitnjenih delova povrća i dodatnih sastojaka za postizanje karakterističnih mirisa i ukusa.

Član 222

Pri proizvodnji proizvoda iz člana 221 ovog pravilnika mogu se upotrebiti:

- 1) biljne belančevine;
- 2) brašno i skrob do 5% (m/m);
- 3) kuhinjska so (NaCl) do 3% (m/m);
- 4) šećer (saharoza), skrobni sirup, invertni šećer, glukoza, glukozni sirup, dekstroza i dekstrozni sirup;
- 5) sirće, prirodni začini, ekstrakti i destilati prirodnih začina.

Pri proizvodnji umaka od povrća mogu se upotrebiti i masti i ulja biljnog ili životinjskog porekla, kao i mesni ekstrakt ili bujon.

Pri proizvodnji umaka od povrća, kečapa i srodnih proizvoda mogu se koristiti aditivi navedeni u sledećoj tabeli:

Vrsta aditiva

Najveća dozvoljena količina

AROME:

- prirodne i prirodno identične

BOJE:

- prirodne

ANTIOKSIDANSI:

- limunska kiselina

- askorbilpalmitat

- tokoferol

do 0,5 g/kg

- butilhidroksianisol

do 0,2 g/kg

- butilhidroksitoluen, propil, oktil i dodecil-golat do 0,1 g/kg (pojedinačno ili u kombinaciji)

KISELINE:

- sirćetna kiselina

- L-vinska kiselina

- limunska kiselina

POJAČIVAČI UKUSA:

- mononatrijum-glutaminat do 0,20 g/kg proizvoda

- ribonukleotidi do 0,5 g/kg proizvoda

SOLI:

- pirofosfati K i Na do 600 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji)

EMULGATORI, STABILIZATORI I ZGUŠNJIVAČI:

- mono i digliceridi masnih kiselina eksterifikovanih jednom organskom kiselinom (sirćetnom, mlečnom, limunskom) do 10 g/kg (pojedinačno ili u kombinaciji)

- saharogliceridi do 10 g/kg (pojedinačno ili u kombinaciji)

- kalijumove i natrijumove soli alginske kiseline do 20 g/kg (pojedinačno ili u kombinaciji)

- natrijum-kazeinat do 16 g/kg

- agar-agar do 20 g/kg

- karegenani do 20 g/kg

- guar guma do 20 g/kg

- tragakant guma do 20 g/kg

- brašno endosperma semena rogača do 20 g/kg (pojedinačno ili u kombinaciji)

- gumiaraoika do 20 g/kg

- pektin do 20 g/kg

- dekstrini do 50 g/kg

- modifikovani skrobovi do 50 g/kg (pojedinačno ili u kombinaciji)

- ksantan guma do 5 g/kg

KONZERVANSI:

- | | |
|---|---|
| - sorbinska i benzoeva kiselina i njihove K i Na soli | do 2 g/kg (pojedinačno ili u kombinaciji) |
| - natrijum-metabisulfit | do 140 mg/kg proizvoda |

Član 223

Umak od povrća mora ispunjavati sledeće uslove:

- 1) da ima ukus, miris i boju svojstvene povrću od koga je proizveden;
- 2) da je kašaste do guste konzistencije, sa vidljivim delićima povrća ili bez njih;
- 3) da nije zagoreo i da ne pokazuje znake fermentacije;
- 4) da ne sadrži manje od 5% suve materije koja potiče od povrća;
- 5) da ne sadrži više od 0,05% pepela nerastvorljivog u HCl, osim umaka od povrća sa pečurkama i umaka od rena, kod kojih sadržaj pepela nerastvorljivog u HCl ne sme prelaziti 0,1%;
- 6) da umak od povrća sa renom, crnim lukom ili belim lukom ne sadrži više od 0,1% sumpor-dioksida (SO₂);
- 7) da ne sadrži strane primese.

Član 224

(Brisan)

Član 225

Kečap se može proizvoditi od različitih vrsta povrća, a mora ispunjavati sledeće uslove:

- 1) da su mu ukus, miris i boja svojstveni povrću od koga je proizveden;
- 2) da je umereno guste, homogene i glatke konzistencije, bez vidljivih delića povrća;
- 3) da ne sadrži strane primese;
- 4) da nije zagoreo i da ne pokazuje znakove fermentacije;
- 5) da sadrži najmanje 5% (m/m) suve materije koja potiče iz povrća, osim kečapa od paradajza koji mora sadržavati najmanje 8% (m/m) suve materije poreklom od paradajza;
- 6) da sadrži najviše 0,05% pepela nerastvorljivog u HCl.

Član 226

Pri proizvodnji proizvoda srodnih umaku od povrća i kečapu, proizvođač je dužan da sačini proizvođačku specifikaciju.

Član 227

Deklaracija za umake od povrća i kečape mora, pored podataka iz člana 4 ovog pravilnika, da sadrži i podatke o ukupnoj suvoj materiji.

Ako je pri proizvodnji umaka od povrća, kečapa i srodnih proizvoda upotrebljeno više vrsta povrća, one se moraju navesti u deklaraciji po opadajućem redosledu zastupljenosti.

10. Ostali proizvodi od povrća

Član 228

Za gotova jela (pire u pahuljicama, krompir-pire), čips i druge proizvode, proizvođači su dužni da donesu proizvođačku specifikaciju pre početka proizvodnje.

Član 228a

Pri proizvodnji proizvoda iz člana 228 ovog pravilnika mogu se upotrebiti ekstrakti začina i aditivi navedeni u sledećoj tabeli:

Vrsta aditiva	Najveća dozvoljena količina
EMULGATORI:	
- monogliceridi masnih kiselina	do 1%
- natrijum-alginat	do 1%
- natrijum-kazeinat	do 1,6%
ANTIOKSIDANSI:	
- limunska kiselina	
- askorbilpalmitat	do 0,5 g/kg
- tokoferol	do 0,2 g/kg
- butilhidroksianisol	do 0,1 g/kg (pojedinačno ili u kombinaciji)
- butilhidroksitoluen	
- propil, aktil i dodecil-galat	do 0,1 g/kg
SOLI:	
- rofosfati K i Na	do 600 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji)
KONZERVANSI:	
- natrijum-metabisulfit	do 140 mg/kg
BOJILA:	
- prirodne boje	
AROME:	
- prirodne i prirodno identične	

U proizvodima iz člana 228 ovog pravilnika količina sumpor-dioksida (SO₂) ne sme prelaziti 250 mg/kg.

IV Proizvodi od pečurki

Čl. 229-244

(Prestalo da važi)

V Pektinski preparati

Član 245

Pektinski preparati su prirodna sredstva za želiranje koja služe kao pomoćna sredstva za proizvodnju želiranih proizvoda.

Član 246

Pektinski preparati se stavljaju u promet kao pektin u prahu ili kao pektinski ekstrakt.

Član 247

Pektin u prahu koji se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće uslove:

- 1) da je praškaste konzistencije i bleđožute do otvoreno mrke boje;
- 2) da stepen želiranja iznosi najmanje 100% po Tarr-Beaker-y (SAG-metoda);
- 3) da ne sadrži više od 8% vode.

Član 248

Pektinski ekstrakt mora ispunjavati sledeće uslove:

- 1) da je viskozan i opalescentan rastvor bleđo-žute do otvoreno mrke boje;
- 2) da je stepen želiranja najmanje 80% po Tarr-Beaker-y (SAG-metoda);
- 3) da sadrži najmanje 2% pektina izraženog kao kalcijum pektinat;
- 4) da sadrži najmanje 7% suve materije.

Član 249

Pektinski preparati se stavljaju u promet samo u originalnom pakovanju, i to u ambalaži koja ne propušta vodu.

Deklaracija za pektinske preparate mora sadržati i podatak o stepenu želiranja po Tarr-Beaker-y (SAG-metoda), kao i uputstvo za upotrebu.

VI Prelazne i završne odredbe

Član 250

Odredbe ovog pravilnika ne odnose se na proizvode proizvedene pre dana početka njegovog primenjivanja.

Član 251

Danom početka primenjivanja ovog pravilnika prestaju da važe odredbe čl. 303 do 449 Pravilnika o kvalitetu voća, povrća i pečurki i proizvoda od voća, povrća i pečurki ("Službeni list SFRJ", br. 27/64, 32/64, 25/65, 27/68 i 10/71), čije se odredbe primenjuju kao odredbe Pravilnika o kvalitetu voća, povrća i pečurki i proizvoda od voća, povrća i pečurki ("Službeni list SFRJ", br. 13/78).

Član 252

Ovaj pravilnik primenjivaće se po isteku šest meseci od dana objavljivanja u "Službenom listu SFRJ".

Član 253

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

Samostalni član Pravilnika o izmenama i dopunama
Pravilnika o kvalitetu proizvoda od voća, povrća i pečurki i
pektinskih preparata
(“Sl. list SFRJ”, br. 74/90)

Član 39

Ovaj pravilnik stupa na snagu po isteku tri meseca od dana objavljivanja u "Službenom listu SFRJ".

Samostalni član Pravilnika o dopuni

Pravilnika o kvalitetu proizvoda od voća, povrća i pečurki i
pektinskih preparata

("Sl. list SRJ", br. 58/95)

Član 2

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