

- опрема за прераду меда (опрема и прибор за отклапање саћа, вращалке, дупликатор за мед, каде за одлагање рамова, топионици воска, декристализатори и остала опрема за прераду меда),
- опрема за чување (посуде за мед и остала опрема за чување производа од меда), опрема за паковање (ваге, етикетирке и остала опрема за паковање меда и производа од меда), те остала пчеларска опрема и кошнице,
- опрема за прераду воћа, поврћа, житарица и уљарица (машине за сјечење/резање, дупликатори, пастеризатори, пасирке, дробилнице, пресе, сушаре, млинови),
- опрема за прераду ароматичног и љековитог биља (сушаре, машине за сјечење/резање, дробилнице, дупликатори, пресе, млинови), опрема за дестилацију (само за производњу етеричних уља) и остала опрема за прераду ароматичног биља,
- опрема за чување готових производа (витрине, раскладне коморе, инокс посуде и остала намјенска опрема за чување готових производа),
- опрема за паковање (ваге, пакелице, етикетирке, калибратори, сортирнице и остала опрема за паковање),
- опрема, сталаже, витрине и клупе за изложбу и продају и традиционалних прехранбених производа,
- трошкови сертификације (физичко-хемијске и микробиолошке анализе производа, анализе на остатке производа, нутритивне

вриједности производа итд.), уколико су неопходни за прикупљање улазних информација за развој софтверских рјешења,

- други трошкови везани за прераду пољопривредних производа. Диверзификација пословних активности на газдинству у области пружања услуга агротуризма:

- опремање објеката (кухиње, благоваонице, гостионице, мјесто за дегустацију и сл.) за пружање угоститељских услуга (нпр. намјештај - столови, столице, комодe, сталаже, полице итд.; кухињски уређаји - фрижидери, пећнице, кухала, напе, опрема за припремање и сервирање хране),

- ТВ опрема, сателитски пријемници, видео и аудио опрема, ИТ опрема за приступ интернету, као и остала опрема неопходна за комплетирање туристичке понуде у смјештајном објекту,

- опрема којом се омогућава приступ особама са инвалидитетом у вањске и унутрашње просторе (лифтови, приступне рампе и сл.) и посебна санитарна опрема,

- опрема за електронско плаћање (читачи кредитних и дебитних картица, терминали итд.),

- трошкови маркетинга (реклама, израда промотивног материјала, паковања, амбалаже и сл.) и други трошкови у вези са туристичким услугама,

- други трошкови везани за пружање услуга агротуризма.

Спецификација 2

Критеријуми за бодовање

(наведени елементи се ишчитавају из пословног плана или су дио пратеће документације приложене уз пријаву)

Критеријум	Важност (%)	Опис бодовања	Максимални број бодова
Иновативност и дигитализација	20%	Дигитализација пословања, примјена вјештачке интелигенције, паметна пољопривреда	20
Тржишна одрживост и конкурентност	15%	Иновативни пословни модел, план за дугорочну одрживост	15
Друштвени и економски утицај	15%	Допринос запошљавању жена и диверзификацији прихода	15
Одрживост и еколошки аспекти	15%	Обновљиви извори енергије, агроеколошке праксе, адаптација на климатске промјене	15
Суфинансирање и финансијска одрживост	15%	Властита средства, инвеститори, микрофинансирање	15
Географска и социјална приоритизација	20%	Пројекти у неразвијеним подручјима и подручјима изнад 600 м. н. в., жене млађе од 40 година, незапослене особе, вишечлана домаћинства / задруге са више од пет чланова	20
Укупно	100%		100

977

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", бр. 115/18, 111/21, 15/22, 56/22, 132/22 и 90/23), министар пољопривреде, шумарства и водопривреде доноси

ПРАВИЛНИК О ВОЊНИМ ЦЕЛОВИМА, ЖЕЛЕИМА, МАРМЕЛАДАМА, ПЕКМЕЗИМА И ЗАСЛАЂЕНОМ КЕСТЕН-ПИРЕУ

Члан 1.

Овим правилником прописују се основни захтјеви и услови за производњу, стављање на тржиште и декларисање воњних целова, желеа, мармелада, пекмеза и заслађеног кестен-пиреа, у смислу класификације, категоризације и назива производа, физичких, хемијских, физичко-хемијских и сензорних својстава и састава производа, врсте и количине састојака и додатака који се употребљавају у производњи, као и декларисање ових производа.

Члан 2.

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

Члан 3.

(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 и уклањања оштећених дијелова, петелки, коштица и осталог може користити.

(2) У смислу овог правилника, у воће се убрајају парадајз, јестиви дијелови рабарбаре, мрква, слатки кромпир, краставци, тиква, диња и лубеница.

(3) Под називом "ђумбир" подразумијева се јестиви коријен биљке ђумбир у свјежем или конзервисаном облику.

(4) Ђумбир може бити сушен или конзервисан у сирупу.

(5) Воћна пулпа је јестиви дио цијелих плодова воћа, у зависности од врсте воћа, без коре, pokožице, сјеменки, коштица и других нејестивих дијелова, а који могу бити сјечени или грубо уситњени, али не као шире, односно каша.

(6) Воћни пире, односно каша је јестиви дио цијелих плодова воћа, а ако је потребно, без коре, pokožице, сјеменки, коштица и слично, као и других нејестивих дијелова, који су пасирањем или сличним поступцима уситњени у форму ширеа, односно каше.

(7) Сушено воће је суви, здрави плод, цијели или комадић, који није захваћен процесом кварења и садржи све битне састојке воћа.

(8) Суви плодови добијени су сушењем, након чишћења, одстраивања оштећених дијелова, петелки, коштица и осталог.

(9) Водени екстракт воћа је производ који садржи све састојке растворљиве у води, а добијене из воћа које се подвргава одговарајућим поступцима производње.

(10) У производњи је дозвољена употреба следећих шећера:

- 1) шећери како су дефинисани посебним прописом о шећерима,
- 2) фруктозни сируп,
- 3) шећери добијени из воћа поступком екстракције,
- 4) смеђи шећер.

Члан 4.

(1) Сировине из члана 3. ст. од 1. до 9. овог правилника могу се третирати на следеће начине:

- 1) загријавањем, хлађењем или смрзавањем,
- 2) лиофилизацијом,
- 3) концентровањем, до нивоа који је технички могућ,
- 4) 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 дефинисаним овим правилником није прекорачена највећа дозвољена количина сумпор-диоксида прописана прописима о прехранбеним адитивима.

(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.

Члан 5.

(1) Дем је производ одговарајуће желиране конзистенције који садржи шећер, воћну пулпу и/или воћну кашу једне или више врста воћа и воду.

(2) Дем од цитруса може се производити од цијелих плодова, сјечених на комадиће и/или резанце.

(3) Количина воћне пулпе и/или воћне каше употријебљена за производњу 1.000 g коначног производа не смије бити мања од:

- 1) 350 g као опште правило,
- 2) 250 g за црвену рибизлу, јаребику, пасји трн, црну рибизлу, шипак и дуњу,
- 3) 150 g за ђумбир,
- 4) 160 g за орашчићеву/кајушку јабуку,
- 5) 60 g за маракују.

Члан 6.

(1) Екстра дем је производ одговарајуће желиране конзистенције који садржи шећер, неконцентрисану воћну пулпу једне или више врста воћа и воду.

(2) Екстра дем од шипка, малина, купина, црних и црвених рибизли и боровница, без сјеменки, може бити произведен у цјелини или дјелимично од неконцентрисане воћне каше.

(3) Екстра дем од цитруса може се производити од цијелих плодова, нарезаних на комадиће и/или резанце.

(4) У производњи екстра дема није дозвољено мијешање следећих врста воћа с другим воћем: јабуке, крушке, шљиве, диње, лубенице, грожђа, тикве, краставаца и парадајза.

(5) Количина воћне пулпе употријебљена за производњу 1.000 g готовог производа не смије бити мања од:

- 1) 450 g као опште правило,
- 2) 350 g за црвену рибизлу, јаребику, пасји трн, црну рибизлу, шипак и дуњу,
- 3) 250 g за ђумбир,
- 4) 230 g за орашчићеву/кајушку јабуку,
- 5) 80 g за маракују.

Члан 7.

(1) Желе је производ одговарајуће желиране конзистенције који садржи воћни сок и/или водени екстракт једне или више врста воћа и шећер.

(2) Количина воћног сока и/или водених екстраката употријебљених за производњу 1.000 g коначног производа не смије бити мања од количине прописане за производњу дема.

(3) Количине из става 2. овог члана израчунате су након одузимања масе воде која је била употријебљена за производњу воденог екстракта.

Члан 8.

(1) 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 дема.

(2) Количине из става 1. овог члана израчунате су након одузимања масе воде која је била употријебљена за производњу водених екстраката.

(3) У производњи екстра желеа није дозвољено мијешање следећих врста воћа са другим воћем: јабуке, крушке, шљиве, диње, лубенице, грожђа, тикве, краставаца и парадајза.

Члан 9.

(1) 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.

(2) 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).

Члан 10.

Назив желе-мармелада дозвољено је користити код производа који не садржи нерастворљиву материју, уз могући додаток мале количине фино уситњене коре.

Члан 11.

Заслађени кестен-пире је производ одговарајуће конзистенције који садржи најмање 380 g кестен-пиреа биљне врсте (*Castanea sativa*) на 1.000 g коначног производа, шећер и воду.

Члан 12.

(1) Домаћа мармелада је производ одговарајуће желиране конзистенције произведен од воћне каше једне или више врста воћа и шећера.

(2) Количина воћне каше употријебљена за производњу 1.000 g коначног производа не смије бити мања од:

- 1) 300 g као опште правило,
- 2) 250 g за црвену рибизлу, црну рибизлу, боровницу, брусницу, шипак и дуњу.

Члан 13.

(1) Екстра домаћа мармелада је производ одговарајуће желиране конзистенције произведен од воћне каше једне или више врста воћа и шећера.

(2) Количина воћне каше употријебљене за производњу 1.000 g коначног производа не смије бити мања од:

- 1) 450 g као опште правило,
- 2) 350 g за црвену рибизлу, црну рибизлу, боровницу, брусницу, шипак и дуњу.

Члан 14.

(1) Пекмес је производ одговарајуће згуснуте конзистенције произведен укувавањем воћне пулпе и/или воћне каше једне или више врста воћа, са додатком или без додатка шећера.

(2) Количина шећера коју је дозвољено додати у пекмес износи највише до 25% у односу на укупну количину воћа.

(3) Мућени пекмес од дријена је производ настао хладном прерадом плода дријена без термичке обраде, са додатком шећера и без додавања средства за желирање.

(4) Количина шећера коју је дозвољено додати у мућени пекмез од дријена износи највише до 40% у односу на укупну количину воћа.

(5) Мућени пекмез од дријена садржи рН вриједност максимално 3,5.

Члан 15.

(1) Уз изузетак производа код којих је шећер дјелимично или у цјелини замијењен заслађивачима, производи из:

1) чл. 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11. и 14. овог правилника морају садржавати најмање 60% растворљиве суве материје одређене рефрактометром,

2) чл. 12. и 13. морају садржавати најмање 55% растворљиве суве материје одређене рефрактометром,

3) члана 10. ст. 3, 4. и 5. овог правилника мора садржавати најмање 50% растворљиве суве материје одређене рефрактометром.

(2) У мјешавини различитих врста воћа минимални удио поједине врсте воћа, прописан у чл. од 5. до 14. овог правилника, мора се смањити пропорционално количини поједине врсте воћа.

Члан 16.

Производима из чл. од 5. до 14. овог правилника могу се додавати сљедећи састојци:

1) мед, дефинисан прописима о меду: у све производе као потпуна или дјелимична замјена за шећере,

2) воћни сок: само у цем,

3) воћни сок од цитруса: у производе добијене од других врста воћа, односно у цем, екстра цем, желе и екстра желе, домаћу мармеладу, екстра домаћу мармеладу,

4) сокови првеног воћа: у цем и екстра цем, који су произведени од плодова шипка, јагода, малина, огрозда, првене рибизле, шљива и рабарбаре,

5) првени сок од цвекле: у цем, желе и домаћу мармеладу, који су произведени од јагода, малина, огрозда, првене рибизле, шљива,

6) есенцијална уља из цитруса: у мармелади и желе-мармелади,

7) јестива уља и масти као средства против пјењења: у све производе,

8) течни пектин: у све производе,

9) кора цитруса: у цем, екстра цем, желе и екстра желе,

10) листови биљке *Pelargonium odoratissimum*: у цем, екстра цем, желе и екстра желе, домаћу мармеладу и екстра домаћу мармеладу, који су произведени од дуње,

11) јака алкохолна пића, вино и ликерско вино, језгричаво воће, ароматично биље, зачини, ванилија и екстракт ванилије: у све производе,

12) ванилин: у све производе,

13) сушено воће: у цемовима и екстра цемовима је дозвољена употреба сушеног воћа у комбинацији с осталим воћним сировинама.

Члан 17.

За производњу цемова, желеа, мармелада, пекмеза и заслаћеног кестен-пиреа могу се користити само сировине и начин њиховог третирања из чл. 3. и 4. овог правилника, као и додатни састојци који су у складу са чланом 16. овог правилника.

Члан 18.

Декларисање или означавање производа из чл. од 5. до 14. овог правилника врши се у складу са прописима о пружању информација потрошачима о храни, као и одредбама овог правилника које се односе на декларисање или означавање производа.

Члан 19.

(1) Називи производа наведени у чл. од 5. до 14. овог правилника могу се користити за означавање само произво-

да који испуњавају захтјеве прописане за те производе, те се под тим називом могу стављати на тржиште.

(2) Називи производа наведени у чл. од 5. до 14. овог правилника могу се употребљавати и за додатно означавање других производа на начин да потрошача не смију довести у заблуду у погледу ових производа.

Члан 20.

(1) Називи производа морају се допунити називима употребљених врста воћа (једне или више врста воћа) по опадајућем редослиједу с обзиром на масу употребљених сировина, односно употребљеног воћа.

(2) Ако је производ произведен од три или више врста воћа, употребљене врсте воћа у називу производа могу се замијенити изразом "мијешано воће" или сличним изразом или навођењем броја врста употребљеног воћа.

Члан 21.

(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 22.

(1) На декларацији производа мора бити наведена укупна количина шећера изразом: "укупан садржај шећера..... g на 100 g готовог производа", а 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.

Члан 23.

Подаци из члана 21. став 1. и члана 22. став 1. овог правилника морају се налазити у истом видном пољу као и назив производа.

Члан 24.

(1) На производе из чл. од 5. до 14. овог правилника примјењују се одредбе прописа о прехранбеним адитивима и храни за посебне прехранбене потребе.

(2) Ако је остатак сумпор-диоксида у производу већи од 10 mg/kg, његов садржај мора бити наведен у листи састојака.

Члан 25.

Ступањем на снагу овог правилника престају да се примјењују 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 цемова, мармелада, пекмеза и воћног желеа.

Члан 26.

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

Број: 12.03.6-330-603/25

17. априла 2025. године

Бања Лука

Министар,
Др Саво Минић, с.р.

978

На основу члана 8. став 2. и члана 11. Закона о обезбјеђењу и усмјеравању средстава за подстицање развоја пољопривреде и села ("Службени гласник Републике Српске", бр. 43/02 и 106/09), члана 26. став 2. Закона о пољопривреди ("Службени гласник Републике Српске", бр. 70/06, 20/07, 86/07 и 71/09) и члана 76. став 2. Закона о републичкој управи ("Службени гласник Републике Српске", бр. 115/18, 111/21, 15/22, 56/22, 132/22 и 90/23), министар пољопривреде, шумарства и водопривреде д о н о с и

