

Pravilnik o kvalitetu i drugim zahtevima za jestive pečurke i proizvode od jestivih pečuraka

("Sl. list SCG", br. 31/2003, 56/2003 – dr. pravilnik i 4/2004 – dr. pravilnik)

Sadržaj

I Osnovne odredbe

II Pečurke

III Proizvodi od jestivih pečuraka

IV Prelazne i završne odredbe

I Osnovne odredbe

Član 1

Ovim pravilnikom propisuju se kvalitet i drugi zahtevi koji za jestive pečurke i proizvode od jestivih pečuraka moraju biti ispunjeni u proizvodnji i prometu.

Član 2

Za proizvode od jestivih pečuraka za koje ovim pravilnikom nisu propisani kvalitet i drugi zahtevi, kao ni zahtevi za očuvanje kvaliteta, važe zahtevi propisani ovim pravilnikom za grupu srodnih proizvoda iz ovog pravilnika.

Za proizvode od jestivih pečuraka za koje ovim pravilnikom nisu propisani kvalitet i drugi zahtevi, kao i za proizvode za koje je ovim pravilnikom izričito propisano, proizvođač je dužan da donese proizvođačku specifikaciju.

Proizvođačka specifikacija mora da sadrži kratak opis tehnološkog postupka proizvodnje proizvoda, osnovne zahteve kvaliteta, izveštaj o izvršenom ispitivanju zahteva kvaliteta (zdravstvena ispravnost, senzorne, fizičke i hemijske karakteristike) i podatke iz deklaracije navedene u čl. 3 i 4 ovog pravilnika.

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

- 1) evidencijski broj proizvođačke specifikacije;
- 2) datum donošenja proizvođačke specifikacije;
- 3) datum početka proizvodnje prema proizvođačkoj specifikaciji;
- 4) datum izvršenog ispitivanja zahteva kvaliteta utvrđenih u proizvođačkoj specifikaciji.

Član 3

Sveže jestive pečurke stavljaju se u promet kao neupakovane ili upakovane.

Sveže jestive pečurke koje se stavljaju u promet kao upakovane moraju na originalnom pakovanju imati deklaraciju koja sadrži sledeće podatke.

- 1) naziv jestive pečurke (narodni i naučni);
- 2) firmu i sedište ili ime proizvođača, odnosno ime lica koje je upakovalo sveže jestive pečurke;
- 3) datum proizvodnje i rok upotrebe ili oznaku "upotrebljiv do" (za proizvode sa rokom trajanja do deset dana ili tri meseca upisuju se dan i mesec, a za proizvode sa rokom trajanja preko tri meseca – mesec i godina);
- 4) klasu kvaliteta, ako je to ovim pravilnikom predviđeno;
- 5) neto količinu jestivih pečuraka;
- 6) druge podatke od interesa za potrošača.

Sveže jestive pečurke koje se stavljaju u promet u rasutom stanju moraju na ambalaži iz koje se prodaju da sadrže podatke iz stava 2 ovog člana.

Član 4

Svi proizvodi od jestivih pečuraka koji se stavljaju u promet u originalnom pakovanju moraju na omotu, sudu ili etiketi imati deklaraciju, koja sadrži sledeće podatke:

- 1) naziv proizvoda i njegovo trgovačko ime ako ga proizvod ima;
- 2) naziv i sedište, odnosno adresu proizvođača. Za uvozne proizvode navodi se zemlja u kojoj je nastao proizvod ("proizvedeno u") i zemlja iz koje je proizvod uvezen ("uvezeno iz");
- 3) datum proizvodnje i rok trajanja, odnosno podatak "upotrebljiv do" (za proizvode sa rokom trajanja do tri meseca upisuju se dan i mesec, a za proizvode preko tri meseca – mesec i godina);
- 4) klasu kvaliteta ako je to ovim pravilnikom predviđeno;
- 5) neto količinu (masa, zapremina) proizvoda;
- 6) spisak sastojaka proizvoda koji uključuje sve sastojke proizvoda (pod sastojcima se podrazumevaju i dodati aditivi) po opadajućem redosledu njihovih masa upotrebljenih pri proizvodnji. Spisku sastojaka treba da prethodi reč "sastojci".

Aditivi koji se dodaju proizvodima označavaju se u spisku sastojaka, u skladu sa Pravilnikom o kvalitetu i drugim zahtevima za aditive i njihove mešavine za prehrambene proizvode.

Arome koje se dodaju proizvodima označavaju se u spisku sastojaka, u skladu sa Pravilnikom o kvalitetu i drugim zahtevima za arome za prehrambene proizvode.

Količina sastojaka upotrebljena pri proizvodnji ili pri pripremi proizvoda mora se označiti u deklaraciji tog proizvoda (izuzimajući arome) kad se naziv sastojaka pojavljuje u nazivu proizvoda ili kad je sastojak naglašen u deklaraciji rečima, slikom ili grafikom.

Oznaka količine sastojka mora se pojaviti u nazivu proizvoda ili neposredno uz naziv proizvoda, ili u spisku sastojka pored sastojka o kome je reč;

- 7) energetska vrednost proizvoda izraženu u Kcal i KJ;
- 8) uslove čuvanja i skladištenja proizvoda;
- 9) uputstvo o načinu upotrebe, ako bez njega nije moguća pravilna upotreba proizvoda.

Podaci navedeni u stavu 1 tač. 1, 3 i 5 ovog člana moraju biti istaknuti u istom vidnom polju.

Deklaracija mora biti lako uočljiva, jasna, čitka i neizbrisiva.

Član 5

Ako neto količina proizvoda koji se stavlja u promet u originalnom pakovanju ne prelazi 50 g deklaracija mora da sadrži samo: naziv proizvoda, naziv i sedište proizvođača ili naziv onoga ko proizvod pakuje, neto količinu, datum proizvodnje i rok upotrebe ili oznaku "upotrebljiv do".

Član 6

Deklaracija ne sme da sadrži oznake (nazive, slike, crteže i sl.) koje potrošača mogu dovesti u zabludu u pogledu porekla, vrste i kvaliteta proizvoda.

Član 7

Jestive pečurke i proizvodi od jestivih pečuraka moraju se skladištiti, transportovati i čuvati na način propisan ovim pravilnikom, kojim se obezbeđuje očuvanje njihovog kvaliteta do momenta otvaranja u roku upotrebe.

II Pečurke

Član 8

Jestive pečurke, zavisno od načina proizvodnje, odnosno branja i prikupljanja, stavljaju se u promet u svežem stanju kao:

- 1) jestive gajene pečurke;
- 2) jestive samonikle pečurke.

Član 9

Pod jestivim gajenim pečurkama, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se sveža plodonosna tela jestivih gajenih pečuraka čije su vrste propisane u članu 11 ovog pravilnika, a namenjene su direktnoj potrošnji.

Pod jestivim samoniklim pečurkama, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se vrste propisane u članu 29 ovog pravilnika, a namenjene su direktnoj potrošnji.

Član 10

Jestive pečurke iz člana 8 ovog pravilnika koje se stavljaju u promet moraju ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da su normalno razvijene;
- 2) da su oblika karakterističnog za vrstu;
- 3) da su cele, ako to ovim pravilnikom nije drukčije propisano za pojedinu vrstu ili klasu;
- 4) da su svežeg izgleda;
- 5) da su zdrave, bez kvara uzrokovanog bolešću, insektima ili drugim parazitima i da nisu napadnute truležnim mikroorganizmima;
- 6) da su bez prisustva insekata ili drugih parazita;
- 7) da su bez stranih primesa, osim ostataka od materijala podloge kojom je obložena drška, i da su bez vidljivih tragova sredstava za tretiranje u toku rasta;
- 8) da su bez povećane spoljašnje vlažnosti;
- 9) da su bez stranog mirisa i ukusa;
- 10) da broj peteljki ne prelazi broj šešira.

Član 11

U grupu jestivih gajenih pečuraka spadaju sledeće pečurke:

- 1) *Agaricus bisporus* – šampinjon i druge vrste gajenog šampinjona;
- 2) *Pleurotus ostreatus* – bukovača i druge vrste gajene bukovače;
- 3) *Lentinus edodes* – shii – take;
- 4) *Coprinus comatus* – gajena velika gnojštarka;
- 5) *Agrocybe aegerita* – gajena jablanovača;
- 6) *Stropharia rugosoannulata* – gajena slamnatica;
- 7) *Flammulina velutipes* – baršunasta panjevčica;
- 8) *Ganoderma lucidum* – hrastova sjajnica;
- 9) *Auricularia* spp – judino uvo i druge vrste gajenog judinog uva;
- 10) *Tremella fuciformis* – srebrno uvo.

Član 12

Pod gajenim šampinjonom (*Agaricus bisporus*), u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se plodonosno telo gajene jestive pečurke, koje se sastoji od šešira i drške kao jestivih delova.

Šampinjon koji se stavlja u promet mora ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da je šešir u optimalnoj zrelosti zatvoren ili neznatno otvoren, oblika, polulopte prečnika od 1,5 cm do 10 cm;
- 2) da je boja šešira bela, krembela, odnosno svetlosmeđa, zavisno od soja;
- 3) da je meso šešira čvrsto i da na preseku ima svež izgled;
- 4) da je drška bele boje, glatka i bez ostataka micelijuma;
- 5) da su listići, ako je šešir neznatno otvoren, blago ružičasti;

6) da su miris i ukus plodonosnog tela karakteristični za šampinjon.

Član 13

Šampinjon se prema kvalitetu razvrstava u tri klase: I, II i III, a u promet se stavlja kao: šampinjon sa sečenom drškom, sitni, srednji ili krupni, u skladu sa članom 15 ovog pravilnika.

Član 14

Pod šampinjonom sa sečenom drškom, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se plodonosno telo pečurke koje se sastoji od šešira i drške koja nije duža od 70% (m/m) prečnika šešira.

Šampinjon sa sečenom drškom koji se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da sadržaj ukupnih stranih primesa nije veći od 1% (m/m), računato na masu proizvoda;
- 2) da sadržaj mineralnih materija nerastvorljivih u 10% (m/m) hlorovodonične kiseline nije veći od 0,5% (m/m), računato na masu proizvoda;
- 3) da masa insektima napadnutih plodova nije veća od 1% (m/m).

Član 15

Šampinjon, zavisno od krupnoće (kalibraže), stavlja se u promet kao:

- 1) sitni – sa prečnikom šešira od 15 do 30 mm;
- 2) srednji – sa prečnikom šešira od 30 do 50 mm;
- 3) krupni – sa prečnikom šešira iznad 50 mm.

Član 16

U klasu I spada plodonosno telo šampinjona odličnog kvaliteta, koje po obliku, izgledu, razvijenosti i boji mora odgovarati karakteristikama soja. Šampinjon klase I mora u jedinici pakovanja biti potpuno zatvorenog šešira i ujednačen po krupnoći.

Dozvoljava se da najviše 10% od mase pečuraka odstupa od zahteva naznačenog za kalibražu računato na deklarisanu masu.

Šampinjon klase I mora biti bez površinskih nedostataka koji utiču na kvalitet i opšti izgled plodonosnog tela.

Šampinjon iz st. 1 i 2 ovog člana, kod kojeg odstupanje u pogledu kalibraže nije veće od 3% u odnosu na neto masu proizvoda i potpuno je bez primesa, može se označiti i staviti u promet kao šampinjon ekstra klase.

Član 17

U klasu II spada šampinjon dobrog kvaliteta, koji po obliku, izgledu, razvijenosti i boji mora odgovarati karakteristikama soja. Šampinjon klase II mora u jedinici pakovanja biti potpuno zatvorenog šešira i ujednačen po krupnoći.

Dozvoljava se da najviše 10% od mase pečuraka odstupa od zahteva naznačenog za kalibražu.

U jedinici pakovanja može biti do 10% plodova za neznatno otvorenim šeširom, računato na deklarisanu masu.

Šampinjon klase II može pokazivati sledeće nedostatke, ako oni ne utiču na opšti izgled, kvalitet i očuvanje proizvoda:

- 1) neznatne nedostatke u obliku;
- 2) neznatne nedostatke u boji;
- 3) neznatne površinske mane.

Član 18

U klasu III spada šampinjon koji se po kvalitetu ne može uvrstiti u klase I ili II, ali odgovara zahtevima iz člana 12 ovog pravilnika, pod uslovom da su očuvane osnovne karakteristike soja, kvaliteta i izgleda.

Šampinjon klase III može pokazivati sledeće nedostatke:

- 1) neznatne mane u pogledu oblika, boje i izgleda na površini šešira;
- 2) neznatna nagnječenja plodova.

Šampinjon klase III ne mora biti kalibrisan, a može da sadrži i više od 10% plodova sa otvorenim šeširom, računato na masu proizvoda.

Član 19

Pod gajenom bukovačom (*Pleurotus* sp.), u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se plodonosno telo jestive gajene pečurke, koje se sastoji od šešira i drške kao jestivih delova.

Bukovača koja se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je šešir u optimalnoj zrelosti malo ulegnut, iznad drške prečnika od 3 cm do 15 cm, i crnkaste, sivkaste ili žućkaste boje;
- 2) da je obod šešira blago savijen nadole;
- 3) da je drška kratka, bele boje i bez ostatka micelijuma;
- 4) da je meso šešira bele boje i čvrsto;
- 5) da su miris i ukus plodonosnog tela karakteristični za gajenu bukovaču.

Član 20

Pod gajenom shii-take (*Lentinus edodes*), u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se plodonosno telo jestive gajene pečurke, koja se sastoji od šešira i drške kao jestivih delova.

Shii-take pečurka koja se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je šešir crvenkastosmeđast, prečnika od 3 cm do 15 cm;
- 2) da su miris i ukus plodonosnog tela karakteristični za shii-take.

Član 21

Pod gajenom velikom gnojištarkom (*Coprinus comatus*), u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se plodonosno telo jestive gajene pečurke, koje se sastoji od šešira i drške od kojih je samo šešir jestivi deo.

Velika gnojištarka koja se stavlja u promet, mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je šešir srazmerno visok i cilindričan, a tokom čuvanja malo otvoren (slično izduženom zvonu), prečnika od 3 cm do 5 cm;
- 2) da je meso šešira bele boje, tanko, bez mirisa i ukusa.

Član 22

Pod gajenom jablanovačom (*Agrocybe aegerita*), u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se plodonosno telo jestive gajene pečurke, koje se sastoji od šešira i drške u dužini od 1 cm do 2 cm kao jestivih delova.

Jablanovača koja se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je šešir prečnika od 3 cm do 10 cm, mesnat i blago konveksan;
- 2) da je meso šešira bele boje, a drška smeđasta;
- 3) da su miris i ukus plodonosnog tela karakteristični za gajenu jablanovaču.

Član 23

Pod gajenom slamnaticom (*Stropharia rugosoannulata*), u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se plodonosno telo jestive gajene pečurke, koje se sastoji od šešira i drške kao jestivih delova.

Slamnatica koja se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je šešir mesnat, konveksnog oblika prečnika od 3 cm do 12 cm, žutosmeđ do sivosmeđ;
- 2) da je meso šešira bele boje, a ispod kože bleđožuto;
- 3) da je drška puna, beličasta, ili beličastosmeđasta i čvrsta;
- 4) da su miris i ukus plodonosnog tela karakteristični za gajenu slamnaticu.

Član 24

Pod gajenom baršunastom panjevčicom (*Flammulina velutipes*), u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se plodonosno telo jestive gajene pečurke, koja se sastoji od malog šešira i dugačke drške kao jestivih delova.

Baršunasta panjevčica koja se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je šešir prečnika od 1 cm do 3 cm bele do žućkastonarandžasta boje;
- 2) da je drška duga do 15 cm belo do žućkastosmeđe boje;
- 3) da su miris i ukus karakteristični za gajenu baršunastu panjevčicu.

Član 25

Pod gajenom hrastovom sjajnicom (*Ganoderma lucidum*), u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se plodonosno telo jestive gajene pečurke, koje se sastoji od šešira i drške kao jestivih delova.

Upotrebljava se u obliku čajeva i različitih tinktura.

Hrastova sjajnica koja se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je šešir bubrežastog oblika, drvenaste teksture, prečnika od 5 cm do 20 cm tamnocrvene, žutobraon, do tamnobraon boje;
- 2) da je drška duga do 10 cm a debela od 0,5 cm do 5 cm, braon do tamnobraon boje;
- 3) da su miris i ukus karakteristični za gajenu hrastovu sjajnicu.

Član 26

Pod judinim uvom (*Auricularia* spp.), u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se plodonosno telo jestive gajene pečurke, koje se sastoji od šešira bez drške kao jestivog dela.

Judino uvo koje se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je šešir nepravilnog oblika ušne školjke prečnika od 2 cm do 15 cm, sivobraon do tamnobraon boje;
- 2) da je meso želatinozne sturkture i elastično;
- 3) da su miris i ukus karakteristični za judino uvo.

Član 27

Pod srebrnim uvom (*Tremella fuciformis*), u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se plodonosno telo jestive gajene pečurke, koje se sastoji od šešira bez drške kao jestivog dela.

Srebrno uvo koje se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je šešir nepravilnog oblika ušne školjke a starenjem podseća na cvet hrizanteme, prečnika do 25 cm, srebrnobeke do svetložute boje;
- 2) da je meso želatinozne teksture i elastično;
- 3) da su miris i ukus karakteristični za srebrno uvo.

Član 28

Zabranjeno je branje i sakupljanje samoniklih jestivih pečuraka uz saobraćajnice i u industrijskim naseljima.

Član 29

U grupu jestivih samoniklih pečuraka spadaju sledeće pečurke:

- 1) *Pleurotus ostreatus* – bukovača i druge vrste samoniklih bukovača;
- 2) *Coprinus comatus* – samonikla velika gnojištarka;
- 3) *Agrocybe aegerita* – samonikla jablanovača;
- 4) *Agaricus campester* – samonikla rudnjača (livadna pečurka), *Agaricus silvaticus* i drugi jestivi šampinjoni;
- 5) *Boletus edulis* – vrganj i druge vrste samoniklih jestivih vrganja;
- 6) *Cantharellus cibarius* – samonikla lisičarka;
- 7) *Tuber melanosporum* – samonikla crna gomoljača (crni tartuf);

- 8) *Tuber magnatum* – samonikla bela gomoljača (beli tartuf);
- 9) *Morchella esculenta* – smrčak i druge vrste samoniklih smrčaka;
- 10) *Macrolepiota procera* – velika sunčanica;
- 11) *Clitocybe gibba* – smeđasta grmača;
- 12) *Craterellus cornucopioides* – mrka trubača;
- 13) *Amanita caesarea* – blagva;
- 14) *Marasmius oreades* – vilin karanfilčići“;
- 15) *Lactarius deliciosus* – rujnica;
- 16) *Russula virescens* – rusula i druge jestive rusule.

Član 30

Pod samoniklom bukovačom (*Pleurotus* sp.), u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se plodonosno telo jestive samonikle pečurke, koja se sastoji od šešira i drške kao jestivih delova.

Samonikla bukovača koja se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je šešir u optimalnoj zrelosti ekscentričan u odnosu na dršku, prečnika od 5 cm do 20 cm, iznad drške malo ulegnut i gladak, crnkast, sivkast ili žućkast;
- 2) da je drška ekscentrično postavljena u odnosu na šešir, kratka, puna, bele boje;
- 3) da je meso šešira bele boje i čvrsto;
- 4) da je miris plodonosnog tela prijatan, a ukus karakterističan za samoniklu bukovaču.

Član 31

Pod samoniklom velikom gnojištarkom (*Coprinus comatus*), u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se plodonosno telo jestive samonikle pečurke, koja se sastoji od šešira kao jestivog dela.

Samonikla velika gnojištarka koja se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je šešir cilindričnog oblika, prečnika od 3 cm do 5 cm i da se u toku čuvanja malo otvori;
- 2) da je meso šešira na preseku tanko i bele boje;
- 3) da je miris plodonosnog tela prijatan, a ukus karakterističan za samoniklu veliku gnojištarku.

Meso šešira velike samonikle gnojištarke je nejestivo kad listići dobiju crvenu boju.

Član 32

Pod samoniklom jablanovačom (*Agrocybe aegerita*), u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se plodonosno telo jestive samonikle pečurke, koje se sastoji od šešira i drške kao jestivih delova.

Samonikla jablanovača koja se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je šešir mesnat i blago konveksan, prečnika od 3 cm do 5 cm;
- 2) da je drška nepravilno zavrnuti;
- 3) da je mesto šešira bele boje, a drška smeđasta;
- 4) da je miris plodonosnog tela prijatan, a ukus podseća na ukus lešnika – karakterističan za samoniklu jablanovaču.

Član 33

Pod samoniklom rudnjačom (*Agaricus campester*), u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se plodonosno telo jestive samonikle pečurke, koje se sastoji od šešira i drške kao jestivih delova.

Samonikla rudnjača koja se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je šešir u obliku polulopte, prečnika od 5 cm do 15 cm;
- 2) da je šešir bele boje, ponekad pokriven smeđim ljuskama;
- 3) da je meso šešira čvrsto, gotovo tvrdo i da na vazduhu postaje ružičasto;
- 4) da je drška bele boje i da ispod šešira nosi slabašan i porozan venčić;
- 5) da su miris i ukus plodonosnog tela prijatni – karakteristični za rudnjaču.

Član 34

Pod samoniklim vrganjem (*Boletus* sp.), u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se plodonosno telo jestive samonikle pečurke, koje se sastoji od šešira i drške kao jestivih delova.

Vrganj koji se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je šešir pre faze biološke zrelosti u obliku polulopte, a u biološkoj zrelosti otvoren i boje tipične za vrstu;
- 2) da je meso šešira čvrsto i bele ili žućkasto zelenkaste boje;
- 3) da je drška čvrsta i pri dnu malo zadebljana;
- 4) da je miris plodonosnog tela prijatan, a ukus karakterističan za vrganj.

Član 35

Pod samoniklom lisičarkom (*Cantharellus cibarius*), u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se plodonosno telo jestive samonikle pečurke, koje se sastoji od šešira i drške kao jestivih delova.

Lisičarka koja se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je šešir neravnomerno ispunjen, prečnika od 3 cm do 10 cm i zlatnožute boje;
- 2) da je meso šešira žućkasto i malo vlaknasto;
- 3) da je miris plodonosnog tela prijatan (miris kajsije), a ukus malo ljut – karakterističan za lisičarku.

Član 36

Pod samoniklom crnom gomoljačom ili crnim tartufom (*Tuber melanosporum*), u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se plodonosno telo jestive samonikle pečurke, koje se sastoji od jestivog gomolja, koji raste pod zemljom.

Crna gomoljača koja se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je gomolj nepravilno okruglast i pokriven mnogobrojnim crnim ili tamnosmeđim bradavicama;
- 2) da je meso gomolja ljubičastosmeđe boje i mramorirano;
- 3) da je miris plodonosnog tela prodorno pikantan, a ukus karakterističan za crni tartuf.

Član 37

Pod samoniklom belom gomoljačom ili belim tartufom (*Tuber magnatum*), u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se plodonosno telo jestive samonikle pečurke, koje se sastoji od jestivog gomolja koji raste pod zemljom.

Bela gomoljača koja se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je gomolj nepravilan, okruglast, gladak i crvenkastožut;
- 2) da je meso žućkaste boje i mramorirano;
- 3) da je miris plodonosnog tela prodorno pikantan (miris belog luka), a ukus karakterističan za beli tartuf.

Član 38

Pod samoniklim smrčkom (*Morchella* spp.), u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se plodonosno telo jestive samonikle pečurke, koje se sastoji od šešira i drške kao jestivih delova.

Samonikli smrčak koji se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je šešir koničnog ili blago okruglastog oblika, prekriven nepravilno postavljenim jamicama (u dubinama) između kojih se jasno ističu uzdužna rebra svetlija od preostalog dela šešira koji mora biti smeđe boje;
- 2) da je meso šešira krembele boje;
- 3) da su miris i ukus plodonosnog tela prijatni i karakteristični za samonikli smrčak.

Član 39

Pod samoniklom velikom sunčanicom (*Macrolepiota procera*), u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se plodonosno telo jestive samonikle pečurke, koje se sastoji od šešira i drške kao jestivih delova.

Samonikla velika sunčanica koja se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je šešir jajolik ili zvonolik, poluokruglast ili ravan, prečnika od 10 cm do 35 cm, sa širokim glatkim ispupčenjem na vrhu;
- 2) da je meso šešira mekano, vlaknasto, bele boje;
- 3) da je miris plodonosnog tela prijatan, a ukus podseća na ukus oraha.

Član 40

Pod samoniklim smeđastim grmačom (*Clitocybe gibba*), u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se plodonosno telo jestive samonikle pečurke, koje se sastoji od šešira i drške kao jestivih delova.

Samonikla smeđasta grmača koja se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je šešir odozgo levkasto udubljen, prečnika od 3 cm do 10 cm, s malom grbicom na sredini, svilenkaste kože, boje lešnika (smeđe);
- 2) da je drška valjkasta, vitka, boje šešira i vlaknasta;
- 3) da je meso šešira karakteristične boje;
- 4) da je meso plodonosnog tela prijatnog mirisa (na gorke bademe), a ukus malo opor.

Član 41

Pod samoniklom mrkom trubačom (*Craterellus cornucopioides*), u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se plodonosno telo jestive samonikle pečurke, koje se sastoji od šešira i drške kao jestivih delova.

Samonikla mrka trubača koja se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je šešir kao trubica, odozgo sivkastosmeđ i pokriven tamnijim dlačicama;
- 2) da je meso šešira tanko, kožasto i elastično;
- 3) da su miris i ukus plodonosnog tela blagi.

Član 42

Pod samoniklom blagvom (*Amanita caesarea*), u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se plodonosno telo jestive samonikle pečurke, koje se sastoji od šešira i drške kao jestivih delova.

Samonikla blagva koja se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je šešir jajast, ponekad udubljen, prečnika od 8 cm do 18 cm, narandžast ili crvenonarandžast i da mu se kožica lako ljušti;
- 2) da je obod šešira iscrtkan;
- 3) da je drška valjkasta, čvrsta, žute boje i bogate suknjice;
- 4) da je meso šešira čvrsto i bele boje, a ispod kože žuto;
- 5) da je miris plodonosnog tela blag, a ukus dobar.

Član 43

Pod samoniklim vilinim karanfilićem (*Marasmius oreades*), u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se plodonosno telo jestive samonikle pečurke, koje se sastoji od šešira i drške kao jestivih delova.

Samonikli vilin karanfilić koji se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je šešir u optimalnoj zrelosti izbočen, više ili manje zvonast, prečnika od 2 cm do 7 cm, oker boje, na vrhu izrazitije obojen;
- 2) da je drška duga, vitka, valjkasta, jednake ili svetlije boje kao šešir;
- 3) da je meso tanko, elastično, kožasto belo;
- 4) da su miris i ukus plodonosnog tela karakteristični za vilin karanfilić.

Član 44

Pod samoniklom rujnicom (*Lactarius deliciosus*), u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se plodonosno telo jestive samonikle pečurke, koje se sastoji od šešira i drške kao jestivih delova.

Samonikla rujnica koja se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je šešir u optimalnoj zrelosti levkasto udubljen, prečnika od 5 cm do 15 cm, gladak, po vlažnom vremenu lepljiv, narandžast, sa tamnije obojenim koncentričnim krugovima;
- 2) da je drška valjkasta, šuplja, jednake boje kao šešir, pokrivena ružičastim i oker prahom;
- 3) da je meso tvrdo, krhko, belo, koje na vazduhu pozeleni a kasnije boja izbledi;
- 4) da sadrži mlečni sok narandžaste boje koji na vazduhu pozeleni;
- 5) da su miris i ukus plodonosnog tela prijatni i karakteristični za rujnicu.

Član 45

Pod samoniklom zelenom krasnicom (*Russula virescens*), u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se plodonosno telo jestive samonikle pečurke, koje se sastoji od šešira i drške kao jestivih delova.

Samonikla zelena krasnica koja se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je šešir u optimalnoj zrelosti okruglast i delimično otvoren, prečnika od 5 cm do 12 cm, ponekad malo udubljen, zelenkaste ili zeleno-žućkaste boje sa mnogobrojnim pravilnim ljuskama;
- 2) da je drška čvrsta, valjkasta, bele ili lešnik bele boje;
- 3) da je meso tvrdo, krhko, belo sa ružičastim odsjajem;
- 4) da su miris i ukus plodonosnog tela prijatni i karakteristični za zelenu krasnicu.

III Proizvodi od jestivih pečuraka

Član 46

Pod proizvodima od jestivih pečuraka, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se proizvodi dobijeni od celih jestivih pečuraka ili njihovih delova, proizvedeni po jednoj od utvrđenih metoda konzervisanja kojom se obezbeđuje očuvanje kvaliteta proizvoda do momenta otvaranja u roku upotrebe.

Pri proizvodnji proizvoda od pečuraka mogu se upotrebiti aditivi dati u Prilogu br. 1 koji je odštampan uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni deo.

Proizvodi od jestivih pečuraka stavljaju se u promet kao:

- 1) sterilizovane jestive pečurke;
- 2) pasterizovane jestive pečurke;
- 3) jestive pečurke konzervisane kuhinjskom solju (salamurene jestive pečurke);
- 4) fermentisane pečurke;
- 5) jestive pečurke u ulju;
- 6) jestive pečurke u umaku;
- 7) sušene jestive pečurke;
- 8) ostali proizvodi od jestivih pečuraka:
 - minimalno ukiseljene pečurke;
 - brzo smrznute jestive pečurke;
 - mlevene jestive pečurke;
 - koncentrat od jestivih pečuraka;
 - ekstrakt od jestivih pečuraka i dr.

Član 47

Za proizvode iz člana 46 ovog pravilnika proizvođač je dužan da pre početka proizvodnje donese proizvođačku specifikaciju.

Član 48

Pod sterilizovanim jestivim pečurkama, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se proizvod dobijen sterilizacijom celih jestivih pečuraka ili njihovih delova (svežih, salamurenih ili smrznutih), u odgovarajućoj hermetički zatvorenoj ambalaži.

Član 49

U proizvodnji sterilizovanih jestivih pečuraka mogu se dodavati: prirodno sirće, prirodni začini i njihovi ekstrakti i aditivi iz Priloga br. 1 ovog pravilnika.

Član 50

Sterilizovane jestive pečurke koje se stavljaju u promet moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da imaju izražen ukus i miris karakterističan za sveže jestive pečurke;
- 2) da ne sadrže strane primese;
- 3) da su cele jestive pečurke ili delovi jestivih pečuraka ujednačene krupnoće i boje i da se delovi lako mogu raspoznati u proizvodu;
- 4) da procenat oštećenja celih jestivih pečuraka nije veći od 10% računato na neto masu jestivih pečuraka bez naliva (pod oštećenim celim pečurkama podrazumevaju se jestive pečurke kod kojih nedostaje više od 1/3 šesira);
- 5) da sterilizovane gajene jestive pečurke nisu napali insekti, a sterilizovane samonikle jestive pečurke ne sadrže više od 10% jestivih pečuraka sa vidljivim kanalićima poreklom od insekata i drugih parazita, računato na samu jestivu pečurku bez naliva;
- 6) da je naliv bistar do slabo opalescentan i da količina jestivih pečuraka u nalivu iznosi najmanje 50% po masi, osim kod bukovača kod kojih ta količina mora da iznosi najmanje 45%;
- 7) da sadržaj natrijum-hlorida u gotovom proizvodu nije veći od 2% (m/m);
- 8) da sadržaj pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini nije veći od 0,1% u gotovom proizvodu;
- 9) da sterilizovane gajene jestive pečurke ne sadrže organske nečistoće, a sterilizovane samonikle jestive pečurke ne sadrže više od 0,02% (m/m) organskih nečistoća.

Član 51

Dozvoljena je proizvodnja sterilizovanih jestivih pečuraka sa dodacima, s tim da se kao dodaci mogu koristiti povrće i drugi prehrambeni proizvodi.

Kod sterilizovanih jestivih pečuraka sa dodacima mora biti najmanje 50% pečuraka u odnosu na neto masu proizvoda.

Član 52

Pod pasterizovanim jestivim pečurkama, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se proizvod dobijen pasterizacijom celih jestivih pečuraka ili njihovih delova (svežih, salamurenih ili fermentisanih) u hermetički zatvorenoj ambalaži.

Član 53

U proizvodnji pasterizovanih jestivih pečuraka mogu se dodavati prirodni začini i njihovi ekstrakti i aditivi iz Priloga br. 1 ovog pravilnika.

Član 54

Pasterizovane jestive pečurke koje se stavljaju u promet moraju ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da imaju izražen ukus i miris karakterističan za sveže jestive pečurke;
- 2) da ne sadrže strane primese;
- 3) da su cele jestive pečurke ili delovi jestivih pečuraka ujednačene krupnoće i boje i da se delovi lako mogu raspoznati u proizvodu;
- 4) da procenat oštećenja celih jestivih pečuraka nije veći od 10%, računato na neto masu jestivih pečuraka bez naliva (pod oštećenim celim jestivim pečurkama podrazumevaju se jestive pečurke kod kojih nedostaje više od 1/3 šesira);
- 5) da pasterizovane gajene jestive pečurke nisu napali insekti, a pasterizovane samonikle jestive pečurke ne sadrže više od 10% jestivih pečuraka sa vidljivim kanalićima poreklom od insekata i

drugih parazita, računato na samu jestivu pečurku bez naliva;

6) da je naliv bistar do slabo opalescentan i da količina jestivih pečuraka u nalivu iznosi najmanje 50% neto sadržaja, osim kod bukovača kod kojih količina jestivih pečuraka mora da iznosi najmanje 45%;

7) da sadržaj ukupnih kiselina u gotovom proizvodu, računato kao sirćetna kiselina, ne prelazi više od 2% (m/m);

8) da sadržaj pepela nerastvorljivog u koncentrovanoj hlorovodoničnoj kiselini ne iznosi više od 0,1% (m/m) u gotovom proizvodu;

9) da sadržaj natrijum-hlorida nije veći od 2% (m/m);

10) da pasterizovane gajene jestive pečurke ne sadrže organske nečistoće, a pasterizovane samonikle jestive pečurke ne sadrže više od 0,02% (m/m) organskih nečistoća.

Član 55

Dozvoljena je proizvodnja pasterizovanih jestivih pečuraka sa dodacima, s tim da se kao dodaci koriste povrće i drugi prehrambeni proizvodi.

Kod pasterizovanih jestivih pečuraka sa dodacima mora biti najmanje 50% jestivih pečuraka u odnosu na neto masu proizvoda.

Član 56

Pod salamurenim jestivim pečurkama, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se proizvod dobijen usoljavanjem blanširanih i neblanširanih gajenih ili samoniklih jestivih pečuraka kuhinjskom solju i upakovan u nehermetičku ambalažu koja obezbeđuje očuvanje kvaliteta proizvoda do momenta otvaranja u roku upotrebe.

Član 57

U proizvodnji salamurenih jestivih pečuraka mogu se, pored kuhinjske soli, upotrebiti aditivi navedeni u Prilogu br. 1 ovog pravilnika.

Član 58

Salamurene jestive pečurke koje se stavljaju u promet moraju ispunjavati sledeće zahteve:

1) da imaju ukus, miris i boju karakteristične za odgovarajuću vrstu jestivih pečuraka;

2) da je naliv opalescentan do blago zamućen;

3) da salamurene gajene jestive pečurke ne sadrže više od 1% (m/m), a salamurene samonikle jestive pečurke ne više od 5% (m/m) plodova sa kanalićima poreklom od insekata, s tim da salamureni vrganji mogu da sadrže i do 20% (m/m) ovih nedostataka;

4) da sadržaj natrijum-hlorida u gotovom proizvodu iznosu najviše 18% (m/m);

5) da sadržaj pepela nerastvorljivog 10% (m/m) hlorovodonične kiseline ne iznosi više od 0,1% (m/m);

6) da salamurene gajene jestive pečurke ne sadrže organske nečistoće, a salamurene samonikle jestive pečurke ne sadrže više od 0,1% (m/m) organskih nečistoća;

7) da pH-vrednost proizvoda iznosi 4,5 do 5,5.

Član 59

Pod fermentisanim jestivim pečurkama, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se proizvod dobijen fermentacijom gajenih ili samoniklih jestivih pečuraka, odnosno fermentacijom šećera tih pečuraka, ili dodatog šećera, bakterijama mlečno-kiselinskog vrenja i upakovan u hermetičku ambalažu koja obezbeđuje očuvanje kvaliteta proizvoda do momenta otvaranja u roku upotrebe.

Član 60

U tehnološkom procesu proizvodnje fermentisanih jestivih pečuraka mogu se upotrebiti aditivi navedeni u Prilogu br. 1 ovog pravilnika.

Član 61

Fermentisane jestive pečurke (gajene ili samonikle), koje se stavljaju u promet, moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da imaju ukus, miris i boju karakteristične za odgovarajuću vrstu fermentisanih jestivih pečuraka;
- 2) da je plod jestive pečurke izražen elastičnom konzistencijom karakterističnom za vrstu;
- 3) da je naliv mutan, ali bez pojave tegljivosti, osim kod vrsta *B. Edulis*, *L. delicious*;
- 4) da fermentisane gajene jestive pečurke nisu napali insekti, a fermentisane samonikle jestive pečurke ne sadrže više od 20% plodova sa vidljivim kanalićima poreklom od insekata i drugih parazita;
- 5) da sadržaj natrijum-hlorida u gotovom proizvodu iznosi najviše 8%;
- 6) da sadržaj ukupnih kiselina izraženih kao mlečna kiselina iznosi najmanje 0,5% (m/m), s tim da mlečna kiselina potiče isključivo od biofermentacije pečurki;
- 7) da ne sadrži više od 0,1% (m/m) pepela nerastvorljivog u 10% (m/m) hlorovodoničnoj kiselini (HCl);
- 8) da ne sadrži strane primese;
- 9) da fermentisane gajene jestive pečurke ne sadrže organske nečistoće, a fermentisane samonikle jestive pečurke ne sadrže više od 0,1% (m/m) organskih nečistoća.

Član 62

Pod jestivim pečurkama u ulju, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se proizvod dobijen usoljavanjem svežih gajenih ili samoniklih jestivih pečuraka iste vrste, koje mogu biti cele ili u delovima, nalivene biljnim uljem, zatim konzervisane termičkim postupkom i upakovane u termički zatvorenoj ambalaži.

Član 63

U proizvodnji jestivih pečuraka u ulju mogu se upotrebiti maslinovo ulje ili druga jestiva biljna ulja i kuhinjska so.

Član 64

Jestive pečurke u ulju, koje se stavljaju u promet moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da imaju ukus, boju i miris karakteristične za vrstu upotrebljenih jestivih pečuraka;
- 2) da sadrže najmanje 60% (m/m) jestivih pečuraka ili njihovih delova u odnosu na neto masu proizvoda;
- 3) da ne sadrže više od 2,0% (m/m) natrijum-hlorida;
- 4) da ne sadrže više od 0,1% (m/m) mineralnih nečistoća;
- 5) da ne sadrže više od 0,02% (m/m) organskih nečistoća;
- 6) da su cele jestive pečurke ili njihovi delovi ujednačene krupnoće, pravilnog oblika i ujednačene boje;
- 7) da samonikle cele jestive pečurke ne sadrže više od 6% (m/m) plodova koje su oštetili insekti, a da gajene cele jestive pečurke ne sadrže više od 1% (m/m) plodova koje su oštetili insekti.

Član 65

Pod jestivim pečurkama u umaku, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se proizvod guste konzistencije sa jasno prepoznatljivim delovima upotrebljenih jestivih pečuraka, dobijen odgovarajućim tehnološkim postupkom u odgovarajućoj hermetički zatvorenoj ambalaži.

Član 66

U proizvodnji jestivih pečuraka u umaku, mogu se upotrebiti: kuhinjska so, masti i ulja biljnog i životinjskog porekla, mleko i proizvodi od mleka, mesni ekstrakti ili bujoni od mesa, sirće, začini, ekstrakti začina, brašno ili skrob i aditivi navedeni u Prilogu br. 1 ovog pravilnika.

Član 67

U proizvodnji jestivih pečuraka u umaku dozvoljena je upotreba aroma, prirodnih boja, prirodnih šećera i meda.

Član 68

Jestive pečurke u umaku koje se stavljaju u promet moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da imaju ukus, boju i miris karakteristične za vrstu upotrebljenih jestivih pečuraka i sastojaka;
- 2) da sadrže najmanje 40% (m/m) delova od jestivih pečuraka u odnosu na neto-masu proizvoda;
- 3) da ne sadrže više od 2% (m/m) natrijum-hlorida u gotovom proizvodu;
- 4) da su prijatnog, blagog ukusa i mirisa;
- 5) da ne dolazi do izdvajanja faza;
- 6) da ne sadrže više od 0,05% (m/m) pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini;
- 7) da ne sadrže organske nečistoće.

Član 69

Pod sušenim jestivim pečurkama, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se proizvod dobijen sušenjem svežih celih ili sečenih plodonosnih tela ili delova plodonosnih tela gajenih ili samoniklih jestivih pečuraka odgovarajućim tehnološkim postupkom, do sadržaja vode koji obezbeđuje očuvanje kvaliteta proizvoda do momenta otvaranja u roku upotrebe.

Član 70

U proizvodnji sušenih jestivih pečuraka mogu se upotrebiti aditivi navedeni u Prilogu br. 1 ovog pravilnika.

Član 71

Sušene jestive pečurke koje se stavljaju u promet moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da se potapanjem u vodu lako rehidriraju;
- 2) da imaju ukus, miris i boju karakteristične za određenu vrstu;
- 3) da ne sadrže više od 0,02% (m/m) organskih nečistoća;
- 4) da ne sadrže više od 2% (m/m) mineralnih nečistoća;
- 5) da ne sadrže više od 12% (m/m) vode, osim kod shii-take, kod kojih sadržaj može biti do 13% (m/m);
- 6) da sušene gajene jestive pečurke ne sadrže više od 1% (m/m), a samonikle jestive pečurke ne više od 20% (m/m) plodova sa kanalićima poreklom od insekata i drugih parazita;
- 7) da ne sadrže više od 2% (m/m) ugljenisanih delova;
- 8) da cele sušene jestive pečurke ne sadrže više od 20% (m/m) oštećenih plodova.

Sušene jestive pečurke moraju da sadrže delove plodova pravilnog oblika i tolike veličine da se lako može utvrditi vrsta pečuraka.

Član 72

Deklaracija za sušene jestive pečurke mora, pored podataka iz člana 4 ovog pravilnika, da sadrži uputstvo za upotrebu, kao i podatak o količini svežih jestivih pečuraka kojoj odgovara sadržaj sušenih jestivih pečuraka u pakovanju.

Član 73

Pod ostalim proizvodima od jestivih pečuraka, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se proizvodi dobijeni odgovarajućim tehnološkim postupkom od celih ili delova jestivih pečuraka i konzervisani jednom od utvrđenih metoda konzervisanja kojom se obezbeđuje očuvanje kvaliteta do momenta otvaranja u roku upotrebe, kao što su mlevene jestive pečurke, brzo smrznute jestive pečurke, koncentrat od jestivih pečuraka, ekstrakt od jestivih pečuraka i dr.

IV Prelazne i završne odredbe

Član 74

Ambalaža originalnog pakovanja i etikete za pojedinačna pakovanja za jestive pečurke i proizvode od jestivih pečuraka koja je proizvedena pre dana stupanja na snagu ovog pravilnika može se koristiti šest meseci od dana stupanja na snagu ovog pravilnika.

Član 75

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje da važi Pravilnik o kvalitetu jestivih pečurki i proizvoda od jestivih pečurki ("Službeni list SFRJ", br. 46/91 i 64/91) i odredbe Pravilnika o kvalitetu voća, povrća i pečurki ("Službeni list SFRJ", br. 29/79 i 53/87), koje se odnose na pečurke.

Član 76

Ovaj pravilnik stupa na snagu tridesetog dana od dana objavljivanja u "Službenom listu SCG".

Prilog br. 1

Lista dozvoljenih aditiva za jestive pečurke i proizvode od jestivih pečurki

BOJE				
Redni broj	Naziv aditiva	E-broj	Vrsta proizvoda	Maksimalno dozvoljena količina
1	2	3	4	5
1	Riboflavini	E 101	Pečurke u sirćetu, salamuri i ulju	Prema zahtevima tehnološkog postupka
2	Hlorofili i hlorofilini	E 140	-II-	-II-
3	Bakarni kompleksi		-II-	-II-
4	hlorofila i hlorofilina Karamel obični	E 141		
E 150a	-II-	-II-		
5	Karamel kaustično sulfitni	E 150b	-II-	-II-
6	Karamel amonijačni	E 150c	-II-	-II-
7	Karamel amonijačno sulfitni	E 150d	-II-	-II-

8	Karotini	E 160a	-II-	-II-
9	Cvekla crveno, betanin	E 162	-II-	-II-
10	Antocijanini	E 163	-II-	-II-
Zabranjeno je bojenje neprerađenih pečurki i ostalih proizvoda od pečurki				

ZASLAĐIVAČI				
Redni broj	Naziv aditiva	E- broj	Vrsta proizvoda	Maksimalno dozvoljena količina
1	2	3	4	5
1	Acesulfam K	E 950	Slatko kiseli konzervirani proizvodi od pečurki	200 mg/kg
2	Aspartam	E 951	Slatko kiseli konzervirani proizvodi od pečurki	300 mg/kg
3	Saharin i njegove Na, K i Ca soli	E 954	Slatko kiseli konzervirani proizvodi od pečurki	160 mg/kg kao slobodan imid
4	Neohesperidin DC	E 959	Slatko kiseli konzervirani proizvodi od pečurki	50 mg/kg

OSTALI ADITIVI ČIJA UPOTREBA NIJE OGRANIČENA				
Redni				
broj	Naziv aditiva	E- broj	Vrsta proizvoda	Maksimalno dozvoljena količina

1	2	3	4	5
1	Ugljen dioksid	E 290	Zamrznute i duboko zamrznute neprerađene pečurke i pakovane ohlađene neprerađene pečurke	Prema zahtevima tehnološkog postupka
2	Askorbinska kiselina	E 300	-II-	-II-
3	Natrijum askorbat	E 301	-II-	-II-
4	Kalcijum askorbat	E 302	-II-	-II-
5	Limunska kiselina	E 330	-II-	-II-
6	Natrijum citrati	E 331	-II-	-II-
7	Kalijum citrati	E 332	-II-	-II-
8	Kalcijum citrati	E 333	-II-	-II-
9	Argon	E 938	-II-	-II-
10	Helijum	E 939	-II-	-II-
11	Azot	E 941	-II-	-II-
12	Azot (I) – oksid	E 942	-II-	-II-
13	Kiseonik	E 948	-II-	-II-

14	Sirćetna kiselina	E 260	Proizvodi od jestivih pečurki u hermetički zatvorenoj ambalaži	-II-
15	Kalijum acetat	E 261	-II-	-II-
16	Natrijum acetati	E 262	-II-	-II-
17	Kalcijum acetat	E 263	-II-	-II-
18	Mlečna kiselina	E 270	-II-	-II-
19	Ugljen dioksid	E 290	-II-	-II-
20	Jabučna kiselina	E 296	-II-	-II-
21	Askorbinska kiselina	E 300	-II-	-II-
22	Natrijum askorbat	E 301	-II-	-II-
23	Kalcijum askorbat	E 302	-II-	-II-
24	Natrijum laktat	E 325	-II-	-II-
25	Kalijum laktat	E 326	-II-	-II-
26	Kalcijum laktat	E 327	-II-	-II-
27	Limunska kiselina	E 330	-II-	-II-
28	Natrijum citrati	E	-II-	-II-

		331		
29	Kalijum citrati	E 332	-II-	-II-
30	Kalcijum citrati	E 333	-II-	-II-
31	L(+) – vinska kiselina	E 334	-II-	-II-
32	Natrijum-tartarati	E 335	-II-	-II-
33	Kalijum-tartarati	E 336	-II-	-II-
34	Kalijum-natrijum- tartarat	E 337	-II-	-II-
35	Kalcijum-hlorid	E 509	-II-	-II-
36	Glukono -delta lakton	E 575	-II-	-II-
37	Argon	E 938	-II-	-II-
38	Helijum	E 939	-II-	-II-
39	Azot	E 941	-II-	-II-
40	Azot (I)-oksid	E 942	-II-	-II-
41	Kiseonik	E 948	-II-	-II-

.

KONZERVANSI ČIJA JE UPOTREBA				
---------------------------------	--	--	--	--

OGRANIČENA				
Redni broj	Naziv aditiva	E-broj	Vrsta proizvoda	Maksimalno dozvoljena količina
1	2	3	4	5
1	Sorbinska kiselina	E 200	Pečurke u sirćetu, salamuri, ulju, fermentisane pečurke i jestive pečurke u umaku	2000 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji, kao slobodna kiselina
2	Kalijum-sorbat	E 202	-II-	-II-
3	Kalcijum-sorbat	E 203	-II-	-II-
4	Benzojeva kiselina	E 210	-II-	-II-
5	Natrijum-benzoat	E 211	-II-	-II-
6	Kalijum-benzoat	E 212	-II-	-II-
7	Kalcijum-benzoat	E 213	-II-	-II-
8	Sorbinska kiselina	E 200	Proizvodi od jestivih pečurki u hermetički zatvorenoj ambalaži	1000 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji, kao slobodna kiselina
9	Kalijum-sorbat	E 202	-II-	-II-
10	Kalcijum-sorbat	E 203	-II-	-II-
11	Sumpor-dioksid	E 220	Jestive pečurke u sirćetu, salamuri ili ulju, fermentisane pečurke i sušene pečurke	100 mg/kg kao SO ₂
12	Natrijum-sulfit	E 221	-II-	-II-
13	Natrijum-hidrogen-sulfit	E 222	Proizvodi od pečurki (uključujući i smrznute pečurke)	50 mg/kg kao SO ₂

14	Natrijum-metabisulfit	E 223	-II-	-II-
15	Kalijum-metabisulfit	E 224	-II-	-II-
16	Kalcijum-sulfit	E 226	-II-	-II-
17	Kalcijum-hidrogen-sulfit	E 227	-II-	-II-
18	Kalijum-hidrogen-sulfit	E 228	Sušene pečurke	100 mg/kg kao SO ₂

OSTALI ADITIVI ČIJA JE UPOTREBA OGRANIČENA				
Redni broj	Naziv aditiva	E-broj	Vrsta proizvoda	Maksimalno dozvoljena količina
1	2	3	4	5
1	Kalcijum-dinatrijum-etilendiamintetracetat (kalcijum-dinatrijum-EDTA)	E 385	Jestive pečurke u hermetički zatvorenoj ambalaži	250 mg/kg
2	Sorbitol	E 420	Proizvodi od jestivih pečurki	Prema zahtevima tehnološkog postupka kada se ne koriste kao zaslađivači
3	Manitol	E 421	-II-	-II-

4	Izomalt	E 953	-II-	-II-
5	Maltitol	E 965	-II-	-II-
6	Laktitol	E 966	-II-	-II-
7	Ksilitol	E 967	-II-	-II-
8	Glutaminska kiselina	E 620	-II-	10 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji
9	Mononatrijum-glutaminat	E 621	-II-	-II-
10	Monokalijum-glutaminat	E 622	-II-	-II-
11	Kalcijum-diglutaminat	E 623	-II-	-II-
12	Monoamonijum-glutaminat	E 624	-II-	-II-
13	Magnezijum-diglutaminat	E 625	-II-	-II-
14	Guanilna kiselina	E 626	-II-	500 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji, kao guanilna kiselina
15	Dinatrijum-guanilat	E 627	-II-	-II-
16	Dikalijum-guanilat	E 628	-II-	-II-
17	Kalcijum-guanilat	E 629	-II-	-II-

18	Inozinskakiselina	E 630	-II-	-II-
19	Dinatrijum- inozitat	E 631	-II-	-II-
20	Dikalijum- inozitat	E 632	-II-	-II-
21	Kalcijum-inozitat	E 633	-II-	-II-
22	Kalcijum 5- ribonukleo-tidi	E 634	-II-	-II-
23	Dinatrijum5 – ribonukleotidi	E 635	-II-	-II-