

Pravilnik o kvalitetu voćnih džemova, želea, marmelade, pekmeza i zaslađenog kesten pirea

Službeni glasnik RS, 101/2015

I. Uvodne odredbe

Predmet uređenja

Član 1.

Ovim pravilnikom bliže se propisuju uslovi u pogledu kvaliteta voćnih džemova, ekstra džemova, želea, ekstra želea, marmelade, žele marmelade, domaće marmelade, zaslađenog kesten pirea i pekmeza (u daljem tekstu: proizvodi) i srodnih proizvoda, i to za: kategorizaciju i naziv proizvoda; fizička, hemijska i senzorska svojstva, kao i sastav proizvoda; fizička, hemijska, senzorska svojstva sirovina, kao i vrstu i količinu sirovina, dodataka i drugih sastojaka koje se upotrebljavaju u proizvodnji proizvoda; metode ispitivanja kvaliteta proizvoda; elemente bitnih tehnoloških postupaka koji se primenjuju u proizvodnji i preradi proizvoda; deklarisanje, kao i dodatni zahtevi za označavanje proizvoda.

Odredbe ovog pravilnika ne primenjuju se na proizvode koji su namenjeni za proizvodnju pekarskih proizvoda, kolača ili keksa.

Značenje izraza

Član 2.

Pojedini izrazi upotrebljeni u ovom pravilniku imaju sledeće značenje:

- 1) **voće** su sveži, zdravi plodovi, koji nisu zahvaćeni procesom kvarenja i sadrže sve bitne sastojke i koji su dovoljno zreli za upotrebu nakon čišćenja, odstranjivanja oštećenih delova, peteljki, koštica i ostalog. U voće se ubraja i paradajz, jestivi delovi stabla rabarbare, šargarepa, slatki krompir, krastavac, bundeva, dinje, lubenice, kao i ćumbir koji predstavlja jestiv koren biljke đumbir u svežem ili konzervisanom stanju, koji može biti sušen ili konzervisan u sirupu;
- 2) **voćna pulpa** su jestivi delovi celih plodova voća, po potrebi bez kore, ljuske, semenki, koštica i sličnog, koji mogu biti narezani, sečeni ili presovani, ali ne pasirani u kašu;
- 3) **voćna kaša/pire** su jestivi delovi celih plodova voća, po potrebi bez kore, ljuske, semenki, koštica i sličnog, koji su prerađeni u kašu pasiranjem ili sličnim postupkom;
- 4) **vodeni ekstrakt voća** je proizvod koji, uzevši u obzir gubitke do kojih dolazi prilikom pravilne prerade, sadrži sve u vodi rastvorljive sastojke voća;
- 5) **srodni proizvodi** jesu proizvodi čiji se nazivi ne navode u ovom pravilniku, a koji su po načinu proizvodnje i osobinama slični odgovarajućim proizvodima klasifikovanim u skladu sa ovim pravilnikom, kao što su namazi od voća i povrća.

Proizvođačka specifikacija

Član 3.

Subjekt u poslovanju hranom pre početka proizvodnje donosi proizvođačku specifikaciju za srodne proizvode u skladu sa zakonom kojim se uređuje bezbednost hrane.

Proizvođačka specifikacija iz stava 1. ovog člana sadrži: evidencioni broj, datum donošenja, naziv proizvoda i trgovačko ime (ako ga proizvod ima), kratak opis tehnološkog postupka proizvodnje, osnovne zahteve kvaliteta, izveštaj o izvršenom ispitivanju kvaliteta (fizička, hemijska i senzorska svojstva), datum početka proizvodnje, kao i podatke iz deklaracije.

II. Uslovi u pogledu kvaliteta proizvoda

1. Naziv proizvoda

Član 4.

Proizvodi se stavljaju u promet pod sledećim nazivima:

- 1) „džem”;
- 2) „ekstra džem”;
- 3) „žele”;
- 4) „ekstra žele”;
- 5) „marmelada”;
- 6) „žele marmelada”;
- 7) „domaća marmelada”;
- 8) „zaslađeni kesten pire”;
- 9) „pekmez”.

2. Opšti zahtevi kvaliteta

Član 5.

Proizvodi iz člana 4. tač. 1), 2), 3), 4), 5), 6), 8) i 9) ovog pravilnika moraju da sadrže najmanje 60% rastvorljive suve materije određene refraktometrom, osim proizvoda kod kojih je šećer delimično ili u potpunosti zamenjen zaslađivačima.

Proizvod iz člana 4. tačka 7) ovog pravilnika mora da sadrži najmanje 67% rastvorljive suve materije određene refraktometrom, osim proizvoda kod koga je šećer delimično ili u potpunosti zamenjen zaslađivačima.

3. Posebni zahtevi kvaliteta

Zahtevi kvaliteta za džem

Član 6.

Džem je proizvod odgovarajuće želirane konzistencije, proizveden od šećera, voćne pulpe i/ili voćne kaše/pirea dobijene od jedne ili više vrsta voća i vode.

Džem od citrusa može da se proizvodi od celih plodova, sečenih na komadiće i/ili rezance.

Količina voćne pulpe i/ili voćne kaše/pirea upotrebljena za proizvodnju 1.000 g konačnog proizvoda ne može biti manja od 350 g za sve vrste voća, osim za:

- 1) crvenu ribizlu, jarebiku (*Sorbus aucuparia*), pasji trn (*Hippophae rhamnoides*), crnu ribizlu, šipurak i dunju, 250 g;
- 2) đumbir, 150 g;
- 3) indijski orah ili cashew jabuku (*Anacardium occidentale*) 160 g;
- 4) marakuju (*Passiflora edulis*), 60 g.

Zahtevi kvaliteta za ekstra džem

Član 7.

Ekstra džem je proizvod odgovarajuće želirane konzistencije, proizveden od šećera, nekoncentrisane voćne pulpe jedne ili više vrsta voća i vode.

Ekstra džem od šipurka, malina, kupina, crnih i crvenih ribizli i borovnica bez semenki, može biti proizveden u celini ili delimično od nekoncentrisane voćne kaše/pirea.

Ekstra džem od citrusa može da se proizvodi od celih plodova, sečenih na komadiće i/ili rezance.

U proizvodnji ekstra džema nije dozvoljeno mešanje sledećih vrsta voća s drugim voćem: jabuke, kruške, šljive, dinje, lubenice, grožđa, bundeve, krastavca i paradajza.

Količina voćne pulpe upotrebljena za proizvodnju 1.000 g gotovog proizvoda, ne može biti manja od 450 g za sve vrste voća, osim za:

- 1) crvenu ribizlu, jarebiku (*Sorbus aucuparia*), pasji trn (*Hippophaerhamnoides*), crnu ribizlu, šipurak i dunju, 350 g;
- 2) đumbir, 250 g;
- 3) indijski orah ili cashew jabuku (*Anacardium occidentale*) 230 g;
- 4) marakuju (*Passiflora edulis*), 80 g.

Zahtevi kvaliteta za žele

Član 8.

Žele je proizvod odgovarajuće želirane konzistencije, proizveden od voćnog soka i/ili vodenog ekstrakta jedne ili više vrsta voća i šećera.

Količina voćnog soka i/ili vodenih ekstrakata, upotrebljena za proizvodnju 1.000 g konačnog proizvoda ne može biti manja od količine propisane za proizvodnju džema. Ove količine su izračunate nakon oduzimanja mase vode koja je bila upotrebljena za proizvodnju vodenog ekstrakta.

Zahtevi kvaliteta za ekstra žele

Član 9.

Ekstra žele je proizvod odgovarajuće želirane konzistencije, proizveden od voćnog soka i/ili vodenog ekstrakta jedne ili više vrsta voća i šećera.

Količina voćnog soka i/ili vodenih ekstrakata upotrebljenih za proizvodnju 1.000 g konačnog proizvoda, ne može biti manja od količine propisane za proizvodnju ekstra

džema. Ove količine su izračunate nakon oduzimanja mase vode koja je bila upotrebljena za proizvodnju vodenih ekstrakata.

U proizvodnji ekstra želea nije dozvoljeno mešanje sledećih vrsta voća sa drugim voćem: jabuke, kruške, šljive, dinje, lubenice, grožđa, bundeve, krastavaca i paradajza.

Zahtevi kvaliteta za marmeladu

Član 10.

Marmelada je proizvod odgovarajuće želirane konzistencije, proizveden od jedne ili više vrsta proizvoda od citrus voća: voćne pulpe, voćne kaše, voćnog soka, vodenog ekstrakta, kore, šećera i vode.

Količina citrus voća upotrebljenog za proizvodnju 1.000 g gotovog proizvoda ne može biti manja od 200 g, od čega najmanje 75 g mora biti od unutrašnjeg dela ploda (endokarpa).

Žele marmelada

Član 11.

Naziv „žele marmelada” može da se koristi za proizvod koji ne sadrži nerastvorljive sastojke, osim malih količina fino usitnjene kore.

Zahtevi kvaliteta za domaću marmeladu

Član 12.

Domaća marmelada je proizvod odgovarajuće želirane konzistencije, proizveden od voćne kaše/pirea jedne ili više vrsta kontinentalnog voća, vode i šećera.

Količina voćne kaše/pirea upotrebljena za proizvodnju 1.000 g gotovog proizvoda ne može biti manja, i to za:

- 1) višnju – marasku, 350 g;
- 2) šljivu požegaču, šipurak i grožđe, 500 g;
- 3) višnju, šljivu, kupinu, ribizlu i drenjinu, 600 g;
- 4) jabuku, krušku, kajsiju, brusnicu, malinu, borovnicu i ogrozd, 700 g;
- 5) jagodu, breskvu, trešnju i šljivu džendariku, 800 g.

Zahtevi kvaliteta za zaslađeni kesten pire

Član 13.

Zaslađeni kesten pire je proizvod odgovarajuće konzistencije, dobijen mešanjem vode, šećera i najmanje 380 g kesten pirea (biljne vrste *Castanea sativa*) na 1.000 g gotovog proizvoda.

Zahtevi kvaliteta za pekmez

Član 14.

Pekmez je proizvod odgovarajuće zgusnute konzistencije, proizveden ukuvavanjem voćne pulpe i/ili voćne kaše/pirea jedne ili više vrsta voća, sa ili bez dodatka šećera.

Količina šećera koju je dozvoljeno dodati u pekmez iznosi najviše do 25% u odnosu na ukupnu količinu voća.

Član 15.

Proizvodi mogu biti proizvedeni od više vrsta voća, pri čemu se minimalan udeo pojedinačnih vrsta voća propisan u čl. od 6. do 12. ovog pravilnika smanjuje proporcionalno, u zavisnosti od upotrebljenih udela pojedinačnih vrsta voća, izraženih u procentima.

4. Sirovine, dodaci i drugi sastojci koje se koriste u proizvodnji

Sirovine koje se koriste u proizvodnji

Član 16.

Sirovine koje se koriste u proizvodnji proizvoda su: voće, voćna pulpa, voćna kaša/pire, vodeni ekstrakt voća i šećeri.

Postupci prerade sirovina

Član 17.

Voće, voćna pulpa, voćna kaša/pire i vodeni ekstrakt voća, mogu se prerađivati na sledeće načine:

- 1) zagrevanjem, hlađenjem ili smrzavanjem;
- 2) liofilizacijom (sušenjem nakon zamrzavanja u vakuumu);
- 3) koncentrovanjem, do nivoa koji je tehnološki moguć;
- 4) konzervisanjem sumpor-dioksidom ili njegovim solima, kao pomoćnim sredstvom u preradi, uz izuzetak sirovina koje se koriste za proizvodnju „ekstra” proizvoda, pod uslovom da nije prekoračena dozvoljena količina sumpor-dioksida u skladu sa propisima kojim se uređuje upotreba prehrambenih aditiva.

Kajsije i šljive koje se koriste za proizvodnju džema mogu se tretirati i drugim postupcima sušenja, osim postupka sušenja liofilizacijom.

Kora citrusa može biti konzervisana u slanom rastvoru.

Član 18.

Šećeri koji mogu da se upotrebe u proizvodnji proizvoda i srodnih proizvoda, a proizvedeni su u skladu sa propisima koji uređuju njihov kvalitet su:

- 1) šećeri (saharoza) (polubeli, beli, ekstra beli i smeđi);
- 2) šećerni rastvor;
- 3) invertni šećerni rastvor;
- 4) invertni šećerni sirup;
- 5) glukozni sirup;
- 6) sušeni glukozni sirup;
- 7) dekstroza (monohidrat i anhidrovana);
- 8) fruktoza;
- 9) fruktozni sirup;
- 10) šećeri ekstrahovani iz voća.

Sastojci koji se mogu dodavati pri proizvodnji

Član 19.

Proizvodima se mogu dodavati sledeći sastojci:

- 1) med, čiji je kvalitet uređen propisom o kvalitetu i drugim zahtevima za med – u sve proizvode kao potpuna ili delimična zamena za šećer;
- 2) voćni sok – samo u džem;
- 3) voćni sok od citrusa, u proizvode proizvedene od drugih vrsta voća – samo u džem, ekstra džem, žele i ekstra žele;
- 4) sok od crvenog voća – samo u džem i ekstra džem proizveden od šipurka, jagode, maline, ogrozda, crvene ribizle, šljive i rabarbare;
- 5) sok od cvekle – samo u džem i žele proizveden od jagode, maline, ogrozda, crvene ribizle i šljive;
- 6) eterična ulja citrusa – samo u marmeladu i žele marmeladu;
- 7) jestiva ulja i masti kao sredstva protiv penjenja – u sve proizvode;
- 8) pektin u tečnom stanju – u sve proizvode;

9) kora citrusa – u džem, ekstra džem, žele i ekstra žele;

10) listovi biljke *Pelargonium odoratissimum* – u džem, ekstra džem, žele i ekstra žele, koji su proizvedeni od dunje;

11) alkoholna pića, vino i likersko vino, jezgrasto voće, aromatično bilje, začini, vanila i ekstrakt vanile – u sve proizvode;

12) vanilin – u sve proizvode.

Upotreba aditiva u proizvodima

Član 20.

U proizvodnji proizvoda mogu se koristiti vitamini i minerali, boje, zaslađivači i drugi aditivi, u skladu sa propisom kojim se uređuju prehrambeni aditivi i propisom kojim se uređuje deklarisanje, označavanje i reklamiranje hrane.

Ako je ostatak sumpor-dioksida u proizvodu veći od 10 mg/kg, njegov sadržaj mora biti naveden u listi sastojaka u skladu sa propisima kojim se uređuju deklarisanje, označavanje i reklamiranje hrane.

5. Metode ispitivanja kvaliteta

Član 21.

Usaglašenost proizvoda sa zahtevima za kvalitet propisanim ovim pravilnikom, utvrđuje se validiranim i međunarodno priznatim metodama.

6. Deklarisanje i označavanje

Član 22.

Proizvodi koji se stavljaju u promet, moraju da budu deklarirani i označeni u skladu sa ovim pravilnikom i propisom kojim se uređuje deklarisanje, označavanje i reklamiranje hrane.

Član 23.

Nazivi proizvoda primenjuju se i koriste u prometu samo za proizvode propisane ovim pravilnikom.

Nazivi proizvoda iz člana 4. ovog pravilnika mogu se dodati uz naziv drugih proizvoda, a koje nije moguće zameniti sa proizvodima propisanim ovim pravilnikom, za njihovo označavanje.

7. Dodatni zahtevi za označavanje proizvoda

Član 24.

Nazivi proizvoda moraju se dopuniti nazivima upotrebljenih vrsta voća (jedne ili više vrsta voća), po opadajućem redosledu, a na osnovu mase upotrebljenih sirovina.

Ako je proizvod proizveden od tri ili više vrsta voća, upotrebljene vrste voća u nazivu proizvoda mogu se zameniti rečima: „mešano voće” ili sličnim rečima, ili navođenjem broja vrsta upotrebljenog voća.

Član 25.

Na deklaraciji proizvoda mora biti naveden udeo voća rečima: „proizvedeno od ... g voća na 100 g” gotovog proizvoda.

Ako se pri proizvodnji koristi vodeni ekstrakt voća, udeo voća se izračunava oduzimanjem mase vode korišćene za pripremu vodenog ekstrakta.

Član 26.

Na deklaraciji proizvoda mora biti navedena ukupna količina šećera rečima: „ukupni šećeri ... g na 100 g”.

Navedena vrednost predstavlja vrednost određenu refraktometrom na 20 °C u gotovom proizvodu, uz toleranciju ± 3 refraktometrijska stepena.

Na deklaraciji nije potrebno navesti sadržaj šećera ukoliko je naveden nutritivni sastav u skladu sa propisom kojim se uređuje označavanje hranljivih vrednosti upakovane hrane.

Član 27.

Navodi iz člana 25. i člana 26. stav 1. ovog pravilnika moraju se nalaziti u istom vidnom polju kao i naziv proizvoda.

III. Završne odredbe

Prestanak važenja ranijeg propisa

Član 28.

Danom početka primene ovog pravilnika prestaje da važi Pravilnik o kvalitetu proizvoda od voća, povrća, pečurki i pektinskih preparata („Službeni list SFRJ”, br. 1/79, 20/82, 39/89 – dr. pravilnik, 74/90 i 46/91 – dr. pravilnik i „Službeni list SRJ”, br. 33/95 – dr. pravilnik i 58/95 „Službeni list SCG”, br. 56/03 – dr. pravilnik, 4/04 – dr. pravilnik i 12/05 – dr. pravilnik i „Službeni glasnik RS”, br. 43/13 i 72/14 – dr. pravilnik), u delu koji se odnosi na džem, marmeladu, pekmez i voćni žele.

Stupanje na snagu

Član 29.

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u „Službenom glasniku Republike Srbije”, a primenjuje se po isteku devet meseci od dana stupanja na snagu ovog pravilnika.