

e) službene kontrole i inspeksijski nadzor.

Članak 2.

(Iznimke od primjene)

Odredbe ovoga pravilnika ne primjenjuju se na proizvode koji su namijenjeni za proizvodnju keksa i srodnih proizvoda, nadjevenih tijesta, biskvita i kolača.

Članak 3.

(Sastojci i sirovine)

- (1) Za proizvodnju džemova, želea, marmelada, pekmeza i zaslađenog kesten pirea definiranih u Aneksu I., mogu se koristiti samo sirovine navedene u Aneksu III. i dodatni sastojci sukladni s Aneksom II.
- (2) Aneks I., Aneks II. i Aneks III. sastavni su dijelovi ovoga pravilnika.

Članak 4.

(Mjeriteljski zahtjevi)

Upakirani proizvodi koji se stavljaju na tržište moraju odgovarati odredbama propisa o upakiranim proizvodima, nazivnoj količini punjenja, označavanju nazivnih količina i dopuštenim odstupanjima.

DIO DRUGI - DEKLARIRANJE ILI OZNAČAVANJE PROIZVODA

Članak 5.

(Deklariranje i označavanje)

Na proizvode iz Aneksa I. ovoga pravilnika primjenjuju se odredbe Pravilnika o općem deklariranju ili označavanju upakirane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08), Pravilnika o označavanju hranjivih vrijednosti upakirane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 85/08), kao i posebne odredbe ovoga pravilnika koje se odnose na deklariranje ili označavanje proizvoda.

Članak 6.

(Nazivi proizvoda)

- (1) Nazivi proizvoda navedeni u Aneksu I. ovoga pravilnika mogu se koristiti za označavanje samo proizvoda koji ispunjavaju zahtjeve propisane za te proizvode te se pod tim nazivom mogu stavljati na tržište.
- (2) Nazivi proizvoda navedeni u Aneksu I. ovog pravilnika mogu se upotrebljavati i za dodatno označavanje drugih proizvoda na način da potrošača ne smiju dovesti u zabludu u pogledu proizvoda iz Aneksa I. ovoga pravilnika.

Članak 7.

(Dopuna naziva proizvoda)

- (1) Nazivi proizvoda moraju se dopuniti nazivima upotrijebljenih vrsta voća (jedne ili više vrsta voća), po padajućem redoslijedu s obzirom na masu upotrijebljenih sirovina odnosno upotrijebljenog voća.
- (2) Ako je proizvod proizveden od tri ili više vrsta voća, upotrijebljene vrste voća u nazivu proizvoda mogu se zamijeniti izrazom "miješano voće" ili sličnim izrazom, ili navođenjem broja vrsta upotrijebljenog voća.

Članak 8.

(Obvezno navođenje na deklaraciji)

- (1) Na deklaraciji proizvoda mora biti naveden udio voća izrazom: "**proizvedeno od..... g voća na 100 g**" gotovog proizvoda.
- (2) Ako se u proizvodnji koristi vodeni ekstrakt voća, udio voća izračunava se oduzimanjem mase vode korištene za pripremu vodenog ekstrakta.

Članak 9.

(Navođenje ukupne količine šećera)

- (1) Na deklaraciji proizvoda mora biti navedena ukupna količina šećera izrazom: "**ukupan sadržaj šećera..... g na**

100 g" gotovog proizvoda. Navedena vrijednost predstavlja vrijednost određenu refraktometrom na 20°C u gotovom proizvodu, uz toleranciju ± 3 refraktometrijska stupnja.

- (2) Na deklaraciji nije potrebno navesti sadržaj šećera ako je naveden nutritivni sastav sukladno Pravilniku o označavanju hranjivih vrijednosti upakirane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 85/08).

Članak 10.

(Pisanje navoda)

Podaci iz čl. 8. stavka (1) i 9. stavka (1) ovoga pravilnika moraju se nalaziti u istom vidnom polju kao i naziv proizvoda.

Članak 11.

(Uporaba aditiva i drugih dopuštenih sredstava)

- (1) Na proizvode iz Aneksa I. ovoga pravilnika primjenjuju se odredbe Pravilnika o uvjetima za uporabu prehrambenih aditiva u hrani namijenjenoj prehrani ljudi ("Službeni glasnik BiH", broj 83/08).
- (2) Dodavanje vitamina, mineralnih i drugih hranjivih tvari propisano je Pravilnikom o hrani za posebne prehrambene potrebe ("Službeni glasnik BiH", broj 72/11).
- (3) Ako je ostatak sumpornog dioksida u proizvodu veći od 10 mg/kg, njegov sadržaj mora biti naveden u popisu sastojaka.

DIO TREĆI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 12.

(Službene kontrole i inspeksijski nadzor)

- (1) Službene kontrole i inspeksijski nadzor provodit će se sukladno važećim zakonskim propisima u Bosni i Hercegovini.
- (2) Za utvrđivanje sukladnosti proizvoda s propisanim općim zahtjevima ovoga pravilnika u svrhu službene kontrole i inspeksijskog nadzora mogu se koristiti metode propisane posebnim propisom, kao i druge validirane i međunarodno priznate metode.

Članak 13.

(Prestanak važenja odredaba)

Danom stupanja na snagu ovoga pravilnika prestaju važiti odredbe čl. 77. do 94. Pravilnika o kvalitetu proizvoda od voća, povrća, pečurki i pektinskih preparata ("Službeni list SFRJ", br. 1/79, 20/82 i 74/90) kojima se propisuje kakvoća džemova, marmelada, pekmeza i voćnog želea.

Članak 14.

(Prijelazne odredbe)

Proizvodi koji su proizvedeni i označeni prema odredbama pravilnika iz članka 13. ovoga pravilnika, mogu biti u prometu najdulje 24 mjeseca od dana stupanja na snagu ovoga pravilnika.

Članak 15.

(Stupanje na snagu)

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmoga dana od dana objave u "Službenom glasniku BiH".

VM broj 162/12
12. lipnja 2012. godine
Sarajevo

Predsjedatelj
Vijeća ministara BiH
Vjekoslav Bevanda, v. r.

ANEKS I.

I. DEFINICIJE

1. "Džem" je proizvod odgovarajuće želirane konzistencije koji sadrži šećer, voćnu pulpu i/ili voćnu kašu jedne ili više vrsta voća i vodu. Džem od citrusa može se proizvoditi od cijelih plodova, narezanih na komadiće i/ili rezance.

- Količina voćne pulpe i/ili voćne kaše upotrijebljena za proizvodnju 1.000 g konačnog proizvoda ne smije biti manja od:
- 350 g kao opće pravilo,
 - 250 g za crveni ribiz, jarebiku, pasji trn, crni ribiz, šipak i dunju,
 - 150 g za đumbir,
 - 160 g za oraščičevu/kajušku jabuku,
 - 60 g za marakuju.
2. "Ekstra džem" je proizvod odgovarajuće želirane konzistencije koji sadrži šećer, nekonzentriranu voćnu pulpu jedne ili više vrsta voća i vodu. Ekstra džem od šipka, malina, kupina, crnog i crvenog ribiza i borovnica bez sjemenki može biti proizveden u cijelosti ili djelomično od nekonzentrirane voćne kaše. Ekstra džem od citrusa može se proizvoditi od cijelih plodova, narezanih na komadiće i/ili rezance.
- U proizvodnji ekstra džema nije dozvoljeno miješati sljedeće vrste voća s drugim voćem: jabuke, kruške, šljive, dinje, lubenice, grožđe, bundeve, krastavci i rajčice.
- Količina voćne pulpe upotrijebljena za proizvodnju 1.000 g konačnog proizvoda, ne smije biti manja od:
- 450 g kao opće pravilo,
 - 350 g za crveni ribiz, jarebiku, pasji trn, crni ribiz, šipak i dunju,
 - 250 g za đumbir,
 - 230 g za oraščičevu/kajušku jabuku,
 - 80 g za marakuju.
3. "Žele" je proizvod odgovarajuće želirane konzistencije 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 1.000 g konačnog proizvoda ne smije biti manja od količine propisane za proizvodnju džema. Te su količine izračunate nakon oduzimanja mase vode koja je bila upotrijebljena za proizvodnju vodenog ekstrakta.
4. "Ekstra žele" je proizvod kod kojeg količina voćnog soka i/ili vodenih ekstrakata upotrijebljenih za proizvodnju 1.000 g konačnog proizvoda ne smije biti manja od količine propisane za proizvodnju ekstra džema. Te su količine izračunate nakon oduzimanja mase vode koja je bila upotrijebljena za proizvodnju vodenih ekstrakata.
- U proizvodnji ekstra želea nije dozvoljeno miješati sljedeće vrste voća s drugim voćem: jabuke, kruške, šljive, dinje, lubenice, grožđe, bundeve, krastavci i rajčice.
5. "Marmelada" je proizvod odgovarajuće želirane konzistencije proizveden od jedne ili više vrsta proizvoda citrus voća: voćne pulpe, voćne kaše, voćnog soka, vodenog ekstrakta i kore, te šećera i vode.
- Količina citrus voća upotrijebljenog za proizvodnju 1.000 g konačnog proizvoda ne smije biti manja od 200 g, od čega najmanje 75 g mora biti proizvedeno od unutarnjeg dijela ploda (endokarpa).
6. "Žele-marmelada"
- Naziv „žele-marmelada“ smije se koristiti kod proizvoda koji ne sadrži netopljivu tvar, uz mogući dodatak male količine fino usitnjene kore.
7. "Zaslađeni kesten pire" je proizvod odgovarajuće konzistencije koji sadrži najmanje 380 g kesten pirea biljne vrste (*Castanea sativa*) na 1.000 g konačnog proizvoda, šećer i vodu.
8. "Domaća marmelada" je proizvod odgovarajuće želirane konzistencije proizveden od voćne kaše jedne ili više vrsta voća i šećera.
- Količina voćne kaše upotrijebljena za proizvodnju 1.000 g konačnog proizvoda ne smije biti manja od:
- 300 g kao opće pravilo,
 - 250 g za crveni ribiz, crni ribiz, borovnicu, brusnicu, šipak i dunju.
9. "Ekstra domaća marmelada" je proizvod odgovarajuće želirane konzistencije proizveden od voćne kaše jedne ili više vrsta voća i šećera.
- Količina voćne kaše upotrijebljene za proizvodnju 1.000 g konačnog proizvoda ne smije biti manja od:
- 450 g kao opće pravilo
 - 350 g za crveni ribiz, crni ribiz, borovnicu, brusnicu, šipak i dunju.
10. "Pekmez" je proizvod odgovarajuće ugušćene konzistencije proizveden ukuhavanjem 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 25%, u odnosu na ukupnu količinu voća.
- II.**
- Uz iznimku proizvoda kod kojih je šećer djelomično ili u cijelosti zamijenjen sladilima,
- proizvodi iz točaka 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7. i 10. iz I. dijela ovoga Aneksa moraju sadržavati najmanje 60% topljive suhe tvari određene refraktometrom;
 - proizvodi iz točaka 8. i 9. iz I. dijela ovoga Aneksa moraju sadržavati najmanje 55% topljive suhe tvari određene refraktometrom.
- III.**
- U mješavini različitih vrsta voća, najmanji udio pojedine vrste voća, propisan u I. dijelu ovoga Aneksa, mora se smanjiti razmjerno količini pojedine vrste voća.
- ANEKS II.**
- Proizvodima iz Aneksa I. ovoga Pravilnika mogu se dodavati sljedeći sastojci:
- med, definiran Pravilnikom o medu i drugim pčelinjim proizvodima ("Službeni glasnik BiH", br. 37/09 i 25/11): u sve proizvode kao potpuna ili djelomična zamjena za šećer;
 - voćni sok: samo u džem;
 - voćni sok od citrusa: u proizvode dobivene od drugih vrsta voća: u džem, ekstra džem, žele i ekstra žele, domaću marmeladu i ekstra domaću marmeladu;
 - sokovi crvenog voća: u džem i ekstra džem, koji su proizvedeni od plodova šipka, jagoda, malina, ogrozda, crvenog ribiza i šljiva i rabarbare;
 - crveni sok od cikla: u džem, žele i domaću marmeladu, koji su proizvedeni od jagoda, malina, ogrozda, crvenog ribiza, šljiva;
 - esencijalna ulja iz citrus voća: u marmeladu i žele marmeladu;
 - jestiva ulja i masti kao sredstva protiv pjenjenja: u sve proizvode;
 - tekući pektin: u sve proizvode;
 - kora citrus voća: u džem, ekstra džem, žele i ekstra žele;
 - listovi biljke *Pelargonium odoratissimum*: u džem, ekstra džem, žele i ekstra žele, domaću marmeladu i ekstra domaću marmeladu, koji su proizvedeni od dunje;
 - jaka alkoholna pića, vino i likersko vino, orašasto voće, aromatično bilje, začini, vanilija i ekstrakt vanilije: u sve proizvode;
 - vanilin: u sve proizvode;
 - sušeno voće: u džemovima i ekstra džemovima dopuštena je uporaba sušenog voća u kombinaciji s ostalim voćnim sirovinama.

ANEKS III.**A. DEFINICIJE SIROVINA**

Za potrebe ovoga Pravilnika, dane su definicije sirovina kako slijedi:

1. Voće je svježi i zdravi plod, bez znakova kvarenja, koji sadrži sve osnovne sastojke i koji je odgovarajuće (tehnološke) zrelosti u skladu s namjenom, te se nakon pranja i uklanjanja oštećenih dijelova, peteljki, koštica i ostaloga može koristiti.

U smislu ovoga Pravilnika, u voće se ubrajaju: rajčica, jestivi dijelovi rabarbare, mrkva, slatki krumpir, krastavci, bundeva, dinja i lubenica.

Pod nazivom "đumbir" podrazumijeva se jestivi korijen biljke đumbir u svježem ili konzerviranom obliku. Đumbir može biti sušen ili konzerviran u sirupu.

2. Voćna pulpa je jestivi dio cijelih plodova voća, po potrebi prirode voća bez kore, pokožice, sjemenki, koštica i drugih nejestivih dijelova, koji mogu biti sječeni ili grubo usitnjeni, ali ne kao kaša (pire).
3. Voćna kaša (pire) je jestivi dio cijelih plodova voća, po potrebi bez kore, pokožice, sjemenki, koštica i sličnog kao i drugih nejestivih dijelova, koji su pasiranjem ili sličnim postupcima usitnjeni u oblik kaše (pirea).
4. Sušeno voće je suhi, zdravi plod, cijeli ili komadić, koji nije zahvaćen procesom kvarenja i sadrži sve bitne sastojke voća.

Suhi plodovi dobiveni su sušenjem, nakon čišćenja, odstranjivanja oštećenih dijelova, peteljki, koštica i ostalog.

5. Vodeni ekstrakt voća je proizvod koji sadrži sve sastojke topljive u vodi dobivene iz voća koje se podvrgava odgovarajućim postupcima proizvodnje.

6. Šećeri

Dopuštena je uporaba sljedećih šećera:

- a) šećeri definirani posebnim propisom o šećerima;
- b) fruktozni sirup;
- c) šećeri dobiveni iz voća postupkom ekstrakcije;
- d) smeđi šećer.

B. OBRADA SIROVINA

1. Sirovine za koje je dana definicija u točkama 1., 2., 3., 4. i 5. dijela A. ovoga Aneksa, mogu se obrađivati na sljedeće načine:

- zagrijavanjem, hlađenjem ili zamrzavanjem,
- liofilizacijom
- koncentriranjem, do stupnja koji je tehnički moguć,
- konzerviranjem sa sumporovim 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 uvjetom da u proizvodima iz Aneksa I nije prekoračena najveća dozvoljena količina sumporovog dioksida propisana Pravilnikom o uporabi prehrambenih aditiva, osim boja i sladila u hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 83/08).

2. Marelice i šljive koje se koriste za proizvodnju džema mogu se obrađivati i drugim postupcima sušenja osim postupka sušenja liofilizacijom.
3. Kora citrus voća može biti konzervirana u slanoj otopini.