



СЛУЖБЕНИ ЛИСТ

СОЦИЈАЛИСТИЧКЕ ФЕДЕРАТИВНЕ РЕПУБЛИКЕ ЈУГОСЛАВИЈЕ

„СЛУЖБЕНИ ЛИСТ СФРЈ“ излази у издању на српскохрватском, односно хрватскохрватском, словеначком, македонском, албанском и мађарском језику — Одласи по тарифи. — Жиро-рачуна код Службе друштвеног издана: бројеви 6883-683-1125

Истак, 5. јануар 1979.

БЕОГРАД

БРОЈ 1

ГОД. XXXV

Цена овом броју је 16 динара. — Редакција: Улица Јована Ристова бр. 1. Пошт. факс 224 — Телефони: централа 658-155; Уредништво 631-885; Служба претплате 651-732; Комерцијални сектор 631-671; Телекс 11756

1.

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 ПРОИЗВОДА ОД БОЈА, ПОВРКА И ПЕЧУРКИ И ПЕКТИНСКИХ ПРЕПАРАТА

1. ОПШТЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1.

Овим правилником прописују се минимални услови које у погледу квалитета морају испуњавати производи од боја, поврха и печурки и пектински препарати (у даљем тексту: производи), као и минимални услови за обезбеђење и очување квалитета и хигијенске исправности производа.

Услови прописани овим правилником морају бити испуњени у производњи и промету производа.

Члан 2.

За производе за које овим правилником нису прописани услови квалитета и услови за обезбеђење и очување квалитета и хигијенске исправности, сходно наже услови прописани овим правилником за групу сродних производа из овог правилника.

За производе за које овим правилником нису прописани услови квалитета, произвођач је дужан да донесе произвођачку спецификацију пре почетка производње.

Организације удруженог рада и друга правна лица доносе произвођачке спецификације и за производе за које је то овим правилником изричито предвиђено.

Произвођачка спецификација мора да садржи податке из декларације, наведене у члану 5. овог правилника, кратак опис технолошког поступка производње производа и извештај о извршеној лабораторијској анализи.

Организације удруженог рада воде евиденцију о додесеним произвођачким спецификацијама и у њу уносе следеће податке:

- 1) евиденцијски број спецификације;
- 2) назив производа и његово трговинско име, ако га производ има;
- 3) датум доношења спецификације;
- 4) датум извршеног лабораторијског испитивања производа;

5) датум почетка производње по односној спецификацији;

6) групу којој производ припада.

Члан 3.

Производи из овог правилника могу се стављати у промет само у оригиналном паковању, ако за поједине производе овим правилником није другачије прописано.

Под оригиналним паковањем, у смислу става 1. овог члана, подразумева се паковање производа у амбалажу којој се обезбеђује оригиналност квалитета производа до његове потрошње.

Члан 4.

Производи од боја и поврха који се стављају у промет морају бити декларисани на начин прописан овим правилником.

Члан 5.

Ако за поједине производе овим правилником није другачије прописано, сви производи који се стављају у промет у оригиналном паковању морају на омогу, суду или етикети имати декларацију на језицима и писмима народа Социјалистичке Федеративне Републике Југославије.

Декларација садржи:

- 1) назив производа и његово трговинско име, ако га производ има;
 - 2) фирму, односно назив и седиште произвођача;
 - 3) датум производње (дан, месец и годину);
 - 4) категорију квалитета производа, ако је то овим правилником предвиђено;
 - 5) нето количину (масу или запремину) производа;
 - 6) податак о врсти употребљених боја, конзерванса, арома и других адитива дозвољених овим правилником, ако су додани;
 - 7) основне састојке производа, ако је то овим правилником прописано;
 - 8) врсту и количину материја од биолошке вредности додатих ради обогаћивања састава. Ако је L-аскорбинска киселина додата као антиоксиданс, не мора се декларисати;
 - 9) рок употребе производа;
 - 10) податке од интереса за потрошача, ако је то за производе одређено овим правилником.
- Декларација мора бити лако уочљива, јасна и читка.

Текст декларације који се односи на бојење и конзервисање производа, нпр. обојено воштачком бојом, конзервисано сорбинском киселином и др., мора бити непосредно испод назива производа.

Слова којима су отштампани назив производа и фирма, односно назив произвођача морају бити

всћа од слова којима су одштампани остали подаци у тексту декларације.

Декларација не сме да садржи ознаке (назив, слике, пртеже и др.) које би могле довести у заблуду потрошача у погледу порекла и квалитета производа.

Члан 6.

Ако производе од воћа и поврћа не пакује произвођач, декларација мора садржати, поред података из члана 5. став 2. овог правилника, фирму, односно назив и седиште организације удруженог рада која је производ паковала и датум паковања.

Ако производ није пакован у оригинално паковање, декларација мора да садржи назив производа из кога се види податак о групи производа, датум производње и рок употребе.

Декларација за производе из става 2. овог члана мора бити истакнута на погодном, видном месту.

Члан 7.

Ако нето количина (маса) производа који се ставља у промет у оригиналном паковању не премази 35 грама, декларација мора да садржи: назив производа, фирму, односно назив произвођача, односно оне организације удруженог рада која је робу паковала, нето количину, рок употребе и датум производње.

Декларација из става 1. овог члана мора да садржи и податак о бојењу и конзервисању, односно додатим адитивима према члану 5. став 2. тачка 6. овог правилника.

Члан 8.

Од нето количине производа из члана 7. овог правилника, декларисане у смислу члана 5. став 2. тачка 5. овог правилника, дозвољавају се следећа одступања код појединачних паковања:

Декларисана нето количина g или ml	Највише дозвољено одступање %
50	8
100	6
200	4
500	3
1000	2
2000	1,5
преко 2000	1

За нето количине производа, које су декларисане у паковањима између количина назначених у ставу 1. овог члана, дозвољава се одступање које одговара просеку одступања предвиђеном за две најближе нето количине.

Просек најмање 10 паковања производа мора да одговара декларисаној нето количини производа.

Члан 9.

Ако овим правилником није друкчије прописано, забрањено је бојење, заслађивање и ароматизовање, конзервисање хемијским средствима и зрачење јонизујућим и ултравиолетним зрацима, производа од воћа, поврћа и печурки као и додавање других хемијских средстава тим производима.

Члан 10.

Одредбе овог правилника примењују се и на узнеке производе, као и на производе намењене

извозу, ако за поједине производе није прописом друкчије одређено.

Члан 11.

Производи се могу транспортовати и складиштити ако су обезбеђени услови који обезбеђују очување њиховог квалитета и хигијенске исправности.

Члан 12.

Услови које у погледу хигијенске исправности производи морају испуњавати утврђују се прописима о хигијенској исправности животињих намирница.

Члан 13.

Одредбе овог правилника односе се на све организације удруженог рада, друга правна лица и грађане, који производе и стављају у промет производе, ако њима није друкчије одређено.

Члан 14.

Киселине које се користе у производњи производа од воћа и поврћа морају испуњавати следеће услове:

- а) лимунска киселина:
 - 1) да садржи ту киселину најмање 99,5%, рачунато на бази безводне лимунске киселине;
 - 2) да је бела кристална супстанца без страног мириса и да је изразито киселог укуса;
 - 3) да садржи арсена највише 1 mg/kg;
 - 4) да садржи олова највише 5 mg/kg;
- б) јабучна киселина:
 - 1) да садржи ту киселину најмање 99%, рачунато на бази безводне јабучне киселине;
 - 2) да садржи арсена највише 3 mg/kg;
 - 3) да садржи олова највише 10 mg/kg;
 - 4) да укупно садржи тешких метала (као олова) највише 20 mg/kg;
- в) винска киселина:
 - 1) да садржи ту киселину најмање 99,5%, рачунато на бази безводне винске киселине;
 - 2) да садржи арсена највише 1 mg/kg;
 - 3) да садржи олова највише 5 mg/kg;
- г) сирћетна киселина — (JUS H.L.I.020)

II. ПРОИЗВОДИ ОД ВОЋА

Члан 15.

Под производима од воћа, у смислу овог правилника, подразумевају се:

- 1) смрзнута воће;
- 2) смрзнута каша од воћа;
- 3) пастеризовано воће;
- 4) пастеризована каша од воћа;
- 5) матични воћни сок;
- 6) воћни сок;
- 7) концентрисан воћни сок;
- 8) воћни сируп;
- 9) компот;
- 10) слатко;
- 11) џем;
- 12) мармелада;
- 13) пекмез;
- 14) воћни желе;
- 15) воћни сир;
- 16) кандирано воће;
- 17) сушено воће;
- 18) воћни сок у праху;

- 19) мекани производи од воћа и поврћа;
- 20) нискокалорични производи од воћа;
- 21) цитрус базе;
- 22) остали производи од воћа.

Члан 16.

Воће које се користи за индустријску прераду мора испуњавати следеће услове:

- 1) да је здраво и свеже;
- 2) да је у фази технолошке зрелости;
- 3) да нема страни мирис и укус;
- 4) да је без страних примеса;
- 5) да не садржи остатке средстава за заштиту биља изнад максимално дозвољених количина утврђених прописом.

Минимална сува материја воћа (мерено рефрактометром на 20°C) која се користи за обрачуна дела суве материје воћа код индустријске прераде у поједине производе мора да буде најмање:

1) јагода — — — — —	6%
2) малина, боровница и огрозд — — —	7%
3) купина, шљива, ценарика, лимун и грејпфрут — — — — —	8%
4) трешња, рибизла, бресква, дуња и мандарина — — — — —	9%
5) јабука, крушка, кајсија, наранџа и ананас — — — — —	10%
6) дрешина — — — — —	11%
7) нар, вишња и шљива, осим шљиве пожегаче и ценарике — — — — —	12%
8) шљива пожегача и шипурак — — — — —	14%
9) грожђе — — — — —	15%
10) вишња-мараска — — — — —	20%

1. Смрзнуто воће

Члан 17.

Смрзнуто воће је производ добијен смрзавањем свежих посебно припремљених плодова воћа или делова воћа на температури од -30°C или нижој.

Температура у средишту јединице паковања производа мора да буде -15°C или нижа.

После одмрзавања воће мора да садржи своје природне главне састојке и својства.

Смрзнуто воће без или са шећером не сме се после одмрзавања подставати смрзавању.

Члан 18.

У производњи смрзнутог воћа могу се употребити шећер, шећерни сирупи и глукозни сирупи.

При производњи смрзнутог воћа са шећером и смрзнутог воћа са сирупом, сходно члану 21. став 1. овог правилника, може се додати највише 10% шећера, рачунато на укупну масу.

Члан 19.

Под припремом за смрзавање, у зависности од врсте воћа, подразумевају се: класирање, одстрањивање петелјки, прање, одвајање коштица, љуштарење, блаширање и третирање лимунском и аскорбинском киселином, а по потреби, и паковање у одговарајућу амбалажу.

Члан 20.

Према брзини смрзавања, смрзнуто воће се може произвести: смрзавањем, брзим смрзавањем и тренутним смрзавањем.

Смрзавање представља поступак којим се смрзавање производа постиже за време дуже од 1 часа.

Брзо смрзавање представља поступак којим се смрзавање производа постиже за време од 10 до 60 минута.

Тренутно смрзавање представља поступак којим се смрзавање производа постиже за краће време од 10 минута.

Члан 21.

Смрзнуто воће може да се стави у промет само у смрзнутом стању. У зависности од брзине смрзавања, начина припреме и производње, смрзнуто воће се ставља у промет као: смрзнуто воће, брзо смрзнуто воће, тренутно смрзнуто воће, смрзнуто воће са шећером, брзо смрзнуто воће са шећером, тренутно смрзнуто воће са шећером, смрзнуто воће у сирупу, брзо смрзнуто воће у сирупу и тренутно смрзнуто воће у сирупу.

Назив смрзнутог воћа је нар. јагода — брзо смрзнуто или јагода са шећером — тренутно смрзнуто.

Члан 22.

Смрзнуто јагодасто воће може да се стави у промет у следећим категоријама: „роленд“, „полублок“, „блок“ и „гриз“, зависно од тога да ли су плодови у смрзнутом производу цели, појединачни или у деловима плода и међусобно слеђени.

Под појмом „роленд“ подразумева се смрзнуто јагодасто воће које у јединици паковања садржи најмање 80% масе појединачних целих смрзнутих плодова.

Под појмом „полублок“ подразумева се смрзнуто јагодасто воће које у јединици паковања садржи најмање 50% до 80% масе појединачних целих смрзнутих плодова.

Под појмом „блок“ подразумева се смрзнуто јагодасто воће које у јединици паковања садржи мање од 50% масе појединачних целих смрзнутих плодова.

Под појмом „гриз“ подразумева се смрзнуто јагодасто воће које се састоји од делова смрзнутих плодова, а у паковању се налази у растреситом стању.

Члан 23.

Смрзнуто воће из члана 21. овог правилника које се ставља у промет после одмрзавања, мора да испуњава следеће услове квалитета:

- 1) да је здраво, чисто и без страних примеса;
- 2) да су боја, арома и укус својствени врсти, односно сорти воћа од кога је смрзнуто воће произведено;
- 3) да је без страног мириса и укуса;

4) количина пестицида и средстава за заштиту биља мора бити у складу са количинама прописаним Правилником о максимално дозвољеним количинама пестицида у животној намирницима („Службени лист СФРЈ“, бр. 18/73, 19/75, 17/76 и 13/78).

Члан 24.

Смрзнуто воће се мора паковати у одговарајућу амбалажу, хигијенски исправну и непропустљиву за воду и водену пару.

Члан 25.

Ускладинштени производи смрзнутог воћа чувају се на температури од -18°C или нижој, осим смрзнуте вишње и шљиве које се чувају на тем-

ператури од -20°C или нижој. Приликом манипулесања смрзнутим воћем, дозвољава се пораст температуре највише за 2°C , мерене у средишту јединице паковања, односно плодова ако су ови појединачно упаковани.

Члан 26.

За смрзнуто воће коме су додати шећер, шећерни сирупи и глукозни сирупи, произвођач је дужан да донесе произвођачку спецификацију.

Члан 27.

Декларација за смрзнуто воће мора да садржи нарочито: годину производње и датум паковања, а за смрзнуто воће са додатком шећера, шећерног сирупа и глукозног сирупа и процент додатог шећера.

2. Смрзнута каша од воћа

Члан 28.

Смрзнута каша од воћа добија се пасирањем посебно припремљених плодова свежег воћа. Конзервише се смрзавањем на температури од -30°C или нижој, тако да у средишту производа, односно у јединици паковања температура мора бити -15°C или виша. После одмрзавања каша мора да задржи главне састојке и својства одговарајућег воћа.

Одмрзнута каша не сме се поново смрзавати.

Члан 29.

При производњи смрзнуте каше од воћа са додатком шећера, може се додати највише 10% шећера, рачунато на укупну масу.

Уместо шећера (сахарозе) могу се додати шећерни или глукозни сирупи, с тим да укупна количина додатог шећера не буде већа од 10% од укупне количине каше.

Дозвољава се употреба лимунске, јабучне, винске и аскорбинске киселине.

Додата количина шећера, шећерног сирупа и глукозног сирупа мора бити декларисана на паковању смрзнуте каше.

Члан 30.

Смрзнута каша од воћа која се ставља у промет мора да испуњава следеће услове:

- 1) да су боја, арома и укус својствени воћу од кога је произведена;
- 2) да је без страних примеса;
- 3) да је садржај остатака пестицида и средстава за заштиту у складу са прописима.

Члан 31.

Смрзнута каша од воћа без шећера мора поред услова из члана 30. овог правилника, испуњавати и услове у погледу садржаја суве материје (мерено рефрактометром на 20°C) која не сме бити мања од:

1) јагода — — — — —	5%
2) малина, огрозд и боровница — — —	6%
3) кумина, цешарика, лимун и грејп-фрут — — — — —	7%
4) грожђе, рибизла, бресква, дуња и мандарина — — — — —	8%
5) јабука, крушка, кајсија, паранца и ананас — — — — —	9%
6) дрвњина — — — — —	10%
7) нар, вишња и шљива, осим шљиве пожегаче — — — — —	11%

8) шљива пожегача и шилурак — — —	13%
9) грожђе — — — — —	14%
10) вишња-мараска — — — — —	19%

Минималну суву материју смрзнуте каше од воћа са додатком шећера чини сува материја каше од воћа увећана за процент додатог шећера.

Члан 32.

Смрзнута каша од воћа се мора паковати у одговарајућу амбалажу, хигијенски исправну и непропустљиву за воду и водену пару.

Члан 33.

Смрзнута каша од воћа чува се на температури од -18°C или нижој, осим каше смрзнуте вишње и шљиве које се чувају на температури од -20°C или нижој.

Приликом манипулесања са смрзнутом воћном кашом, дозвољава се пораст температуре за 2°C , мерене на површини јединице паковања.

Члан 34.

Транспорт смрзнуте каше од воћа врши се транспортним средствима које обезбеђују хигијенске услове и одржавање температуре предвиђене за коморе при чувању смрзнутих каша.

Члан 35.

Смрзнута каша од воћа може се ставити у промет као: смрзнута каша од воћа и смрзнута каша од воћа са додатком шећера

Декларација за смрзнуту кашу од воћа мора да садржи и податак о томе да ли је воће пре смрзавања бланширано. За коштицаво воће, ако је бланширано, мора бити назначено да ли је бланширање вршено са коштицом или без ње, нпр. „каша одређеног воћа бланширана са коштицом“.

Декларација за смрзнуту кашу од воћа мора да садржи и податак о проценту суве материје смрзнуте каше од воћа (члан 31), а декларација за смрзнуту кашу од воћа са додатком шећера, поред суве материје смрзнуте каше од воћа и податак о проценту додатог шећера.

Податке о садржају суве материје смрзнуте каше од воћа и шећера мора да садржи и смрзнута каша од воћа која није оригинално пакована.

3. Пастеризовано воће (пастеризована пулпа)

Члан 36.

Пастеризовано воће (воће конзервисано топлотом) је производ добијен конзервисањем воћних плодова или њихових делова пастеризацијом у херметички затвореној амбалажи, које може да се употребити за исхрану или за даљу прераду.

Воће предвиђено за производњу пастеризованог воћа мора да буде ујединачене технолошке зрелости и да не садржи више од 5% плодова са оштећењима од биљних болести и штеточина.

Топлотом се могу конзервисати плодови воћа са коштицом или без коштице и са pokožицом или без pokožице.

При производњи пастеризованог воћа не смеју се употребити боје за бојење намирница, нити вештачке ароме.

При производњи пастеризованог воћа могу се употребити L-аскорбинска и лимунска киселина као антиоксиданси.

Члан 37.

Пастеризовано воће мора да испуњава следече услове:

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

2) да не садржи више од 10% раскуваних плодова или делова плодова;

3) да садржај укупне суве материје (мерено рефрактометром на 20°C) износи најмање, и то код:

1) јагоде — — — — —	4,2%
2) малине, огрозда и боровнице — — — — —	4,9%
3) купине, цинарике, лимун и грејп-фрут — — — — —	5,8%
4) трешње, рибизле, брескве, дуње и маждарине — — — — —	6,3%
5) јабуке, крушке, кајсије, наранџе и ананаса — — — — —	7,0%
6) дрењине — — — — —	7,7%
7) нара, вишње и шљиве, осим шљиве пожегаче — — — — —	8,4%
8) шљиве пожегаче и шипурка — — — — —	9,8%
9) грожђа — — — — —	10,5%
10) вишња-мараске — — — — —	14,0%

4) да не садржи више палива него што је потребно да се плодови прекрију;

5) да је најма бистар до опалесцентан;

6) да не садржи више од 0,05% pepела нерастворљивог у HCl;

7) да не садржи више од 1% коштица, рачунато на укупан број плодова вишње, трешње и шљиве, ако је декларисано као пастеризовано воће без коштице;

8) да садржај пепелки код шљиве не прелази 1%, рачунато на број плодова;

9) да не садржи страну примесу.

Члан 38.

Декларација за пастеризовано воће мора, поред елемената из члана 5. овог правилника, да садржи:

1) податак о томе да је пастеризовано, нпр. пастеризована шљива;

2) податак о томе да ли паковање садржи целе плодове, половине плодова или ситније делове плодова, плодове са коштицом или без коштице.

4. Пастеризована каша од воћа

Члан 39.

Пастеризована каша од воћа је производ добиен пасирањем свежег или смрзнутог воћа одговарајуће технолошке зрелости, са или без додатка шећера.

Пастеризована каша од воћа мора се конзервисати само фидличким поступком.

Члан 40.

При производњи пастеризоване каше од воћа са додатком шећера, може се додати највише 10% шећера, рачунано са укупну масу.

Уместо шећера може се додати шећерни или глукозни сируп, с тим да укупна количина додатог шећера не прелази 10%.

При производњи пастеризоване каше од воћа може се као антиоксидансе употребити L-аскорбинска киселина у количини неопходној за постизање доброг квалитета производа.

Дозвољава се употреба лимунске, јабучне или вишње киселине.

Члан 41.

Пастеризована каша од воћа и пастеризована каша од воћа са додатком шећера морају имати боју, мирис и укус који су својствени воћу од кога су произведене, и не смеју садржавати страну примесу.

Пастеризована каша од воћа без додатка шећера, поред услова квалитета из става 1. овог члана, мора испуњавати и услове у погледу садржаја суве материје (мерено рефрактометром на 20°C) која не сме бити мања од:

1) јагода — — — — —	5%
2) малина, огрозд и боровница — — — — —	6%
3) купина, цинарика, лимун и грејп-фрут — — — — —	7%
4) трешња, рибизла, бресква, дуња и маждарина — — — — —	8%
5) јабука, крушка, кајсија, наранџа и ананас — — — — —	9%
6) дрењина — — — — —	10%
7) нара, вишња, шљива, осим шљиве пожегаче — — — — —	11%
8) шљива пожегача и шипурак — — — — —	13%
9) грожђе — — — — —	14%
10) вишња-мараска — — — — —	19%

Укупну суву материју пастеризоване каше од воћа са додатком шећера чини сува материја из воћа из става 2. овог члана, увећана за процент додатог шећера.

Члан 42.

Пастеризована каша од воћа старља се у промет као пастеризована каша одговарајућег воћа или пастеризована каша одговарајућег воћа са додатком шећера.

Декларација за пастеризовану кашу од воћа мора да садржи и процент суве материје пастеризоване каше од воћа, а декларација за пастеризовану кашу од воћа са додатком шећера — процент суве материје пастеризоване каше од воћа и процент додатог шећера.

5. Матични воћни сок

Члан 43.

Матични воћни сок је производ добиен механичком прерадом здравог технолошки зрелог воћа, који није ферментисан али је способан за ферментацију.

При производњи матичног воћног сока могу се као антиоксиданси додати L-аскорбинска и лимунска киселина.

Боја, укус и мирис матичног воћног сока морају бити својствени воћу од кога је сок произведен.

Матични воћни сок мора се конзервисати само физичким поступцима.

Садржај укупне суве материје матичног воћног сока (мерено рефрактометром на 20°C) не сме бити мањи од вредности која је за 1% нижа од суве материје свежег воћа из члана 16. овог правилника.

Матични воћни сок се може складиштити и стављати у промет само у амбалажи и под условима који обезбеђују хигијенску исправност производа и не доводе до већих органолептичких промена.

Члан 44.

Матични воћни сок може бити бистар и мутан.

Члан 45.

Бистар матични воћни сок је производ чија је основна особина да је бистар.

Бистрина матичног воћног сока постиже се отклањањем грубо и фино диспергованих колоидних честица које проузрокују мутноћу сока.

Као допуштали поступци и средства за бистрење матичног воћног сока, у смислу овог правила, су:

- 1) сепарирање центрифугом;
- 2) филтрирање;
- 3) употреба инфузоријске земље, чисте целулозе, азбеста, желатина, агар-агара, албумина, казеина, танина, као и ензиматских препарата који нису конзервисани хемијским средствима.

Члан 46.

Мутни матични воћни сок је производ који садржи фино дисперговане колоидне честице које могу да се делимично таложе.

6. Воћни сок

Члан 47.

Воћни сок је производ добијен прерадом свежих или смрзнутог воћа, дорадом воћне каше и матичног воћног сока и разређивањем концентрисаног воћног сока и капацитет воћног концентрата.

Члан 48.

Према садржају нарастварљивих гастојача (сукроза, пектин) воћа, воћни сокови могу бити: бистри, мутни и кашасти.

Производи из става 1 овог члана могу се конзервисати само физичким поступцима.

Воћни сокови могу бити газирани ако им је додат угљендиоксид.

Члан 49.

Допушта се израђивања мешаног воћног сока од више врста воћа.

Члан 50.

При производњи воћног сока може се употребити:

- 1) шећер (сахароза), односно шећерни сируп;
- 2) глукоза или глукозни сируп уместо шећера, с тим да се најмање 30% суве материје потребног шећера може замјенити одговарајућом количном суве материје глукозног сирупа, односно глукозе;
- 3) лимунска, јабучна и вишња киселина;
- 4) L-аскорбинска киселина;
- 5) угљендиоксид уместо 30%, у количини од најмање 3 g/l.

Члан 51.

Воћни сок мора испуњавати следеће услове:

- 1) да има боју, укус и мирис који су својствени воћу од кога је произведен;
- 2) да не садржи страну примесу;
- 3) да не садржи више од 0,5 vol% етил алкохола и не више од 0,4 g/kg испарљивих киселина, изражено у сирћетној киселини;
- 4) да у једном литру не садржи више од 5 mg бабра, 0,3 mg олова и 0,2 mg арсена.

Бистри воћни сок

Члан 52.

Бистри воћни сок је производ добијен бистрењем и филтрирањем матичног воћног сока. Његова основна карактеристика је да је бистар. У условима

дужег складиштења само код бистрих ескова од зрелих талериса се налази минималног талога.

Као допуштали поступци и средства за бистрење, у смислу овог правила, сматрају се:

- 1) центрифугирање и сепарирање;
- 2) бистрење;
- 3) филтрирање;

4) употреба инфузоријске земље, желатина, бентонита, танина, чисте целулозе, азбеста, агар-агара, албумина, казеина, као и ензиматских препарата који нису конзервисани хемијским средствима.

Члан 53.

При производњи бистрог воћног сока дозвољено се корекција водом и шећером, с тим да процент укупне суве материје из воћа не сме бити мањи од 40% суве материје воћа, а код сока од јабуке, лимунске и дрвенице — најмање 30% суве материје из воћа (члан 16).

Укупну суву материју сока чини збир апсолутног укупног укупног суве материје из воћа и додатог шећера, и не сме бити мања од 12%.

Укупна сува материја природног бистрог сока од јабуке мора да буде најмање 10%, а природног бистрог сока од дрвенице најмање 15%.

При производњи природног бистрог сока од јабуке и природног бистрог сока од дрвенице није дозвољено разређивање водом. Изузетно, дозвољено се код природног бистрог сока од јабуке и природног бистрог сока од дрвенице, корекција укуса шећером, лимунском, јабучном или вишњом киселином.

Ако се корекција укуса врши додавањем шећера, није дозвољено додавање киселина.

Ако се због корекције укуса додаје шећер и киселина мора додати једна од киселина из става 4, ова члана не сме се додати шећер.

Мутни воћни сок

Члан 54.

Мутни воћни сок је производ који воћни сок из честица воћа садржи фино дисперговане колоидне честице из највише воћног ткива.

При производњи мутног воћног сока дозвољено се корекција водом и шећером, с тим да процент укупне суве материје из воћа не сме бити мањи од 40% суве материје воћа, а код мутног сока од воћа и дрвенице 30%, с тим да укупна сува материја из воћа (члан 16) и додатог шећера, не сме бити мања од 12%.

Укупна сува материја природног мутног сока од јабуке мора да буде најмање 10%, а природног мутног сока од дрвенице — најмање 15%.

При производњи природног мутног сока од јабуке и природног мутног сока од дрвенице није дозвољено разређивање водом.

Изузетно, дозвољено се код природног мутног сока од јабуке и природног мутног сока од дрвенице корекција укуса шећером, лимунском, јабучном или вишњом киселином.

Ако се корекција укуса врши додавањем шећера, није дозвољено додавање киселина.

Ако се због корекције укуса мора додати једна од киселина из става 3, овог члана, не сме се додати шећер.

Код мутног воћног сока дозвољено се минималан талог који нестаје при слабом мешању.

Члан 55.

Код бистрих воћних сокова или мутних воћних сокова који су произведени као газирани, при утврђивању минималног процента учешћа суве материје из воћа примењиваће се одредбе чл. 51, 53. и 54. овог правилника.

Кашасти воћни сок

Члан 56.

Кашасти воћни сок је производ који поред сока садржи и нерастворене честице воћног ткива које се могу делимично таложити.

При производњи кашастиог воћног сока дозвољена се корекција водом и шећером, с тим да процент учешћа суве материје из воћа не сме бити мањи од 40%. Изuzeвањем код кашастиог сока од исландске папратице и кашастиог сока од кајасте учешће суве материје из воћа може износити 35%, а код кашастиог сока од дрвенине и вишње-мараске — 30% (члан 16).

Укусну суву материју кашастиог воћног сока чини процентуално учешће суве материје воћа сходно ставу 2. овог правила и процент суве материје из шећера додељеног воћној кашци или кашастом воћном соку, с тим да процент те материје не сме бити мањи од 12% (мерено рефрактометром на 20°C).

Дозвољена се стабилизација кашастиог воћног сока додавањем неке или неких од агара-агара, дозвољених полисахарида и других стабилизатора.

Члан 57.

У декларацији за воћни сок мора бити назначено да ли је сок бистар, мутан или кашасти.

Воћни сок произведен од врста воћа под називом мутан воћни сок или коктел, с тим да се морају назначити све врсте растућег воћа према редоследу употребљених количина.

Воћни сок који није разблажен водом, који је заслађен, може се декларисати као „природни воћни сок“.

Декларација за воћни сок произведен разблаживањем и концентрисањем воћног сока мора садржати податак да је воћни сок произведен од концентрисаног воћног сока.

Или разблаживање са воћни сок произведен додавањем угљеникдиоксида мора, већ из назива, да се види да се ради о газираном воћном соку, као и од које врсте воћа је произведен.

7. Концентрисани воћни сок

Члан 58.

Концентрисани воћни сок добија се упаравањем бистрог или мутног матичног воћног сока, односно воћае кашце концентрисањем физичким поступком.

Концентрисани воћни сок може бити: бистар, мутан или кашасти.

За производњу концентрисаног воћног сока може се употребити: свеже или сирнуто воће одговарајуће техничке зрелости или полупроизводи од воћа, матични воћни сок или воћне кашце концентрисане физичким поступком.

Концентрисаном воћном соку може се додати природна воћна арома (одвојена у поступку концентрисања воћног сока), с тим да се додаје у количини која одговара матичном соку.

Члан 59.

Приликом декларисања концентрисаног воћног сока, његов назив се даје зависно од сировине од које је произведен и врсте воћа, а мора се означити процент суве материје и дати упутство за употребу.

Концентрисани воћни сок мора да има суву материју најмање 45%, осим концентрисаног сока од цитрус плодова малине и јагоде код којих се дозвољава најмање 32% суве материје (мерено рефрактометром на 20°C).

Ако је кашасти концентрисани воћни сок произведен од воће кашце по класичном или серум поступку, минимална сува материја концентрисане кашце мора бити 30% (мерено рефрактометром на 20°C).

Члан 60.

Концентрисани воћни сок мора у хемијском и органолептичком погледу одговарати воћу, матичном воћном соку или воћној кашци, од којих је произведен.

Концентрисани воћни сок кад се разблажи водом на почетну суву материју матичног сока или воће кашце, мора одговарати матичном соку, односно воћној кашци по хемијским и органолептичким својствима.

Концентрисани воћни сок који се ставља у промет мора испуњавати следеће услове:

- 1) да је сирупасте конзистенције;
- 2) да нема укус и мирис загорелости и да не показује знаке врења;
- 3) да у разблаженом стању не садржи суве материје воћног сока, не садржи више од 0,5 запреминских процената етил-алкохола, ни више од 0,01 SO₂;
- 4) да не садржи страну примесу;
- 5) да 1 литар разређеног концентрисаног воћног сока не садржи суве материје воћног сока (чл. 53, 54. и 56) не садржи више од 5,0 mg бакра, 0,2 mg арсена и 0,3 mg олова.

8. Воћни сируп

Члан 61.

Воћни сируп је производ сирупасте конзистенције добијен по одговарајућем поступку од матичног воћног сока или концентрисаног воћног сока са додатом шећера или шећерног сирупа.

Воћни сируп се може производити и од питрус базе.

Питрус базе које се користе за производњу воћних сирупа не смеју да садрже хемијске конзервансе.

Члан 62.

При производњи воћног сирупа може се употребити:

- 1) до 5% сока од другог воћа у односу на укупно употребљену количину сока;
- 2) глукоза или глукозни сируп уместо шећера, с тим да се најмање 20% суве материје додатог шећера може заменити одговарајућом количином суве материје глукозе или глукозног сирупа;
- 3) L-аскорбинска, лимунска, винска или јабучна киселина;
- 4) стабилизатори: пектин, алгинат и агар-агар;
- 5) природне воћне ароме.

Члан 63.

Воћни сируп који се ставља у промет мора испуњавати следеће услове:

1) да има боју, мирис и укус својствен воћу, матичном воћном соку или цитрус бази од којих је произведен;

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

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

4) да нема страни мирис и укус;

5) да је укупна сува материја воћног сирупа најмање 65%;

6) да укупну суву материју воћног сирупа чини најмање 6% суве материје која потиче од воћа, односно 3% суве материје која потиче од јагодастог воћа (члан 16), највише 59% суве материје из додатог шећера, осим код сирупа од јагодастог воћа где процент суве материје из додатог шећера не сме бити изнад 62%.

Укупни садржај суве материје код сирупа од цитрус базе чини најмање 3% суве материје из цитрус базе, а највише 62% суве материје из додатог шећера;

7) да при разблажењу водом не садржаја суве материје од 10% не садржи више од 0,2 запреминских процената стил-алкохола.

Члан 64.

Дозвољава се производња мешаног воћног сирупа од више врста воћа.

Декларација за воћни сируп добивен од више врста воћа мора да садржи и податак о врстама употребљеног воћа, према редоследу заступљених количина.

Декларација за воћни сируп произведен од цитрус базе мора садржати податак да је сируп произведен од цитрус базе.

9. Компот

Члан 65.

Компот је производ добивен наливањем шећерним сирупом припремљених целих или сечених плодова воћа, конзервисан топлотом у херметички затвореној амбалажи.

Члан 66.

При производњи компота може се употребити:

1) глукозни сируп уместо шећера, с тим да се највише 30% додатог шећера може замјенити одговарајућом количином суве материје глукозног сирупа;

2) L-аскорбинска киселина;

3) лимунска, винска и јабучна киселина.

Члан 67.

Компот мора да испуњава следеће услове:

1) да плодови, односно делови плодова имају конзистенцију која одговара врсти воћа, да нису рамузани ни сувише тврди. Мирис, укус и боја морају бити својствени воћу од кога је компот произведен;

2) да налив (сируп) компота буде бистар до опалесцентан и у количини која прекрива плодове, односно делове плодова;

3) да садржи најмање 18% укупне суве материје (мерено рефрактометром на 20°C);

4) да не садржи страну примесу;

5) да 1 килограм производа не садржи више од 5 mg бакра, 2 mg олова и 1 mg арсена.

Воћна салата (мешани компот)

Члан 68.

Дозвољава се производња компота од више врста воћа.

Овај компот може носити назив „воћна салата“. Воћна салата је компот произведен од мешавине ситно сечених комада воћа (бресква, крушка, ананас и сл.) и плодова, односно бобица ситног воћа (трешња, грожђе и сл.).

Воћна салата је производ добивен од свежег, смрзнутог или пастеризованог воћа са додатком шећерног сирупа, конзервисан топлотом у херметички затвореној амбалажи.

Члан 69.

При производњи воћне салате може се употребити:

1) глукозни сируп, с тим да се највише 30% додатог шећера може да замјени одговарајућом количином глукозног сирупа;

2) L-аскорбинска киселина;

3) лимунска, јабучна и винска киселина;

4) природни биљни зачини или њихови екстракти, ради побољшања ароме (ванила, цимет и сл.);

5) дозвољена боја за бојење трешње у компоту.

Члан 70.

При производњи воћне салате користи се технолошки зрело воће које у готовом производу мора да очува облик сечених комадића и погодну чврстоћу воћног меса.

Плодови воћа који се користе за производњу воћне салате морају бити ољуштени и без коштице, осим плодова трешње, грожђа и сл. који могу бити цели али без коштице.

Члан 71.

Воћна салата мора да испуњава услове квалитета прописане за компот.

Декларација за воћну салату мора да садржи и податак о врстама употребљеног воћа по редоследу количина.

10. Слатко

Члан 72.

Слатко је производ добивен укувавањем целих плодова или делова плодова свежег воћа, уједначене технолошке зрелости у густом шећерном сирупу.

За производњу слатка може се употребити и квалитетна воћна пулпа конзервисана SO₂, с тим да се то у декларацији означава на следећи начин: „произведено од воћне пулпе конзервисане SO₂“.

Члан 73.

При производњи слатка могу се као додаци употребити:

1) глукозни сируп уместо шећера, с тим да се највише 30% суве материје додатог шећера може замјенити одговарајућом количином суве материје глукозног сирупа;

- 2) L-аскорбинска и лимунска киселина;
- 3) ванила, шањилија, лимун и друга природна средства и екстракти тих средстава за добијање одговарајућег мириса и укуса;
- 4) језгро ораха, бадема и другог језграстог воћа.

Члан 74.

Слатко мора да испуњава следеће услове:

- 1) да садржи целе плодове, а делове плодова само уколико је од њих произведено. Изузетно, за слатко од јагодастог воћа дозвољава се да осим целих плодова може да садржи и њихове делове по којима се лако може распознавати врста воћа од кога је слатко произведено;
- 2) да има укус, мирис и боју својствене воћу од кога је произведена;
- 3) да садржи најмање 70% укупне суве материје (мерено рефрактометром на 20°C), а од тога најмање 65% шећера рачунато као укупни инвертни шећер;
- 4) да не садржи нејестиве делове плодова (петолке, чапиртни листићи, семенике и др.) осим слатка од јагодастог воћа и смоквица које може да садржи и семенике тог воћа, као и да не садржи стране примесе;
- 5) да не садржи више од 0,05% pepела нерастворљивог у HCl, а слатко од јагодастог воћа — не више од 0,1% (JUS E 48.014);
- 6) да 1 килограм слатка не садржи више од 5 mg бакра, 2 mg олова и 1 mg арсена;
- 7) да не садржи више од 0,001% SO₂, ако је произведена од воћне лупце.

Члан 75.

За производњу слатка могу се употребити крушични листићи руже или кора од лубеница и други делови биљака који нису воћни плод.

Пре почетка производње слатка организација удруженог рада је дужна да донесе производњану спецификацију.

Члан 76.

Декларација за слатко мора да садржи податак о врсти воћа од кога је слатко произведено.

11. Џел

Члан 77.

Џел је желирани производ добијен укушавањем свежег, смрзнутих или полупрерађених целих плодова воћа или делова плодова воћа уједињене темпоралне површине, са додатком шећера или шећерног сирупа. Плодови или делови плодова морају бити у извесном проценту у таквом састојку да се органолептички може утврдити које је то воће.

Члан 78.

При производњи џела може се употребити:

- 1) одговарајућа количина лецитинског прекурсата;
- 2) глукозни сируп или шећерни сируп уместо шећера, с тим да се најмање 30% суве материје додатог шећера може заменити одговарајућом количином суве материје глукозног сирупа;
- 3) до 5% воћних сокова или других врста воћа, рачунато на количину воћне масе припремљене за прераду, ради поправке боје;
- 4) лимунска, винска и јабучна киселина;
- 5) L-аскорбинска киселина;
- 6) природне биљне ароме.

Члан 79.

Џел мора да испуњава следеће услове:

- 1) да има укус, мирис и боју својствене воћу од кога је произведен;
- 2) да су делови плодова у желираној маси из које се не издваја сок;
- 3) да садржи најмање 67% укупне суве материје (мерено рефрактометром на 20°C). Најмање 8% суве материје мора потицати од воћа, а у јагодастом — најмање 5% суве материје од воћа;
- 4) да не садржи више од две центилке или две коштице у 1 килограму готовог производа, осим џела од јагодастог воћа који може да садржи и семенике тог воћа, али не друге стране примесе;
- 5) да не садржи више од 0,05% pepела нерастворљивог у HCl, а џел од јагодастог воћа — не више од 0,1% тог pepела;
- 6) да 1 килограм готовог производа не садржи више од 5 mg бакра, 1 mg олова и 1 mg арсена;
- 7) да не садржи више од 0,01% SO₂.

12. Мармелада

Члан 80.

Мармелада је желирани производ добијен укушавањем свежег или полупрерађених пасираних плодова воћа са додатком шећера или шећерног сирупа.

Члан 81.

При производњи мармеладе може се употребити:

- 1) одговарајућа количина прекурсата за желирање;
- 2) до 5% других врста воћа (рачунато на количину воћне масе) ради поправке боје;
- 3) L-аскорбинска киселина;
- 4) лимунска, винска и јабучна киселина;
- 5) до 0,1 g сорбинске киселине или одговарајуће количине калијумсорбата или до 0,1 g мравље киселине рачунато на 1 dm², и то само за површинску обраду;
- 6) глукозни сируп уместо шећера, с тим да најмање 30% суве материје додатног шећера може бити замењено одговарајућом количином суве материје глукозног сирупа;
- 7) природне воћне ароме.

Члан 82.

Мармелада мора да испуњава следеће услове.

- 1) да има укус, мирис и боју својствене воћу од кога је произведена;
- 2) да је хомогена желирана структура, без искристалисаног шећера и без сепаре (издвајање течности);
- 3) да није загорела и да не показује знаке зрелости;
- 4) да садржи најмање 67% суве материје (мерено рефрактометром на 20°C), а од тога најмање 7% суве материје из воћа, односно најмање 5% из јагодастог воћа и сирупа воћа, рачунато на укупну масу готовог производа;
- 5) да не садржи више од 0,05% pepела нерастворљивог у HCl (1:1);
- 6) да 1 килограм производа не садржи више од 5 mg бакра, 1 mg олова и 1 mg арсена;
- 7) да не садржи више од 0,01% SO₂, осим код мармеладе од шидурка у којој се дозвољава највише 0,015% SO₂;
- 8) да не садржи страну примесу.

Члан 83.

Дозвољена се производња мармеладе од више врста воћа. Таква мармелада носи назив „мешана мармелада“. Мармелада од више врста воћа мора испуњавати услове прописане за мармеладу.

Члан 84.

Забрањено је стављати у промет мармеладу под називом „конфитура“.

На декларацији за мешану мармеладу морају бити назначене врсте воћа од којих је мармелада произведена, по редоследу употребљених количина. Врсту воћа не треба декларисати ако употребљена количина не прелази 5%, рачунато на количину воћне масе за прераду.

Члан 85.

Декларација за мармеладу мора имати назначену врсту воћа од кога је произведена.

Декларација за мармеладу и за мешану мармеладу, поред осталог, мора садржати и податак да је површински заштићена мрављом киселином или калијум сорбатом.

13. Пекмез

Члан 86.

Пекмез је производ добијен укувавањем пасираног или непасираног воћа, без додатка шећера.

Заслаћени пекмез је производ добијен укувавањем пасираног или непасираног воћа, са додатком до 20% шећера у односу на воћну масу.

Члан 87.

При производњи пекмеза или заслаћеног пекмеза може се употребити:

- 1) L-аскорбинска киселина;
- 2) лимунска, винска и јабучна киселина;
- 3) до 0,1 g сорбинске киселине или одговарајућа количина калијум сорбата или до 0,1 g мравље киселине рачунато на 1 dm³ дубине до 5 mm, и то само за површинску обраду;
- 4) глукозни или шећерни сируп уместо шећера, с тим да највише 30% суве материје додатог шећера може бити замењено одговарајућом количином суве материје глукозног сирупа.

Члан 88.

Пекмез који се ставља у промет мора испуњавати следеће услове:

- 1) да има боју, укус и мирис комбинације карамелизованог шећера и воћа од кога је произведен;
- 2) да је мазиве конзистенције;
- 3) да садржи најмање 60% суве материје (мерено рефрактометром на 20°C);
- 4) да не садржи неједливе делове плодова (костичице, делове кортика, петељке и сл.), осим пекмеза од јагодастог воћа који може да садржи и семке тог воћа;
- 5) да није киселин, ни плесиви и да не показује знаке квасења;
- 6) да не садржи више од 0,1% пепела нерастворљивог у HCl;
- 7) да 1 килограм производа не садржи више од 20 mg бакра;
- 8) да не садржи страну примесу;
- 9) да не садржи више од 0,01% SO₂.

Одредбе овог члана примењују се и на пекмез.

Члан 89.

Декларација за пекмез и заслаћени пекмез, поред осталог, мора да садржи податак да је производ површински заштићен мрављом киселином.

14. Воћни желе

Члан 90.

Воћни желе је производ желиране структуре добијен укувавањем свеже исцеђеног или пастуризованог воћног сока, са додатком шећера.

Члан 91.

При производњи воћног желеа може се употребити:

- 1) одговарајућа количина пектинског преарата;
- 2) лимунска, винска и јабучна киселина;
- 3) до 5% других природних воћних сокова, рачунато у односу на количину воћне масе;
- 4) L-аскорбинска киселина;
- 5) глукозни сируп или сируп од шећера уместо шећера, с тим да највише 30% суве материје додатог шећера може бити замењено одговарајућом количином суве материје глукозног сирупа.

При производњи воћног желеа не смеју се употребити вештачке ароме и боје.

Члан 92.

Воћни желе који се ставља у промет мора испуњавати следеће услове:

- 1) да је прозрачан и да има боју, укус и мирис својствене воћу чији је воћни сок употребљен при производњи воћног желеа;
- 2) да има пиктијасту конзистенцију;
- 3) да садржи најмање 67% суве материје (мерено рефрактометром на 20°C), с тим да најмање 6% суве материје потиче од воћа, осим желеа од јагодастог воћа у коме учесће суве материје од воћа мора да буде најмање 4%;
- 4) да не показује знаке киселости и знаке кристализације шећера;
- 5) да не садржи страну примесу.

Члан 93.

Декларација за воћни желе произведен од више врста воћа мора да садржи и податке о прстама воћа од којих је воћни желе произведен, по редоследу заступљених количина.

15. Воћни сир

Члан 94.

Воћни сир је производ чврсте конзистенције добијен укувавањем пасираног воћа или воћног полупроизвода од једне или више врста воћа, са додатком шећера.

Члан 95.

При производњи воћног сира може се употребити:

- 1) одговарајућа количина пектинског преарата, као допуноско средство за желирање;
- 2) до 5% друге врсте воћа у односу на количину воћне масе;
- 3) глукозни сируп или сируп од шећера уместо шећера, с тим да се највише 30% суве материје додатог шећера може заменити одговарајућом количином суве материје глукозног сирупа.

Члан 93.

Воћни сир мора испуњавати следеће услове:

- 1) да има боју, мирис и укус својствене воћу од кога је произведен;
- 2) да има хомогену и добро желирану структуру;
- 3) да није загорео и да је без икристалисаног шећера;
- 4) да садржи најмање 67% укупно суве материје (мерено рефрактометром на 20°C), с тим да најмање 7% суве материје мора да потиче од воћа;
- 5) да не садржи више од 0,1% pepела перастворљивог у HCl;
- 6) да 1 килограм производа не садржи више од 5 mg бакра, 1 mg олова и 1 mg арсена;
- 7) да не садржи више од 0,01% SO₂;
- 8) да не садржи страни примесу.

16. Кондирано воће

Члан 97.

Кондирано воће је производ добиен импрегнирањем (потапањем) целих плодова или делова плодова густим шећерним сирупом.

Кондирано воће може се прерађивати шећерном или пектинском скрамом (превлаком) или посути шећером.

Члан 98.

При производњи кондираног воћа могу се употребити боје дозвољене за бојење намирница.

Члан 99.

Кондирано воће мора да испуњава следеће услове:

- 1) да има укус и мирис својствен воћу од кога је произведено, односно да нема страни мирис и укус и да не садржи страни примесу;
- 2) да садржи најмање 75% укупне суве материје;
- 3) да не садржи више од 0,01% SO₂.

17. Сушено воће

Члан 100.

Сушено воће је производ добиен сушењем целих плодова или делова плодова свјежег и технолошки зрелог воћа, по одговарајућем поступку до таквог степена да настале годесно за дужи чување.

Члан 101.

Сушено воће мора испуњавати следеће услове:

- 1) да има арому и боју својствене одговарајућој врсти, односно сорти сушеног воћа;
- 2) да после потапања у врелу воду у трајању од 10 минута показује добру способност бубрења;
- 3) да после рехидрације добије мирис и укус воћа од кога је произведено, а који су карактеристични за сушено воће;
- 4) да нема мрља насталих услед физиолошког оштећења плодова, загорелости и сл.;
- 5) да нема мирис и укус пресушеног (загорелог) воћа, ни други страни мирис и укус;

6) да није плесниво ни загађено механичким или биолошким нечистоћама и да не садржи инсекте или њихове делове из било ког стадијума развитка;

7) да не садржи више од 27% воде;

8) да не садржи више од 0,1% pepела перастворљивог у HCl;

9) да није посинао скробом, шећером или сличним материјама;

10) да, ако је цело сушено, мора бити довољно крупно, мерено бројем плодова у јединици паковања, што се мора посебно декларисати.

Сушене (суве) шљиве

Члан 102.

Сушене шљиве које се стављају у промет морају, поред услова квалитета за сушено воће по члану 101. овог правилника, испуњавати следеће минималне услове:

- 1) да имају уједначену мрко-црпу боју и сјајну површницу а мезокарп нормалне боје, карактеристичне за сорту и степен зрелости;
- 2) да су целе, неопштећене, нормалног облика и без петљави;
- 3) да су чисте, без повреда и оштећења изазваних паразитима;
- 4) да су без страних примеса;
- 5) да садрже најмање 30% укупног шећера, а да не садрже више од 2% укупних киселина (рачунато као јабучна киселина);
- 6) да потичу из исте бербе;
- 7) да су сушени плодови мескати, са еластичним мезокарпом;
- 8) да имају карактеристичан мирис својствен сувој шљиви и слатко-накисоо укус;
- 9) да су без примесних страних мириса;
- 10) да су без трагова плеснивости, ферментације, загорелости, одимљености и да на површини немају икристалисан шећер;
- 11) да не садрже више од 27% воде, осим кад су у питању технолошки дорађене влажно пастеризоване сушене шљиве.

Забрањено је стављање у промет мешавине сушених шљива добиених индустријском сушењем и димљењем.

Члан 103.

Технолошки дорађене влажно пастеризоване сушене шљиве морају испуњавати услове из члана 102. овог правилника, осим садржаја воде који може да буде највише 35%.

Члан 104.

Према карактеристикама квалитета и крупноћи, сушене шљиве се, ради стављања у промет, разврставају у три квалитетне групе: екстра квалитета, I квалитета и II квалитета.

Члан 105.

Сушене шљиве екстра квалитета морају поред услова из чл. 101. и 102. овог правилника, испуњавати следеће услове:

- 1) да су плодови уједначене величине, типични за сорту којој припадају и довољно крупни, тако да у пола килограма има највише 90 плодова;

2) да у јединици паковања нема више од 10% плодова са укупним недостацима, а у оквиру тога највише: 5% плодова са петељком и незнатним направљенима, 3% плодова нееластичне конзистенције и 2% плодова са траговима искристалисаног шећера или ожиљцима од повреда.

Према крупноћи плодова, сушене шљиве екстра квалитета стављају се у промет као: сушене шљиве од 50 до 60 комада, преко 60 до 70 комада, преко 70 до 80 комада или преко 80 до 90 комада у пола килограма.

Члан 108.

Сушене шљиве I квалитета морају да испуњавају и следеће услове квалитета:

1) да су плодови уједначене величине и довољно крупни, тако да у пола килограма има највише 110 плодова;

2) да у јединици паковања нема више од 12% плодова са укупним недостацима, а у оквиру тога највише: 8% плодова са петељком, незнатним општењем pokožице или мезокарпа, 5% плодова са мрљама од билијних болести и плодова са видљивом копотином или месом тамније боје, 3% плодова са траговима искристалисаног шећера и 1% плодова са pokožицом неуједначене и светлије боје.

Према крупноћи плодова, сушене шљиве I квалитета стављају се у промет као: сушене шљиве од 90 до 100 комада или преко 100 до 110 комада у пола килограма.

Члан 107.

Сушене шљиве II квалитета морају испуњавати и следеће услове квалитета:

1) да су плодови тако крупни да у пола килограма има највише 120 плодова;

2) да у јединици паковања нема више од 15% плодова са укупним недостацима, а у оквиру тога највише: 10% плодова са видљивом копотином, 10% механички општењених плодова, 15% плодова нееластичне конзистенције, 5% плодова са петељком или траговима искристалисаног шећера, 3% плодова са pokožицом неуједначене и светлије боје, и највише 2% плодова са месом тамније или кафене боје.

Члан 106.

Поред сушене шљиве екстра I и II квалитета, сушена шљива се може производити и стављати у промет и као дрџа Е⁴.

Под сушеном шљивом дрџа Е⁴ квалитета подразумева се сува шљива ослобођена копотине, некалибрирана и без напредног додавања воде (цадженеа).

Сува шљива дрџа Е⁴ квалитета мора испуњавати и опште услове за суву шљиву одређене у члану 102. овог правилника.

Члан 109.

Сува шљива се може производити у индустријским сушарама. Сушнице за суву шљиву морају испуњавати хигијенске и техничке услове потребне за добијање хигијенски исправног производа.

Члан 110.

Сува шљива произведена у домаћим сушарама, мора у погледу квалитета испуњавати услове пред-

виђене у члану 102. овог правилника, с тим да се може осећати и благи укус дима који битно не утиче на умањење квалитета сушене шљиве.

Члан 111.

Сушене шљиве се могу стављати у промет у оригиналном паковању (пластичне кесе и сл.) ради непосредне употребе, ако се посебним технолошким поступком изврши довада, стварање или стерилисање суве шљиве.

Члан 112.

Суве шљиве припремљене за непосредну употребу, поред услова прописаних овим правилником за суву шљиву, морају испуњавати и следеће услове:

- 1) да не садрже плодове са петељкама;
- 2) да немају плодова са видљивом копотином;
- 3) да немају трагова искристалисаног шећера;
- 4) да немају плодова нееластичне конзистенције;
- 5) да не садрже више од 35% воде;
- 6) да садрже најмање 30% укупног шећера.

При производњи технолошки дорађене влажно пастеризоване суве шљиве може се употребити до укупно 0,02% сербиске киселине, калијум сорбата или натријум-бензоата, и то само за површинску обраду.

Декларација за технолошки дорађену влажно пастеризовану суву шљиву мора да садржи и податак о количини воде и врсти употребљеног конзерванса, као и податак да је за непосредну употребу.

Члан 113.

Декларација за сушену (суву) шљиву мора садржати и податке о квалитету и врсти (чл. 104, 108. и 112. овог правилника), о величини плодова, броју комада у пола килограма (нпр. „30/90“), као и врсту сувих шљива ако се ради о производима из чл. 103. и 112. овог правилника.

Сушене (суве) смокве

Члан 114.

Сушене (суве) смокве, осим услова прописаних у члану 101. овог правилника за суво воће, морају испуњавати и следеће услове:

- 1) да имају слadak и пријатан укус, сламасто жуто боју и плодове са петел-кама;
- 2) да су сушене као цели плодови и да имају еластично месо;
- 3) да не садрже више од 25% воде;
- 4) да немају трагова ферментације;
- 5) да плодови нису плесниви, да немају мрља или механичких општења и да немају стран укус и мирис;
- 6) да нису заражене живим и мртвим инсектима, или деловима инсеката;
- 7) да плодови на површини немају искристалисани шећер;
- 8) да садржај сумпор-диоксида не прелази 0,015%.

Члан 115.

Према квалитету, сушене смокве се стављају у промет као сушене смокве екстра квалитета, сушене смокве I и сушене смокве II квалитета.

Декларација за сушену смокву, поред елемената предвиђених у члану 5. овог правилника, мора да садржи и податак о квалитету сушене смокве, као и податак о садржају SO_2 у готовом производу ако је употребљен.

Члан 116.

Сушене смокве екстра квалитета морају имати уједначену сламасто жуту боју и такву величину плодова да у једном килограму има највише 70 комада.

Члан 117.

Сушене смокве I квалитета морају имати светло жуту боју и такву величину плодова да у једном килограму има највише 110 комада (сорте заморчица), односно највише 90 комада (сорте резавица). У јединици паковања може бити до 5% плодова са мрљама и ожиљцима.

Члан 118.

Сушене смокве II квалитета обухватају плодове сорти: шаргуља, црница, цизуља, модруља и ланаса, а крушоћа плодова мора бити таква да у једном килограму има највише 140 комада.

У јединици паковања може бити до 10% плодова са мрљама и ожиљцима.

Члан 119.

Сушене смокве II квалитета могу се ставити у промет и у ринфузном стању.

Члан 120.

Забрањено је паковање сушеног воћа и сушеног грожђа у текстилне вреће које не обезбеђују хигијенску исправност сушеног воћа.

Сушено (суво) грожђе

Члан 121.

Сушено грожђе је производ добиен сушењем здравог, технолошки зрелог грожђа врсте лозе — *Vitis vinifera L.*

Члан 122.

Сушена грожђе је производ добиен сушењем бесемених сорти грожђа, односно сушењем грожђа из кога су семенике одстране. Сходно томе, производ мора бити декларисан као бесемено суво грожђе, или као суво грожђе са одстраненим семеникама.

Изузетак од одредбе става 1. овог члана, суво грожђе добијено сушењем грожђа сорте малата и њој сличних сорти, може се ставити у промет као цео, односно део грозда са целим петељкама, с тим да буде декларисано.

Члан 123.

Према квалитету сушено грожђе се ставља у промет као: суво грожђе екстра квалитета, I квалитета и II квалитета.

Члан 124.

Суво грожђе екстра квалитета мора имати уједначену карактеристичну жуто боју за беле, односно мрко-црну за црне или црвене сорте грожђа. Поред тога, мора да испуњава и следеће услове:

- 1) да садржај влаге није већи од 19%;
- 2) да је без механичких и других нечистоћа;
- 3) да број оштећених бобица не прелази 1%;
- 3) да је садржај укупних шећера најмање 48%;
- 5) да број петељки не прелази 25 у 1/2 kg;
- 6) да садржај сумпор-диоксида није већи од 0,015%.

Члан 125.

Суво грожђе I квалитета мора имати уједначену жуто до жуто-мрку боју за беле, односно мрко-црну за црне или црвене сорте грожђа. Дозвољена се до 5% зрна друге боје. Поред тога, суво грожђе I квалитета мора да испуњава и следеће услове:

- 1) да садржај влаге није већи од 22%;
- 2) да је без механичких нечистоћа;
- 3) да број оштећених бобица не прелази 2%;
- 4) да је садржај укупних шећера најмање 43%;
- 5) да број петељки не прелази 38 у 1/2 kg;
- 6) да садржај сумпор-диоксида није већи од 0,015%.

Члан 126.

Суво грожђе II квалитета мора имати карактеристичну боју. Дозвољена се да до 10% бобица буде друге боје од основне. Поред ових, суво грожђе II квалитета мора да испуњава и следеће услове:

- 1) да садржај влаге није већи од 24%;
- 2) да је присуство механичких нечистоћа минимално, односно у траговима;
- 3) да садржај сумпор-диоксида није већи од 0,015%;
- 4) да број оштећених бобица не прелази 4%;
- 5) да садржај укупних шећера није мањи од 42%;
- 6) да у 1/2 kg нема више од 40 петељки.

Члан 127.

Декларација за суво грожђе, осим услова одређених у члану 5. овог правилника, мора садржати ознаку категорије квалитета и процент SO_2 у готовом производу (ако је употребљен).

Члан 128.

Суво грожђе II квалитета може се ставити у промет и у ринфузном стању.

18. Воћни сок у праху

Члан 129.

Воћни сок у праху је производ добиен по одговарајућем технолошком поступку од бистрог или мутног матичног сока, воћне каше и воћног концентрата.

Члан 130.

При производњи воћног сока у праху могу се употребити:

- 1) до 20% шећера у односу на готов производ или одговарајућа количина глукозе;
- 2) L-аскорбинска киселина.

Члан 131.

Воћни сок у праху који се ставља у промет, мора бити запакован у амбалажу која не пропушта водену пару, воду ни гасове.

Члан 132.

Воћни сок у праху мора испуњавати следеће услове:

- 1) да представља хомогену прашкасту масу;
- 2) да се лако раствара у води;
- 3) да растворен у води има основна органолептичка својства воћа од кога је произведен;
- 4) да не садржи више од 5% воде;
- 5) да не садржи ситану примесу.

Члан 133.

Декларација за воћни сок у праху мора имати упутство о начину припреме и осталим елементима употребе, као и назначење процента шећера уколико је додат.

19. Мешани производи од воћа и поврћа

Члан 13.

У групу мешани производи од воћа и поврћа спадају производи који се производе од воћа и поврћа, односно од поврћа и воћа. Својства добијених производа зависе од количине употребљеног воћа, односно поврћа.

У производе од воћа и поврћа спадају производи који од укупно употребљене масе воћа, односно поврћа садрже најмање 60% воћа, односно 40% поврћа.

У производе од поврћа и воћа спадају производи који од укупно употребљене масе поврћа, односно воћа садрже најмање 80% поврћа, односно 40% воћа.

Мешани производи од воћа и поврћа могу се производити од свежег, сирнутог, стерилизованог и сушеног воћа и поврћа.

Код производа из ст. 2. и 3. овог члана однос заступљености масе воћа и поврћа од 60:40 делова рачуна се код смрзнутих, стерилизованих и сушених производа (целих и у комадићима), слатки, комадова и кандираних производа, док се код осталих група тај однос изражава као 60% према 40% суве материје.

Члан 135.

Производи од воћа и поврћа, односно поврћа и воћа носе назив зависно од заступљености основних састојка, нпр.: мешана мармелада од воћа и поврћа, односно мешана мармелада од поврћа и воћа.

Члан 136.

Мешани производи од воћа и поврћа морају испуњавати услове предвиђене овим правилником за исту групу производа од воћа или само од поврћа, осим мириса и укуса који код тих производа морају бити пријатни.

Члан 137.

Пре почетка производње мешаних производа од воћа и поврћа, организација удруженог рада је дужна да донесе произвођачку спецификацију.

Члан 138.

Декларација, поред основних података из члана 5. овог правилника, мора садржати и податке о врсти воћа и поврћа, и то према редоследу заступљених количина које се налазе у саставу производа.

20. Нискокалорични производи од воћа

Члан 139.

Као нискокалорични производи од воћа, наизвају се само они производи код којих је садржај суве материје најмање за 20% виши од садржаја суве материје која је предвиђена овим правилником за класичне производе. Смањене садржаја суве материје обухвата само додати шећер.

Осим наведеног врста производа од воћа, у групу нискокалоричних производа од воћа могу се подвести и производи који се добијају мешањем воћа и поврћа а имају карактеристике наведених производа.

Члан 140.

Нискокалорични производи од воћа морају испуњавати услове квалитета предвиђене овим правилником за класичне производе од воћа, осим садржаја суве материје.

Члан 141.

У производњи нискокалоричних желираних производа од воћа дозвољава се употреба нектинна и одговарајућих препарата за желирање као и дозвољене калијумове соли у количини која је неопходна за правилно желирање. Све остале карактеристике морају бити исте као код класичних производа од воћа.

Члан 142.

У производњи нискокалоричних производа од воћа, као што су: џем, мармелада, воћни сир и сл. може се употребити као конзерване сорбитска киселина највише до 0,08% или калијум сорбат највише до 0,1%.

Члан 143.

Пре почетка производње нискокалоричних производа од воћа, организација удруженог рада је обавезна да донесе произвођачку спецификацију.

Члан 144.

Декларација за нискокалоричне производе од воћа мора да садржи и податак о садржају укупне суве материје, количини додатог шећера и калоричној вредности у 100 г производа.

21. Цитрус базе

Члан 145.

Цитрус базе су производи добијени мешањем концентрацијом сока одговарајуће врсте цитрус воћа и хомогенизованог чврстог остатка плода (кора и пулпа).

Цитрус базама се могу додати потребна природна средства за поправку боје, мириса, укуса и конзистенције.

Члан 146.

При производњи цитрус база могу се користити: сахароза, глукоза, глукозни сируп, фруктоза, инвертни шећер, лимунска киселина, јабучна и аскорбинска киселина, дозвољени стабилизатори и емулгатори, природна етерична уља, природне ароме и боје.

Цитрус базама се не смеју додати вештачка средства за поправку боје, ароме или којих других

органолептичких својстава. Додавање природних арома и боја мора бити посебно декларисано.

Члан 147.

Укушна сува материја цитрус база мора да буде најмање 42%, осим за базу лимуна за коју се дозвољава 32% суве материје (мерено рефрактометром на 20°C) искључујући суву материју из додатог шећера.

Учешће суве материје концентрисаног сока у цитрус бази мора бити најмање 25%, рачунато на укушну суву материју базе.

Члан 148.

Цитрус базе се могу складиштити и стављати у промет под условима који гарантују хигијенску исправност производа.

Цитрус базе се могу конзервисати хемијским конзервансима и то натријумбензоатом концентрације до 0,18% и калијумсорбатом концентрације до 0,15%. Натријумбензоат и калијумсорбат могу се употребити у комбинацији највише до 0,18% концентрације.

Члан 149.

Декларација за цитрус базе које се стављају у промет мора садржати и следеће податке:

- 1) о укупном садржају суве материје;
- 2) о проценту учешћа суве материје из сока или компонента;
- 3) о додатим средствима употребљеним ради конзервације;
- 4) о додатим конзервансима, са наведеном концентрацијом.

Члан 150.

Цитрус базе морају да испуњавају и следеће услове:

- 1) у разблаженом стању цитрус базе, са водом до садржаја суве материје од 10%, органолептичка и физичка својства морају одговарати воћу од кога је база произведена;
- 2) укус, мирис и боја цитрус базе, разблажене водом до садржаја суве материје од 10%, морају бити својствени врсти воћа од кога је база произведена;
- 3) да нису ферментисале али да су способне за ферментацију;
- 4) да у разблаженом стању цитрус базе, до садржаја суве материје од 10%, не садрже више од 0,2 mg арсена, 0,3 mg олова и 5 mg бакра по литру.

Члан 151.

Базе осталих врста воћа морају се производити по произвођачкој спецификацији.

22. Остали производи од воћа

Стона маслина

Члан 152.

Конзервисана стона маслина (маслинка), *Olea europaea sativa* Hoffg. Link, је производ добивен прерадом здравих, чистих, довољно зрелих плодова маслине, конзервисаних на одговарајући начин ради очувања квалитета и производних својстава произ-

вода. Производ може бити пакован са или без одговарајућег налива и погодни одабраних ингридијената.

Члан 153.

Према боји, степену зрелости и начину припреме стоних маслина, производе се:

- 1) зелене стоне маслине;
- 2) црне стоне маслине;
- 3) пуњене стоне маслине.

Зелена стона маслина се производи од чврстих, целих, здравих и потпуно развијених плодова зелене маслине, обраних пре пуне зрелости. Воја им је светло зелена до сламасто жута, а примењују се следећи поступци конзервисања:

- 1) природна млечна ферментација;
- 2) природна ферментација после које се врши пастеризација;
- 3) стерилизација или пастеризација;
- 4) конзервисање дозвољеним конзервансима;
- 5) смрзавање.

Црна стона маслина се производи од чврстих, целих плодова, обраних у пуној зрелости, чија се боја креће од црно-љубичасте до затворено кестењасте.

Производ црне стоне маслине се конзервише једним или комбинацијом следећих поступака:

- 1) у сланом раствору;
- 2) у саламури (суви кухињска со);
- 3) конзервисањем дозвољеним конзервансима.

Зелене и црне стоне маслине морају бити третиране алкалним раствором (NaOH) ради отклањања горчине.

За прераду стоне маслине могу се користити: кухињска со и сирће, а могу се додати и дозвољени зачини (пимент-најквири, црни лук, целер и сл.).

Пуњена стона маслина се производи од припремљених плодова маслине пуњених зачинама, воћем и поврћем, што се мора посебно декларисати.

Члан 154.

Стоне маслине се могу ставити у промет као:

- 1) зелене стоне маслине (маслинке) у сланом раствору, у херметичком паковању;
- 2) црне стоне маслине (маслинке) у сланом раствору;
- 3) пуњене стоне маслине (маслинке).

Из назива производа мора се видети начин конзервисања.

Члан 155.

Конзервисана стона маслина мора да испуњава следеће услове:

- 1) да је боја плодова карактеристична за одговарајући тип маслине;
- 2) да су плодови цели, једначене величине и довољно чврсти;
- 3) да плодови имају карактеристичан мирис и укус, без изражене горчине;
- 4) да је слани раствор бистар, до опалесцентан, природног мириса и укуса;
- 5) да је раствор у малим паковањима бистар а у великим херметичким паковањима, намењеним препакивању, може бити слабо опалесцентан;
- 6) да не садржи страну материју;
- 7) да не садржи микроорганизме и производе микроорганизма који су штетни по здравље;

8) да код зелене маслине, подвргнуте природној млечној ферментацији, садржај киселине (изражено као млечна) износи најмање 0,4%;

9) да минимални садржај кухињске соли код зелених маслина, подвргнутих природној ферментацији, износи најмање 5% а рН највише 4, а за нехерметичка паковања садржај кухињске соли најмање 6% а рН највише 4,5. Код црних маслина у сланом раствору најнижи садржај NaCl треба да буде 7%, а код салмурених најмање 10% од количине производа.

Код пастеризованих маслина свих врста садржај NaCl може бити смањен на 2%, али вредност рН може бити највише 4,3 од количине производа.

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

Код маслине препаковане у пластичну амбалажу мале запремине, дозвољава се присуство 0,1% калијум сорбата.

Декларација за маслине, поред основних података из члана 5. овог правилника мора да садржи податак о количини додатих састојака и земљу из које је производ увезен.

Члан 156.

За производе од бадема, лепника, кикирикија, индијског ораха, рогача и кокоса, произвођач је дужан да донесе произвођачку спецификацију.

III. ПРОИЗВОДИ ОД ПОВРЋА

Члан 157.

Под производима од поврћа, у смислу овог правилника, подразумевају се:

- 1) смрзнуто поврће;
- 2) стерилисано поврће;
- 3) пастеризовано поврће;
- 4) марширано поврће (поврће у сирћету);
- 5) биолошки конзервисано поврће;
- 6) сок од поврћа;
- 7) концентрисани сок од поврћа;
- 8) сушено поврће;
- 9) умак од поврћа;
- 10) остали производи од поврћа.

Члан 158.

Поврће које се користи за индустријску прераду мора испуњавати следеће услове:

- 1) да је у стадијуму демилошке зрелости;
- 2) да је свеже и здраво;
- 3) да нема страних примеса;
- 4) да нема страни укус и мирис;
- 5) да не садржи више од 3% плодова оштећених од болести и штеточина, више од 5% плодова са механичким оштећењима, ни више од 5% плодова оштећених од мрза, с тим да укупно оштећених плодова нема више од 8%;

6) да не садржи видљиве остатке средстава за заштиту биља и трагове њехемијске нечистоће.

1. Смрзнуто поврће

Члан 159.

Смрзнуто поврће је производ добијен од свежих плодова или делова плодова поврћа, посебно припремљених, конзервисаних применом ниских темпе-

ратура (смрзавањем). Температура смрзавања мора бити -35°C или нижа тако да се у средишту производа, односно јединице паковања образује температура од -15°C или нижа.

Одмрзнуто поврће треба да садржи своје првобитне главне састојке и својства.

Смрзнуто поврће се после одмрзавања не сме подвргнути смрзавању.

Члан 160.

Под припремом поврћа за смрзавање, у зависности од врсте поврћа, подразумева се: класирање, одстрањивање петелки, прање, сечење, љушћење, бланширање, третирање лимунском и L-аскорбинском киселином или сумпордиоксидом, ако је то овим правилником предвиђено, а по потреби и паковање у одговарајућу амбалажу.

Члан 161.

Према брзини смрзавања, смрзнуто поврће се може производити: смрзавањем, брзим смрзавањем и тренутним смрзавањем.

Смрзавање је поступак којим се смрзавање производа постиже у времену дужем од 1 часа.

Брзо смрзавање је поступак којим се смрзавање постиже у времену од 10 до 60 минута.

Тренутно смрзавање је поступак којим се смрзавање производа постиже у времену краћем од 10 минута.

Члан 162.

Смрзнуто поврће се може ставити у промет само у смрзнутом стању, а у зависности од брзине смрзавања, начина припреме, производње — као смрзнуто поврће, брзо смрзнуто поврће и тренутно смрзнуто поврће.

Члан 163.

Смрзнуто поврће се мора паковати у одговарајућу амбалажу која мора бити хигијенски исправна и непропустљива за водену пару.

Смрзнуто поврће које се ставља у промет мора да испуњава следеће услове квалитета:

- 1) да је чисто, здраво и без стране примесе;
- 2) да су боја, арома и укус својствени врсти поврћа од којег је произведено;

3) да садржај пестицида и средстава за заштиту биља мора бити у складу са прописаним нормама о максимално дозвољеним количинама пестицида у живим и намирницама.

Члан 164.

Смрзнуто поврће се одржава и чува у рахлађеним уређајима који морају да испуњавају одређене минималне услове у погледу одржавања температуре, амбалаже и хигијене.

Члан 165.

Смрзнуто поврће чува се на температури од -18°C или нижој. Приликом манипулације са смрзнутим поврћем, дозвољава се пораст температуре највише за 1°C , мерено у средишту јединице паковања, односно плодова ако су плодови појединачно паковани.

Члан 166.

Транспорт смрзнутог поврћа врши се транспортним средствима која обезбеђују исте хигијенске услове и температуру одржавања, предвиђене за одржавање смрзнутих производа у коморама.

Члан 167.

Ако се смрзава једна врста поврћа, назив производа је „смрзнута“, „брзо смрзнута“, односно „тренутно смрзнута“ боранија, грашак и сл.

Ако у једном паковању има више врста поврћа, назив производа је „смрзнута поврће“, „брзо смрзнута поврће“ или „тренутно смрзнута поврће“ с тим да се поједине врсте поврћа означава по редоследу употребљених количина.

Декларација мора да садржи и процент SO₂ у готовом производу, ако је употребљен.

2. Стерилисано поврће

Члан 168.

Стерилисано поврће је производ конзервисан искључиво поступком топлотне стерилизације плодова поврћа или њихових делова у херметички затвореној амбалажи. Овај производ се може употребити непосредно за исхрану или даљу прераду.

Члан 169.

У групу стерилисаног поврћа спадају:

- 1) грашак;
- 2) боранија;
- 3) мрква;
- 4) ђувеч;
- 5) шпаргла и др

Члан 170.

У производњи стерилисаног поврћа могу се употребити кухињска со, јестиво уље, шећер, природни зачини, екстракти природних зачина, мацерати природних зачина и др.

Члан 171.

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

Стерилисани грашак

Члан 172.

Стерилисани грашак мора да испуњава следеће услове:

- 1) да има укус и мирис који су својствени за стерилисани грашак;
- 2) да има опалесцентан до слабо мутан течни део (налив) и да га у конзерви има само у количини потребној да се плодови прекрију. Производ стерилисан у стакленој амбалажи може да садржи малу количину исталоженог скроба;
- 3) да производ не садржи више од 2% кухињске соли у хомогенизованом узорку (хомогенизацијом се обухвата плод и налив);
- 4) да производ не садржи страну примесу, нити нејестиве делове (махуне, листиће).

Стерилисана боранија

Стерилисана боранија се ставља у промет и декларације као I и II квалитет.

Члан 173.

Стерилисана боранија мора да испуњава следеће услове:

- 1) да има мирис и укус који су својствени за стерилисану боранију;
- 2) да има бистар до слабо опалесцентан налив и да га у конзерви има само онолико колико је потребно да се прекрију плодови;
- 3) да производ не садржи више од 2% кухињске соли у хомогенизованом узорку (хомогенизацијом се обухвата плод и налив) у односу који је заступљен у производу;
- 4) код сечене бораније, да је дужина комада уједначена, али није мерило квалитета;
- 5) да производ не садржи страну примесу.

Стерилисана боранија I квалитета може да садржи 5% махуна са развијеним зрном и концима и до 3% врхова у односу на тежину плода.

Под ознаком II квалитет у промет се ставља стерилисана боранија која садржи до 15% махуна са развијеним зрном и концима и до 5% махуна са неуклоњеним врховима, с тим да се мора декларисати као II квалитет.

Стерилисани ђувеч

Члан 174.

Стерилисани ђувеч је производ добивен мешањем претходно припремљених целих плодова или делова плодова поврћа од којих се као основни сматрају паприка и црвени парадајз.

Ђувеч се производи као упржен или неупржен, и такав се ставља у промет.

Члан 175.

Стерилисани ђувеч мора испуњавати следеће услове:

- 1) да има укус и мирис специфичан за ђувеч и поврће од кога је произведен;
- 2) да плодови, односно комади плодова нису раскувани (кашаст);
- 3) да је течни део производа мутан;
- 4) да производ не садржи више од 2% кухињске соли у хомогенизованом узорку (у хомогенизованом узорку је обухваћен плод и течни део—налив);
- 5) да не садржи страну примесу.

Трагови нејестивих делова поврћа које улази у састав ђувеча толеришу се.

За стерилисани ђувеч је обавезна произвођачка спецификација.

Код ђувеча, сечени комади поврћа треба да су уједначене величине и облика, али то није мерило квалитета.

Члан 176.

Декларација за ђувеч мора да садржи врсту употребљеног поврћа, до редоследу употребљених количина.

Стерилисана мрква

Члан 177.

Стерилисана мрква је производ добивен од претходно припремљених делова или целих корена мрквице и мора испуњавати следеће услове:

- 1) да је проклевана од технолошким зреле мрквице;
- 2) да има укус, мирис и боју својствене за мрквицу;

3) да је палив бистар до слабо мутан и да га има само онолико количина је неопходно да се прескрију плодовима;

4) да маса готовог производа не садржи више од 2% кухињске соли у хомогенизованом узорку (хомогенизовани керас са паливом);

5) да не садржи страну примесу.

Члан 178

За испарилу и друго стерилисано поврће примењују се одредбе овог правилника које се односе на сличне производе, с тим што је организација удруженог рада пре почетка производње дужна да донесе произвођачку спецификацију.

Код мешаног стерилисаног поврћа декларација мора да садржи врсте употребљеног поврћа, по редоследу количина.

3. Пастеризовано поврће

Члан 179.

Пастеризовано поврће је производ добивен конзервисањем плодова поврћа или њихових делова путем пастеризације у херметички затвореној амбалажи. Производ се може употребити непосредно за исхрану или за даљу прераду.

За производњу поврћа конзервисаног пастеризацијом, може се употребити поврће које одговара условима утврђеним у члану 158. овог правилника.

Члан 180.

У групу пастеризованог поврћа спадају следећи производи:

- 1) краставац;
- 2) патрљка;
- 3) цвекла;
- 4) фсферони (слатки и љути);
- 5) ајвар;
- 6) мешане салате;
- 7) пелати и др.

Члан 181.

При производњи пастеризованог поврћа могу се употребити: кухињска со, шећер, јестиво уље, зачини, екстракти, односно дестилати природних зачина, киселине (сирћетна, лимунска, јабучна и аспиринска), рен и екстракти и дестилати рена.

Члан 182.

Ако се пастеризовано поврће производи од полупроизвода, може да садржи сарбачку киселину до 0,1% или одговарајућу количину калцијум сарбата или натријум бензоата, с тим да у декларацији мора да се наведе да је производ произведен од полупроизвода и да се означају врсте и количина употребљеног конзервиса.

Члан 183.

Пастеризовано поврће мора да испуњава следеће услове:

1) да има укус и мирис карактеристичан за одговарајући производ;

2) да је бојна конзистенције карактеристичне за одговарајући производ (осим ајвара и пелата);

3) да не садржи поједине делове плодова и стране примесе, осим петолке код патрљке, фсферона и краставаца;

4) да је палив бистар до опалесцентан, са изузетком пелата, у коме може да буде мутан, и да га има у количини довољној да очува трајност квалитета производа;

5) да производ не садржи више од 2% кухињске соли;

6) да не садржи више од 2% киселине (у хомогенизованом производу) прерачувано на сирћетну киселину.

У производњи салата од целера може се употребити сумпораста киселина, с тим да у маси готовог производа садржај не прелази 0,03% (у хомогенизованом производу).

У производњи пастеризованог поврћа сеченог у комаде, величина и облик комада поврћа треба да су уједначени за сваку врсту поврћа, али то није мерило квалитета.

За мешано пастеризовано поврће, организација удруженог рада дужна је, пре почетка производње донети произвођачку спецификацију.

Декларација за пастеризовано поврће мора да садржи назив поврћа, а за мешано пастеризовано поврће — и врсте употребљеног поврћа по редоследу количина заступљених у производу.

Ајвар

Члан 184.

Ајвар је прерађен добивен прерадом (млевљењем, пасирањем и др.) патрљке са или без додатка плавог патлиџаба, зачина екстракта и дестилата природних зачина.

Члан 185.

Ајвар мора да испуњава следеће услове:

1) да садржај укупне суве материје не буде испод 9%;

2) да је уједначен, без издвајања течности и да има мазну конзистенцију;

3) да боја одговара боји употребљеног поврћа. Боја не мора бити црвена;

4) да нема страног укуса и мириса (да није горак);

5) да не садржи страну примесу;

6) да не садржи више од 2% додате кухињске соли.

Пре почетка производње ајвара, организација удруженог рада је дужна да донесе произвођачку спецификацију.

У промет се може ставити упржени и неупржени ајвар и такав се декларира.

Може се производити и љути ајвар, с тим што се и то мора истаћи у декларацији.

У декларацији се морају означити врсте употребљеног поврћа, по редоследу количина.

4. Маринирано поврће (поврће у сирћету)

Члан 186.

Маринирано поврће је производ добивен конзервисањем плодова или делова свжих плодова или биволшких конзервисаног поврћа сирћетном киселином. Маринирано поврће се пакује у херметичку и нехерметичку амбалажу.

При производњи маринираног поврћа може се користити сировина која одговара условима утврђеним у члану 158. овог правилника.

Члан 187.

При производњи маринираног поврћа могу се употребити следећи додаци:

- 1) сирћетна, лимунска, јабучна, винска и аскорбинска киселина;
- 2) кухињска со и шећер;
- 3) зачини, екстракти зачина и дестилати природних зачина;
- 4) рен. екстракти и дестилат рена;
- 5) сорбинска киселина до 0,1% или калијум сорбат до 0,13%, односно бензоена киселина или натријум бензоат до 0,1% и јестиво уље.

Члан 188.

Маринирано поврће мора испуњавати следеће услове:

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

Маринирали рен може да садржи у маси готовог производа до 0,1% сумпор диоксида.

5. Биолошки конзервирано поврће

Члан 189.

Биолошки конзервирано поврће је производ добијен конзервирањем поврћа млећном киселином, која се ствара ферментацијом шећера из плодова или делова поврћа које се конзервира.

Члан 190.

У групу биолошки конзервираног поврћа спадају:

- 1) купус;
- 2) краставац;
- 3) патлика;
- 4) зелени парадајз;
- 5) остали поврће.

Члан 191.

У производњи биолошки конзервираног поврћа може се употребити поврће које испуњава услов из члана 158. овог правилника.

Члан 192.

При производњи биолошки конзервираног поврћа могу се употребити:

- 1) кухињска со, шећер, зачини, као и екстракти природних зачина;
- 2) до 0,13% калијум сорбата или одговарајућа количина сорбинске киселине.

Члан 193.

Биолошки конзервирано поврће мора да испуњава следеће услове:

- 1) да има укус, мирис и боју карактеристичне за одговарајућу врсту биолошки конзервираног поврћа;

2) да су плодови сочни и еластични, са конзистенцијом карактеристичном за дотични производ;

3) да је палив мутан, без појаве тегљивости (сгузавости), осим код пастеризованог киселог купуса;

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

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

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

7) да не садржи страну примесу.

Члан 194.

Назив производа од поврћа састоји се од имена поврћа коме се додаје „биолошки конзервиран“, осим купуса који може носити назив „кисели купус“.

Дозвољава се стављање у промет биолошки конзервираног поврћа у рифузно стању.

6. Сок од поврћа

Члан 195.

Сок од поврћа је производ добијен прерадом свежег или смрзнутог поврћа, дорадом каше од поврћа или бистрог матичног сока од поврћа, као и разблаживањем концентрисаног сока од поврћа који је претходно конзервисан физичким поступком.

Сок од поврћа може се конзервисати физичким поступцима.

Према садржају нерастворљивих састојака поврћа, сок од поврћа може бити: бистар, мутан или кашаст.

Члан 196.

У производњи сока од поврћа може се употребити:

- 1) кухињска со;
- 2) до 5% шећера;
- 3) зачини, екстракти зачина и дестилати природних зачина;
- 4) лимунска, јабучна, винска и сирћетна киселина;
- 5) L — аскорбинска киселина.

Члан 197.

Сок од поврћа мора да испуњава следеће услове:

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

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

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

4) да не садржи страну примесу.

Члан 198.

Назив (име) производа је „сок од поврћа“, са назначењем врсте поврћа.

Назив матичног сока од поврћа мора да садржи податке о свим употребљеним врстама поврћа по редоследу употребљених количина.

Ако је сок од поврћа произведен разблаживањем концентрисаног сока од поврћа, мора се посебно декларисати.

У декларацији за сок од поврћа и мешани сок од поврћа мора бити назначено да ли је бистар, мутан или кашаст.

7. Концентрисани сок од поврћа

Члан 199.

Концентрисани сок од поврћа је производ добијен концентрисањем сока добијеног из свежег или смрзнутог поврћа или концентрисањем сировог или матичног сока који је претходно конзервиран физичким поступком.

Концентрисање се врши отпаривањем воде и то у вакуум апаратима и смрзавањем.

Концентрисани сок од поврћа мора се производити по произвођачкој спецификацији.

Члан 200.

Декларација концентрисаног сока од поврћа мора да садржи назначење процента суве материје и упутство за употребу.

Члан 201.

Концентрисани сок од црвеног парадајза (концентрат парадајза) је производ добијен концентрисањем сока технолошки зрелих плодова црвеног парадајза по одговарајућем поступку до одређеног садржаја суве материје.

Члан 202.

Према садржају суве материје (мерено рефрактометром), не рачунајући суву материју кухињске соли, концентрисани сок од парадајза се ставља у промет као:

- 1) једноструки концентрат црвеног парадајза са 14 до 16% суве материје;
- 2) двоструки концентрат црвеног парадајза са 28 до 30% суве материје;
- 3) троструки концентрат црвеног парадајза са 38 до 40% суве материје;
- 4) вишеструки концентрат црвеног парадајза са преко 50% суве материје.

Декларација за концентрат црвеног парадајза мора да садржи податак о садржају суве материје.

Члан 203.

При производњи двоструког, троструког и вишеструког концентрата црвеног парадајза, пакваног у нехерметичку амбалажу, може се употребити до 0.13% калијум сорбата или одговарајуће количине сорбинске киселине или до 0.15% натријум бензоата.

Присуство конзерванса је дозвољено у производима који су добијени уз додатак једног дела троструког или вишеструког концентрата црвеног парадајза или у паковањима концентрата црвеног парадајза накнадно дорађеног из троструког концентрата црвеног парадајза, и то у количинама која произилази из употребљене количине конзерванса при производњи овог концентрата.

Декларација концентрата мора садржати податак о томе да је добијен од троструког, односно вишеструког концентрата као и врсту и количину конзерванса у готовом производу.

Члан 204.

Концентрат од црвеног парадајза који се ставља у промет мора испуњавати следеће услове:

1) да има природну црвену боју зрелог црвеног парадајза, која може имати жућкасту нијансу, с тим да не прелази у мркву;

2) да не садржи страну примесу;

3) да има пријатан специфичан мирис и укус;

4) да није преврео, у стању врења нити са знаком загорелости;

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

6) да не садржи више од 10% долате кухињске соли, у односу на укупну количину суве материје;

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

8) да не садржи више од 0.1% pepела нерастворљивог у HCl;

9) да 1 kg производа не садржи више од 20 mg бавра, 2 mg олова и 1 mg арсена;

10) да не садржи више од 50% позитивних поља плесни (по Howardu);

11) да не садржи укупних хлорида који потичу из сировине, изражених као натријум хлорид, више од 1.3% рачунато на двоструки концентрат.

8. Сушено поврће

Члан 205.

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

Члан 206.

Сушено поврће мора испуњавати следеће услове:

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

2) да после потапања у воду у трајању од 10 минута показује добру способност бубњања, да упија толико воде да процент укупне воде у бехирираним плодовима или деловима буде приближан проценту у свежем поврћу пре сушења;

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

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

5) да нема мрља које су настале услед физичког оштећења плодова због загорелости и слично;

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

7) да не садржи више од 10% воде, 0.1% нестварљивог у HCl и 0.1% SO₂.

Члан 207.

Декларација за сушено поврће мора садржати упутство за употребу и податке о количини свежег, сушеног и за сушење припремљеног поврћа, којој одговара садржај паровања сушеног поврћа. Ако је сушено поврће добијено мешањем више врста поврћа декларација мора садржати и податке о пресеима поврћа, и то по редоследу употребљених количина.

Паприка

Члан 208

Млевена зачинска паприка је производ добиен млевењем зрелих плодова паприке (*Carosium apium* L. var. *longum*, *grossum*, *abbreviatum*, *turcicum*, итд.). Међу се перикарп и семе.

Млевена зачинска паприка која се ставља у промет мора испуњавати следеће услове:

- 1) да је карактеристично црвена, црвено-наранџаста или бледо-црвена;
- 2) да је укус без љутине, љут или благо љут;
- 3) да је мирис пријатан и карактеристичан;
- 4) не сме имати стране мирисе и лош укус (најчешће, гомак, плеснив, мирис на ужетлост);
- 5) не сме садржавати живе и мртве инсекте или њихове делове, загађења од глодара и плесни видљиве голим оком или уз употребу повећања од 10 пута;
- 6) не сме садржавати стране материје и друге материје биљног порекла, материје за бојење, уље и друге материје које приидно побољшавају квалитет и прикривају недостатке. Ове материје могу се десимично открити микроскопски.

Члан 209.

Млевена зачинска паприка ставља се у промет као:

- 1) деликатес екстра млевена зачинска паприка;
- 2) деликатес млевена зачинска паприка;
- 3) црвена слатка млевена зачинска паприка;
- 4) црвена љута млевена зачинска паприка;
- 5) бледо-црвена љута млевена зачинска паприка.

Члан 210.

Деликатес екстра млевена зачинска паприка производи се од здравих и зрелих плодова прве бербе, и то од чисто слатких сорти паприка и мора испуњавати следеће услове:

- 1) да не садржи влаге више од 11%;
- 2) да не садржи више од 7% пепела ни више од 0,30% пепела нерастворног у HCl у односу на суву материју;
- 3) да садржи највише 14% старског екстракта у односу на суву материју;
- 4) да на 1 kg суве материје садржи најмање 3,5 g капсантина и да не садржи капсаицин.

Члан 211

Деликатес млевена зачинска паприка производи се од здравих и зрелих плодова прве и друге бербе чисто слатких сорти. Овај квалитет не сме садржати више од 5% местимично избледелих делова перикарпа.

Деликатес млевена зачинска паприка која се ставља у промет мора испуњавати следеће услове:

- 1) да не садржи влаге више од 11%;
- 2) да не садржи више од 7% пепела ни више од 0,30% пепела нерастворног у HCl у односу на суву материју;
- 3) да садржи највише 14% старског екстракта у односу на суву материју;
- 4) да 1 kg суве материје садржи најмање 3 g капсантина и да не садржи капсаицин.

Члан 212.

Црвена слатка млевена зачинска паприка производи се од здравих и зрелих плодова прве и друге бербе слатких сорти паприка. Овај квалитет па-

прике може у себи садржати мали део љутих плодова и не сме садржати више од 10% местимично избледелих делова перикарпа.

Црвена слатка млевена зачинска паприка која се ставља у промет мора испуњавати следеће услове:

- 1) да не садржи влаге више од 11%;
- 2) да не садржи више од 7,5% пепела ни више од 0,55% пепела нерастворног у HCl у односу на суву материју;
- 3) да садржи највише 16% старског екстракта у односу на суву материју;
- 4) да на 1 kg суве материје садржи најмање 2 g капсантина и једва приметну количину капсаицина.

Члан 213.

Црвена љута млевена зачинска паприка производи се од здравих и зрелих плодова прве и друге бербе квалитетних љутих сорти. Овај квалитет не сме садржати више од 10% местимично избледелих делова перикарпа.

Црвена љута млевена зачинска паприка која се ставља у промет мора испуњавати следеће услове:

- 1) да не садржи влаге више од 11%;
- 2) да не садржи више од 7,5% пепела ни више од 0,55% пепела нерастворног у HCl у односу на суву материју;
- 3) да садржи највише 16% старског екстракта у односу на суву материју;
- 4) да на 1 kg суве материје садржи најмање 2 g капсантина и капсаицина од 0,05 до 0,07%.

Члан 214.

Бледо-црвена љута млевена зачинска паприка производи се од здравих и незрелих љутих плодова свих берби.

Бледо-црвена љута млевена зачинска паприка која се ставља у промет мора испуњавати следеће услове:

- 1) да не садржи влаге више од 11%;
- 2) да не садржи више од 8,5% пепела ни више од 0,85% пепела нерастворног у HCl у односу на суву материју;
- 3) да садржи највише 17% старског екстракта у односу на суву материју;
- 4) да на 1 kg суве материје садржи најмање 1,20 g капсантина и најмање 0,07% капсаицина.

Члан 215.

Млевена зачинска паприка може се ставити у промет само у оригиналном паковању. Пакује се у кесице од пергамента обложене споља целофаном, каширане алуминијске кесице или пергамент кесице са лименом амбалажом.

Амбалажа у коју се пакује млевена зачинска паприка мора бити чиста и израђена од таквог материјала који не пропушта светлост, воду и уље.

Члан 216

Екстракт од паприке је производ добиен екстракцијом млевене паприке, а садржи природну боју и друге органске зачинске састојке који су растворени у природном уљу паприке.

Екстракт од паприке може се производити и стављати у промет и у виду пасте.

Члан 217.

Екстракт од паприке који се ставља у промет сме да садржи материје за екстракцију само у траговима.

Члан 218.

Екстракту од паприке може се додати погребна количина антиоксиданса.

Члан 219.

Екстракт од паприке може се стављати у промет само у оригиналном паковању.

Члан 220.

Декларација за екстракт од паприке мора садржати и податак о садржају боје и капсаицина.

9. Умак од поврћа

Члан 221.

Умак од поврћа је производ кашасте до густе конзистенције, добивен по одговарајућем поступку од пасираних делова плодова технолошки зрелог поврћа, са додатком зачина, сирћета, шећера и скробног сирупа.

Члан 222.

При производњи умака од поврћа могу се употребити:

- 1) масти и уља биљног и животињског порекла;
- 2) екстракти од меса или буљон;
- 3) до 5% брашна или скроба;
- 4) до 2% кухињске соли;
- 5) до 2% натријум глутамината;
- 6) до 0,25% сорбинске киселине, односно одговарајућа количина калијум сорбата.

При производњи умака од поврћа не смеју се употребити вештачка ароматична средства.

Члан 223.

Умак од поврћа мора испуњавати следеће услове:

- 1) да има укус, мирис и боју својствене поврћу од кога је произведен;
- 2) да не садржи страну примесу;
- 3) да није загорео и да не показује знаке ферментације;
- 4) да не садржи мање од 5% суве материје која потиче од поврћа;
- 5) да не садржи више од 0,05% pepела нерастворљивог у HCl;
- 6) да 1 kg производа не садржи више од 2 mg бакра и 0,5 mg арсена.

Члан 224.

Кечап од парадајза је производ добивен по одговарајућем поступку од пасираног технолошки зрелог плова црвеног парадајза, са додатком другог поврћа и зачина.

Члан 225.

Кечап од парадајза мора испуњавати следеће услове:

- 1) да има укус, мирис и боју својствене поврћу од кога је произведен;
- 2) да има умерено густу и хомогену конзистенцију;
- 3) да садржи најмање 20% суве материје, не рачунајући суву материју кухињске соли с тим да од тога најмање 14% суве материје потиче од црвеног парадајза.

Кечап се може производити и од других врста поврћа, с тим што носи назив основне сировине.

Члан 226.

Друге врсте кечапа могу се производити само на основу произвођачке спецификације и морају испуњавати услове из члана 225. овог правилника осим садржаја суве материје која се мора посебно декларисати.

Члан 227.

Декларација за умаке и кечап мора да садржи назначене процента поврћа, рачунато на укупну масу готовог производа.

Ако је за производњу умака, односно кечапа употребљено више врста поврћа, оне се морају набројати по редоследу количина.

10. Остали производи од поврћа

Члан 228.

За готова јела (пире у пахуљицама, кромпир-пире), чине и друге производе, произвођачи су дужни да донесу произвођачку спецификацију пре почетка производње.

IV. ПРОИЗВОДИ ОД ПЕЧУРКИ

1. Печурке конзервирале топлотом

Члан 229.

Печурке конзервиране топлотом су производи добивени конзервирањем целих печурки или њихових делова, и то свежих, младих и неоштећених печурки, путем стерилизације или пастеризације у херметички затвореној амбалажи.

Члан 230.

При производњи печурки конзервираних топлотом могу се употребити: зачини, аскорбинска и лимунска киселина.

При производњи печурки конзервираних топлотом не смеју се употребљавати вештачке ароме.

Члан 231.

Печурке конзервиране топлотом морају испуњавати следеће услове:

- 1) да имају укус и мирис својствен сасвим печуркама од којих су произведене;
- 2) да не садрже страну примесу;
- 3) да су делови печурки у производима толчке величине да се лако може утврдити врста печурки;
- 4) да не садрже више од 5% оштећених печурки или делова печурки;
- 5) да је налив бистар до слабо опалесцентан и да не садржи више од 2% кухињске соли ни више од 2% шећера, и да га у конзерви има само колико је потребно да се печурке прекрију;
- 6) да не садрже више од 0,1% pepела нерастворљивог у HCl.

Не сматра се да су лошег квалитета печурке конзервиране топлотом ако је унутрашња површина лименке тог производа марширирана.

2. Марширане печурке (печурке у сирћету)

Члан 232.

Марширане печурке су производ добивен конзервирањем сирћетном киселином свежих и развијених печурки, целих или резаних, које не смеју бити престареле.

Члан 233.

Маринирани печурке морају испуњавати следеће услове:

- 1) да имају укус и мирис својствени печуркама;
- 2) да не садрже страни примесу;
- 3) да течан део производа не садржи више од 6% киселина изражених као сирћетна киселина и да га у производу има само колико је потребно да се печурке проврату;
- 4) да не садрже више од 5% оштећених печурки;
- 5) да налив не садржи више од 2% кухињске соли;
- 6) да не садрже више од 0,1% pepела нерастворљивог у HCl.

3. Сушене печурке

Члан 234.

Сушене печурке су производ добивен сушењем целих печурки или делова печурки, свежих и технолошки зрелих, по одговарајућем поступку, до таквог степена да су погодне за дужи чување.

Ситне печурке се куше целе. Круне печурке ситне се пресеку у довољно велике комаде који омогућавају да се органолептички може утврдити врста печурки.

Члан 235.

Сушене печурке морају испуњавати следеће услове:

- 1) да се потапањем у воду лако рехидрирају;
- 2) да имају укус, мирис и боју својствене свежим печуркама;
- 3) да не садрже механичке и биолошке примесе и да немају укус и мирис прасушених (загорелих) печурки;
- 4) да не садрже више од 5% печурки са оштећењима;
- 5) да не садрже више од 10% воде;
- 6) да не садрже више од 1% pepела нерастворљивог у HCl;
- 7) да не садрже више од 0,1% SO₂;
- 8) да нису нападнуте од инсеката, односно да не садрже инсекте и њихове делове из било којег стадијума њиховог развоја.

Члан 236.

Декларација мора садржати упутство за употребу као и количину свежих печурки којој одговара садржај паковања сушених печурки.

4. Млевене печурке

Члан 237.

Млевене печурке су производ добивен млењем сушених печурки.

Члан 238.

Млевене печурке, осим услова предвиђених у члану 235. овог правилника, морају испуњавати следеће услове:

- 1) да имају хомогену прашикасту конзистенцију и да су без механичких и биолошких примеса;
- 2) да размучене у води показују добру способност бубрења;

3) да имају мирис и укус својствени свежим печуркама од којих су произведене;

4) да немају страни мирис и укус;

5) да не садрже више од 10% воде.

Члан 239.

Млевене печурке се стављају у промет само у оригиналном паковању. Материјал за паковање не сме да пропушта воду, водену пару и тасове.

Члан 240.

Декларација мора да садржи упутство за употребу, као и количину свежих печурки којој одговара садржај паковања сушених печурки.

Члан 241.

Сушене печурке — крупнице су производ добивен прасушењем сушених печурки.

Одредбе чл. 233, 239, и 240. овог правилника примењују се и на сушене печурке — крупнице, с тим што оне немају хомогену прашикасту конзистенцију.

Декларација мора да садржи упутство за употребу, као и количину свежих печурки којој одговара садржај паковања сушених печурки.

5. Концентрат од печурки

Члан 242.

Концентрат од печурки је производ добивен од свежих печурки, по одговарајућем поступку екстракције и концентрисања.

При производњи концентрата од печурки могу се употребити кухињска со и зачини.

Концентрат од печурки мора имати најмање 30% суве материје.

Члан 243.

Концентрат од печурки производи се и ставља у промет као суви концентрат од печурки, топли концентрат од печурки или згуснути екстракт, односно концентрат од печурки.

Суви концентрат од печурки може имати највише 9% воде и 9% кухињске соли.

Топли концентрат од печурки мора испуњавати услове прописане овим правилником за концентрисани сок од поврћа.

Члан 244.

Декларација за производе од печурки мора садржати податак о врсти употребљених печурки.

V. ПЕКТИНСКИ ПРЕПАРАТИ

Члан 245.

Пектински препарати су природна средства за желирање који служе као помоћна средства за производњу желираних производа.

Члан 246.

Пектински препарати се стављају у промет као пектин у праху или као пектински екстракт.

Члан 247.

Пектин у праху који се ставља у промет мора да испуњава следеће услове:

1) да је прашкаста конзистенције и бледожуте до отворено мрке боје;

2) да степен желирања износи најмање 100% по Tagg-Beaker-у (SAG-metoda);

3) да не садржи више од 8% воде;

4) да 1 kg не садржи више од 20 mg бакра, 2 mg олова и 1 mg арсена.

Члан 248.

Пективски екстракт мора испуњавати следеће услове:

1) да је вискозан и опалесцентан раствор бледожуте до отворено мрке боје;

2) да је степен желирања најмање 80% по Tagg-Beaker-у (SAG-metoda);

3) да садржи најмање 2% пектина израженог као калцијум пектинат;

4) да садржи најмање 7% суве материје;

5) да 1 kg не садржи више од 10 mg бакра, 2 mg олова и 1 mg арсена.

Члан 249.

Пектински препарати се стављају у промет само у оригиналном паковању, и то у амбалажи која не пропушта воду.

Декларација, за пектинске препарате мора садржати и податак о степену желирања по Tagg-Beaker-у (SAG-metoda), као и удружање за употребу.

VI. ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 250.

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

Члан 251.

Даном почетка примењивања овог правилника престалу да важе одредбе чл. 303. до 449. Правилника о квалитету воћа поврћа и печурки и производа од воћа, поврћа и печурки („Службени лист СФРЈ“ бр. 27/64, 32/64, 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. 13/73).

Члан 252.

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

Члан 253.

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

Бр. 4934/2
18. октобра 1978. године
Београд

Директор
Савезног завода за
стандардизацију,
Милан Крајновић, с. р.

2.

На основу члана 22. став 2. Закона о стандардизацији („Службени лист СФРЈ“, бр. 38/77), директор Савезног завода за стандардизацију прописује

П РА В И Л Н И К

О ЈУГОСЛОВЕНСКИМ СТАНДАРДИМА ЗА ЧЕЛИК

Члан 1.

Овим правилником прописују се југословенски стандарди за челик, који имају следеће називе и ознаке

1) Финозрни конструкциони челици. Технички услови за израду и испоруку — — — — — JUS C.80.502

2) Вучени њуптени и брушени челици. Технички услови за израду и испоруку — — — — — JUS C.83.102.

Члан 2.

Југословенски стандарди из члана 1. овог правилника чине саставни део овог правилника, а објављују се у посебном издању Савезног завода за стандардизацију.

Члан 3.

Осим тачке 6.5.3 југословенског стандарда JUS C.80.502, чије применљивост није обавезна, југословенски стандарди из члана 1. овог правилника обавезни су, а примењиваће се на челик који се произведе, односно увезе од дана ступања на снагу овог правилника.

Члан 4.

Даном ступања на снагу овог правилника престаје да важи југословенски стандард:

Вучени челици, технички прописи за израду и испоруку — — — — — JUS C.83.102 донесен Решењем о југословенским стандардима из области црне и обојене металургије („Службени лист СФРЈ“, бр. 54/55).

Члан 5.

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

Бр. 11.2604/1
13. децембра 1978. године
Београд

Директор
Савезног завода за
стандардизацију,
Милан Крајновић, с. р.

3.

На основу члана 22. став 2. Закона о стандардизацији („Службени лист СФРЈ“, бр. 38/77), директор Савезног завода за стандардизацију прописује

П РА В И Л Н И К

О ЈУГОСЛОВЕНСКОМ СТАНДАРДУ ЗА ГУМЕ ЗА ВОЗИЛА УНУТРАШЊЕГ ТРАНСПОРТА

Члан 1.

Овим правилником прописује се југословенски стандард за гуме за возила унутрашњег транспорта, који има следећи назив и ознаку: