

Члан 6.

Износ из члана 4. умањује се за корисника зајма који је у периоду отплате зајма правовремено плаћао доспјеле обавезе по основу зајма за:

а. 80% износа камате коју је корисник зајма платио у периоду отплате зајма, за зајмове који су пласирани из сопствених средстава, односно

б. 80% износа каматне марже у периоду отплате зајма, за зајмове који су пласирани из позајмљених средстава,

при чему укупан износ који је корисник зајма платио по основу редовне и пријевремене отплате не може бити мањи од износа пласираног зајма за зајмове пласиране из сопствених извора, односно од износа пласираног зајма увећаног за износ камате коју је Фонд платио зајмодавцу за зајмове пласиране из позајмљених извора.

Члан 7.

ИРБРС писаним путем доставља инструкције за пријевремену отплату зајма које обавезно садрже:

- утврђени износ за пријевремену отплату зајма у складу са овим правилима,

- износ накнаде за пријевремену отплату у складу са уговором/споразумом и

- рок за пријевремену отплату који не може бити дужи од 15 дана од дана достављања инструкције из овог члана.

Члан 8.

ИРБРС врши поврат и ослобађање свих инструмената обезбјеђења одмах након што корисник зајма изврши уплату у складу са инструкцијама из члана 7.

Члан 9.

Ова правила ступају на снагу наредног дана од дана објављивања у "Службеном гласнику Републике Српске".

Број: 04/1-012-2-3526/20
17. децембра 2020. године
Бањалука

Председник
Владе,
Радован Вишковић, с.р.

2416

На основу члана 34. став 2. т. 2, 3, 4. и 9. Закона о храни ("Службени гласник Републике Српске", број 19/17) и члана 76. став 2. Закона о републичкој управи ("Службени гласник Републике Српске", број 115/18), министар пољопривреде, шумарства и водопривреде д о н о с и

П РА В И Л Н И К
О ВОЊНИМ СОКОВИМА И ОДРЕЂЕНИМ СЛИЧНИМ
ПРОИЗВОДИМА

Члан 1.

Овим правилником прописују се услови квалитета, производње, назив производа, физичка, хемијска и сензорна својства, састав производа, стављање на тржиште, декларисање воњних сокова и одређених сличних производа намијењених за исхрану људи.

Члан 2.

(1) Воњни сок је производ који није ферментисао, али може да ферментиса, а добија се од јестивих дијелова воћа, које је здраво, зрело, свјеже или конзервисано хлађењем или смрзавањем једне или више врста помијешаних заједно.

(2) Боја, арома и укус воњног сока треба да буду карактеристични за врсту воћа од кога је воњни сок произведен.

(3) Арома, воњна пулпа или честице воњног ткива који су одговарајућим физичким поступцима издвојени из исте врсте воћа могу бити враћени у сок.

(4) У случају цитруса, воњни сок треба да се производи од ендокарпа.

(5) Изузетак од става 3. овог члана је сок од лимете који се може произвести из цијелог плода.

(6) Ако се сокови производе од воћа са коштицама, сјеменкама или кором, дијелови или састојци коштица, сјеменки или коре не смију да се нађу у соку.

(7) Одредба става 6. овог члана не примјењује се у случајевима гдје се дијелови или састојци коштица, сјеменки или коре не могу уклонити поступцима добре произвођачке праксе.

(8) При производњи воњног сока дозвољено је мијешање воњног сока и воњне каше.

Члан 3.

(1) Воњни сок од концентрисаног воњног сока је производ који се добија реконституисањем концентрисаног воњног сока са водом чији је квалитет у складу са прописом којим се уређује квалитет воде намијењене за људску потрошњу.

(2) Садржај растворљиве суве материје у коначном производу у складу је са најмањом вриједности степена Вг1хa за реконституисани сок наведен у Прилогу 1. овог правилника, који чини његов саставни дио.

(3) Ако се сок од концентрисаног воњног сока производи од воћа које није наведено у Прилогу 1. овог правилника, најмања вриједност степена Вг1хa реконституисаног сока је вриједност степена Вг1хa сока који је издвојен из воћа употријебљеног за производњу концентрисаног воњног сока.

(4) Воњном соку од концентрисаног воњног сока могу да се додају арома, воњна пулпа или честице воњног ткива издвојене из исте врсте воћа.

(5) Воњни сок од концентрисаног воњног сока производи се примјеном одговарајућих поступака којима се задржавају битна физичка, хемијска, сензорна и нутритивна својства просјечне врсте сока од воћа од којег је направљен.

(6) У производњи воњног сока од концентрисаног воњног сока дозвољено је мијешање воњног сока и/или концентрисаног воњног сока са воњном кашом и/или концентрисаном воњном кашом.

Члан 4.

(1) Концентрисани воњни сок је производ који се добија од воњног сока једне или више врста воћа, физичким издвајањем одређене количине воде.

(2) У случају да је производ намијењен за директно конзумирање (или исхрану људи), количина издвојене воде је најмање 50% од почетне запремине.

(3) Арома, пулпа и честице воњног ткива које су одговарајућим физичким поступцима били издвојени из исте врсте воћа могу се поново враћати концентрисаном воњном соку.

Члан 5.

Воњни сок добијен воденом екстракцијом је производ који се добија дифузијом у води цијелих плодова воћа чији се сок не може екстраховати никаквим физичким поступцима или сушеног цијелог плода воћа.

Члан 6.

Дехидрирани воњни сок или воњни сок у праху је производ добијен од воњног сока једне или више врста воћа физичким уклањањем готово све количине воде.

Члан 7.

(1) Воњни нектар је производ који није ферментисао, али може да ферментиса и који:

1) се добија додавањем воде, са додавањем шећера или без додавања шећера и/или меда, производима дефинисаним у чл. од 2. до 6. овог правилника, воњној каши и/или концентрисаној воњној каши и/или мјешавина тих производа,

2) задовољава захтјеве из Прилога 2. овог правилника, који чини његов саставни дио.

(2) При производњи воњних нектара без додавања шећера или нектара смањене енергетске вриједности шећери могу у потпуности или дјелимично да се замијене

заслађивачима чији су квалитет и услови употребе одређени у складу са прописом о прехранбеним адитивима.

(3) Арома, воћна пулпа или честице воћног ткива које су издвојене одговарајућим физичким поступцима из исте врсте воћа могу се поново додати воћном нектару.

Члан 8.

(1) За производњу воћних сокова, воћних каша и воћних нектара, чији се назив састоји од трговачког назива употребљеног воћа или уобичајеног назива производа, користе се врсте које одговарају ботаничким називима наведеним у Прилогу 1. овог правилника.

(2) За воћне врсте које нису наведене у Прилогу 1. овог правилника користи се тачан ботанички или уобичајени назив.

(3) Код воћних сокова вриједности степена Brix морају да буду једнаке вриједностима степена Brix које има сок који је добијен екстракцијом из истог воћа од кога је воћни сок произведен и не смије се мијењати, осим мијешањем са соком од исте врсте воћа.

(4) Најмања вриједност степена Brix, која је у Прилогу 1. овог правилника прописана за реконституисани воћни сок и реконституисану воћну кашу, не обухвата растворљиве суве материје било којих додатних састојака и дататака који нису обавезни.

Члан 9.

(1) Производима дефинисаним у чл. од 2. до 7. овог правилника додају се само следећи састојци:

1) витамини и минерали дозвољени у складу са прописима којима се регулише област хране обогаћене нутријентима,

2) прехранбени адитиви дозвољеним у складу са прописима којима се регулише област прехранбених адитива.

(2) Воћном соку, воћном соку од концентрисаног воћног сока и концентрисаном воћном соку дозвољено је враћање ароме, пулпе и честица воћног ткива.

(3) Воћном соку од грожђа могу поново да се додају соли винске киселине.

(4) Воћном нектару дозвољено је: враћање ароме, пулпе и честица воћног ткива, додавање шећера/или меда у количини до 20% укупне масе готовог производа и/или додавања заслађивача.

(5) Изјава да воћном нектару нису додати шећери и било која изјава за коју је вјероватно да има исто значење за потрошача може да се ставља само ако тај производ не садржи додате моносахариде или дисахариде или било који други састојак који се користи због својих својстава заслађивања, укључујући заслађиваче прописане посебним прописом о прехранбеним адитивима.

(6) Ако су шећери природно присутни у воћном нектару, на декларацији треба да се наведе следећа ознака: "Садржи природно присутне шећере".

(7) Производима дефинисаним у чл. од 2. до 7. овог правилника ради корекције киселог укуса могу да се додају: сок од лимуна и/или лимете и/или концентрисани сок од лимуна и/или лимете, у количини до 3 г/л сока, изражено као анхидрована лимунска киселина.

(8) Воћном соку од парадајза и воћном соку од парадајза од концентрисаног сока могу да се додају со, зачини и ароматично биље.

Члан 10.

У производњи производа дефинисаним у чл. од 2. до 7. овог правилника могу да се користе само следећи поступци и могу да се додају само следеће материје:

1) механички поступци екстракције,

2) уобичајени физички поступци, укључујући екстракцију водом (дифузија) из јестивих дијелова воћа, осим из грожђа намијењеног за производњу концентрисаних воћних сокова, под условом да су тако добијени воћни сокови у складу са захтјевима из чл. 2. и 3. овог правилника,

3) за воћни сок од грожђа, ако је грожђе било третирано сумпор-диоксидом, дозвољена је десулфитација физичким поступцима, под условом да укупна количина сумпор-диоксида (SO₂) у готовом производу не прелази 10 mg/l сока,

4) ензимски препарати: пектиназе (за разградњу пектина), протеиназе (за разградњу протеина) и амилазе (за разградњу скроба), у складу са прописом којим се уређује квалитет ензимских препарата за прехранбене производе,

5) јестиви желатини,

6) танини,

7) силика аерогел,

8) активни угљен,

9) азот,

10) бентонит као адсорпцијска глина,

11) хемијски инертна средства за филтрацију и средства за таложење (укључујући перлит, испрану дијатомејску земљу, целулозу, нерастворљиви полиамид, поливинилпиролон, полистирен) која су у складу са прописом којим се уређују предмети опште употребе,

12) хемијска инертна средства за адсорпцију која су у складу са одредбама прописа којима се регулише ова област, а која се користе за смањивање количине лимонена и нарингина у воћним соковима од цитруса и која немају значајан утицај на садржај лимонид глукозида, киселина, шећера (укључујући олигосахариде) или минералних материја,

13) биљни протеини за бистрење произведени од пшенице, грашка или кромпира.

Члан 11.

(1) У смислу одредаба овог правилника воће подразумева све врсте воћа у које се убраја и парадајз.

(2) Воће мора бити здраво, одговарајуће зрелости, свјеже или конзервисано физичким поступцима или поступцима прераде, укључујући поступке обраде након брања плодова у складу са одговарајућим прописима.

Члан 12.

(1) Воћна каша је производ који није ферментисао, али може да ферментиса и производи се примјеном одговарајућих физичких поступака као што су пасирање, дробљење или мљењење јестивог дијела цијелог или ољуштеног воћа без издвајања сока.

(2) Концентрисана воћна каша је производ који се добија од воћне каше, физичким поступком издвајања одређене количине воде.

(3) Концентрисаној воћној каши поново може да се дода арома која је произведена примјеном одговарајућих физичких поступака у складу са чланом 10. овог правилника, а која је у потпуности произведена од исте врсте воћа.

(4) Воћна пулпа или честице воћног ткива јесу производи добијени из јестивог дијела воћа исте врсте, без издвајања сока.

(5) Воћну пулпу или честице воћног ткива код цитруса представљају алвеоле са соком, које се добијају из ендокарпа.

Члан 13.

(1) Поред ароме за које су врста и квалитет прописани у складу са одредбама прописа о ароматама, могу се користити и ароме које се поново додају у производ, а производ се прерадом воћа примјеном одговарајућих физичких процеса.

(2) Физички поступци из става 1. овог члана примјењују се да би се задржао, сачувао или стабилизовао квалитет ароме, а посебно укључују цијељење, екстракцију, дестилацију, филтрацију, адсорпцију, испаравање, фракционисање и концентрисање.

(3) Арома се производи од јестивих дијелова воћа, међутим, арома може бити и хладно пресовано уље од коре цитруса и језгра из коштица воћа (спојеви из коштица).

Члан 14.

(1) Шећери су производи за које су врста и квалитет прописани посебним прописом којим се уређује употреба шећера у храни намијењена исхрани људи и шећери поријеклом из воћа.

(2) Мед је производ за који су врста и квалитет прописани посебним прописом о меду и другим пчелињим производима.

Члан 15.

(1) Декларисање или означавање воћних сокова и одређених сличних производа намијењених крајњем потрошачу врши се складу са посебним прописима о пружању информација потрошачима о храни.

(2) Поред података из става 1. овог члана, декларација воћних сокова и одређених сличних производа намијењених крајњем потрошачу садржи и следеће податке:

1) ако се производ добија од једне врсте воћа, у називу производа ријеч: "воће" може да се замијени називом те врсте воћа (нпр. назив: "воћни сок од јабуке" замјенује се називом: "сок од јабуке"),

2) за производе који се производе од двије или више врста воћа, осим у случају када се користи сок од лимуна и/или лимете, назив производа се састоји од назива употребљеног воћа, према опадајућем редослиједу, на основу количине употребљеног воћног сока или воћне каше, како је наведено у попису састојака,

3) ако се производ добија од три или више врста воћа, називи воћа у називу производа могу да се замијене изразом: "од више врста воћа" или сличним ријечима или бројем употребљених врста воћа.

(3) Ако су производима дефинисаним у чл. од 2. до 7. овог правилника током технолошког поступка уклоњени поједини састојци, они могу бити враћени да би се производ вратио у првобитно стање и ти састојци не морају се навести на списку састојака.

(4) На декларацији се означава додавање посебне пулпе или честица воћног сока у складу са чл. од 11. до 14. овог правилника.

(5) Специфични називи производа у чл. од 2. до 7. овог правилника, језик и услови под којима се могу користити дефинисани су у Прилогу 3. овог правилника, који чини његов саставни дио.

Члан 16.

(1) Код мјешавине воћног сока и воћног сока од концентрисаног воћног сока, као и код воћног нектара, који је дјелимично или у потпуности добијен од једног или више концентрисаних производа, декларација обавезно садржи ријечи: "произведен од једне или више врста концентрисаног (концентрисаних)...", односно "дјелимично произведен од једне или више врста концентрисаног (концентрисаних)...".

(2) Информација из става 1. овог члана налази се непосредно уз назив производа, истакнута у односу на позадину, написана јасно уочљивим словима.

Члан 17.

(1) Код означавања воћног нектара обавезно се наводи минимални садржај воћног сока, воћне каше или мјешавине тих састојака, навођењем: "удио воћа најмање ... %".

(2) Информација из става 1. овог члана налази се у истом видном пољу као и назив производа.

Члан 18.

(1) При означавању концентрисаног воћног сока који није намијењен за испоруку крајњем потрошачу наводи се присутност и количина додатог сока од лимуна, сока од лимете или материја за регулисање киселости који су дозвољени прописом о прехранбеним адитивима.

(2) Информација из става 1. овог члана наводи се на један од следећих начина: на амбалажи, на декларацији причвршћеној на амбалажу или на попутном документу.

Члан 19.

Ступањем на снагу овог правилника престају да се примјењују одредбе Правилника о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата ("Службени лист СФРЈ", бр. 1/79, 20/82 и 74/90) у дијелу који се односи на квалитет воћних сокова, воћних нектара и сличних производа.

Члан 20.

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

Број: 12.03.6-330-3942/20
23. децембра 2020. године
Бањалука

Министар,
Др Борис Пашалић, с.р.

ПРИЛОГ 1.

НАЈМАЊЕ ВРИЈЕДНОСТИ СТЕПЕНА ВРИХА ЗА РЕКОНСТИТУИСАНЕ ВОЋНЕ СОКОВЕ И РЕКОНСТИТУИСАНЕ ВОЋНЕ КАШЕ

Назив воћа	Латински називи	Минимални степен Вриха воћног сока произведеног реконституисањем од концентрисаног воћног сока или воћне каше
Јабука (*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Кајсија (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Банана (**)	<i>Musa x paradisiaca</i> L. (изузев бананица)	21
Црна рибизла (*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11
Грожђе (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. или њени хибриди <i>Vitis labrusca</i> L. или њени хибриди	15,9
Грејп (*)	<i>Citrus x paradisi</i> Macfad.	10
Гуава (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Лимун (*)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8
Манго (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Наранџа (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.)	11,2
Маракуја (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12
Бресква (**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10
Крушка (**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ананас (*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Малина (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7
Вишња (*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5

Јагода (*)	Fragaria x ananassa Duch.	7
Парадајз (*)	Lycopersicon esculentum, Mill	5
Мандарина (*)	Citrus reticulata Blanco	11,2
За оне производе означене звјездицом (*), који су произведени као сок, минимална релативна густина одређује се као таква у односу на воду при 20/20 °С.		
За оне производе означене са двије звјездице (**), који су произведени као каша, одређује се само најмања некоригована вриједност степена Вг ₁₀ (без корекције киселине).		

ПРИЛОГ 2.

ПОСЕБНЕ ОДРЕДБЕ КОЈЕ СЕ ОДНОСЕ НА ВОЋНИ НЕКТАР

Воћни нектар произведен од:	Минимална количина воћног сока и /или каше (у % по запремини готовог производа)
I - Воће чији је сок неприхватљиво киселог укуса у природном стању	
Маракуја	25
Луло	25
Црна рибизла	25
Бијела рибизла	25
Црвена рибизла	25
Огрозд	30
Плод пасјег трна (вучјег трна)	25
Трњина	30
Шљива	30
Друге сорте шљива	30
Оскоруша	30
Шипак	40
Вишња	35
Остале сорте воћа рода Prunus	40
Боровница	40
Зова	50
Малина	40
Кајсија	40
Јагода	40
Дуд/купина	40
Брусница	30
Дуња	50
Лимун/лимета	25
Остало воће из ове категорије	25
II - Воће са мало киселине, воће са великим садржајем воћне пулпе или воће са јако израженом аромом чији је сок неприхватљивог укуса у природном стању	
Манго	25
Банана	25
Гуава	25
Папаја	25
Личи	25
Ацерола	25
Гуанабана	25
Мрежаста анона	25
Љускаста анона	25
Нар	25
Индијски орашчић	25
Шљиве момбин (Spondias purpurea L.)	25
Умбу (Spondias tuberosa Arruda)	25
Остало воће из ове категорије	25
III - Воће чији је сок пријатног укуса у природном стању	
Јабука	50
Крушка	50
Бресква	50
Цитрус воће, осим лимуна и лимете	50
Ананас	50
Парадајз	50
Остало воће из ове категорије	50

XPS Print Error

Job name: (none)
Document name: (none)
Page number: 5
Error: XPS format error (19,4,330)

