

- b) sastojke, vrstu i količinu sirovina,
- c) definicije i osobine proizvoda,
- d) dozvoljenu upotrebu aditiva i pomoćnih sredstava,
- e) službene kontrole i inspeksijski nadzor.

Član 2.

(Izuzeci od primjene)

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

Član 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 koji su u skladu s Aneksom II.
- (2) Aneks I., Aneks II. i Aneks III. sastavni su dijelovi ovog pravilnika.

Član 4.

(Mjeriteljski zahtjevi)

Upakovani proizvodi koji se stavljaju na tržište moraju zadovoljavati odredbe propisa o upakovanim proizvodima, nazivnoj količini punjenja, označavanju nazivnih količina i dozvoljenim odstupanjima.

DIO DRUGI - DEKLARIRANJE ILI OZNAČAVANJE PROIZVODA

Član 5.

(Deklariranje i označavanje)

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

Član 6.

(Nazivi proizvoda)

- (1) Nazivi proizvoda navedeni u Aneksu I. ovog 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. ovog pravilnika.

Član 7.

(Dopuna naziva proizvoda)

- (1) Nazivi proizvoda moraju se dopuniti nazivima upotrijebljenih vrsta voća (jedne ili više vrsta voća), po opadajućem 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.

Član 8.

(Obavezno 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 pri proizvodnji koristi vodeni ekstrakt voća, udio voća izračunava se oduzimanjem mase vode korištene za pripremu vodenog ekstrakta.

Na osnovu člana 17. stav 2. i člana 72. Zakona o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 50/04) i člana 17. Zakona o Vijeću ministara Bosne i Hercegovine ("Službeni glasnik BiH", br. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 i 24/08), Vijeće ministara Bosne i Hercegovine, na prijedlog Agencije za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine u saradnji s nadležnim organima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine, na 10. sjednici održanoj 12. juna 2012. godine, donijelo je

**PRAVILNIK
O VOĆNIM DŽEMOVIMA, ŽELEIMA,
MARMELADAMA, PEKMEZIMA I ZASLAĐENOM
KESTEN PIREU**

DIO PRVI - OPĆE ODREDBE

Član 1.

(Predmet)

- (1) Pravilnikom o voćnim džemovima, želeima, marmeladama, pekmezima i zaslađenom kesten pireu (u daljnjem tekstu: Pravilnik) propisuju se opći zahtjevi i uslovi za proizvodnju, stavljanje na tržište i deklariranje voćnih džemova, želea, marmelada, pekmeza i zaslađenog kesten pirea.
- (2) Zahtjevi se odnose na:
 - a) nazive proizvoda,

Član 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 stepena.
- (2) Na deklaraciji nije potrebno navesti sadržaj šećera ako je naveden nutritivni sastav u skladu s Pravilnikom o označavanju hranjivih vrijednosti upakovane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 85/08).

Član 10.

(Pisanje navoda)

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

Član 11.

(Upotreba aditiva i drugih dozvoljenih sredstava)

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

DIO TREĆI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Član 12.

(Službene kontrole i inspeksijski nadzor)

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

Član 13.

(Prestanak važenja odredbi)

Danom stupanja na snagu ovog 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 kvalitet džemova, marmelada, pekmeza i voćnog želea.

Član 14.

(Prijelazne odredbe)

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

Član 15.

(Stupanje na snagu)

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja nja u "Službenom glasniku BiH".

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

Predsjedavajući
Vijeća ministara BiH
Vjekoslav Bevanda, s. 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, sječenih 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, pasiji 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 djelimično 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 miješanje sljedećih vrsta voća s drugim voćem: jabuke, kruške, šljive, dinje, lubenice, grožđe, tikve, krastavci i paradajzi.

Količina voćne pulpe upotrijebljena za proizvodnju 1000 g gotovog proizvoda, ne smije biti manja od:

- 450 g kao opće pravilo,
- 350 g za crveni ribiz, jarebiku, pasiji 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. Ove količine su 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. Ove količine izračunate su nakon oduzimanja mase vode, koja je bila upotrijebljena za proizvodnju vodenih ekstrakata.

U proizvodnji ekstra želea nije dozvoljeno miješanje sljedećih vrsta voća s drugim voćem: jabuke, kruške, šljive, dinje, lubenice, grožđe, tikve, krastavci i paradajzi.

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 gotovog proizvoda ne smije biti manja od 200 g, od čega najmanje 75 g mora biti proizvedeno od unutrašnjeg dijela ploda (endokarpa).

6. *Žele-marmelada*
Naziv "žele-marmelada" smije se koristiti kod proizvoda koji ne sadrže nerastvorljive materije, uz mogući dodatak malih količina fino usitnjene kore.

7. *Zaslađeni kesten pire* je proizvod odgovarajuće konzistencije koji sadrži najmanje 380 g kesten pirea biljne vrste (*Castanea sativa*) na 1000 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 izuzetak proizvoda kod kojih je šećer djelimično ili u cjelini zamijenjen zaslađivačima,

- proizvodi iz tačaka 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7. i 10 iz I. dijela ovog aneksa moraju sadržavati najmanje 60 % rastvorljive suhe materije, određene refraktometrom;
- proizvodi iz tačaka 8. i 9. iz I. dijela ovog aneksa moraju sadržavati najmanje 55% rastvorljive suhe materije određene refraktometrom.

III.

U mješavini različitih vrsta voća, minimalni udio pojedine vrste voća, propisan u dijelu I. ovog aneksa, mora se smanjiti proporcionalno količini pojedine vrste voća.

ANEKS II

Proizvodima iz Aneksa I ovog 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 djelimična zamjena za šećere;
- 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, ekstra domaću marmeladu;
- sokovi crvenog voća: u džem i ekstra džem, koji su proizvedeni od plodova šipka, jagoda, malina, ogrozda, crvenog ribiza, šljiva i rabarbare;
- crveni sok od cvekle: 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;
- tečni pektin: u sve proizvode;
- kora citrus voća: u džem, ekstra džem, žele i ekstra žele;
- listove 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, jezgričavo voće, aromatično bilje, začini, vaniliju i ekstrakt vaniliju: u sve proizvode;
- vanilin: u sve proizvode

- sušeno voće: u džemovima i ekstra džemovima dozvoljena je upotreba sušenog voća u kombinaciji s ostalim voćnim sirovinama.

ANEKS III

A. DEFINICIJE SIROVINA

Za potrebe ovog pravilnika date su definicije sirovina kako slijedi:

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

U smislu ovog pravilnika, u voće se ubraja paradajz, jestivi dijelovi rabarbare, mrkva, slatki krompir, krastavci, tikva, dinja, 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 pire (kaša).

3. Voćni pire (kaša) je jestivi dio cijelih plodova voća, ako je potrebno, bez kore, pokožice, sjemenki, koštica i sličnog kao i drugih nejestivih dijelova, koji su pasiranjem ili sličnim postupcima usitnjeni u formu pirea (kaše).

4. Sušeno voće je suhi, zdrav 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 rastvorljive u vodi dobivene iz voća koje se podvrgava odgovarajućim postupcima proizvodnje.

6. Šećeri

Dozvoljena je upotreba sljedećih šećera:

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

B. TRETMAN SIROVINA

1. Sirovine za koje je data definicija u tačkama 1., 2., 3., 4. i 5. dijela A ovog Aneksa, mogu se tretirati na sljedeće načine:

- zagrijavanjem, hlađenjem ili smrzavanjem,
- liofilizacijom,
- koncentriranjem, do nivoa koji je tehnički moguć,
- konzerviranjem 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 Aneksa I. nije prekoračena najveća dozvoljena količina sumpor-dioksida propisana Pravilnikom o upotrebi prehrambenih aditiva, osim boja i zaslađivača u hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 83/08).

2. Kajsije i šljive koje se koriste za proizvodnju džema mogu se tretirati i drugim postupcima sušenja osim postupka sušenja liofilizacijom.

3. Kora citrus voća može biti konzervirana u slanom rastvoru.