

## ПРЕДЛОГ

На основу члана 55. став 2. Закона о безбедности хране („Службени гласник РС”, бр. 41/09 и 17/19),

Министар пољопривреде, шумарства и водопривреде доноси

### ПРАВИЛНИК О ИЗМЕНАМА И ДОПУНАМА ПРАВИЛНИКА О КВАЛИТЕТУ ЗАЧИНА, ЕКСТРАКАТА ЗАЧИНА И МЕШАВИНА ЗАЧИНА

#### Члан 1.

У Правилнику о квалитету зачина, екстраката зачина и мешавина зачина („Службени гласник РС”, бр. 72/14 и 23/15) у члану 1. после речи: „у погледу квалитета зачина” додају се речи: „намењених крајњем потрошачу”.

#### Члан 2.

У члану 7. став 2. брише се.

#### Члан 3.

У члану 13. став 1. тачка 2) проценат: „5,5%” замењује се процентом: „6%”.

#### Члан 4.

Члан 15. мења се и гласи:

#### „Члан 15.

Бели бибер у зрну, у производњи и промету, мора да испуњава следеће захтеве квалитета:

- 1) да не садржи више од 14% воде;
- 2) да не садржи више од 4% укупног пепела, рачунато на суву материју;
- 3) да не садржи мање од 3% пиперина, рачунато на суву материју;
- 4) да не испарљиви етарски екстракт није мањи од 6%, рачунато на суву материју;
- 5) да не садржи више од 1% страних примеса;
- 6) да не садржи мање од 1 ml испарљивог етарског уља бибера у 100 g производа, рачунато на суву материју;
- 7) да густина није мања од 550 g/l.”.

## Члан 5.

Члан 24. мења се и гласи:

„Члан 24.

Црни бибер у зрну, у производњи и промету, мора да испуњава следеће захтеве квалитета:

- 1) да не садржи више од 13% воде;
- 2) да не садржи више од 7% укупног пепела;
- 3) да не садржи мање од 2% пиперина, рачунато на суву материју;
- 4) да густина црног бибера није мања од 400 g/l;
- 5) да не садржи мање од 1 ml испарљивог етарског уља бибера у 100 g производа, рачунато на суву материју;
- 6) да црни бибер у зрну не садржи више од 1,5% страних примеса.”.

## Члан 6.

У члану 25. тачка 2) тачка на крају замењује се тачком и запетом.

После тачке 2) додаје се тачка 3), која гласи:

„3) да не садржи више од 17,5% силових влакана, рачунато на суву материју.”.

## Члан 7.

У члану 34. тачка 1) проценат: „8%” замењују се процентом: „11%”;

## Члан 8.

У члану 46. тачка 2) речи: „14 ml” замењују се речима: „15 ml”.

## Члан 9.

У члану 63. тачка 1) проценат: „11,5%” замењују се процентом: „12%”.

У тачки 2) проценат: „8%” замењују се процентом: „10%”;

## Члан 10.

У члану 88. тачка 4) речи: „1,8 ml” замењују се речима: „1,5 ml”;

## Члан 11.

Члан 89. мења се и гласи:

„Члан 89.

Млевени и сечени лист оригана, у производњи и промету, мора да испуњава захтеве квалитета из члана 88. тач. 1) и 5) овог правилника, као и да:

- 1) не садржи више од 10% пепела (сечени лист), односно 12% пепела (млевени лист), рачунато на суву материју;
- 2) не садржи мање од 1,5 ml (сечени лист), односно 1,3 ml (млевени лист) етарског уља оригана у 100 g производа, рачунато на суву материју;
- 3) да не садржи више од 2% пепела (сечени лист), односно 2,5% пепела (млевени лист) нерастворљивог у хлороводоничној киселини, рачунато на суву материју.”.

## Члан 12.

У члану 90. Табела 1 - Млевена зачинска паприка - услови квалитета замењује се Табелом 1 - Млевена зачинска паприка - услови квалитета која гласи:

„Табела 1 - Млевена зачинска паприка - услови квалитета

НАЗИВ ПРОИЗВОДА	ЗАХТЕВИ КВАЛИТЕТА					
	Влага макс. %	Пепео у односу на суву материју макс. %	Песак у односу на суву материју макс. %	Етарски екстракт у односу на суву материју макс. %	Капсаицин %	Боја као капсантин мин. ASTA/ на суву материју
Црвена слатка млевена зачинска паприка	11,0	10,0	1,0	25,0	≤ 0,003	60
Црвена љута млевена зачинска паприка	11,0	10,0	1,6	/	> 0,003	30"

После става 2. додаје се став 3. који гласи:

„Називи млене зачинске паприке дате у Табели 1 - Млевена зачинска паприка - услови квалитета, могу се допунити речима: "деликатес екстра" у случају када је садржај боје као капсантин мин. 120 ASTA, рачунато на суву материју, односно "деликатес", када је садржај боје као капсантин мин. 100 ASTA рачунато на суву материју.”

## Члан 13.

У члану 108. тачка 3) мења се и гласи:

„3) да садржај етарског уља није мањи од 0,7 ml/100 g производа, рачунато на суву материју.”

Табела 2 – Минимални садржај етарског уља према типу цимета у ml/100 g производа, рачунато на суву материју брише се.

## Члан 14.

У члану 109. тачка 3) мења се и гласи:

„3) да садржај етарског уља није мањи од 0,3 ml/100 g производа, рачунато на суву материју;”

После тачке 3) додаје се тачка 4) која гласи:

„4) да садржај етарског уља код мешавине која потиче од најмање две ботаничке врсте цимета наведене у Прилогу, мора да буде најмање 0,3 ml/100 g производа, рачунато на суву материју.”

## Члан 15.

У члану 147. после става 3. додаје се став 4. који гласи:

„Ванилин - шећеру могу да се додају ароме у складу прописом којим се уређују ароме.”

## Члан 16.

У члану 148 у садашњој Табели 3 која постаје Табела 2 - Аналитичке методе , ред. број 10, речи у колони Ознака „SRPS ISO 7541,, замењују се речима: „SRPS EN ISO 7541”, а речи у колони Наслов „Млевена паприка у праху – Одређивање садржаја укупних природно обојених материјала” замењују се речима: „Зачини и зачинске мешавине – Спектрофотометријско одређивање боје екстраховати из паприке”.

## Члан 17.

После члана 150. додаје се члан 150а који гласи:

## „Члан 150а

Захтеви овог правилника не примењују се на производе који су законито стављени на тржиште земаља Европске уније или Републике Турске, односно законито произведени у држави потписници ЕФТА Споразума, уколико производ испуњава захтеве који се односе на безбедност хране.

Изузетно од става 1. овог члана, може да се ограничи стављање на тржиште или повући са тржишта производ из става 1. овог члана, уколико се после спроведеног поступка из Уредбе ЕК број 2019/515, утврди да такав производ не може да испуни захтеве еквивалентне захтевима који су прописани овим прописом.”.

## Члан 18.

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

Број:  
У Београду, јун 2023. године

МИНИСТАР  
Јелена Танасковић