

На основу члана 6. став 1. Закона о техничким захтевима за производе и оцењивању усаглашености („Службени гласник РС”, број 36/09), а у вези са чланом 13. ст. 1. и 2. и чланом 15. став 1. Закона о јавним складиштима за пољопривредне производе („Службени гласник РС”, број 41/09),

Министар пољопривреде, трговине, шумарства и водопривреде доноси

**ПРАВИЛНИК**  
**о техничким захтевима у погледу квалитета које мора да испуњава воће које се складишти у**  
**јавном складишту**

"Службени гласник РС", број 44 од 17. јуна 2011.

**1. Уводна одредба**

Члан 1.

Овим правилником прописују се технички захтеви у погледу квалитета које мора да испуњава воће у свежем или полупрерађеном стању које се складишти у јавном складишту.

Воће из става 1. овог члана јесте: малина (*Rubus idaeus*), купина (*Rubus caesius*) и вишња (*Prunus cerasus*) – (у даљем тексту: воћне врсте).

Јавна складишта из става 1. овог члана јесу складишта која испуњавају услове за складиштење воћних врста у складу са посебним прописом (у даљем тексту: хладњаче).

Под техничким захтевима које морају да испуњавају воћне врсте, у смислу овог правилника, сматрају се захтеви у погледу квалитета које морају да испуњавају те врсте (у даљем тексту: квалитет воћних врста).

**2. Квалитет воћних врста које се складиште у хладњачама**

*а) Основни параметри и минимални захтеви квалитета воћних врста*

Члан 2.

Основни параметри квалитета воћних врста, који се утврђују приликом пријема воћних врста у хладњаче, су:

- 1) степен зрелости плодова и присуство презрелих плодова;
- 2) чврстоћа плодова и присуство нагњечених и слепљених плодова;
- 3) чистота и влажност површине плода;
- 4) присуство остатака средстава за заштиту биља;
- 5) укус и мирис плода и присуство страних примеса;
- 6) оштећеност плода;
- 7) присуство плесневих и црвљивих плодова.

Приликом пријема у хладњачу, воћне врсте морају да испуњавају минималне захтеве квалитета.

Минимални захтеви квалитета воћа за воћне врсте из става 2. овог члана су да: је зрело, свеже, да није запрљано, површински влажно и натруло; не садржи остатке средстава за заштиту биља у количинама већим од максимално дозвољених; нема стран и непријатан укус и мирис и да не садржи стране примесе; нема напрслина, убоја нити оштећења проузрокованих механичким повредама, биљним болестима и штеточинама ако то није овим правилником за поједине врсте и класе воћних врста другачије одређено; нема плесневих и црвљивих плодова.

Поред минималних захтева квалитета из става 3. овог члана, воћне врсте морају испуњавати и друге посебне захтеве прописане овим правилником, у зависности од њихове врсте и класе.

*б) Класе квалитета воћних врста у свежем стању*

## Одређивање класе квалитета воћних врста у свежем стању

## Члан 3.

Класе квалитета воћних врста у свежем стању су:

- 1) класа екстра;
- 2) класа I;
- 3) класа II.

Класа воћних врста из става 1. овог члана утврђује се према врсти и сорти воћа, степену зрелости, крупноћи, односно тежини, облику, боји и укусу плодова воћних врста, одсуству недостатака и другим карактеристикама морфолошког или анатомског и органолептичког карактера.

У класу екстра разврставају се плодови висококвалитетних сорти, који немају никакве недостатке у погледу својстава из става 2. овог члана.

У класу I разврставају се плодови висококвалитетних сорти, који имају незнатне недостатке највећим делом морфолошко-физичког карактера, који им не умањују вредност у току транспорта и чувања.

У класу II разврставају се плодови који имају мање недостатке због којих се не могу разврстати у класу I, али испуњавају минималне захтеве квалитета.

## Класе квалитета малине у свежем стању

## Члан 4.

Класе квалитета малине које се складиште у хладњачама су:

- 1) малине класе екстра;
- 2) малине I класе;
- 3) малине II класе.

## Малине класе екстра

## Члан 5.

Малине класе екстра обухватају плодове малина висококвалитетних сорти. Плодови морају бити цели, чисти, свежи на изглед, здрави без икаквих недостатака, уједначени по зрелости, довољно чврсти да могу издржати руковање и транспорт. Плодови морају бити без страних примеса и без чашица. У јединици паковања пречник плода не сме бити испод 15 mm, а највише 10% плодова може бити са пречником који је мањи од 15 mm али није мањи од 12 mm.

Плодови малине морају да испуњавају захтеве квалитета, и то да: су зрели и чврсти, нема презрелих, нагњечених и слепљених плодова, нису површински влажни, нема плесивих плодова.

## Малине класе I

## Члан 6.

Малине класе I обухватају сорте доброг квалитета, плодова уједначених по величини, боји и зрелости. Толеришу се извесна одступања у погледу развијености и крупноће плодова, али плодови не смеју бити презрели. Може бити 5% плодова са чашицом и 5% плодова са механичким повредама, а најмањи пречник плода мора бити 12 mm. Дозвољава се до 10% плодова са пречником који је мањи од 12 mm али није мањи од 10 mm.

Плодови малине морају да испуњавају захтеве квалитета, и то да: су зрели и чврсти; презрелих, нагњечених и слепљених плодова има највише до 2%; нису површински влажни; нема плесивих плодова.

## Малине класе II

## Члан 7.

Малина класе II обухвата плодове малина који не испуњавају захтеве из члана 6. овог правилника, а који морају испуњавати минималне захтеве квалитета из члана 2. став 3. овог правилника, као и плодове који нису свенули.

За малину класе II толерише се мања неуједначеност плодова по крупноћи и зрелости. У јединици паковања може бити до 10% плодова са чашицом и до 5% плодова са механичким повредама које не умањују употребну вредност производа.

#### Класе квалитета купине у свежем стању

##### Члан 8.

Класе квалитета купине које се складиште у хладњачама су:

- 1) купине класе екстра;
- 2) купине класе I;
- 3) купине класе II.

#### Купине класе екстра

##### Члан 9.

Купине класе екстра морају бити довољно зреле, уједначене по крупноћи и боји, без чашице, чисте, здраве и без недостатака. Толерише се да у јединици паковања до 5% масе плодова не испуњава захтеве прописане за ову класу, али морају испуњавати захтеве прописане за следећу нижу класу.

Плодови купине морају да испуњавају захтеве квалитета, и то да: су зрели и чврсти; нема презрелих, нагњечених и слепљених плодова; нису површински влажни; нема плеснивих плодова.

#### Купине класе I

##### Члан 10.

Купине класе I морају бити добро развијене, уједначене крупноће, доброг квалитета, довољно зреле и без чашице. Не толеришу се презрели, увели или механички јаче оштећени плодови.

Плодови купине морају да испуњавају захтеве квалитета, и то да: су зрели и чврсти; презрелих, нагњечених и слепљених плодова има највише до 2%; нису површински влажни; нема плеснивих плодова.

#### Купине класе II

##### Члан 11.

Купине класе II морају бити здраве, чисте и потпуно зреле, са мањим недостацима у погледу облика плода. У јединици паковања толерише се до 20% масе презрелих плодова и до 10% масе плодова са чашицом.

#### Класе квалитета вишње у свежем стању

##### Члан 12.

Класе квалитета вишње које се складиште у хладњачи су:

- 1) вишње класе екстра;
- 2) вишње класе I;
- 3) вишње класе II.

#### Вишње класе екстра

##### Члан 13.

Вишње класе екстра обухватају плодове вишње најбољих сорти, без недостатака и уједначене по зрелости и крупноћи, с тим да нису превише меки, односно презрели и са просечном масом плода која није мања од 5,5 грама.

Плодови вишње морају да испуњавају захтеве квалитета, и то да: су зрели и чврсти; нема презрелих, нагњечених и слепљених плодова; нису површински влажни; нема плеснивих плодова.

## Вишње класе I

## Члан 14.

Вишње класе I обухватају плодове типичне за сорту, без недостатака, с тим што се толеришу одступања по крупноћи, боји и квалитету. Дозвољава се до 2% плодова оштећених паразитима и механичким повредама, који не умањују употребну вредност плодова.

Плодови вишње морају да испуњавају захтеве квалитета, и то да: су зрели и чврсти; презрелих, нагњечених и слепљених плодова има највише до 2%; нису површински влажни; нема плесивих плодова.

## Вишње класе II

## Члан 15.

Вишње класе II обухватају плодове доброг квалитета са мањим недостацима у погледу развијености, облика и боје. Дозвољава се до 5% плодова оштећених паразитима, механичким и другим повредама.

*в) Категорије квалитета воћних врста у полупрерађеном стању*

## Појам

## Члан 16.

Воћне врсте у полупрерађеном стању ( у даљем тексту: смрзнуте воћне врсте) јесу производи добијени смрзавањем свежих посебно припремљених плодова воћа или делова воћа на температури од -30°C или нижој.

Температура у средишту јединице паковања смрзнуте воћне врсте мора да буде -15°C или нижа.

После одмрзавања смрзнуте воћне врсте морају да садрже своје првобитне главне састојке и својства.

## Одређивање категорије квалитета смрзнутих воћних врста (малина и купина)

## Члан 17.

Категорије квалитета смрзнутих воћних врста (малине и купине) одређују се у зависности од тога да ли су плодови цели, појединачни или у деловима плода и међусобно слепљени.

Категорије квалитета смрзнутих воћних врста из става 1. овог члана, које се могу уписати у робни запис су:

- 1) категорија „роленд“ код малине и категорија „конфитура“ код купине;
- 2) категорија „полублок“;
- 3) категорија „блок“;
- 4) категорија „гриз“.

## Категорије квалитета смрзнутог воћних врста (малина и купина)

## Члан 18.

Категорија „роленд“ код малине обухвата смрзнуту малину која у јединици паковања садржи најмање 80% масе појединачних целих смрзнутих плодова.

Категорија „конфитура“ обухвата смрзнуту купину која у јединици паковања садржи најмање 80% масе појединачних целих смрзнутих плодова, са најмање 80% црних плодова и највише 20% тамно црвених плодова.

Категорија „полублок“ обухвата смрзнуте воћне врсте (малина и купина) које у јединици паковања садржи најмање 50% до 80% масе појединачних целих смрзнутих плодова.

Категорија „блок“ обухвата смрзнуте воћне врсте (малина и купина) које у јединици паковања садржи мање од 50% масе појединачних целих смрзнутих плодова.

Категорија „гриз“ обухвата смрзнуте воћне врсте (малина и купина) које се састоје од делова смрзнутих плодова, а у паковању се налази у растреситом стању.

## Одређивање категорије квалитета смрзнуте воћне врсте (вишња)

## Члан 19.

Категорије квалитета смрзнуте воћне врсте – вишње одређују се у зависности од тога да ли су плодови са коштицом или без коштице.

Категорије квалитета смрзнуте воћне врсте – вишње, које се могу уписати у робни запис, су:

- 1) категорија „са коштицом“;
- 2) категорија „без коштице“.

Категорија „са коштицом“ обухвата опрану и замрзнуту вишњу без нечистоћа.

Категорија „без коштица“ обухвата опрану, искоштичану и замрзнуту вишњу без нечистоћа.

*г) Квалитет као услов за складиштење*

## Члан 20.

Ако смрзнуте воћне врсте не испуњавају захтеве у погледу квалитета овог правилника, не могу се складиштити у хладњачи.

**3. Очување квалитета воћних врста које се складиште у хладњачама**

## Члан 21.

Смрзнуте воћне врсте које се стављају у промет после складиштења у хладњачама, у одмрзнутом стању морају да испуњавају захтеве у погледу квалитета, тако да:

- 1) су здраве, чисте и без страних примеса;
- 2) да су боја, арома и укус својствени врсти, односно сорти воћа од кога је смрзнуто воће произведено;
- 3) немају стран мирис и укус;
- 4) да количина пестицида и средстава за заштиту биља мора бити у складу са одредбама прописа о максимално дозвољеним количинама пестицида у животним намирницама.

**4. Завршна одредба**

## Члан 22.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном гласнику Републике Србије“.

Број 110-00-103/2011-09

У Београду, 13. јуна 2011. године

Министар,

**Душан Петровић, с.р.**