

На основу члана 55. став 2. Закона о безбедности хране („Службени гласник РС”, бр. 41/09 и 17/19) и члана 17. став 4. и члана 24. став 2. Закона о Влади („Службени гласник РС”, бр. 55/05, 71/05 - исправка, 101/07, 65/08, 16/11, 68/12 - УС, 72/12, 7/14 - УС, 44/14 и 30/18 - др. закон),

Министар пољопривреде, шумарства и водопривреде доноси

## ПРАВИЛНИК

### О КВАЛИТЕТУ ПРОИЗВОДА ОД ВОЋА И ПОВРЋА

(објављено у „Службеном гласнику РС”, број 128 од 26. октобра 2020. године)

#### І. УВОДНЕ ОДРЕДБЕ

##### Члан 1.

Овим правилником ближе се прописују услови у погледу квалитета производа од воћа и поврћа намењених крајњем потрошачу (у даљем тексту: производи), и то за: класификацију, категоризацију и назив производа; физичка, хемијска и сензорска својства, као и састав производа и сировина; врсту и количину сировина, додатака и других супстанци које се употребљавају у производњи и преради производа; елементе битних технолошких поступака који се примењују у производњи и преради производа; паковање и декларисање и додатне захтеве за означавање производа.

##### Члан 2.

Поједини изрази употребљени у овом правилнику имају следеће значење:

1) *воће* су све врсте воћа, које је здраво, одговарајуће зрелости, свеже или конзервисано физичким поступцима, укључујући поступке обраде након брања плодова;

2) *поврће* су све врсте поврћа, укључујући и кукуруз шећерац, које је здраво, одговарајуће зрелости, свеже или конзервисано физичким поступцима, укључујући поступке обраде након брања;

3) *шећери* су шећери који су уређени прописом којим се уређује квалитет шећера намењеног за људску употребу, фруктозни сируп, шећери пореклом из воћа и поврћа, као и други шећери.

##### Члан 3.

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

Произвођачка спецификација из става 1. овог члана нарочито садржи:

1) назив производа, као и трговачко име, ако га производ има;

2) кратак опис технолошког поступка производње;

3) податке о врсти и количини састојака који се употребљавају у производњи и преради;

- 4) основне услове квалитета и извештај о извршеном испитивању квалитета;
- 5) податке из декларације у складу са овим правилником и прописом којим се уређује декларисање, означавање и рекламирање хране;
- 6) датум доношења и евиденцијски број произвођачке спецификације.

#### Члан 4.

Производи се пакују у амбалажу која обезбеђује очување квалитета и безбедности производа.

Материјали за израду амбалаже из става 1. овог члана треба да испуњавају услове у складу са прописима којим се уређује област материјала и предмета у контакту са храном и амбалажом за паковање хране.

#### Члан 5.

Производи који се стављају у промет декларишу се и означавају у складу са овим правилником и прописом којим се уређује декларисање, означавање и рекламирање хране.

У производњи производа могу да се користе адитиви у складу са прописом којим се уређују прехранбени адитиви, витамини и минерали у складу са прописом којим се уређује декларисање, означавање и рекламирање хране, као и ароме у складу прописом којим се уређују ароме.

При производњи производа могу да се користе помоћна средства у складу са прописом којим се уређују квалитет и други захтеви за помоћна средства у производњи прехранбених производа.

## II. ПРОИЗВОДИ ОД ВОЋА

#### Члан 6.

Производи од воћа разврставају се у следеће категорије:

- 1) замрзнуто воће;
- 2) пастеризовано воће;
- 3) пастеризована каша воћа;
- 4) воћни сируп;
- 5) компот;
- 6) слатко;
- 7) кандирано воће;
- 8) сушено воће;
- 9) мешани производи од воћа и поврћа;
- 10) конзервисана стона маслина (маслинка).

#### Члан 7.

Воће које се користи за производњу производа из члана 6. овог правилника треба да је у фази технолошке зрелости, да нема страни мирис и укус и да је без страних примеса.

Минимални садржај растворљиве суве материје воћа (мерено рефрактометром на 20°C) који се користи за обрачун дела суве материје воћа код прераде у поједине производе дат је у Прилогу 1 - Минимални садржај растворљиве суве материје воћа (мерено рефрактометром на 20°C) који се користи за обрачун дела суве материје воћа код прераде у поједине производе,

који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део (у даљем тексту: Прилог 1).

Општи услови за квалитет производа из члана 6. тач. 2), 3) и 5) овог правилника, као и производа из члана 6. тачка 4) овог правилника након његовог разблаживања на концентрацију од 10° Brix-а дати су у Прилогу 2 - Општи услови квалитета производа од воћа и поврћа, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део (у даљем тексту: Прилог 2).

## 1. Замрзнуто воће

### Члан 8.

Замрзнуто воће је производ који се добија замрзавањем свежих, посебно припремљених плодова воћа или делова воћа, на температури од -30°C или нижој.

Замрзнуто воће ставља се у промет само у замрзнутом стању.

Температура замрзнутог воћа приликом складиштења, транспорта и излагања у расхладним витринама треба да буде стабилна и одржавана у свим тачкама производа на -18°C или нижој. Приликом транспорта и излагања у расхладним витринама могуће је краткотрајно одступање од прописане температуре, највише до 3°C.

Замрзнуто воће после одмрзавања не може поново да се замрзава.

### Члан 9.

Замрзнуто воће може да се производи следећим технолошким поступцима:

- 1) замрзавањем;
- 2) брзим замрзавањем.

Замрзавање представља поступак којим се замрзавање воћа постиже у временском периоду дужем од 15 минута.

Брзо замрзавање представља поступак којим се замрзавање воћа постиже у временском периоду до 15 минута.

### Члан 10.

Поред информација о храни утврђених прописом којим се уређује декларисање, означавање и рекламирање хране, на декларацији производа из члана 8. овог правилника, уз назив воћа се, у зависности од брзине замрзавања, наводе речи: „замрзнути/а” или „брзо замрзнути/а”.

Ако се у једном паковању налази више врста замрзнутог воћа, назив производа је „замрзнуто воће” или „брзо замрзнуто воће”.

### Члан 11.

Замрзнуто јагодасто воће се, у зависности од тога да ли су плодови у јединици паковања цели, појединачни, међусобно слепљени или у деловима, у промет ставља као:

- 1) појединачни брзо замрзнути плодови (роленд) - ако у јединици паковања садржи најмање 80% масе појединачних, целих, замрзнутих плодова;
- 2) гриз - ако у јединици паковања садржи делове замрзнутих плодова у растреситом стању, који нису међусобно слепљени;
- 3) блок - ако у јединици паковања садржи међусобно слепљене замрзнуте плодове јагодастог воћа;

4) мешавина замрзнутих целих и изломљених плодова - ако у јединици паковања садржи мешавину замрзнутих целих и изломљених плодова, који нису међусобно слепљени.

## 2. Пастеризовано воће

### Члан 12.

Пастеризовано воће (воће конзервисано топлотом) је производ који се добија конзервисањем плодова воћа или делова воћа, поступком пастеризације, у херметички затвореној амбалажи.

Воће за производњу производа из става 1. овог члана треба да буде уједначене технолошке зрелости и да не садржи више од 5% биолошки оштећених плодова.

Воће може да се пастеризује са или без коштице, као и ољуштено.

### Члан 13.

Производ из члана 12. овог правилника треба да испуњава следеће услове квалитета:

- 1) да има боју, мирис и укус својствен воћу од кога је произведен;
- 2) да не садржи више од 10% раскуваних плодова или делова плодова;
- 3) да садржај растворљиве суве материје (мерено рефрактометром на 20°C) износи најмање 70% од вредности суве материје дате у Прилогу 1. овог правилника за ту врсту воћа;
- 4) да је налив бистар до опалесцентан и у количини која прекрива плодове, односно делове плодова;
- 5) да не садржи више од 0,05% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини (НСI);
- 6) да не садржи више од 1% коштица, рачунато на укупан број плодова вишње, трешње и шљиве, уколико декларација садржи навод да је плод без коштице;
- 7) да садржај петељки код шљиве не прелази 1%, рачунато на број плодова;
- 8) да не садржи стране примесе;
- 9) да испуњава опште услове квалитета дате у Прилогу 2. овог правилника.

### Члан 14.

Поред информација о храни утврђених прописом којим се уређује декларисање, означавање и рекламирање хране, декларација производа из члана 12. овог правилника, поред назива употребљеног воћа, треба да садржи навод „пастеризована/е” (нпр. пастеризована шљива), податак о томе да ли су плодови цели или у деловима, а код коштичавог воћа податак да ли су плодови са или без коштице. Уколико у производу без коштице постоји могућност да се нађе дозвољени проценат коштица, уз податак да је производ без коштице, у истом видном пољу треба да стоји и упозорење да производ може да садржи коштицу или делове коштице.

### 3. Пастеризована каша воћа

#### Члан 15.

Пастеризована каша воћа је производ који се добија пасирањем свежег или замрзнутог воћа одговарајуће технолошке зрелости, са или без додатка шећера.

Пастеризована каша воћа може да се конзервише само физичким поступком.

#### Члан 16.

При производњи пастеризоване каше воћа са додатком шећера, шећери могу да се додају у количини највише до 10% рачунато на укупну масу производа.

#### Члан 17.

Производ из члана 15. овог правилника треба да испуњава следеће услове квалитета:

- 1) да има боју, мирис и укус својствен воћу од кога је произведен;
- 2) да не садржи стране примесе;
- 3) да садржај растворљиве суве материје пастеризоване каше воћа без додатка шећера (мерено рефрактометром на 20°C) буде исти или до 1% нижи од вредности суве материје дате у Прилогу 1. овог правилника за ту врсту воћа;

- 4) да испуњава опште услове квалитета дате у Прилогу 2. овог правилника.

Суву материју пастеризоване каше воћа са додатком шећера чини сува материја воћа од којег је произведена, дата у Прилогу 1. овог правилника, увећана за проценат додатог шећера.

### 4. Воћни сируп

#### Члан 18.

Воћни сируп је производ сирупасте конзистенције који се добија одговарајућим поступком производње од воћног сока или концентрисаног воћног сока једне или више врста воћа или од цитрус и других воћних база, са додатком шећера.

Производу из става 1. овог члана, који се производи од воћног сока или концентрисаног воћног сока једне врсте воћа, дозвољено је додавање сока од другог воћа, и то у количини до 5% у односу на укупну количину сока.

Воћни сируп може да се конзервише само физичким поступком.

#### Члан 19.

Производ из члана 18. овог правилника треба да испуњава следеће услове квалитета:

- 1) да има боју, мирис и укус својствен воћу, воћном соку или цитрус и другим воћним базама од којих је произведен;

- 2) да је бистар, без опалесценције и талога, осим воћног сирупа од цитрус базе и базе од тропског воћа;

- 3) да је уједначене сирупасте конзистенције и да је без знакова раслојавања, осим воћног сирупа од цитрус базе и базе од тропског воћа;

- 4) да је укупна сува материја воћног сирупа најмање 60%;

- 5) да укупну суву материју воћног сирупа чини најмање 5% суве материје која потиче од воћа, односно 3% суве материје која потиче од

јагодастог воћа датих у Прилогу 1. овог правилника и највише 55% суве материје из додатог шећера, осим код сирупа од јагодастог воћа где процент суве материје из додатог шећера може да буде највише до 57%;

б) да укупну суву материју воћног сирупа од цитрус базе чини најмање 3% суве материје која потиче из цитрус базе и највише 62% суве материје из додатог шећера;

7) да након разблаживања на концентрацију од 10° Brix испуњава опште услове квалитета дате у Прилогу 2. овог правилника.

## 5. Компот

### Члан 20.

Компот је производ добијен од целих или сечених плодова једне врсте воћа наливених сирупом припремљеним од шећера и воде, конзервисаних топлотом у херметички затвореној амбалажи.

### Члан 21.

Производ из члана 20. овог правилника треба да испуњава следеће услове квалитета:

1) да имају боју, мирис и укус својствен воћу од којег је произведен;

2) да плодови, односно делови плодова имају очуван облик и погодну чврстоћу воћног ткива;

3) да је налив бистар до опалесцентан и у количини која прекрива плодове, односно делове плодова;

4) да садржи од 14% до 22% растворљиве суве материје (мерено рефрактометром на 20°C);

5) да не садржи стране примесе;

б) да испуњава опште услове квалитета дате у Прилогу 2. овог правилника.

Компот од јагода може да садржи до 0,1% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини (HCl).

## 6. Слатко

### Члан 22.

Слатко је производ који се добија укувавањем целих плодова или делова плодова свежег или замрзнутог воћа, уједначене технолошке зрелости у шећерном сирупу.

За производњу слатка може да се користи и воћна пулпа, поврће, као и други делови биљака (нпр. кора од лубенице, крунични листићи руже и др).

Поред састојака наведених у ст. 1. и 2. овог члана, у слатко може да се додаје: језгасто воће, ванила, ванилин, лимун, зачинско биље и други састојци за добијање одговарајућег мириса и укуса.

### Члан 23.

Производ из члана 22. овог правилника треба да испуњава следеће услове квалитета:

1) да има укус, мирис и боју својствену воћу од кога је произведено;

2) да садржи целе плодове, односно делове плодова уколико је од њих произведен, а изузетно, слатко од јагодастог воћа може, осим целих плодова, да садржи и њихове делове по којима се лако може распознати врста воћа од кога је слатко произведено;

3) да садржи најмање 70% растворљиве суве материје (мерено рефрактометром на 20°C);

4) да је садржај воћа најмање: 30% за јабучасто и јагодасто воће, осим код шумске јагоде где је 20% и 40% за коштичаво воће;

5) да не садржи нејестиве делове плодова (петелјке, чашичне листиће, семенке и др), осим слатка од јагодастог воћа и смокве које може да садржи и семенке тог воћа, као и да не садржи стране примесе;

6) да не садржи више од 0,05% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини (HCl), а слатко од јагодастог воћа не више од 0,1%.

## 7. Кандирано воће

### Члан 24.

Кандирано воће је производ добијен натапањем (импрегнирањем) целих плодова или делова плодова, шећерним растворима или концентрисаним воћним соковима.

Кандирано воће може површински да се третира средствима за спречавање слепљивања, попут шећера, биљних уља, биљних влакана и слично.

### Члан 25.

Производ из члана 24. овог правилника треба да испуњава следеће услове квалитета:

1) да има укус и мирис својствен воћу од кога је произведен, односно да нема страни мирис и укус и да не садржи стране примесе;

2) да садржи најмање 70% суве материје.

## 8. Сушено воће

### Члан 26.

Сушено воће је производ добијен сушењем целих плодова или делова плодова свежег или замрзнутог, технолошки зрелог воћа, по одговарајућем поступку.-

### Члан 27.

Производ из члана 26. овог правилника треба да испуњава следеће услове квалитета:

1) да има арому и боју својствену одговарајућој врсти, односно сорти сушеног воћа;

2) да после потапања у врелу воду у трајању од десет минута показује добру способност бубрења;

3) да после рехидратације добије мирис и укус воћа од кога је произведен, а који су карактеристични за сушено воће;

4) да нема мрље настале услед физиолошког оштећења плодова, загорелости и сл;

5) да нема мирис и укус пресушеног (загорелог) воћа, као ни други страни мирис и укус;

6) да је без трагова плесивости, ферментације, загорелости, одимљености и да на површини нема искристалисани шећер;

- 7) да је без страних примеса механичке или биолошке природе;
- 8) да не садржи више од 27% воде;
- 9) да не садржи више од 0,1% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини (HCl);
- 10) да није посипан скробом, шећером или сличним материјама, осим осмотски сушеног воћа, сушеног грожђа, сушених смокви и сушених шљива, који се могу површински третирати растворима шећера или глицерола, скробом, биљним влакнима, биљним уљем и сличним материјама, и то у количини до максимално 4% рачунато на укупну масу јестивог дела.

#### а) Сушене шљиве

##### Члан 28.

Сушене шљиве које се стављају у промет, поред услова квалитета из члана 27. овог правилника, треба да испуњавају и следеће услове квалитета:

- 1) да садрже најмање 30% укупног шећера, а да не садрже више од 2% укупних киселина (рачунато као јабучна киселина);
- 2) да потичу из исте бербе;
- 3) да су плодови меснати, са еластичним мезокарпом;
- 4) да имају карактеристичан мирис својствен сушеној шљиви и слатко-накисео укус;
- 5) да не садрже више од 27% воде, осим кад су у питању сушене шљиве припремљене за непосредну употребу, које могу да садрже највише 35% воде.

##### Члан 29.

Према крупноћи и квалитету, сушене шљиве се при стављању у промет разврставају у три групе квалитета, и то: екстра квалитет, I квалитет и II квалитет.

##### Члан 30.

Сушене шљиве екстра квалитета, поред услова из члана 28. овог правилника, треба да испуњавају и следеће услове квалитета:

- 1) да су плодови уједначене величине, типични за сорту којој припадају и довољно крупни, тако да у 1 kg буде највише 130 плодова;
- 2) да у јединици паковања нема више од 10% плодова с укупним недостацима, а у оквиру тога највише: 5% плодова са петељком и незнатним напрслинама, 3% плодова нееластичне конзистенције и 2% плодова са траговима искристалисаног шећера или ожиљцима од повреда.

##### Члан 31.

Сушене шљиве I квалитета, поред услова из члана 28. овог правилника, треба да испуњавају и следеће услове квалитета:

- 1) да су плодови уједначене величине и довољно крупни, тако да у 1 kg има највише 180 плодова;
- 2) да у јединици паковања нема више од 12% плодова са укупним недостацима, а у оквиру тога највише: 8% плодова са петељком, незнатним оштећењем покожице или мезокарпа, 5% плодова са мрљама од биљних болести и плодова са видљивом коштицом или месом тамније боје, 3% плодова са траговима искристалисаног шећера и 1% плодова са покожицом неуједначене и светлије боје.



#### Члан 32.

Сушене шљиве II квалитета, поред услова из члана 28. овог правилника, треба да испуњавају и следеће услове квалитета:

- 1) да су плодови тако крупни да у 1 kg има највише 220 плодова;
- 2) да у јединици паковања нема више од 15% плодова са укупним недостацима, а у оквиру тога највише: 10% плодова са видљивом коштицом, 10% механички оштећених плодова, 15% плодова нееластичне конзистенције, 5% плодова са петељком или траговима искристалисаног шећера, 3% плодова са покожицом неуједначене и светлије боје и највише 2% плодова са месом тамније или браон боје.

#### Члан 33.

Према крупноћи и квалитету, сушене шљиве без коштице се, при стављању у промет, разврставају у две групе квалитета, и то: екстра квалитет и I квалитет.

#### Члан 34.

Сушене шљиве без коштице екстра квалитета, поред услова из члана 28. овог правилника, треба да испуњавају и следеће услове квалитета:

- 1) да су плодови уједначене величине, типични за сорту којој припадају и довољно крупни, тако да у 1 kg има највише 155 плодова;
- 2) да у јединици паковања нема више од 10% плодова с укупним недостацима, а у оквиру тога највише: 5% плодова са петељком и незнатним напрслинама, 3% плодова нееластичне конзистенције и 2% плодова са траговима искристалисаног шећера или ожилцима од повреда;
- 3) да не садржи више од 1% коштица или остатака коштица, рачунато на укупан број плодова.

#### Члан 35.

Сушене шљиве без коштице I квалитета, поред услова из члана 28. овог правилника, треба да испуњавају и следеће услове квалитета:

- 1) да су плодови уједначене величине и довољно крупни, тако да у 1 kg има највише 220 плодова;
- 2) да у јединици паковања нема више од 12% плодова са укупним недостацима, а у оквиру тога највише: 8% плодова са петељком, незнатним оштећењем покожице или мезокарпа, 5% плодова са мрљама од биљних болести и плодова са видљивом коштицом или месом тамније боје, 3% плодова са траговима искристалисаног шећера и 1% плодова са покожицом неуједначене и светлије боје;
- 3) да не садржи више од 1% коштица или остатака коштица, рачунато на укупан број плодова.

#### Члан 36.

Поред информација о храни утврђених прописом којим се уређује декларисање, означавање и рекламирање хране, декларација производа из чл. 29. и 33. овог правилника треба да садржи и податке о групи квалитета којој овај производ припада, а за производе из члана 33. овог правилника, уколико постоји могућност да се нађе дозвољени проценат коштица, уз податак да је производ

без коштице, у истом видном пољу треба да стоји и упозорење да производ може да садржи коштицу или делове коштице.

## 9. Мешани производи од воћа и поврћа

### Члан 37.

Мешани производи од воћа и поврћа су:

1) производи добијени од свежег, замрзнутог, пастеризованог, стерилисаног или сушеног воћа и поврћа, које треба да испуњава услове предвиђене овим правилником за исту категорију производа од воћа, односно поврћа, осим мириса и укуса који су мешавина мириса и укуса употребљеног воћа и поврћа;

2) производи добијени од сока или каше једне или више врста поврћа и воћног сока, концентрисаног воћног сока, воћног сока од концентрисаног воћног сока или воћног нектара једне или више врста воћа.

Воћни сокови, концентрисани воћни сокови и воћни нектари који улазе у састав производа из става 1. тачка 2) овог члана треба да испуњавају услове у складу са прописом којим се уређује квалитет воћних сокова и одређених сродних производа намењених за људску употребу, а сокови од поврћа, услове прописане овим правилником.

## 10. Конзервисана стона маслина (маслинка)

### Члан 38.

Конзервисана стона маслина (*Olea europaea sativa Hoffg. Link*) је производ добијен прерадом здравих и чистих плодова маслине одређеног степена зрелости, одгорчених или неодгорчених и конзервисаних одговарајућим технолошким поступком.

У производњи производа из става 1. овог члана, поред кухињске соли, могу се додавати маслиново уље и зачини, као и поврће, воће и други састојци који се користе за пуњење плода маслине.

Производ из става 1. овог члана може бити пакован са или без налива.

Начин конзервисања треба да буде наведен на декларацији производа.

### Члан 39.

Производ из члана 38. овог правилника у зависности од боје, степена зрелости и начина прераде у промет се ставља као:

- 1) зелене одгорчене стоне маслине (маслинке);
- 2) зелене неодгорчене стоне маслине (маслинке);
- 3) црне одгорчене стоне маслине (маслинке);
- 4) црне неодгорчене стоне маслине (маслинке);
- 5) црне сушене стоне маслине (маслинке);
- 6) пуњене стоне маслине (маслинке).

### Члан 40.

Производ из члана 38. овог правилника треба да испуњава следеће услове квалитета:

- 1) да су мирис, укус и боја плодова карактеристични за одговарајући тип маслине;
- 2) да су плодови цели, уједначене величине и довољно чврсти;

3) да је слани раствор бистар до опалесцентан, природног мириса и укуса;

4) да је раствор бистар;

5) да не садржи стране материје;

6) код зелене стоне маслине подвргнуте млечној ферментацији садржај укупних киселина, изражених као млечна киселина, треба да износи најмање 0,4%;

7) садржај кухињске соли код зелене стоне маслине подвргнуте млечној ферментацији треба да износи најмање 5%, а рН највише 4, а за нехерметична паковања садржај кухињске соли треба да износи најмање 6%, а рН највише 4,5;

8) садржај кухињске соли код црних стоних маслина у сланом раствору треба да износи најмање 7%.

Код пастеризованих маслина свих врста, садржај кухињске соли може бити смањен на 2%, при чему рН вредност не може бити већа од 4,3.

Стерилисане маслине свих врста немају ограничења у погледу концентрације кухињске соли и вредности рН.

### III. ПРОИЗВОДИ ОД ПОВРЋА

#### Члан 41.

Производи од поврћа разврставају се у следеће категорије:

- 1) замрзнуто поврће;
- 2) стерилисано поврће;
- 3) пастеризовано поврће;
- 4) маринирано поврће;
- 5) биолошки конзервисано поврће;
- 6) сок од поврћа;
- 7) пире и паста од парадајза;
- 8) сушено поврће;
- 9) умак од поврћа и кечап од парадајза.

#### Члан 42.

Поврће које се користи за производњу производа из члана 41. овог правилника треба да испуњава следеће услове квалитета:

- 1) да је у стадијуму технолошке зрелости;
- 2) да нема страних примеса и нечистоћа;
- 3) да нема страни укус и мирис;
- 4) да не садржи више од 3% биолошки оштећених плодова, више од 5% плодова са механичким оштећенима, ни више од 5% плодова оштећених од мрза, с тим да укупно оштећених плодова нема више од 8%.

Општи услови за квалитет производа из члана 41. тач. 2), 3) и 6) овог правилника, као и члана 41. тачка 7) овог правилника након разблаживања на концентрацију од 5° Brix-а дати су у Прилогу 2. овог правилника.

#### 1. Замрзнуто поврће

##### Члан 43.

Замрзнуто поврће је производ добијен замрзавањем свежих, посебно припремљених плодова поврћа или делова плодова поврћа, на температури од -35°C или нижој.

Замрзнуто поврће ставља се у промет само у замрзнутом стању.

Температура замрзнутог поврћа приликом складиштења, транспорта и излагања у расхладним витринама треба да буде стабилна и одржавана у свим тачкама производа на  $-18^{\circ}\text{C}$  или нижој. Приликом транспорта и излагања у расхладним витринама могуће је краткотрајно одступање од прописане температуре, највише до  $3^{\circ}\text{C}$ .

Замрзнуто поврће после одмрзавања не може поново да се замрзава.

#### Члан 44.

Замрзнуто поврће може да се производи следећим технолошким поступцима:

- 1) замрзавањем;
- 2) брзим замрзавањем.

Замрзавање представља поступак којим се замрзавање поврћа постиже у временском периоду дужем од 15 минута.

Брзо замрзавање представља поступак којим се замрзавање поврћа постиже у временском периоду до 15 минута.

#### Члан 45.

Замрзнуто поврће које се ставља у промет треба да је чисто, здраво и без страних примеса и да су боја, арома и укус својствени врсти поврћа од којег је произведено.

#### Члан 46.

Поред информација о храни утврђених прописом којим се уређује декларисање, означавање и рекламирање хране, на декларацији производа из члана 43. овог правилника, уз назив поврћа, се, у зависности од брзине замрзавања, наводе речи: „замрзнути/а” или „брзо замрзнути/а”.

Ако се у једном паковању налази више врста замрзнутог поврћа, назив производа је „замрзнуто поврће” или „брзо замрзнуто поврће”.

## 2. Стерилисано поврће

#### Члан 47.

Стерилисано поврће је производ који се добија конзервисањем плодова поврћа или њихових делова поступком топлотне стерилизације, у херметички затвореној амбалажи.

У производњи стерилисаног поврћа могу се додавати: кухињска со, јестиво уље, шећер, зачини, екстракти зачина и остало.

#### Члан 48.

Производ из члана 47. овог правилника треба да испуњава следеће услове квалитета:

- 1) да има мирис, укус и боју који су карактеристични за поврће од кога је произведен;
- 2) да има бистар до опалесцентан налив и да га има у количини довољној да се прекрију плодови, са изузетком стерилисаног грашка где налив може бити мутан али не и желиран;
- 3) да не садржи више од 2% кухињске соли у хомогенизованом узорку (хомогенизовани плод и налив у односу који је заступљен у производу);

- 4) да не садржи стране примесе;
- 5) да испуњава опште услове квалитета дате у Прилогу 2. овог правилника.

Мраморираност унутрашње површине лименке не сматра се недостатком квалитета стерилисаног поврћа.

#### а) Стерилисани грашак

##### Члан 49.

Стерилисани грашак се при стављању у промет разврстава у две групе квалитета: I и II квалитет.

Стерилисани грашак I квалитета, поред услова из члана 48. овог правилника, треба да испуњава и следеће услове квалитета:

- 1) да зрно грашка не садржи више од 20% материја нерастворљивих у алкохолу;

- 2) да не садржи више од 1% примеса пореклом од биљке (делови стабла, махуне грашка), рачунато на нето масу производа.

Стерилисани грашак II квалитета, поред услова из члана 48. овог правилника, треба да испуњава и следеће услове квалитета:

- 1) да зрно грашка не садржи више од 27% материја нерастворљивих у алкохолу;

- 2) да не садржи више од 2% примеса пореклом од биљке (делови и махуне грашка), рачунато на нето масу производа.

Ако је стерилисани грашак II квалитета пакован у стаклену амбалажу, дозвољено је присуство мање количине исталоженог скроба у наливу.

#### б) Стерилисана боранија

##### Члан 50.

Стерилисана боранија се при стављању у промет разврстава у две групе квалитета: I и II квалитет.

Стерилисана боранија I квалитета, поред услова из члана 48. овог правилника, треба да испуњава и следеће услове квалитета:

- 1) да не садржи више од 5% зрна, рачунато на укупну масу плода у производу;

- 2) да не садржи више од 3% махуна са развијеним концима, рачунато на укупну масу плода у производу;

- 3) да не садржи више од 3% махуна са неуклоњеним врховима, рачунато на укупну масу плода у производу;

- 4) да су махуне уједначене боје, уз дозвољена мања одступања;

- 5) да не садржи више од 1% примеса пореклом од биљке (делови стабла, листа), рачунато на нето масу производа.

Стерилисана боранија II квалитета, поред услова из члана 48. овог правилника, треба да испуњава и следеће услове квалитета:

- 1) да не садржи више од 10% зрна, рачунато на укупну масу плода у производу;

- 2) да не садржи више од 10% махуне са развијеним концима, рачунато на укупну масу плода у производу;

- 3) да не садржи више од 5% махуна са неуклоњеним врховима, рачунато на укупну масу плода у производу;

4) да не садржи више од 2% примеса пореклом од биљке (делови стабла, листа), рачунато на нето масу производа.

### 3. Пастеризовано поврће

#### Члан 51.

Пастеризовано поврће је производ који се добија конзервисањем плодова поврћа или њихових делова, поступком пастеризације, у херметички затвореној амбалажи.

При производњи пастеризованог поврћа могу се додавати: кухињска со, шећер, јестиво уље, зачини, екстракти зачина, рен или екстракти рена и сирће, као и киселине у складу са правилником којим се уређују прехранбени адитиви.

#### Члан 52.

Производ из члана 51. овог правилника треба да испуњава следеће услове квалитета:

- 1) да има укус и мирис карактеристичан за одговарајући производ;
- 2) да је чврсте конзистенције карактеристичне за тај производ, осим ајвара и пелата;
- 3) да не садржи нејестиве делове плодова и стране примесе, осим петељке код целих плодова паприке, феферона и краставца;
- 4) да је налив бистар до опалесцентан, са изузетком ајвара и пелата и да га има у количини довољној да очува трајност квалитета производа;
- 5) да производ не садржи више од 2% кухињске соли;
- 6) да не садржи више од 2% киселине (у хомогенизованом производу) прерачунато на сирћетну киселину;
- 7) да испуњава опште услове квалитета дате у Прилогу 2. овог правилника;
- 8) пастеризовани краставац може да садржи до 0,1% песка.

#### а) Ајвар

#### Члан 53.

Ајвар је производ који се добија од термички обрађене, уситњене или самлевене паприке, са или без додатка.

При производњи ајвара могу се додавати: плави патлиџан највише до 25% (m/m), кухињска со, јестиво уље, бели лук, зачини, екстракти зачина и сирће, као и киселине у складу са правилником којим се уређују прехранбени адитиви.

#### Члан 54.

Производ из члана 53. овог правилника, поред услова из члана 52. овог правилника, треба да испуњава и следеће услове квалитета:

- 1) да је садржај укупне суве материје најмање 9%;
- 2) да је уједначен, без издвајања течности и да има мазиву конзистенцију;
- 3) да боја одговара боји употребљеног поврћа;
- 4) да нема страни укус и мирис;
- 5) да не садржи стране примесе.

#### Члан 55.

Поред информација о храни утврђених прописом којим се уређује декларисање, означавање и рекламирање хране, декларација производа из члана 53. овог правилника треба да садржи и податак о томе да ли је производ произведен од печене или од бланширане паприке.

Уколико се производу из члана 53. овог правилника додаје љута паприка, на декларацији треба да се наведе да је производ љутог укуса.

Производ који не испуњава услове прописане чланом 54. овог правилника не може имати назив који је исти или сличан називу производа из члана 53. овог правилника (ајвар), односно у називу не може да садржи реч која је иста или слична називу производа из члана 53. овог правилника.

### 4. Маринирано поврће

#### Члан 56.

Маринирано поврће је производ који се добија конзервисањем плодова поврћа, њихових делова или биолошки конзервисаног поврћа, сирћетом или сирћетном киселином.

При производњи маринираног поврћа могу се додавати: кухињска со, јестиво уље, шећер, зачини, екстракти зачина и остало.

Маринирано поврће може да се пакује у херметичку и нехерметичку амбалажу.

#### Члан 57.

Производ из члана 56. овог правилника треба да испуњава следеће услове квалитета:

- 1) да има укус и мирис својствен поврћу од кога је произведено;
- 2) да је чврсте конзистенције карактеристичне за поврће од кога је произведено;
- 3) да у маси готовог производа садржи до 6% укупних киселина, изражене као сирћетна киселина и до 3% кухињске соли у хомогенизованом узорку;
- 4) да не садржи стране примесе.

### 5. Биолошки конзервисано поврће

#### Члан 58.

Биолошки конзервисано поврће је производ добијен ферментацијом млечне киселине плодова поврћа или њихових делова.

При производњи биолошки конзервисаног поврћа, поред кухињске соли, могу се додавати: шећер, зачини и екстракти зачина.

#### Члан 59.

Производ из члана 58. овог правилника треба да испуњава следеће услове квалитета:

- 1) да има укус, мирис и боју карактеристичну за одговарајућу врсту биолошки конзервисаног поврћа;
- 2) да су плодови сочни и еластични, са конзистенцијом карактеристичном за врсту производа;
- 3) да је налив мутан, без појаве слузавости, осим код пастеризованог киселог купуса;

4) да је у маси готовог производа садржај кухињске соли од 1,5% до 4%;

5) да садржи од 0,5% до 2,5% укупних киселина, изражених као млечна;

6) да не садржи више од 0,7% испарљивих киселина, изражених као сирћетна киселина;

7) да не садржи стране примесе.

#### Члан 60.

Назив производа из члана 58. овог правилника састоји се од назива поврћа и навода биолошки конзервисан, осим биолошки конзервисаног купуса који може да носи назив „кисели купус”.

Биолошки конзервисано поврће може да се ставља у промет и у неупакованом стању.

### 6. Сок од поврћа

#### Члан 61.

Сок од поврћа је производ који се добија од свежег или замрзнутог поврћа, као и од каше од поврћа.

За конзервисање сока од поврћа могу се користити само физички поступци.

У производњи сока од поврћа могу се додавати кухињска со, шећер до 5% у циљу корекције укуса, зачини и екстракти зачина.

Изузетно од става 3. овог члана, соку од поврћа који се користи за производњу производа из члана 37. овог правилника не може да се додаје шећер.

#### Члан 62.

Производ из члана 61. овог правилника треба да испуњава следеће услове квалитета:

1) да има боју, укус и мирис својствен поврћу од кога је произведен;

2) да нема укус и мирис на плесан, нити други страни укус и мирис;

3) да није преврео, нити у стању врења, осим ако је преврелост нормално својство овог производа, с тим што се то мора посебно декларисати;

4) да не садржи стране примесе;

5) да испуњава опште услове квалитета дате у Прилогу 2. овог правилника.

#### Члан 63.

Назив производа из члана 61. овог правилника је „сок...”, уз навођење врсте/врста поврћа од којег је произведен.

### 7. Пире и паста од парадајза

#### Члан 64.

Пире и паста од парадајза су производи добијени концентрисањем сока технолошки зрелих плодова црвеног парадајза, по одговарајућем поступку, до одређеног садржаја суве материје.

У зависности од садржаја укупне растворљиве суве материје пореклом из парадајза, производ се у промет ставља као:



1) „парадајз пире”- ако садржи од 7% до 24% укупне растворљиве суве материје пореклом из парадајза;

2) „парадајз паста”- ако садржи најмање 24% укупне растворљиве суве материје пореклом из парадајза.

Производима из става 1. овог члана могу се додавати: кухињска со, зачини, екстракти зачина, зачинско биље, сок од лимуна (директни или из концентрата) и вода.

#### Члан 65.

Производи из члана 64. овог правилника треба да испуњавају следеће услове квалитета:

1) да су укус, мирис и боја својствени за парадајз;

2) да су густе, хомогене и глатке конзистенције;

3) да не садрже видљиве остатке љуске парадајза, семена или делова семена и стране примесе;

4) да нису преврели, у стању врења или са знаковима загорелости;

5) да не садрже више од 10% додате кухињске соли у односу на укупну количину суве материје;

6) да не садрже више од 10% укупних киселина, изражених као лимунска киселина у односу на укупну количину суве материје, не рачунајући суву материју од кухињске соли;

7) да садрже најмање 40% редукујућих материја изражених као инвертни шећер у односу на суву материју производа;

8) да не садрже више од 0,1% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини (HCl);

9) да је садржај млечне киселине мањи од 1% у односу на растворљиву суву материју пореклом из парадајза;

10) да је рН мањи од 4,6;

11) да након разблаживања на концентрацију од 5° Brix-а испуњавају опште услове квалитета дате у Прилогу 2. овог правилника.

### 8. Сушено поврће

#### Члан 66.

Сушено поврће је производ добијен од целих плодова или делова плодова свежег или технолошки зрелог и здравог поврћа или од корена и листа који су претходно припремљени и по физичком поступку сушени до те мере да су подесни за дуже чување.

#### Члан 67.

Производ из члана 66. овог правилника треба да испуњава следеће услове квалитета:

1) да има арому и боју својствене односној врсти сушеног поврћа;

2) да после потапања у врелу воду у трајању од десет минута показује добру способност бубрења, да упија толико воде да проценат укупне воде у рехидрираним плодовима или деловима буде приближан проценту у свежем поврћу пре сушења;

3) да после рехидрације добије мирис и укус свежег поврћа од кога је произведен;

4) да нема мирис и укус пресушеног (загорелог) поврћа, ни страни мирис и укус;

5) да нема мрља које су настале услед физиолошког оштећења плодова, због загорелости и сл;

6) да није плеснив ни загађен механичким или биолошким нечистоћама и да не садржи инсекте и њихове делове из било ког стадијума њиховог развоја;

7) да не садржи више од 11% воде;

8) да садржај пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини (HCl) није већи од: 0,5% за сушени лук и празилук; 1,5% за сушено лиснато поврће и 0,3% за остало сушено поврће.

## 9. Умак од поврћа и кечап од парадајза

### Члан 68.

Умак од поврћа и кечап од парадајза су производи добијени одговарајућим технолошким поступком од уситњених делова поврћа и додатих састојака за постизање карактеристичног мириса и укуса.

При производњи производа из става 1. овог члана могу се додавати брашно и скроб до 5% (m/m), кухињска со до 3% (m/m), шећер, протеини биљног, анималног или микробиолошког порекла, масти и уља биљног или животињског порекла, зачини и екстракти зачина, сирће и остало.

### Члан 69.

Умак од поврћа треба да испуњава следеће услове квалитета:

1) да има укус, мирис и боју својствене поврћу од кога је произведен;

2) да је кашасте до густе конзистенције, са видљивим делићима поврћа или без њих;

3) да није загорео и да не показује знаке ферментације;

4) да садржи најмање 5% суве материје која потиче од поврћа;

5) да не садржи више од 0,05% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини (HCl), осим умака од поврћа са печуркама и умака од рена, код којих садржај пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини (HCl) не може прелазити 0,1%;

6) да не садржи стране примесе.

### Члан 70.

Кечап од парадајза се производи од парадајза, са или без додатка другог поврћа за корекцију укуса и треба да испуњава следеће услове квалитета:

1) да су му укус, мирис и боја својствени за парадајз;

2) да је умерено густе, хомогене и глатке конзистенције, без видљивих делића поврћа;

3) да не садржи стране примесе;

4) да није загорео и да не показује знакове ферментације;

5) да садржи најмање 6% (m/m) суве материје која потиче из поврћа;

6) да садржи највише 0,05% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини (HCl).

## IV. ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

## Члан 71.

Захтеви овог правилника не примењују се на производе од воћа и поврћа који су законито стављени на тржиште осталих земаља Европске уније или Републике Турске, односно законито произведени у држави потписници ЕФТА Споразума, уколико производ испуњава захтеве који се односе на безбедност хране.

Изузетно од става 1. овог члана, може да се ограничи стављање на тржиште или повући са тржишта производ из става 1. овог члана, уколико се после спроведеног поступка из Уредбе ЕК број 2019/515, утврди да такав производ не може да испуни захтеве еквивалентне захтевима који су прописани овим прописом.

## Члан 72.

Даном почетка примене овог правилника престаје да важи Правилник о квалитету производа од воћа, поврћа и 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 - др. правилник, 72/14 - др. правилник и 101/15 - др. правилник).

Производи који су декларисани, односно означени до дана почетка примене овог правилника, а који не испуњавају услове прописане овим правилником, могу да буду у промету до истека рока трајања.

## Члан 73.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном гласнику Републике Србије”, а примењује се од 31. децембра 2021. године, осим члана 71. овог правилника који се примењује даном приступања Републике Србије Европској унији.

Број: 110-00-107/2020-09  
У Београду, 7. октобра 2020. године

МИНИСТАР

Бранислав Недимовић

## Прилог 1.

Минимални садржај растворљиве суве материје воћа (мерено рефрактометром на 20°C) који се користи за обрачун дела суве материје воћа код прераде у поједине производе

Назив воћа	Минимални садржај растворљиве суве материје воћа (мерено рефрактометром на 20°C) који се користи за обрачун дела суве материје воћа код прераде у поједине производе, у %
јагода	6
малина, боровница и огрозд	7
купина, шљива ценарика, лимун и грејпфрут	8
трешња, рибизла, бресква, дуња и мандарина	9
јабука, крушка, кајсија, наранџа и ананас	10
дрењина	11
вишња, нар и шљива, осим шљиве пожегаче и ценарике	12
шљива пожегача и шипурак	14
грожђе	15
вишња-мараска	20
рабарбара ( <i>Rheum</i> sp.)	4
ацерола ( <i>Malpighia punicifolia</i> ), брусница ( <i>Vaccinium vitis-idaea</i> L.), пасји трн ( <i>Hippogae rhamnoides</i> L.)	7
црна зова ( <i>Sambucus nigra</i> )	8
гуава ( <i>Psidium guajava</i> )	9
карамбола ( <i>Averrhoa carambola</i> L.), лулу ( <i>Solanum quitoense</i> L.)	10
папаја ( <i>Carica papaya</i> L.) и индијски орах ( <i>Anacardium occidentale</i> L.)	11
киви ( <i>Actinidia chinensis planch</i> ), пасионка ( <i>Passiflora edulissimus</i> ) и манго ( <i>Mangifera indica</i> L.)	14
каки ( <i>Diospyros kaki</i> )	15
гуанабана ( <i>Anona muricata</i> )	16
черимоја ( <i>Anona cherimola</i> mill.)	20
банана ( <i>Musa</i> L.)	21
смоква	18

## ОПШТИ УСЛОВИ КВАЛИТЕТА ПРОИЗВОДА ОД ВОЋА И ПОВРЋА

Производи из члана 6. тач. 2), 3) и 5) овог правилника, као и из члана 6. тачка 4) овог правилника након његовог разблаживања на концентрацију од 10° Brix-а, као и производи из члана 41. тач. 2) 3) и 6) овог правилника, као и члана 41. тачка 7) овог правилника након њиховог разблаживања на концентрацију од 5° Brix-а, могу да садрже:

- 1) етанол - максимално 3,0 g/l (g/kg);
- 2) испарљиве киселине изражене као сирћетна киселина - максимално 0,4 g/l (g/kg);
- 3) D/L млечну киселину - максимално 0,5 g/l (g/kg), осим производа од поморанце, лимуна, грејпфрута и мандарине који могу да садрже максимално 0,2 g/l (g/kg);
- 4) хидроксиметил фурфурал (HMF) - максимално 20 mg/l (mg/kg), осим производа од поморанце, грејпфрута и мандарине који могу да садрже максимално 10 mg/l (mg/kg).



