

1404.

Na osnovu člana 39 Zakona o poljoprivredi i ruralnom razvoju („Službeni list CG”, br. 56/09, 34/14 i 1/15) Ministarstvo poljoprivrede i ruralnog razvoja, uz saglasnost Ministarstva zdravlja, donijelo je

P R A V I L N I K O MINIMALNOM KVALITETU VOĆNIH DŽEMOVA, ŽELEA, MARMELADA, PEKMEZA I ZASLAĐENOG KESTEN PIREA*

Predmet

Član 1

Ovim pravilnikom propisuje se minimalni kvalitet, uslovi za stavljanje na tržište, sastojci, sadržaj i označavanje voćnih džemova, želea, marmelada, pekmeza i zaslađenog kesten pirea (u daljem tekstu: proizvodi od voća).

Izuzete od primjene

Član 2

Ovaj pravilnik ne primjenjuje se na proizvode koji su namijenjeni za proizvodnju pekarskih proizvoda, kolača ili kekisa.

Minimalni kvalitet proizvoda od voća

Član 3

Proizvodi od voća mogu se stavljati na tržište samo ako ispunjavaju minimalne zahtjeve u pogledu kvaliteta, sastojaka i sadržaja.

Minimalni zahtjevi u pogledu kvaliteta koje treba da ispunjavaju proizvodi od voća dati su u Prilogu 1 koji je sastavni dio ovog pravilnika.

Zahtjevi koje u pogledu sastojaka i sadržaja treba da ispunjavaju proizvodi od voća dati su u Prilogu 2 koji je sastavni dio ovog pravilnika.

Označavanje proizvoda od voća

Član 4

Proizvodi od voća koji se stavljaju na tržište označavaju se u skladu sa ovim pravilnikom i propisom kojim je uređeno deklarisanje, označavanje, reklamiranje i prezentacija hrane biljnog porijekla nakon primarne proizvodnje, kombinovane i ostale hrane.

Nazivi proizvoda od voća dopunjavaju se nazivom voća od kojeg su proizvedeni.

Nazivi proizvoda od voća koji su proizvedeni od tri ili više vrsta voća, dopunjavaju se navodom „miješano voće“ ili sličnim izrazom ili brojem upotrijebljenih vrsta voća.

Nazivi proizvoda od voća dopunjavaju se nazivima upotrijebljenog voća, po opadajućem redosljedu u skladu sa količinom upotrijebljenog voća.

Na etiketi proizvoda od voća treba da bude naveden sadržaj voća riječima „proizvedeno od (...) g voća na 100 g“ proizvoda.

Ukoliko se u proizvodnji proizvoda od voća koristi vodeni ekstrakt voća, sadržaj voća se izračunava oduzimanjem vode, korišćene za pripremu vodenog ekstrakta.

Na etiketi proizvoda od voća treba da bude navedena ukupna količina šećera riječima „ukupni šećeri (...) g na 100 g“ proizvoda.

Količina šećera iz stava 7 ovog člana predstavlja vrijednost određenu refraktometrom pri 20°C za gotov proizvod, uz toleranciju ± 3 refraktometrijska stepena.

Podaci o sadržaju voća i šećera u proizvodu od voća nalaze se u istom vidnom polju kao i naziv proizvoda, a ukoliko je ostatak sumpor-dioksida u proizvodu veći od 10 mg/kg, njegovo prisustvo se navodi na etiketi.

Prestanak primjene

Član 5

Danom početka primjene ovog pravilnika prestaje primjena odredaba čl. 77 do 94 Pravilnika o kvalitetu proizvoda od voća, povrća i pečurki i pektinskih preparata („Službeni list SFRJ”, br. 1/79, 20/82 i 74/90 i „Službeni list SRJ”, broj 58/95).

Stupanje na snagu

Član 6

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u „Službenom listu Crne Gore”, a primjenjivaće se od 1. januara 2017. godine.

* U ovaj pravilnik prenesena je Direktiva Savjeta broj 2001/113/EZ od 20. decembra 2001. godine o voćnim džemovima, želeima, marmeladama i zaslađenom kesten pireu namijenjenim prehrani ljudi i odredbe člana 1 Direktive Savjeta 2001/111/EZ od 20. decembra 2001. godine o određenim šećerima namijenjenim ishrani ljudi.

Broj: 320-1320/15-11

Podgorica, 1. decembra 2015. godine

Ministar,
prof. dr **Petar Ivanović**, s.r.

MINIMALNI ZAHTJEVI ZA PROIZVODE OD VOĆA

Proizvodi od voće koji se stavljaju na tržište treba da ispunjavaju minimalne zahtjeve u pogledu kvaliteta i to:

1. Džem

Džem je proizvod odgovarajuće želirane strukture koji sadrži voćnu pulpu i/ili voćnu kašu jedne ili više vrsta voća, šećer i vodu.

Količina voćne pulpe i/ili voćne kaše koja se upotrebljava za proizvodnju 1000 g džema, treba da bude najmanje:

- 350 g;
- 250 g za crvenu ribizlu, oskorušu, pasji trn, crnu ribizlu, šipurak i dunje;
- 150 g za đumbir;
- 160 g za oraščićevu/kajušku jabuku;
- 60 g za marakuju.

Džem od citrusa može se proizvoditi od cijelih plodova i/ili narezanih na komade i/ili kriške.

2. Ekstra džem

Ekstra džem je proizvod odgovarajuće želirane strukture koji sadrži nekoncentrisanu voćnu pulpu jedne ili više vrsta voća, šećer i vodu.

Ekstra džem od šipurka i ekstra džem od malina, kupina, crne i crvene ribize i borovnice bez sjemenki može biti proizveden u cijelosti ili djelimično od nekoncentrisane voćne kaše.

Ekstra džem od citrusa može se proizvoditi od cijelih plodova i/ili narezanih na komade i/ili kriške.

U proizvodnji ekstra džema nije dozvoljeno miješanje sljedećih vrsta voća sa drugim voćem: jabuke, kruške, šljive, dinje, lubenice, grožđa, bundeve, krastavca i paradajza.

Količina voćne pulpe upotrijebljena za proizvodnju 1000 g konačnog proizvoda, treba da bude najmanje:

- 450 g;
- 350 g za crvenu ribizlu, oskorušu, pasji trn, crnu ribizlu, šipurak i dunje;
- 250 g za đumbir;
- 230 g za oraščićevu/kajušku jabuku;
- 80 g za marakuju.

3. Žele

Žele je proizvod odgovarajuće želirane strukture koji sadrži voćni sok i/ili vodeni ekstrakt jedne ili više vrsta voća i šećer.

Količina voćnog soka i/ili vodenih ekstrakata, upotrijebljena za proizvodnju 1000 g želea ne treba da bude manja od količine propisane za proizvodnju džema, a te količine se izračunavaju nakon oduzimanja vode koja je upotrebljena u pripremi vodenog ekstrakta.

4. Ekstra žele

Ekstra žele je proizvod kod kojeg količina voćnog soka i/ili vodenih ekstrakata upotrijebljenih za proizvodnju 1000 g konačnog proizvoda, ne može da bude manja od količine propisane za proizvodnju ekstra džema, izračunato nakon oduzimanja vode koja je upotrebljena u pripremi vodenog ekstrakta.

U proizvodnji ekstra želea nije dozvoljeno miješanje sljedećih vrsta voća sa drugim voćem: jabuke, kruške, šljive, dinje, lubenice, grožđa, bundeve, krastavca i paradajza.

5. Marmelada

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

Količina citrus voća upotrijebljenog za proizvodnju 1000 g marmelade, treba da bude najmanje 200 g, od kojih je najmanje 75 g iz unutrašnjeg dijela ploda (endokarpa).

6. Domaća marmelada

Domaća marmelada je proizvod odgovarajuće želirane strukture proizveden od voćne kaše jedne ili više vrsta voća i šećera.

Količina voćne kaše upotrijebljena za proizvodnju 1000 g domaće marmelade treba da bude najmanje:

- 300 g;
- 250 g za crvenu ribizlu, crnu ribizlu, borovnicu, brusnicu, šipurak i dunju.

7. Ekstra domaća marmelada

Ekstra domaća marmelada je proizvod odgovarajuće želirane strukture proizveden od voćne kaše jedne ili više vrsta voća i šećera.

Količina voćne kaše upotrijebljene za proizvodnju 1000 g ekstra domaće marmelade ne može da bude manja od:

- 450 g;
- 350 g za crvenu ribizlu, crnu ribizlu, borovnicu, brusnicu, šipurak i dunju.

8. Žele marmelada

Žele marmelada je proizvod koji ne sadrži nerastvorljivu materiju, uz mogući dodatak male količine fino narezane kore.

9. Pekmez

Pekmez je proizvod odgovarajuće ugušćene strukture proizveden ukuvavanjem voćne pulpe i/ili voćne kaše jedne ili više vrsta voća sa ili bez dodatka šećera.

Količina šećera koju je dozvoljeno dodati u pekmez iznosi najviše do 20% u odnosu na ukupnu voćnu masu.

U slučaju kada je pekmez proizveden bez dodatka šećera, na etiketi treba da bude označen kao „pekmez“.

U slučaju kada je pekmez proizveden sa dodatkom šećera, na etiketi treba da bude označen kao „zaslađeni pekmez“.

10. Zaslađeni kesten pire

Zaslađeni kesten pire je proizvod odgovarajuće strukture koji sadrži najmanje 380 g kesten pirea (biljne vrste *Castanea sativa*) na 1000 g konačnog proizvoda, šećer i vodu.

Proizvodi iz tač. 1 do 5 i tač. 8 do 10 ovog Priloga, treba da sadrže najmanje 60% rastvorljive suve materije (mjereno refraktometrom na 20°C), osim proizvoda kod kojih je šećer djelimično ili u cijelosti zamijenjen zaslađivačima.

Proizvodi iz tač. 6 i 7 ovog Priloga treba da sadrže najmanje 55% rastvorljive suve materije (mjereno refraktometrom na 20°C).

Proizvodi iz tač. 1 do 5 i tač. 8 do 10 ovog Priloga, osim proizvoda u kojima su šećeri djelimično ili potpuno zamijenjeni zaslađivačima mogu da imaju sadržaj suve materije od 50% ili manje i ovi proizvodi treba da budu označeni kao proizvodi sa „smanjenim sadržajem šećera“.

U mješavini različitih vrsta voća minimalni udio pojedine vrste voća treba da se smanji proporcionalno količini pojedine vrste voća.

ZAHTJEVI U POGLEDU SASTOJAKA I SADRŽAJA ZA PROIZVODE OD VOĆA

1. Proizvodima od voća mogu se dodavati sljedeći sastojci:

- 1) med i drugi pčelinji proizvodi u sve proizvode kao djelimična ili potpuna zamjena šećera;
- 2) voćni sok u džem, domaću marmeladu i ekstra domaću marmeladu;
- 3) voćni sok citrusa u proizvode proizvedene od drugih vrsta voća: u džem, ekstra džem, žele, ekstra žele, domaću marmeladu i ekstra domaću marmeladu;
- 4) sokove crvenog voća u džem, ekstra džem, domaću marmeladu i ekstra domaću marmeladu koji su proizvedeni od šipurka, jagode, maline, ogrozda, crvene ribize, šljive i rabarbare;
- 5) sok od cvekle u džem, žele i domaću marmeladu proizvedenu od jagode, maline, ogrozda, crvene ribize, šljive;
- 6) eterična ulja citrusa u marmeladu i žele marmeladu;
- 7) jestiva ulja i masti kao sredstva protiv pjenjenja u sve proizvode;
- 8) tečni pektin u sve proizvode;
- 9) koru citrusa u džem, ekstra džem, žele, ekstra žele, domaću marmeladu i ekstra domaću marmeladu;
- 10) listove biljke *Pelargonium odoratissimum*: u džem, ekstra džem, žele, ekstra žele i domaću marmeladu, koji su proizvedeni od dunje;
- 11) jaka alkoholna pića, vina i likerska vina, koštunjavo voće, aromatično bilje, začine, vanilu i ekstrakt vanile u sve proizvode;
- 12) vanilin u sve proizvode;
- 13) sušeno voće: u džemovima i ekstra džemovima dozvoljena je upotreba sušenog voća u kombinaciji sa ostalim voćnim sirovinama.

2. Sirovine koje se mogu upotrebljavati za proizvodnju proizvoda od voća:

1) voće je svjež i zdravi plod odgovarajuće (tehnološke) zrelosti, koji nije zahvaćen procesom truljenja i sadrži sve bitne sastojke, koji se nakon čišćenja i uklanjanja oštećenih dijelova, peteljki i koštica može koristiti u skladu sa namjenom;

2) voćna pulpa je jestivi dio cijelog ploda voća, po potrebi bez kore, sjemenki i koštica, koji mogu biti narezani, sječeni ili usitnjeni, ali ne pasirani u kašu;

3) voćna kaša je jestivi dio cijelog ploda voća, po potrebi bez kore, sjemenki, koštica i sličnog, koji su prerađeni u kašu pasiranjem ili sličnim postupkom;

4) vodeni ekstrakt voća je proizvod koji sadrži sve u vodi rastvorljive sastojke voća, uzimajući u obzir gubitke do kojih dolazi prilikom pravilne prerade;

5) sušeno voće je suvi, zdravi plod, cijeli ili njegov dio, koji sadrži sve bitne sastojke voća i koji nije zahvaćen procesom kvarenja, a suvi plod je dobijen sušenjem cijelog ili dijela ploda voća u skladu sa odgovarajućim postupkom do stepena da postane podesan za duže čuvanje;

6) prilikom proizvodnje proizvoda od voća mogu se upotrebljavati:

- polubijeli šećer;
- bijeli šećer;
- ekstra-bijeli šećer;
- šećerni rastvor;
- invertni šećerni rastvor;
- invertni šećerni sirup;
- glukozni sirup;
- osušeni glukozni sirup;
- dekstroza i dekstrozni monohidrat;
- dekstroza ili anhidrovana dekstroza;

- fruktoza;
- fruktozni sirup;
- šećer iz voća;
- smeđi šećer.

U smislu ovog pravilnika, u voće se ubrajaju i paradajz, jestivi dijelovi stabla rabarbare, mrkva, slatki krompir, krastavac, bundeva, dinja i lubenica.

Đumbir je jestivi korijen biljke đumbir u svježem ili konzervisanom stanju i može biti sušen ili konzervisan u sirupu.

3. Obrada sirovina

1) sirovine iz tačke 2 podtač. 1 do 5 ovog Priloga mogu se obrađivati:

- zagrijavanjem, hlađenjem ili zamrzavanjem;
- liofilizacijom (sušenjem nakon zamrzavanja u vakuumu);
- koncentrisanjem, do stepena koji je tehnički moguć;
- konzervisanjem sa sumpor-dioksidom (E 220) ili njegovim solima (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 i E 227) kao pomoćnog sredstva u preradi, osim kod sirovina za proizvodnju „ekstra“ proizvoda, pod uslovom da u proizvodima iz Priloga 1 ovog pravilnika nije prekoračena najveća dozvoljena količina sumpor-dioksida propisana propisom kojim su uređeni aditivi.

2) kajsije i šljive za proizvodnju džemova mogu se sušiti i drugim postupcima sušenja, osim liofilizacijom.

3) kore citrusa mogu se čuvati u salamuri.