

4. Ова наредба ступа на снагу даном објављивања у „Службеном листу СФРЈ“.

Бр. 33/1  
22. јуна 1979. године  
Београд

Директор,  
Савезног завода за цене,  
Зоран Пупевац, с. р.

499.

На основу члана 32. став 1. и члана 81. став 2. Закона о стандардизацији („Службени лист СФРЈ“, бр. 38/77), у сагласности са председником Савезног комитета за пољопривреду, председником Савезног комитета за рад, здравство и социјалну заштиту и савезним секретаром за тржиште и опште привредне послове, директор Савезног завода за стандардизацију прописује

## П РА В И Л Н И К

### О КВАЛИТЕТУ ВОЋА, ПОВРЋА И ПЕЧУРКИ

#### I. ОПШТЕ ОДРЕДБЕ

##### Члан 1.

Овим правилником прописују се минимални услови квалитета које морају испуњавати воће, поврће и печурке (у даљем тексту: производи), намењени потрошњи у свежем стању, односно после кулнпарске припреме (за поврће), као и услови паковања у циљу обезбеђења очувања квалитета и хигијенске исправности производа.

Услови прописани овим правилником морају бити испуњени како у производњи, тако и у промету.

##### Члан 2.

За производе за које овим правилником пишу прописани услови квалитета и услови за очување употребне вредности и хигијенске исправности, сходно важе одредбе овог правилника за сродне, односно сличне производе.

##### Члан 3.

Свеже воће и поврће које се ставља у промет мора бити декларисано на начин прописан одговарајућим одредбама овог правилника (чл. 4. и 10.).

##### Члан 4.

Ако за поједине производе овим правилником није друкчије прописано, свака јединица паковања, у палетним сакупцима и на транспортним контејнерима, мора имати декларацију.

Декларација садржи податке о:

- 1) називу производа, односно сорти — за производе за које је то прописано овим правилником;
- 2) фирми, односно називу и седишту произвођача;
- 3) години производње;
- 4) року употребе и години бербе — за производе за које је то прописано овим правилником;
- 5) категорији квалитета (класи);
- 6) калибру производа, ако је то овим правилником предвиђено.

##### Члан 5.

Свеже воће и поврће мора се ускладиштовати и чувати на начин којим се обезбеђује очување квалитета и хигијенске исправности до момента испоруке непосредном потрошачу. Ови производи морају се паковати само у прикладну амбалажу предвиђену овим правилником, којом се обезбеђује очување њиховог квалитета и хигијенске исправности.

Свеже воће и поврће мора се транспортовати одговарајућим превозним средствима којима се обезбеђује очување квалитета и хигијенске исправности до момента потрошње.

##### Члан 6.

Ако овим правилником није друкчије прописано, његове одредбе обавезне су за све организације удруженог рада, друга правна лица и грађане који воће и поврће производе и стављају у промет.

##### Члан 7.

Одредбе овог правилника примењују се и на увезено воће и поврће.

#### II. ВОЋЕ

##### Члан 8.

Под воћем, у смислу овог правилника, подразумевају се плодови различитих врста воћака умерено топлог, суптропског и тропског подручја, као и самониклих дуговечних дрвенастих биљака, намењени за људску исхрану у свежем стању.

##### Члан 9.

Воће које се ставља у промет мора испуњавати следеће услове:

- 1) да је зрело;
- 2) да је свеже;
- 3) да није запарано, овлажено и патуло;
- 4) да не садржи остатке средстава за заштиту биља у количинама већим од максимално дозвољених;
- 5) да нема стран и непријатан укус и мирис и да не садржи стране примесе;
- 6) да нема напелина, убоја или оштећења проузрокованих биљним болестима и штеточинама, ако то овим правилником за поједине врсте и класе воћа није друкчије одређено.

Поред услова из става 1. овог члана, воће мора испуњавати и друге посебне услове прописане овим правилником за поједине врсте и класе воћа.

Као зрело воће у промету на мало (физиолошки зрело), у смислу тачке 1. става 1. овог члана, подразумева се воће које јегодно за непосредну потрошњу у свежем стању.

Воће које не испуњава услове из тач. 1, 2, 3. и 6. става 1. овог члана мора се видно означити као производ нижег квалитета.

##### Члан 10.

Ради стављања у промет по одредбама овог правилника, воће се по квалитету разврстава у три класе: екстра, I и II, ако овим правилником није друкчије одређено за поједине врсте и сорте воћа.

Класа воћа из одредбе става 1. овог члана утврђује се према врсти и сорти воћа, степену зрелости, крупноћи, односно тежици, облику, боји и

укусу плодова, 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 наведених у ставу 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 претходну класу, али испуњавају минималне услове из члана 9. овог правилника.

Код свих класа воћа дозвољена су одступања која су за сваку врсту воћа посебно одређена одредбама овог правилника.

#### Члан 11.

Воће које се ставља у промет мора бити разврстано и уједначено по крушноћи (калибру) плодова, ако је то овим правилником одређено за поједине врсте и сорте односно класе квалитета производа.

Калибар плода одређује се мерењем обима или пречника најширег дела плода, или мерењем његове тежине, или према броју плодова у јединици паковања.

У јединици паковања највише до 10% плодова може по броју или тежини, одступати од калибра означеног у декларацији за I и II класу.

Одступање од калибра означеног у декларацији за екстра класу може да износи највише до 5%.

#### Члан 12.

Воће се пакује и ставља у промет у амбалажи која је за поједине врсте, сорте и класе квалитета прописана овим правилником.

Воће намењено промету на мало може се паковати у специјалну амбалажу различитих особина и од различитог материјала, као што су картонске и фурнирске кутије, кесе од пластичне масе, текстила, целофана или хартије, контејнери од лепешке, корнице и сл.

Изузетно од одредбе става 2. овог члана, мање осетљиво воће може се испоручивати и у расутом стању (рипфуза). Под расутом стањем, у смислу овог правилника, подразумева се воће паковано у валетне сандуке.

Декларација за воће у расутом стању мора да садржи податак о врсти воћа.

#### Члан 13.

У свакој јединици паковања воће мора бити истог порекла, уједначено по крушноћи и степену зрелости и исте врсте, сорте и класе квалитета.

#### Члан 14.

Одредбе овог правилника, осим одредаба члана 9, не односе се на воће које индивидуални произвођачи изnose на тржиште и то у количинама од највише 50 kg плодова једне врсте или сорте воћа.

Воће умерено топлот појаса

#### 1. Јабукe (*Malus domestica* Borkh M. *silvestris* L.)

#### Члан 15.

Ради стављања у промет јабуке се по квалитету разврставају у три класе — екстра I и II.

#### Члан 16.

У класу екстра разврставају се плодови висококвалитетних сорти јабука из светског и домаћег сортимента, који су у сваком погледу високог квалитета због чега су велике употребне вредности.

Јабукe класе екстра морају бити добро развијене и без икаквих недостатака. Оне морају одговарати карактеристикама сорте по облику крушноћи, боји и чистоћи pokožице, зрелости и укусу. У сорти са крупним плодовима пречник јабука мора бити најмање 65 mm, а у сорти са ситним плодовима — најмање 60 mm.

У јединици паковања толеранце се до 5% плодова који не одговарају условима прописаним за класу екстра али испуњавају квалитетне захтеве следеће ниже класе.

У јединици паковања до 5% плодова може имати 5 mm мањи или већи пречник од прописаног за ту класу. Највише 5% плодова може бити без петелки. У сорти као што је „Granny Smith“ и „Democrat“ толеранце се до 25% плодова без петелки ако нема оштећења од биљних болести и штеточана.

Дозвољава се карактеристична рђаста превлака у јамци петелке плода, уколико то није последица проузрокована биљним болестима и штеточинама, а код кожара и преко целог плода јер је то сортна одлика.

#### Члан 17.

У класу I разврставају се јабуке висококвалитетних и квалитетних сорти, са свим сортним карактеристикама, без већих недостатака, с тим што може бити нешто ситнијих плодова у сорти са крупним плодовима пречника најмање 60 mm и у сорти са ситним плодовима пречника најмање 55 mm.

Толеранцу се мања улегнућа на pokožици плода изазвана ударом или лаким притиском, која не утичу на одрживост и органолептичка својства плода, а њихова укупна површина не сме прелазити 2 cm<sup>2</sup> по плоду.

Дозвољава се до 2% плодова са оштећењима изазваним механичким повредама или паразитима, с тим што пеге изазване чађавом краставошћу могу обухватити највише 1/4 cm<sup>2</sup> површине једног плода, док пеге другог порекла могу обухватити до 1 cm<sup>2</sup> површине плода али те пеге могу бити највише до 2 cm дужине.

Код плодова класе I толерише се до 25% плодова без петељки у једном паковању, осим код плодова сорте „Granny Smith“ где се толерише до 50% плодова без петељки у једном паковању ако на месту где је била петељка нема оштећења.

Код јабука класе I може се толерисати само слабије изражена рђаста превлака, уколико та превлака није последица проузрокована биљним болестима, штеточинама или мразом. Код јабука кожара класе I рђаста превлака је сортна одлика и не сматра се недостатком.

У јединици паковања толерише се до 10% плодова који не одговарају условима прописаним за ову класу или испуњавају захтеве следеће ниже класе.

У јединици паковања може бити до 10% плодова пречника који је највише 5 mm мањи или већи од пречника прописаног за ову класу јабука.

#### Члан 18.

У класу II разврставају се плодови висококвалитетних и других сорти јабука, који услед слабије развијености, мањег калибра или других мањих недостатака не могу да се сврстају у класу екстра или класу I. Крушкова плодова мора бити таква да у сорти са крупним плодовима пречник буде најмање 55 mm, а у сорти са ситним плодовима — најмање 45 mm. Осим тога плодови могу имати и слабије изражену боју pokožице, као и веће толеранције других недостатака.

Највише 10% плодова може одступати за 5 mm од пречника прописаног за ову класу.

Дозвољава се да највише 10% масе плодова не испуњава услове прописане за ову класу али мора одговарати минималним условима квалитета који су прописани у члану 9. овог правилника.

Јабуке класе II могу да садрже до 4% плодова са оштећењима изазваним механичким повредама, мразом, биљним болестима и штеточинама, градом, као и средствима за заштиту биља и то на највише 2,5 cm<sup>2</sup> површине једног плода (од тога до 1 cm<sup>2</sup> оштећен чађавом краставошћу).

Дозвољавају се мање деформације pokožице изазване ударом, које не утичу на одрживост и органолептичка својства плода а њихова укупна површина не сме прелазити 2 cm<sup>2</sup> по плоду.

Толерише се одсуство петељки и рђаста превлака pokožице.

#### Члан 19.

Јабуке екстра класе морају се паковати у прописану попу амбалажу, и то: слаганом у велике отворене плетке летварице (JUS D.F1.021), сродне отворене плетке летварице (JUS D.F1.021), двоструке плетке летварице (JUS D.F1.025), затворене мале летварице (JUS D.F1.027), затворене америчке сандуке (JUS D.F1.031) и у затворене кабинетске сандуке (JUS D.F1.032) обложене папиром или другим погодним материјалом и снабдеване са посебним упутницама.

Јабуке класе I пакују се у амбалажу наведену у ставу I. овог члана, с тим што се могу, поред слагања у наведену амбалажу, паковати у рачутом стању у летварице јабучаре (JUS D.F1.025 или JUS D.F1.027) У исту овакву амбалажу пакују се и јабуке класе II.

Јабуке свих класа могу се паковати и у палетне сандуке, а у промету — на мало у различиту амбалажу малих димензија, као што су контејнери од ваљовите депонике, картон или пластичних маса

(полкестирена), прикладне корлице, картонске кутије итд. (комерцијално паковање у самоуслугама, за туристе и др.).

Декларација за јабуке класе екстра и класе I поред података из члана 4. овог правилника мора да садржи и податак о сорти.

#### Члан 20.

Пре стављања у промет плодови јабука се могу третирати одговарајућим средствима у циљу заштите од претеране деhidрације. Дозвољавају се средства на бази комбинације сорбинске киселине и парафина али се у декларацији мора означити да је таква заштита примењена и узети податак о поступку којим се заштитно средство уклања.

## 2. Крушке (*Pyrus communis* L.)

#### Члан 21.

Ради стављања у промет крушке се по квалитету разврставају у три класе — екстра, I и II.

Крушке намењене за непосредну потрошњу морају бити таквог степена зрелости да су плодови погодни за јело.

#### Члан 22.

У класу екстра разврставају се плодови најбољих сорти крушака из светског и домаћег континента, који су у сваком погледу високог квалитета, нарочито по органолептичким својствима, због чега су велике употребне вредности.

Крушке класе екстра морају бити добро развијене и без икаквих недостатака. По облику, крупноћи боји pokožице, зрелости и укусу морају одговарати карактеристикама сорте. У сорти са крупним плодовима пречник крушке мора износити најмање 80 mm, у сорти са ситним плодовима најмање 55 mm, а у ретким сортама — до 50 mm.

У јединици паковања дозвољава се до 5% плодова који не одговарају условима прописаним за ову класу али испуњавају квалитетне захтеве следеће ниже класе.

У јединици паковања до 5% плодова може имати највише 5 mm мањи или већи пречник од прописаног и означеног у декларацији за ову класу крушака.

#### Члан 23.

У класу I разврставају се крушке висококвалитетних и квалитетних сорти, с тим да им пречник у сорти са крупним плодовима износи најмање 55 mm, а у осталих сорти 50 mm. Толеришу се мање улапљива у pokožици која не утичу на одрживост и органолептичка својства плода, а њихова површина не сме прелазити 2 cm<sup>2</sup> по плоду. Осим тога, крушке класе I могу испуњавати нешто израженије недостатке, који им не умањују употребну вредност, као што су оштећења изазвана механичким повредама, биљним болестима и штеточинама, мразом или ожегивањима, с тим да укупно само 1 cm<sup>2</sup> површине плода и у дужини до 2 cm по плоду, може имати таквих оштећења (од тога може бити 1/4 cm<sup>2</sup> по једном плоду изазваних чађавом краставошћу).

У јединици паковања до 10% плодова може имати пречник највише 5 mm мањи или већи од пречника прописаног за класу I.

У јединици паковања дозвољава се до 10% плодова који не одговарају условима прописаним за ову класу али испуњавају услове квалитета следеће ниже класе.

## Члан 24.

У класу II разврставају се плодови крушака висококвалитетних и других сорти који услед слабије развијености, мањег калибра или других мањих недостатака не задовољавају услове прописане за класу I уз услов да су практично без недостатака. У сорти са крупним плодовима најмањи пречник крушака класе I мора бити 45 mm, а у сорти са ситним плодовима најмање 35 mm, с тим што код најмањих сорти пречник плода може износити и мање од 35 mm. Осим тога, толерици се недостаци као што су оштећења изазвана биљним болестима и штеточинама, док пеге изазване чађивом краставошћу могу обухватити до 1 cm<sup>2</sup> површине плохајде по једном плоду.

У јединици паковања највише 10% плодова може имати пречник до 5 mm мањи или мањи од пречника прописаног за ову класу.

Крушке класе II могу имати до 4% плодова са оштећењима изазваним биљним болестима и штеточинама, гредом, мразом, средствима за заштиту биља и механичким повредима које могу обухватити највише 2.5 cm<sup>2</sup> површине по једном плоду.

У јединици паковања дозвољава се највише 10% масе плодова који не испуњавају услове прописане за класу II, али морају одговарати минималним условима квалитета из члана 9. овог правилика.

## Члан 25.

Крушке се морају паковати у нову погодну амбалажу. Плодови класе екстра и класе I пакују се брижљивим слагањем у велике отворене плитке летварице (JUS D.FI.022), средње отворене плитке летварице (JUS D.FI.031), затворене плитке летварице (JUS D.FI.023), двоструке плитке летварице (JUS D.FI.025), затворене мале летварице (JUS D.FI.027), затворене америчке сандуке (JUS D.FI.031), затворене кабинетске сандуке (JUS D.FI.032) обложене папиром или другим одговарајућим материјалом и у отворене плитке летварице (JUS D.FI.036) са уласцима или без оних.

Крушке свих класа могу се паковати и у палетне сандуке, а у промету на моко у различиту прикладну амбалажу, исто као и јабуке (члан 19).

Декларација за крушке класе екстра и класе I перед осталим мора да садржи и податке о сорти.

3. Дуње (*Cydonia oblonga* Mill.)

## Члан 26.

Ради стављања у промет дуње се по квалитету разврставају у две класе — I и II.

## Члан 27.

Дуње класе I морају бити здраве и добро развијене, карактеристичне за сорту и равномерно подручје, са сферичним меснатим делом, без мрких мрља и са немокицом без црних пеге. Пречник плодова мора износити најмање 50 mm.

## Члан 28.

Дуње класе II морају бити здраве и добро развијене, а могу бити и са мало оштећења, са пречником најмање 50 mm. Дозвољава се да највише 5% плодова може имати мрке пеге у меснатом делу и мања оштећења која не умањују употребну вредност плода. Толерици се до 4% плодова оштећених биљним болестима и штеточинама.

## Члан 29.

Дуње се пакују у двоструке плитке летварице (JUS D.FI.025) и у летварице јабучаре (JUS D.FI.027), као и у палетне сандуке.

Дуње класе II могу се стављати у промет и у расучом стању, уз услов да су зидови прелазног средства обложени хартијом, а да висина слоја није већа од 1,2 m.

У промету на мало дуње се могу паковати у различиту комерцијалну амбалажу (сходно одредби члана 12. овог правилика), па и у различите кесе мањих димензија.

4. Брескве (*Prunus persica* L.; *Persica vulgaris*)

## Члан 30.

Ради стављања у промет брескве се по квалитету разврставају у три класе — екстра, I и II.

## Члан 31.

Брескве се по калибру класирају у седам група, и то:

Пречник плода (mm)	Обим плода (cm)	Ознака калибра
преко 90	преко 98	AAAA
81 — 89	25 — 27	AAA
74 — 80	23 — 24	AA
68 — 73	21 — 22	A
62 — 67	19 — 20	B
56 — 61	17.5 — 18	C
50 — 55	16 — 16.5	D

До 1. јуна могу се стављати у промет и брескве мањег калибра од 47 до 50 mm у пречнику или од 15 до 16 cm по обиму плода. У класу екстра могу се разврстати плодови са најмање 56 mm у пречнику или од 15 до 16 cm по обиму.

У јединици паковања највише 10% плодова по броју или маси може имати до 5 mm мањи или већи пречник од прописаног и декларисаног за одговарајућу класу.

## Члан 32.

У класу екстра разврставају се плодови висококвалитетних и квалитетних сорти брескве, брижљиво обради, који су у сваком погледу одличног квалитета. Брескве ове класе морају бити добро развијене, зреле и без икаквих недостатака.

Брескве класе екстра морају бити уједињене по облику, боји и величини, с тим да пречник плода мора износити најмање 62 mm.

Дозвољава се да у јединици паковања највише 5% плодова се испуњава услове прописане за ову класу али морају задовољавати захтеве квалитета за следећу ишау класу.

У јединици паковања до 5% плодова брескве класе екстра могу имати 5 mm мањи или већи пречник од пречника прописаног за ову класу.

## Члан 33.

У класу I разврставају се плодови брескве висококвалитетних и квалитетних посезитних сорти, с тим што им пречник може бити најмање 50 mm, а за оне које стижу до 1. јуна — најмање 47 mm.

У класи I до 5% плодова може имати површине око петељке, с тим да није наступило труљење.

Дозвољава се присуство пеге које не задиру у мезокарп, а могу обухватити највише 0,5 cm<sup>2</sup> површине једног плода.

Толерише се да највише 10% масе плодова бресака ове класе не испуњава услове прописане за ову класу, али морају задовољавати услове квалитета прописане за следећу нижу класу.

У јединици паковања бресака класе I може бити до 10% плодова чији пречник одступа 10 mm од прописаног за ову класу.

#### Члан 34.

У класу II разврставају се плодови бресака доброг квалитета, здрави и нормално развијени. Могу бити црни и од сејанаца (виноградарске брескве). Толеришу се недостаци, као што је издуженост до 2 cm. Дозвољава се присуство пеге на површини pokožице које не задиру у мезокарп, а могу обухватити највише 1,5 cm<sup>2</sup> површине једног плода.

У јединици паковања толерише се до 10% плодова који у погледу квалитета не одговарају овој категорији, али испуњавају минималне услове квалитета прописане за веће у одредби члана 9. овог правилника.

#### Члан 35.

Брескве класе екстра пакују се у нову и чисту амбалажу обложену папиром или снабдевену улошцима, и то у отворене плитке летварице (JUS D.F1.023 и JUS D.F1.036) и у велике отворене летварице (JUS D.F1.022). Брескве класе I и класе II могу се паковати и у палетне сандуке, али специјално направљене за ту сврху са мањом дубином и обложене папиром, уз услов да су пакљиво обраде, довољно чврсте да издрже транспорт и руковање и уједначене по зрелости и калибру.

У промету на мало брескве се могу паковати у различиту амбалажу мањих димензија (члан 12).

Декларација за брескве класе екстра и класе I поред осталог мора да садржи и податак о сорти.

### 5. Кајсије (*Prunus armeniaca L. sin. Armeniaca vulgaris*)

#### Члан 36.

Ради стављања у промет кајсије се по квалитету разврставају у три класе — екстра, I и II.

#### Члан 37.

У класу екстра разврставају се плодови висококвалитетних сорти кајсија, добро развијени, брижљиво обради, довољно зрели и без икаквих недостатака.

Кајсије класе екстра морају бити уједначене по облику, боји и величини, с тим да пречник плода мора износити најмање 40 mm.

У јединици паковања до 5% плодова кајсије класе екстра могу имати до 5 mm мањим или већим пречник од пречника прописаног за ову класу и највише 5% плодова који не испуњавају прописане услове у погледу квалитета, али задовољавају услове који су прописани за квалитет следеће ниже класе.

#### Члан 38.

Класа I обухвата плодове кајсије који су по облику, крупноћи и боји pokožице типични за сорту и производно подручје, с тим да пречник плода мора износити најмање 30 mm.

Дозвољавају се мања одступања у погледу облика, развијености и колорације pokožице, која не умањују употребну вредност производа.

Толеришу се недостаци као што су мања улегнућа која не утичу на одрживост плода, незнатне ожетине које захватају само pokožицу, а укушни недостаци не смеју прелазити 0,5 cm<sup>2</sup> површине по једном плоду.

У јединици паковања може бити до 10% плодова са пречником до 5 mm мањим или већим од прописаног.

Дозвољава се да у јединици паковања може бити највише 10% плодова који у погледу квалитета не испуњавају услове прописане за ову класу, али задовољавају минималне услове квалитета (члан 9).

#### Члан 39.

У класу II разврставају се плодови кајсија који задовољавају минималне услове квалитета (члан 9) и величине плода најмање 25 mm у пречнику. Укупна оштећена pokožице не смеју да прелазе 1 cm<sup>2</sup> по плоду. У ову класу могу се уврстити и плодови од самониклих кајсија размножених семенима.

#### Члан 40.

Кајсије класе екстра пакују се слагањем у средње отворене плитке летварице (JUS D.F1.021), сложене плитке летварице (JUS D.F1.024), затворене кабинетске сандуке (JUS D.F1.032) и отворене плитке летварице (JUS D.F1.035). Оне се морају паковати пакљиво слагањем само у једном слоју, с тим што плодови морају бити одвојени један од другог одговарајућим материјалима са чистом хартијом као улошцима.

Кајсије класе I и класе II пакују се у средње отворене плитке летварице (JUS D.F1.021), сложене плитке летварице (JUS D.F1.024) и отворене плитке летварице (JUS D.F1.035). Могу се паковати и у два слоја, с тим да се између слојева стави таласаста хартија или хартија за паковање. Кајсије класе I и класе II могу се паковати и насипањем, без слагања, с тим да у јединици амбалаже не сме бити више 8 kg плодова класе I и 10 kg плодова класе II.

### 6. Шљиве (*Prunus domestica L.*)

#### Члан 41.

Ради стављања у промет шљиве се по квалитету разврставају у три класе — екстра, I и II.

#### Члан 42.

Шљиве класе екстра морају бити уједначене по облику, величини и боји, обраде руком са чистом, нераслужкуте и са очуваним језињком (ако га плодови сорте имају) и без икаквих недостатака.

У јединици паковања код шљива ове класе морају се наћи само плодови крупних сорти са типичним сортичним карактеристикама. Толерише се до 5% плодова без дефекти.

#### Члан 43.

Шљиве класе I обухватају плодове доброг квалитета типичне за сорту по развијености, облику и боји, и без недостатака. Плодови морају бити такође пакљиво руком обради. Шљиве ове класе могу имати мања одступања од облика и боје pokožице. Дозвољава се присуство до 10% плодова без повреке. Код шљиве рашклода (*raincraide*) толеришу се плитке, потпуно зрасле надрлине.

## Члан 44.

Шљиве класе II обухватају плодове који се услед различитих недостатака у погледу калибра, развијености, боје докожице и др. не могу уврстити у класу I али у свему испуњавају минималне услове квалитета (члан 9).

У јединици паковања толерише се и до 10% плодова са различитим оштећењима докожице изазваним бљиним болестима и штеточинама, механичким повредама и др., с тим да захватају највише четвртину плода.

## Члан 45.

Шљиве класе екстра и класе I пакују се у средње отворене плитке летварице (JUS D.F1.021) и велике отворене плитке летварице (JUS D.F1.022).

Шљиве класе II могу се паковати и у копе летварина (JUS D.F1.030).

Шљиве намењене малопродаји могу се паковати и у различиту прикладну комерцијалну амбалажу мањих димензија (члан 12).

7. Трешње (*Prunus avium* L.)

## Члан 46.

Ради стављања у промет трешње се по квалитету разврставају у три класе — екстра, I и II.

## Члан 47.

Трешње класе екстра обухватају плодове најбољих сорти трешња са карактеристичним сортирним особинама и без икаквих недостатака.

Плодови трешња класе екстра морају бити чврсти, правилно развијени, уједначени по величини, боји и зрелости. За трешње ове класе пречник плода не може бити мањи од 20 mm.

У јединици паковања може бити до 5% плодова који не испуњавају наведене услове квалитета, с тим да не смеју бити оштећени или незрели, али може бити до 2% повремено повређених трешња. До 10% плодова може имати пречник испод 20 mm, али не мањи од 17 mm.

## Члан 48.

Трешње класе I обухватају плодове типичне за сорту, али са недостацима у погледу калибра, развијености и боје. Пречник плода не сме да буде испод 17 mm, а у раних сорти не испод 15 mm.

У јединици паковања може бити до 10% плодова који не одговарају условима прописаним за ову класу, а највише 4% повређених и 2% незрелих трешња. Толерише се такође до 10% плодова са пречником мањим од прописаног, али не мањим од 15 mm.

## Члан 49.

Трешње класе II обухватају плодове доброг квалитета, који услед недостатака у погледу развијености, пречника и боје не одговарају класи I али испуњавају минималне услове квалитета (члан 9).

Пречник плода трешње ове класе не сме да буде испод 15 mm, а код раних сорти не испод 13 mm.

У јединици паковања може бити до 10% плодова који не одговарају условима прописаним за ову класу, а највише 6% повређених и 4% незрелих трешња. Толерише се и до 10% плодова са пречником мањим од 13 mm.

## Члан 50.

Трешње се пакују у отворене плитке летварице (JUS D.F1.020) и у велике отворене плитке летварице (JUS D.F1.022). У малопродаји могу се паковати и у мању прикладну комерцијалну амбалажу од различитог материјала, претежно од 0.5 kg нето масе (члан 12).

8. Вишње и мареле (*Prunus cerasus* L. и *Prunus avium* — *Prunus cerasus*)

## Члан 51.

Ради стављања у промет вишње и мареле се по квалитету разврставају у три класе — екстра, I и II.

## Члан 52.

Вишње и мареле класе екстра обухватају плодове најбољих сорти, са петљавом, без недостатака и уједначене по зрелости и крупноћи, с тим да имају правилне лежи, односно претрели и са просечном масом плода која није мања од 5.5 g.

## Члан 53.

Вишње и мареле 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.

## Члан 54.

Вишње и мареле 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.

## Члан 55.

Вишње и мареле пакују се у мале отворене плитке летварице (JUS D.F1.020), средње плитке летварице (JUS D.F1.021) и велике отворене плитке летварице (JUS D.F1.022). Вишње и мареле могу се, као и трешње, паковати и у прикладну комерцијалну амбалажу.

9. Јагоде (*Fragaria ananassa*; *F. grandiflora*)

## Члан 56.

Ради стављања у промет јагоде се по квалитету разврставају у три класе — екстра, I и II.

## Члан 57.

Јагоде класе екстра морају имати облик развијеност и боју карактеристичне за одговарajuћу сорту. Плодови морају бити уједначени по зрелости, облику и крупноћи без икаквих недостатака, без непоредне влажне влажности, са чистицом и скривеном петљавом.

Плодови јагоде класе екстра морају бити пали, без честица земље и без других страних примеса.

Пречник плодова круглих и средње крупних сорти мора износити најмање 25 mm, а осталих сорти — најмање 20 mm.

У јединици паковања дозвољава се до 5% плодова који не испуњавају услове прописане за ову класу, али с тим да потпуно одговарају квалитетним захтевима следеће ниже класе.

Дозвољава се највише 5% плодова са пречником који је мањи од прописаног, али не мањим од 18 mm.

## Члан 58.

Јагоде класе I морају имати приближно исти облик и морају имати величину и боју карактеристичне за сорту којој припадају. Морају бити целе, неоптерећене површине, без недостатака, са чашницом и скраћеном петељком, а дозвољава се присуство кознастих честица земље.

Пречник плодова крупних и средње крупних сорти мора износити најмање 18 до 25 mm, а осталих сорти — најмање 15 mm. Код рано зрелих сорти се толерише пречник од најмање 18 mm.

У јединици паковања до 10% масе јагода може да одступи од услова прописаних за класу I, с тим да испуњавају захтеве који су у погледу квалитета прописани за следећу нижу класу. У тих 10% може бити највише 2% покварених плодова и до 16% плодова без чашнице.

Дозвољава се да највише 10% плодова јагоде може имати пречник који не одговара калибру ове класе.

## Члан 59.

Јагоде класе II обухватају плодове који по квалитету не одговарају претходној класи, али испуњавају минималне услове квалитета (члан 9). Плодови могу имати пречник и мањи од 15 mm, а у јединици паковања толерише се и 10% незрелих или сеничних плодова, као и до 2% плодова са општењима од бисних болести и интенозних и до 10% плодова без чашнице и петељке, а највише 10% плодова са општењем кожнице које битно не умањује употребну вредност производа.

## Члан 60.

У промет се могу стављати и шумске јагоде које имају облик, боју, мирис, укус и развијеност карактеристични за шумску јагоду. Плодови морају бити уједначени по крупноћи, довољно зрели, без ненормалне спољне влажности, са чашницом и кратком петељком.

## Члан 61.

Јагоде и шумске јагоде пакују се у мале отворене плитке летварнице (JUS D.F1.020) које се стављају у рамове (JUS D.F1.033) или у корпице за јагоде (JUS D.F1.046), као и у погодну мању амбалажу од пластичне масе и другог погодног материјала, која се затим слаже у летварице.

Јединица паковања за јагоду класе екстра и шумску јагоду може да садржи највише 0,5 kg нето масе.

15. Малине (*Rubus idaeus L.*)

## Члан 62.

Ради стављања у промет малине се по квалитету разврставају у три класе — екстра, I и II.

## Члан 63.

Малина класе екстра обухватају плодове малина висококвалитетних сорти. Плодови морају бити цели, чисти, свежи па изглед, здрави без икаквих недостатака, уједначени по зрелости, довољно чврсти да могу издржати руковање и транспорт. Морају бити без страних примеса и без чашнице. 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 мања од 12 mm.

Толерише се да у јединици паковања до 5% масе плодова не испуњава услове прописане за класу екстра, али морају испуњавати услове прописане за следећу нижу класу.

## Члан 64.

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 незрели. Може бити 5% плодова са чашницом 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.

Толерише се да у јединици паковања највише 10% масе плодова не испуњава услове прописане за ову класу, али морају испуњавати услове за следећу нижу класу, као и да може бити до 2% црвених плодова.

## Члан 65.

Класа II обухвата плодове малина који не одговарају условима прописаним за претходну класу, али морају одговарати минималним условима квалитета (члан 9) што подразумева и да плодови нису скупљени.

Толерише се мања неуједначеност плодова по крупноћи и зрелости.

У јединици паковања може бити до 10% плодова са чашницом и до 5% плодова са механичким повредама које не умањују употребну вредност производа.

Дозвољава се до 2% црвених плодова у јединици паковања.

## Члан 66.

Малине класе екстра и класе I беру се брижљиво руком и пакују непосредно у отворене плитке летварице (JUS D.F1.020) или погодну малу амбалажу од 0,250 до 0,5 kg. Летварице у које се пакују малине класе II не морају се стављати у рамове.

11. Купине (*Rubus fruticosus L.*)

## Члан 67.

Ради стављања у промет купине се по квалитету разврставају у три класе — екстра, I и II.

## Члан 68.

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

## Члан 69.

Купине класе I морају бити добро развијене, уједначене крупноће, доброг квалитета, довољно зреле и без чашнице. Не толеришу се незрели, увели или механички јаке општењени плодови.

Дозвољава се да у јединици паковања до 10% масе плодова не испуњава услове прописане за ову класу, али морају испуњавати услове прописане за следећу нижу класу.

## Члан 70.

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 незрелих плодова, до 10% масе плодова са машином, као и највише 5% масе црвљивих плодова.

## Члан 71.

Купине свих класа пажљиво се беру руком и пакују у плитке отворене мале летварице (JUS D.F1.020) или у погодну малу амбалажу до 0,5 kg нето плода. Плодови се затим слажу у погодне летварице.

12. Рибизле (*Ribes album*, *R. rubrum* i *R. nigrum*)

## Члан 72.

Ради стављања у промет рибизле се по квалитету разврставају у две класе — I и II.

## Члан 73.

Плодови рибизле класе I морају бити веома доброг квалитета, цели, правилно развијени, довољно зрели, типични за сорту, у гроздовима, уједначени по кружности и без присуства појединачних бобица.

## Члан 74.

У јединици паковања рибизли класе II може бити до 10% плодова са неуједначеним гроздовима и мало окружених бобицама. Толерише се присуство нешто зрелијих бобица, као и растресити гроздови.

## Члан 75.

Рибизле се морају пажљиво руком брати и паковати у малу амбалажу од пластичне масе, дрвета или хартије (картона), садржине до највише 0,5 kg нето плода. Рибизле класе II могу се паковати и у мале отворене плитке летварице (JUS D.F1.020).

13. Огрозд (*Ribes grossularia* L.)

## Члан 76.

Ради стављања у промет огрозд се по квалитету разврстава у две класе — I и II.

## Члан 77.

Огрозд класе I мора бити са бобицама типичним за сорту, доброг квалитета и без недостатака. Бобице морају бити погодне зрелости, уједначене по величини, облику и боји. Толерише се до 10% незрелих плодова.

## Члан 78.

У огрозд класе II разврставају се нормално развијене, зреле и здраве бобице са мањим недостацима. Толерише се до 10% плодова лошијег квалитета, чак и напредах.

## Члан 79.

Огрозд се пакује у мале контејнере садржине до 0,5 kg нето, а плодови огрозда класе II и у отворене плитке летварице (JUS D.F1.020).

14. Боровнице (*Vaccinium myrtillus*)

## Члан 80.

Ради стављања у промет боровнице се по квалитету разврставају у две класе — I и II.

## Члан 81.

У класу I разврставају се боровнице бране руком, добре развијености, тамноплаве боје, без горчине и са потпуно очуваном петиљком. Бобице морају бити погодне зрелости, чврсте, међусобно несцепане, без петиљки и листића. Бобице боровница не смеју бити незреле.

Оштећења која не умањују транспортну издржљивост и органолептичка својства не сматрају се недостацима.

Толерише се да у јединици паковања до 10% масе плодова не испуњава услове прописане за ову класу, али морају испуњавати услове прописане за следећу нижу класу.

У јединици паковања може бити до 1% нејестивих делова, односно листића, петиљки и гранчица.

## Члан 82.

У класу II разврставају се мале развијене, ситније боровнице доброг квалитета, нормално развијене, здраве, са бојом која одговара природном степену зрелости, без горчине и без петиљки. Боровнице не морају бити уједначене по зрелости. Толеришу се одступања у погледу развијености, боје pokožине и чврстине. Толеришу се и бобице са незначитним оштећењима pokožине која не утичу на издржљивост и органолептичка својства производа.

У јединици паковања може бити до 10% масе незрелих плодова и највише 2% нејестивих делова, односно листића, петиљки и гранчица.

## Члан 83.

Боровнице се пажљиво руком беру и пакују у специјалну малу амбалажу од погодне материјала, садржине највише до 0,5 kg нето плода, док се боровнице класе II могу паковати и у мале отворене плитке летварице (JUS D.F1.020) са рамовима (JUS D.F1.033).

15. Стоно грожђе (*Vitis vinifera* L.)

## Члан 84.

Ради стављања у промет стоно грожђе се по квалитету разврстава у три класе — екстра, I и II.

## Члан 85.

Кло грожђе класе екстра може се стављати у промет само стоно грожђе висококвалитетних селективних и домаћих сорти које потику од врете *Vitis vinifera*, без икаквих недостатака. Гроздови морају бити нормално развијени и типични за сорту, као и да су одређене величине. Величина грозда се утврђује масом. Код сорти са крупним бобицама грозд мора бити најмање 200 g а код сорти са мањим до 150 g. Бобице морају бити правилног облика, добро и равномерно развијене, уједначене по боји и кружности, са обичним канарком и не смеју бити збијене. Нарочито не смеју бити механички и са други врсти оштећене, што би их чинило мање погодним за потрошњу.

У јединици паковања толерише се до 10% масе гроздова мањих од 200 g код сорти са крупним бобицама, односно мањих од 150 g код сорти са ситнијим бобицама, али не мањих од 100 g масе.



У јединици паковања до 5% масе стоног грожђа може да одступа од услова прописаних за класу екстра, с тим да испуњава захтеве прописане за следећу нижу класу. У тих 5% може бити до 3% откинутих бобица.

Члан 86.

Гроздови стоног грожђа класе I морају имати иста својства као гроздови стоног грожђа класе екстра, с тим што бобице на гроздници не морају бити сасвим равномерно распоређене, а могу имати мање недостатке у погледу боје и мање ожеготине од сунца.

Маса сваког грозда мора износити најмање 150 g код сорти са крупним бобицама, а најмање 100 g код сорти са ситним бобицама.

У јединици паковања до 10% гроздова може имати масу мању од 100 g али не мању од 75 g.

У јединици паковања до 10% масе грожђа може да одступа од услова прописаних за класу I, с тим да у тих 10% може бити до 3% откинутих бобица, од масе грожђа.

Члан 87.

Грожђе класе II мора такође припадати стоним сортама. Гроздови и бобице морају бити нормално развијени и здрави, по свим особинама карактеристични за сорту, при чему се толеришу незначителни у погледу величине гроздова, развијености бобица, боје pokožице, степена зрелости, распореда и збијености бобица.

У ову класу може се разврстати и грожђе винских сорти намењено за потрошњу у свежем стању, уз услов да је здраво и доброг квалитета.

Члан 88.

Стоно грожђе класе екстра пакује се у нове мале отворене плитке летварице (JUS D.F1.020) и у средње плитке отворене летварице (JUS D.F1.021).

Стоно грожђе класе I пакује се у нове средње отворене плитке летварице (JUS D.F1.021), велике отворене плитке летварице (JUS D.F1.022) и у затворене плитке летварице (JUS D.F1.023).

Стоно грожђе класе II може се паковати још и у нове летварице (JUS D.F1.930).

Стоно грожђе може се паковати и у различиту комерцијалну амбалажу.

Декларација за стоно грожђе класе екстра и класе I, поред вегалог, мора да садржи и податак о сорти.

16. Орах у љусци (Juglans regia L.)

Члан 89.

Врсти стављања у промет орах у љусци се по квантитету разврстава у три класе — екстра, I и II.

Члан 90.

Орах у љусци разврстава се у две групе: свеж орах у љусци који није подвргаван никаквим припремама после бербе и одвајања лушине и осушен орах у љусци који је после бербе, поред лушине, ослобођен дела влаге, тако да влага износи највише 12%.

Влажност се израчунава на основу разлике у маси пре и после сушења најмање 30 g ораха у љусци, у сушници на 103°C ± 2°C у току 6 часова.

Члан 91.

Орах у љусци мора задовољавати следеће минималне услове квалитета: да му је љуска здрава, а нарочито без трагова оштећења од биљних болести и штеточина, цела (при чему се делимично отворени ораси не сматрају као цела) и чиста, без лушине и страних примеса.

Језгро ораха мора бити меко или умерено тврдо, здраво, без видљивих трагова биљних болести и штеточина, као и без живих или угинулих инсеката, черста и нормално развијено, нормалне зрелости, без страног мириса и укуса, а језгро мора добро испуњавати љуску.

Орах у љусци мора бити обран у пуној зрелости, када се луштина потпуно одваја од љуске.

Члан 92.

Орах у љусци класе екстра мора бити са танком љуском светле боје, без остатака лушине и мрља, уједначен по облику, величини и изгледу, без оштећења и оштеда од биљних болести и штеточина, а може да садржи до 12% воде. Језгро ораха класе екстра мора бити потпуно зрело и светлије боје и мора добро испуњавати љуску.

У јединици паковања код осушеног ораха у љусци толерише се до 5% плодова који по квалитету љуске и језгра не одговарају условима из става 1. овог члана, али испуњавају услове прописане за следећу нижу класу, с тим да не може бити више од 2% плодова са оштећењима од биљних болести и штеточина, плесних и ужетих и више од 3% других сорти од декласирања. У ову класу сврстава се само орах са ознаком сорте.

Орах у љусци класе екстра мора имати пречник од најмање 27 mm, а код сорти дугуљастог облика плода и изнад 26 mm (ако дужина прелази 1,25 пречника ораха).

Толерише се највише 10% плодова са одступањем пречника до 1 mm, од чега до 3% са одступањем које није изнад 2 mm.

Члан 93.

Орах у љусци I класе мора бити доброг квалитета, с пречником најмање 24 mm. Йуска мора бити светла и чиста, неповређена и умерено тврда до прихватљивог мека. Језгро мора бити доброг квалитета и добро испуњавати љуску.

У јединици паковања толерише се до 10% плодова који припадају другим сортама и до 10% плодова код којих љуска и језгро не задовољавају услове прописане за ову класу, али одговарају минималним условима (члан 91). Од тога највише 5% плодова може бити оштећено биљним болестима и штеточинама, плесниво или ужетло.

Према величини плода орах у љусци класе I ставља се у промет као: дугуљаст орах у љусци са пречником од 24 до 27 mm и орах у љусци са пречником од 24 до 26 mm.

Члан 94.

У класу II разврстава се орах у љусци који не испуњава услове класе I, али одговара минималним условима (члан 91). Пречник ораха класе II може износити од 20 до 24 mm. Йуска може да буде умерено тврда, средње тврда и тврда. Толерише се мешавина плодова различитих сорти, односно типова, уз услов да плодови имају пуно употребну вредност.

У јединици паковања може бити до 10% плодова ораха у љусци са калибром пречника за 2 mm мањег или већег од прописаног за ову категорију, али не мањег од 18 mm, с тим да не може бити више од укупно 5% плодова ораха оштећених биљним бодљестима и штеточинама, плесивих и ужетљих ораха.

У јединици паковања дозвољава се највише 10% плодова других сорти, до 10% плодова код којих љуска и језгро не одговарају условима из члана 91. овог правилника, а од тога највише 7,5% плодова оштећених штеточинама, плесивих и ужетљих.

#### Члан 95.

Орах у љусци пакује се у вреће од ретког ткања (JUS F.G4.021), вреће од троструке натроп хартије, јутне вреће, као и у другу врсту амбалаже која обезбеђује заштиту производа и задовољава потребне хигијенске услове. У промету на мало може се паковати у мању комерцијалну амбалажу, као што су кесе од текстилних влакана или других погодних материјала, нето масе 0,5 до 2 kg.

У декларацију се мора унети податак о години бербе.

Не толерише се мешавина ораха из берби које су биле разних година.

### 17. Језгро ораха (*Juglans regia* L.)

#### Члан 96.

Ради стављања у промет језгро ораха се по квалитету разврстава у три класе — екстра, I и II.

#### Члан 97.

Језгро ораха мора потицати од ораха обрнутих у пуној зрелости и задовољавати следеће услове квалитета: да је здраво, цело или у полуткама, чисто и неужетло, са највише 8% влаге, без плесни и трулежи и без инсеката, живих или умиулих.

#### Члан 98.

Језгро ораха класе екстра мора бити одличног квалитета, бело, здраво, на пресеку светло и уједначено боје, суво, без плесни, неужетло, без делова љуске и других страних примеса, са најмање 22 mm у пречнику.

Толерише се да у јединици паковања може бити до 10% раскукунутих језгара.

#### Члан 99.

Језгро ораха класе I мора имати иста својства као језгро ораха класе екстра, без значајнијих недостатака, с тим што језгра могу бити у пречнику између 18 и 22 mm и што се у јединици паковања толерише до 15% језгори у четвртинкама.

#### Члан 100.

У класу II разврстава се језгро ораха доброг квалитета, суво, здраво, неужетло, без плесни и других мањих недостатака, без делова љуске и других примеса, са пречником испод 18 mm и са четвртинкама различите величине.

У јединици паковања може бити до 15% језгори са поломљеним четвртинкама у виду сломљених четвртинки.

#### Члан 101.

Језгро ораха пакује се у затворене америчке сандуке (JUS D.F1.031) обложене пергамент-харти-

јом или целофаном, као и у другу комерцијалну амбалажу, укључујући и целофанске кесе нето масе до 0,5 kg.

Ако језгро потиче од ораха из раније бербе, онда се тај податак мора означити у декларацији. Не толерише се мешање језгара из различитих берби ораха.

### 18. Кестен (*Castanea sativa* Mill.)

#### Члан 102.

Ради стављања у промет кестен се по квалитету разврстава у три класе — екстра, I и II.

Да би се могао ставити у промет кестен мора испуњавати следеће услове квалитета:

- 1) да је добро развијен, зрео, здрав и чист;
- 2) да није горак;
- 3) да није прожљивао;
- 4) да није промрзео или пресушен;
- 5) да није поломљен или напљечан;
- 6) да нема страних примеса;
- 7) да не показује знаке трулежи;
- 8) да није оштећен инсектима или глодарима;
- 9) да нема живе или умиуле инсекте.

#### Члан 103.

Кестен класе екстра обухвата плодове најбољих сорти или типова, добро развијене, крупноће до 65 плодова у једном килограму. Толерише се до 5% плодова других сорти или типова, али одговарајућих особина, као и до 4% плодова са разним мањим недостацима у погледу развијености.

#### Члан 104.

У класу I разврставају се добро развијени и здрави плодови кестена крупноће од 65 до 95 плодова у једном килограму. Толерише се до 10% плодова других сорти или типова одговарајућег квалитета и до 5% плодова који не одступају од квалитета прописаног у члану 103. овог правилника.

#### Члан 105.

У класу II разврстава се кестен крупноће изнад 95 плодова у једном килограму. При том се толерише до 12% плодова са недостацима који им не умањују употребну вредност, као и 15% плодова других сорти или типова одговарајућег квалитета.

#### Члан 106.

Кестен се пакује у вреће од ретког текстила или натроп хартије садржине највише 50 kg. За комерцијално паковање употребљавају се кесе мање запремине, од текстила и другог материјала, као и сличва амбалажа.

Амбалажа за паковање кестена мора бити нова, без икаквог мириса и довољно чврста и чиста. У декларацију се мора унети податак о години бербе.

### 19. Лешник у љусци (*Corylus avellana* L., *Corylus maxima* Mill.) и његови хибриди

#### Члан 107.

Ради стављања у промет лешник у љусци се разврстава у три класе — екстра, I и II.

Према крупноћи лешник у љусци разврстава се као: врло крупан, са пречником преко 18 mm;

крупан, са пречником од 16 до 18 mm; средње крупан, са пречником од 13 до 16 mm и ситан са пречником мањим од 13 mm.

Лешник у љусци се може стављати у промет и као некалибрисан али не ситнији од 13 mm у пречнику.

#### Члан 108.

Плод лешника у љусци мора бити нормално развијен, здрав, цео, потпуно зрео, без видљивих оштећења од биљних болести и штеточина (инсеката, глодара), без живих инсеката, неужетао, без плесни, без страног мириса и укуса и са садржајем влаге до 12%.

Влажност се израчунава на основу разлике у маси пре и после сушења количине од најмање 50 g лешника у љусци на температури од  $103^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$  у току 6 часова.

У јединици паковања толерише се до 12% плодова других сорти од оне која је наведена у декларацији, као и до 0,2% плодова са живим или мртвим инсектима.

#### Члан 109.

Лешник у љусци класе екстра обухвата плодове висококвалитетних сорти или типова, веома добро развијене и са пречником изнад 16 mm и без недостатака.

Лешник у љусци овог квалитета мора бити сортиран по величини. Плод мора бити без лушине и нечистоћа, а језгро мора добро испуњавати љуску (рандман језгра по маси најмање 40%).

У јединици паковања лешника у љусци толерише се до 5% дугуљастих плодова у смеси са округлим плодовима, односно до 10% округлих плодова у смеси са дугуљастим плодовима.

У јединици паковања може бити до 3% плодова шупљих, плесивих и оштећених од инсеката, као и до 1% плодова са недостацима љуске.

#### Члан 110.

У класу I разврстава се лешник у љусци квалитетних сорти и типова са нормално развијеним плодовима, са пречником изнад 13 mm и без већих недостатака.

Лешник у љусци класе I мора бити сортиран по величини плодова и уједначеног пречника. У јединици паковања толерише се до 5% дугуљастих плодова лешника у љусци у смеси са округлим плодовима, односно до 10% округлих плодова лешника у љусци у смеси са дугуљастим плодовима. Лешник мора бити без лушине и нечистоћа, а језгро мора испуњавати љуску тако да рандман језгра по маси не буде испод 40%.

У јединици паковања може бити до 3% шупљих плодова или плодова оштећених инсектима, као и највише 1% плодова са недостацима љуске и до 4% од масе лешника са унутрашњом недостацима језгра.

#### Члан 111.

У класу II разврстава се лешник у љусци доброг квалитета, нормално развијен, са пречником испод 13 mm, здрав и чист.

У ову класу може се разврстати и некалибрисани лешник у љусци, али не ситнији од 13 mm у пречнику.

Језгро мора добро испуњавати љуску тако да рандман језгра по маси не буде испод 36%.

У јединици паковања толерише се до 6% празних плодова, до 3% плодова са манама на љусци и до 10% плодова са недостацима језгра.

#### Члан 112.

Лешник у љусци пакује се у јутане вреће (JUS F.34 020) или у вреће од натрон хартије а у малопродаји и у различите кесе од текстила, пластике и др.

#### 23. Језгра лешника (*Corylus avellana* L., *Corylus maxima* Mill.) и његови хибриди

#### Члан 113.

Ради стављања у промет језгра лешника се по квалитету разврстава у три класе — екстра, I и II, а према крупноћи разврстава се у три калибра: врло крупно, са пречником од 13 до 15 mm, крупно, са пречником од 11 до 13 mm и ситно са пречником од 9 до 11 mm.

Језгра лешника свих класа морају испуњавати следеће услове квалитета:

- 1) да важност језгра не прелази 7%;
- 2) да је чисто, здраво, нормално развијено и компактно;
- 3) да је без плесни и трулежи;
- 4) да језгро нема видљивих оштећења од штеточина, као што су инсекти, глодари (укупна маса језгра са мртвим инсектима и њиховим деловима не сме прелазити 0,2%) и други паразити;
- 5) да није ужгало и да нема стран мирис и укус;
- 6) да је боја карактеристична за одговарајућу сорту;
- 7) да је pokožица без видних оштећења и озледа и да језгро није наломљено.

Језгро лешника мора бити сортирано према величини (калибрисано) тако да разлика између језгра са најмањим и језгра са највећим пречником не буде већа од 3 mm у истој јединици паковања.

Језгро лешника може бити са огреботинама насталим при ослобађању из љуске, али не више од 2 mm дубине. Оштећење може да износи највише 1/5 укупне површине језгра, с тим да та оштећења не утичу на његову одрживост. Комати и делови језгра лешника не смеју пролазити кроз сито са отворима од 5 mm.

#### Члан 114.

У класу екстра разврстава се језгра лешника које је одличног квалитета, нормално развијено, уједначено по крупноћи, боје карактеристична за сорту и без недостатака. Језгро лешника мора испуњавати услове прописане у члану 113, став 2, тач. 1. до 7. овог правилника.

За ову квалитетну класу дозвољена се да разлика између минималног и максималног пречника језгра износи 2 mm код највише 5% језгра лешника.

Толерише се да 2% језгра буде друге сорте од сорте која је декласирана.

#### Члан 115.

Језгро лешника класе I обухвата плодове доброг квалитета који морају да испуњавају услове квалитета прописане у члану 113, став 2, тач. 1. до 7. овог правилника.

Дозвољава се да разлика између најмањег и највећег пречника језгра износи 2 mm код највише 5% језгра лешника.

У јединици паковања толерише се до 0,3% љуске и страних примеса, до 1% језгра ужетлих, плесних, патутих или прљавих, до 3% слоњених и механички оштећених језгра — делова чији пречник није мањи од 5 mm, до 4% неправилно развијених језгра, као и до 10% језгра других сорти, односно типова лешника одговарајућег квалитета.

#### Члан 116.

У класу II разврстава се здраво језгро лешника, које задовољава минималне услове (члан 113, став 2, тач. 1. до 7) али које због мањих недостатака не одговара претходној класи. Решетање или калибрање није обавезно.

У јединици паковања дозвољава се највише 8% по маси двојних језгра, до 0,4% делова љуски и других страних примеса, до 2% језгра ужетлих, плесних, трбух или оштећених од биљних болести и штеточина (инсекти, глодари), до 5% поклоњених језгра, до 5% неправилно развијених језгра и до 10% језгра других сорти или типова лешника одговарајућег квалитета.

#### Члан 117.

При класирању језгра лешника по величини (калибрисању) разлика између најмањег и највећег пречника не сме бити већа од 2 mm. Код језгра лешника класе II дозвољава се одступање у пречнику.

У декларацији за језгро лешника класе екстра и класе I, поред осталог, мора бити унет податак о калибру и сорти.

Толерише се највише 10% језгра која су неправилног облика или тила од оних који су означени у декларацији.

#### Члан 118.

Језгра лешника се пакују у затворане америчке сандуке (JUS DF1931), у вреће од триструке ватан хартије и картонске кутије од таласастог картона, а мања паковања у одговарајућу амбалажу која обезбеђује прописане хигијенске услове и услове за преносе језгра.

### 21. Бадем у љусци (*Amugdalus communis L.*)

#### Члан 119.

Ради савлања у промет бадем у љусци се по квалитету разврстава у три класе — екстра, I и II.

#### Члан 120.

Плод бадема у љусци мора бити нормално развијен сред зрелим, тјег без оседе и остатака ослоне љуске, без видљивих оштећења од биљних болести и штеточина (инсеката, глодара) без живих инсеката, неужегла, без плесни, без страног мириса и укуса и са највише 9% влаге.

Влажност се израчунава на основу разнице у маси пре и после сушења у сушници количине од најмање 50 g бадема у љусци на температура  $103^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$  у току 6 часова.

#### Члан 121.

У класу екстра разврстава се бадем у љусци висококвалитетних сорти, одличног квалитета, са

свим сортним карактеристикама, са меком или полумеком љуском коју језгро потпуно испуњава, сув и без смола и других недостатака. Бадем класе екстра мора испуњавати услове квалитета прописане у члану 120, став 1. овог правилника.

У јединици паковања може бити до 2% празних и плесних плодова или плодова оштећених од инсеката, до 1% плодова са горким језгром, као и до 5% плодова других сорти и са недостацима љуске.

#### Члан 122.

У класу I разврставају се плодови бадема у љусци сличног квалитета као плодови бадема класе екстра, при чему се толерише до 5% празних и плесних плодова, или плодова оштећених од инсеката, до 5% плодова других сорти или са недостацима љуске, као и до 1% плодова са горким језгром.

#### Члан 123.

У класи II плодови бадема у љусци морају бити здрави, добро развијени и без већих недостатака језгра. Толерише се до 10% плодова шупљих, плесних и од инсеката оштећених плодова, као и до 10% других сорти и плодова са недостацима љуске. Толерише се до 1% плодова са горким језгром.

#### Члан 124.

Бадем у љусци пакује се у јутане вреће (JUS DF1620) и вреће од напрои хартије, а у промету могао у различите кесе од текстила, пластичних маса и др.

У јединици паковања може бити највише 2% поклоњених љуски и других страних примеса.

### 22. Језгро бадема (*Amugdalus communis L.*)

#### Члан 125.

Ради савлања у промет језгро бадема се разврстава у две класе — екстра, I и II.

#### Члан 126.

Језгро бадема мора испуњавати следеће минималне услове квалитета:

1) да садржи највише 7% влаге (више од 10 g језгра бадема сушено на  $103^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$  за време од 6 часова);

2) да је цело, чисто, здраво, нормално развијено и компактно;

3) да језгро нема видљивих оштећења од биљних болести и штеточина, као што су инсекти и глодари. Укупна маса језгра са мртвим инсектима и њиховим деловима не сме прелазити 0,2%;

4) да је pokožица језгра без видљивих оштеде, да језгра нису наломљена и да нису гумаста;

5) да су језгра знатка, неужегла, без страног мириса и укуса;

6) да је боја уједначена и карактеристична за одговарајућу сорту;

7) да нема двојних језгра изнад дозвољене толеранције дате за сваку класу.

У промету се могу налазити језгра сортирана према величини (калибрисана) и језгра несортирана према величини.

#### Члан 127.

У класу екстра разврстава се језгро бадема висококвалитетних сорти, уједначено по величини и

изгледу и без недостатака. Језгро бадема мора испуњавати услове квалитета прописане у члану 126. став 1. тач. 1. до 7. овог правилника.

У паковању са ознаком „без двојних језгра“ толерише се до 2% двојних језгра, а у паковању без ове ознаке највише 10% двојних језгра.

Код језгра бадема сортираних према величини дозвољава се за класу екстра до 0,20% масе страних примеса које потичу од песка, љуске и покожице, до 2% горких језгра, до 0,50% деформисаних или смежураних језгра, до 0,5% плесивих, покварених или црњивих и до 3% неразвијених језгра. Код језгра која нису сортирана према величини толерише се до 0,25% страних примеса које потичу од песка, љуске и покожице, до 2% горких језгра, до 1% деформисаних или смежураних језгра, до 1% сломљених језгра, до 0,5% језгра плесивих или оштећених биљним болестима или штеточинама и до 5% неразвијених језгра.

Код језгра бадема ове класе, која су сортирана према величини декларација поред осталог мора да садржи и податак о најмањем пречнику екваторијалног дела језгра (од 14 до 15 mm) или број језгара у 100 g (од 80 до 85).

#### Члан 128.

У класу I разврстава се језгро бадема које потиче од висококвалитетних и квалитетних сорти најбољег и доброг квалитета. Језгро бадема ове класе мора такође испуњавати услове квалитета прописане у члану 126. став 1. тач. 1. до 7. овог правилника.

У овој класи толерише се у јединици паковања код језгра бадема сортираних према величини дозвољава се: до 3% масе двојних језгра, а без ове ознаке до 25% масе двојних језгра.

У јединици паковања код језгра бадема сортираних према величини дозвољава се: до 0,5% страних примеса (песак, делићи љуске или покожице), до 3% горких језгра, до 1,5% деформисаних или смежураних језгра, до 3% изломљених језгра, до 1% плесивих, труних или црњивих језгра и до 5% недовољно развијених језгра.

Код језгра бадема која нису сортирана према величини дозвољава се у јединици паковања: до 0,5% страних примеса (песак, делићи љуске и покожице), до 3% горких језгра, до 2% деформисаних или смежураних језгра, до 5% изломљених, до 1% језгра плесивих, или оштећених од биљних болести и штеточина, гумастих или ужеглих и до 7% недовољно развијених језгра.

Код језгра бадема ове класе сортираних према калибру у декларацији мора бити садржан податак о најмањем пречнику екваторијалног дела језгра (од 13 до 14 mm) или броју језгара у 100 g (од 85 до 90).

#### Члан 129.

У класу II разврстава се језгро бадема које потиче од сорти различитог квалитета, које услед мањих недостатака не може да буде разврстано у вишу класу, али испуњава минималне захтеве из члана 9. овог правилника. У овој класи толерише се: код језгра бадема сортираних према величини са ознаком „без двојних језгра“ до 3% двојних језгра, а без те ознаке до 40% двојних језгра.

Код језгра бадема сортираних према величини дозвољено је у јединици паковања до 0,5% страних примеса (песак, делићи љуске или покожице), до 4% горких језгра, до 3% деформисаних или смежураних језгра, до 5% изломљених језгра, до 2% језгра пле-

сивих, оштећених од биљних болести и штеточина, гумастих или ужеглих, и до 10% непотпуно развијених језгра.

Код језгра бадема која нису сортирана према величини дозвољава се у јединици паковања: до 1% страних примеса (песак, делићи љуске или покожице), до 4% ужеглих језгра, до 4% деформисаних или смежураних језгра, до 8% изломљених језгра, до 2% плесивих, оштећених од биљних болести и штеточина или гумастих, и до 10% непотпуно развијених језгра.

За језгра бадема ове класе сортирана према величини декларација мора, поред осталог, да садржи податак о најмањем пречнику екваторијалног дела језгра (од 12 до 13 mm) или броју језгара у 100 g (преко 90 у 100 g).

#### Члан 130.

Језгро бадема пакује се у затворене америчке сандуке (JUS D.F1 031), вреће од троструке натрој хартије и у картонске кутије од таласастог картона, а мања паковања у одговарајућу амбалажу која обезбеђује прописане хигијенске услове и очување језгра.

### 23. Сирови кикирики у љусци (*Arachis hypogaea*)

#### Члан 131.

Сирови кикирики у љусци који се ставља у промет разврстава се у две класе — I и II.

#### Члан 132.

Да би се могао ставити у промет плод сировог кикирикија у љусци мора да испуњава следеће услове квалитета:

- 1) да је зрео, сув, чист и цео;
- 2) да је нормално развијен и здрав, са два или више језгра;
- 3) да је боја љуске сламасто жута;
- 4) да су језгра здрава, а боја покожице и унутрашњости да је карактеристична за сорту;
- 5) да има мирис својствен сировом кикирикију и да не садржи страних мириса;
- 6) да није ужегао и да не садржи плесни;
- 7) да нема присутних страних примеса;
- 8) да нема живе или утунуле инсекте и њихове делове;
- 9) да не садржи више од 12% влаге;
- 10) да 100 плодова кикирикија има масу од најмање 110 g.

#### Члан 133.

Сирови кикирики у љусци класе I обухвата плодове висококвалитетних сорти без недостатака, уједначене по крупноћи и из исте бербе.

Језгра кикирикија у љусци ове класе морају добро испуњавати љуску (рандан језгра по маси најмање 65%).

У јединици паковања толерише се до 3% празних љуски кикирикија, до 0,25% страних примеса, до 3% плодова са механичким оштећењем љуске и до 3% плодова са оштећењем језгра од чега највише 1% језгара оштећених биљним болестима и штеточинама.

## Члан 134.

Кикирики у љусци класе II обухвата плодове доброг квалитета, нормално развијене и из исте бербе.

Језгра кикирикија у љусци ове класе морају добро испуњавати љуску (рандман језгра по маси најмање 60%).

У јединици паковања дозвољава се до 5% празних љуски кикирикија, до 0,25% страних примеса, до 5% плодова механички оштећених и до 5% плодова са недостатком језгра од чега највише 1% језгра оштећених биљним болестима и штеточинама.

## Члан 135.

Кикирики у љусци пакује се у вреће од ретког ткања (JUS F.G4.021), јутане вреће (JUS F.G4.020), папирне вреће од троструке патрон хартије, као и у осталу погодну амбалажу која обезбеђује прописане хигијенске услове за ову врсту производа.

Кикирики у љусци може се паковати и у мању комерцијалну амбалажу као што су кесе од текстилних влакана или других погодних материјала, нето тежине од 0,5 до 2 kg.

У декларацију се мора, поред осталог, узети податак о години бербе.

24. Језгро кикирикија (*Argemone hypogaea*)

## Члан 136.

Језгро кикирикија које се ставља у промет разврстава се у две категорије — I и II.

## Члан 137.

Ради стављања у промет језгро кикирикија мора испуњавати следеће услове:

- 1) да је цело, здраво, нормално развијено и чисто;
- 2) да је боја pokožице и унутрашности карактеристична за сорту;
- 3) да је мирис и укус својствен кикирикију и језгро да не садржи страни мирис;
- 4) да није ужелло и да не садржи плесни;
- 5) да нема присутних страних примеса;
- 6) да је пријатно чврсте конзистенције;
- 7) да нема живе или угинуле инсекте и паразите;
- 8) да не садржи више од 7% влаге;
- 9) да 100 језгра има масу од најмање 65 g.

## Члан 138.

У класу I разврстава се језгро кикирикија одличног квалитета, нормално развијено, уједначене крупноће, из исте бербе и без недостатака. Језгро кикирикија мора испуњавати услове прописане у члану 137. овог правилника.

У јединици паковања дозвољава се до 3% масе језгра са механичким оштећењем, до 1% језгра оштећених инсектима и до 0,25% страних примеса.

## Члан 139.

У класу II разврстава се језгро кикирикија које је доброг квалитета, нормално развијено и из исте бербе. Језгро кикирикија мора испуњавати услове квалитета прописане у члану 137. овог правилника.

У јединици паковања дозвољава се до 5% масе језгра са механичким оштећењем, до 1% језгра оштећених инсектима и до 0,25% присутних страних примеса.

## Члан 140.

Језгро кикирикија се пакује у вреће од патрон хартије и у затворене америчке салдуке (JUS D.F1.031) обложене пергамент хартијом или целофаном, као и у другу погодну амбалажу која осигурава одговарајућу заштиту производа и обезбеђује одговарајуће хигијенске исправности.

25. Пистаћ у љусци (*Pistacia vera*)

## Члан 141.

Ради стављања у промет пистаћ у љусци се по квалитету разврстава у три класе — екстра, I и II.

Према облику плода пистаћ у љусци се разврстава у две групе: са округлим и издуженим плодовима.

Крупноћа се одређује рашетањем кроз решето са округлим отворима.

Према крупноћи пистаћи могу бити:

- 1) врло крупни — плод округластог облика пролази кроз сито бр. 12  
— плод издуженог облика пролази кроз сито бр. 11
- 2) средње крупни — плод округластог облика пролази кроз сито бр. 11  
— плод издуженог облика пролази кроз сито бр. 10.

## Члан 142.

У класу екстра разврстава се пистаћ у љусци од најбољих сорти одличног квалитета, добро развијен и без недостатака.

Крупноћа плода пистаћа у љусци ове класе, треба да буде за округластог облика плода најмање 12 mm а за издуженог најмање 11 mm.

Љуска плодова пистаћа класе екстра мора бити распуцнута. Дозвољава се само до 2% нераспуцнутих плодова.

## Члан 143.

У класу I разврстава се пистаћ у љусци доброг квалитета, калибрисан, са пречником за округласте плодове најмање 11 mm, а за издужене најмање 10 mm.

За пистаћ у љусци класе I дозвољава се до 3% нераспуцнутих плодова, до 0,2% страних примеса, до 3% празних љуски, до 4% плодова неразвијених и са мрљама, односно ствараних, до 1,5% ужеллих и плесивних плодова.

## Члан 144.

У класу II разврстава се пистаћ у љусци, доброг квалитета, који мора испуњавати минималне услове квалитета: пречник округластог плодова пистаћа у љусци не сме да буде испод 10 mm, а издужених плодова испод 9 mm. Калибрисање није обавезно, па се у јединици паковања могу наћи и крупнији плодови.

За пистаћ у љусци класе II дозвољава се присуство до 5% нераспуцнутих љуски, до 0,2% страних примеса, до 7% празних љуски, до 8% плодова неразвијених, стврнутих и са мрљама и до 3% ужеллих и плесивних плодова.

## Члан 145.

Пистаћ у љусци мора бити упакован у амбалажу која му обезбеђује очување квалитета у условима транспорта и чувања.

**26. Смоква (*Ficus carica* L.)****Члан 146.**

Ради стављања у промет, свеже смокве се по квалитету разврставају у три класе — екстра, I и II.

**Члан 147.**

У класу екстра разврставају се плодови најбољих сорти смоква, одличног квалитета, са типичним сортним особинама, без икаквих недостатака, дозвољене крушноће и уједначене зрелости.

Смокве екстра класе морају бити калибрисане тако да у јединици паковања нема већих одступања у пречнику.

**Члан 148.**

У класу I разврставају се смокве најбољих сорти, нормално развијене, доброг квалитета, али нешто ситнијих плодова и мање уједначених до зрелости и другим особинама.

**Члан 149.**

У класу II разврставају се плодови смоква доброг квалитета, који могу бити ситнији и мање уједначени.

**Члан 150.**

Смокве се пакују у малу амбалажу намењену за најосетљивије воће, као што је јагодасто, а уколико се за класу II користе летварнице, оне морају бити плитке тако да плодови буду поређани само у једном слоју.

**27. Агруми (*Citrus* spp.)****Члан 151.**

Назив агруми или цитруси односи се на лист врта субтропских воћака, а то су: наранџа или поморанџа (*Citrus sinensis* Osbeck), грейпфрут (*Citrus paradisi* Mac Farlane), лимун (*Citrus limonia* Osbeck), обична мандарина (*Citrus reticulata* Blanco), мандарина сорте Unshiu или Satsuma (*Citrus Unshiu* Marcouitch) и племенита мандарина сорте Tangerine и њени хибриди (Wilking, Monreal, Clementine, итд.).

**Члан 152.**

Плодови агрума, који се сходно овом правилнику стављају у промет, морају испуњавати следеће услове квалитета:

- 1) да су нормално зрели;
- 2) да су цели и здрави;
- 3) да су без општећња и промена на кори који утичу на издржљивост и општи изглед плода;
- 4) да су без страног мириса и нетипичног укуса;
- 5) да немају знакова унутрашњег сунчања;
- 6) да су без спољашње ненормалне влаге.

**Члан 153.**

Садржај сока (добијен цеђењем ручном посом кроз два слоја паме) и боја коре код агрума, представљају основне елементе квалитета. Забрањено је стављати у промет:

1) лимун — са садржајем сока испод 25%, осим лимун сорте Verdelli и Primofiori, код којих је количина испећеног сока испод 20% у односу на масу плода.

Боја зрелог лимуна је жута, осим у почетку бербе код сорти Verdelli и Primofiori, код којих је зеленкаста боја коре карактеристична за фазу нормалне зрелости, под условом да плодови садрже прописан процент сока:

2) мандарине — са садржајем сока испод 40%, осим сорти Unshiu, Monreal, Wilking и Satsuma, код којих је садржај сока најмање 35% у односу на масу плода.

Боја зреле мандарине је наранџастожута.

Код сорти Unshiu и Monreal, најмање на трећини површине плода боја мора бити типично жута, а код сорте Wilking најмање на две трећине површине кора мора бити жуте боје;

3) наранџе — са садржајем сока испод 35%, које имају типичну жутонаранџасту боју, осим сорти Thompson Navel и Tarocco код којих је садржај сока најмање 30% и сорте Washington Navel код којих је садржај сока најмање 33%;

4) грейпфрут (помело) — са садржајем сока испод 35% а који има типичну светложуту боју.

**Члан 154.**

Ради стављања у промет плодови агрума се по квалитету разврставају у три класе — екстра, I и II.

**Члан 155.**

У класу екстра разврставају се агруми најбољих сорти, одличног квалитета, добро развијени, без недостатака у изгледу и органолептичким својствима. Не сматрају се као недостаци незнатне спољашње промене коре. Поред тога, плодови морају бити типични за сорту којој припадају.

У јединици паковања може бити до 5% плодова са једном или више мањих површинских зараслих озледа на кори, које не смеју бити дуже од 1/10 пречника плода, није веће од 2% укупне површине плода, као и са незнатним деформацијама, хранавом кором и зеленкастим мрљама.

Укупна одступања у јединици амбалаже од наведених особина не смеју бити већа од 5% масе плодова.

**Члан 156.**

У класу I разврставају се плодови агрума доброг квалитета, нормално развијени, који услед незнатних недостатака облика и боје, као и зараслих озледа коре, не могу да се уврсте у класу екстра.

У јединици паковања толерише се до 10% плодова са једном или више површинских зараслих озледа које не смеју бити дуже од 1/5 означеног калибра агрума. Дозвољавају се деформације облика у односу на сорту, затим задебљање коре, зеленкасте мрље и мањи број озледа изазваних градом.

Ови недостаци не смеју бити већи од 10% масе плодова.

**Члан 157.**

Класа II обухвата плодове агрума који не испуњавају услове класе I, али одговарају минималним условима наведеним у члану 152. овог правилника.

Дозвољава се да у јединици паковања агрума ове класе може бити до 10% плодова са једном или више зараслих површинских озледа, које не смеју бити дуже од 1/5 означеног калибра плода, није износити преко 5% његове површине, као и до 10% плодова са деформацијама облика, са хранавом кором или са претерано задебљањем коре, зеленкастим мрљама на кори и једном или више зараслих озледа изазваних градом, биљним бацима и штеточинама или средствима за заштиту биља.

У јединици паковања укупно наведени недостаци не смеју бити више од 10% масе плодова.

**Члан 153.**

Агруми се класирају по крупноћи на основу мерења пречника на највишем делу плода, при чему је минимални калибар: за лимуне 45 mm, за наранџе 53 mm, за грејлфруте 70 mm, а за различите сорте мандарина 35 mm. У поседу крупноће агруми се класирају на следећи начин:

Наранџе		Разне сорте мандарина	
калибри	пречник у mm	калибри	пречник у mm
1	87 — 100		
2	84 — 96		
3	81 — 92	1	63 и више
4	77 — 88	2	58 — 69
5	73 — 84	3	54 — 64
6	70 — 80	4	50 — 60
7	67 — 76	5	46 — 56
8	64 — 73	6	43 — 52
9	62 — 70	7	41 — 48
10	60 — 68	8	39 — 46
11	58 — 66	9	37 — 44
12	56 — 63	10	35 — 42
13	53 — 60		

Лимуни		Грејлфрут (помело)	
калибри	пречник у mm	калибри	пречник у mm
1	73 — 83	1	109 — 139
2	68 — 78	2	100 — 119
3	63 — 72	3	93 — 110
4	58 — 67	4	88 — 102
5	53 — 62	5	84 — 97
6	48 — 57	6	81 — 93
7	45 — 52	7	77 — 89
		8	73 — 85
		9	70 — 80

Мандарине сорте Unshū које испуњавају прописане услове, а имају пречник од 54 до 64 mm, разврставају се у класу екстра. Мандарине исте сорте са пречником од 44 до 53 mm разврставају се у класу I, а мандарине сорте Unshū пречника испод 44 mm у класу II.

**Члан 159.**

Плодови агрума разврставају по наведеним скалама, у свакој јединици паковања морају бити хомогени по крупноћи, и то: када су плодови у паковању поређани у правилим редовима у једном или више слојева, тада разлика у величини између најистинитијих агрума може бити следећа: за калибар 1 и 2 — 11 mm, за калибре 3 до 6 — 9 mm и за калибре 7 до 13 — 7 mm, за плодове мандарина ове разлике су мање и изглед: за калибре 1 до 4 — 9 mm, за калибре 5 и 6 — 8 mm и за калибре 7 до 10 — 7 mm, док за плодове лимуна, за све калибре дозвољене разлике могу износити само 7 mm.

**Члан 160.**

Агруми се пакују у различиту амбалажу од дрвета и картона, као и од пластичних и других материјала, различитих димензија и других особина, а у малопродаји и у мање кесе од текстила и пластичних влакана, и у америчке и кабинетске сандуке.

С обзиром на квалитет плодови агрума се морају паковати веома пажљиво, у складу са њом и чистоу амбалажу.

**Члан 161.**

Ако су агруми пре стављања у промет (у току транспорта и чувања) третирали различитим фунгицидима у циљу заштите од труљења, као што су дифенолска и друга једињења, тада у декларацији мора бити означено да су таква третирања извршена и да кора агрума није за јело.

Код сорти и берби агрума за које су предвиђени виши услови квалитета у погледу боје и садржане сока, мора се у декларацију узети поднак о сорти, односно берби.

**28. Банана (*Musa sapientum*)**

**Члан 163.**

Ради стављања у промет банане се по квалитету разврставају у три класе — екстра, I и II.

**Члан 163.**

При увозу банана, а пре ускладиштења, плодови морају бити потребне црне и развијености, са каром светложелене боје.

У току ускладиштења а пре стављања у промет на мало, зелене банане морају бити подвргнуте дозревању до погодне степену зрелости (члан 164, став 2).

**Члан 164.**

У класу екстра разврставају се банане висококвалитетних сорти одличног квалитета у сваком погледу добро развијене и без икаквих недостатака. Маса појединог плода не сме бити мања од 100 g.

У промету на мало банане класе екстра морају бити погодне зрелости за јело, што се види по карактеристичној жутој боји, пријатно мекој конзистенцији меснатог дела плода, израженој ароми и добром укусу.

Код банана класе екстра толеранцију се само познате тачкице али не и пукотине на кори, као ни презрелост, односно слузасте мрље.

**Члан 165.**

Банане класе I морају да одговарају условима из члана 164, став 2, овог правилника и да су без свих недостатака. Тежина једног плода не сме да буде мања од 30 g. Толеранцију се до 5% презрелих плодова.

Толеранцију се до 5% плодова са општењима од биљних болести и штеточина која не утичу на трајност и употребљивост плодова.

**Члан 166.**

Банане класе II морају да одговарају условима из члана 164, став 2, овог правилника. Банане могу бити и ситније, са тежином испод 80 g по комаду, али без недостатака који им умањују употребну вредност. Толеранцију се до 10% презрелих плодова и до 10% плодова са општењима која не утичу на трајност и употребљивост плодова.

**Члан 167.**

Банане се пакују у различиту амбалажу, како од картона, тако и од дрвета. Амбалажа мора да буде нова и довољно издржљива да заштити производ у току транспорта и руковања.



**29. Урме (датуље) — *Phoenix dactylifera* L.****Члан 168.**

Ради стављања у промет урма се по квалитету разврстава у три класе — екстра, I и II.

**Члан 169.**

Плодови урме морају испуњавати следеће минималне услове:

- 1) да су цели;
- 2) да су здрави, зрели, меснати, чисти, нормално развијени сочни и еластичне конзистенције;
- 3) да су без ферментације, без плесни, без видљивих оштећења од паразита, биљних болести и штеточина, без живих и мртвих инсеката или других штеточина;
- 4) да су уједначене боје карактеристичне за сорту, од боје филибера до светлосмеђе;
- 5) да су без страних примеса;
- 6) да немају страни мирис и укус;
- 7) да садржај воде није већи од 26% и да однос укупног шећера и воде износи најмање 2.

Влажност се израчунава на основу разлике у маси пре и после сушења у сушници количине од најмање 50 g уситњеног меснатог дела урме за време од 4 часа на температури  $100^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$  с тим што се за уситњавање користе 90% алкохол и песак испран у хлороводоничној киселини, а затим осушен.

**Члан 170.**

Урма класе екстра обухвата плодове одличног квалитета, који поред услова из члана 169, став 1, тач. 1 до 7, овог правилника, морају имати боју филибера, до сочан и обилан меснати део, уједначену крупноћу и прозачно сјајну pokožицу која добро приања уз меснати део.

У јединици паковања толерише се до 3% масе плодова који не испуњавају услове прописане за класу екстра већ услове прописане за следећу нижу класу, с тим да нема ферментисаних и сасушених плодова, као и оних плодова који садрже живе инсекте и друге паразите.

Код урми класе екстра могу се дозволити мања одступања од прописаних услова квалитета, с тим да укупна одступања у јединици паковања не смеју бити већа од 3% масе плодова.

Урма класе екстра мора бити калибрисана, а тежина плода у јединици паковања не сме бити испод 7 g.

**Члан 171.**

У класу I разврставају се плодови урме доброг квалитета који испуњавају услове из члана 169, став 1, тач. 1 до 7, овог правилника, али могу имати и уједначену светлосмеђу боју, сочан и еластичан меснати део и сјајну pokožицу.

У јединици паковања толерише се до 5% масе плодова који не испуњавају услове прописане за класу I већ услове прописане за следећу нижу класу, с тим да нема ферментисаних и сасушених плодова, као и оних плодова који садрже живе инсекте и паразите.

Код урми класе I могу се дозволити и мања одступања од прописаних услова квалитета, с тим да укупна одступања у јединици паковања не смеју бити већа од 5% масе плодова.

Тежина плода у јединици паковања не сме бити испод 6 g.

**Члан 172.**

Класа II обухвата плодове урме који не испуњавају у потпуности услове прописане у члану 169, став 1, тач. 1, до 7 овог правилника, али испуњавају минималне услове квалитета из члана 9, овог правилника.

Плодови могу имати незнатне пукотине на pokožици које не утичу на квалитет меснатог дела, као и мање недостатке у поједицу развијености.

У јединици паковања може бити укупно 10% масе плодова који не испуњавају минималне услове квалитета, од чега највише 4% масе плодова са почетним знацима ферментације и са незараслим напрелинама, али без трулежи и присуства живих инсеката.

Плодови урме не морају бити уједначени по крупноћи, али тежина плода у јединици паковања не сме бити испод 5 g.

**Члан 173.**

У промет се могу ставити и урме из којих је извађена кошчица с тим да то буде посебно означено у декларацији. Урме из којих је извађена кошчица морају испуњавати услове из члана 169, став 1, тач. 2, до 7, овог правилника, а стављају се у промет само у оригиналном паковању.

**Члан 174.**

Урме се пакују у различиту амбалажу од дрвета, картона, пластичне масе или целофана, која мора да буде нова, чиста и довољно чврста да заштити производ у току транспорта и руковања, као и да обезбеди прописане хигијенске услове.

У декларацији за урме класе екстра и класе I, поред осталог, мора бити означен и калибар.

**III. ПОВРЋЕ****Члан 175.**

Под површем, у смислу овог правилника, подразумевају се плодови и други јестили делови повртарских биљака, као што су лишће, главице, лукчице, кротле, корење, махуне и стабло, намењени за људску исхрану у свежем стању или после култарске припреме, без обзира на који начин се добијају — на отвореном пољу, у вртovima или као њивски усеви, или у заштићеном простору, односно у стакларама и сранжерима.

**Члан 176.**

Ако овим правилником није другачије одређено, одређе чл. 4. до 14. овог правилника сходно се примењују и на поврће.

Поврће не сме бити квалено. Могу се прати само они делови поврћа који су се налазили непосредно у земљи. Земља која се налази на тим деловима одстранује се пре стављања поврћа у промет.

После прања поврћа из става 2. овог члана мора се опедити.

Поврће не сме почети да се „длази“, што се дешава при слабом проветравању. Лиснато поврће не сме бити увенуло, односно пожутело. Као минимални услов квалитета поврћа узима се и да оно није сувише старо, односно презрело.

За прскање и прање поврћа сме да се користи само хигијенски исправна вода за пиће.

## Члан 177.

У јединици паковања поврха могу се налазити само производи који припадају истој сорти поврха и који су истог квалитета.

Ако је за поједине врсте поврха овим правилником прописано, у истој јединици паковања морају бити само производи класирани по крупноћи, односно калибрисани.

1. Парадајз (*Solanum Lycopersicon* Gess. sin. *Lycopersicon esculentum* Mill.)

## Члан 178.

Ради стављања у промет парадајз се по квалитету разврстава у три класе — екстра, I и II.

## Члан 179.

Да би се могао ставити у промет, плод парадајза мора испуњавати следеће услове квалитета:

- 1) да је добро развијен;
- 2) да је цео, здрав и чист;
- 3) да је без непормалне спољне влажности;
- 4) да нема присуства страног мириса.

## Члан 180.

Према облику плода парадајз се разврстава у две групе: са округлим и издуженим плодовима.

Парадајз са округлим плодовима може имати сферичан и полгачаст облик.

Крупноћа парадајза одређује се пречником плода у екваторијалној равни за сорте са округлим плодовима, односно пречником у тачки која припада највећој дебелини плода — за сорте са издуженим плодовима.

## Члан 181.

Према крупноћи парадајз са округлим плодовима разврстава се у следеће категорије:

- 1) врло ситан, са пречником плода од 35 до 40 mm;
- 2) ситан, са пречником плода од 40 до 47 mm;
- 3) средње ситан, са пречником плода од 47 до 57 mm;
- 4) средње крупан, са пречником плода од 57 до 67 mm;
- 5) крупан, са пречником плода од 67 до 77 mm;
- 6) врло крупан, са пречником плода од 77 до 87 mm.

Минимални пречник код парадајза са округлим плодовима је 33 mm, а код сорти са издуженим плодовима је 30 mm.

Квалитетна класа није условљена калибражом.

У јединици паковања може бити до 10% плодова парадајза који имају нешто мањи или већи пречник од означеног у декларацији, с тим да код сорти са округлим плодовима не може бити плодова испод 33 mm, а код сорти са издуженим плодовима — испод 20 mm.

## Члан 182.

Парадајз класе екстра мора да потиче од једне висококвалитетне сорте са најбољим сортичним одликама из светског или домаћег сортишеста. Плодови парадајза морају бити типични за сорту по боји, облику и развијености. Морају бити одличног

квалитета, без недостатака и калибрисани. Парадајз мора бити довољно и уједначено зрео, чврст, глатка и равномерно обојен бојом карактеристичном за сорту.

У јединици паковања може бити до 5% плодова који не одговарају условима прописаним за ову класу али који испуњавају захтеве прописане за следећу вишу класу, при чему се толерира до 2% плодова са мањим зрченим напрелинама.

## Члан 183.

Парадајз класе I мора потицати од добрих сорти, мора бити добро развијен, без зелених плодова и недостатака, нарочито оних који би му умањили трајност и употребну вредност.

У јединици паковања може бити до 10% плодова парадајза који не испуњавају услове прописане за класу I, али испуњавају услове прописане за следећу вишу класу с тим да не сме бити више од 5% плодова са паразитним напрелинама.

## Члан 184.

Парадајз класе II мора бити доброг квалитета и може имати извесне недостатке у погледу облика, боје, уједначености по крупноћи, развијености и количини плодова, али мора одговарати минималним условима (члан 9).

У јединици паковања може бити до 10% плодова са оштећењима и механичким повредима, с тим да су то зарасле напрелине које не смеју бити дуже од 3 cm.

## Члан 185.

Парадајз се пакује у нове и чисте средње отворене плитке летварице (JUS D.F1.021), плитке летварице за поврхе (JUS D. F1.029) и велике плитке летварице (JUS D.F1.022 и JUS D.F1.045).

У промету на мало парадајз се пакује у различиту амбалажу, укључујући и прикладне кесе, пластичне подметаче и картонске кутије.

Декларација за парадајз класе екстра и класе I, поред осталих података, мора да садржи и податак о сорти, калибру и облику плодова.

2. Плави патлиџан (*Solanum melongena* L.)

## Члан 186.

Ради стављања у промет плави патлиџан се по квалитету разврстава у две класе — I и II.

## Члан 187.

Плави патлиџан класе I мора бити доброг квалитета, нормално развијен, са типичним карактеристикама сорте којој припада, и без недостатака. Он мора бити уједначен по облику, боји и крупноћи, са петљком и неоштећеним чапичним листићима.

У јединици паковања може бити до 5% плодова са незнатним механичким оштећењима, који не умањују употребну вредност производа.

## Члан 188.

Плави патлиџан класе II мора бити доброг квалитета, нормално развијен и без приметних недостатака, с тим што се толерира до 10% плодова са недостацима у виду механичких повреда или без петљке и чашице.

## Члан 189.

За паковање плавог патлиџана користи се углавном иста амбалажа која се мора користити за парадајз.

3. Паприка (*Capsicum annuum* L.)

## Члан 190.

Ради стављања у промет паприка се по квалитету разврстава у три класе — екстра, I и II.

## Члан 191.

Паприка класе екстра мора бити одличног квалитета и потицати од исте висококвалитетне сорте. Плодови морају бити добро развијени, са типичним сортиним карактеристикама и без недостатака. Плодови такође морају да буду глатки, меснати, уједначени по облику, крупноћи, боји и укусу (сладак или љут) и морају да буду са петелјком.

## Члан 192.

Према крупноћи плодова паприка класе екстра ставља се у промет као:

- 1) паприка бабура, која садржи до 12 комада у једном кг;
- 2) парадајз-паприка, која садржи до 15 комада у једном кг;
- 3) дуга паприка, која садржи до 15 комада у једном кг.

У јединици паковања слатке паприке може бити до 3% љутих паприка, а у јединици паковања љуте паприке до 3% слатких паприка.

## Члан 193.

Паприка класе I мора да има плодове добро развијене, типичне за сорту и уједначене по облику и крупноћи, без знатнијих недостатака, с тим што може бити до 5% љутих паприка у јединици паковања слатке паприке, или до 5% слатких паприка у јединици паковања љуте паприке. Дозвољена се до 5% паприка са мањим механичким оштећењима или са напрелинама, који не умањују употребну вредност производа.

## Члан 194.

Према крупноћи плодова паприка класе I ставља се у промет као:

- 1) паприка бабура, која садржи од 12 до 20 комада у једном кг;
- 2) парадајз-паприка, која садржи од 15 до 20 комада у једном кг;
- 3) дуга паприка, која садржи од 15 до 25 комада у једном кг;
- 4) феферони, ситне паприке.

## Члан 195.

Паприка класе II мора бити доброг квалитета, са добро развијеним плодовима без већих недостатака. Тolerише се мања уједначеност плодова према крупноћи и облику, као и мање механичке повреде, односно напрелине.

У јединици паковања паприке не сме да буде више од 10% плодова са оштећењима из става 1. овог члана.

У јединици паковања љутих паприка може бити до 10% слатких паприка, односно у јединици паковања слатких паприка може бити до 10% љутих паприка.

## Члан 196.

Према крупноћи плодова паприка класе II ставља се у промет као:

- 1) паприка бабура, која садржи и преко 20 комада у једном кг;
- 2) парајз-паприка, која садржи преко 20 комада у једном кг;
- 3) дуга паприка, која садржи преко 25 комада у једном кг;
- 4) феферони.

## Члан 197.

Паприка се пакује у четварице за поврће (JUS D. Fl. 028), четварице јабучаре (JUS D. Fl. 041), велике четварице (JUS D. Fl. 012), у двоструке плитке четварице (JUS D. Fl. 044) или у картонске кутије. Паприке класе I и II могу се паковати и у корпе, као и у чисте вреће израђене од текстилних или пластичних влакана.

Паприке се пакују и у мање кесе и другу погодну амбалажу за комерцијално паковање.

4. Лубеница (*Citrulus acutis* Pang.)

## Члан 198.

Ради стављања у промет лубенице се по квалитету разврставају у две класе — I и II.

## Члан 199.

Лубенице класе I морају бити врло доброг квалитета, правилно развијене, зреле, слатке, типичне за сорту, са петелјком од најмање 4 cm, без трагова биљних болести и штеточина, а нарочито антракнозе. Семенке морају бити нормално развијене, зреле и морају се одвајати од јестивог дела (изузев бесемених лубеница).

Дозвољена су мања одступања у погледу боје коре карактеристичне за сорту, а нарочито боје на делу који је у додиру са земљом.

## Члан 200.

Лубенице класе II морају испуњавати услове из члана 199. овог правилника, с тим што могу имати мање недостатке у погледу боје коре и мање механичке повреде и оштећења од биљних болести и штеточина.

Може се толерисати и петелјка мања од 4 cm.

## Члан 201.

Према крупноћи лубенице се класирају на следећи начин:

- 1) ситне, до 2 kg;
- 2) средње ситне, од 2 до 3 kg;
- 3) средње крупне, од 3 до 5 kg;
- 4) крупне, од 5 до 7 kg;
- 5) врло крупне, преко 7 kg.

У једном паковању или партији, до 10% лубеница могу имати мању или већу тежину од означене, с тим што појединачне лубенице класе II не могу бити лакше од 1 kg, а класе I од 3 kg.

## Члан 202.

Лубенице се у расутом стању пакују у велике сетушке за поврће и у вреће. Транспортују се преживим средствима, евентуално са преградама за отворено паковање (JUS D. Fl. 035).

**5. Динје (*Cucumis melo* L.)****Члан 203.**

Ради стављања у промет динје се по квалитету разврставају у две класе — I и II.

**Члан 204.**

Динје класе I морају бити врло доброг квалитета, пуне, зреле, чисте, уједначене по облику, боји и кружноћи, са слатким меснатим делом који има арому типичну за сорту, без петељке, или са петељком дужине до 2 cm, у зависности од сорте.

Динје се класирају по величини, с тим да у једној партији или паковању разлика у тежини између најмањих и највећих динја не буде већа од 0,5 kg.

Толеранце се до 5% динја са напрелинама и механичким повредама.

**Члан 205.**

Динје класе II морају испуњавати услове из члана 204. став 1. овог правилника, с тим што у партији или паковању може бити до 5% недовољно зрелих или незрелих плодова и до 10% плодова са механичким повредама или напрелинама.

**Члан 206.**

Динје се пакују у велике плитке летварице (JUS D. Fl. 021), летварице јабучаре (JUS D. Fl. 026 и JUS D. Fl. 037), дубоке летварице за поврће (JUS D. Fl. 028) и двоструке плитке летварице (JUS D. Fl. 044). Динје се могу паковати и у палетне сандуке, као и у преграђен простор превозних средстава (JUS D. Fl. 035).

**6. Краставци (*Cucumis sativus* L.)****Члан 207.**

Ради стављања у промет краставци се разврставају у две класе — I и II.

**Члан 208.**

Краставци класе I морају бити исте сорте, чврсти, сочни, правилно развијени, платки, зелени, прави, без горчине, без гупљина, уједначени по облику, дужини и боји, без деформисаних плодова, са петељком дужине до 1 cm.

Према дужини и тежини плодова, краставци се сортирају и стављају у промет као краставци преко 40 cm дужине, односно преко 700 g масе и као краставци од 20 до 40 cm дужине, односно од 350 до 700 g масе.

У јединици паковања може бити до 2% плодова са механичким оштећењима која битно не утичу на квалитет плода.

**Члан 209.**

Краставци класе II морају одговарати условима из члана 208. став 1. овог правилника, с тим што не морају бити класирани по величини и што у јединици паковања може бити до 5% напрелих и механички оштећених плодова.

**Члан 210.**

Краставци се пакују у велике отворене плитке летварице (JUS D. Fl. 022), дубоке летварице за поврће (JUS D. Fl. 028), плитке летварице за поврће (JUS D. Fl. 029), летварице јабучаре (JUS D. Fl. 037), дубоке отворене летварице (JUS D. Fl. 041), велике летварице (JUS D. Fl. 042), двоструке плитке летварице (JUS D. Fl. 044) и у картонске кутије.

У промету на мало краставци се могу паковати и у картонску, текстилну и сличну комерцијалну амбалажу (шир. облагање фолијом од пластичне масе).

**7. Тиквице (*Cucurbita pepo* L.)****Члан 211.**

Ради стављања у промет тиквице се разврставају у две класе — I и II.

**Члан 212.**

Тиквице класе I морају бити младе, правилно развијене, са глатком нежном кором и уједначене по облику, величини и боји.

Према дужини плода тиквице се стављају у промет као тиквице до 20 cm дужине и тиквице преко 20 cm дужине.

У јединици паковања може бити до 5% плодова са мањим механичким оштећењима која не умањују употребну вредност плодова.

**Члан 213.**

Тиквице класе II морају одговарати условима из члана 212. став 1. овог правилника, с тим што не морају бити уједначене по облику, величини и боји и што у јединици паковања може бити до 10% плодова са мањим механичким оштећењима.

**Члан 214.**

Тиквице се пакују у велике отворене плитке летварице (JUS D. Fl. 022), летварице јабучаре (JUS D. Fl. 026), плитке летварице за поврће (JUS D. Fl. 029), као и у картонске кутије.

**8. Бундеве и тикве (*Cucurbita* sp.)****Члан 215.**

Ради стављања у промет бундеве и тикве се разврставају у две класе — I и II.

**Члан 216.**

Бундеве и тикве класе I морају бити исте сорте, правилно развијене, уједначене по облику, величини и боји, обраде са петељком а маса по јединици плода мора износити најмање 1 kg.

У јединици паковања може бити до 5% плодова без петељки и до 5% плодова са мањим оштећењима која знатно не умањују употребну вредност производа.

**Члан 217.**

Бундеве и тикве класе II морају одговарати условима из члана 216. став 1. овог правилника, с тим што у јединици паковања може бити до 10% плодова без петељки и до 10% механички оштећених плодова.

**9. Млади кромир (*Solanum tuberosum* L.)****Члан 218.**

Млади кромир се производи и старча у промет ради коришћења за људску исхрану, као нова производња, најкасније до 1. августа.

Млади кромир се вади пре пуле зрелости и одмах ставља у промет. Кртоле морају имати тачку и нежну pokožицу која се лако скида под притиском прста.

Члан 219.

Да би се могао ставити у промет, млади кромпир мора, уз дозвољена одступања прописана за сваку класу, да испуњава следеће минималне услове квалитета и здравствене исправности:

- 1) да је нормално развијених кртола исте сорте, чист, здрав, цео и тврда;
- 2) да је без кромљивог рака (*Synchytrium endobioticum*) без прстенасте бактеријске туљежи (*Corynebacterium sepedonicum*), без слузасте труљежи (*Pseudomonas solanacearum*, *Colletotrichum lagenarium*, *Phytophthora infestans*, *Phisectonia solani* и *Rhizoctonia oryzae-sativae*);
- 3) да је без страног мириса и укуса;
- 4) да је без ненормалне спољашње влажности и да није смекшуран;
- 5) да кртоле нису нападнуте кромпировом плесни;
- 6) да је без већих деформација, рђастих пега, увртањених шупљина и стаклавости кртола;
- 7) да нема веће недостатке, и то: зелену колорацију површине (ако прелази 10% површине кртоле, а чупањем pokožине се не може отстранили), површинску крставаост (ако прелази 25% површине кртоле) и теже недостатке (ако прелази 10% масе кртоле).

Члан 220

Млади кромпир се калибрише мерењем пречника кртоле квадратним отвором са одговарајућом дужином стране. Зависно од облика кртоле пречник младог кромпира мора бити најмање:

- 1) за све сорте од 20. априла . . . . . 28 mm
- 2) за остале сорте од 20. маја, и то:
  - а) за дугуљасте и полуодугуљасте сорте . . . . . 30 mm
  - б) за округле и овалне сорте . . . . . 35 mm

Дугуљасте и полуодугуљасте сорте су оне сорте код којих је просечна дужина кртоле бар двоструко већа од просечне ширине.

У јединици паковања највећа разлика у пречнику између највеће и најмање кртоле може бити за класу екстра 20 mm, а за класу I 30 mm.

Члан 221.

Роди стављања у промет млади кромпир се разврстава у три класе — екстра, I и II

Члан 222.

Млади кромпир класе екстра мора бити исте сорте, потпуно развијен и уједињен по облику, крсташа и квалитету. Мора имати већу покровицу са једним кртолама без икаквих недостатака.

У јединици паковања млади кромпир класе екстра може да садржи до 1% страних примеса (земља, клице) и највише до 4% укупне масе кртола са недостацима предвиђеним у одредбама члана 219 тач. 5, 6 и 7 овог правилника с тим да највише 1% кртола има зелену колорацију површине изнад 10%. Може бити највише 1% кртола нападнутих кромпировом плесни.

У јединици паковања дозвољава се до 3% масе кртола са пречником 5 mm већим или мањим од прописаног.

Члан 223.

Млади кромпир класе I мора бити доброг квалитета и здрав, а у погледу величине и својстава кртоле треба да испуњава услове прописане за млади кромпир класе екстра, с тим што се толерира до 1% страних примеса (земља, клице). У јединици паковања може бити до 6% укупне масе кртола са недостацима који су предвиђени у члану 219 тач. 5, 6 и 7 овог правилника (с тим што може бити највише 1% кртола са зеленом колорацијом површине изнад 10% и 1% кртола нападнутих кромпировом плесни).

У јединици паковања може бити највише 4% плодова са пречником 5 mm већим или мањим од прописаног.

Толерира се и до 2% кртола друге сорте у јединици паковања.

Члан 224.

Млади кромпир класе II мора бити здрав и погодан за људску исхрану, с тим што не мора бити уједињен по сорти. Дозвољава се да до 10% масе кртола не испуњава услове прописане у члану 219 тач. 5, 6 и 7 овог правилника (с тим што може бити највише 1% кртола са зеленом колорацијом површине изнад 10%, односно 1% масе кртола нападнутих кромпировом плесни и до 2% јаке ошћерених и наструвих кртола).

У јединици паковања може бити највише 2% страних примеса (земља, клице) и до 4% масе кртола са пречником 5 mm већим или мањим од прописаног.

Члан 225.

Млади кромпир се пакује у отворене плитке летварице (JUS D. F1. 022), летварице јабучаре (JUS D. F1. 026 и JUS D. F1. 037), вреће од јуте (JUS F. C4. 020) и вреће од синтетичких влакана. Материјал за амбалажу мора бити нов и чист.

У промету са мало млади кромпир пакује се у мање кесе од различитог материјала (нпр. од текстилних или пластичних влакана). Ова амбалажа може да садржи 1, 2 и 5 kg младог кромпира. Рани кромпир класе екстра мора се паковати у затворену амбалажу.

У декларацији треба означити класу и облик младог кромпира као округлао, овалан, округлат до дугуљастог, затим назив сорте (за класу екстра и класу II масу у једном kg и фирму, односно назив и адресу произвођача који кромпир ставља у промет.

10. Кромпир (*Solanum tuberosum* L.)

Члан 226.

Кромпир се ради у пуној физиолошкој зрелости а намењен је за људску исхрану.

Да би се могло ставити у промет кромпир мора, осим дозвољених одступања прописаних за сваку класу, да испуњава услове квалитета прописане у члану 219 тач. 1. до 7. овог правилника.

Кромпир се калибрише мерењем пречника кртоле квадратним отвором одговарајуће дужине стране. Зависно од облика кртоле пречник кромпира мора бити најмање:

- 1) за дугуљасте и полуодугуљасте сорте . . . . . 30 mm
- 2) за округле и овалне сорте . . . . . 35 mm

Дугуљасте и полудугуљасте сорте су оне сорте код којих је просечна дужина кртоле бар два пута већа од просечне ширине.

У јединици паковања разлика у пречнику између највеће и најмање кртоле може бити 20 mm за класу екстра и 30 mm за класу I.

Кромпир који се ставља у промет после 1. септембра мора имати тврду pokožину.

#### Члан 227.

Ради стављања у промет кромпир се по квалитету разврстава у три класе — екстра, I и II.

#### Члан 228.

Кромпир класе екстра мора бити физиолошки зreo, исте сорте, нормално развијен и уједначен по облику, величини и боји. Кртоле морају бити специфичног укуса, без клица и без смежураце или оштећене pokožине.

У јединици паковања дозвољава се највише 1% страних примеса (земља, клице) и највише 6% укупне масе кртола са недостацима предвиђеним у члану 219. тач. 2. до 7. овог правилника (с тим што може бити највише 1% кртола са зеленом колорацијом површине изнад 10% и 1% кртола нападнутих кромпировом плесни, смежураних или натрулих).

У јединици паковања дозвољава се до 3% масе кртола са пречником 5 mm већим или мањим од прописаног.

#### Члан 229.

Кромпир класе I мора бити физиолошки зreo и здрав, а у погледу величине и својстава као и кромпир класе екстра, с тим што се толерише до 1% страних примеса (земља, клице) и до 3% масе кртола са недостацима предвиђеним у члану 219. тач. 2. до 7. овог правилника (с тим што може бити највише 1% кртола са зеленом колорацијом површине изнад 10% и 1% кртола нападнутих кромпировом плесни, односно смежураних или натрулих).

У јединици паковања толерише се до 2% масе кртола друге сорте од оне која је назначена на паковању, као и до 4% кртола са пречником који је 5 mm мањи или већи од прописаног.

#### Члан 230.

Кромпир II класе мора бити здрав и погодан за људску исхрану, односно мора одговарати минималним условима прописаним у члану 219. овог правилника. Дозвољава се до 2% страних примеса (земља, клице) и до 10% масе кртола са недостацима предвиђеним у члану 219. тач. 2. до 7. овог правилника (с тим што може бити највише 1% кртола са зеленом колорацијом површине изнад 10%, до 5% масе кртола са напелинама, посекотинама и нагњечењима, као и до 2% натрулих кртола, односно кртола нападнутих кромпировом плесни).

У јединици паковања допушта се највише 4% масе кртола које су за 5 mm већег или мањег пречника од прописаног.

#### Члан 231.

Кромпир чије су кртоле зависно од облика, пречника мањег од 30 mm, односно 35 mm (члан 226 став 3), може се стављати у промет само са ознаком: „ситан кромпир“.

У јединици паковања ситан кромпир не сме бити више од 4% већи од просечне пречника или укупно више од 10% већи од просечне дужине, посекотинама и другим оштећењима, с тим да не сме бити више од 3% натрулих кртола.

#### Члан 232.

Кромпир се пакује у амбалажу из члана 227. овог правилника, а може се отаранити и у релативно стању (булбузи), с тим да се повремено одређени извозници или да се под условима провозног средства обложу поштом или вазом.

Декларација за кромпир класе екстра и класе I, поред осталог, мора да садржи податке о сорти и варијету.

### 11. Купус (*Brassica oleracea* var. *capitata* L.)

#### Члан 233.

Према времену бербе купус може бити рани (летњи), позни (јесени) и зимски.

Ради стављања у промет купус се по квалитету разврстава у две класе — I и II.

#### Члан 234.

У класу I разврстава се купус чије су главнице добро развијене, целе, чврсте, збијене, уједначене по облику, крупноћи и боји без одвајених листова и са кореном (кочаном) одсеченим до основице главнице.

Рани купус, према маси главнице, ставља се у промет као рани купус до 1 kg, рани купус од 1 до 2 kg и рани купус преко 2 kg.

Позни купус, према маси главнице, ставља се у промет као позни купус од 1 до 2 kg и позни купус преко 2 kg.

Зимски купус, према маси главнице, ставља се у промет као зимски купус од 0,75 до 1,5 kg и зимски купус преко 1,5 kg масе једне главнице.

Купус класе I мора да има три овојна заштитна листа.

#### Члан 235.

Купус класе II мора имати главнице које одговарају условима из члана 234. овог правилника, с тим што у јединици паковања може бити до 10% главница са напелинама и механичким повредама.

#### Члан 236.

Рани купус пакује се у летварице јабучаре (JUS D. Fl. 026 или JUS D. Fl. 037) и у дубоке летварице за поврке (JUS D. Fl. 028), а позни купус може се испоручивати и у преградама за отворена паковања у расутом стању (JUS D. Fl. 035) и у врећама од синтетичког влакна.

### 12. Карфиол (*Brassica oleracea* var. *botrytis* L.)

#### Члан 237.

Ради стављања у промет карфиол се по квалитету разврстава у три класе — екстра, I и II.

#### Члан 238.

Карфиол класе екстра мора имати главнице чврсте, збијене, целе, беле боје, уједначене по облику и крупноћи и заштићене неопходним бројем скраћених овојних листова (од 3 до 5), а корен (кочан) мора бити одрезан до основице овојног листа.

Према величини главице, мерено по њеном луку, карфиол класе екстра ставља се у промет као карфиол са луком преко 33 cm, као 31cm са луком од 25 до 30 cm, карфиол са луком од 20 до 25 cm и карфиол са луком од 15 до 20 cm.

## Члан 240.

Карфиол класе I мора имати главице које одговарају условима из члана 239 став I овог закона, с тим што величине главица мора бити мање од 1/3 од јединичног паковања и карфиол са луком период 15 cm или мање од 10 cm као и до 5% главица одговарајућег типа.

## Члан 241.

Карфиол класе II мора имати главице које одговарају условима из члана 239 став I овог закона и са неопходним бројем окривних и окривних оловних листова (од 2 до 5) који окривљују масу бити одређени до одређене одређене димензије и главице у њу бити одређене по облику и величини, мекноће и са одређеним димензијама.

У јединичним паковањима може бити до 10% главица са механичким повредима и оштећењима од плетива.

## Члан 241.

Карфиол се пакује у дубоке летварнице за поврхе (JUS D. FI 026), велике летварнице без паклонца (JUS D. FI 012), у велике летварнице са паклонцем (JUS D. FI 015), као и у прикладне картонске кутије.

13. Кољ (*Brassica oleracea* var. *sabauda*)

## Члан 243.

Ради стављања у промет кољ (рани и зимски) се по квалитету разврстава у две класе — I и II.

## Члан 243.

Кољ класе I мора имати главице чврсте, добро развијене, уједначене по облику и крупноћи и без нирелина а корен (козан) мора бити одређен до оловног листа. Главице могу имати највише до два оловна листа која не смеју бити жуте боје. Зимски кољ из приморја може имати и више оловних листова.

Према маси главице, кољ класе I ставља се у промет као рани кољ — са главицом масе од 0,30 до 0,75 kg од 0,75 до 1,25 kg и преко 1,25 kg и као позни кољ — са главицом масе од 1 до 1,60 kg, од 1,60 до 2 kg и преко 2 kg.

## Члан 244.

Кољ класе II мора имати главице које одговарају условима из члана 243 став I овог закона, с тим што главица мора имати до три оловна листа и што у јединичним паковањима може бити до 10% главица са механичким повредима и оштећењима од плетива.

Кољ класе II мора имати главице које одговарају условима из члана 243 став I овог закона, с тим што главица мора имати до три оловна листа и што у јединичним паковањима може бити до 10% главица са механичким повредима и оштећењима од плетива.

## Члан 245.

Рани кољ пакује се у летварнице јабучара (JUS D. FI 026 или JUS D. FI 037), у дубоке летварнице за поврхе (JUS D. FI 026) и у картонске кутије, а позни кољ и у програде за отворено паковање (винфуза — JUS D. FI 036) и у вршке ткаче од синтетичког влакна.

14. Кољ пупчар (*Brassica oleracea* var. *gemmifera*)

## Члан 246.

Ради стављања у промет кољ пупчар се по квалитету разврстава у три класе — екстра, I и II.

## Члан 247.

У класу екстра ставља се кољ пупчар који има велику главицу и главице које карактеристичне зелене боје, пречника 25 до 33 mm и које су без жутих главица и других оштећења.

## Члан 248.

У класу I разврстава се кољ пупчар приближно истих особина као и кољ пупчар класе екстра, с тим што му је пречник од 18 до 24 mm, а не испољава недостатаке који би му значајније умањили употребну вредност.

## Члан 249.

У класу II разврстава се кољ пупчар који одговара класи I има пречник преко 35 mm, а не испољава недостатаке који би му значајније умањивали употребну вредност.

## Члан 250.

Кољ пупчар се пакује у кесе од синтетичких и других влакана од по: 0,5 kg, 1 kg, 3 kg и 5 kg.

15. Колераба (*Brassica oleracea* var. *gongyolodes*)

## Члан 251.

Ради стављања у промет колераба (рана и позна) се по квалитету разврстава у две класе — I и II.

## Члан 252.

Колераба класе I мора имати главице са свежим зеленим листићем, чврсте, чисте и уједначене по облику, крупноћи и боји, а маса главице мора бити без чврстих целулозних везикула.

У јединичним паковањима може бити до 5% главица са мањим механичким оштећењима.

Према величини главице, рана колераба се ставља у промет са пречником главице од 3 до 5 cm, од 5 до 7 cm или преко 7 cm, а позна колераба — са пречником главице од 5 до 7 cm и преко 7 cm.

## Члан 253.

Колераба класе II мора имати главице које одговарају условима из члана 252 овог закона, с тим што у јединичним паковањима може бити до 10% главица са механичким оштећењима.

## Члан 254.

Колераба се пакује у пластичне летварнице (JUS D. FI 020), у летварнице јабучара (JUS D. FI 037) и у картонске кутије.

16. Кивади (*Brassica caulorapa* var. *caulorapa*)

## Члан 256.

Према величини главице, кивади се ставља у промет као рани кивади — са главицом масе од 0,25 kg до 1 kg, од 1 до 2 kg и преко 2 kg и као позни кивади — са главицом масе од 0,5 до 1,5 kg, од 1,5 до 2,5 kg и преко 2,5 kg.

Рани кивади се у летварнице јабучара (JUS D. FI 026 или JUS D. FI 037), у дубоке летварнице за поврхе (JUS D. FI 026) и у картонске кутије, а позни кивади и у програде за отворено паковање (винфуза — JUS D. FI 036) и у вршке ткаче од синтетичког влакна.

## Члан 257.

У класу I разврставају се кивади карактеристичног облика за сорту, збијене,

уједначено по облику, боји и величини и без одвојених листова.

Главнице морају бити без оштећења проузрокованих биљним болестима и штеточинама.

#### Члан 257.

Кинески купус класе II обухвата главнице које морају одговарати условима из члана 256, овог правилника, с тим што у јединици паковања може бити до 10% главница које су мање збијене, неуједначене величине и са неважним механичким оштећењима.

Кинески купус класе I и II пакује се у дубоке летварнице за површе (JUS D FI 020), у велике летварнице са поклопом и без поклопа, као и у прикладне картонске кутије.

### 17. Мрква — маргарета (*Daucus carota* L.)

#### Члан 258.

Ради стављања у промет мрква се по квалитету разврстава у три класе — екстра, I и II.

#### Члан 259.

Мрква класе екстра мора имати својства карактеристична за сорту и мора имати глатке коренове правилног облика који на дужини од 0,5 cm могу бити зелене или пурпурне боје и који не смеју бити механички оштећени или имати друге недостатке.

#### Члан 260.

Мрква класе I мора одговарати условима из члана 259, овог правилника, с тим што коренови не морају бити правилног облика и могу имати мање неправилности, и што коренови дужине до 8 cm могу бити на дужини до 1 cm зелене или пурпурне боје, а коренови дужине преко 8 cm на дужини до 1,6 cm зелене или пурпурне боје.

#### Члан 261.

Мрква класе II мора одговарати условима из члана 9, овог правилника, с тим што коренови дужине до 8 cm могу бити на дужини до 1,5 cm зелене или пурпурне боје, а коренови дужине преко 8 cm на дужини до 2,5 cm зелене или пурпурне боје.

#### Члан 262.

Баве сорте мрвке и сорте мрвке са малим кореном морају имати пречник корена од 10 до 40 mm.

Сорте мрвке главне бербе класе екстра и сорте мрвке са великим кореном класе екстра, морају имати пречник корена од 30 до 40 mm, а мрвке класе I и II — пречник корена од 20 до 50 mm.

#### Члан 263.

Декларација за мркву класе екстра мора садржавати и ознаку сорте.

#### Члан 264.

Мрква се пакује у дубоке летварнице за површе (JUS D FI 037), дубоке отворене летварнице (JUS D FI 041), у дробрукне плитке летварнице (JUS D FI 044) и у картонске кутије, пластичне перформоване вреће до 5 kg и вреће од синтетичног влакна.

Мрква се може испоручивати и у расутом стању (ринфуза), с тим што под условима превозног средстава морају бити обложени сламом или другим подесним материјалом.

### 18. Цвекла (*Beta vulgaris* subsp. *tubra* L.)

#### Члан 265.

Ради стављања у промет цвекла се по квалитету разврстава у две класе — I и II.

#### Члан 266.

Цвекла класе I мора имати корен уједначен по облику, величини и боји меснатог дела која је карактеристична за сорту. Меснати део мора бити без белих пруга (престелова), без чврстих целулозних влакана и без рачан. Лишће цвекле мора бити одвојено 2 cm изнад корена.

Према величини корена цвекла класе I ставља се у промет као цвекла пречника од 5 до 8 cm и цвекла дужине од 8 до 12 cm.

У јединици паковања може бити до 5% коренова са мањим механичким оштећењима.

#### Члан 267.

Цвекла класе II мора одговарати условима из члана 265, овог правилника, с тим што коренови не морају бити уједначени по облику, величини и боји и што у јединици паковања може бити укупно до 15% неправих и механички оштећених коренова.

#### Члан 268.

Цвекла се пакује у летварнице јабучаре (JUS D FI 026 или JUS D FI 027) у картонске кутије и у построде за отворено паковање (ринфуза — JUS D FI 035), као и у вреће од синтетичких влакана.

### 19. Ротква (*Raphanus sativus* L. var. *major*)

#### Члан 269.

Ради стављања у промет ротква се по квалитету разврстава у две класе — I и II.

#### Члан 270.

Ротква класе I мора имати корен саван, уједначен по облику, крупноћи и боји и без чврстих целулозних влакана и шупљина. Лишће роткве мора бити одстрањено са главине корена.

Према величини корена ротква класе I ставља се у промет као ротква пречника корена од 6 до 8 cm и ротква пречника корена од 8 до 10 cm.

У јединици паковања може бити до 5% коренова са мањим механичким оштећењима.

#### Члан 271.

Ротква класе II мора одговарати условима из члана 270, овог правилника, с тим што корен не мора бити уједначен по облику, величини и боји, и што у јединици паковања може бити до 20% неправих и механички оштећених коренова.

#### Члан 272.

Ротква се пакује у летварнице јабучаре (JUS D FI 026 или JUS D FI 027), у картонске кутије или у построде за отворено паковање (ринфуза — JUS D FI 035).

### 20. Ротквице (*Raphanus sativus* var. *radicola* L.)

#### Члан 273.

Ради стављања у промет ротквице се по квалитету разврставају у две класе — I и II.



## Члан 274.

Ротквице класе I морају имати сочн, сочан корен, боје карактеристичне за сорту, без шупљина, непрорастао, без чврстих целулозних влакана и пречника од 1,5 до 2 cm, а лишће мора бити свеже и зелене боје.

Ротквице које се стављају у промет морају бити повезане у везе од 10, 15 или 20 комада.

Могу се стављати у промет и ротквице без лишћа.

У јединици паковања може бити до 5% коренова са мањим механичким оштећењима.

## Члан 275.

Ротквице класе II морају одговарати условима из члана 274. овог правилника, с тим што у јединици паковања може бити до 5% коренова са шупљинама и до 10% коренова са напсинама, мањим механичким оштећењима и увелим лишћем, а што преостанак корена не може бити мањи од 1 cm.

## Члан 276.

Ротквице се пакују у летварнице јабучаре (JUS D.FI.028), дубоке летварнице за поврхе (JUS D.FI.028), плитке летварнице за поврхе (JUS D.FI.029), дубоке отворене летварнице (JUS D.FI.041) и у картошке кутије.

Ротквице без лишћа пакују се у погодну комерцијалну амбалажу до 0,5 kg (као јагоде).

21. Бросква — подземна келераба (*Brassica napus* var. *parobrossica*)

## Члан 277.

Ради стављања у промет бросква се по квалитету разврстава у две класе — I и II.

## Члан 278.

Бросква класе I мора имати корен уједначен по величини, једар, сочан, са кртим месом, без кривача и безих пруга и без чврстих целулозних влакана.

Бросква класе I ставља се у промет као бросква пречника корена од 6 до 8 cm и бросква пречника корена преко 8 cm.

У јединици паковања може бити до 5% напсних и механички оштећених коренова.

## Члан 279.

Бросква класе II мора одговарати условима из члана 278. овог правилника, с тим што корени не морају бити уједначени по величини и што у јединици паковања може бити до 10% напсних и механички оштећених коренова.

## Члан 280.

Бросква се пакује у летварнице јабучаре (JUS D.FI.028) или (JUS D.FI.029) или у промет за отворене летварнице (ваздуха — JUS D.FI.035).

22. Бишпа (Beta vulgaris subsp. *beta* L. hortensis и L. maritima)

## Члан 281.

У производњи и промету заступљена је листна блитва (*B. hortensis*) код које се користе лист и реб-

раста блитва код које се користе листна дршка са централним нервом.

Ради стављања у промет листна и ребраста блитва се по квалитету разврставају у две класе — I и II.

## Члан 282.

У класу I разврстава се листна блитва која је чиста, а по развијености, боји и сочности листова типична за сорту и производно подручје. Листна блитва класе I мора бити без икаквих недостатака, а нарочито без увелости, оштећења изазваних гливицама и инсектима и без природне влажности.

Ребраста блитва класе I мора бити добро развијена, чиста и без икаквих недостатака.

У јединици паковања до 10% масе производа може одступати од услова квалитета прописаних за ову класу, с тим да испуњава услове квалитета прописане за следећу нижу класу.

## Члан 283.

У класу II разврставају се листна и ребраста блитва, које услед мањих недостатака у погледу развијености листа и листне дршке не одговарају класи I али морају бити чисте и одговарати минималним условима квалитета (члан 9).

У јединици паковања 10% производа може одступати од прописаних услова квалитета, под условом да су погодни за исхрану.

## Члан 284.

Листна и ребраста блитва пакују се у летварнице јабучаре (JUS D.FI.037), у дубоке летварнице за поврхе (JUS D.FI.038) као и у картошке кутије.

23. Спанаћ (*Spinacea oleracea* L.)

## Члан 285.

Ради стављања у промет спанаћ се по квалитету разврстава у две класе — I и II.

## Члан 286.

Спанаћ класе I мора бити специфичне зелене боје зависно од сорте и годишњег доба, без примеса земље и брњадава, без оштећења од биљних болести и штеточина, са скраћеним дршкама, које не могу бити дуже од 10 cm и са целим листовима.

Код спанаћа са розетом корен мора бити одрезан непосредно изнад спољне круже лишћа.

## Члан 287.

Спанаћ класе II мора одговарати условима из члана 286. овог правилника, с тим што у јединици паковања може бити до 15% спанаћа са слабије пожутелим листовима и листовима са оштећењима од мраза, болести и штеточина и са прераслинама.

## Члан 288.

У истој јединици паковања не могу се заједно паковати спанаћ у листу и спанаћ у розети.

## Члан 289.

Спанаћ се пакује у дубоке летварнице за поврхе (JUS D.FI.028), летварнице јабучаре (JUS D.FI.037), дубоке отворене летварнице (JUS D.FI.041) или плитке летварнице (JUS D.FI.039), дубоке отворене летварнице (JUS D.FI.044) и у картошке кутије.

**24. Главичаста салата (*Lactuca sativa* L.)****Члан 290.**

Ради стављања у промет главичаста салата се по квалитету разврстава у две класе — I и II.

**Члан 291.**

Главичаста салата класе I мора имати главнице чврсте, велике, крате, развијене, уједначене по облику и боји, са затвореним листовима, а корен јој мора бити одрезан тако да није дужи од 1 cm.

Према величини и тежини главнице главичаста салата класе I ставља се у промет као зимста салата са главницама масе од најмање 200 g и као пролећна салата са главницама масе од најмање 150 g, с тим што у јединици паковања разлика у маси појединих главница не сме износити више од 50 g.

У јединици паковања може бити до 5% главница са недостацима у погледу боје и са мањим оштећењима.

**Члан 292.**

Главичаста салата класе II мора одговарати условима из члана 291. овог правилника, с тим што не мора имати одговарајућу најмању масу од 200, односно 150 g, и што у јединици паковања може бити до 15% главница са недостацима у погледу боје и са механичким оштећењима.

**Члан 293.**

Главичаста салата пакује се у дубоке летварице за поврхе (JUS D.FI.028), дубоке отворене летварице (JUS D.FI.041), велике летварице (JUS D.FI.042), двоструке плитке летварице (JUS D.FI.044) и у картонске кутије.

**25. Ендивија (*Cichorium endivia* L.)****Члан 294.**

Ради стављања у промет ендивија се по квалитету разврстава у две класе — I и II.

**Члан 295.**

Ендивија класе I мора бити чврста, добро развијена, без корена, уједначена по величини и боји и класирана по величини и боји (бледаћа и емалирапност лишћа).

У јединици паковања може бити до 5% ендивије са неуједначеном бојом срца (бледаћа унутрашњих листова) и до 5% лишћа са мањим оштећењима од биљних болести и штеточина.

**Члан 296.**

Ендивија класе II мора одговарати условима из члана 295. овог правилника, с тим што у јединици паковања може бити до 10% ендивије са неуједначеном бојом срца и до 10% лишћа са оштећењима од биљних болести и штеточина.

**Члан 297.**

Ендивија се пакује у дубоке летварице за поврхе (JUS D.FI.028), плитке летварице за поврхе (JUS D.FI.029), дубоке отворене летварице (JUS D.FI.044) и у картонске кутије.

**26. Радич (*Cichorium intybus* var. *foliosum* Hegl)****Члан 298.**

Радич се узгаја у главницама али се може стављати у промет и као резано лишће. Листови морају бити уједначени по величини и боји, без корена и несблажени. Лишће не сме бити сувише горко ни длакаво и не сме имати стране примесе.

У јединици паковања може бити до 10% производа са механичким оштећењима листовима.

**Члан 299.**

Радич се пакује у летварице јабуцаре (JUS D.FI.036 или JUS D.FI.037) или у дубоке летварице за поврхе (JUS D.FI.028).

**27. Млади лук, црни (*Allium cepa* L.) и бели (*Allium sativum* L.)****Члан 300.**

Ради стављања у промет млади лук се по квалитету разврстава у две класе — I и II.

**Члан 301.**

Млади лук класе I мора бити са неразвијеном главницом, једар, са подрезаним жилицама, са перјем зелене боје које не сме бити оштећено биљним болестима и штеточинама и добро очишћен од земље.

Као млади лук класе I могуће је стављати у промет ране сорте лука типа сребрњак са већ формираном луковицом, сребрнастобеле боје, са подрезаним жилицама и зеленим перјем до висине 10 cm над луковицом. Лук не сме садржати остатке земље и не сме бити оштећен биљним болестима и штеточинама.

Према дебелини стабљике и величини луковице млади лук се класира и ставља у промет повезан у снопиће од 5, 10, 15 или 20 струкова, с тим да у сваком снопићу стабљике, односно луковице морају бити уједначене по дебелини.

**Члан 302.**

Млади лук класе II мора одговарати условима из члана 301. овог правилника, с тим што у јединици паковања може бити до 10% стабљика са жутица и сувелим лишћем и са механичким повредима и оштећењима изазваним биљним болестима и штеточинама.

**28. Црни лук (*Allium cepa* L.)****Члан 303.**

Ради стављања у промет црни лук се по квалитету разврстава у две класе — I и II.

**Члан 304.**

Црни лук класе I мора имати главнице црне, једне, целе, непроклијале, уједначене по облику, величини и боји, са сувом и твртом овојцем љуском, са твртим вратом, са сувим и сребреним жилицама или без жилица и са протинком који мора изаћи најмање 40 mm.

Црни лук намењен дужијем чувању мора имати најмање две овојне љуске.

У јединици паковања може бити до 5% главница са механичким повредима и оштећењима изазваним биљним болестима и штеточинама.

## Члан 305.

Црни лук класе II мора одговарати условима из члана 304. овог правилника, с тим што главице не морају бити уједначене по облику и боји, што могу имати напљескала у траговима, мање озледе од биљних болести и штеточина и мање механичке повреде укупно до 10%, и што у јединици паковања може бити до 10% главица у почетној фази проклијања, а пречник главице може бити мањи од 40 mm, али не мањи од 30 mm.

## Члан 306.

Према величини главице црни лук се класира и ставља у промет са главицом пречника од 30 до 40 mm, од 40 до 50 mm, од 50 до 60 mm и преко 60 mm.

## Члан 307.

Млади црни лук, млади бели лук и црни лук пакују се у велике отворене плитке летварице (JUS D.F1.022), летварице јабучаре (JUS D.F1.037), дубоке летварице за поврће (JUS D.F1.028), картонске кутије и плитке летварице за поврће (JUS D.F1.029), а црни лук и у јутане вреће бр. 3 и 4 (JUS F.G4.020) као и у вреће од синтетичких влакана.

Млади црни лук и млади бели лук, као и црни лук могу се испоручивати и у отвореном паковању (ринфуза — JUS D. F1.035).

29. Бели лук (*Allium sativum* L.)

## Члан 308.

Ради стављања у промет бели лук се по квалитету разврстава у две класе — I и II.

## Члан 309.

Бели лук класе I мора имати главице једре, чврсте, зреле, суве, са овојном луском, непроклијале, непромрзле, са кратким жилицама или без жилица, са сасушеном стабљиком, уједначене по облику, величини и боји и класиране по величини, с тим да пречник главице мора износити најмање 30 mm.

У јединици паковања може бити до 5% главица пречника мањег од 25 mm, као и до 5% главица са одвојеним чешњевима.

## Члан 310.

Бели лук класе II мора одговарати условима из члана 309. овог правилника, с тим што у јединици паковања може бити до 10% главица са одвојеним чешњевима и са механичким оштећењима и што пречник главице може бити мањи од 30 mm, али не мањи од 20 mm.

## Члан 311.

Бели лук пакује се у велике отворене плитке летварице (JUS D.F1.022), летварице јабучаре (JUS D.F1.026 и JUS D.F1.037), дубоке летварице за поврће (JUS D.F1.028), плитке летварице за поврће (JUS D.F1.029), картонске кутије и у јутане вреће бр. 3 или 7 (JUS F.G4.020).

30. Празилук (*Allium rostratum* L.)

## Члан 312.

Ради стављања у промет празилук се по квалитету разврстава у две класе — I и II.

## Члан 313.

Да би се могао ставити у промет празилук мора да испуњава следеће услове квалитета:

- 1) да је цео (изузев крајсва корена и лишћа који се могу сећи);
- 2) да је свежег изгледа, без формираног вертикалног стабла са цветом и семеном;
- 3) да је уједначен по дужини, дебљини и боји;
- 4) да је здрав и неопштећен биљним болестима и штеточинама, инсектима, гљивицама и др.;
- 5) да је чист, без белчастог или увелог лишћа, с тим што корен може садржавати само трагове земље;
- 6) да је без видљивих остатака хемијских средстава;
- 7) да је без ненормалне спољашње влаге;
- 8) да је без страног мириса и укуса;
- 9) да је погодног степена зрелости, који му обезбеђује манипулисање и транспорт.

## Члан 314.

Празилук класе I мора бити доброг квалитета, добро развијен и без недостатака, осим незнатних недостатака на површини, под условом да знатно не умањују употребну вредност производа. Вели део стабљике мора износити најмање једну трећину од укупне дужине празилука.

Празилук класе I може имати пречник стабљике од 15 до 30 mm и преко 30 mm, у зависности од сорте.

У јединици паковања може бити до 5% стабљика са оштећењима.

## Члан 315.

Празилук класе II мора задовољавати минималне услове квалитета предвиђене у члану 314. овог правилника, при чему вели део стабљике мора износити најмање једну четвртину од укупне дужине празилука.

У јединици паковања толерише се до 10% стабљика са механичким оштећењима и са незнатном количном земље око корена.

## Члан 316.

Празилук се пакује у летварице јабучаре (JUS D.F1.026 или JUS D.F1.037), дубоке летварице за поврће (JUS D.F1.028), дубоке отворене летварице (JUS D.F1.041), картонске кутије и у двоструке плитке летварице (JUS D.F1.044).

Празилук се у малопродаји пакује у различиту амбалажу мањих димензија (комерцијална амбалажа), као што су кесе и сл.

31. Целер (*Apium graveolens* L.)

## Члан 317.

Ради стављања у промет целер се по квалитету разврстава у две класе — I и II.

## Члан 318.

Целер класе I мора имати корен цел, чврст, сочан, без тупљина, без чврстих целулозних влакана, без рачви и уједначен по величини и боји, а лист мора бити одсечен до корена.

Према дебљини корена целер се класира и ставља у промет са пречником од 6 до 8 cm и са пречником од 8 до 10 cm.

У јединици паковања може бити до 5% коренова са мањим механичким оштећењима.

#### Члан 319.

Целер класе II мора одговарати условима из члана 318. овог правилника, с тим што у јединици паковања може бити до 10% коренова са механичким оштећењима и што корен не мора бити уједначен по величини и боји.

#### Члан 320.

У промет се може стављати и лист свежег целера, без оштећења од биљних болести и штеточина, тамнозелене боје, са добро развијеним листовима и са нормално развијеним скраћеним дршкама.

#### Члан 321.

Целер се пакује у дубоке летварице за поврхе (JUS D.F1.028), летварице јабучаре (JUS D.F1.037), дубоке отворене летварице (JUS D.F1.041), картонске кутије и у двоструке плитке летварице (JUS D.F1.044).

Целер класе II може се испоручивати и у расутом стању (ринфуза), с тим што зидови превозног средства морају бити обложени сламом или другим подесним материјалом.

### 32. Першун (*Petroselinum hortense Hoffm.*)

#### Члан 322.

Ради стављања у промет першун се по квалитету разврстава у две класе — I и II.

#### Члан 323.

Першун класе I мора имати корен сочан, цео, уједначен по облику и величини и без рачви.

Према величини пречника першун се класира и ставља у промет са пречником корена од 10 до 30 mm и пречником корена преко 30 mm.

У јединици паковања може бити до 5% коренова са мањим механичким оштећењима.

#### Члан 324.

Першун класе II мора одговарати условима из члана 323. овог правилника, с тим што корен не мора бити уједначен по облику и величини и што у јединици паковања може бити до 10% напрелик или механички оштећених коренова.

#### Члан 325.

У промет се може стављати и лишће свежег першуна, без оштећења, уколико је на изглед свежје тамнозелене боје, са добро развијеним листовима и са нормално развијеним скраћеним дршкама.

#### Члан 326.

Першун се пакује у дубоке летварице за поврхе (JUS D.F1.028), летварице јабучаре (JUS D.F1.037), дубоке отворене летварице (JUS D.F1.038), картонске кутије и у двоструке плитке летварице (JUS D.F1.044).

Першун класе II може се испоручивати и у расутом стању (ринфуза), с тим што зидови превозног средства морају бити обложени сламом или другим подесним материјалом.

### 33. Пантрњак — пашкипат (*Pastinaca sativa L.*)

#### Члан 327.

Ради стављања у промет пантрњак се по квалитету разврстава у две класе — I и II.

#### Члан 328.

Пантрњак класе I мора имати корен сочан, цео, уједначен по облику и величини, без рачви или напрелика.

Према величини пречника корен пантрњак класира се и ставља у промет са пречником од 20 до 40 mm и пречником преко 40 mm.

У јединици паковања може бити до 5% коренова са мањим механичким оштећењима.

#### Члан 329.

Пантрњак класе II мора одговарати условима из члана 328. овог правилника, с тим што корен не мора бити уједначен по облику и величини и што у јединици паковања може бити до 10% механички оштећених коренова.

#### Члан 330.

Пантрњак се пакује у дубоке летварице за поврхе (JUS D.F1.028), летварице јабучаре (JUS D.F1.037), дубоке отворене летварице (JUS D.F1.038), картонске кутије и у двоструке плитке летварице (JUS D.F1.044).

Пантрњак се може испоручивати и у расутом стању (ринфуза), с тим што зидови транспортног средства морају бити обложени сламом или другим подесним материјалом.

### 34. Рен (*Argemone lappathifolia Gilib, sin. Cochlearia argemonea L.*)

#### Члан 331.

Ради стављања у промет рен се по квалитету разврстава у две класе — I и II.

#### Члан 332.

Рен класе I мора имати корен једар, бео, неоштећен, гладак, без лишћа и без рачви.

Према маси корена, рен се калибрише и ставља у промет као рен масе корена од 100 до 200 g, масе корена од 200 до 300 g и масе корена преко 300 g.

#### Члан 333.

Рен класе II мора одговарати условима из члана 332. овог правилника, с тим што коренови могу бити некалибрирани и рачвасти и што у јединици паковања може бити до 10% коренова са механичким оштећењима.

#### Члан 334.

Рен се пакује у амбалажу и на начин како је то овим правилником предвиђено за пантрњак (члан 330).

### 35. Бела шпаргла (*Asparagus officinalis L.*)

#### Члан 335.

Ради стављања у промет бела шпаргла се по квалитету разврстава у две класе — I и II.

#### Члан 336.

Бела шпаргла класе I мора имати изданке младе, кратке, глатке, праве, уједначене по дужини, деб-

љани и боји, са једнобојним врховима, без пета, шуљина нагрелина, са месом једрим и бољим и без черстах педулозних влакана.

Према дужини и пречнику изданка, бела шаргла класе I ставља се у промет као бела шаргла са изданцима дужиње преко 20 cm и пречника преко 1,5 cm и као шаргла са изданцима дужиње од 15 до 20 cm и пречника преко 1 cm. Изданци се везују у снопаће од 0,5 до 1 kg.

У јединици паковања може бити до 5% изданака са мањом дужином односно пречником, али не са дужином мањом од 12 cm ни са пречником мањим од 1 cm.

#### Члан 337.

Бела шаргла класе II мора одговарати условима из члана 336, став 2. овог правилника, с тим што изданци не могу бити краћи од 10 cm, нити пречника мањег од 1 cm, али могу бити извијени и нејединке дебљине.

#### Члан 338.

Бела шаргла се пакује у летварице (ауторге (JUS D.F1.026 или JUS D.F1.037), дубоке летварице за поврће (JUS D.F1.028), плитке летварице за поврће (JUS D.F1.029) и у дубоке отворене летварице (JUS D.F1.041).

### 36. Боранија (*Phaseolus vulgaris L.*)

#### Члан 339.

Ради стављања у промет боранија се по квалитету разврстава у две класе — I и II.

#### Члан 340.

Боранија класе I мора имати махуне младе, меснате, крпе сонне, целе, без конача, уједначене по облику, величини и боји, и с неразвијеним семеном.

У јединици паковања може бити до 3% махуна са мањим механичким оштећењима и развијеним семеном.

#### Члан 341.

Боранија класе II мора одговарати условима из члана 340 овог правилника, с тим што у јединици паковања може бити до 5% махуна са развијеним семеном, крпима, рђастим пегима и другим оштећењима.

#### Члан 342.

Боранија се пакује у плитке летварице за поврће (JUS D.F1.029), велике летварице (JUS D.F1.042), двоструке плитке летварице (JUS D.F1.044) и у картонске кутије.

Боранија се може испоручивати и у врећама, с тим што се приликом превоза и складиштења морају употребљавати стелаже.

### 37. Млади грашак (*Pisum sativum L.*)

#### Члан 343.

Ради стављања у промет млади грашак се по квалитету разврстава у две класе — I и II.

#### Члан 344.

Млади грашак класе I мора имати махуне сачије, младе, зелене боје, уједначене по облику, величини и боји, са младим и довољно развијеним зрном и мора бити истог степена зрелости.

Махуне грашка шиберица морају бити без конача и кокастог дела, а зрна тек у зачетку развијености.

У јединици паковања може бити до 3% махуна са мањим механичким оштећењима.

#### Члан 345.

Млади грашак класе II мора одговарати условима из члана 344. овог правилника, с тим што у јединици паковања може бити до 10% махуна са механичким поврдама и оштећењима изазваних биљним болестима и штеточницама и до 3% пожутелих махуна.

#### Члан 346.

Млади грашак се пакује у велике отворене плитке летварице (JUS D.F1.022), плитке летварице за поврће (JUS D.F1.029), велике летварице (JUS D.F1.042), двоструке плитке летварице (JUS D.F1.044) и у картонске кутије.

Млади грашак се може испоручивати у врећама, с тим што се приликом превоза и складиштења морају користити стелаже за смештај врећа.

### 38. Грашак у зрну (*Pisum sativum L.*)

#### Члан 347.

Ради стављања у промет грашак у зрну се по квалитету разврстава у две класе — I и II.

#### Члан 348.

Грашак у зрну класе I мора бити здрав, зрео, сув (са највише 14% воде), уједначен по величини и боји, без страних примеса и оштећења изазваних биљним болестима и штеточницама.

У јединици паковања може бити до 1% зрна грашка друге сорте или зрна неуједначених по величини и боји, и укупно до 2% покварених зрна, односно зрна са механичким или другим оштећењима и недостацима.

#### Члан 349.

Грашак у зрну класе II мора одговарати условима из члана 348. овог правилника, с тим што у јединици паковања може бити до 5% зрна грашка друге сорте или зрна неуједначених по величини и боји, као и укупно до 3% покварених зрна, односно зрна са механичким или другим оштећењима и недостацима.

Толерансе се до 2% страних примеса.

### 39. Сочиво (*Lens esculenta L.*)

#### Члан 350.

Ради стављања у промет сочиво се по квалитету разврстава у две класе — I и II.

#### Члан 351.

Сочиво класе I мора бити из исте бабре, зрело, здраво, суво (са највише 14% воде), уједначено по величини и боји, без страних примеса и оштећења од складишних штеточница.

У јединици паковања може бити до 5% зрна друге сорте сочива или зрна сочива неуједначених по величини као и укупно до 2% покварених зрна, односно зрна са механичким или другим оштећењима и мањима.

Дозвољава се до 1 % страних примеса.

#### Члан 352.

Сочиво класе II мора одговарати условима из члана 351. овог правилника, с тим што у јединици паковања може бити до 10% зрна других сорти или величина сочива, као и укупно до 5% покварених зрна, односно зрна са механичким или другим оштећењима и недостацима.

Дозвољава се до 3% страних примеса.

#### 40. Пасуљ у зрну (*Phaseolus vulgaris* L.)

##### Члан 353.

Ради стављања у промет пасуљ у зрну се по квалитету разврстава у три класе — екстра, I и II.

##### Члан 354.

Као пасуљ екстра класе може се стављати у промет само пасуљ крупнозрних сорти (тетовац, градиштанец и др.).

Пасуљ у зрну екстра класе мора бити из исте бербе, исте сорте, здрав сув (са највише 16% воде), уједначен по величини и боји, без потамнелих и смежураних зрна и оштећења изазваних складираним штеточинама.

У јединици паковања дозвољава се највише 0,25% масе страних примеса, до 0,5% масе зрна са механичким оштећењима и до 1% масе са недостацима у погледу боје зрна.

##### Члан 355.

Пасуљ у зрну класе I мора одговарати условима из члана 354. овог правилника, са извесним одступањима у погледу уједначености крупноће, боје и смежураности зрна, које укупно може да износи до 5% масе производа.

Дозвољава се укупно до 2% покварених зрна, зрна са механичким или другим оштећењима или мањима, и до 0,5% масе страних примеса, као и до 3% масе са недостацима у погледу боје зрна.

##### Члан 356.

Пасуљ у зрну класе II мора одговарати условима из члана 354. овог правилника, с тим што у јединици паковања може бити до 5% масе зрна од више сорти пасуља, укупно до 5% покварених зрна, зрна са механичким и другим оштећењима и недостацима као и до 1% страних примеса.

У класу II се може уврстити и пасуљ ситнозрних сорти ниског квалитета.

##### Члан 357.

Пасуљ у зрну пакује се у вреће од јуте и других влакана (JUS F.C4.020).

#### 41. Печурке (*Fungi*)

##### Члан 358.

Под печуркама, у смислу овог правилника, подразумевају се самоникле шумске печурке и гајене печурке, које су употребљиве за људску исхрану, а убране су најраније 24 часа пре стављања у промет, осим печурака томољача (тубе) које могу бити убране и раније.

##### Члан 359.

Ради стављања у промет печурке се по квалитету разврставају у две класе — I и II.

##### Члан 360.

Печурке класе I морају бити целе, чисте, без дељића земље, лишћа, гравлица и других примеса, са компактним ткивом, уједначене по облику, величини и боји и без стојера, осим младих печурки рудњача које могу бити са стојером.

У јединици паковања може бити до 5% печурки са механичким оштећењима и оштећењима од болести и штеточина и до 10% печурки са растреситим ткивом.

##### Члан 361.

Печурке класе II морају одговарати условима из члана 360. овог правилника, с тим што у јединици паковања може бити до 10% печурки са механичким повредама, оштећењима, болестима и штеточинама и до 20% печурки са растреситим ткивом.

##### Члан 362.

Декларација за печурке мора да садржи податке о фирми, односно називу и седишту произвођача, односно испоручиоца, о врсти и квалитету печурки, о датуму и часу бербе, као и року употребе.

##### Члан 363.

Печурке се пакују у плитке отворене летванице (JUS D.FI.020) и у комерцијалну амбалажу као за јагоде (члан 61).

#### IV. ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

##### Члан 364.

Одредбе овог правилника не односе се на производне произведене пре дана почетка његовог примењивања.

##### Члан 365.

Даном почетка примењивања овог правилника престају да важе одредбе чл. 1. до 302. Правилника о квалитету воћа, поврћа и печурки и производа од воћа, поврћа и печурки („Службени лист СФРЈ“, бр. 27/64, 25/65, 27/68 и 10/71), чије се одредбе примењују као одредбе Правилника о квалитету воћа, поврћа и печурки и производа од воћа, поврћа и печурки („Службени лист СФРЈ“, бр. 13/78).

##### Члан 366.

Овај правилник примењиваће се по истеку шест месеци од дана објављивања у „Службеном листу СФРЈ“.

##### Члан 367.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном листу СФРЈ“.

Бр. 3626/2  
20 марта 1979. године  
Београд

Директор  
Савезног завода за стандартизацију,

Милан Крајновић, с. р.