

## **Правилник о измени и допунама Правилника о квалитету производа од воћа и поврћа**

### **Члан 1.**

У Правилнику о квалитету производа од воћа и поврћа („Службени гласник РС”, бр. 128/20 и 130/21), у глави II. Производи од воћа, члан 6. у тачки 10) тачка на крају замењује се тачком и запетом.

После тачке 10) додаје се тачка 11), која гласи:

„11) Печени или пржени плодови језграстог воћа, укључујући и кикирики.”

### **Члан 2.**

После члана 40. додају се одељак 11. Печени или пржени плодови језграстог воћа, укључујући и кикирики и чл. 40а–40в, који гласе:

#### **„11. Печени или пржени плодови језграстог воћа, укључујући и кикирики**

##### **Члан 40а**

Печени или пржени плодови језграстог воћа, укључујући и кикирики, добијају се печењем, односно пржењем у уљу плодова бадема, лешника, пистаћа и других језграстих плодова, као и кикирикија, са или без додатка соли и других састојака који се додају ради постизања карактеристичног мириса и укуса, односно облагања слатким, односно сланим преливом.

Производи из става 1. овог члана не могу да садрже више од 3,5% соли рачунато на готов производ.

##### **Члан 40б**

Када се производи из члана 40а овог правилника стављају у промет као мешавина са снек производима, односно у комбинацији са сувим воћем и другим састојцима називи производа могу да се замене изразом „мешавина снек производа” или сличним називима. У том случају може да постоји једна листа састојака за све производе из мешавине, односно комбинације.

##### **Члан 40в**

Језгро кикирикија које се ставља у промет, односно користи за производњу производа из члана 40а овог правилника треба да испуњава следеће услове квалитета:

- 1) да је цело, здраво, нормално развијено и чисто;
- 2) да је боја pokožице у унутрашњости карактеристична за сорту;
- 3) да је мирис и укус својствен кикирикију и да не садржи страни мирис;
- 4) да није ужегло и да не садржи плесни;
- 5) да нема присутних страних примеса;
- 6) да је пријатно чврсте конзистенције;
- 7) да нема живе или угинуле инсекте и ларве;

8) да не садржи више од 9% влаге;

9) да у јединици паковања нема више од: 5% масе језгра са механичким оштећењем, 1% језгра оштећених инсектима и 0,25% страних примеса.”

#### Члан 3.

Даном ступања на снагу овог правилника престају да важе:

1) одељак 24. Језгро кикирикија (*Arachis hypogaea*) са чл. 136–140. Правилника о квалитету воћа, поврћа и печурки („Службени лист СФРЈ”, бр. 29/79 и 53/87; „Службени лист СЦГ”, бр. 31/03 – др. правилник, 56/03 – др. правилник и 4/04 – др. правилник);

2) одредбе члана 42. став 1. у делу који се односи да су снек производи производи од језгастог воћа и члана 49. у делу који се односи на пржене и сувопечене плодове кикирикија и пистаћа Правилника о квалитету и другим захтевима за fine пекарске производе, жита за доручак и снек производе („Службени лист СЦГ”, број 12/05; „Службени гласник РС” бр. 43/13 – др. правилник и 68/16 – др. правилник).

#### Члан 4.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном гласнику Републике Србије”.