

сарадњи са надлежним органима ентитета и Брчко Дистрикта Босне и Херцеговине, на 10. сједници одржаној 12. јуна 2012. године, донио је

**ПРАВИЛНИК
О ВОЊНИМ ЦЕМОВИМА, ЖЕЛЕИМА,
МАРМЕЛАДАМА, ПЕКМЕЗИМА И ЗАСЛАЂЕНОМ
КЕСТЕН ПИРЕУ**

ДИО ПРВИ - ОПШТЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1.

(Предмет)

- (1) Правилником о воњним цемовима, желеима, мармеладама, пекмезима и заслађеном кестен пиреу (у даљем тексту: Правилник) прописују се општи захтјеви и услови за производњу, стављање на тржиште и декларисање воњних цемова, желеа, мармелада, пекмеза и заслађеног кестен пиреа.
- (2) Захтјеви се односе на:
 - а) називе производа,
 - б) састојке, врсту и количину сировина,
 - ц) дефиниције и особине производа,
 - д) дозвољену употребу адитива и помоћних средстава,
 - е) службене контроле и инспекцијски надзор.

Члан 2.

(Изузеци од примјене)

Одредбе овог правилника не примјењују се на производе који су намијењени за производњу кекса и сродних производа, надјевених тијеста, бисквита и колача.

Члан 3.

(Састојци и сировине)

- (1) За производњу цемова, желеа, мармелада, пекмеза и заслађеног кестен пиреа дефинисаних у Анексу I, могу се користити само сировине наведене у Анексу III и додатни састојци који су у складу с Анексом II.
- (2) Анекс I, Анекс II и Анекс III саставни су дијелови овог правилника.

Члан 4.

(Метролошки захтјеви)

Упаковани производи који се стављају на тржиште морају задовољавати одредбе прописа о упакованим производима, називној количини пуњења, означавању називних количина и дозвољеним одступањима.

**ДИО ДРУГИ - ДЕКЛАРИСАЊЕ ИЛИ ОЗНАЧАВАЊЕ
ПРОИЗВОДА**

Члан 5.

(Декларисање и означавање)

На производе из Анекса I овог правилника примјењују се одредбе Правилника о општем декларисању или означавању упаковане хране ("Службени гласник БиХ", број 87/08), Правилника о означавању храњивих вриједности упаковане хране ("Службени гласник БиХ", број 85/08), као и посебне одредбе овог правилника које се односе на декларисање или означавање производа.

Члан 6.

(Називи производа)

- (1) Називи производа наведени у Анексу I овог правилника могу се користити за означавање само производа који испуњавају захтјеве прописане за те производе, те се под тим називом могу стављати на тржиште.
- (2) Називи производа наведени у Анексу I овог правилника могу се употребљавати и за додатно означавање других производа на начин да потрошача не смију довести у

На основу члана 17. став 2. и члана 72. Закона о храни ("Службени гласник БиХ", број 50/04) и члана 17. Закона о Савјету министара Босне и Херцеговине ("Службени гласник БиХ", бр. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 и 24/08), Савјет министара Босне и Херцеговине, на приједлог Агенције за безбједност хране Босне и Херцеговине у

заблуду у погледу производа из Анекса I овог правилника.

Члан 7.

(Допуна назива производа)

- (1) Називи производа морају се допунити називима употријебљених врста воћа (једне или више врста воћа), по опадајућем редослиједу с обзиром на масу употријебљених сировина, односно употријебљеног воћа.
- (2) Ако је производ произведен од три или више врста воћа, употријебљене врсте воћа у називу производа могу се замијенити изразом "мијешано воће" или сличним изразом, или навођењем броја врста употријебљеног воћа.

Члан 8.

(Обавезно навођење на декларацији)

- (1) На декларацији производа мора бити наведен удио воћа изразом "**произведено од.....g воћа на 100 g**" готовог производа.
- (2) Ако се при производњи користи водени екстракт воћа, удио воћа се израчунава одузимањем масе воде коришћене за припрему воденог екстракта.

Члан 9.

(Навођење укупне количине шећера)

- (1) На декларацији производа мора бити наведена укупна количина шећера изразом "**укупан садржај шећера.....g на 100 g**" готовог производа. Наведена вриједност представља вриједност одређену рефрактометром на 20°C у готовом производу, уз толеранцију ± 3 рефрактометријска степена.
- (2) На декларацији није потребно навести садржај шећера уколико је наведен нутритивни састав у складу са Правилником о означавању хранљивих вриједности упаковане хране ("Службени гласник БиХ", број 85/08).

Члан 10.

(Писање навода)

Подаци из чл. 8. став (1) и 9. став (1) овог правилника морају се налазити у истом видном пољу као и назив производа.

Члан 11.

(Употреба адитива и других дозвољених средстава)

- (1) На производе из Анекса I овог правилника примјењују се одредбе Правилника о условима употребе прехранбених адитива у храни намијењеној за исхрану људи ("Службени гласник БиХ", број 83/08).
- (2) Додавање витамина, минералних и других хранљивих материја прописано је Правилником о храни за посебне прехранбене потребе ("Службени гласник БиХ", број 72/11).
- (3) Ако је остатак сумпор-диоксида у производу већи од 10 mg/kg, његов садржај мора бити наведен у листи састојака.

ДИО ТРЕЋИ - ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 12.

(Службене контроле и инспекцијски надзор)

- (1) Службене контроле и инспекцијски надзор спроводиће се у складу са важећим законским прописима у Босни и Херцеговини.
- (2) За утврђивање усклађености производа са прописаним општим захтјевима овог правилника у сврху службене контроле и инспекцијског надзора, могу се користити методе прописане посебним прописом, као и друге валидне и међународно признате методе.

Члан 13.

(Престанак важења одредаба)

Даном ступања на снагу овог правилника престају да важе одредбе чл. 77. до 94. Правилника о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата ("Службени лист СФРЈ", бр. 1/79, 20/82 и 74/90), којима се прописује квалитет џемова, мармелада, пекмеца и воћног желеа.

Члан 14.

(Прелазне одредбе)

Производи који су произведени и означени према одредбама правилника из члана 13. овог правилника, могу бити у промету најдуже 24 мјесеца од дана ступања на снагу овог правилника.

Члан 15.

(Ступање на снагу)

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику БиХ".

СМ број 162/12
12. јуна 2012. године
Сарајево

Председавајући
Савјета министара БиХ
Вјекослав Беванда, с. р.

АНЕКС I

I - ДЕФИНИЦИЈЕ

1. "*Џем*" је производ одговарајуће желиране конзистенције који садржи шећер, воћну пулпу и/или воћну кашу једне или више врста воћа и воду. Џем од цитруса се може производити од цијелих плодова, сјечених на комадиће и/или резанце. Количина воћне пулпе и/или воћне каше употријебљена за производњу 1.000 g коначног производа, не смије бити мања од:
 - 350 g као опште правило,
 - 250 g за црвене рибизле, јаребику, пасји трн, црне рибизле, шипак и дуњу,
 - 150 g за ђумбир,
 - 160 g за орашчићеву/кајушку јабуку,
 - 60 g за маракују.
2. "*Екстра џем*" је производ одговарајуће желиране конзистенције који садржи шећер, неконцентрисану воћну пулпу једне или више врста воћа и воду. Екстра џем од шипка, малина, купина, црних и црвених рибизли и боровница без сјеменки, може бити произведен у цијелини или дјелимично од неконцентрисане воћне каше. Екстра џем од цитруса може се производити од цијелих плодова, нарезаних на комадиће и/или резанце. У производњи екстра џема није дозвољено мијешање сљедећих врста воћа с другим воћем: јабуке, крушке, шљиве, диње, лубенице, грожђа, тикве, краставаца и парадајза. Количина воћне пулпе употријебљена за производњу 1.000 g готовог производа, не смије бити мања од:
 - 450 g као опште правило,
 - 350 g за црвене рибизле, јаребику, пасји трн, црне рибизле, шипак и дуњу,
 - 250 g за ђумбир,
 - 230 g за орашчићеву/кајушку јабуку,
 - 80 g за маракују.
3. "*Желе*" је производ одговарајуће желиране конзистенције који садржи воћни сок и/или водени екстракт једне или више врста воћа и шећер. Количина воћног сока и/или водених екстраката, употријебљена за производњу 1.000 g коначног производа не смије бити мања од

- количине прописане за производњу џема. Ове количине су израчунате након одузимања масе воде, која је била употријебљена за производњу воденог екстракта.
4. "*Екстра желе*" је производ којем количина воћног сока и/или водених екстраката употријебљених за производњу 1.000 g коначног производа, не смије бити мања од количине прописане за производњу екстра џема. Ове количине су израчунате након одузимања масе воде, која је била употријебљена за производњу водених екстраката.
У производњи екстра желеа није дозвољено мијешање сљедећих врста воћа са другим воћем: јабуке, крушке, шљиве, диње, лубенице, грожђа, тикве, краставаца и парадајза.
 5. "*Мармелада*" је производ одговарајуће желиране конзистенције произведен од једне или више врста производа цитруса, воћне пулпе, воћне каше, воћног сока, воденог екстракта и коре, те шећера и воде.
Количина цитруса употријебљеног за производњу 1.000 g готовог производа, не смије бити мања од 200 g, од чега најмање 75 g мора бити произведено од унутрашњег дијела плода (ендокарпа).
 6. "*Желе-мармелада*" Назив "желе-мармелада" смије се користити код производа који не садржи нетопљиву твар, уз могући додатак мале количине фино уситњене коре.
 7. "*Заслађени кестен пир*", је производ одговарајуће конзистенције који садржи најмање 380 g кестен пиреа биљне врсте (*Castanea sativa*) на 1.000 g коначног производа, шећер и воду.
 8. "*Домаћа мармелада*" је производ одговарајуће желиране конзистенције произведен од воћне каше једне или више врста воћа и шећера.
Количина воћне каше употријебљена за производњу 1.000 g коначног производа не смије бити мања од:
 - 300 g као опште правило,
 - 250 g за црвену рибизлу, црну рибизлу, боровницу, брусницу, шипак и дуњу.
 9. "*Екстра домаћа мармелада*" је производ одговарајуће желиране конзистенције произведен од воћне каше једне или више врста воћа и шећера.
Количина воћне каше употријебљене за производњу 1.000 g коначног производа не смије бити мања од:
 - 450 g као опште правило,
 - 350 g за црвену рибизлу, црну рибизлу, боровницу, брусницу, шипак и дуњу.
 10. "*Пекмез*" је производ одговарајуће згуснуте конзистенције произведен укувавањем воћне пулпе и/или воћне каше једне или више врста воћа, са или без додатка шећера. Количина шећера коју је дозвољено додати у пекмез износи највише до 25%, у односу на укупну количину воћа.

II

Уз изузетак производа код којих је шећер дјелимично или у цјелини замијењен заслађивачима,

- производи из тачака 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7. и 10 из I дијела овог анекса морају садржавати најмање 60 % растворљиве суве материје, одређене рефрактометром;
- производи из тачака 8. и 9. из I дијела овог анекса морају садржавати најмање 55 % растворљиве суве материје одређене рефрактометром.

III

У мјешавини различитих врста воћа, минимални удио поједине врсте воћа, прописан у дијелу I овог анекса, мора се смањити пропорционално количини поједине врсте воћа.

АНЕКС II

Производима из Анекса I овог правилника могу се додавати сљедећи састојци:

- мед, дефинисан Правилником о меду и другим пчелињим производима ("Службени гласник БиХ", бр. 37/09 и 25/11), у све производе као потпуна или дјелимична замјена за шећере;
- воћни сок: само у џем;
- воћни сок од цитруса: у производе добијене од других врста воћа: у џем, екстра џем, желе и екстра желе, домаћу мармеладу, екстра домаћу мармеладу;
- сокови црвеног воћа: у џем и екстра џем, који су произведени од плодова шипка, јагода, малина, огрозда, црвене рибизле, шљива и рабарбаре;
- црвени сок од цвекле: у џем, желе и домаћу мармеладу, који су произведени од јагода, малина, огрозда, црвене рибизле, шљива;
- есенцијална уља из цитруса: у мармелади и желе мармелади;
- јестива уља и масти као средства против пјењења: у све производе;
- течни пектин: у све производе;
- кора цитруса: у џем, екстра џем, желе и екстра желе;
- листови биљке *Pelargonium odoratissimum*: у џем, екстра џем, желе и екстра желе, домаћу мармеладу и екстра домаћу мармеладу, који су произведени од дуње;
- јака алкохолна пића, вино и ликерско вино, језгричаво воће, ароматично биље, зачини, ванилију и екстракт ванилију: у све производе;
- ванилин: у све производе
- сушено воће: у џемовима и екстра џемовима је дозвољена употреба сушеног воћа у комбинацији с осталим воћним сировинама.

АНЕКС III

A. ДЕФИНИЦИЈЕ СИРОВИНА

За потребе овог правилника дате су дефиниције сировина како слиједи:

1. Воће је свјежи и здрави плод, без знакова кварења, који садржи све основне састојке и који је одговарајуће (технолошке) зрелости у складу са намјеном, те се након прања, уклањања оштећених дијелова, петељки, коштица и осталог може користити.
У смислу овог правилника, у воће се убрајају парадајз, јестиви дијелови рабарбаре, мрква, слатки кромпир, краставци, тиква, диња, лубеница.
Под називом "ђумбир" подразумијева се јестиви коријен биљке ђумбир у свјежем или конзервисаном облику. Ђумбир може бити сушен или конзервисан у сирупу.
2. Воћна пулпа је јестиви дио цијелих плодова воћа, по потреби природе воћа, без коре, покожице, сјеменки, коштица и других нејестивих дијелова, који могу бити сјечени или грубо уситњени, али не као пире (каша).
3. Воћни пире (каша) јестиви је дио цијелих плодова воћа, ако је потребно, без коре, покожице, сјеменки, коштица и сличног као и других нејестивих дијелова, који су

- пасирањем или сличним поступцима уситњени у форму пиреа (каше).
4. Сушено воће је суви, здрави плод, цијели или комадић, који није захваћен процесом кварења и садржи све битне састојке воћа.
Суви плодови добијени су сушењем, након чишћења, одстрањивања оштећених дијелова, петелки, коштица и осталог.
 5. Водени екстракт воћа је производ који садржи све састојке растворљиве у води, добијене из воћа које се подвргава одговарајућим поступцима производње.
 6. Шећери
Дозвољена је употреба сљедећих шећера:
 - a) шећери како су дефинисани посебним прописом о шећерима;
 - b) фруктозни сируп;
 - c) шећери добијени из воћа поступком екстракције;
 - d) смеђи шећер.

Б. ТРЕТМАН СИРОВИНА

1. Сировине за које је дата дефиниција у тачкама 1., 2., 3., 4. и 5. дијела А овог анекса, могу се третирати на сљедеће начине:
 - загријавањем, хлађењем или смрзавањем,
 - лиофилизацијом
 - концентровањем, до нивоа који је технички могућ,
 - конзервисањем са сумпор -диоксидом (Е 220) или његовим солима (Е 221, Е 222, Е 223, Е 224, Е 226 и Е 227) као помоћног средства у преради, осим код сировина за производњу "екстра" производа, под условом да у производима из Анекса I није прекорачена највећа дозвољена количина сумпор-диоксида прописана Правилником о употреби прехранбених адитива, осим боја и заслађивача у храни ("Службени гласник БиХ", број 83/08).
 2. Кајсије и шљиве које се користе за производњу дема могу се третирати и другим поступцима сушења осим поступка сушења лиофилизацијом.
 3. Кора цитруса може бити конзервисана у сланом раствору.
-