



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“



CZECH REPUBLIC
DEVELOPMENT COOPERATION



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	20
Jaja i proizvodi od jaja	21
Šećeri, sirupi, med i stolna sladila	21
Soli, začini, juhe, umaci, salate i proizvodi od bjelančevina	22
Hrana namijenjena za posebne prehrambene potrebe, kako je definirana Pravilnikom o hrani za posebne prehrambene potrebe.....	24
Napitci	25
Gotova slana ili začinjena jela i “snack proizvodi” (grickalice)	30
Deserti, osim proizvoda iz kategorija 1., 3. i 4.....	30
Dodaci prehrani, osim dodataka prehrani za dojenčad i malu djecu	31
Prerađena hrana koja nije obuhvaćena kategorijama od 1. do 17., osim hrane za dojenčad i malu djecu	31

UVOD

Popis prehrambenih aditiva dopuštenih za uporabu u hrani i uvjeti njihove uporabe uvršteni su u Aneks II. Pravilnika o prehrambenim aditivima („Službeni glasnik BiH“, broj 33/18). Aditivi za hranu navedeni su na temelju kategorija hrane u koju se mogu dodavati, npr. riba i riblji proizvodi, voće i povrće, mliječni proizvodi, konditorski proizvodi itd.

Popis omogućuje jednostavno identificiranje aditiva dopuštenih za uporabu u određenim prehrambenim proizvodima, čime se osigurava veća transparentnost. Novi popis pristupačniji je svim osobama uključenim u bilo koji dio hranidbenog lanca, bilo kao potrošač, nadzorno tijelo ili prehrambena industrija. Veća transparentnost omogućava pravilniju i, samim time, sigurniju uporabu prehrambenih aditiva.

U ovome dokumentu dani su opisi različitih kategorija hrane radi unaprjeđenja jedinstvene primjene, kao i provedbe.


Valja napomenuti da su kategorije hrane razrađene isključivo sa svrhom popisivanja dopuštenih aditiva i uvjeta njihovog korištenja. Deskriptori kategorija hrane nisu pravni nazivi proizvoda niti su namijenjeni za označavanje.

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


Osim opisa kategorija, u smjernicama su također opisani prehrambeni proizvodi iz Aneksa II., koji su napisani kurzivom.


U sustavu kategorija hrane nisu posebno navedeni složeni prehrambeni proizvodi, npr. pripravljena jela, budući da oni mogu razmjerno sadržavati sve aditive koji su dopušteni za uporabu u njihovim sastavnim dijelovima slijedeći načelo prijenosa.


Kad je to potrebno, ove smjernice bit će ažurirane radi osiguranja dodatnih pojašnjenja.

1.	<p>Mliječni proizvodi i slični proizvodi</p>  <p>Ova kategorija obuhvaća 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. „Napitci“ i kategoriji 16. „Deserti“, osim kategorija 1., 3. i 4. Ova kategorija također obuhvaća i proizvode slične mliječnim proizvodima, uključujući zamjene za bjelilo za napitke (pogledati 1.8.). U ovoj kategoriji „aromatizirani“ proizvod podrazumijeva proizvod s bilo kojom vrstom okusa i/ili dodatkom elemenata koji daju aromu (šećer, sladilo, sredstva za aromatiziranje, voćni pripravci, začini, povrće itd), što je suprotno terminu „nearomatiziran“. Kategorija također sadrži odgovarajuće proizvode bez laktoze.</p>
1.1.	<p>Nearomatizirano pasterizirano i sterilizirano mlijeko (uključujući UHT)</p> <p>Ova kategorija obuhvaća punomasno mlijeko, obrano i poluobrano mlijeko, kao i mlijeko namijenjeno za potrošnju kao tekuće 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 tekućina 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 toplinski 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>Ova kategorija obuhvaća toplinski obrađene i proizvode koji nisu toplinski obrađeni. Ti se proizvodi mogu koristiti kao deserti. Ostali deserti, koji ne spadaju u ovu kategoriju, spadaju u kategoriju 16. Ova kategorija ne uključuje aromatizirano fermentirano vrhnje, koje je obuhvaćeno u kategoriji 1.6.3.</p>
1.5.	<p>Ugušćeno mlijeko i mlijeko u prahu, kako je definirano Pravilnikom o ugušćenom (kondenziranom) mlijeku i mlijeku u prahu („Službeni glasnik BiH“, broj 21/11)</p>

	Ova kategorija obuhvaća ugušćeno mlijeko i mlijeko u prahu.
1.6.	Vrhnje i vrhnje u prahu Vrhnje je tekući mliječni proizvod s relativno visokim sadržajem masti u usporedbi s mlijekom. Uključuje sva tekuća, polutekuća i polukruta vrhnja. Vrhnje u prahu je mliječni proizvod koji se dobiva djelomičnim isparavanjem vode iz vrhnja.
1.6.1.	Nearomatizirano pasterizirano vrhnje (osim vrhnja sa smanjenim sadržajem masti) Vrhnje podvrgnuto pasterizaciji pomoću odgovarajuće toplinske obrade.
1.6.2.	Nearomatizirani, prirodno fermentirani proizvodi od vrhnja i zamjenski proizvodi sa sadržajem masti manjim od 20 % Ova kategorija obuhvaća nearomatizirane proizvode s udjelom masti manjim od 20 %. Obuhvaća gusto, viskozno vrhnje, koje nastaje djelovanjem enzima za koagulaciju mlijeka, kao i kiselo vrhnje (vrhnje koje je podvrgnuto fermentaciji mliječne kiseline). Uključuje 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 niti jedan mliječni sastojak).
1.6.3.	Ostalo vrhnje Ova kategorija obuhvaća sva vrhnja i vrhnja u prahu koja nisu navedena u točkama 1.6.1. i 1.6.2., kao što su, među ostalima, proizvodi koji su podvrgnuti toplinskoj obradi s višom temperaturom od postupka pasterizacije (npr. sterilizirana i UHT vrhnja), <i>clotted cream</i> (gusto žuto vrhnje), slatko vrhnje i tučeno vrhnje (vrhnje koje se mora tući mikserom, pjenjačom ili vilicom sve dok ne postane lagano i pahuljasto), ostala vrhnja s manjim udjelom masti od onih u kategoriji 1.6.2. Aromatizirana tučena vrhnja obuhvaćena su kategorijom 5.4.
1.7.	Sir i proizvodi od sira Ova kategorija obuhvaća sir i proizvode od sira koji su definirani kao proizvodi koji sadrže vodu i masnoću unutar strukture koaguliranog mliječnog proteina.
1.7.1.	Svježi sir, osim proizvoda kategorije 16. Ova kategorija obuhvaća sireve koji se mogu konzumirati ubrzo nakon proizvodnje, npr. svježi sir, nedozreli sir u salamuri. Ova kategorija uključuje: - <i>Mozzarella</i> : meki sir rastezljivog tipa; - <i>Mascarpone</i> : mekani, mazivi, svježi sir, koji se dobiva toplinsko-kiselinskim grušanjem mliječnog vrhnja, s mogućim dodavanjem mlijeka.
1.7.2.	Zreli sir (fermentirani dozreli sir) Ova kategorija obuhvaća sireve koji nisu spremni za konzumiranje ubrzo nakon proizvodnje, već se drže u takvim vremenskim i temperaturnim uvjetima koji im osiguravaju potrebne biokemijske i fizikalne promjene koje karakteriziraju specifičnost sira. Dozreli sir može biti mekan, polutvrđ, tvrd ili ekstra tvrd. Ova kategorija uključuje: - <i>Provolone</i> : zreli tvrdi/srednje tvrdi, rastezljivi sir.


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 sirutke</p> <p>Ova kategorija obuhvaća krute ili više ili manje polukrute proizvode dobivene koncentracijom sirutke, sa ili bez dodavanja mlijeka, vrhnja ili drugih sastojaka koji potječu od mlijeka i, kad je to prikladno, do 5 % šećera, te kalupljenjem koncentriranog proizvoda, prema potrebi. Uključuje i sireve od proteina sirutke, koji se uglavnom proizvode koagulacijom bjelančevina sirutke ekstrahiranih iz sirutkine komponente mlijeka. Ova kategorija uključuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Ricotta</i>: kruti, svježi mliječni proizvod dobiven toplinskim ili toplinsko-kiselinskim grušanjem sirutke, uz moguće dodavanje mlijeka i/ili blagog vrhnja i/ili sirutkinog vrhnja.
1.7.5.	<p>Topljeni sir</p> <p>Ova kategorija obuhvaća namaze ili krute proizvode dobivene 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. Obrađeni sir može se aromatizirati ili ostati nearomatiziran.</p>
1.7.6.	<p>Proizvodi od sira (osim proizvoda iz kategorije 16)</p> <p>Ova kategorija obuhvaća mliječne proizvode koji nisu sir, dobivene 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>Ova kategorija obuhvaća proizvode u kojima su mliječne bjelančevine ili mliječna mast djelomično ili potpuno zamijenjene bjelančevinama, mastima ili uljima koji nisu mliječnog podrijetla. Ova kategorija obuhvaća i vrhnje koje nije bazirano na mlijeku i proizvode slične sirevima, a također obuhvaća i zamjene za vrhnje za napitke.</p>
2.	<p>Masti i ulja i emulzije masti i ulja</p> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 20px;"> <p>Ova kategorija obuhvaća sve proizvode bazirane na mastima koje potječu 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.	<p>Emulzije masti i ulja, uglavnom tipa voda u ulju</p>
2.2.1.	<p>Maslac i koncentrirani maslac, te maslo i bezvodna mliječna mast</p>

	Ova kategorija obuhvaća proizvode koji se rade isključivo od mlijeka i/ili proizvoda dobivenih od mlijeka postupkom kojim se gotovo potpuno uklanjaju voda i nemasne krute tvari. Ne uključuje maslac sa smanjenim udjelom masti.
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>Ova kategorija obuhvaća ostale emulzije masti i ulja, uključujući namaze, u skladu s posebnim propisom kojim se uređuju predmetno područje i tekuće emulzije. Proizvodi koji su uvršteni u ovu kategoriju su:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Mliječne masti</u> (proizvodi u obliku krute, plastične emulzije, prvenstveno tipa voda u ulju, koji se dobivaju isključivo od mlijeka i/ili određenih mliječnih proizvoda, a u kojima je mast bitna komponenta vrijednosti): tričtvrtnasni maslac, polumasni maslac, mliječni namaz x %; - <u>Masti</u> (proizvodi u obliku krute, plastične emulzije, prvenstveno tipa voda u ulju, koji se dobivaju od krutih i/ili tekućih biljnih i/ili životinjskih masti, čiji udio mliječne masti iznosi najviše 3 % ukupnog udjela masti); margarin, tričtvrtnasni margarin, polumasni margarin, masni namaz x %; - <u>Masti sastavljene od biljnih i/ili životinjskih proizvoda</u> (proizvodi u obliku krute, plastične emulzije, prvenstveno tipa voda u ulju, koji se dobivaju od krutih i/ili tekućih biljnih i/ili životinjskih masti prikladnih za prehranu ljudi, čiji udio mliječne masti iznosi najmanje 10 %, a najviše 80 % ukupnog udjela masti): miješani namaz, tričtvrtnasni miješani namaz, polumasni miješani namaz, miješani namaz x %; - <u>Tekuće emulzije</u>: tekući margarin koji po svojim svojstvima ostaje tekućina čak i u hladnim uvjetima, uporabljen kao alternativa za kruti 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.	<p>Smrznuti deserti</p>  <p>Jestivi smrznuti deserti su prehrambeni proizvodi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - koji su zamrznuti iz tekućeg stanja do viskoznije teksture; - koji se pohranjuju, prevoze, prodaju i konzumiraju u zamrznutom stanju; <p>koji mogu sadržavati sve sastojke hrane, među njima i sve aditive koji su dopušteni u skladu s važećim propisima.</p>

4.		<p>Voće i povrće</p> <p>Ova kategorija obuhvaća 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 člankom 3. Pravilnika o prehrambenim aditivima.</p>	
4.1.1.	<p>Cijelo svježe voće i povrće Voće i povrće u svježem obliku nakon berbe.</p>	
4.1.2.	<p>Oguljeno, izrezano i usitnjeno voće i povrće</p> <p>Ova kategorija obuhvaća 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>Ova kategorija obuhvaća 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. 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>Ova kategorija obuhvaća sušeno voće i povrće, konzervirano ili u staklenkama, voće i povrće u octu, ulju ili salamuri; pripravke od voća i povrća, te džem, žele i marmelade, kao i slične proizvode.</p>	
4.2.1.	<p>Suho voće i povrće</p> <p>Voće i povrće u kojem je prirodni sadržaj vode smanjen ispod iznosa koji je potreban za rast mikroorganizama, bez utjecaja na važne hranjive tvari. Primjeri uključuju suhe komadiće jabuke, grožđice, suhi isjeckani kokos ili pahuljice od kokosa, šljive, sušeni đumbir, sušene gljive, sušenu rajčicu i sušenu leću, sušeni grah i sušeni grašak. Proizvod može ili ne mora biti namijenjen za rehidraciju prije konzumiranja. Uključuje biljni prah koji se dobiva sušenjem soka, kao što su rajčica u prahu i repa u prahu.</p> <p>Pojam „crveno voće“ (koji se također spominje u točkama 4.2.2., 4.2.3. i 4.2.4.1.) odnosi se na različite crvenoljubičaste sorte bobičastog voća i crvenoljubičaste sorte koštičavog voća, čija su koža i sok/meso crvenoljubičaste boje.</p> <p>Pojam „bijelo povrće“ (koji se također spominje u točkama 4.2.3. i 4.2.4.1.) obuhvaća, među ostalima, sljedeće povrće: manioku, cvjetaču, bijeli celer, kinesku rotkvicu, češnjak i luk srebrenac, hren, jeruzalemske artičoke, korabu, bijeli dio poriluka, korijen peršina, pastirnjak, 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 octu, ulju ili salamuri</p> <p>Proizvodi pripremljeni obradom sirovog povrća ili sirovog voća s otopinom soli i/ili octa i ulja, što znatno pridonosi stabilnosti hrane. Primjeri uključuju: kiseli kupus, kiseli krastavac, masline, kiseli luk, kiselu cvjetaču, kiselu mrkvu, gljive u ulju, marinirano srce artičoke, ukiseljene šljive, ukiseljeni mango, ukiseljenu limetu, kiseli ogrozd i ukiseljenu koru lubenice.</p> <p>Ova kategorija također uključuje slatko-kiselo konzervirano voće i povrće u octu, ulju ili salamuri.</p>
4.2.3.	<p>Voće i povrće u limenkama ili staklenkama</p> <p>Potpuno konzerviran proizvod koji se sastoji od svježeg voća ili povrća koje je očišćeno, eventualno blanširano i stavljeno s tekućim medijem u limenke, vrećice, staklenke ili druge vrste pakiranja, te sterilizirano toplinom. Ova kategorija ne obuhvaća kompote iz kategorije 4.2.4.2.</p> <p>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 načelo prijenosa.</p>
4.2.4.	<p>Pripravci od voća i povrća, isključujući proizvode navedene u kategoriji 5.4.</p> <p>Ova kategorija obuhvaća pripravke kao što su voćne pulpe, voćne kaše, kompoti i slični proizvodi, kao i cjeloviti pripravak ili komadići pripravaka od voća i povrća pripremljenih s prokuhanom vodom s visokom koncentracijom šećera. Ova kategorija ne obuhvaća proizvode koji su u octu, ulju ili salamuri (definirani kategorijom 4.2.2.) niti obuhvaća proizvode iz kategorije 4.2.3.</p>
4.2.4.1.	<p>Pripravci od voća i povrća, osim kompota</p> <p>Ova kategorija obuhvaća prerađene proizvode od voća i povrća koji nisu obuhvaćeni drugim potkategorijama iz kategorije 4.2., oni mogu biti zamrznuti nakon prerade. Pojam „prerađeno voće i povrće“ obuhvaća proizvode kao što su: konzervirano crveno voće, pripravci morskih algi, pripravci mikroalgi, umaci na bazi voća, voćni sirupi, aspik, masline i pripravci na bazi maslina, kaše od povrća, pulpe, te sokovi i kokosovo mlijeko.</p> <p>U ovu kategoriju spada: <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. 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 toplinskom 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>Ova kategorija obuhvaća proizvode definirane Pravilnikom o voćnim džemovima, želeima, marmeladama, pekmezima i zaslađenom kesten-pireu („Službeni glasnik BiH“, broj 85/12) te druge namaze od voća ili povrća, uključujući niskokalorične proizvode i proizvode s niskim udjelom šećera. Ovi proizvodi moraju sadržavati najmanje 60 % topljive suhe tvari ili više (osim u određenim posebnim slučajevima, kako je definirano u Aneksu I. dijelu II. Pravilnika o voćnim džemovima, želeima, marmeladama, pekmezima i zaslađenom kesten-pireu) određene refraktometrom,</p>


	osim proizvoda u kojima je šećer djelomično ili u cijelosti zamijenjen sladilima. Ova kategorija također obuhvaća i druge namaze od voća ili povrća, kao što su marmelada, maslaci od orašastih plodova i namazi od orašastih plodova, uključujući niskokalorične proizvode.
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>Marmeladu</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 50 %. Mora imati sadržaj topljive suhe tvari između 40 % i 60 %, što se određuje refraktometrom. - <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 pulpe, voćne kaše, voćnog soka, vodenih ekstrakata i kore. - „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.	Ostali slični namazi od voća i povrća

	<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 smeđocrvena 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>kweeper/ 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 orašića) 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 krumpira</p> <p>Ova kategorija obuhvaća sljedeće proizvode od krumpira: pomfrit, smrznute ili rashlađene specijalitete od krumpira i dehidrirane proizvode od krumpira (pahuljice, granule, prah). Kategorija ne obuhvaća njoke od krumpira, koje su obuhvaćene kategorijom 6.4.4.</p> <p>Isključene su grickalice na bazi krumpira, 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>Ova kategorija obuhvaća sve vrste kakaa i čokoladnih proizvoda, kako je to 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, obiteljsku 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>Ova kategorija obuhvaća tvrde i mekane slatke konditorske proizvode, sa ili bez</p>

	<p> dodatka šećera, te konditore bazirane na šećeru, škrobu, kakau, sušenom voću, namaze na bazi kakaa, namaze na bazi mlijeka, namaze na bazi suhog voća, namaze 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 proizvode 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 veća od 1,5 cm, ne smatraju se mikrobombonama). </p>
5.3.	<p> Žvakaća guma </p> <p> Ova kategorija obuhvaća proizvode koji su izrađeni na bazi prirodne ili sintetičke gume, a sadrže arome i mješavinu arome, sladila (hranjiva ili nehranjiva) i druge aditive. To uključuje žvakaće gume 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> Ova kategorija obuhvaća konditorske proizvode definirane u kategoriji 5.2., koji se općenito koriste za ukrašavanje, premazivanje i/ili nadijevanje hrane, npr. finih pekarskih proizvoda, smrznutih deserta, bombona i slastica. Dodatno uključuje preljeve koji nisu voćni, glazure, premaze, sirupe, slatke umake i nadjeve, te aromatizirana tučena vrhnja (vrhnje koje je utučeno mikserom, pjenjačom ili vilicom sve dok ne postane lagano i pahuljasto, te limenke šlaga u spreju) za potrebe ukrašavanja, 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 njihovi pripravci, koji mogu sadržavati druge prehrambene aditive ili sastojke hrane koji se koriste kao nosači, ne spadaju u ovu kategoriju hrane, a njihovo korištenje 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> Ova kategorija obuhvaća neprerađene i prerađene proizvode koji se dobivaju od zrna žitarica, a u nekim slučajevima, kako je to opisano u potkategorijama, od korijenja i gomolja, soje, mahunastog povrća i zrnastih mahunarki, isključujući proizvode iz kategorije 7. „Pekarski proizvodi“. Potkategorija 6.2.2. „Škrobovi“ također može obuhvaćati škrobove iz drugih botaničkih izvora. </p>
6.1.	<p> Žitarice od cijelog zrna, lomljenog zrna ili zrna u pahuljicama </p> <p> Ova kategorija obuhvaća 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 barenu 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>

	Osnovni mljeveni proizvodi od povrća, kao što su zrna žitarica, korijenje, gomolji (npr. manioka), zrnaste mahunarke, mahunarke, soja, krumpir, uz iznimku škrobova.
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. krumpir). 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>Ova kategorija obuhvaća sve gotove, instant i žitne pahuljice za redoviti topli doručak, uključujući valjane žitarice. Primjeri uključuju: granule žitnih pahuljica, instant zobene pahuljice, griz, kukuruzne pahuljice, ekspaniranu 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>Svježa tjestenina</p> <p>Ova kategorija obuhvaća tjestenine čiji proces proizvodnje podrazumijeva toplinsku obradu u svrhu čuvanja i higijene. Sadržaj vlage u svježoj tjestenini je oko 25 %. Ova kategorija ne uključuje gotove obroke na bazi tjestenine.</p>
6.4.2.	<p>Suha tjestenina</p> <p>Ova kategorija obuhvaća tjestenine čiji sadržaj vlage obično ne prelazi 13 %, računato na suhu tvar. Ova kategorija također uključuje suhu, prethodno skuhanu tjesteninu koja se toplinski obrađuje (pretkuhana tjestenina). Ova kategorija ne uključuje gotove obroke pripremljene na bazi tjestenine.</p>
6.4.3.	<p>Svježa prethodno toplinski obrađena tjestenina</p> <p>Ova kategorija obuhvaća svježu tjesteninu koja je prethodno toplinski obrađena (pretkuhana). Kategorija ne uključuje gotove obroke pripremljene na bazi tjestenine.</p>
6.4.4.	<p>Njoki od krumpira</p> <p>Ova kategorija obuhvaća male loptice ili cilindrične valjuške, sa ili bez tipičnih crta urezanih na površini, koje se rade od tijesta krumpira 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 svježe njoke od krumpira koje se zamrzavaju.</p>
6.4.5.	<p>Nadjevi za punjenu tjesteninu (ravioli i slično)</p> <p>Mješavina svježeg, kuhanog ili začinjenog mesa, ribe, povrća, sira, ricotta sira i drugih raznih sastojaka, prikladno samljevenih i pomiješanih sa solju, krušnim mrvicama, krumpirovim pahuljicama i začinima.</p>

6.5.	<p>Rezanci</p> <p>Ova kategorija obuhvaća obrađene proizvode (tj. toplinskom obradom, kuhanjem, pripremom na pari, prethodno želatinirane 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 želatinirani, toplinski obrađeni i osušeni prije prodaje krajnjem potrošaču.</p>
6.6.	<p>Tijesto</p> <p>Ova se kategorija odnosi na smjese za pohanje i tijesta koja se obično koriste pri paniranju proizvoda, kao što su meso, riba, perad, proizvodi od krumpira itd.</p>
6.7.	<p>Prethodno toplinski obrađene ili prerađene žitarice</p> <p>Ova kategorija obuhvaća pretkuhane i prerađene proizvode od riže, uključujući rižine krekeri (samo orijentalni tip) i druge pretkuhane žitarice, kao što su instant riža, <i>palenta</i> i <i>Semmelknödelteig</i>.</p>
7.	<p>Pekarski proizvodi</p>  <p>Ova kategorija obuhvaća proizvode koji se prvenstveno pripremaju od brašna žitarica ili žitarica, a koji mogu biti podvrgnuti obradi kao što su pečenje, parenje i ekstruzija.</p> <p>Uključuje kategorije za kruh i obične pekarske proizvode (7.1.), kao i slatke ili slane fine pekarske proizvode (7.2.). Gotova tijesta mogu biti uvrštena u svaku potkategoriju.</p>
7.1.	<p>Kruh i peciva</p> <p>Ova kategorija obuhvaća sve obične pekarske proizvode, kao što su kruh (npr. pšenični kruh, raženi kruh, kruh od cjelovitog zrna, kruh od više vrsta žitarica, kruh sa sladom, integralni raženi kruh), peciva (zemičke za hamburger, zemičke od cijelog zrna, mliječne zemičke), baget, napuhane pogače, meksičke tortilje i parni kruh. Ova kategorija uključuje proizvode na bazi kruha, npr. prepečene kockice kruha, nadjev od kruha, pripremljeno tijesto (isključujući smjese za pohanje i tijesta koja su obuhvaćena kategorijom 6.6.).</p>
7.1.1.	<p>Kruh pripremljen isključivo od sljedećih sastojaka: pšenično brašno, voda, kvasac ili sredstva za kiseljenje tijesta, sol</p>
7.1.2.	<p>Pain courant français; Friss buzakenyer, Fehér i Félbarna kenyerek</p> <p><i>Pain courant français (tradicionalni francuski kruh):</i> kruh u osnovi pripremljen sa</p>

	<p>sljedećim sastojcima: brašno za kruh (pšenično brašno, raženo brašno, brašno od suražice), voda, kvasac i/ili sredstvo za kiseljenje tijesta, sol. Ostali sastojci hrane mogu se dodati u tehnološke svrhe, u skladu s općim domaćim propisima.</p> <p><i>Fehér kenyerek</i>: bijeli kruh 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>Félbarna kenyerek</i>: polubijeli kruh 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>Ova kategorija obuhvaća slatke, slane i sitne slane proizvode, uključujući pripremljena tijesta za njihovu proizvodnju, kao što su keksi, kolači, mafini, krafne, biskviti, dvopek, žitne pločice, peciva, pite, pogačice, korneti, vaflji, čajne pogačice, palačinke, medenjaci, ekleri, kroasani, kao i nezaslađene proizvode poput krekeri, hrskavog kruha i zamjena za kruh. U ovoj kategoriji kreker je suhi keks (pečeni proizvod na bazi žitarica), npr. slani krekeri, krekeri od raženog brašna i macot, beskvasni kruh.</p>
8.	<p>Meso</p>  <p>Ova kategorija uključuje sve vrste proizvoda od mesa, peradi i divljači. Kategorija obuhvaća i iznutrice i životinjska crijeva, te ovitke za meso.</p>
8.1.	<p>Svježe meso, isključujući mesne pripravke u skladu s Pravilnikom o higijeni hrane životinjskog podrijetla („Službeni glasnik BiH“, broj 103/12)</p> <p>„Neprerađena“, kako je to 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 ili lupanje, pakiranje ili raspakiranje.</p>

	<p>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.</p>
8.2.	<p>Mesni pripravci, kako je to definirano Pravilnikom o higijeni hrane životinjskog podrijetla („Službeni glasnik BiH“, broj 103/12)</p> <p>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 unutarnja struktura mišićnih vlakana niti uništavaju svojstva svježeg mesa.</p> <p>Mesni pripravci mogu potpadati pod definiciju „neprerađeni proizvodi“ ili pod „prerađeni proizvodi“. Primjerice, mesni pripravci su obuhvaćeni definicijom „prerađeni proizvodi“ ako su radnje navedene u definiciji „prerade“, koje se u ovom slučaju primjenjuju, nedovoljne da bi se izmijenila unutarnja mišićna vlakna u potpunosti, sve do središta strukture mišićnih vlakana proizvoda, te na taj način uništila svojstva svježeg mesa.</p> <p>Ova kategorija također obuhvaća:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Ahjupraad</i>: mesni pripravak od cijelog komada svinjskog mesa. Sadržaj masti je manji od 20 %, sadržaj soli 1,1–1,7 % (NaCl). Dodaju se ocat, kondimenti i prehrambeni aditivi. Proizvod se miješa i masira vakuumom u tumblerima dva puta po 30 minuta. Toplinski se obrađuje u kućanstvu prije uporabe. Tipično zimski proizvod. - <i>Bifteci</i>: proizvod iz Grčke i Cipra, proizveden od mljevenog mesa >50 %, uz dodatak proizvoda od kruha i raznog povrća od najmanje 8 %, začina, ostalih namirnica i dopuštenih prehrambenih aditiva, osim prehrambenih boja, koji su dopušteni za ovu kategoriju, te uz dodatak ekstrakta paprike (E160c). Dopušteno je dodavati bjelančevine (jaje, mlijeko, soja) do 2 %, prirodna vlakna i šećer do 1,5 %. - <i>Burger meso</i>: s najmanjim sadržajem povrća i/ili žitarica od 4 %, umiješanih u meso. - <i>Bräte</i>: tradicionalni proizvod, uglavnom u južnoj Njemačkoj (Bavarska, Baden-Württemberg, Heslen) (meso za kobasice), sirov, toplinski se obrađuje u kućanstvu prije uporabe (pečenje), sitno sjeckana mješavina umgerötet (dimljeno crveno meso) s NO₂ i soli. - <i>Breakfast sausage (kobasica)</i>: u ovom proizvodu meso mora biti mljeveno tako da mišić i masno tkivo budu u cijelosti raspršeni, tako da vlakna čine emulziju s mašću, dajući tom proizvodu njegov tipičan izgled. - <i>Careta de cerdo adobada</i>: španjolski mesni pripravak od svinjskih obraza podvrgnut postupku "adobo". Ovaj postupak podrazumijeva španjolsku tradicionalnu metodu mariniranja-salamurenja koja se provodi na temperaturi 4-7 °C u trajanju od dva do pet dana. Sastoji se od trljanja mesa ili potapanja mesa u salamuru/ubrizgavanja salamure, uz dodatak mješavine sastojaka i začina (obično sol, paprika, češnjak, peršin i/ili origano), kao i prehrambenih aditiva, nakon čega slijedi zrenje. - <i>Ćevapčići</i>: bosanskohercegovački mesni pripravak pripremljen 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.) i dopuštenih prehrambenih aditiva koji se tradicionalno koriste (npr. natrijev karbonat, karmin, askorbinska kiselina, regulatori kiselosti i drugi dopušteni 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*: španjolski mesni pripravak od svinjskih rebara podvrgnut „adobo” postupku. Ovaj postupak podrazumijeva španjolsku tradicionalnu metodu mariniranja-salamurenja, koja se provodi na 4-7 °C u trajanju od dva do pet dana. Sastoji se od trljanja mesa ili potapanja mesa u salamuru/ubrizgavanja salamure, uz dodavanje mješavine namirnica i začina (obično sol, paprika, češnjak, peršuin 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 pripravak potom se stavlja na prikladnu opremu (visoki vertikalni ražanj), koja se okreće ispred izvora topline radi pečenja, a zatim se reže na male kriške, uz dodatak bjelanjčevina do 2 %, škroba do 2 %, biljnih vlakana i šećera do 1 %, te dopuštenih aditiva.

- *Gehakt*: mljeveno meso koje nije separirano, s udjelom masti ne većim od 25 %, podrijetlom 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 mogu oblikovati različiti oblici.

- *Finnish gray salted Christmas ham (finska soljena božićna šunka)*: u svinjski but/šunku ubrizgava se otopina salamure, koja sadrži vodu, sol, askorbate (E 300-301) i fosfate (E 450, E 451). Neki su proizvodi zamrznuti nakon ubrizgavanja i upakirani, te se prodaju zamrznuti, ostali se prodaju svježi.

- *Kasseler*: tradicionalni proizvod diljem Njemačke (dimljeni svinjski kotleti), sirov, toplinski se obrađuje u kućanstvu prije uporabe, sušen uz nitrate (NO₂ i sol).

- *Kebab*: proizvod iz Grčke i Cipra, pripremljen od mljevenog govedeg i/ili janječeg mljevenog mesa >75 % uz dodatak proizvoda od kruha i raznovrsnog povrća, te ostalih namirnica.

- *Kielbasa surowa typu kielbasa biala*: poljske sirove kobasice koje se mogu konzumirati nakon toplinske obrade u kućanstvu (npr. "biała kiełbasa"), proizvode se od mesa s masnoćom razloženom na komadiće, sa začinima i začinskim biljem i aditivima; punjene u ovitak.

- *Kielbasa surowa typo metka*: poljske sirove kobasice koje se mogu konzumirati bez toplinske obrade, proizvode se od mesa i masnoće razložene na komadiće, i to od svinjetine ili govedine ("metka tatarska" proizvodi se samo od govedeg mesa), uz dodatak vode, začina (uključujući i luk) i začinskog bilja, te aditiva; pakiraju se u umjetne ovitke ili druge zaštitne folijske jedinice za pakiranje.

- *Lomo adobado de cerdo*: španjolski mesni pripravak koji se priprema od cijelog komada svinjskih leđa podvrgnutog "adobo" postupku. Ovaj postupak podrazumijeva španjolsku tradicionalnu metodu mariniranja-salamurenja, koja se provodi na temperaturi 4-7 °C u trajanju od dva do pet dana. Sastoji se od trljanja mesa ili potapanja mesa u salamuru/ubrizgavanja salamure, uz dodatak mješavine sastojaka i začina (obično sol, paprika, češnjak, peršin i/ili origano), kao i prehrambenih aditiva, nakon čega slijedi zrenje.

- *Lomo adobado, pincho moruno, careta adobada, costillas adobadas*: ovi proizvodi su tradicionalni španjolski proizvodi od mesa podvrgnuti "adobo" postupku, tj. posebnoj vrsti mariniranja/salamurenja, sa solju, začinima i začinskim biljem, nakon čega slijedi dimljenje.

- Postupak "adobo" primjenjuje se za čuvanje hrane u Španjolskoj i prije 15. Stoljeća.


- *Longaniza fresca i butifarra fresca*: mesni pripravci od svježeg usitnjenog mesa, masti i/ili jestivih mesnih iznutrica uzgojene životinje, začinjani solju, paprom i ostalim začinima i aditivima, miješani i punjeni u prirodna ili umjetna crijeva.

- *Longaniza fresca i butifarra fresca*: mesni pripravci od svježeg usitnjenog mesa, masti i/ili jestivih mesnih iznutrica uzgojene životinje, začinjani solju, paprom i ostalim začinima i aditivima, miješani i punjeni u prirodna ili umjetna crijeva.
- *Mici*: tradicionalno se proizvodi u Rumunjskoj od jedne ili više vrsta mesa, sličnog burger mesu (svinjetina, govedina, bravetina, perad), pomiješanog sa solju, različitim začinima i aditivima (natrijev karbonat, karmin, ostali dopušteni u kategoriji). Natrijev karbonat daje specifičan okus te nagriza i veže meso. Karmin zadržava neobičnu boju svježeg mesa i nakon roštiljanja. Pripravak se ručno ili automatski oblikuje u valjkaste ćufte od približno 50 g, koje treba peći na roštilju.
- *Pljeskavice*: hrvatski mesni pripravak 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. 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.
- *Pincho moruno*: španjolski mesni pripravak koji se radi od komadića svinjetine i koji se inače prodaje kao ražnjić, a podvrgnut je „adobo“ postupku. Ovaj postupak podrazumijeva španjolsku tradicionalnu metodu mariniranja/salamurenja koja se provodi na temperaturi 4–7 °C u trajanju od dva do pet dana. Sastoji se od trljanja mesa ili potapanja mesa u salamuru/ubrizgavanja salamure, uz dodatak mješavine sastojaka i začina (obično sol, paprika, češnjak, peršin i/ili origano), kao i prehrambenih aditiva, nakon čega slijedi zrenje.
- *Salsicha fresca*: svježa kobasica od mesa, pripremljena s mljevenim mesom, začinjena solju, paprom i drugim začinima i punjena u prirodne ili umjetne ovitke.
- *Šašlōkk*: mesni pripravak od svinjetine ili piletine izrezane na komadiće ili kriške. Sadržaj masti nije manji od 20 %, sadržaj soli 1,1–1,7 % (NaCl). Dodaju se ocat, kondimenti i prehrambeni aditivi. Proizvod se miješa i masira vakuumom u tumblerima dva puta po 30 minuta, a potom slijedi kiseljenje u marinadi. Toplinski se obrađuje u kućanstvu prije uporabe. Tipično ljetni proizvod.
- *Seftalia*: tradicionalni mesni pripravak s Cipra. Radi se od mljevenog mesa (svinjetina ili mješavina svinjetine i govedine). Mljeveno meso je aromatizirano začinima i miješa se s lukom i peršinom. Rade se mesne kuglice i umataju u maramicu, a konzumiraju se grilovane.
- *Souvlaki (ražnjić)*: proizvod iz Grčke i Cipra, proizveden od cijelog komada mesa, od kojeg se rade male kocke (dimenzije su u rasponu od 2 × 2 × 2 do 5 × 5 × 5 cm) i potom ih se natakne na drveni štapić. Meso se može pomiješati sa začinima (začinsko bilje, maslinovo ulje ili druge namirnice), solju i dopuštenim aditivima (askorbati, acetati, citrati i laktati) te vezivnim sredstvima, a zatim se niže na mali drveni štapić. Souvlaki se može distribuirati svjež ili zamrznut. Dodatak bjelančevina je do 1 %, škroba do 1 %, biljnih vlakana, šećera do 1 % i dopuštenih aditiva.
- *Soutzoukaki*: proizvod iz Grčke i Cipra, proizveden od mljevenog mesa >50 % uz dodatak proizvoda od kruha i raznih vrsta povrća najmanje 8 %, začina, ostalih namirnica i prehrambenih aditiva, osim prehrambenih boja, koji su dopušteni za ovu kategoriju, te uz dodatak ekstrakta paprike (E160c). Dopušteno je dodavati bjelančevine (jaje, mlijeko, soja) do 2 % prirodnih vlakana i šećera do 1,5 %.
- *Surfleisch*: tradicionalna hrana u Njemačkoj i Austriji, sirovi komadi svinjetine, marinirani u salamuri (npr. Surhaxen), govedine (prsa, jezik), uz primjenu NO₂. Naziv u Hesenu "solber". Toplinski se obrađuje u kućanstvu prije uporabe.
- *Tatar (Danie tatarskie)*: poljski mesni pripravak koji se konzumira bez toplinske obrade, a proizvodi se od sitno sjeckanog goveđeg mesa uz dodatak vode, začina i začinskog bilja, te aditiva; pakiran u zaštitne folijske jedinice za pakiranje.

	<p>- <i>Toorvorst</i>: sirova kobasica od svinjskog ili pilećeg sjeckanog mesa (5-7 mm). Sadržaj masnoće manji je od 25 %, sadržaj soli 1,1-1,7 % (NaCl). Dodaju se ocat, začini i prehrambeni aditivi, a smjesa se puni u prirodne ili umjetne ovitke. Toplinski se obrađuje u kućanstvu prije uporabe. Tipično ljetni proizvod.</p>
8.3.	<p>Mesni proizvodi</p> <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>Toplinski 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>Ova kategorija obuhvaća:</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 tako da se dobije homogena struktura, punjenog u prirodne ili rekonstituirane umjetne 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 (najmanje 1,5 % soli) ili salamurenog (najmanje 1,5 % soli s 0,4-0,6 % natrijeva nitrata), mljevenog tako da se dobije homogena smjesa za kobasicu i punjenog u jestive ovitke; poluproizvod je namijenjen za uporabu nakon zagrijavanja. - <i>Leberkäse</i>: mesna kobasica od svinjskog i/ili goveđeg mesa (ili mesa drugih životinja), masnoće, vode, krumpirovog škroba, začina, posoljenog (najmanje 1,5 % soli) ili salamurenog (najmanje 1,5 % soli s 0,4-0,6 % natrijeva nitrata), mljevenog tako da se dobije homogena smjesa za kobasicu koja se prži u tavi; poluproizvod je namijenjen za uporabu nakon zagrijavanja. - <i>Julskinka</i> (švedska) tradicionalno salamurena svinjetina i govedina: u meso se ubrizgava otopina 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 otopinu salamure. Namijenjeno za kućnu pripremu. - <i>Julkorv, grynkorv, värmlandskorv i fläskkorv</i>: švedske tradicionalne sirove kobasice od mljevenog svinjskog i/ili goveđeg mesa i/ili masnoće. Rade se sa ili bez svojstava emulzije, začinjene solju i začинима, a smjesa se puni u prirodne ili umjetne ovitke, nakon čega se često ostavlja da dozrije. U nekim od ovih kobasica koriste se biljna vlakna, poput vlakana zrnastog povrća ili krumpira. Namijenjeno za kućnu pripremu. - <i>Pasturmas</i>: iznimno dehidrirani, fermentirano-usoljeni proizvod od sjeckanog mesa. Postupak dehidracije odvija se primjenom snažne kompresije <p>Proizvodi se uglavnom od goveđeg (kao i ovčjeg i kozjeg) mesa, siječe u trake širine 12-20 cm, debljine 5-8 cm i duljine 40-50 cm. Proizvodi se postupkom u tri faze, koji se sastoji od usoljavanja, pritiska i dimljenja. Postupak usoljavanja uvijek se odvija u suhom okruženju i traje 7-10 dana. Nakon usoljavanja, meso se ispire velikom količinom hladne vode i vješa u posebne prostorije radi dehidracije. Tijekom dehidracije meso se izlaže pritisku kako bi se oslobodilo vlage. Kada je postupak dehidracije završen, komadi mesa se izvana prekrivaju mješavinom češnjaka,</p>

	piskavice (također poznate pod nazivom trigonela), crvenog papra i ostalih začina. Meso nakon toga ostaje u istoj prostoriji u kojoj je obavljena dehidracija kako bi se osušilo i kako bi se stabilizirao vanjski sloj.
8.3.2.	<p>Toplinski obrađeni mesni proizvodi</p> <p>Obuhvaća kuhano (uključujući usoljene i kuhane, dimljene i kuhane, te sušene i kuhane), toplinski tretirane (uključujući i sterilizirane) i konzervirane dijelove mesa. Primjeri: sterilizirana kobasica, usoljena kuhana šunka, usoljena kuhana svinjska plečka, konzervirano pileće meso i komadi mesa kuhani u umaku od soje (tsukudani).</p> <p>Ova kategorija obuhvaća:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Libamáj egeszben</i> (prirodna guščja jetra): jetreni proizvod koji se najmanje 90 % sastoji od jednog ili više dijelova jetre tovljene guske, u koji se samo dodaje sol i koji se čuva pomoću toplinske obrade. - <i>Libamáj tömbben</i> (guščja jetra u bloku): jetreni proizvod koji se stavlja u kalup, a koji se može obložiti komadom svinjske masti; sadrži najmanje 85 % guščje jetre u jetrenoj pasti bez masnoće i s vidljivim komadima jetre; konzervira se pomoću toplinske obrade. - <i>Foie gras entier</i>: jetreni proizvod koji se sastoji od cijele jetre tovljene guske ili više dijelova jetre tovljene guske ili patke i začina. - <i>Foie gras</i>: 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 „ukrasi za meso“ obuhvaća proizvode koji se koriste za ukrašavanje površine mesnih proizvoda.</p> <p>Izraz „ovici“ odnosi se na jestive ovitke mesnih proizvoda izrađene od kolagena, celuloze ili iz prirodnih izvora (npr. svinjskih ili janjećih iznutrica), koji su namijenjeni da se u njih puni smjesa za kobasice.</p> <p>Ova kategorija obuhvaća želirane oblagalice za mesne proizvode te tvari za poliranje.</p> <p>Prehrambeni aditivi sami za sebe (npr. boje) i njihovi pripravci, koji mogu sadržavati druge prehrambene aditive ili prehrambene sastojke koji se koriste kao nosači, ne spadaju u ovu kategoriju, a njihova uporaba zahtijeva odobrenje za određenu kategoriju hrane u/na kojoj se koriste.</p>
8.3.4.	Tradicionalno salamureni mesni proizvodi, s posebnim odredbama u pogledu nitrata i nitrata
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>Ova kategorija obuhvaća:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Wiltshire špek i šunka</i>: u meso se ubrizgava otopina salamure, nakon čega slijedi mokro salamurenje tijekom 3-10 dana. Slana otopina za mokro salamurenje također sadrži mikrobiološke starter kulture. - <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinhofumado</i>: mokro salamurenje tijekom 3-5 dana. Proizvod se ne tretira toplinski i ima veliku aktivnost vode. - <i>Usoljeni jezik</i>: u ovoj kategoriji, izraz „usoljeni jezik“ isključivo označuje jezik

	<p>koji je tretiran postupkom mokrog salamurenja najkraće četiri dana i prethodno kuhan.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Kylmäsavustettu poronliha renkött</i>: u meso se ubrizgava otopina salamure, nakon čega slijedi tretman mokrog salamurenja. Salamurenje traje 14-21 dana, nakon čega slijedi zrenje u hladnom dimu u trajanju 4-5 tjedana. - <i>Bacon, filet de bacon</i>: mokro salamurenje u trajanju 4-5 dana na 5-7 °C, dozrijevanje obično traje 24-40 sati na 22°C, moguće dimljenje 24 sata na 20-25 °C i zatim skladištenje 3-6 tjedana na 12-14°C. - <i>Rohschinken, nassgepökelt</i>: vrijeme salamurenja ovisi o obliku i težini komada mesa i približno je 2 dana/kg, nakon čega slijedi stabilizacija/dozrijevanje. <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>Ova kategorija obuhvaća:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Sušeni špek i šunku</i>: suho salamurenje, pa dozrijevanje najkraće četiri dana. - <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i>: suho salamurenje uz razdoblje stabilizacije od najmanje 10 dana i vrijeme sazrijevanja koje je dulje od 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 3 dana i dodatno 1 dan/kg, nakon čega slijedi tjedan dana postsalamurenja i odležavanje/zrenje od 45 dana do 18 mjeseci. - <i>Rohschinken, trockengepökelt</i>: vrijeme salamurenja ovisi o obliku i težini komada mesa i traje približno 10-14 dana, nakon čega slijedi stabilizacija/dozrijevanje. Obuhvaća i slične proizvode. - <i>Jamón curado, paleta curada</i>: mesni proizvodi od svinjske šunke ili plečke, 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 postupku salamurenja, začinjeno i punjeno u prirodne ili rekonstituirane umjetne ovitke, nakon čega slijedi sušenje i dozrijevanje. - <i>Cecina</i>: mesni proizvod od prednjih/stražnjih dijelova domaćih unglata, peradi i raznih vrsta divljači, podvrgnut postupku salamurenja, nakon čega slijedi pranje, odležavanje ili naknadno dozrijevanje na sobnoj temperaturi. Uz to, može se provesti i tretiranje 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>Ova kategorija obuhvaća:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i>: kombinacija suhog salamurenja i mokrog salamurenja (bez ubrizgavanja otopine salamure). Vrijeme salamurenja ovisi o obliku i težini komada mesa i u prosjeku iznosi 14-35 dana, nakon čega slijedi stabilizacija/dozrijevanje. - <i>Jellied veal</i> i <i>brisket</i>: ubrizgavanje otopine salamure nakon čega, poslije najkraće dva dana, slijedi kuhanje u trajanju od najdulje tri sata. - <i>Rohwürste (Salami i kantwurst)</i>: ovaj proizvod dozrijeva najkraće četiri tjedna i ima omjer vode i bjelančevina manji od 1,7.


	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación</i>: mesna kobasica od mljevenog svinjskog (ili druge vrste) mesa i masnoće, usoljena, začinjena prvo paprom, a potom paprikom i onda ostalim začinima, punjena u prirodne ili rekonstituirane umjetne ovitke, fermentirana i dimljena, podvrgnuta dozrijevanju i sušenju najkraće 30 dana na kontroliranoj temperaturi. - <i>Vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám</i>: sušeni proizvod kuhan do 70 °C, nakon čega slijedi postupak sušenja i dimljenja u trajanju 8-12 dana. - <i>Poličan, hercules, lovecký salám, dunjaská klobása, paprikás</i>: fermentirani proizvod podvrgnut postupku fermentacije u tri faze u trajanju 14-30 dana, nakon čega slijedi dimljenje. - <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 potom se podvrgava odležavanju/dozrijevanju koje traje tri tjedna. Proizvod ima omjer vode i bjelančevine manji od 1,7. Uključuje i slične proizvode.
9.	<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="flex-grow: 1;"> <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>Ova kategorija obuhvaća neprerađene proizvode definirane Pravilnikom o higijeni hrane („Službeni glasnik BiH”, broj 4/13) i Pravilnikom o prehrambenim 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>Ova kategorija obuhvaća skupinu riba. Ovi proizvodi su netretirani, osim hlađenja, skladištenja na ledu ili zamrzavanja nakon ulova iz mora, jezera ili drugih vodnih tijela, i to u cilju sprječavanja raspadanja i kvarenja.</p>
9.1.2.	<p>Neprerađeni mekušci i rakovi</p> <p>Ova kategorija obuhvaća skupinu 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 u cilju sprječavanja raspadanja i kvarenja.</p>
9.2.	<p>Prerađena riba i proizvodi ribarstva, uključujući mekušce i rakove</p> <p>Ova kategorija obuhvaća dimljenu, fermentiranu, sušenu, toplinski obrađenu i/ili usoljenu ribu i proizvode ribarstva, uključujući mekušce i rakove. Ovi proizvodi mogu se stavljati u limenke, sa ili bez tekućine (npr. vode, slane otopine, ulja), ili pakirati vakuumom ili izmijenjenom atmosferom. Ova kategorija također obuhvaća surime i slične proizvode koji se dobivaju iz ribljih bjelančevina i prerađuju u različite oblike, kao i riblje nadjeve, riblje paštete i paštete od rakova. Također je tu uvrštena i ikra, koja se toplinski obrađuje ili dimi. Nakon prerade ovi proizvodi se mogu zamrznuti.</p> <p>Polutrajna riba i riblji proizvodi: proizvodi tretirani metodama poput mariniranja, kiseljenja i djelomične toplinske obrade, a koji imaju ograničen rok uporabe i moraju se skladištiti na hladnome (<10 °C).</p>

	Trajna riba i riblji proizvodi: proizvodi s produljenim rokom uporabe, proizvedeni uz pasterizaciju ili steriliziranje vodenom parom i pakirani u vakuumske hermetičke posude kako bi se osigurala sterilnost. Proizvodi se mogu pakirati u vlastitom soku ili uz dodatak ulja ili umaka.
9.3.	Riblja ikra Ikra se obično pere, soli i ostavlja da sazri dok ne postane prozirna. Potom se pakira u staklenke ili druge odgovarajuće posude. Izraz „kavijar“ odnosi se isključivo na ikru porodice jesetri (npr. beluge). Zamjene za kavijar rade 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. Toplinski obrađeni ili dimljeni proizvodi od ikre i pašteta od ikre uvršteni su u kategoriju 9.2., dok ikra svježih ribe spada u kategoriju 9.1.
10.	Jaja i proizvodi od jaja Ova kategorija obuhvaća sve vrste svježih jaja u ljusci i druge proizvode od jaja.
10.1.	Neprerađena jaja Ova kategorija obuhvaća neprerađena jaja u vlastitoj ljusci.
10.2.	Prerađena jaja i proizvodi od jaja Ova kategorija obuhvaća jaja i proizvode od jaja koji mogu biti zamrznuti, dehidrirani, sušeni ili koncentrirani, kao i kuhana jaja.
11.	Šećeri, sirupi, med i stolna sladila Obuhvaća sve standardizirane šećere (11.1.), nestandardizirane proizvode (1.2.), med (11.3.) i stolna sladila (11.4.).
11.1.	Šećeri i sirupi, kako su definirani Pravilnikom o šećerima („Službeni glasnik BiH“, broj 25/10) Ova kategorija obuhvaća polubijeli šećer, šećer ili bijeli šećer, ekstra bijeli šećer, šećernu otopinu, invertnu šećernu otopinu, invertni šećerni sirup, glukozni sirup, sušeni glukozni sirup, dekstrozu ili dekstrozu monohidrat, dekstrozu ili dekstrozu u prahu, fruktozu. Ovdje ne spadaju šećer u prahu, nerafinirani šećer i šećeri u krutim oblicima
11.2.	Ostali šećeri i sirupi Ova kategorija obuhvaća nearomatizirane šećere i sirupe koji nisu obuhvaćeni Pravilnikom o šećerima, uključujući nusproizvode postupka prerade šećera, javorov sirup, šećere u prahu, nerafinirane šećere i šećere u krutim oblicima. Ovdje ne spadaju šećeri za ukrašavanje i sirupi za prelijevanje, npr. obojani šećerni preljevi za kolače i aromatizirani sirupi za fina peciva, te šećeri u prahu koji spadaju u kategoriju 5.4. „Ukrasi, premazi i nadjevi“.
11.3.	Med kako je definiran Pravilnikom o medu i drugim pčelinjim proizvodima („Službeni glasnik BiH“, br. 37/09 i 25/11) Med je prirodna slatka tvar koju proizvode pčele vrste <i>Apis mellifera</i> iz nektara biljki ili sokova koje luče dijelovi biljaka ili izlučevina kukaca koji isisavaju sokove iz biljaka. Ova kategorija obuhvaća glavne vrste meda po podrijetlu i načinu proizvodnje/prezentiranja, uključujući „pekarski med“.
11.4.	Stolna sladila

	„Stolna sladila“, kako je to definirano člankom 3. stavkom (2) točka g) Pravilnika o prehranbenim aditivima, jesu pripravnici dopuštenih sladila koja mogu sadržavati prehranbene aditive i/ili prehranbene sastojke, a koji su namijenjeni za prodaju krajnjim potrošačima kao zamjena za šećer
11.4.1.	Stolna sladila u tekućem obliku 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.	Stolna sladila u prahu Ova kategorija obuhvaća stolna sladila koja se stavljaju na tržište u prahu i namijenjena su za dodavanje u hranu i piće kao zamjena za šećer.
11.4.3.	Stolna sladila u tabletama Ova kategorija obuhvaća stolna sladila koja se stavljaju na tržišta u obliku tableta, a koja se rastope u tekućini prije konzumiranja.
12.	Soli, začini, juhe, umaci, salate i proizvodi od bjelančevina Ovo je široka kategorija koja obuhvaća tvari koje se dodaju hrani radi arome i okusa (sol i zamjene za sol; začinsko bilje, začini, dodaci jelima, kondimenti, ocat i senf), određene vrste pripremljene hrane i proizvoda koji se primarno sastoje od bjelančevina dobivenih iz soje ili drugih izvora.
12.1.	Sol i zamjene za sol Ova kategorija obuhvaća sol koja se koristi kao sastojak u hrani (natrijev klorid, pogledati CX STAN 150-1985) i zamjene za sol. Ovi proizvodi mogu sadržavati amonijev klorid i kalijev klorid.
12.1.1.	Sol Sol se prvenstveno odnosi na natrijev klorid za dodavanje u hranu. Obuhvaća stolnu sol, sol obogaćenu jodom, fluoridom i/ili folnom kiselinom, kao i kristaliziranu sol.
12.1.2.	Zamjene za sol Zamjene za sol su mješavine sa smanjenim udjelom natrija, namijenjene su za korištenje kao zamjena za sol u hrani.
12.2.	Začinsko bilje, začini, dodaci jelima Ova kategorija obuhvaća prehranbene namirnice namijenjene za poboljšanje arome i okusa hrane.
12.2.1.	Začinsko bilje i začini Začinsko bilje i biljni začini su jestivi dijelovi biljaka koji se tradicionalno dodaju prehranbenim namirnicama radi njihove prirodne arome, aromatičnih i vizualnih svojstava. Ova kategorija obuhvaća zamrznuto začinsko bilje i biljne začine, mješavine koje sadrže isključivo začinsko bilje i biljne začine i, ako je potrebno, dopuštene aditive. Ovo bilje može se dimiti tijekom postupka sušenja. Bilje koje se koristi u svježem stanju spada u kategoriju 4.1. „Neprerađeno voće i povrće“.
12.2.2.	Dodaci jelima i mješavina začina U općem smislu, dodaci jelima su mješavina prehranbenih sastojaka koji se dodaju kao nužni radi poboljšanja okusa, kakvoće hrane i/ili funkcionalnosti hrane. Oni najčešće sadrže jednu ili više začinskih biljaka i/ili začina, kao i ostale sastojke za pojačavanje ili davanje određene arome. Kondimenti se obično koriste radi dobivanja

	<p>određenog okusa ili poboljšanja arome jela. Izraz „kondimenti“, na način na koji se oni koriste u tvarima koje dolaze u dodir s hranom, obuhvaća začine poput soli s češnjakom, soli s crvenim lukom, orijentalne mješavine začina (dashi), preljeva za rižu (furikake, koji npr. sadrži sušene ljuspice morskih algi, sjeme sezama i začine), ali ne obuhvaća začinske umake poput kečapa, majoneze, senfa i salatnih namaza.</p>
12.3.	<p>Ocat i razrijeđena octena kiselina (razrijeđena vodom na 4-30 % po volumenu)</p> <p>Ocat je tekućina koja se dobiva bilo biološkim procesom alkoholne i/ili octene fermentacije tekućine ili drugih tvari poljoprivrednog podrijetla (voća, zrna žitarica, voćnog vina, jabukovog soka, destiliranog alkohola, slada) ili destilacijom sladnog octa pod smanjenim pritiskom. Bilje ili dijelovi biljaka, uključujući začine i voće, šećer, sol, med i voćne sokove, mogu se dodati radi poboljšanja arome.</p> <p>Ova kategorija obuhvaća razblaženu octenu kiselinu (4–30 %), ali isključivo ako se koristi na isti način kao i ocat.</p>
12.4.	<p>Senf</p> <p>„Začinski umak od mljevenog, najčešće obezmašćenog sjemena gorušice pomiješanog u emulziju s drugim sastojcima poput vode, octa, soli, soka zelenog grožđa, soka od grožđa, voćnog soka, alkoholnih pića ili drugih konzumnih tekućina, ulja i ostalih začina, a zatim prerađen“.</p>
12.5.	<p>Juhe i mesne juhe</p> <p>Ova kategorija obuhvaća gotove juhe i koncentrirane (npr. u prahu ili poludehidrirane) proizvode koji se rekonstituiraju prije uporabe.</p>
12.6.	<p>Umaci (majoneza, kečap, preljev za salatu (dresinzi) i slični proizvodi)</p> <p>Ova kategorija obuhvaća gotove dehidrirane ili koncentrirane proizvode, uključujući umak, mesni preljev, salatni preljev, majonezu, kečap i umake na bazi rajčice, salatne namaze, dresinge, marinade i slične proizvode. Emulgirani umaci se, barem djelomično, baziraju na emulziji masnoće ili ulja s vodom. U neemulgirane umake spadaju, uz ostale, umak za roštilj, kečap od rajčice, umak od sira, čili umak, slatki i kiseli umak za umakanje itd.</p> <p>Ova kategorija ne obuhvaća pripravke od povrća koji služe kao osnova za umak (spadaju u kategoriju 4.2.), kao ni proizvode iz kategorije 5.4., poput preljeva koji nisu voćni, glazura, premaza, sirupa, slatkih umaka koji se koriste za ukrašavanje, premazivanje i/ili nadijevanje.</p> <p>Ova kategorija ne obuhvaća žele preljeve 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>Ova kategorija obuhvaća pripremljene ili preljevne salate, salatne namaze, mesne salate ili riblje salate. Krumpir-salata, salata od patlidžana, tzatziki, humus i slični proizvodi smatraju se salatama na bazi povrća ili namazima za sendviče.</p> <p>Ova kategorija obuhvaća <i>Feinkostsalat</i> kako je definiran u <i>Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs für Feinkostsalate</i>, u kojem su <i>feinkostsalat</i> opisani kao gotovi proizvodi koji se rade od sastojaka životinjskog i/ili biljnog podrijetla u komplementarnom umaku. Ova salata može se raditi 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>

	Ova kategorija obuhvaća pekarski kvasac i kvasac koji se koristi u izradi pekarskih proizvoda i alkoholnih pića. Također obuhvaća derivate kvasca poput ekstrakta kvasca.
12.9.	Proizvodi od bjelančevina, osim proizvoda kategorije 1.8. Ova kategorija obuhvaća analogne ili zamjenske bjelančevine za standardne proizvode poput mesa, ribe ili mlijeka, uključujući želatinu i nearomatizirana pića od soje. Ti proizvodi mogu sadržavati šećer i/ili arome za poboljšanje prihvaćanja okusa, međutim oni nemaju izražen sladak okus i/ili aromatiziran okus.
13.	Hrana namijenjena za posebne prehrabne potrebe, kako je definirana Pravilnikom o hrani za posebne prehrabne potrebe („Službeni glasnik BiH“, broj 72/11) Ova kategorija obuhvaća prehrabne namirnice koje se, zahvaljujući posebnom sastavu ili proizvodnom procesu, jasno razlikuju od namirnica za normalnu uporabu, koje su odgovarajuće za svoje navedene prehrabne svrhe, a stavljaju se na tržište na način koji ukazuje na njihovu pogodnost.
13.1.	Hrana za dojenčad i malu djecu Ova kategorija obuhvaća formule za bebe i prateće formule u skladu s posebnim propisima kojima se uređuje predmetno područje, prerađenu hranu na bazi žitarica i hranu za bebe namijenjenu za prehranu dojenčadi i male djece u skladu s posebnim propisima kojima se uređuje predmetno područje, ostalu hranu za malu djecu i dijetetsku hranu za dojenčad i malu djecu koja se uzima u posebne medicinske svrhe. U cilju tumačenja ovih deskriptora, primjenjuju se sljedeće definicije: "dojenčad" su djeca mlađa od 12 mjeseci; "mala djeca" su djeca u dobi između jedne i tri godine.
13.1.1.	Početna hrana za dojenčad, kako je to definirano Pravilnikom o formulama za dojenčad i formulama nakon dojenja („Službeni glasnik BiH“, broj 105/12) Ova kategorija obuhvaća hranu za dojenčad u prvim mjesecima života koja udovoljava prehrabnim potrebama te djece prije uvođenja odgovarajuće dopunske hrane.
13.1.2.	Prijelazna hrana za dojenčad, kako je to definirano Pravilnikom o formulama za dojenčad i formulama nakon dojenja („Službeni glasnik BiH“, broj 105/12) Ova kategorija obuhvaća hranu za dojenčad nakon uvođenja dopunske hrane, a koja je glavni tekući element u sve raznovrsnijoj prehrani takvih beba.
13.1.3.	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) Ova kategorija obuhvaća hranu koja ispunjava određene uvjete za dojenčad u dobi od 4 do 12 mjeseci i malu djecu dobrog zdravlja. Ona obuhvaća „prerađenu hranu na bazi žitarica“ i drugu „hranu za bebe“. Hrana za bebe je prehrabni proizvod namijenjen djeci starijoj od četiri mjeseca.
13.1.4.	Ostala hrana za malu djecu Ova kategorija obuhvaća hranu 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.
13.1.5.	Dijetetska 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 prehrabne

	<p>potrebe</p> <p>Ova kategorija obuhvaća hranu za određene prehrambene svrhe koja se posebno prerađuje i formulira, a namijenjena je dijetalnom režimu prehrane beba i male djece i koristi se pod liječničkim nadzorom.</p>
13.1.5.1.	<p>Dijetetska hrana za dojenčad za posebne medicinske potrebe i početna hrana za dojenčad za posebne prehrambene potrebe</p> <p>Ova kategorija obuhvaća dijetetsku hranu za bebe za posebne medicinske svrhe i posebne formule poput: formula za prijevremeno rođenu djecu, formula za prehranu nakon izlaska iz bolnice, formula za bebe s malom i veoma malom tjelesnom težinom i pojačivača majčinog mlijeka.</p>
13.1.5.2.	<p>Dijetetska hrana za bebe i malu djecu za posebne medicinske svrhe, kako je to definirano posebnim propisom kojim se uređuje predmetno područje</p> <p>Ova kategorija obuhvaća hranu koja se posebno prerađuje i formulira, a namijenjena je dijetalnom režimu prehrane beba i male djece te se koristi pod liječničkim nadzorom. To npr. obuhvaća dijetalni režim za dojenčad i malu djecu s metaboličkim ili gastrointestinalnim poremećajima, jednostrukim ili višestrukim alergijama ili netolerancijama na hranu (npr. alergija na bjelančevine kravljeg mlijeka, loša apsorpcija proteina), kao i za opće hranjenje iz bočice. Hrana za bebe je prehrambeni proizvod namijenjen djeci u dobi od najmanje četiri mjeseca.</p>
13.2.	<p>Dijetetska hrana za posebne medicinske svrhe u skladu s Pravilnikom o dijetetskoj hrani za posebne medicinske potrebe („Službeni glasnik BiH”, broj 71/11) (bez proizvoda iz kategorije hrane 13.1.5.)</p> <p>Ova kategorija obuhvaća hranu koja se posebno prerađuje i formulira, a namijenjena je dijetalnom režimu prehrane pacijenata te se koristi pod liječničkim nadzorom.</p>
13.3.	<p>Dijetetska hrana za smanjenje tjelesne mase namijenjena za zamjenu ukupnog dnevnog unosa hrane ili pojedinih obroka (cjelodnevna prehrana ili njezin dio)</p> <p>Ova kategorija obuhvaća hranu (uključujući formulu) koja, kada se koristi kao "gotova" ili se priprema u skladu s uputom za uporabu, konkretno predstavlja zamjenu za cjelokupnu ili dio ukupne dnevne prehrane.</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>Ova kategorija obuhvaća hranu 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;">  <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>Ova kategorija obuhvaća vodu i gaziranu vodu (14.1.1.), voćne sokove i sokove od povrća (14.1.2.), voćne nektare i nektare od povrća (14.1.3.), aromatizirana gazirana i negazirana pića, bilo da su bazirana na vodi, mlijeku, žitaricama ili druga pića bazirana na hrani (14.1.4.), kavu, 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>Ova kategorija obuhvaća prirodne mineralne vode, izvorske, stolne i mineralne vode.</p> <p>„Izvorska voda“ mora biti sukladna zahtjevima utvrđenim pravnim propisom kojim se uređuje predmetno područje.</p> <p>„Prerađena stolna i gazirana voda“ obuhvaća vodu koja nije prirodna mineralna i izvorska voda i koja može biti gazirana dodavanjem ugljikov dioksida, te prerađena filtracijom ili na neki drugi odgovarajući način.</p> <p>„Soda voda“ je gazirana voda u koju je umjetno dodan ugljikov dioksid. Sinonimi su: gazirana voda, mineralna voda. Soda koja se dodaje u vodu radi šumećeg efekta smatra se sastojkom.</p> <p>Ova kategorija također obuhvaća nearomatiziranu zaleđenu vodu (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>Ova kategorija obuhvaća 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 ovom kategorijom.</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>Ova kategorija obuhvaća voćne nektare kao mješavine:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vode i/ili šećera i/ili meda i/ili sladila - te proizvode iz kategorije 14.1.2 i/ili voćnu kašu i/ili koncentriranu voćnu kašu i/ili mješavinu 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>Ova kategorija obuhvaća aromatizirana gazirana i negazirana pića, koncentrate poput voćnih sirupa, koncentrirane sirupe i likere, kao i praške za njihovu pripremu. To obuhvaća 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 španjolsko bezbojno piće. Sastoji se od gazirane vode u koju se mogu dodati arome, šećeri i/ili sladila, kao i dopušteni aditivi, a koja se obično koristi u kombinaciji s vinom.</p>
14.1.5.	<p>Kava, čaj, biljne i voćne infuzije, cikorijski čaj, biljne i voćne infuzije i ekstrakti cikorijski; čaj, biljni, voćni i pripravci 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:</p>

	vrući napitci na bazi cikoriije (postum), rižin čaj, mate čaj i mješavine za vruću kavu i čajne napitke (npr. instant kava, vrući cappuccino napitci u prahu).
14.1.5.1.	<p>Kava, ekstrakti kave</p> <p>Ova kategorija obuhvaća tretirana zrna kave (sjeme biljke kave koje se uglavnom sastoji od endosperma) za izradu proizvoda od kave i ekstrakata kave, koji su koncentrirani proizvod dobiven ekstrakcijom iz prženih zrna kave uz korištenje isključivo vode kao medija ekstrakcije i isključujući bilo koji postupak hidrolize koji uključuje dodavanje kiseline ili lužine. Sadržaj suhe tvari na bazi kave mora biti sukladan sa specifikacijama iz Direktive 1999/4/EZ. Ekstrakt kave u krutom obliku ili u obliku paste ne smije sadržavati nikakve tvari osim onih dobivenih ekstrakcijom kave. Tekući ekstrakt kave može sadržavati jestive šećere, pržene ili nepržene, i to u omjeru koji ne prelazi 12 % težine. Ova kategorija obuhvaća i nearomatiziranu instant kave.</p>
14.1.5.2.	<p>Ostalo</p> <p>Ova kategorija obuhvaća pića na bazi kave, aromatiziranu instant kavu, aromatiziranu prženu kavu, zamjene za kavu, čaj, biljne i voćne infuzije, aromatizirane infuzije čaja i druge vruće napitke od žitarica i zrna. Kava i aromatizirani čajni napitci spadaju u kategoriju 14.1.4.</p> <p>Čaj se isključivo dobiva iz mladih izdanaka varijacija vrsta <i>Camellia sinensis</i> L. O. Kuntze i proizvodi se prihvatljivim postupcima pripreme čajeva pogodnih za uporabu kao napitak (npr. crni čaj, zeleni čaj, bijeli čaj, puer čaj, kukicha čaj itd.).</p> <p><u>Biljne i voćne infuzije</u> su biljke ili dijelovi biljaka koji ne potječu od biljke čaja (<i>Camellia sinensis</i> L. O. Kuntze) i namijenjeni su za konzumiranje potapanjem u tek proključaloj vodi (npr. čaj od mente, rooibos čaj, mate čaj). Ove infuzije također obuhvaćaju mješavine biljnih i voćnih infuzija s čajem kao sporednim sastojkom.</p> <p>Izrazi „čaj” odnosno „biljna i voćna infuzija“ obuhvaćaju i suhi proizvod 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 napitci. To uključuje bezalkoholna pića i niskoalkoholne ekvivalente piva i napitaka od slada, vina, jabučnog i kruškinog vina (cider i perry), 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 uporabi, hmelja, kvasca i vode. Primjeri: svijetlo pivo, tamno pivo, weiss pivo, pilsner, lager pivo, oud bruin pivo, Obergariges Einfachbier, lako pivo, stolno 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>Ova kategorija obuhvaća 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, sok od grožđa,</p>

	<p>djelomično fermentirani sok od grožđa, djelomično fermentirani sok od grožđa iz suhog grožđa, koncentrirani sok od grožđa, pročišćeni koncentrirani sok od grožđa, vino od suhog grožđa, vino od prezrelog grožđa i vinski ocat, u skladu s posebnim propisima kojima se uređuje predmetno područje.</p> <p>Ova kategorija ne obuhvaća sok od grožđa koji spada u kategoriju 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). Ova kategorija obuhvaća:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cidre bouché</i>: proizvod dobiven fermentacijom soka od svježih jabuka ili mješavine soka svježih jabuka i krušaka, ekstrahiran sa ili bez dodavanja vode. Ima sadržaj ugljikovog anhidrida od najmanje 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>Ova kategorija obuhvaća 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. Ova kategorija također obuhvaća:</p> <ul style="list-style-type: none"> - britansko vino i sherry, koji se obično rade od uvezenog soka od grožđa - 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>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>. - <i>Wino owocowe markowe (voćno vino od koma)</i>: fermentirani alkoholni napitak sa stvarnom jakosti alkohola između 8,5 % i 15 %, dobiven kao rezultat alkoholne fermentacije voća, bez dodavanja alkohola, eventualno zaslađen isključivo saharozom ili voćnim sokom, uz odležavanje od najmanje šest mjeseci. - <i>Wino owocowe wzmacnione (desertno voćno vino)</i>: fermentirani alkoholni napitak sa stvarnom jakosti alkohola između 16 % i 22 %, dobiven kao rezultat alkoholne fermentacije voća, bez dodavanja alkohola, eventualno zaslađen. - <i>Wino owocowe aromatyzowane (aromatizirano voćno vino)</i>: fermentirani alkoholni napitak sa stvarnom jakosti alkohola između 8,5 % i 18 %, aromatiziran tvarima koje nisu dobivene iz grožđa i kombiniran s više od 75 % voćnog vina, uz eventualno dodavanje alkohola. - <i>Wino z soku winogronowego (vino od soka od grožđa)</i>: fermentirani alkoholni napitak sa stvarnom jakosti alkohola između 8,5 % i 18 %, dobiven kao rezultat alkoholne fermentacije soka od grožđa, uz eventualno dodavanje alkohola. - <i>Aromatyzowane wino z soku winogronowego (aromatizirano vino od soka od grožđa)</i>: fermentirani alkoholni napitak sa stvarnom jakosti alkohola između 6,5 % i 18 %, kombiniran s više od 75 % vina od soka od grožđa, uz eventualno dodavanje alkohola.
14.2.5.	Alkoholna pića od meda (medovina, medica)

	Alkoholni liker od fermentiranog meda, slada i začina ili samo od meda. Uključuje vino od meda.
14.2.6.	Jaka alkoholna pića, u skladu s Pravilnikom o jakim alkoholnim pićima i alkoholnim pićima („Službeni glasnik BiH“, broj 87/08) 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 Ova kategorija obuhvaća sljedeće tri potkategorije: „aromatizirana vina“, „aromatizirana pića na bazi vina“ i „aromatizirani kokteli od vinskih proizvoda“, kako je to definirano Uredbom (EEZ) br. 1601/91, te također uključuje bezalkoholne ili niskoalkoholne ekvivalente.
14.2.7.1.	Aromatizirana vina Piće dobiveno od jednog ili više vinskih proizvoda definiranih u Uredbi, moguće s dodavanjem soka od grožđa i/ili soka od grožđa u fermentaciji, kojemu se dodaje alkohol i koje se aromatizira. Ovo piće ima najmanju jakost alkohola od 14,5% po volumenu ili više, a najveću manje od 22% po volumenu.
14.2.7.2.	Aromatizirana pića na bazi vina Piće dobiveno od jedne ili više vrsta vina, uz moguće dodavanje soka od grožđa i/ili djelomično fermentiranog i aromatiziranog soka od grožđa, sa stvarnom jakosti alkohola od 7 % po volumenu ili više, a manjom od 14,5 % po volumenu.
14.2.7.3.	Aromatizirani kokteli na bazi vina Piće dobiveno od vina i/ili soka od grožđa, koje je aromatizirano i sa stvarnom jakosti alkohola manjom od 7% po volumenu. Obuhvaća 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. Ova kategorija obuhvaća piće na bazi fermentiranog soka od grožđa, koje je pjenušavo alkoholno piće proizvedeno fermentacijom soka od grožđa, s jakosti 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"> - nalewka na winie owocowym, - aromatyzowana nalewka na winie owocowym, - nalewka na winie z soku winogronowego, - aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego - napój winny owocowy lub miodowy - aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, - wino owocowe niskoalkoholowe, - aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe. <i>Nalewka na winie owocowym (tinktura voćnog vina):</i> fermentirano alkoholno piće stvarne jakosti 17-22 %, kombinirano s više od 60 % voćnog vina ili desertnog voćnog vina i najmanje 10 % tekućine dobivene maceracijom voća u etanolu, uz moguće dodavanje alkohola.

	<p><i>Aromatyzowana nalewka na winie owocowym</i> (aromatizirana tinktura voćnog vina): fermentirano alkoholno piće sa stvarnom jakosti 17-22 %, aromatizirano, kombinirano s više od 60 % vina ili voćnog vina ili desertnog vina i najmanje 10 % tekućine dobivene maceracijom voća u etanolu, uz moguće dodavanje alkohola.</p> <p><i>Nalewka na winie z soku winogronowego</i> (aromatizirana tinktura vina od soka od grožđa): fermentirano alkoholno piće sa stvarnom jakosti 17-22 %, kombinirano s više od 60 % vina od soka od grožđa i najmanje 10 % tekućine dobivene maceracijom voća u etanolu, 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 jakosti 17-22 %, aromatizirano, kombinirano s više od 60 % vina od soka od grožđa i najmanje 10 % tekućine dobivene maceracijom voća u etanolu, 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 jakosti 4,5-15 %, proizvedeno od voćnog vina ili medovine, sa sadržajem ovih proizvoda od najmanje 50 % i bez dodanog alkohola.</p> <p><i>Aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy</i> (aromatizirano piće na bazi voća ili vina od meda): fermentirano alkoholno piće stvarne jakosti 4,5-15 %, aromatizirano, proizvedeno od voćnog vina ili medovine, sa sadržajem ovih proizvoda od najmanje 50 % i bez dodanog alkohola.</p> <p><i>Wino owocowe niskoalkoholowe</i> (niskoalkoholno voćno vino): fermentirani alkoholni napitak sa stvarnom jakosti alkohola između 0,5 % i 8,5 %, dobiven kao rezultat alkoholne fermentacije voća ili voćnog vina s djelomično fizički odstranjenim alkoholom, bez dodavanja alkohola.</p> <p><i>Aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe</i> (aromatizirano niskoalkoholno voćno vino): fermentirani alkoholni napitak sa stvarnom jakosti alkohola između 0,5 % i 8,5 %, dobiven kao rezultat alkoholne fermentacije voća ili voćnog vina s djelomično fizički odstranjenim alkoholom, bez dodavanja alkohola.</p>
15.	<p>Gotova slana ili začinjena jela i “snack proizvodi” (grickalice)</p> <p>Ova kategorija obuhvaća grickalice na bazi krumpira, žitarica, brašna ili škroba, kao i prerađeno orašasto voće.</p>
15.1.	<p>„Snack proizvodi” (grickalice) na bazi krumpira, žitarica, brašna ili škroba</p> <p>U ovoj kategoriji škrob potječe od žitarica, korijena i gomolja, kao i mahunarki i zrnastih mahunarki. Obuhvaća sve pikantne grickalice, obično posoljene, sa ili bez dodanih aroma. Primjeri su čips od krumpira, slane kokice, pereci, krekeri.</p>
15.2.	<p>Prerađeni orašasti plodovi</p> <p>Ova kategorija obuhvaća prerađeno orašasto voće i slične prerađene sjemenke, poput sjemenki suncokreta, koje se konzumiraju kao grickalice. Obuhvaća sve tipove cijelog orašastog voća prerađenog npr. suhim prženjem, prženjem, mariniranjem ili kuhanjem, 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>Ova kategorija obuhvaća proizvode koji su obično aromatizirani i slatkog su okusa. To uključuje proizvode bazirane na mliječnim proizvodima, masnoćama, voću i povrću,</p>

	<p>žitaricama, jajima i vodi, npr. Crème brûlée, rožata, panna cotta, Bayrische Crème, limunska skuta, junket i pudinzi svih vrsta. Ova kategorija obuhvaća:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Christmas pudding</i> (božićni puding): radi se od brašna, sala, suhog voća, brandyja i začina. - <i>Pascha</i>: radi se od nemasnog sira i drugih mliječnih proizvoda, često s bademima i suhim grožđicama. - <i>Ostkaka</i>: baza za ovaj puding je posni sir od mlijeka i sirišta; odvojena sirutka se uklanja i uglavnom se dodaju slatko vrhnje, jaja i bademi. - <i>Frugtgrød</i>: radi se od voća (obično bobičastog), šećera, škroba i raznih dodataka. <p>Ova kategorija ne obuhvaća proizvode iz kategorije 1. "Mliječni i analogni proizvodi", kategorije 3. "Jestivi smrznuti deserti", 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>Ova kategorija obuhvaća prethodno dozirane prehrambene proizvode čija je svrha dodatak normalnoj prehrani, a koji su koncentrirani izvori hranjivih i drugih tvari nutritivnog ili psihološkog učinka, same ili u kombinaciji, stavljene na tržište u obliku doza, tj. u oblicima poput kapsula, pastila, tableta, pilula i drugim sličnim oblicima, vrećica s prahom, ampula s tekućinom, kapi i drugim sličnim tekućim oblicima i u praškastom obliku, namijenjenim za uzimanje u razmjerenim malim jedinicama količine.</p>
17.1.	<p>Dodaci prehrani u krutom obliku, uključujući kapsule i tablete i slične oblike, osim oblika za žvakanje</p> <p>Ova kategorija obuhvaća suplemente u tabletama, prahu ili granulama. Među ostalima, obuhvaća tablete koje se otapaju u tekućini prije uzimanja (šumeće tablete), pilule, pastile, kapsule s tekućinom (suplementi ribljeg ulja) te druge oblike i praške namijenjene za uzimanje u razmjerenim malim jedinicama količine.</p>
17.2.	<p>Dodaci prehrani u tekućem obliku</p> <p>Ova kategorija obuhvaća suplemente koji se prodaju u tekućem obliku i uzimaju se kao tekućine, ampule s tekućinom, kapi i drugi slični tekući oblici.</p>
17.3.	<p>Dodaci prehrani u obliku sirupa ili za žvakanje</p> <p>Ova kategorija obuhvaća suplemente koji se prodaju u obliku sirupa ili proizvoda za žvakanje (npr. kapsule za žvakanje, želatinozni suplement i drugi žvakaći oblici, isključujući tablete za žvakanje), a 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>