



AGENCIJA ZA SIGURNOST HRANE BOSNE I HERCEGOVINE
АГЕНЦИЈА ЗА БЕЗБЈЕДНОСТ ХРАНЕ БОСНЕ И ХЕРЦЕГОВИНЕ
FOOD SAFETY AGENCY OF BOSNIA AND HERZEGOVINA

SMJERNICE ZA OPISIVANJE RAZLIČITIH KATEGORIJA HRANE IZ DIJELA E PRILOGA II. PRAVILNIKA O PREHRAMBENIM ADITIVIMA



SMJERNICE ZA OPISIVANJE RAZLIČITIH KATEGORIJA HRANE IZ DIJELA E PRILOGA II. PRAVILNIKA O PREHRAMBENIM ADITIVIMA

Pripremljeno uz podršku Češke razvojne agencije
u okviru Projekta „Unaprijeđenje sistema sigurnosti hrane Bosne i Hercegovine“



Sadržaj

UVOD.....	1
Mliječni proizvodi i slični proizvodi.....	2
Masti i ulja i emulzije masti i ulja	4
Smrznuti deserti	5
Voće i povrće	6
Konditorski proizvodi	9
Žitarice i proizvodi od žitarica	10
Pekarski proizvodi	12
Meso	13
Riba i proizvodi od ribarstva	21
Jaja i proizvodi od jaja	22
Šećeri, sirupi, med i stoni zaslađivači.....	22
Soli, začini, supe, sosovi, salate i proizvodi od bjelančevina	23
Hrana namijenjena za posebne prehrambene potrebe, kako je definirana Pravilnikom o hrani za posebne prehrambene potrebe („Službeni glasnik BiH“, broj 72/11).....	25
Napitci	26
Gotova slana ili začinjena jela i “snack proizvodi” (grickalice)	31
Deserti, osim proizvoda iz kategorija 1., 3. i 4.	31
Dodaci prehrani, osim dodataka prehrani za dojenčad i malu djecu	32
Prerađena hrana koja nije obuhvaćena kategorijama od 1. do 17., osim hrane za dojenčad i malu djecu.....	32

UVOD

Lista prehrambenih aditiva odobrenih za upotrebu u hrani i uslovi njihove upotrebe uključeni su u Aneks II. Pravilnika o prehrambenim aditivima („Službeni glasnik BiH“, broj 33/18). Aditivi za hranu navedeni su na osnovu kategorija hrane u koju se mogu dodavati, npr. riba i riblji proizvodi, voće i povrće, mliječni proizvodi, konditorski proizvodi itd.

Lista omogućava jednostavnu identifikaciju aditiva koji su odobreni za upotrebu u određenim prehrambenim proizvodima, čime se osigurava veća transparentnost. Nova lista pristupačnija je svim osobama uključenim u bilo koji segment prehrambenog lanca, bilo kao potrošač, nadzorni organ ili prehrambena industrija. Poboljšana transparentnost omogućava pravilniju i samim tim sigurniju upotrebu prehrambenih aditiva.

Ovaj dokument sadržava opise različitih kategorija hrane, kako bi se unaprijedila jedinstvena primjena, kao i provođenje.


Treba napomenuti da su kategorije hrane razrađene sa isključivom svrhom popisivanja odobrenih aditiva i uslova njihovog korištenja. Deskriptori kategorija hrane nisu pravni nazivi proizvoda, niti su namijenjeni za označavanje.

Ako se u naslovu kategorije navode vertikalni propisi, primjenjuju se definicije navedene u tim propisima.


Pored opisa kategorija, u smjernicama se također opisuju prehrambeni proizvodi iz Aneksa II, koji su napisani kurzivom.

U sistemu kategorija hrane nisu posebno navedeni složeni prehrambeni proizvodi npr. pripremljena jela, budući da oni mogu sadržavati, proporcionalno, sve aditive koji su odobreni za upotrebu u njihovim sastavnim dijelovima slijedeći princip prijenosa.

Tamo gdje je to neophodno, ove smjernice bit će ažurirane, kako bi se osigurala dodatna pojašnjenja.

1.	<p>Mliječni proizvodi i slični proizvodi</p>  <p>Ovom kategorijom obuhvaćene su sve vrste mliječnih proizvoda, koji se dobivaju od mlijeka bilo koje životinje koja služi za proizvodnju mlijeka (npr. krave, ovce, koze, bivoli), isključujući proizvode navedene u kategoriji 2. „Masti i ulja i emulzije masti i ulja”, kategoriji 3. „Smrznuti deserti”, kategoriji 14. „Napici” i kategoriji 16. „Deserti”, osim kategorija 1, 3. i 4.”. Ova kategorija također podrazumijeva i proizvode slične mliječnim proizvodima, uključujući zamjene za bjelilo za napitke (pogledati 1.8). U ovoj kategoriji „aromatizirani” proizvod je onaj proizvod s bilo kojom vrstom okusa i/ili dodatkom elemenata koji daju aromu (šećer, zaslađivač, sredstva za aromatiziranje, voćne prerađevine, začini, povrće itd.); ovo je suprotno terminu „nearomatiziran”. Kategorija također sadrži odgovarajuće proizvode bez laktoze.</p>
1.1.	<p>Nearomatizirano pasterizirano i sterilizirano mlijeko (uključujući UHT)</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeno je punomasno mlijeko, obrano i poluobrano mlijeko, kao i mlijeko namijenjeno za potrošnju kao tečno mlijeko (npr. proizvodi bez laktoze).</p>
1.2.	<p>Nearomatizirani fermentirani mliječni proizvodi, uključujući prirodnu nearomatiziranu mlaćenicu (osim sterilizirane mlaćenice), koja nije toplinski obrađena nakon fermentacije.</p> <p>Fermentirani mliječni proizvodi dobivaju se fermentacijom, bilo spontanom vrenjem zahvaljujući djelovanju bakterija koje stvaraju mliječnu kiselinu ili bakterija koje stvaraju aromu, ili inokulacijom bakterija koje stvaraju mliječnu kiselinu ili aromu. Mlaćenica je tečnost gotovo bez mliječne masti koja ostaje u postupku dobivanja maslaca (npr. mlaćenje fermentiranog ili nefermentiranog mlijeka i vrhnja). Mlaćenica (poznata kao kultivirana mlaćenica) također se proizvodi fermentacijom tekućeg mlijeka s relativno niskim udjelom masti primjenom istih tehnika čiji je opis dan u vezi s fermentiranim mliječnim proizvodima općenito. Ova kategorija ne uključuje fermentirano vrhnje, koje je navedeno u kategoriji 1.6.</p>
1.3.	<p>Nearomatizirani fermentirani mliječni proizvodi koji su termički obrađeni nakon fermentacije, uključujući pasteriziranu ili steriliziranu mlaćenicu</p> <p>Ova kategorija ne uključuje fermentirano vrhnje, koje spada u kategoriju 1.6.</p>
1.4.	<p>Aromatizirani fermentirani mliječni proizvodi, uključujući toplinski obrađene proizvode</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su termički obrađeni, te proizvodi koji nisu termički obrađeni. Ti proizvodi mogu se koristiti kao deserti. Ostali deserti koji ne spadaju u ovu kategoriju nalaze se u kategoriji 16.</p> <p>Ova kategorija ne uključuje aromatizirano fermentirano vrhnje, koje je u kategoriji 1.6.3..</p>
1.5.	<p>Zgusnuto (kondezirano) i mlijeko u prahu, kako je definirano Pravilnikom o</p>

	<p>zgusnutom (kondeziranom) mlijeku i mlijeku u prahu („Službeni glasnik BiH“, broj 21/11).</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeno je zgusnuto (kondezirano) mlijeko i mlijeko u prahu.</p>
1.6.	<p>Vrhnje i vrhnje u prahu</p> <p>Vrhnje je tečni mliječni proizvod, s relativno visokim sadržajem masti u poređenju s mlijekom.</p> <p>Uključuje sva tečna, polutečna i polučvrsta vrhnja.</p> <p>Vrhnje u prahu je mliječni proizvod koji se dobiva djelimičnim isparavanjem vode iz vrhnja.</p>
1.6.1.	<p>Nearomatizirano pasterizirano vrhnje (osim vrhnja sa smanjenim sadržajem masti)</p> <p>Vrhnje podvrgnuto pasterizaciji pomoću odgovarajuće termičke obrade.</p>
1.6.2.	<p>Nearomatizirani, prirodno fermentirani proizvodi od vrhnja i zamjenski proizvodi sa sadržajem masti manjim od 20%</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su nearomatizirani proizvodi s udjelom masti manjim od 20%. Obuhvaćeni su gusto, viskozno vrhnje, koje nastaje djelovanjem enzima koagulacije mlijeka, kao i kiselo vrhnje (vrhnje koje je podvrgnuto fermentaciji mliječne kiseline). Uključuje također i nearomatizirani šlag u spreju od nearomatiziranog vrhnja dobivenog prirodnom fermentacijom, s udjelom masti ne manjim od 20%, te nadomjestak za kiselo vrhnje. Zamjenski proizvodi u ovom kontekstu su proizvodi koji imaju sličnu svrhu kao i mliječni proizvodi, a mogu sadržavati dodatne sastojke (ali koji ne zamjenjuju nijedan mliječni sastojak).</p>
1.6.3.	<p>Ostalo vrhnje</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćena su sva vrhnja i vrhnja u prahu, koja nisu navedena u tač. 1.6.1. i 1.6.2., kao što su, između ostalog, proizvodi koji su podvrgnuti termičkoj obradi s višom temperaturom od postupka pasterizacije (npr. sterilizirana i UHT vrhnja), <i>clotted cream</i> (gusto žuto vrhnje), slatko vrhnje i tučeno vrhnje (vrhnja koje se moraju tući mikserom, pjenjačom ili viljuškom sve dok ne postanu lagana i pahuljasta), ostala vrhnja s manjim udjelom masti od onih u kategoriji 1.6.2. Aromatizirana tučena vrhnja obuhvaćena su kategorijom 5.4.</p>
1.7.	<p>Sir i proizvodi od sira</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su sir i proizvodi od sira, koji su definirani kao proizvodi koji sadrže vodu i masnoću unutar strukture koaguliranog mliječnog proteina.</p>
1.7.1.	<p>Svježi sir, osim proizvoda kategorije 16.</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su sirevi koji se mogu konzumirati ubrzo nakon proizvodnje, npr. svježi sir, nedozreli sir u salamuri. Ova kategorija uključuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Mozzarella</i>: meki sir rastezljivog tipa; - <i>Mascarpone</i>: mekani, mazivi, svježi sir, koji se dobiva termičko-kiselinskim grušanjem mliječnog vrhnja, s mogućim dodavanjem mlijeka.
1.7.2.	<p>Zreli sir (fermentirani dozreli sir)</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su sirevi koji nisu spremni za konzumaciju ubrzo nakon proizvodnje, već se drže u takvim vremenskim i temperaturnim uslovima kako bi se osigurale potrebne biohemijske i fizičke promjene koje karakteriziraju</p>


	<p>specifičnost sira. Dozreli sir može biti mekan, polutvrd, tvrd ili ekstra tvrd. Ova kategorija uključuje: - <i>Provolone</i>: zreli tvrdi/srednje tvrdi, rastezljivi sir.</p>
1.7.3.	<p>Jestiva kora sira</p> <p>Jestiva kora sira je vanjski dio sirne mase koja u početku ima isti sastav kao i unutarnji dio sira, ali koji se može osušiti nakon salamurenja i/ili zrenja. U praksi, dopuštene prehrambene boje namijenjene su samo za površinsku obradu sira.</p>
1.7.4.	<p>Sir od surutke</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su čvrsti ili više ili manje polučvrsti proizvodi dobiveni koncentracijom surutke, sa ili bez dodavanja mlijeka, vrhnja ili drugih sastojaka koji potiču od mlijeka i gdje je prikladno do 5% šećera, te kalupljenjem koncentriranog proizvoda, prema potrebi. Uključuje također i sireve od proteina surutke, koji se uglavnom proizvode koagulacijom bjelančevina surutke ekstrahiranih iz surutkine komponente mlijeka. Ova kategorija uključuje: - <i>Ricotta</i>: čvrsti, svježi mliječni proizvod, dobiven termičkim ili termičko-kiselinskim grušanjem surutke, s mogućim dodavanjem mlijeka i/ili blagog vrhnja i/ili surutkinog vrhnja.</p>
1.7.5.	<p>Topljeni sir</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su namazi ili čvrsti proizvodi dobiveni topljenjem i emulgiranjem sira, mješavinom sira i drugih mliječnih sastojaka, kao što su mliječna mast, mliječne bjelančevine, mlijeko u prahu i voda u različitim količinama. Obradeni sir može se aromatizirati ili ostati nearomatiziran.</p>
1.7.6.	<p>Proizvodi od sira (osim proizvoda iz kategorije 16)</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su mliječni proizvodi koji nisu sir, dobiveni tehnikama prerade koje uključuju koagulaciju bjelančevina mlijeka i/ili proizvoda dobivenih od mlijeka, a čija su konačna fizikalna i organoleptička svojstva slična svojstvima sira.</p>
1.8.	<p>Proizvodi slični mliječnim proizvodima, uključujući i zamjene za vrhnje za napitke</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su proizvodi u kojima su mliječne bjelančevine ili mliječna mast djelomično ili potpuno zamijenjeni bjelančevinama, mastima ili uljima koji nisu mliječnog porijekla. Ovom kategorijom također je obuhvaćeno i vrhnje koje nije zasnovano na mlijeku i proizvodi slični sirevima, kao i zamjene za vrhnje za napitke.</p>
2.	<div style="display: flex; align-items: center;">  <div> <p style="text-align: center;">Masti i ulja i emulzije masti i ulja</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su svi proizvodi bazirani na mastima koje potiču od biljnih ili životinjskih izvora ili njihovih mješavina, uključujući i morske izvore.</p> </div> </div>

2.1.	<p>Masti i ulja koji su uglavnom bez vode (isključujući bezvodnu mliječnu mast)</p> <p>Jestive masti i ulja su namirnice koje se sastoje uglavnom od triglicerida iz biljnih ili životinjskih izvora, uključujući morske izvore.</p>
2.2.	Emulzije masti i ulja, uglavnom tipa voda u ulju
2.2.1.	<p>Maslac i koncentrirani maslac, te maslo i bezvodna mliječna mast</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su proizvodi koji se prave isključivo od mlijeka i/ili proizvodi dobiveni od mlijeka postupkom kojim se gotovo u potpunosti uklanja voda i nemasne čvrste tvari. Ne uključuje maslac sa smanjenim udjelom masti.</p>
2.2.2.	<p>Ostale emulzije masti i ulja, uključujući namaze, kako je definirano Pravilnikom o mazivim mastima („Službeni glasnik BiH“, broj 21/11), i tekuće emulzije</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćene su ostale emulzije masti i ulja, uključujući namaze u skladu s posebnim propisom kojim se regulira predmetna oblast i tečne emulzije. Proizvodi koji su ovdje uključeni su sljedeći:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Mliječne masti</u> (proizvodi u formi čvrste, plastične emulzije, prvenstveno tipa voda u ulju, koji se dobivaju isključivo od mlijeka i/ili određenih mliječnih proizvoda, u kojima je mast bitna komponenta vrijednosti): tričetvrtmasni maslac, polumasni maslac, mliječni namaz X%. - <u>Masti</u> (proizvodi u formi čvrste, plastične emulzije, prvenstveno tipa voda u ulju, koji se dobivaju od čvrstih i/ili tekućih biljnih i/ili životinjskih masti, čiji udio mliječne masti iznosi najviše 3 % ukupnog udjela masti); margarin, tričetvrtmasni margarin, polumasni margarin, masni namaz X%. - <u>Masti sastavljene od biljnih i/ili životinjskih proizvoda</u> (proizvodi u formi čvrste, plastične emulzije, prvenstveno tipa voda u ulju, koji se dobivaju od čvrstih i/ili tekućih biljnih i/ili životinjskih masti prikladnih za ishranu ljudi, čiji udio mliječne masti iznosi najmanje 10%, a najviše 80% ukupnog udjela masti): miješani namaz, tričetvrtmasni miješani namaz, polumasni miješani namaz, miješani namaz X%. - <u>Tečne emulzije</u>: tečni margarin, koji svojim svojstvima ostaje tečnost čak i pod hladnim uslovima, upotrijebljen kao alternativa za čvrsti margarin ili maslac.
2.3.	<p>Biljno ulje u spreju za tave</p> <p>Biljno ulje u spreju služi za prskanje tava i drugih posuda za kuhanje kako bi se spriječilo lijepljenje hrane.</p>
3.	Smrznuti deserti

	 <p>Jestivi smrznuti deserti su prehrambeni proizvodi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - koji su zamrznuti iz tečnog stanja do viskoznije teksture; - koji se pohranjuju, prevoze, prodaju i konzumiraju u zamrznutom stanju; - koji mogu sadržavati sve sastojke hrane, među njima i sve aditive koji su dopušteni u skladu s važećim propisima.
4.	<p>Voće i povrće</p>  <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su: voće, povrće, pečurke i gljive, korjenasto i gomoljasto povrće, mahunasto povrće i zrnaste mahunarke, morske alge, orašaste plodove i sjemenke.</p>
4.1.	<p>Neprerađeno voće i povrće</p> <p>Ova kategorija uključuje voće i povrće koje nije obrađeno, a kako je definirano članom 3. Pravilnika o prehrambenim aditivima.</p>
4.1.1.	<p>Cijelo svježe voće i povrće</p> <p>Voće i povrće u svježem obliku nakon berbe.</p>
4.1.2.	<p>Oguljeno, izrezano i usitnjeno voće i povrće</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeno je neprerađeno voće i povrće koje je podvrgnuto postupcima kao što su: guljenje, rezanje, obrezivanje ili usitnjavanje.</p>
4.1.3.	<p>Smrznuto voće i povrće</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeno je svježe voće i svježe povrće koje može biti a i ne mora, blanširano, podijeljeno ili izrezano prije zamrzavanja. Proizvod može biti zamrznut u soku ili šećernom sirupu. Primjeri uključuju zamrznutu voćnu salatu i smrznute jagode.</p> <p>Ako su voće i povrće blanširani na takav način da dolazi do bitne promjene izvornog stanja, proizvodi mogu potpadati pod kategoriju 4.2.4.1.</p>
4.2.	<p>Prerađeno voće i povrće</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su: sušeno voće i povrće, konzervirano ili u teglama,</p>


	voće i povrće u sirćetu, ulju ili salamuri; prerađevine od voća i povrća, te džem, žele i marmelade, kao i slični proizvodi.
4.2.1.	<p>Suho voće i povrće</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su: sušeno voće i povrće, konzervirano ili u teglama, voće i povrće u sirćetu, ulju ili salamuri; prerađevine od voća i povrća, te džem, žele i marmelade, kao i slični proizvodi.</p> <p>Pojam „crveno voće“ (koji se također spominje u tač. 4.2.2., 4.2.3. i 4.2.4.1.) odnosi se na različite crvenoljubičaste sorte bobičastog voća i crvenoljubičaste sorte orašastog voća, čija su koža i sok/meso crvenoljubičaste boje.</p> <p>Pojam „bijelo povrće“ (koji se također spominje u tač. 4.2.3. i 4.2.4.1.) obuhvaća, između ostalog, sljedeće povrće: manioku, cvjetaču, bijeli celer, kinesku rotkvicu, češnjak i luk srebrenac, hren, jeruzalemske artičoke, korabu, bijeli dio poriluka, korijen peršina, pastrnjak, repu, bijele šparoge, bijeli kupus, bijele gljive, bijelu rotkvicu, bijelu repu i bijelo mahunasto povrće i bijele zrnaste mahunarke.</p>
4.2.2.	<p>Voće i povrće u sirćetu, ulju ili salamuri</p> <p>Proizvodi pripremljeni obradom sirovog povrća ili sirovog voća s rastvorom soli i/ili sirćeta i ulja, što značajno doprinosi stabilnosti hrane. Primjeri uključuju: kiseli kupus, kiseli krastavac, masline, kiseli luk, kiseli karfiol, kiselu mrkvu, gljive u ulju, marinirano srce artičoke, ukiseljene šljive, ukiseljeni mango, ukiseljenu limetu, kiseli ogrozd i ukiseljenu koru lubenice. Ova kategorija također uključuje slatko-kiselo konzervirano voće i povrće u sirćetu, ulju ili salamuri.</p>
4.2.3.	<p>Voće i povrće u konzervama ili teglama</p> <p>Potpuno konzerviran proizvod u kojem se nalazi svježe voće ili povrće koje je očišćeno, eventualno blanširano i stavljeno s tekućim medijem u konzerve, vrećice, tegle ili druge oblike pakovanja, te sterilizirano toplotom. Ovom kategorijom nisu obuhvaćeni kompoti iz kategorije 4.2.4.2 Konzervirani proizvodi koji se sastoje od povrća s umakom djelomično su obuhvaćeni kategorijom 4.2.3. Oni postaju smjesa hrane na koju se može primijeniti princip prijenosa.</p>
4.2.4.	<p>Prerađevine od voća i povrća, isključujući proizvode navedene u kategoriji 5.4</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćene su prerađevine kao što su: voćne pulpe, voćne kaše, kompoti i slični proizvodi, kao i cjeloviti proizvod ili komadići proizvoda od voća i povrća pripremljenih s prokuhanom vodom s visokom koncentracijom šećera. Ovom kategorijom nisu obuhvaćeni proizvodi koji su u sirćetu, ulju ili salamuri (definirani kategorijom 4.2.2), ni proizvodi iz kategorije 4.2.3.</p>
4.2.4.1.	<p>Prerađevine od voća i povrća, osim kompota</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su prerađeni proizvodi od voća i povrća, koji nisu obuhvaćeni drugim potkategorijama iz kategorije 4.2; oni mogu biti zamrznuti nakon prerade. Pojam „prerađeno voće i povrće“ obuhvata proizvode kao što su: konzervirano crveno voće, prerađevine morskih algi, prerađevine mikroalgi, umaci na bazi voća, voćni sirupi, aspik, masline i prerađevine na bazi maslina, kaše od povrća, pulpe, te sokovi i kokosovo mlijeko.</p> <p>U ovu kategoriju spada:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Mostarda di frutta</i>: kandirano voće u sirupu od senfa. Preljevi koji nisu od voća obuhvaćeni su kategorijom 5.4., a šećerni sirupi navedeni su u kategoriji 11. <p>Voćni sirupi u koncentriranom obliku namijenjeni za pripremu aromatiziranih pića obuhvaćeni su kategorijom 14.1.4.</p>

4.2.4.2.	<p>Kompoti, isključujući proizvode obuhvaćene kategorijom 16.</p> <p>Kompot je proizvod koji se dobiva termičkom obradom jestivog dijela jedne ili više vrsta voća, kao cijelog voća ili izrezanog u komade, pasiranog ili ne, bez značajne koncentracije. U ovom postupku mogu se koristiti šećeri, voda, jabukovača, začini i limunov sok. Najčešći su kompoti od jabuke i breskve.</p>
4.2.5.	<p>Džem, žele, marmelada i slični proizvodi</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su proizvodi definirani Pravilnikom o voćnim džemovima, želeima, marmeladama, pekmezima i zaslađenom kesten-pireu („Službeni glasnik BiH“, broj 85/12) te drugi namazi od voća ili povrća, uključujući niskokalorične proizvode i proizvode s niskim udjelom šećera. Ovi proizvodi moraju sadržavati najmanje 60% rastvorljive suhe tvari ili više (osim u određenim posebnim slučajevima, kao što je definirano u Aneksu I. Dio drugi Pravilnika o voćnim džemovima, želeima, marmeladama, pekmezima i zaslađenom kesten-pireu) određene refraktometrom, osim proizvoda kod kojih je šećer djelomično ili u cijelosti zamijenjen zaslađivačima. Ovom kategorijom također su obuhvaćeni i drugi namazi od voća ili povrća, kao što su: marmelada, maslaci od orašastih plodova i namazi od orašastih plodova, uključujući niskokalorične proizvode.</p>
4.2.5.1.	<p>Ekstra džem i ekstra žele i pekmez, kako je to definirano Pravilnikom o voćnim džemovima, želeima, marmeladama, pekmezima i zaslađenom kesten-pireu („Službeni glasnik BiH“, broj 85/12).</p> <p>„Ekstra džem“ je mješavina, odgovarajuće želirane konzistencije, šećera, nekonzentrirane voćne pulpe jedne ili više vrsta voća i vode.</p> <p>„Ekstra žele“ je odgovarajuća želirana mješavina šećera i soka i/ili vodenih ekstrakata jedne ili više vrsta voća.</p> <p>Količina pulpe (odnosno voćnog soka i/ili vodenih ekstrakata) korištena za proizvodnju 1 000 g gotovog ekstra džema (odnosno ekstra želea) ne smije biti manja od 450 g, što je opće pravilo (odnosno manja od količine propisane za proizvodnju ekstra džema).</p> <p>Ova kategorija obuhvaća:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Pekmez</i>: tradicionalni proizvod iz Bosne i Hercegovine, odgovarajuće zgušnjene konzistencije, proizveden ukuhavanjem voćne pulpe i/ili voćne kaše jedne ili više vrsta voća, sa ili bez dodanog šećera. Količina šećera dopuštena za dodavanje u "pekmez" je do 25% u odnosu na ukupnu količinu voća.
4.2.5.2.	<p>Džem, žele i marmelada te zaslađeni kesten-pire, kako je to definirano Pravilnikom o voćnim džemovima, želeima, marmeladama, pekmezima i zaslađenom kesten-pireu („Službeni glasnik BiH“, broj 85/12)</p> <p>Ova kategorija obuhvaća:</p> <ul style="list-style-type: none"> - „Džem“: mješavina, dovedena do odgovarajuće želirane konzistencije, šećera, voćne pulpe i/ili voćne kaše jedne ili više vrsta voća i vode (količina voćne pulpe i/ili voćne kaše korištene za proizvodnju 1 000 g konačnog proizvoda ne smije biti manja od 350 g, što je opće pravilo). - „Žele“: odgovarajuća želirana mješavina šećera i voćnog soka i/ili vodenih ekstrakata jedne ili više vrsta voća. - „Marmeladu“: mješavina, odgovarajuće želirane konzistencije, vode, šećera i jedne ili više vrsta sljedećih proizvoda dobivenih od citrusnog voća: voćne

	<p>pulpe, voćne kaše, voćnog soka, vodenih ekstrakata i kore.</p> <ul style="list-style-type: none"> - „Žele marmeladu”: ovaj naziv smije se koristiti samo za one proizvode koji ne sadrže netopljivu tvar, osim mogućih malih količina sitno narezane kore. - „Zaslađeni kesten-pire”: mješavina, odgovarajuće konzistencije, vode, šećera i najmanje 380 g kesten-pirea na 1 000 g gotovog proizvoda. - <i>Marmelada</i>: proizvod pripremljen ukuhavanjem šećera s cijelim, izrezanim na komadiće, sječenim, pasiranim ili na drugi način pripremljenim voćem sve dok pripravak ne postane gust ili polutekući. Sadržaj voća ne smije biti manji od 30%. Mora sadržavati topljivu suhu tvar između 40% i 60%, što se određuje refraktometrom.
4.2.5.3.	<p>Ostali slični namazi od voća i povrća</p> <p>Uključuje sve ostale namaze na bazi voća i povrća, kao što su <i>crème de pruneaux</i> i džem od jabuka. Ova kategorija uključuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Dulce de membrillo</i>: proizvod koji se priprema ukuhavanjem pasiranog voća sa šećerom sve dok se ne zgusne, vrijednosti po Brixu 55 ili više, s 45% sadržaja voća, tamna do smeđecrvena krema. - <i>Crema de membrillo</i>: proizvod koji se priprema ukuhavanjem pasiranog voća sa šećerom sve dok se ne zgusne, vrijednosti po Brixu 55 ili više, s 50% sadržaja voća, svijetla do blago žuta krema. - <i>Marmeladu</i>: proizvod koji se dobiva ukuhavanjem mezokarpa dunja (<i>kweepeer/ coing/quitte/cotogna</i>), koji se pasiranjem ili sličnim postupkom pretvara u kašu, sa sadržajem topljive suhe tvari jednakim ili većim od 60%, čvrste konzistencije, najmanjeg udjela voća od 50% (ekstra) ili 40% (standardni).
4.2.5.4.	<p>Maslaci i namazi od orašastog voća</p> <p>Maslac od orašastih plodova je hrana koja se može mazati, a koja se dobiva finim usitnjavanjem orašastih plodova. Rezultat je visok sadržaj masnoća, a može se mazati poput mliječnog maslaca. Primjeri uključuju: maslac od kikirikija (namaz koji slični pasti, a radi se od pečenog i mljevenog kikirikija, uz dodatak ulja od kikirikija), ostali maslaci od orašastih proizvoda (npr. maslac od indijskih oraščića) i maslac od bundeve (buče). Ova kategorija isključuje zaslađeni kesten-pire, koji je obuhvaćen Pravilnikom o voćnim džemovima, želeima, marmeladama, pekmezima i zaslađenom kesten-pireu („Službeni glasnik BiH“, broj 85/12) i namaze na bazi kakaa koji sadrže orašaste proizvode (posljednji su obuhvaćeni kategorijom 5.2.).</p>
4.2.6.	<p>Prerađeni proizvodi od krompira</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su sljedeći proizvodi od krompira: pomfrit, smrznuti ili rashlađeni specijaliteti od krompira i dehidrirani proizvodi od krompira (pahuljice, granule, prah). Kategorijom nisu obuhvaćene njoke od krompira, obuhvaćene kategorijom 6.4.4.</p> <p>Isključene su grickalice na bazi krompira, koje su obuhvaćene kategorijom 15.1..</p>
5.	<p>Konditorski proizvodi</p> <p>Uključuje sve proizvode od kakaa i čokolade (5.1.), ostale konditorske proizvode koji mogu ili ne moraju sadržavati kakao (5.2.), žvakaće gume (5.3.), ukrase i glazure (5.4.).</p> 

5.1.	<p>Kakao i čokoladni proizvodi, definirani Pravilnikom o kakau i čokoladnim proizvodima („Službeni glasnik BiH”, broj 51/11).</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćene su sve vrste kakaa i čokoladnih proizvoda, kako je definirano u Aneksu I. Pravilnika o kakau i čokoladnim proizvodima (“Službeni glasnik BiH”, broj 51/11): kakao maslac, kakao prah, kakao prah smanjene masti, čokoladu u prahu, zaslađeni kakao prah, čokoladu, mliječnu čokoladu, porodičnu mliječnu čokoladu, bijelu čokoladu, punjenu čokoladu, <i>chocolate a la taza</i>, <i>chocolate familiar a la taza</i> i praline..</p>
5.2.	<p>Ostali konditorski proizvodi, uključujući i one za osvježavanje daha</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su tvrdi i mekani slatki konditorski proizvodi, sa ili bez dodatka šećera, te konditori bazirani na šećeru, škrobu, kakau, sušenom voću, namazi na bazi kakaa, namazi na bazi mlijeka, namazi na bazi suhog voća, namazi na bazi masti, kandirano, kristalizirano i glazirano voće i povrće i slatki korijen, nugat, marcipan, turrón, mazapan, slatke kokice, grickalice, imitacije čokolade, nadomjestak čokolade i proizvodi na bazi kakaa, koji nisu obuhvaćeni Pravilnikom o kakau i čokoladnim proizvodima (“Službeni glasnik BiH”, broj 51/11), kao i jako aromatizirane osvježavajuće pastile za grlo i mikrobombone za osvježavanje daha (bombone za osvježavanje daha, čija je karakteristična dimenzija preko 1,5 cm, ne smatraju se mikrobombonama).</p>
5.3.	<p>Žvakaća guma</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su proizvodi napravljeni na bazi prirodne ili sintetičke gume, a koji sadrže arome i mješavinu arome, zaslađivače (hranjive ili nehranjive) i druge aditive. Ovo uključuje žvake i gumene bombone za osvježavanje daha.</p>
5.4.	<p>Ukrasi, premazi i nadjevi, osim nadjeva na bazi voća, obuhvaćenih kategorijom 4.2.4.</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su oni konditorski proizvodi, definirani u kategoriji 5.2, koji se generalno koriste za ukrašavanje, premazivanje i/ili nadijevanje hrane, npr. finih pekarskih proizvoda, smrznutih deserta, bombona i slatkiša. Dodatno uključuje prelive koji nisu voćni, glazure, premaze, sirupe, slatke umake i nadjeve, te aromatizirana tučena vrhnja (vrhnje koje je utučeno mikserom, pjenjačom, ili viljuškom sve dok ne postane lagano i pahuljasto, te limenke šlaga u spreju) za potrebe dekoriranja, premazivanja i nadijevanja hrane. Isključuje proizvode obuhvaćene kategorijom 8.2.3.</p> <p>Ova kategorija isključuje čokoladne proizvode koji su obuhvaćeni Direktivom 2000/36/ EZ. Međutim, njihovi nadjevi, ukrasi i premazi obuhvaćeni su ovom kategorijom ako nisu obuhvaćeni Pravilnikom o kakau i čokoladnim proizvodima („Službeni glasnik BiH”, broj 51/11). Isključuju se i proizvodi iz kategorije 11. te preljevi na bazi voća obuhvaćeni kategorijom 4.2.4.</p> <p>Sami prehrambeni aditivi (npr. boje, sredstva za glaziranje) i njihove prerađevine, koji mogu sadržavati druge prehrambene aditive ili sastojke hrane koji se koriste kao nosači, ne spadaju u ovu kategoriju hrane, a njihova upotreba zahtijeva odobrenje unutar odgovarajuće kategorije hrane za hranu u kojoj ili na koju se primjenjuju.</p>
6.	<p>Žitarice i proizvodi od žitarica</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su neprerađeni i prerađeni proizvodi koji se dobivaju od zrna žitarica, a u nekim slučajevima, kako je opisano u potkategorijama, od korijenja i gomolja, soje, mahunastog povrća i zrnastih mahunarki, isključujući proizvode iz kategorije 7. „Pekarski proizvodi”. Potkategorijom 6.2.2. škrobovi također</p>

	<p>moгу biti obuhvaćeni škrobovi iz drugih botaničkih izvora.</p>
6.1.	<p>Žitarice od cijelog zrna, lomljenog zrna ili zrna u pahuljicama</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćene su cijele, oljuštene, neprerađene žitarice i zrna, koja mogu ili ne moraju biti zamrznuta. Primjeri uključuju: ječam, kukuruz (mejaš), zob, raž, pir, rižu (uključujući obogaćenu rižu i obarenu rižu), sirak, soju i pšenicu.</p>
6.2.	<p>Brašno i drugi mlinarski proizvodi i škrobovi</p> <p>Osnovni mljeveni proizvodi od zrna žitarica (i u nekim slučajevima korijenja, gomolja i zrnastih mahunarki).</p>
6.2.1.	<p>Brašno</p> <p>Osnovni mljeveni proizvodi od povrća, kao što su zrna žitarica, korijenje, gomolji (npr. manioka), zrnaste mahunarke, mahunarke, soja, krumpir, uz izuzetak škrobova.</p>
6.2.2.	<p>Škrobovi</p> <p>Škrob je polimer D-glukoze koji se javlja u granuliranom obliku u određenim biljnim vrstama, posebno sjemenkama (npr. žitarice, zrnaste mahunarke, kukuruz, pšenica, riža, grah, grašak) i gomoljkama (npr. krompir). Polimer se sastoji od D-anhidroglukopiranoznih jedinica koje se kondenziraju alfa-glikozidnim vezama. Domaći škrob odvaja se postupcima koji su specifični za svaki sirovinski materijal. Kategorija uključuje maltodekstrine.</p>
6.3.	<p>Žitarice za doručak</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćene su sve gotove, instant i žitne pahuljice za redovni topli doručak, uključujući valjane žitarice. Primjeri uključuju: granule žitnih pahuljica, instant zobene pahuljice, griz, kukuruzne pahuljice, ekspandiranu pšenicu ili rižu, žitne pahuljice od nekoliko vrsta zrna (npr. rižina, pšenična i kukuruzna), musli, pahuljice za doručak od soje ili mekinje i ekstrudirane žitne pahuljice od brašna od cjelovitog zrna ili u prahu.</p>
6.4.	<p>Tjestenina</p> <p>Proizvodi od tjestenine sastoje se od proizvoda bilo kojeg oblika, a dobivaju se ekstrudiranjem ili oblikovanjem tijesta pripremljenog od pšenične krupice durum/brašna ili integralne pšenične krupice durum/brašna i vode i/ili jaja. Tjestenina se može ili ne mora sušiti.</p> <p>Mogu se koristiti ostala žitna brašna - u tijesto se mogu dodati ostali sastojci (kao što su povrće ili začini) kako bi se dobile specifične teksture, boje, izgled ili nutritivna svojstva.</p>
6.4.1.	<p>Svježja tjestenina</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćene su tjestenine, čiji proces proizvodnje podrazumijeva termičku obradu u svrhu čuvanja i higijene. Sadržaj vlage u svježoj tjestenini je oko 25%.</p> <p>Ova kategorija ne uključuje gotove obroke na bazi tjestenine.</p>
6.4.2.	<p>Suha tjestenina</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćena je tjestenina čiji sadržaj vlage obično ne prelazi 13%, računato na suhu tvar. Ova kategorija također uključuje suhu, prethodno skuhanu tjesteninu koja se termički obrađuje (pretkuhana tjestenina). Ova kategorija ne uključuje gotove obroke pripremljene na bazi tjestenine.</p>
6.4.3.	<p>Svježja prethodno termički obrađena tjestenina</p>

	Ovom kategorijom obuhvaćena je svježa tjestenina koja je prethodno termički obrađena (pretkuhana). Kategorija ne uključuje gotove obroke pripremljene na bazi tjestenine.
6.4.4.	Njoki od krumpira Ovom kategorijom obuhvaćene su male loptice ili cilindrični valjušci, sa ili bez tipičnih linija urezanih na površini, koji se prave od tijesta krompira i/ili pšeničnog brašna i/ili semoline i/ili soli. U tijesto se mogu dodavati jaja, mlijeko, povrće, te manja količina masti. Uključuje pretkuhane njoke i svježije njoke od krompira koje se zamrzavaju.
6.4.5.	Nadjevi za punjenu tjesteninu (ravioli i slično) Mješavina svježeg, kuhanog ili začinenog mesa, ribe, povrća, sira, ricotta sira i drugih raznih sastojaka, prikladno samljevenih i pomiješanih sa solju, krušnim mrvicama, krumpirovim pahuljicama i začinima.
6.5.	Rezanci Ovom kategorijom obuhvaćeni su obrađeni proizvodi (tj. putem termičke obrade, kuhanja, pripreme na pari, prethodno želatinizirane ili zamrznute), koji se obično suše nakon obrade, a sastoje se od tijesta pripremljenog uglavnom od žitarica i vode. Uključuje instant rezance, koji su prethodno želatinizirani, termički obrađeni i osušeni prije prodaje krajnjem potrošaču.
6.6.	Tijesto Ova kategorija odnosi se na smjese za pohovanje i tijesta koja se obično koriste kod paniranja proizvoda, kao što su: meso, riba, perad, proizvodi od krompira itd.
6.7.	Prethodno termički obrađene ili prerađene žitarice Ovom kategorijom obuhvaćeni su pretkuhani i prerađeni proizvodi od riže, uključujući rižine krekeri (samo orijentalni tip) i druge pretkuhane žitarice, kao što su instant riža, <i>polenta</i> i <i>Semmelknödelteig</i> .
7.	Pekarski proizvodi  Ovom kategorijom obuhvaćeni su proizvodi koji se prvenstveno pripremaju od brašna od žitarica ili žitarica koje mogu biti podvrgnute obradi, kao što su: pečenje, parenje, ekstruzija. Uključuje kategorije za hljeb i obične pekarske proizvode (7.1), kao i slatke ili slane fine pekarske proizvode (7.2).

	Gotova tijesta mogu biti uključena u svaku potkategoriju.
7.1.	<p>Hljev i peciva</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su svi obični pekarski proizvodi, kao što su: hljev (npr. pšenični hljev, raženi hljev, hljev od cjelovitog zrna, hljev od više vrsta žitarica, hljev sa slalom, integralni raženi hljev, peciva (zemičke za hamburger, zemičke od cijelog zrna, mliječne zemičke), bejgl, napuhane pogače, meksičke tortilje i parni hljev. Ova kategorija uključuje proizvode na bazi hljeba, npr. prepečene kockice hljeba, nadjev od hljeba, pripremljeno tijesto (isključujući smjese za pohovanje i tijesta koja su obuhvaćena kategorijom 6.6).</p>
7.1.1.	Hljev pripremljen isključivo od sljedećih sastojaka: pšeničnog brašna, vode, kvasca i/ili sredstva za kiseljenje tijesta, solju.
7.1.2.	<p>Paincourantfrançais; Frissbuzakenyer, Fehér i Félbarnakenyere</p> <p><i>Paincourantfrançais (tradicionalni francuski hljev):</i> hljev u osnovi pripremljen sa sljedećim sastojcima: brašno za hljev (pšenično brašno, raženo brašno, brašno od suražice), voda, kvasac i/ili sredstvo za kiseljenje tijesta, so. Ostali sastojci hrane mogu se dodati u tehnološke svrhe, u skladu s općim domaćim propisima.</p> <p><i>Fehérkenyere:</i> bijeli hljev koji se sastoji od 100% pšeničnog brašna, proizveden s kvascem ili zamjenom za kvasac, a koji se dobiva miješenjem, oblikovanjem, dizanjem i pečenjem tijesta.</p> <p><i>Félbarnakenyere:</i> polubijeli hljev koji se sastoji od 85 % polubijelog pšeničnog brašna i 15% svijetlog raženog brašna, proizveden s kvascem ili zamjenom za kvasac, a koji se dobiva miješenjem, oblikovanjem, dizanjem i pečenjem tijesta.</p>
7.2.	<p>Fini pekarski proizvodi</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su slatki, slani i sitni slani proizvodi, uključujući pripremljena tijesta za njihovu proizvodnju, kao što su: keksi, kolači, mafini, krofne, biskviti, dvopek, žitne pločice, peciva, pite, pogačice, korneti, vafli, čajne pogačice, palačinci, medenjaci, ekler, kroasani, kao i nezaslađeni proizvodi poput kreker, hrskavog hljeba i zamjena za hljev. U ovoj kategoriji kreker je suhi keks (pečeni proizvod na bazi žitarica), npr. slani krekeri, krekeri od raženog brašna i macot, beskvasni hljev.</p>
8.	Meso



Ova kategorija uključuje sve vrste proizvoda od mesa, peradi i divljači. Kategorija obuhvaća i iznutrice i životinjska crijeva, te ovitke za meso.

8.1. Svježe meso, isključujući mesne prerađevine u skladu s Pravilnikom o higijeni hrane životinjskog podrijetla („Službeni glasnik BiH“, broj 103/12)

„Nepreprađena“, kako je definirano Pravilnikom o higijeni hrane („Službeni glasnik BiH“, broj 4/13) i Pravilnikom o prehrambenim aditivima („Službeni glasnik BiH“, broj 33/18), znači da hrana nije podvrgnuta nikakvoj obradi koja bi rezultirala bitnom promjenom njezinog izvornog stanja. Međutim, ova hrana je možda pretrpjela, primjerice, dijeljenje, odvajanje, kidanje, vađenje kostiju, kosanje, deranje, obrezivanje, ljuštenje, drobljenje, rezanje, čišćenje, podrezivanje, duboko zamrzavanje, zamrzavanje, hlađenje, mljevenje, pakiranje ili raspakiranje.

Neobrađeno sirovo meso, trupla peradi i divljači, rezano i mljeveno meso. Primjeri uključuju: goveđa, veprova i svinjska trupla, svježu krv, svježe čitavo pile i pileće dijelove, svježe rezano meso, npr. govedina, svinjetina, bravetina ili janjetina, kao što su odresci, goveđi organi (npr. srce, bubrezi, crijeva) svinjski jezik i svinjski kotleti.

8.2. Mesne prerađevine, kako je definirano Pravilnikom o higijeni hrane životinjskog podrijetla („Službeni glasnik BiH“, broj 103/12)

Svježe meso, uključujući meso koje je usitnjeno ili mljeveno, u koje su dodane namirnice, začini ili aditivi ili koje je bilo podvrgnuto postupcima kojima se ne mijenja unutrašnja struktura mišićnih vlakana niti uništavaju svojstva svježeg mesa.

Mesne prerađevine mogu potpadati pod definiciju „nepreprađeni proizvodi“ ili pod „preprađeni proizvodi“. Naprimjer, mesne prerađevine obuhvaćene su definicijom „preprađeni proizvodi“ ako su radnje navedene u definiciji „prerade“, koje se u ovom slučaju primjenjuju, nedovoljne da bi se izmijenila unutrašnja mišićna vlakna u potpunosti, sve do središta strukture mišićnih vlakana proizvoda, te na taj način uništile karakteristike svježeg mesa..

Ova kategorija također obuhvaća:

- *Ahjupraad*: mesna prerađevina od cijelog komada svinjskog mesa. Sadržaj

masti je manji od 20%, sadržaj soli 1,1–1,7% (NaCl). Dodaju se sirće, kondimenti i prehrambeni aditivi. Proizvod se miješa i masira vakuumom u tumblerima dva puta po 30 minuta. Termički se obrađuje u domaćinstvu prije upotrebe. Tipično zimski proizvod.

- *Bifteci*: proizvod iz Grčke i Kipra, proizveden od mljevenog mesa >50%, uz dodatak proizvoda od hljeba i raznog povrća od najmanje 8%, začina, ostalih namirnica i odobrenih prehrambenih aditiva, osim prehrambenih boja, koji su dozvoljeni za ovu kategoriju, te uz dodatak ekstrakta paprike (E160c). Dodavanje bjelančevina (jaje, mlijeko, soja) dozvoljeno je do 2%, prirodnih vlakana i šećera do 1,5%.
- *Burger meso*: s minimalnim sadržajem povrća i/ili žitarica od 4%, umiješanih u meso.
- *Bräte*: tradicionalni proizvod, uglavnom u južnoj Njemačkoj (Bavarska, Baden-Vitermberg, Heseni) (meso za kobasice), sirov, termički se obrađuje u domaćinstvu prije upotrebe (pečenje), sitno sjeckana mješavina, umgerötet (dimljeno crveno meso) s NO₂ i soli.
- *Breakfast sausage (kobasica)*: u ovom proizvodu meso mora biti mljeveno tako da mišić i masno tkivo budu u cijelosti raspršeni, tako da vlakna čine emulziju s masti, dajući tom proizvodu njegov tipičan izgled.
- *Careta de cerdo adobada*: španski mesni proizvod od svinjskih obraza podvrgnut postupku "adobo". Ovaj postupak predstavlja špansku tradicionalnu metodu mariniranja-salamurenja, koja se provodi na temperaturi 4 do 7 °C u trajanju od dva do pet dana. Sastoji se od trljanja mesa ili potapanja mesa u/ubrizgavanja salamure, uz dodatak mješavine sastojaka i začina (obično so, paprika, bijeli luk, peršun i/ili origano), kao i prehrambenih aditiva, nakon čega slijedi zrenje.
- *Ćevapčići*: bosanskohercegovački mesni proizvod, napravljen od svježeg mljevenog mesa različitih vrsta (govedina, svinjetina ili bravetina), čvrste masti 0-24%, soli, začina (bijeli luk, biber itd.), a ponekad i ostalih namirnica (povrće, sir itd.) i dopuštenih prehrambenih aditiva koji se tradicionalno koriste (npr. natrijev karbonat, karmin, askorbinska kiselina, regulatori kiselosti i drugi dozvoljeni u proizvodnji ove kategorije). Ćevapčići su uglavnom oblikovani kao valjkasti, ponekad okruglasti ili četvrtasti. Također, ćevapčići valjkastog oblika mogu biti nabodeni na drveni štapić (tzv. šiš-ćevap). Ćevapčići mogu biti različitih dimenzija i različite težine. Ćevapčići se mogu pripremiti na različite načine, ali se tradicionalno peku na roštilju.
- *Costilla adobada de cerdo*: španski mesni proizvod od svinjskih rebara, podvrgnut „adobo” postupku. Ovaj postupak predstavlja špansku tradicionalnu metodu mariniranja-salamurenja, koja se provodi na 4 do 7 °C u trajanju od dva do pet dana. Sastoji se od trljanja mesa ili potapanja mesa usalamuru, uz dodavanje mješavine namirnica i začina (obično so, paprika, bijeli luk, peršun i/ili origano), kao i prehrambenih aditiva, nakon čega slijedi zrenje.
- *Gyros*: proizveden od cijelih komada jedne vrste mesa ili mješavine različitih vrsta. Meso može biti svinjetina, govedina, bravetina, piletina itd. Komadići mesa miješaju se sa suhim ili tekućim začinima, na bazi vode ili ulja, soli i dopuštenim aditivima, te vezivnim sredstvima. Mesni proizvod se potom stavlja na prikladnu opremu (visoki vertikalni ražanj), koja se okreće ispred izvora toplote radi pečenja, a zatim se reže na male kriške. Dodatak bjelančevina do 2%, škroba do 2%, biljnih vlakana i šećera do 1%, te dozvoljenih aditiva.
- *Gehakt*: mljeveno meso koje nije separirano, s udjelom masti ne većim od


	<p>25%, porijeklom od jedne ili više životinjskih vrsta kojem se, pomoću sjeckanja i tucanja te ostalih načina pripreme, više ili manje smanjuje veličina; mijesi se tako da se može napraviti u različitim oblicima.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Finnish gray salted Christmas ham (finska soljena božićna šunka)</i>: je svinjski but/šunka u koji se ubrizgava rastvor salamure koja sadrži vodu, so, askorbate (E 300-301) i fosfate (E 450, E 451). Neki proizvodi zamrznuti su nakon ubrizgavanja i upakovani, te se prodaju zamrznuti, ostali se prodaju svježi. - <i>Kasseler</i>: tradicionalni proizvod širom Njemačke (dimljeni svinjski kotleti), sirov, termički se obrađuje u domaćinstvu prije upotrebe, sušen uz nitrate (NO₂ i so). - <i>Kebab</i>: proizvod iz Grčke i Kipra, pripremljen od mljevenog govedeg i/ili janječeg mljevenog mesa > 75% uz dodatak proizvoda od hljeba i raznovrsnog povrća, te ostalih namirnica. - <i>Kielbasurowatypukielbasabiala</i>: poljske sirove kobasice koje se mogu konzumirati nakon toplinske obrade u kućanstvu (npr. "białakiełbasa"), proizvode se od mesa s masnoćom razloženom na komadiće, sa začinima i začinskim biljem i aditivima; punjene u ovitak. - <i>Kielbasa surowa typu kielbasa biala</i>: poljske sirove kobasice koje se mogu konzumirati nakon termičke obrade u domaćinstvu (npr. "biała kiełbasa") – proizvode se od mesa, s masnoćom razloženom na komadiće, sa začinima i začinskim biljem i aditivima kojima se puni omot. - <i>Lomo adobado de cerdo</i>: španski mesni proizvod koji se priprema od cijelog komada svinjskih leđa, podvrgnutog "adobo" postupku. Ovaj postupak predstavlja špansku tradicionalnu metodu mariniranja-salamurenja, koja se provodi na temperaturi 4 do 7°C u trajanju od dva do pet dana. Sastoji se od trljanja mesa ili potapanja mesa/ubrizgavanja salamure, uz dodatak mješavine sastojaka i začina (obično so, paprika, bijeli luk, peršun i/ili origano), kao i prehrambenih aditiva, nakon čega slijedi zrenje. - <i>Lomo adobado, pincho moruno, careta adobada, costillas adobadas</i>: ovo su tradicionalni španski proizvodi od mesa, podvrgnuti "adobo" postupku, tj. posebnoj vrsti mariniranja/postupak salamurenja, sa solju, začinima i začinskim biljem, nakon čega slijedi dimljenje. - Postupak "adobo" koristi se za čuvanje hrane u Španiji još prije 15. Stoljeća - <i>Longaniza fresca i butifarra fresca</i>: mesni proizvodi od svježeg usitnjenog mesa, masti i/ili jestivih mesnih iznutrica uzgojene životinje, začinjani solju, biberom i ostalim začinima i aditivima, miješani i punjeni u prirodna ili vještačka crijeva. - <i>Merguez vrsta kobasice</i>: tradicionalni francuski proizvod koji se dobiva mljevenjem, te predstavlja mješavinu mesa i masti životinja, volovskog mesa (govedina) i/ili ovčijeg mesa, što je najčešće. Karakteristični za ovu namirnicu su crvena boja i pikantan okus. - <i>Mici</i>: tradicionalno se proizvodi u Rumuniji od jedne ili više vrsta mesa, sličnog burger mesu (svinjetina, govedina, bravetina, perad), pomiješanog sa solju, različitim začinima i aditivima (natrijev karbonat, karmin, ostala dopuštena u kategoriji). Natrijev karbonat daje specifičan okus te nagrizava i veže meso. Karmin zadržava neobičnu boju svježeg mesa i nakon roštiljanja. Proizvod se ručno ili automatski oblikuje u valjkasto ćufte od približno 50 g, koje treba peći na roštilju. - <i>Pljeskavice</i>: hrvatski mesna preradevina koji se radi od svježeg mljevenog mesa različitih vrsta (govedina, svinjetina ili bravetina), krute masti 0-24%, soli, začina (češnjak, papar itd.), a ponekad i ostalih namirnica (povrće, sir itd.) uz dodatak dopuštenih aditiva za hranu koji se tradicionalno koriste (npr.
--	--

	<p>natrijev karbonat, karmin, askorbinska kiselina, regulatori kiselosti i ostali dopušteni u proizvodnji ove kategorije). Oblik pljeskavica uglavnom je ovalni ili okrugli, različite su debljine i težine, ponekad napunjene raznim sastojcima hrane. Pljeskavice su namijenjene za različitu pripremu, ali tradicionalno se peku na roštilju.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Pincho moruno</i>: španski mesni proizvod koji se pravi od komadića svinjetine i koji se inače prodaje kao ražnjić, a podvrgnut je „adobo“ postupku. Ovaj postupak predstavlja špansku tradicionalnu metodu mariniranja/salamurenja, koja se provodi na temperaturi 4 do 7 °C u trajanju od dva do pet dana. Sastoji se od trljanja mesa ili potapanja mesa/ubrizgavanja salamure, uz dodatak mješavine sastojaka i začina (so, paprika, bijeli luk, peršun i/ili origano), kao i prehrambenih aditiva, nakon čega slijedi zrenje. - <i>Salsicha fresca</i>: svježa kobasica od mesa, pripremljena s mljevenim mesom, začinjena solju, biberom i drugim začinima i punjena u prirodne ili vještačke ovitke. - <i>Šašlōkk</i>: mesni proizvod od svinjetine ili piletine izrezane na komadiće ili kriške. Sadržaj masti nije manji od 20%, sadržaj soli 1.1 - 1.7% (NaCl). Dodaju se: sirće, kondimenti i prehrambeni aditivi. Proizvod se miješa i masira vakuumom u tumblerima dva puta po 30 minuta, a potom slijedi kiseljenje u marinadi. Termički se obrađuje u domaćinstvu prije upotrebe. Tipično ljetni proizvod. - <i>Seftalia</i>: tradicionalni mesni proizvod s Kipra. Pravi se od mljevenog mesa (svinjetina, ili mješavina svinjetine i govedine). Mljeveno meso je aromatizirano začinima i miješa se s lukom i peršunom. Kuglice od mesa su izrađene i umotane u maramicu, a konzumiraju se grilovane - <i>Souvlaki</i> (ražnjić): proizvod iz Grčke i Kipra, proizveden od cijelog komada mesa, od kojeg se prave male kocke (dimenzije su u rasponu od 2 × 2 × 2 do 5 × 5 × 5 cm), i koje su potom nataknete na drveni štapić. Meso se može pomiješati sa začinima (začinsko bilje, maslinovo ulje ili druge namirnice), solju i dozvoljenim aditivima (askorbati, acetati, citrati i laktati), te vezivnim sredstvima, a zatim se niže na mali drveni štapić. <i>Souvlaki</i> se može distribuirati bilo svjež ili zamrznut. Dodatak bjelančevina je do 1%, škroba do 1%, biljnih vlakana, šećera do 1% i dozvoljenih aditiva. - <i>Soutzoukaki</i>: proizvod iz Grčke i Kipra, proizveden od mljevenog mesa > 50% uz dodatak proizvoda od hljeba i raznog povrća od najmanje 8%, začina, ostalih namirnica i prehrambenih aditiva, osim prehrambenih boja, koje su dopušteni za ovu kategoriju, te uz dodatak ekstrakta paprike (E160c). Dodavanje bjelančevina (jaje, mlijeko, soja) dozvoljeno je do 2% prirodnih vlakana i šećera do 1,5%. - <i>Surfleisch</i>: tradicionalna hrana u Njemačkoj i Austriji, sirovi komadi svinjetine, marinirani u salamuri (npr. Surhaxen), govedine (prsa, jezik), uz primjenu NO₂. Naziv u Hesenu "Solber". Termički se obrađuje u domaćinstvu prije upotrebe - <i>Tatar</i> (<i>Danie tatarskie</i>): poljski mesni proizvod koji se konzumira bez termičke obrade, a proizvodi se od sitno sjeckanog goveđeg mesa uz dodatak vode, začina i začinskog bilja, te aditiva; pakovano u zaštitne folijske jedinice za pakovanje. - <i>Toorvorst</i>: sirova kobasica od svinjskog ili pilećeg sjeckanog mesa (5...7 mm). Sadržaj masnoće ispod 25%, sadržaj soli 1,1-1,7% (NaCl). Dodaju se sirće, začini i prehrambeni aditivi, a smjesa se puni u prirodne ili vještačke ovitke. Termički se obrađuje u domaćinstvu prije upotrebe. Tipično ljetni proizvod.
8.3.	Mesni proizvodi

	<p>Prerađeni proizvodi koji se dobivaju preradom mesa ili daljnjom obradom ovih prerađenih proizvoda tako što se prilikom rezanja proizvoda vidi da on više nema svojstva svježeg mesa. Prerada podrazumijeva sve radnje kojima se bitno mijenja početni proizvod, uključujući zagrijavanje, dimljenje, soljenje, zrenje, sušenje, mariniranje, ekstrakciju, ekstrudiranje ili kombinaciju spomenutih procesa</p>
8.3.1.	<p>Termički neobrađeni mesni proizvodi</p> <p>Ova kategorija obuhvaća nekoliko metoda prerade (npr. salamurenje, soljenje, dimljenje, sušenje, fermentaciju, mariniranje, kiseljenje, zrenje), kojima se meso čuva i produljuje mu se rok trajanja. Primjeri: usoljena i sušena šunka, fermentirane i sušene kobasice.</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Sobrasada</i>: mesna kobasica od mljevenog svinjskog (ili drugog) mesa i masnoće, začinenog mljevenom paprikom, solju i začинима i izmiješanog da se dobije homogena struktura, punjenog u prirodne ili rekonstituirane vještačke ovitke, nakon čega se podvrgava zrenju i sušenju. – <i>Bratwurst</i>: mesna kobasica od svinjskog i/ili goveđeg mesa (ili mesa drugih životinja), masnoće, začina, posoljenog (minimum 1,5% soli) ili salamurenog (minimum 1,5% soli sa 0,4-0,6% natrijevog nitrata), mljevenog da se dobije homogena smjesa za kobasicu i punjenog u jestive ovitke; poluproizvod je namijenjen za upotrebu nakon zagrijavanja. – <i>Leberkäse</i>: mesna kobasica od svinjskog i/ili goveđeg mesa (ili mesa drugih životinja), masnoće, vode, krompirovog škroba, začina, posoljenog (minimum 1,5% soli) ili salamurenog (minimum 1,5% soli sa 0,4-0,6% natrijevog nitrata), mljevenog da se dobije homogena smjesa za kobasicu koja se prži u tavi; poluproizvod je namijenjen za upotrebu nakon zagrijavanja. – <i>Julskinka</i> i (švedska) tradicionalno salamurena svinjetina i govedina: u meso se ubrizgava rastvor salamure (obično između 2,3 i 3% soli), uključujući nitrat (maksimalno 150 mg/kg proizvoda) kao konzervans i drugi aditivi (askorbinska kiselina ili askorbati i ponekad fosfati), te se poslije toga može masirati, skladištiti za dozrijevanje ili potopiti u rastvor salamure. Namijenjeno za kućnu pripremu. – <i>Julkorv, grynkorv, värmlandskorv i fläskkorv</i> su švedske tradicionalne sirove kobasice od mljevenog svinjskog i/ili goveđeg mesa i/ili masnoće. Prave se sa ili bez karakteristika emulzije, začinjene solju i začинима, a smjesa se puni u prirodne ili vještačke ovitke, nakon čega se često ostavlja da dozrije. Biljna vlakna poput vlakana zrnastog povrća ili krompira koriste se u nekim od ovih kobasica. Namijenjeno za kućnu pripremu. – <i>Pasturmas</i>: izuzetno dehidrirani, fermentirano-usoljeni proizvod od sjeckanog mesa. Proces dehidracije vrši se primjenom snažne kompresije. Proizvodi se uglavnom od goveđeg (kao i ovčijeg i kozijeg) mesa, siječe u trake širine 12-20 cm, debljine 5-8 cm i dužine 40-50 cm. Proces proizvodnje se sastoji od tri faze, i to: usoljavanja, pritiska i dimljenja. Proces usoljavanja uvijek se odvija u suhom okruženju i traje od sedam do deset dana. Nakon usoljavanja, meso se ispire velikom količinom hladne vode i vješa u posebne prostorije radi dehidracije. Tokom dehidracije, meso se izlaže pritisku da bi se oslobodilo vlage. Kada je proces dehidracije završen, komadi mesa se izvane prekrivaju mješavinom bijelog luka, piskavice (također poznate pod nazivom trigonela), crvenog bibera i ostalih začina. Meso nakon toga ostaje u istoj prostoriji gdje se vršila dehidracija da bi se osušilo i da bi se stabilizirao vanjski sloj.
8.3.2.	<p>Obuhvata kuhano (uključujući usoljene i kuhane, dimljene i kuhane, te sušene i kuhane), termički tretirane (uključujući i sterilizirane) i konzervirane dijelove mesa.</p>

	<p>Primjeri: sterilizirana kobasica, usoljena, kuhana šunka, usoljena kuhana svinjska plećka, konzervirano pileće meso i komadi mesa kuhani u soja sosu (tsukudani).</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Libamáj egeszben</i> (prirodna guščija džigerica), jetreni proizvod od kojeg se najmanje 90% sastoji od jednog ili više dijelova jetre tovljene guske, u koji se samo dodaje so i koji se čuva termičkom obradom. – <i>Libamáj tömbben</i> (guščija jetra u bloku), jetreni proizvod koji se stavlja u kalup, a koji se može obložiti komadom svinjske masti; sadrži minimalno 85% guščije jetre u jetrenoj pasti bez masnoće i s vidljivim komadima jetre; konzervira se termičkom obradom. – <i>Foie gras entier</i> je jetreni proizvod koji se sastoji od cijele jetre tovljene guske ili više dijelova jetre tovljene guske ili patke i začina. – <i>Foie gras</i> je jetreni proizvod koji se sastoji od jednog ili više dijelova jetre tovljene guske ili patke i začina. – <i>Le bloc de foie gras</i> je jetreni proizvod koji se sastoji od rekonstituiranog <i>foie grasa</i> guske ili patke i začina.
8.3.3.	<p>Crijeva i ovici i ukrasi za meso</p> <p>Izraz „dekoracije za meso“ obuhvata proizvode koji se koriste za dekoriranje površine mesnih proizvoda.</p> <p>Izraz „ovici“ odnosi se na jestive ovitke mesnih proizvoda napravljene od kolagena, celuloze ili iz prirodnih izvora (npr. svinjskih ili jagnjećih iznutrica), koji su namijenjeni da se u njih puni smjesa za kobasice.</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su želirani oblagači za mesne proizvode, te tvari za poliranje.</p> <p>Prehrambeni aditivi sami za sebe (npr. boje), koji mogu sadržavati druge prehrambene aditive ili prehrambene sastojke koji se koriste kao nosioci, ne spadaju u ovu kategoriju, a njihova upotreba zahtijeva odobrenje u određenoj kategoriji hrane u/na kojoj se koriste.</p>
8.3.4.	<p>Tradicionalno salamureni mesni proizvodi, s posebnim odredbama u pogledu nitrita i nitrata</p>
8.3.4.1.	<p>Tradicionalni proizvodi obrađeni postupkom mokrog salamurenja (mesni proizvodi potopljeni u tekuću salamuru koja sadrži nitrite i/ili nitrate, sol i druge sastojke)</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Wiltshire slanina i šunka</i>: u meso se ubrizgava rastvor salamure, nakon čega slijedi mokro salamurenje od tri do deset dana. Slani rastvor za mokro salamurenje također sadrži mikrobiološke starter kulture. – <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinhofumado</i> mokro salamurenje tri do pet dana. Proizvod se ne tretira termički i ima veliku aktivnost vode. – <i>Usoljeni jezik</i>: u ovoj kategoriji izraz „usoljeni jezik“ isključivo označava jezik koji je tretiran postupkom mokrog salamurenja najmanje četiri dana i prethodno kuhan. – <i>Kylmäsavustettu poronliha renkött</i>: u meso se ubrizgava rastvor salamure, nakon čega slijedi tretman mokrog salamurenja. Salamurenje traje od 14 do 21 dan nakon čega slijedi zrenje u hladnom dimu u trajanju od četiri do pet sedmica. <i>Bacon, filet de bacon</i>: mokro salamurenje od četiri do pet dana na 5-7°C, dozrijevanje obično 24-40 sati na 22°C, moguće dimljenje 24 sata na 20-25°C i zatim skladištenje od tri do šest sedmica na 12-14°C. – <i>Rohschinken, nassgepökelt</i>: vrijeme salamurenja zavisi od oblika i težine

	<p>komada mesa i otprilike je dva dana/kg, nakon čega slijedi stabilizacija/dozrijevanje.</p> <p>Uključuje proizvode koji se dobivaju na sličan način.</p>
8.3.4.2.	<p>Tradicionalni proizvodi obrađeni postupkom suhog salamurenja (suho salamurenje podrazumijeva suho nanošenje smjese za salamurenje, koja sadrži nitrite i/ili nitrate, sol i druge komponente, na površinu mesa, nakon čega slijedi vrijeme stabilizacije/dozrijevanja)</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Sušena slanina i šunka</i>: suho salamurenje, pa dozrijevanje najmanje četiri dana – <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i>: suho salamurenje uz period stabilizacije od najmanje 10 dana i period sazrijevanja od preko 45 dana. – <i>Presunto, presunto da pá and paio do lombo</i> - – <i>Jambon sec, jambon sel</i> i drugi slični proizvodi dobiveni suhim salamurenjem: suho salamurenje tri dana + 1 dan/kg, nakon čega slijedi jedna sedmica postsalamurenja i odležavanje/zrenje od 45 dana do 18 mjeseci. – <i>Rohschinken, trockengepökelt</i>: vrijeme salamurenja zavisi od oblika i težine komada mesa i traje otprilike od 10 do 14 dana, nakon čega slijedi stabilizacija/dozrijevanje. Obuhvata i slične proizvode. – <i>Jamón curado, paleta curada</i>: mesni proizvodi od svinjske šunke ili plećke, cijele ili u komadima, sa ili bez papaka i kostiju, podvrgnuti salamurenju sa začinima i aditivima, nakon čega slijedi pranje, odležavanje ili naknadno usoljavanje, a zatim sušenje i dozrijevanje na kontroliranoj temperaturi. – <i>Lomo embuchado</i>: proizvod od svinjskog buta podvrgnut procesu salamurenja, začinjeno i punjeno u prirodne ili rekonstituirane vještačke ovitke, nakon čega slijedi sušenje i dozrijevanje. – <i>Cecina</i>: mesni proizvod od prednjih/stražnjih dijelova domaćih unglata, peradi i raznih vrsta divljači, podvrgnut procesu salamurenja nakon čega slijedi pranje, odležavanje ili naknadno dozrijevanje na sobnoj temperaturi. Osim toga, može se provesti i tretman dimom.
8.3.4.3.	<p>Ostali tradicionalni suhomesnati proizvodi (kombinirani tretman mokrog i suhog salamurenja ili tretman s nitritima i/ili nitratima u proizvodu od više sastojaka ili proizvodu u koji se prije kuhanja ubrizgava otopina salamure)</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i>: kombinacija suhog salamurenja i mokrog salamurenja (bez ubrizgavanja rastvora salamure). Vrijeme salamurenja zavisi od oblika i težine komada mesa i u prosjeku iznosi od 14 do 35 dana nakon čega slijedi stabilizacija/dozrijevanje. – <i>Jellied veal i brisket</i>: ubrizgavanje rastvora salamure nakon kojeg, poslije dva dana najmanje, slijedi kuhanje u trajanju od maksimalno tri sata. – <i>Rohwürste (Salami i kantwurst)</i>: ovaj proizvod dozrijeva minimalno četiri sedmice i ima odnos vode i bjelančevina manji od 1,7. – <i>Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación</i>: Mesna kobasica od mljevenog svinjskog (ili druge vrste) mesa i masnoće, usoljena, začinjena prvo biberom, a zatim paprikom i onda ostalim začinima, punjena u prirodne ili rekonstituirane vještačke ovitke, fermentirana i dimljena, podvrgnuta dozrijevanju i sušenju najmanje 30 dana na kontroliranoj temperaturi. – <i>Vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám</i>: sušeni proizvod kuhan do 70°C, nakon čega slijedi proces sušenja i dimljenja od 8 do 12 dana. – <i>Poličan, hercules, lovecký salám, dunjaská klobása, paprikás</i>: fermentirani proizvod podvrgnut procesu fermentacije u tri faze u trajanju od 14 do 30


	<p>dana, nakon čega slijedi dimljenje.</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Saucissons secs</i>: sirova, fermentirana, suha kobasica bez dodanih nitrita. Proizvod se fermentira na temperaturi 18-22°C ili nižoj (10-12°C), a onda prolazi kroz period odležavanja/dozrijevanja od tri sedmice. Proizvod ima odnos voda/bjelančevine ispod 1,7. <p>Uključuje i slične proizvode.</p>
9.	<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 20px;"> <p>Riba i proizvodi od ribarstva</p> <p>Ova kategorija obuhvaća ribu i proizvode ribarstva, uključujući mekušce, rakove i bodljokošce</p> </div> </div>
9.1.	<p>Neprerađena riba i proizvodi ribarstva</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su neprerađeni proizvodi definirani Pravilnikom o higijeni hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 4/13) i Pravilnikom o prehranbenim aditivima ("Službeni glasnik BiH", broj 33/18). Ovi proizvodi mogu se čistiti, vaditi im se utroba, odstranjivati glava, filetirati, guliti, sjeći na komade itd. Mogu se hladiti, zamrzavati i duboko zamrzavati.</p>
9.1.1.	<p>Neprerađena riba</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćena je grupa riba. Ovi proizvodi su netretirani osim hlađenja, skladištenja na ledu ili zamrzavanja nakon ulova iz mora, jezera ili drugih vodnih tijela i to s ciljem sprečavanja raspadanja i kvarenja.</p>
9.1.2.	<p>Neprerađeni mekušci i rakovi</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćena je grupa u koju spadaju mekušci i rakovi. Ovi proizvodi su netretirani, osim hlađenja, skladištenja na ledu ili zamrzavanja nakon ulova iz mora, jezera ili drugih vodnih tijela i to s ciljem sprečavanja raspadanja i kvarenja.</p>
9.2.	<p>Prerađena riba i proizvodi ribarstva, uključujući mekušce i rakove</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su: dimljena, fermentirana, sušena, termički obrađena i/ili usoljena riba i proizvodi ribarstva, uključujući mekušce i rakove. Ovi proizvodi mogu se stavljati u konzerve, sa ili bez tečnosti (npr. vode, slanog rastvora, ulja), ili pakirati vakuumom ili izmijenjenom atmosferom. Ovom kategorijom također su obuhvaćeni surimi i slični proizvodi koji se dobivaju iz ribljih proteina i prerađuju u različite oblike, kao i riblji nadjevi, riblje paštete i paštete od rakova. Također je tu uvrštena i ikra koja se termički obrađuje ili dimi. Nakon prerade ovi proizvodi mogu se zamrznuti.</p> <p>Polutrajna riba i riblji proizvodi: proizvodi tretirani metodama poput mariniranja, kiseljenja i djelimične termičke obrade, koji imaju ograničen rok upotrebe i moraju se skladištiti na hladnom (<10°C).</p> <p>Trajna riba i riblji proizvodi: proizvodi s produženim rokom upotrebe, proizvedeni uz pasterizaciju ili steriliziranje vodenom parom i pakirani u vakuumske hermetičke posude da bi se osigurala sterilnost. Proizvodi se mogu pakirati u vlastitom soku ili uz dodatak ulja ili sosa.</p>
9.3.	<p>Riblja ikra</p>

	<p>Ikra se obično pere, soli i ostavlja da sazri dok ne postane providna. Zatim se pakira u tegle ili druge odgovarajuće posude. Izraz „kavijar“ odnosi se isključivo na ikru porodice jesetri (npr. beluge). Zamjene za kavijar prave se od ikre različitih vrsta morske i slatkovodne ribe (npr. okuna, bakalara i haringe) koja se soli, začinja, boji i može se tretirati konzervansom. Ponekad se ikra može i pasterizirati. Termički obrađeni ili dimljeni proizvodi od ikre i pašeta o ikre uvršteni su u kategoriju 9.2, dok se ikra svježe ribe nalazi u kategoriji 9.1.</p>
10.	<p>Jaja i proizvodi od jaja</p> <p>Ova kategorija obuhvaća sve vrste svježih jaja u ljusci i druge proizvode od jaja.</p>
10.1.	<p>Neprerađena jaja</p> <p>Ova kategorija obuhvaća neprerađena jaja u vlastitoj ljusci.</p>
10.2.	<p>Prerađena jaja i proizvodi od jaja</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćena su jaja i proizvodi od jaja koji mogu biti zamrznuti, dehidrirani, sušeni ili koncentrirani, kao i kuhana jaja.</p>
11.	<p>Šećeri, sirupi, med i stoni zaslađivači</p> <p>Obuhvata sve standardizirane šećere (11.1), nestandardizirane proizvode (1.2), med (11.3) i stoni zaslađivače (11.4).</p>
11.1.	<p>Šećeri i sirupi, kako su definirani Pravilnikom o šećerima („Službeni glasnik BiH“, broj 25/10)</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su: polubijeli šećer, šećer ili bijeli šećer, ekstra bijeli šećer, šećerni rastvor, invertni šećerni rastvor, invertni šećerni sirup, glukozni sirup, sušeni glukozni sirup, dekstroza ili dekstroza monohidrat, dekstroza ili dekstroza u prahu, fruktoza. Ovdje ne spadaju šećer u prahu, nerafinirani šećer i šećeri u čvrstim oblicima.</p>
11.2.	<p>Ostali šećeri i sirupi</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su nearomatizirani šećeri i sirupi koji nisu obuhvaćeni Pravilnikom o šećerima, uključujući nusproizvod procesa prerade šećera, javorov sirup, šećere u prahu, nerafinirane šećere i šećere u čvrstim oblicima. Ovdje ne spadaju šećeri za dekoraciju i sirupi za prelijevanje, npr. obojeni šećerni preliivi za kolače i aromatizirani sirupi za fina peciva, te šećeri u prahu koji spadaju u kategoriju 5.4. „Ukrasi, premazi i nadjevi“.</p>
11.3.	<p>Med kako je definiran Pravilnikom o medu i drugim pčelinjim proizvodima („Službeni glasnik BiH“, br. 37/09 i 25/11)</p> <p>Med je prirodna slatka supstanca, koju proizvode pčele vrste <i>Apis mellifera</i> iz nektara biljki ili sokova koje luče dijelovi biljaka, ili izlučevina insekata koji isisavaju sokove iz biljaka. Ovom kategorijom obuhvaćeni su glavni tipovi meda prema porijeklu i načinu proizvodnje/prezentiranja, uključujući „pekarski med“.</p>
11.4.	<p>Stoni zaslađivači</p> <p>Stoni zaslađivači, kako je definirano članom 3. stav (2) tačka (g) Pravilnika o prehranbenim aditivima, podrazumijevaju preparate dozvoljenih zaslađivača koji mogu sadržavati prehranbene aditive i/ili prehranbene sastojke, a koji su namijenjeni prodaji krajnjim potrošačima kao zamjena za šećer.</p>
11.4.1.	<p>Stoni zaslađivači u tečnom obliku</p>

	Ova kategorija obuhvaća stolna sladila koja se stavljaju na tržište u tekućem obliku i namijenjena su za dodavanje u hranu i piće kao zamjena za šećer.
11.4.2.	Stoni zaslađivači u prahu Ovom kategorijom obuhvaćeni su stoni zaslađivači koji se na tržište plasiraju u prahu i namijenjeni su za dodavanje u hranu i piće kao zamjena za šećer.
11.4.3.	Stoni zaslađivači u tabletama Ovom kategorijom obuhvaćeni su stoni zaslađivači koji se na tržište plasiraju u formi tableta, a koji se rastope u tačnosti prije konzumiranja.
12.	Soli, začini, supe, sosovi, salate i proizvodi od bjelančevina Ovo je široka kategorija kojom su obuhvaćene supstance koje se dodaju hrani radi arome i ukusa (so i zamjene za so; začinsko bilje, začini, dodaci jelima, kondimenti, sirće i senf), određene vrste pripremljene hrane i proizvoda koji se sastoje primarno od proteina dobivenih iz soje ili drugih izvora.
12.1.	So i zamjene za so Ovom kategorijom obuhvaćena je so koja se koristi kao sastojak u hrani (natrijev hlorid) i zamjena za so. Ovi proizvodi mogu sadržavati amonijev hlorid i kalijev hlorid.
12.1.1.	So So se prevashodno odnosi na natrijev hlorid za dodavanje u hranu. Obuhvata stonu so, so obogaćenu jodom, fluoridom i/ili folnom kiselinom, kao i kristaliziranu so.
12.1.2.	Zamjene za so Zamjene za so su mješavine, sa smanjenim udjelom natrija, namijenjene kao zamjena soli u hrani.
12.2.	Začinsko bilje, začini, dodaci jelima Ovom kategorijom obuhvaćene su prehrambene namirnice namijenjene poboljšanju arome i ukusa hrane.
12.2.1.	Začinsko bilje i začini Začinsko bilje i biljni začini su jestivi dijelovi biljaka koji se tradicionalno dodaju prehrambenim namirnicama radi njihove prirodne arome, aromatičnih i vizuelnih karakteristika. Ovom kategorijom obuhvaćeno je zamrznuto začinsko bilje i biljni začini, mješavine koje sadrže isključivo začinsko bilje i biljne začine i, ako je neophodno, dozvoljene aditive. Ovo bilje može se dimiti tokom procesa sušenja. Bilje koje se koristi u svježem stanju nalazi se u kategoriji 4.1. „Nepreporučeno voće i povrće“.
12.2.2.	Dodaci jelima i mješavina začina U općem smislu, dodaci jelima su mješavina prehrambenih sastojaka, koji se dodaju kao neophodni radi poboljšanja ukusa, kvaliteta hrane i/ili funkcionalnosti hrane. Oni najčešće sadrže jednu ili više začinskih biljaka i/ili začina, kao i ostale sastojke za pojačanje ili davanje određene arome. Kondimenti se obično koriste radi dobivanja određenog ukusa ili poboljšanja arome jela. Izraz „kondimenti“, na način na koji se oni koriste u supstancama koje dolaze u kontakt s hranom, obuhvata začine poput soli s bijelim lukom, soli sa crvenim lukom, orijentalnu mješavinu začina (dashi), preliv za rižu (furikake, koji npr. sadrži sušene ljuspice morskih algi, sjeme susama i začine), ali ne obuhvata začinske sosove poput kečapa, majoneze, senfa i salatnih namaza.
12.3.	Sirće i razrijeđena sirćetna kiselina (razrijeđena vodom na 4-30 % po zapremini)

	<p>Sirće je tečnost koja se dobiva bilo biološkim procesom alkoholne i/ili sirćetne fermentacije tečnosti ili drugih supstanci poljoprivrednog porijekla (voća, zrna žitarica, voćnog vina, jabukovog soka, destiliranog alkohola, slada), bilo destilacijom sladnog sirćeta pod smanjenim pritiskom. Bilje ili dijelovi biljaka, uključujući začine i voće, šećer, so, med i voćni sokovi, mogu se dodati radi poboljšanja arome.</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćena je razblažena sirćetna kiselina (4 – 30 %), ali isključivo ako se koristi na isti način kao i sirće.</p>
12.4.	<p>Senf</p> <p>„Začinski sos od mljevenog, najčešće obezmašćenog sjemena gorušice pomiješanog u emulziju s drugim sastojcima poput vode, sirćeta, soli, soka zelenog grožđa, groždane šire, voćnog soka, alkoholnih pića ili drugih konzumnih tečnosti, ulja i ostalih začina, a zatim prerađen“.</p>
12.5.	<p>Supe i mesne supe</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćene su gotove supe i koncentrirani (npr. u prahu ili poludehidrirane) proizvodi koji se rekonstituiraju prije upotrebe.</p>
12.6.	<p>Sosovi (majoneza, kečap, preliv za salatu (dressinzi) i slični proizvodi)</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su gotovi, dehidrirani ili koncentrirani proizvodi, uključujući sos, mesni preliv, preliv za salatu, majonezu, kečap i sosove na bazi paradajza, salatne namaze, dresinge, marinade i slične proizvode. Emulgirani sosovi se, barem djelimično, baziraju na emulziji masnoće ili ulja s vodom. U neemulgirane sosove spadaju, između ostalog, sos za roštilj, paradajz kečap, sos od sira, čili sos, slatki i kiseli sos za umakanje itd.</p> <p>Ovom kategorijom nisu obuhvaćeni proizvodi od povrća koji služe kao osnova za sos (pripada kategoriji 4.2), kao i proizvodi iz kategorije 5.4. poput preliva koji nisu voćni, glazura, premaza, sirupa, slatkih sosova, koji se koriste za dekoriranje, premazivanje i/ili nadijevanje.</p> <p>Ovom kategorijom nisu obuhvaćeni žele prelive za mesne proizvode ili sredstva za glaziranje mesa koji spadaju u kategoriju 8.2.3.</p>
12.7.	<p>Salate i začinjani namazi za sendviče</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su: pripremljene ili prelivene salate, salatni namazi, mesne salate ili riblje salate. Krompir salata, salata od patlidžana, tzatziki, humus i slični proizvodi smatraju se salatama na bazi povrća ili sendvič namazima.</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćen je <i>Feinkostsalat</i> kako je definirano u <i>Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs für Feinkostsalate</i>, koji opisuje <i>feinkostsalat</i> kao gotove proizvode koji se prave od sastojaka životinjskog i/ili biljnog porijekla u komplementarnom sosu. Ova salata može se praviti na bazi mesa, prerađene ribe, proizvoda od rakova i/ili mekušaca, povrća, voća, gljiva, sira, jaja, tjestenine i riže.</p>
12.8.	<p>Kvasac i proizvodi od kvasca</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su pekarski kvasac i kvasac koji se koristi u izradi pekarskih proizvoda i alkoholnih pića. Također, obuhvata derivate kvasca, poput ekstrakta kvasca.</p>
12.9.	<p>Proizvodi od bjelančevina, osim proizvoda kategorije 1.8.</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su analogni ili zamjenski proteini za standardne proizvode poput mesa, ribe ili mlijeka, uključujući želatin i nearomatizirana pića od soje. Ovi proizvodi mogu sadržavati šećer i/ili arome za poboljšanje prihvatanja ukusa; međutim, oni nemaju izražen sladak ukus i/ili aromatiziran ukus.</p>

13.	<p>Hrana namijenjena za posebne prehrambene potrebe, kako je definirana Pravilnikom o hrani za posebne prehrambene potrebe („Službeni glasnik BiH“, broj 72/11)</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćene su prehrambene namirnice koje se, zahvaljujući posebnom sastavu ili procesu proizvodnje, jasno razlikuju od namirnica za normalnu upotrebu, koje su odgovarajuće za svoje navedene prehrambene svrhe, a plasiraju se na tržište na način koji ukazuje na njihovu pogodnost.</p>
13.1.	<p>Hrana za dojenčad i malu djecu</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćene su formule za bebe i prateće formule u skladu s posebnim propisima kojim se regulira predmetna oblast, prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za bebe namijenjene ishrani dojenčadi i male djece, u skladu s posebnim propisima kojima se regulira predmetna oblast, ostala hrana za malu djecu i dijetetska hranu za dojenčad i malu djecu koja se uzima u posebne medicinske svrhe.</p> <p>S ciljem tumačenja ovih deskriptora, primjenjuju se sljedeće definicije: "dojenčad" su djeca mlađa od 12 mjeseci; "mala djeca" su djeca između jedne i tri godine života.</p>
13.1.1.	<p>Početna hrana za dojenčad, kako je to definirano Pravilnikom o formulama za dojenčad i formulama nakon dojenja („Službeni glasnik BiH“, broj 105/12)</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćena je hrana za dojenčad tokom prvih mjeseci života i koja zadovoljava prehrambene potrebe te djece prije uvođenja odgovarajuće dopunske ishrane.</p>
13.1.2.	<p>Prijelazna hrana za dojenčad, kako je to definirano Pravilnikom o formulama za dojenčad i formulama nakon dojenja („Službeni glasnik BiH“, broj 105/12)</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćena je hrana za dojenčad, nakon uvođenja dopunske ishrane i koja predstavlja glavni tečni element u sve raznovrsnijoj ishrani takvih beba.</p>
13.1.3.	<p>Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana, kako je to definirano Pravilnikom o hrani na bazi žitarica za dojenčad i malu djecu („Službeni glasnik BiH“, broj 86/13)</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćena je hrana koja ispunjava određene uslove za dojenčad od 4 do 12 mjeseci i malu djecu dobrog zdravlja. Ona obuhvata „prerađenu hranu na bazi žitarica“ i drugu „hranu za bebe“. Hrana za bebe je prehrambeni proizvod namijenjen djeci od najmanje četiri mjeseca života</p>
13.1.4.	<p>Ostala hrana za malu djecu</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćena je hrana za malu djecu koja nije standardizirana Pravilnikom o prerađenoj hrani na bazi žitarica i hrani za bebe za dojenčad i malu djecu („Službeni glasnik BiH“, broj 86/13), poput proizvoda za malu djecu na bazi mlijeka.</p>
13.1.5.	<p>Dijetalna hrana za dojenčad i malu djecu za posebne medicinske svrhe, kako je definirano Pravilnikom o dijetalnoj hrani za posebne medicinske potrebe („Službeni glasnik BiH“, broj 71/11) i početna hrana za dojenčad za posebne prehrambene potrebe.</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćena je hrana za određene prehrambene svrhe koja se posebno prerađuje i formulira, a namijenjena je dijetalnom režimu ishrane beba i male djece i koja se koristi pod ljekarskim nadzorom.</p>
13.1.5.1.	<p>Dijetalna hrana za dojenčad za posebne medicinske potrebe i početna hrana za dojenčad za posebne prehrambene potrebe .</p>

	<p>Ovom kategorijom obuhvaćena je dijetalna hrana za bebe za specijalne medicinske svrhe i specijalne formule poput formula za prijevremeno rođenu djecu, formula za ishranu nakon izlaska iz bolnice, formula za bebe s malom i veoma malom tjelesnom težinom te pojačivači majčinog mlijeka.</p>
13.1.5.2.	<p>Dijetalna hrana za bebe i malu djecu za posebne medicinske svrhe, kako je definirano posebnim propisom kojim se regulira predmetna oblast.</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćena je hrana koja se posebno prerađuje i formulira, a namijenjena je dijetalnom režimu ishrane beba i male djece i koja se koristi pod ljekarskim nadzorom. Ovo npr. obuhvata dijetalni režim za dojenčad i malu djecu s metaboličkim ili gastrointestinalnim poremećajima, jednostrukim ili višestrukim alergijama ili netolerancijama na hranu (npr. alergija na protein iz kravljeg mlijeka, loša apsorpcija proteina), kao i za opće hranjenje iz flašice. Hrana za bebe je prehrambeni proizvod namijenjen djeci uzrasta od najmanje četiri mjeseca.</p>
13.2.	<p>Dijetalna hrana za posebne medicinske svrhe u skladu s Pravilnikom o dijetalnoj hrani za posebne medicinske potrebe ("Službeni glasnik BiH", broj 71/11) (bez proizvoda iz kategorije hrane 13.1.5).</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćena je hrana koja se posebno prerađuje i formulira, a namijenjena je dijetalnom režimu ishrane pacijenata i koja se koristi pod ljekarskim nadzorom.</p>
13.3.	<p>Dijetalna hrana za smanjenje tjelesne mase namijenjena kao zamjena za ukupni dnevni unos hrane ili pojedine obroke (cjelodnevna ishrana ili njen dio).</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćena je hrana (uključujući formulu) koja, kada se koristi kao "gotova" ili se priprema u skladu s uputstvom za upotrebu, konkretno predstavlja zamjenu za cjelokupnu ili dio ukupne dnevne ishrane.</p>
13.4.	<p>Hrana namijenjena osobama netolerantnim na gluten, u skladu s Pravilnikom o označavanju hrane pogodne za osobe netolerantne na gluten ("Službeni glasnik BiH", broj 105/12).</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćena je hrana koja se posebno proizvodi, priprema i/ili prerađuje da bi ispunila posebne prehrambene potrebe ljudi netolerantnih na gluten.</p>
14.	<p style="text-align: center;">Napitci</p> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;">  <div style="margin-left: 20px;"> <p>Ova glavna kategorija podijeljena je na široke kategorije bezalkoholnih (14.1.) i alkoholnih (14.2.) pića. Ne uključuje proizvode iz kategorije 1.</p> </div> </div>
14.1.	<p>Bezalkoholna pića</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su: voda i gazirana voda (14.1.1), voćni sokovi i sokovi od povrća (14.1.2), voćni nektari i nektari od povrća (14.1.3), aromatizirana gazirana i negazirana pića, bilo ona bazirana na vodi, mlijeku, žitaricama ili druga pića bazirana na hrani (14.1.4), kafa, čaj i infuzije koje spadaju u kategoriju 14.1.5.</p>
14.1.1.	<p>Voda, uključujući prirodnu mineralnu vodu, i izvorska voda te sve duge flaširane ili upakirane vode, u skladu s posebnim propisima kojima se uređuje predmetno područje.</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćene su prirodne mineralne vode, izvorske, stone vode i gazirane vode.</p>

	<p>„Izvorska voda“ mora biti u skladu sa zahtjevima utvđenim pravnim propisom kojim se regulira predmetna oblast.</p> <p>„Prerađena stona i gazirana voda“ obuhvata vodu koja nije prirodna mineralna i izvorska voda i koja može biti gazirana dodavanjem karbondioksida, te prerađena filtracijom ili na neki drugi odgovarajući način.</p> <p>„Soda voda“ je gazirana voda u koju je vještački dodat karbondioksid. Sinonimi su: gazirana voda, kisela voda. Soda koja se dodaje u vodu radi šumećeg efekta smatra se sastojkom.</p> <p>Ovom kategorijom također je obuhvaćena nearomatizirana zaleđena voda (kocke leda).</p>
14.1.2.	<p>Voćni sokovi, koncentrirani voćni sokovi, voćni sokovi u prahu i srodni proizvodi i sokovi od povrća, u skladu s Pravilnikom o voćnim sokovima, voćnim nektarima i sličnim proizvodima („Službeni glasnik BiH“, br. 87/08 i 28/11).</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su: voćni sok, voćni sok iz koncentrata, koncentrirani voćni sok, voćni sok iz ekstrakta i dehidrirani voćni sok/voćni sok u prahu. Sokovi od povrća nisu obuhvaćeni.</p>
14.1.3.	<p>Voćni nektari, u skladu s Pravilnikom o voćnim sokovima, voćnim nektarima i sličnim proizvodima („Službeni glasnik BiH“, br. 87/08 i 28/11), i nektari od povrća i slični proizvodi</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su voćni nektari kao mješavina sljedećeg:</p> <ul style="list-style-type: none"> – vode i/ili šećera i/ili meda i/ili zaslađivača – kao i proizvodi iz kategorije 14.1.2. i/ili voćna kaša i/ili koncentrirana voćna kaša i/ili mješavina ovih proizvoda. <p>Ova kategorija sadrži nektare od povrća koji nisu obuhvaćeni Pravilnikom o voćnim sokovima, voćnim nektarima i sličnim proizvodima („Službeni glasnik BiH“, br. 87/08 i 28/11).</p>
14.1.4.	<p>Aromatizirana pića</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćena su aromatizirana gazirana i negazirana pića, koncentracije poput voćnih sirupa, koncentrirani sirupi i likeri, kao i prašci za njihovu pripremu. Ovo obuhvata pića na bazi vode, mliječnih proizvoda, žitarica, sjemenki, orašastog voća, povrća ili voća uključujući tzv. sportska, energetska ili elektrolitska pića. Ova pića mogu sadržavati fermente.</p> <p>Ova kategorija isključuje proizvode obuhvaćene kategorijama 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3. i 14.1.5. i 12.9.</p> <p><i>Gaseosa</i> je tipično špansko bezbojno piće. Sastoji se od gazirane vode u koju se mogu dodati arome, šećeri i/ili zaslađivači, kao i odobreni aditivi, a koja se obično koristi u kombinaciji s vinom.</p>
14.1.5.	<p>Kafa, čaj, biljne i voćne infuzije, cikorijski čaj, cikorijski ekstrakti cikorijski čaj, biljni, voćni i preparati od žitarica za infuzije, mješavine i instant mješavine tih proizvoda.</p> <p>Obuhvaća i gotova pića (npr. u limenci) i njihove mješavine i koncentrate. Primjeri: vrući napitci na bazi cikorijske (postum), rižin čaj, mate čaj i mješavine za vruću kavu i čajne napitke (npr. instant kava, vrući cappuccino napitci u prahu).</p>
14.1.5.1.	<p>Kava, ekstrakti kave</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćena su tretirana zrna kafe (sjeme biljke kafe koje se uglavnom sastoji od endosperma) za izradu proizvoda od kafe i ekstrakata kafe, koji</p>

	<p>su koncentrirani proizvod dobiven ekstrakcijom iz prženih zrna kafe uz korištenje isključivo vode kao medija ekstrakcije i isključujući bilo koji proces hidrolize koji uključuje dodavanje kiseline ili baze. Sadržaj suhe tvari na bazi kafe mora biti u skladu sa specifikacijama iz Direktive 1999/4/EZ. Ekstrakt kafe u čvrstom obliku ili u obliku paste ne smije sadržavati nikakve supstance osim onih dobivenih ekstrakcijom kafe. Tečni ekstrakt kafe može sadržavati jestive šećere, pržene ili nepržene, i to u odnosu koji ne prelazi 12% težine. Ovom kategorijom obuhvaćena je i nearomatizirana instant kafa.</p>
14.1.5.2.	<p>Ostalo</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćena su pića na bazi kafe, aromatizirana instant kafa, aromatizirana pržena kafa, zamjene za kafu, čaj biljne i voćne infuzije, aromatizirane infuzije čaja i drugi vrući napici od žitarica i zrna. Kafa i aromatizirani čajni napici pripadaju kategoriji 14.1.4.</p> <p><u>Čaj</u> se isključivo dobiva iz mladih izdanaka varijacija vrsta <i>Camellia sinensis</i> L.O. Kuntze i proizvodi se putem prihvatljivih procesa za pravljenje čajeva, pogodnih za upotrebu kao napitak (npr. crni čaj, zeleni čaj, bijeli čaj, puer čaj, kukiča itd.).</p> <p><u>Biljne i voćne infuzije</u> su biljke ili dijelovi biljaka koji ne potiču od biljke čaja (<i>Camellia sinensis</i> L. O. Kuntze) i namijenjeni su prehranbenoj upotrebi potapanjem u tek proključaloj vodi (npr. čaj od mente, roibos čaj, mate čaj). Ove infuzije također obuhvataju mješavine biljnih i voćnih infuzija sa čajem, kao sporednim sastojkom.</p> <p>Izrazi „čaj“, odnosno „biljna i voćna infuzija“, obuhvataju kako suhi proizvod tako i (vrući) napitak.</p> <p>Također su dostupni i aromatizirani čajevi i biljne i voćne infuzije, poput čaja od jasmína, rižinog čaja (Genmaicha), crnog čaja s aromom jagode, crnog čaja s aromom limuna itd.</p>
14.2.	<p>Alkoholni napitci, uključujući bezalkoholna pića i pića s niskim udjelom alkohola</p> <p>Bezalkoholna i pića s niskim udjelom alkohola obuhvaćena su istom kategorijom kao i alkoholni napici. Ovo uključuje bezalkoholna pića i niskoalkoholne ekvivalente piva i napitaka od slada, vina, jabučnog i kruškinog vina (cider i peri), voćnog vina i pjenušavog vina, medovine i aromatiziranih proizvoda na bazi vina.</p>
14.2.1.	<p>Pivo i pića od slada</p> <p>Alkoholna pića koja se kuhaju od (sladnih) žitarica, ostalih škrobnih baza i/ili određenih šećera namijenjenih ljudskoj upotrebi, hmelja, kvasca i vode. Primjeri: svijetlo pivo, tamno pivo, weiss pivo, pilsner, lager pivo, oud bruin pivo, Obergariges Einfachbier, lako pivo, stono pivo, sladno alkoholno piće, porter, jako crno pivo (stout) i ječmeno vino.</p>
14.2.2.	<p>Vino i drugi proizvodi (na bazi vina) i bezalkoholno vino</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su: vino, mlado vino koje još fermentira, likersko vino, pjenušavo vino, kvalitetno pjenušavo vino, kvalitetno aromatično pjenušavo vino, gazirano pjenušavo vino, polupjenušavo vino, gazirano polupjenušavo vino, groždana šira, djelimično fermentirana groždana šira, djelimično fermentirana groždana šira iz suhog grožđa, koncentrirana groždana šira, prečišćena koncentrirana groždana šira, vino od suhog grožđa, vino od prezrelog grožđa i vinsko sirće, u skladu s posebnim propisima kojima se regulira predmetna oblast.</p> <p>Ovom kategorijom nije obuhvaćen sok od grožđa, koji se nalazi u kategoriji 14.1.2.</p>
14.2.3.	<p>Jabukovo i vino od kruške (cider i perry)</p>

	<p>Voćno vino od jabuka (cider) i krušaka (perry). Ovom kategorijom obuhvaćeni su:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cidre bouché</i>: proizvod dobiven fermentacijom šire svježih jabuka ili mješavine šire svježih jabuka i krušaka, ekstrahiran sa ili bez dodavanja vode. Ima sadržaj ugljikovog anhidrida od minimalno 3 g/l za <i>cidres bouchés</i> dobiven prirodnom fermentacijom u boci i od 4 g/l za druge vrste <i>cidres bouchés</i>.
14.2.4.	<p>Voćno vino i mješavine vina s drugim proizvodima</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćena su vina od voća, osim napitaka iz kategorija 14.2.2. i 14.2.3. kao i od drugih poljoprivrednih proizvoda uključujući žitarice (npr. rižu). Ova vina mogu biti nepjenušava i pjenušava. Primjeri: rižino vino (sake) i pjenušava i nepjenušava voćna vina. Ovom kategorijom također su obuhvaćeni:</p> <ul style="list-style-type: none"> – britansko vino i šeri, koji se obično prave od uvezene groždane šire; – proizvodi definirani poljskom odlukom: ustawa z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. z 2011 r. Nr 120, poz. 690 s daljnjim promjenama): – <i>wino owocowe markowe</i> – <i>wino owocowe wzmacnione</i>, – <i>wino owocowe aromatyzowane</i>, – <i>wino z soku winogronowego</i>, – <i>aromatyzowane wino z soku winogronowego</i>. <p><i>Wino owocowe markowe (voćno vino od koma)</i> - fermentirani alkoholni napitak sa stvarnom jačinom alkohola između 8,5% i 15%, dobiven kao rezultat alkoholne fermentacije voća, bez dodavanja alkohola, eventualno zaslađen isključivo saharozom ili voćnom širom, uz odležavanje od minimalno šest mjeseci.</p> <p><i>Wino owocowe wzmacnione (desertno voćno vino)</i> - fermentirani alkoholni napitak sa stvarnom jačinom alkohola između 16% i 22%, dobiven kao rezultat alkoholne fermentacije voća, bez dodavanja alkohola, eventualno zaslađen.</p> <p><i>Wino owocowe aromatyzowane (aromatizirano voćno vino)</i> - fermentirani alkoholni napitak sa stvarnom jačinom alkohola između 8,5% i 18% , aromatiziran supstancama koje nisu dobivene iz grožđa i kombiniran s više od 75% voćnog vina, uz eventualno dodavanje alkohola.</p> <p><i>Wino z soku winogronowego (vino od soka od grožđa)</i> - fermentirani alkoholni napitak sa stvarnom jačinom alkohola između 8,5% i 18%, dobiven kao rezultat alkoholne fermentacije soka od grožđa, uz eventualno dodavanje alkohola.</p> <p><i>Aromatyzowane wino z soku winogronowego (aromatizirano vino od soka od grožđa)</i> - fermentirani alkoholni napitak sa stvarnom jačinom alkohola između 6,5% i 18%, kombiniran s više od 75% vina od soka od grožđa, uz eventualno dodavanje alkohola.</p>
14.2.5.	<p>Alkoholna pića od meda (medovina, medica)</p> <p>Alkoholni liker od fermentiranog meda, slada i začina, ili samo od meda. Uključuje vino od meda.</p>
14.2.6.	<p>Jaka alkoholna pića, u skladu s Pravilnikom o jakim alkoholnim pićima i alkoholnim pićima („Službeni glasnik BiH“, broj 87/08)</p>

	Primjeri: rum, scotch ili whisky, napitci od vina i žitarica, brandy; žestoka pića od voća, votka, gin, pastis, liker.
14.2.7.	Aromatizirani proizvodi na bazi vina Ovom kategorijom obuhvaćene su sljedeće tri potkategorije: „aromatizirana vina“, „aromatizirana pića na bazi vina“ i „aromatizirani kokteli od vinskih proizvoda“, kako je definirano Uredbom (EEZ) br. 1601/91 i također uključuje bezalkoholne ili niskoalkoholne ekvivalente.
14.2.7.1.	Aromatizirana vina Piće dobiveno od jednog ili više vinskih proizvoda definiranih u Uredbi, moguće dodavanjem groždane šire i/ili groždane šire u fermentaciji, kojem se dodaje alkohol i koje se aromatizira. Ovo piće ima minimalnu jačinu alkohola od 14,5% vol. ili više, a maksimalnu manje od 22% vol.
14.2.7.2.	Aromatizirana pića na bazi vina Piće dobiveno od jedne ili više vrsta vina, uz moguće dodavanje groždane šire i/ili djelimično fermentirane i aromatizirane groždane šire, sa stvarnom jačinom alkohola od 7% vol. ili više, a ispod 14,5% vol.
14.2.7.3.	Aromatizirani kokteli na bazi vina Piće dobiveno od vina i/ili groždane šire, koje je aromatizirano i sa stvarnom jačinom alkohola manjom od 7% vol. Obuhvata sva druga alkoholna pića koja nisu obuhvaćena kategorijama od 14.2.1. do 14.2.7, poput mješavina alkoholnih i bezalkoholnih pića i pića s manje od 15% alkohola. Ovom kategorijom obuhvaćeno je piće na bazi fermentirane groždane šire, koje je pjenušavo alkoholno piće proizvedeno fermentacijom groždane šire, s jačinom alkohola između 4,5 i 5,5 (% v/v). Obuhvaćeni su sljedeći proizvodi definirani poljskom odlukom: ustawa z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. z 2011 r. Nr 120, poz. 690 s daljnjim promjenama) <ul style="list-style-type: none"> – <i>nalewka na winie owocowym,</i> – <i>aromatyzowana nalewka na winie owocowym,</i> – <i>nalewka na winie z soku winogronowego,</i> – <i>aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego</i> – <i>napój winny owocowy lub miodowy</i> – <i>aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy,</i> – <i>wino owocowe niskoalkoholowe,</i> – <i>aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe.</i> <i>Nalewka na winie owocowym (tinktura voćnog vina)</i> - fermentirano alkoholno piće stvarne jačine od 17 % do 22% kombinirano s više od 60% voćnog vina ili desertnog voćnog vina i minimum 10% tečnosti dobivene maceracijom voća u etil alkoholu, uz moguće dodavanje alkohola. <i>Aromatyzowana nalewka na winie owocowym</i> (aromatizirana tinktura voćnog vina) - fermentirano alkoholno piće sa stvarnom jačinom od 17% do 22%, aromatizirano, kombinirano s više od 60% vina ili voćnog vina ili desertnog vina i najmanje 10% tečnosti dobivene maceracijom voća u etil alkoholu, uz moguće dodavanje alkohola. <i>Nalewka na winie z soku winogronowego</i> (aromatizirana tinktura vina od soka od grožđa) - fermentirano alkoholno piće sa stvarnom jačinom od 17% do 22%,

	<p>kombinirano s više od 60% vina od groždanog soka i najmanje 10% tečnosti dobivene maceracijom voća u etil alkoholu, uz moguće dodavanje alkohola.</p> <p><i>Aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego</i> (aromatizirana tinktura vina od soka od grožđa) - fermentirano alkoholno piće sa stvarnom jačinom od 17% do 22%, aromatizirano, kombinirano s više od 60% vina od groždanog soka i najmanje 10% tečnosti dobivene maceracijom voća u etil alkoholu, uz moguće dodavanje alkohola.</p> <p><i>Napój winny owocowy lub miodowy</i> (piće na bazi voća ili vina od meda) - fermentirano alkoholno piće stvarne jačine od 4,5 do 15% proizvedeno od voćnog vina ili medovine, sa sadržajem ovih proizvoda od najmanje 50% i bez dodatog alkohola.</p> <p><i>Aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy</i> (aromatizirano piće na bazi voća ili vina od meda) - fermentirano alkoholno piće stvarne jačine od 4,5 do 15%, aromatizirano, proizvedeno od voćnog vina ili medovine, sa sadržajem ovih proizvoda od najmanje 50% i bez dodatog alkohola.</p> <p><i>Wino owocowe niskoalkoholowe</i> (niskoalkoholno voćno vino) - fermentirani alkoholni napitak sa stvarnom jačinom alkohola između 0,5% i 8,5 %, dobiven kao rezultat alkoholne fermentacije voća ili voćnog vina s djelimično fizički odstranjenim alkoholom, bez dodavanja alkohola.</p> <p><i>Aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe</i> (aromatizirano niskoalkoholno voćno vino) - fermentirani alkoholni napitak sa stvarnom jačinom alkohola između 0,5% i 8,5 %, dobiven kao rezultat alkoholne fermentacije voća ili voćnog vina s djelimično fizički odstranjenim alkoholom, bez dodavanja alkohola.</p>
15.	<p>Gotova slana ili začinjena jela i "snack proizvodi" (grickalice)</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćene su grickalice na bazi krompira, žitarica, brašna ili škroba, kao i prerađeno koštunjavo voće.</p>
15.1.	<p>„Snack proizvodi" (grickalice) na bazi krumpira, žitarica, brašna ili škroba</p> <p>U ovoj kategoriji škrob potiče od žitarica, korijena i gomolja, kao i mahunarki i zrnastih mahunjača. Obuhvata sve pikantne grickalice, obično posoljene, sa ili bez dodatih aroma. Primjeri su čips od krompira, slane kokice, pereci, krekeri.</p>
15.2.	<p>Prerađeni orašasti plodovi</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeno je prerađeno orašasto voće i slične prerađene sjemenke, poput sjemenki suncokreta, koje se konzumiraju kao grickalice. Obuhvata sve tipove cijelog orašastog voća prerađenog putem npr. suhog prženja, prženja, mariniranja ili kuhanja, bilo u ljusci ili bez ljuske, posoljeno ili neposoljeno. Ovdje je klasificirano orašasto voće prekriveno jogurtom, žitaricama i medom, kao i suhe grickalice od kombinacije voća, orašastog voća i žitarica (npr. "tutti-frutti" mješavine).</p>
16.	<p>Deserti, osim proizvoda iz kategorija 1., 3. i 4.</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su proizvodi koji su obično aromatizirani i slatkog su ukusa. Ovo uključuje proizvode bazirane na mliječnim proizvodima, masnoćama, voću i povrću, žitaricama, jajima i vodi npr. Crème brûlée, rožata, panna cotta, Bayrische Crème, limunska skuta, junket i pudinzi svih vrsta. Ovom kategorijom obuhvaćeni su:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Christmas pudding</i> (božićni puding): pravi se od brašna, sala, suhog voća, brendija i začina. – <i>Pascha</i>: pravi se od nemasnog sira i drugih mliječnih proizvoda, često s

	<p>bademima i suhim grožđicama.</p> <p>– <i>Ostkaka</i>: baza za ovaj puding je posni sir od mlijeka i sirišta; odvojena surutka se uklanja i uglavnom se dodaje slatko vrhnje, jaja i bademi.</p> <p><i>Frugtgrød</i>: pravi se od voća (obično bobičastog), šećera, škroba i raznih dodataka</p> <p>Ovom kategorijom nisu obuhvaćeni proizvodi iz kategorije 1. "Mliječni i analogni proizvodi", kategorije 3. "Jestivi smrznuti dezerti", kategorije 4. "Voće i povrće" ili kategorije 7.2. "Fina peciva".</p>
17.	<p>Dodaci prehrani, osim dodataka prehrani za dojenčad i malu djecu</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su prethodno dozirani prehrambeni proizvodi, čija je svrha dodatak normalnoj ishrani i koji su koncentrirani izvori hranljivih i drugih supstanci nutritivnog ili psihološkog efekta, sami ili u kombinaciji, plasirani na tržište u obliku doza tj. formi poput kapsula, pastila, tableta, pilula i drugih sličnih oblika, kesica s prahom, ampula s tečnošću, kapi i drugi slični oblici tečnosti i praškastih oblika namijenjenih uzimanju u razmjerenim malim jedinicama količine.</p>
17.1.	<p>Dodaci ishrani u čvrstom obliku, uključujući kapsule i tablete i slične oblike, osim oblika za žvakanje</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su suplementi u tabletama, prahu ili granulama. Između ostalog, obuhvata tablete koje se rastvaraju u tečnosti prije uzimanja (šumeće tablete), pilule, pastile, kapsule s tečnošću (suplementi ribljeg ulja) i druge forme i praške namijenjene uzimanju u razmjerenim malim jedinicama količine.</p>
17.2.	<p>Dodaci prehrani u tečnom obliku</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su suplementi koji se prodaju u tečnom obliku i uzimaju se kao tečnosti, ampule tečnosti, kapi i druge slične tečne forme.</p>
17.3.	<p>Dodaci prehrani u obliku sirupa ili za žvakanje</p> <p>Ovom kategorijom obuhvaćeni su suplementi koji se prodaju u formi sirupa ili žvakaćeg proizvoda (npr. kapsule za žvakanje, želatinozni suplement i druge žvakaće forme, isključujući tablete za žvakanje) i koji su namijenjeni da se uzimaju kao takvi.</p>
18.	<p>Prerađena hrana koja nije obuhvaćena kategorijama od 1. do 17., osim hrane za dojenčad i malu djecu</p> <p>Odobrovanje aditiva u obliku prehrambene mješavine (npr. pripremljena ili kombinirana jela) obuhvaćeno je člankom 18. stavkom (1) točkama a) i c) Pravilnika o prehrambenim aditivima („Službeni glasnik BiH”, broj 33/18). Ti aditivi mogu biti ovdje navedeni isključivo u slučajevima kada je potrebna dodatna uporaba aditiva.</p>