

На основу члана 55. став 2. Закона о безбедности хране („Службени гласник РС”, број 41/09),

Министар пољопривреде и заштите животне средине доноси

**ПРАВИЛНИК
О КВАЛИТЕТУ ВОЋНИХ ЦЕМОВА, ЖЕЛЕА, МАРМЕЛАДЕ, ПЕКМЕЗА
И ЗАСЛАЂЕНОГ КЕСТЕН ПИРЕА**

Овај правилник објављен је у ” Службеном гласнику РС“, број 101/2015 године од 8. децембра 2015. године

I. УВОДНЕ ОДРЕДБЕ

Предмет уређења

Члан 1.

Овим правилником ближе се прописују услови у погледу квалитета воћних џемова, екстра џемова, желеа, екстра желеа, мармеладе, желе мармеладе, домаће мармеладе, заслађеног кестен пиреа и пекмеза (у даљем тексту: производи) и сродних производа, и то за: категоризацију и назив производа; физичка, хемијска и сензорска својства, као и састав производа; физичка, хемијска, сензорска својства сировина, као и врсту и количину сировина, додатака и других састојака које се употребљавају у производњи производа; методе испитивања квалитета производа; елементе битних технолошких поступака који се примењују у производњи и преради производа; декларисање, као и додатни захтеви за означавање производа.

Одредбе овог правилника не примењују се на производе који су намењени за производњу пекарских производа, колача или кекса.

Значење израза

Члан 2.

Поједини изрази употребљени у овом правилнику имају следеће значење:

1) *воће* су свежи, здрави плодови, који нису захваћени процесом кварења и садрже све битне састојке и који су довољно зрели за употребу након чишћења, одстрањивања оштећених делова, петелки, коштица и осталог. У воће се убраја и парадајз, јестиви делови стабла рабарбаре, шаргарепа, слатки кромпир, краставац, бундева, диње, лубенице, као и ђумбир који представља јестив корен биљке ђумбир у свежем или конзервисаном стању, који може бити сушен или конзервисан у сирупу;

2) *воћна пулпа* су јестиви делови целих плодова воћа, по потреби без коре, љуске, семенки, коштица и сличног, који могу бити нарезани, сечени или пресовани, али не пасирани у кашу;

3) *воћна каша/пире* су јестиви делови целих плодова воћа, по потреби без коре, љуске, семенки, коштица и сличног, који су прерађени у кашу пасирањем или сличним поступком;

4) *водени екстракт воћа* је производ који, узевши у обзир губитке до којих долази приликом правилне прераде, садржи све у води растворљиве састојке воћа;

5) *сродни производи* јесу производи чији се називи не наводе у овом правилнику, а који су по начину производње и особинама слични одговарајућим производима класификованим у складу са овим правилником, као што су намази од воћа и поврћа.

Произвођачка спецификација

Члан 3.

Субјект у пословању храном пре почетка производње доноси произвођачку спецификацију за сродне производе у складу са законом којим се уређује безбедност хране.

Произвођачка спецификација из става 1. овог члана садржи: евиденциони број, датум доношења, назив производа и трговачко име (ако га производ има), кратак опис технолошког поступка производње, основне захтеве квалитета, извештај о извршеном испитивању квалитета (физичка, хемијска и сензорска својства), датум почетка производње, као и податке из декларације.

II. УСЛОВИ У ПОГЛЕДУ КВАЛИТЕТА ПРОИЗВОДА

1. Назив производа

Члан 4.

Производи се стављају у промет под следећим називима:

- 1) „џем”;
- 2) „екстра џем”;
- 3) „желе”;
- 4) „екстра желе”;
- 5) „мармелада”;
- 6) „желе мармелада”;
- 7) „домаћа мармелада”;
- 8) „заслађени кестен пире”;
- 9) „пекмез”.

2. Општи захтеви квалитета

Члан 5.

Производи из члана 4. тач. 1), 2), 3), 4), 5), 6), 8) и 9) овог правилника морају да садрже најмање 60% растворљиве суве материје одређене рефрактометром, осим производа код којих је шећер делимично или у потпуности замењен заслађивачима.

Производ из члана 4. тачка 7) овог правилника мора да садржи најмање 67% растворљиве суве материје одређене рефрактометром, осим производа код кога је шећер делимично или у потпуности замењен заслађивачима.

3. Посебни захтеви квалитета

Захтеви квалитета за џем

Члан 6.

Џем је производ одговарајуће желиране конзистенције, произведен од шећера, воћне пулпе и/или воћне каше/пиреа добијене од једне или више врста воћа и воде.

Џем од цитруса може да се производи од целих плодова, сечених на комадиће и/или резанце.

Количина воћне пулпе и/или воћне каше/пиреа употребљена за производњу 1.000 g коначног производа не може бити мања од 350 g за све врсте воћа, осим за:

- 1) црвену рибизлу, јаребику (*Sorbus aucuparia*), пасји трн (*Hippophae rhamnoides*), црну рибизлу, шипурак и дуњу, 250 g;
- 2) ђумбир, 150 g;
- 3) индијски орах или *cashew* јабуку (*Anacardium occidentale*) 160 g;
- 4) маракују (*Passiflora edulis*), 60 g.

Захтеви квалитета за екстра џем

Члан 7.

Екстра џем је производ одговарајуће желиране конзистенције, произведен од шећера, неконцентрисане воћне пулпе једне или више врста воћа и воде.

Екстра џем од шипурка, малина, купина, црних и црвених рибизли и боровница без семенки, може бити произведен у целини или делимично од неконцентрисане воћне каше/пиреа.

Екстра џем од цитруса може да се производи од целих плодова, сечених на комадиће и/или резанце.

У производњи екстра џема није дозвољено мешање следећих врста воћа с другим воћем: јабуке, крушке, шљиве, диње, лубенице, грожђа, бундеве, краставца и парадајза.

Количина воћне пулпе употребљена за производњу 1.000 g готовог производа, не може бити мања од 450 g за све врсте воћа, осим за:

- 1) црвену рибизлу, јаребику (*Sorbus aucuparia*), пасји трн (*Hippophaerhamnoides*), црну рибизлу, шипурак и дуњу, 350 g;
- 2) ђумбир, 250 g;
- 3) индијски орах или *cashew* јабуку (*Anacardium occidentale*) 230 g;
- 4) маракују (*Passiflora edulis*), 80 g.

Захтеви квалитета за желе

Члан 8.

Желе је производ одговарајуће желиране конзистенције, произведен од воћног сока и/или воденог екстракта једне или више врста воћа и шећера.

Количина воћног сока и/или водених екстраката, употребљена за производњу 1.000 g коначног производа не може бити мања од количине

прописане за производњу џема. Ове количине су израчунате након одузимања масе воде која је била употребљена за производњу воденог екстракта.

Захтеви квалитета за екстра желе

Члан 9.

Екстра желе је производ одговарајуће желиране конзистенције, произведен од воћног сока и/или воденог екстракта једне или више врста воћа и шећера.

Количина воћног сока и/или водених екстраката употребљених за производњу 1.000 g коначног производа, не може бити мања од количине прописане за производњу екстра џема. Ове количине су израчунате након одузимања масе воде која је била употребљена за производњу водених екстраката.

У производњи екстра желеа није дозвољено мешање следећих врста воћа са другим воћем: јабуке, крушке, шљиве, диње, лубенице, грожђа, бундеве, краставаца и парадајза.

Захтеви квалитета за мармеладу

Члан 10.

Мармелада је производ одговарајуће желиране конзистенције, произведен од једне или више врста производа од цитрус воћа: воћне пулпе, воћне каше, воћног сока, воденог екстракта, коре, шећера и воде.

Количина цитрус воћа употребљеног за производњу 1.000 g готовог производа не може бити мања од 200 g, од чега најмање 75 g мора бити од унутрашњег дела плода (ендокарпа).

Желе мармелада

Члан 11.

Назив „желе мармелада” може да се користи за производ који не садржи нерастворљиве састојке, осим малих количина фино уситњене коре.

Захтеви квалитета за домаћу мармеладу

Члан 12.

Домаћа мармелада је производ одговарајуће желиране конзистенције, произведен од воћне каше/пиреа једне или више врста континенталног воћа, воде и шећера.

Количина воћне каше/пиреа употребљена за производњу 1.000 g готовог производа не може бити мања, и то за:

- 1) вишњу-мараску, 350 g;
- 2) шљиву пожегачу, шипурак и грожђе, 500 g;
- 3) вишњу, шљиву, купину, рибизлу и дрењину, 600 g;
- 4) јабуку, крушку, кајсију, брусницу, малину, боровницу и огрозд,
700 g;
- 5) јагоду, брескву, трешњу и шљиву ценарику, 800g.

Захтеви квалитета за заслађени кестен пире

Члан 13.

Заслађени кестен пире је производ одговарајуће конзистенције, добијен мешањем воде, шећера и најмање 380 g кестен пиреа (биљне врсте *Castanea sativa*) на 1.000 g готовог производа.

Захтеви квалитета за пекмез

Члан 14.

Пекмез је производ одговарајуће згуснуте конзистенције, произведен укувавањем воћне пулпе и/или воћне каше/пиреа једне или више врста воћа, са или без додатка шећера.

Количина шећера коју је дозвољено додати у пекмез износи највише до 25% у односу на укупну количину воћа.

Члан 15.

Производи могу бити произведени од више врста воћа, при чему се минималан удео појединачних врста воћа прописан у чл. од 6. до 12. овог правилника смањује пропорционално, у зависности од употребљених удела појединачних врста воћа, изражених у процентима.

4. Сировине, додаци и други састојци које се користе у производњи

Сировине које се користе у производњи

Члан 16.

Сировине које се користе у производњи производа су: воће, воћна пулпа, воћна каша/пире, водени екстракт воћа и шећери.

Поступци прераде сировина

Члан 17.

Воће, воћна пулпа, воћна каша/пире и водени екстракт воћа, могу се прерађивати на следеће начине:

- 1) загревањем, хлађењем или смрзавањем;
- 2) лиофилизацијом (сушењем након замрзавања у вакууму);
- 3) концентровањем, до нивоа који је технолошки могућ;
- 4) конзервисањем сумпор-диоксидом или његовим солима, као помоћним средством у преради, уз изузетак сировина које се користе за производњу „екстра” производа, под условом да није прекорачена дозвољена количина сумпор-диоксида у складу са прописима којим се уређује употреба прехранбених адитива.

Кајсије и шљиве које се користе за производњу цема могу се третирати и другим поступцима сушења, осим поступка сушења лиофилизацијом.

Кора цитруса може бити конзервисана у сланом раствору.

Члан 18.

Шећери који могу да се употребе у производњи производа и сродних производа, а произведени су у складу са прописима који уређују њихов квалитет су:

- 1) шећери (сахароза) (полубели, бели, екстра бели и смеђи);
- 2) шећерни раствор;
- 3) инвертни шећерни раствор;
- 4) инвертни шећерни сируп;
- 5) глукозни сируп;
- 6) сушени глукозни сируп;
- 7) декстроза (монохидрат и анхидрована);
- 8) фруктоза;
- 9) фруктозни сируп;
- 10) шећери екстраховани из воћа.

Састојци који се могу додавати при производњи

Члан 19.

Производима се могу додавати следећи састојци:

- 1) мед, чији је квалитет уређен прописом о квалитету и другим захтевима за мед - у све производе као потпуна или делимична замена за шећер;
- 2) воћни сок - само у џем;
- 3) воћни сок од цитруса, у производе произведене од других врста воћа - само у џем, екстра џем, желе и екстра желе;
- 4) сок од црвеног воћа - само у џем и екстра џем произведен од шипурка, јагоде, малине, огрозда, црвене рибизле, шљиве и рабарбаре;
- 5) сок од цвекле - само у џем и желе произведен од јагоде, малине, огрозда, црвене рибизле и шљиве;
- 6) етерична уља цитруса - само у мармеладу и желе мармеладу;
- 7) јестива уља и масти као средства против пењења - у све производе;
- 8) пектин у течном стању - у све производе;
- 9) кора цитруса - у џем, екстра џем, желе и екстра желе;
- 10) листови биљке *Pelargonium odoratissimum* - у џем, екстра џем, желе и екстра желе, који су произведени од дуње;
- 11) алкохолна пића, вино и ликерско вино, језграсто воће, ароматично биље, зачини, ванила и екстракт ваниле - у све производе;
- 12) ванилин - у све производе.

Употреба адитива у производима

Члан 20.

У производњи производа могу се користити витамини и минерали, боје, заслађивачи и други адитиви, у складу са прописом којим се уређују прехранбени адитиви и прописом којим се уређује декларисање, означавање и рекламирање хране.

Ако је остатак сумпор-диоксида у производу већи од 10 mg/kg, његов садржај мора бити наведен у листи састојака у складу са прописима којим се уређују декларисање, означавање и рекламирање хране.

5. Методе испитивања квалитета

Члан 21.

Усаглашеност производа са захтевима за квалитет прописаним овим правилником, утврђује се валидираним и међународно признатим методама.

6. Декларисање и означавање

Члан 22.

Производи који се стављају у промет, морају да буду декларисани и означени у складу са овим правилником и прописом којим се уређује декларисање, означавање и рекламирање хране.

Члан 23.

Називи производа примењују се и користе у промету само за производе прописане овим правилником.

Називи производа из члана 4. овог правилника могу се додати уз назив других производа, а које није могуће заменити са производима прописаним овим правилником, за њихово означавање.

7. Додатни захтеви за означавање производа

Члан 24.

Називи производа морају се допунити називима употребљених врста воћа (једне или више врста воћа), по опадајућем редоследу, а на основу масе употребљених сировина.

Ако је производ произведен од три или више врста воћа, употребљене врсте воћа у називу производа могу се заменити речима: „мешано воће” или сличним речима, или навођењем броја врста употребљеног воћа.

Члан 25.

На декларацији производа мора бити наведен удео воћа речима: „произведено од ... g воћа на 100 g” готовог производа.

Ако се при производњи користи водени екстракт воћа, удео воћа се израчунава одузимањем масе воде коришћене за припрему воденог екстракта.

Члан 26.

На декларацији производа мора бити наведена укупна количина шећера речима: „укупни шећери ... g на 100 g”.

Наведена вредност представља вредност одређену рефрактометром на 20⁰С у готовом производу, уз толеранцију ± 3 рефрактометријска степена.

На декларацији није потребно навести садржај шећера уколико је наведен нутритивни састав у складу са прописом којим се уређује означавање хранљивих вредности упаковане хране.

Члан 27.

Наводи из члана 25. и члана 26. став 1. овог правилника морају се налазити у истом видном пољу као и назив производа.

III. ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Престанак важења ранијег прописа

Члан 28.

Даном почетка примене овог правилника престаје да важи Правилник о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата („Службени лист СФРЈ”, бр. 1/79, 20/82, 39/89 - др.правилник, 74/90 и 46/91 - др. правилник, „Службени лист СРЈ”, бр. 33/95 - др. правилник и 58/95 „Службени лист СЦГ”, бр. 56/03 - др. правилник, 4/04 - др. правилник и 12/05 - др. правилник и „Службени гласник РС”, бр. 43/13 и 72/14 – др. правилник), у делу који се односи на џем, мармеладу, пекмез и воћни желе.

Ступање на снагу

Члан 29.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном гласнику Републике Србије”, а примењује се по истеку девет месеци од дана ступања на снагу овог правилника.

Број:110-00-00264/2015-09

МИНИСТАР

У Београду, 23. новембра 2015. године

проф. др Снежана Богосављевић Бошковић

