



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

СМЈЕРНИЦЕ ЗА ОПИСИВАЊЕ РАЗЛИЧИТИХ КАТЕГОРИЈА ХРАНЕ ИЗ ДИЈЕЛА Е ПРИЛОГА II. ПРАВИЛНИКА О ПРЕХРАМБЕНИМ АДТИВИМА



СМЈЕРНИЦЕ ЗА ОПИСИВАЊЕ РАЗЛИЧИТИХ КАТЕГОРИЈА ХРАНЕ ИЗ ДИЈЕЛА Е ПРИЛОГА II. ПРАВИЛНИКА О ПРЕХРАМБЕНИМ АДТИВИМА

Припремљено уз подршку Чешке развојне агенције
у оквиру Пројекта „Унапријеђење система безбједности хране Босне и
Херцеговине“



Садржај

УВОД.....	1
Млијечни производи и слични производи.....	2
Масти и улја и емулзије масти и ула	5
Смрзнути десерти	6
Воће и поврћее	6
Кондиторски производи	10
Житарице и производи од житарица	11
Пекарски производи	13
Месо	14
Риба и производи од рибарства	22
Јаја и производи од јаја	23
Шећери, сирупи, мед и стони заслађивачи	23
Соли, зачини, супе, сосови, салате и производи од бјеланчевина	24
Храна намијењена за посебне прехранбене потребе како је дефинисано Правилником о храни за посебне прехранбене потребе	26
Напици	28
Готова слана или зачињена јела и “ <i>snack</i> производи” (грицкалице).....	33
Десерти, осим производа категорија 1, 3. и 4.	33
Додаци исхрани, осим додатака исхрани за дојенчад и малу дјецу.....	34
Прерађена храна која није обухваћена категоријама од 1. до 17, осим хране за дојенчад и малу дјецу	34

УВОД

Листа прехранбених адитива одобрених за употребу у храни и услови за њихову употребу укључени су у Анекс II Правилника о прехранбеним адитивима („Службени гласник БиХ“, број 33/18). Адитиви за храну наведени су на основу категорија хране у коју се могу додавати, нпр., риба и рибљи производи, воће и поврће, млијечни производи, кондиторски производи итд.

Листа омогућава једноставну идентификацију адитива који су одобрени за употребу у одређеним прехранбеним производима, чиме се обезбјеђује већа транспарентност. Нова листа је приступачнија свим особама укљученим у било који сегмент прехранбеног ланца, било као потрошач, надзорни орган или прехранбена индустрија. Побољшана транспарентност омогућава правилнију и самим тим сигурнију употребу прехранбених адитива.

Овај документ пружа описе различитих категорија хране, како би се унаприједила јединствена примјена, као и спровођење.


Треба напоменути да су категорије хране разрађене са искључивом сврхом пописивања одобрених адитива и услова њиховог коришћења. Дескриптори категорија хране нису правни називи производа, нити су намијењени за означавање.

Ако се у наслову категорије наводе вертикални прописи, примјењују се дефиниције наведене у тим прописима.

Осим описа категорија, у смјерницама су такође описани прехранбени производи из Анекса II, који су написани курзивом.


У систему категорија хране нису посебно наведени сложени прехранбени производи, нпр. припремљена јела, будући да они могу садржавати, пропорционално, све адитиве који су одобрени за употребу у њиховим саставним дијеловим слиједећи принцип преноса.

Када је то неопходно, ове смјернице ће бити ажуриране, како би се обезбиједила додатна појашњења.

<p>1.</p>	<p>Млијечни производи и слични производи</p>  <p>Овом категоријом обухваћене су све врсте млијечних производа који се добијају од млијека било које животиње која служи за производњу млијека (нпр. краве, овце, козе, биволи), искључујући производе наведене у категорији 2. „Масти и уља и емулзије маст и уља”, категорији 3. „Смрзнути десерти”, категорији 14. „Напици” и категорији 16. „Десерти”, осим категорија 1, 3. и 4.“. Ова категорија такође подразумијева и производе сличне млијечним производима, укључујући замјене за избјељиваче за напитке (погледати 1.8). У овој категорији „ароматизовани” производ је онај производ с било којом врстом укуса и/или додатком елемената који дају арому (шећер, заслађивач, средства за ароматизовање, воћне прерађевине, зачини, поврће итд); ово је супротно термину „неароматизован”. Категорија такође садржи одговарајуће производе без лактозе.</p>
<p>1.1.</p>	<p>Неароматизовано пастеризовано и стерилизовано млијеко (укључујући УХТ)</p> <p>Овом категоријом обухваћено је пуномасно млијеко, обрано и полуобрано млијеко, као и млијеко намијењено за потрошњу као течно млијеко (нпр. производи без лактозе).</p>
<p>1.2.</p>	<p>Неароматизовани ферментисани млијечни производи, укључујући природну, неароматизовану млаћеницу (осим стерилизоване млаћенице), која није термички обрађена након ферментације</p> <p>Ферментисани млијечни производи добијају се ферментацијом, било спонтаним врењем захваљујући дјеловању бактерија које стварају млијечну киселину или бактерија које стварају арому, или инокулацијом бактерија које стварају млијечну киселину или арому. Млаћеница је течност скоро без млијечне масти, која остаје у процесу добијања маслаца (нпр. млаћење ферментисаног или неферментисаног млијека и павлаке). Млаћеница (позната као култивисана млаћеница), такође се производи ферментацијом течног млијека са релативно ниским удјелом масти, примјеном истих техника као што је горе описано у вези са ферментисаним млијечним производима уопште. Овом категоријом није обухваћена ферментисана павлака, која је наведена у категорији 1.6.</p>
<p>1.3.</p>	<p>Неароматизовани ферментисани млијечни производи који су термички обрађени након ферментације, укључујући пастеризовану или стерилизовану млаћеницу</p> <p>Овом категоријом није обухваћена ферментисана павлака, која је у категорији 1.6</p>
<p>1.4.</p>	<p>Ароматизовани ферментисани млијечни производи, укључујући термички обрађене производе</p>

	<p>Овом категоријом обухваћени су термички обрађени, те производи који нису термички обрађени. Ти производи се могу користити као десерти. Остали десерти, који не спадају у ову категорију, налазе се у категорији 16. Овом категоријом није обухваћена ароматизована ферментисана павлака, која је у категорији 1.6.3.</p>
1.5.	<p>Згуснуто (кондезовано) и млијеко у праху, како је дефинисано Правилником о згуснутом млијеку и млијеку у праху („Службени гласник БиХ“, број 21/11)</p> <p>Овом категоријом обухваћено је згуснуто (кондезовано) млијеко и млијеко у праху.</p>
1.6.	<p>Павлака и павлака у праху</p> <p>Павлака је течни млијечни производ, са релативно високим садржајем масти у поређењу са млијеком. Укључује све течне, полутечне и получврсте павлаке. Павлака у праху је млијечни производ који се добија дјелимичним испаравањем воде из павлаке.</p>
1.6.1.	<p>Неароматизована пастеризована павлака (осим павлаке са смањеним садржајем масти)</p> <p>Павлака подвргнута пастеризацији одговарајућом термичком обрадом.</p>
1.6.2.	<p>Неароматизовани, природно ферментисани производи од павлаке и замјенски производи са садржајем масти мањим од 20%</p> <p>Овом категоријом обухваћени су неароматизовани производи са удјелом масти мањим од 20%. Обухваћене су густа, вискозна павлака, која настаје дјеловањем ензима коагулације млијека, као и кисела павлака (павлака која је подвргнута ферментацији млијечне киселине). Укључује такође и неароматизовани шлаг у спреју од неароматизоване павлаке добијене природном ферментацијом, са удјелом масти не мањим од 20%, те надомјестак за киселу павлаку. Замјенски производи у овом контексту су производи који имају сличну сврху као и млијечни производи, а могу садржавати додатне састојке (али који не замјењују ниједан млијечни састојак).</p>
1.6.3.	<p>Остале павлаке</p> <p>Овом категоријом обухваћене су све павлаке и павлаке у праху које нису наведене у тачкама 1.6.1. и 1.6.2, као што су, између осталог, производи који су подвргнути термичкој обради са вишом температуром од поступка пастеризације (нпр. стерилисана и УХТ павлака), <i>clotted cream</i> (густа жута павлака), слатка павлака и тучена павлака (павлаке које се морају тући миксером, жицом за мућење или виљушком све док не постану лагане и пахуљасте), остале павлаке са мањим удјелом масти од оних у категорији 1.6.2. Ароматизоване тучене павлаке обухваћене су категоријом 5.4.</p>
1.7.	<p>Сир и производи од сира</p> <p>Овом категоријом обухваћени су сир и производи од сира, који су дефинисани као производи који садрже воду и масноћу унутар структуре коагулираног млијечног протеина.</p>
1.7.1.	<p>Свјежи сир осим производа категорије 16</p> <p>Овом категоријом обухваћени су сиреви који се могу конзумирати убрзо након производње, нпр. свјежи сир, незрели сир у саламури. Ова категорија</p>

	<p>укључује:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Mozzarella</i>: меки сир растезљивог типа. – <i>Mascarpone</i>: мекани, мазиви, свјежи сир, који се добија термичко-киселинским грушањем млијечне павлаке, са могућим додавањем млијека.
1.7.2.	<p>Зрели сир (ферментисани дозрели сир)</p> <p>Овом категоријом обухваћени су сиреви које нису спремни за конзумацију убрзо након производње, већ се држе у таквим временским и температурним условима како би се обезбиједиле потребне биохемијске и физичке промјене које карактеришу специфичност сира.</p> <p>Дозрели сир може бити мекан, полутврд, тврд или екстра тврд. Ова категорија укључује:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Provolone</i>: зрели тврди/средњи тврди, растезљиви сир.
1.7.3.	<p>Јестива кора сира</p> <p>Јестива кора сира је спољни дио сирне масе која у почетку има исти састав као и унутрашњи дио сира, али који се може осушити након саламурења и/или зрења. У пракси, дозвољене прехранбене боје намијењене су само за површинску обраду сира</p>
1.7.4.	<p>Сир од сурутке</p> <p>Овом категоријом обухваћени су чврсти или више или мање получврсти производи добијени концентрацијом сурутке, са или без додавања млијека, павлаке или других састојака који потичу од млијека и гдје је прикладно до 5% шећера, те калупљењем концентрисаног производа, према потреби. Укључује такође и сиреви од протеина сурутке, који се углавном производе коагулацијом бјеланчевина сурутке екстрахованих из суруткине компоненте млијека.</p> <p>Ова категорија укључује:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Ricotta</i>: чврсти, свјежи млијечни производ, добијен термичким или термичко-киселинским грушањем сурутке, са могућим додавањем млијека и/или благе павлаке и/или суруткине павлаке.
1.7.5.	<p>Топљени сир</p> <p>Овом категоријом обухваћени су намази или чврсти производи добијени топљењем и емулговањем сира, мјешавином сира и других млијечних састојака, као што су млијечна маст, млијечне бјеланчевине, млијеко у праху и вода у различитим количинама. Обрађени сир може се ароматизовати или остати неароматизован.</p>
1.7.6.	<p>Производи од сира (осим производа категорије 16)</p> <p>Овом категоријом обухваћени су млијечни производи који нису сир, добијени техникама прераде које укључују коагулацију бјеланчевина млијека и/или производа добијених од млијека, а чија су коначна физикална и органолептичка својства слична својствима сира.</p>
1.8.	<p>Производи слични млијечним производима, укључујући и замјене за павлаку за напитке</p> <p>Овом категоријом обухваћени су производи у којима су млијечне бјеланчевине или млијечна маст дјелимично или потпуно замијењене бјеланчевинама, мастима или уљима који нису млијечног поријекла. Овом категоријом такође је обухваћена и павлака која није на бази млијека и производи слични сиревима,</p>


	као и замјене за павлаку за напитке.
2.	<p>Масти и уља и емулзије масти и уља</p>  <p>Овом категоријом обухваћени су сви производи базирани на мастима које потичу од биљних или животињских извора или њихових мјешавина, укључујући и морске изворе.</p>
2.1.	<p>Масти и уља који су углавном без воде (искључујући безводну млијечну маст)</p> <p>Јестиве масти и уља су храна састављена углавном од триглицерида из биљних или животињских извора, укључујући морске изворе.</p>
2.2.	Емулзије масти и уља, углавном типа вода у уљу
2.2.1.	<p>Маслац и концентровани маслац, те масло и безводна млијечна маст</p> <p>Овом категоријом обухваћени су производи који се праве искључиво од млијека и/или производа добијених од млијека поступком којим се готово у потпуности уклања вода и немасне чврсте материје. Не укључује маслац са смањеним удјелом масти.</p>
2.2.2.	<p>Остале емулзије масти и уља, укључујући намазе, како је дефинисано Правилником о мазивим мастима („Службени гласник БиХ“, број 21/11) и течне емулзије</p> <p>Овом категоријом обухваћене су остале емулзије масти и уља, укључујући намазе у складу са посебним прописом којим се регулишу предметна област и течне емулзије. Производи који су овдје укључени су:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <u>Млијечне масти</u> (производи у облику чврсте, пластичне емулзије, првенствено типа вода у уљу, који се добијају искључиво од млијека и/или одређених млијечних производа, у којима је маст битна компонента вриједности): тричетвртмасни маслац, полумасни маслац, млијечни намаз X%. – <u>Масти</u> (производи у облику чврсте, пластичне емулзије, првенствено типа вода у уљу, који се добијају од чврстих и/или течних биљних и/или животињских масти, чији удио млијечне масти износи највише 3% укупног удјела масти); маргарин, тричетвртмасни маргарин, полумасни маргарин, масни намаз X%. – <u>Масти састављене од биљних и/или животињских производа</u> (производи у облику чврсте, пластичне емулзије, првенствено типа вода у уљу, који се добијају од чврстих и/или течних биљних и/или животињских масти прикладних за исхрану људи, чији удио млијечне масти износи најмање 10%, а највише 80% укупног удјела масти): мијешани намаз, тричетвртмасни мијешани намаз, полумасни мијешани намаз, мијешани намаз X%. – <u>Течне емулзије</u>: течни маргарин, који својим својствима остаје течан чак и под хладним условима, употријебљен као алтернатива за чврсти маргарин или маслац.

2.3.	<p>Биљно уље у спреју за таве</p> <p>Биљно уље у спреју служи за прскање тава и других посуда за кување како би се спријечило лијепљење хране.</p>
3.	<p>Смрзнути десерти</p>  <p>Јестиви смрзнути десерти су прехранбени производи:</p> <ul style="list-style-type: none"> – који су замрзнути из течног стања до вискозније текстуре, – који се похрањују, транспортују, продају и конзумирају у замрзнутом стању, – који могу садржавати све састојке хране, међу њима и све адитиве који су одобрени у складу са важећим прописима.
4.	<p>Воће и поврће</p>  <p>Овом категоријом обухваћени су воће, поврће, печурке и гљиве, корјенасто и гомољасто поврће, махунасто поврће и зрнасте махунарке, морске алге, орашаста плодови и сјеменке.</p>
4.1.	<p>Непрерађено воће и поврће</p> <p>Ова категорија укључује воће и поврће које није обрађено, а како је дефинисано чланом 3. Правилника о прехранбеним адитивима.</p>
4.1.1.	<p>Цијело свјеже воће и поврће</p> <p>Воће и поврће у свјежем облику након бербе.</p>
4.1.2.	<p>Огуљено, изрезано и уситњено воће и поврће</p> <p>Овом категоријом обухваћено је непрерађено воће и поврће, које је подвргнуто поступцима као што су гуљење, резање, обрезивање или уситњавање.</p>

4.1.3.	<p>Смрзнуто воће и поврће</p> <p>Овом категоријом обухваћено је свјеже воће и свјеже поврће које може бити, а и не мора, бланширано, подијелено или изрезано прије замрзавања. Производ може бити замрзнут у соку или шећерном сирупу. Примјери укључују замрзнуту воћну салату и смрзнуте јагоде.</p> <p>Ако су воће и поврће бланширани на такав начин да долази до битне промјене изворног стања, производи могу потпадати под категорију 4.2.4.1.</p>
4.2.	<p>Прерађено воће и поврће</p> <p>Овом категоријом обухваћено је сушено воће и поврће, конзервирано или у теглама, воће и поврће у сирћету, уљу или саламури; прерађевине од воћа и поврћа, те џем, желе и мармеладе, као и слични производи.</p>
4.2.1.	<p>Суво воће и поврће</p> <p>Воће и поврће у којем је природни садржај воде смањен испод износа који је неопходан за раст микроорганизама, без утицаја на важне хранљиве материје. Примјери укључују суве комадиће јабуке, грожђице, суви исјецкани кокос или пахуљице од кокоса, шљиве, сушени ђумбир, сушене гљиве, сушени парадајз и сушено сочиво (лећу), сушени пасуљ и сушени грашак. Производ може или не мора бити намијењен за рехидрацију прије конзумирања. Укључује биљни прах, који се добија сушењем сока, као што су парадајз у праху и репа у праху.</p> <p>Појам „црвено воће“ (које се такође наводи у тачкама 04.2.2, 04.2.3. и 04.2.4.1) односи се на различите црвенољубичасте сорте бобичастог воћа и црвенољубичасте сорте коштичавог воћа, чија је кожа и сок/месо црвенољубичасте боје.</p> <p>Појам „бијело поврће“ (које се такође наводи у тачкама 04.2.3. и 04.2.4.1) обухвата, између осталог, сљедеће поврће: маниоку, карфиол, бијели целер, кинеску ротквицу, бијели лук и лук сребренац, рен, чичоку (јерусалимску артичоку), келерабу, бијели дио празилука, коријен першуна, пашканат, репу, бијеле шпароге, бијели купус, бијеле гљиве, бијелу ротквицу, бијелу репу и бијело махунасто поврће и бијеле зрнасте махуњарке.</p>
4.2.2.	<p>Воће и поврће у сирћету, уљу или саламури</p> <p>Производи припремљени обрадом сировог поврћа или сировог воћа са раствором соли и/или сирћета и уља, што значајно доприноси стабилности хране. Примјери укључују: кисели купус, кисели краставац, маслине, кисели лук, кисели карфиол, киселу мркву, гљиве у уљу, маринирано срца артичоке, укисељене шљиве, укисељени манго, укисељену лимету, кисели огрозд и укисељену кору лубенице.</p> <p>Ова категорија такође укључује слатко-кисело конзервирано воће и поврће у сирћету, уљу или саламури.</p>
4.2.3.	<p>Воће и поврће у конзервама или теглама</p> <p>Потпуно конзервиран производ у којем се налази свјеже воће или поврће које је очишћено, евентуално бланширано и стављено са течним медијумом у конзерве, кесице, тегле или друге облике паковања, те стерилизовано топлотом. Овом категоријом нису обухваћени компоти обухваћени категоријом 4.2.4.2. Конзервирано производи који се састоје од поврћа с умаком дјелимично су обухваћени категоријом 4.2.3. Они постају смјеса хране на коју се може примијенити принцип преношења.</p>
4.2.4.	<p>Прерађевине од воћа и поврћа, искључујући производе наведене у категорији</p>


	<p>5.4.</p> <p>Овом категоријом обухваћени су производи као што су воћне пулпе, воћне каше, компоти и слични производи, као и цјеловити производи или комадићи производа од воћа и поврћа припремљени са прокуваном водом са високом концентрацијом шећера. Овом категоријом нису обухваћени производи који су у сирћету, уљу или саламури (дефинисани категоријом 4.2.2), нити производи из категорије 4.2.3.</p>
4.2.4.1.	<p>Прерађевине од воћа и поврћа, осим компота</p> <p>Овом категоријом обухваћени су прерађени производи од воћа и поврћа, који нису обухваћени другим поткатегијама из категорије 4.2; они могу бити замрзнути након прераде. Појам „прерађено воће и поврће“ обухвата производе као што су: конзервирано црвено воће, прерађевине морских алги, прерађевине микроалги, умаци на бази воћа, воћни сирупи, аспик, маслине и прерађевине на бази маслина, каше од поврћа, пулпе, те сокови и кокосово млијеко.</p> <p>У ову категорију спада:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Mostarda di frutta</i>: кандирано воће у сирупу од сенфа. <p>Преливи који нису од воћа обухваћени су категоријом 5.4, а шећерни сирупи су наведени у категорији 11. Воћни сирупи у концентрисаном облику намијењени за припрему ароматизованих пића, дефинисани су категоријом 14.1.4.</p>
4.2.4.2.	<p>Компоти, искључујући производе обухваћене категоријом 16.</p> <p>Компот је производ који се добија термичком обрадом јестивог дијела једне или више врста воћа, као цијелог воћа или изрезаног у комаде, пасираног или не, без значајне концентрације. У овом поступку могу се користити шећери, вода, јабуковача, зачини и лимунов сок. Најчешће су то компоти од јабуке и брескве.</p>
4.2.5.	<p>Џем, желе, мармелада и слични производи</p> <p>Овом категоријом обухваћени су производи дефинисани Правилником о воћним џемовима, желеима, мармеладама, пекмезима и заслађеном кестен пиреу („Службени гласник БиХ“, број 85/12) те други намази од воћа или поврћа, укључујући нискокалоричне производе и производе са ниским удјелом шећера. Ови производи морају садржавати најмање 60% растворљиве суве материје или више (осим у одређеним посебним случајевима, као што је дефинисано у Анексу I дијелу другом Правилника о воћним џемовима, желеима, мармеладама, пекмезима и заслађеном кестен пиреу) одређене рефрактометром, осим производа код којих је шећер дјелимично или у потпуности замијењен заслађивачима. Овом категоријом такође су обухваћени и други намази од воћа или поврћа, као што су мармелада, маслаци од орашастих плодова и намази од орашастих плодова, укључујући нискокалоричне производе.</p>
4.2.5.1.	<p>Екстра џем и екстра желе и пекмез како је дефинисано Правилником о воћним џемовима, желеима, мармеладама, пекмезима и заслађеном кестен пиреу („Службени гласник БиХ“, број 85/12)</p> <p>Екстра џем је мјешавина, одговарајуће желиране конзистенције, шећера, неконцентрисане воћне пулпе једне или више врста воћа и воде.</p> <p>Екстра желе је одговарајућа желирана мјешавина шећера и сока и/или водених екстраката једне или више врста воћа.</p> <p>Количина пулпе (односно воћног сока и/или водених екстраката),</p>


	<p>употријебљена за производњу 1000 г готовог екстра џема (односно екстра желеа) не смије бити мања од 450 г, што је опште правило (односно мања од количине прописане за производњу екстра џема).</p> <p>Ова категорија обухвата:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Пекмез</i>: традиционални производ из Босне и Херцеговине, одговарајуће згуснуте конзистенције, произведен укувавањем воћне пулпе и/или воћне каше једне или више врста воћа, са или без додатог шећера.
4.2.5.2.	<p>Џем, желе и мармелада, те заслађени кестен пире, како је дефинисано Правилником о воћним џемовима, желеима, мармеладама, пекмезима и заслађеном кестен пиреу („Службени гласник БиХ“, број 85/12)</p> <p>Ова категорија обухвата:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Џем: мјешавина, доведена до одговарајуће желиране конзистенције, шећера, воћне пулпе и/или воћне каше једне или више врста воћа и воде (количина воћне пулпе и/или воћне каше, употребљене за производњу 1 000 г коначног производа, не смије бити мања од 350 г, што је опште правило). - Желе: одговарајућа желирана мјешавина шећера и воћног сока и/или водених екстраката једне или више врста воћа. - Мармелада: мјешавина, одговарајуће желиране конзистенције, воде, шећера и једне или више врста сљедећих производа добијених од цитрусног воћа: воћне пулпе, воћне каше, воћног сока, водених екстраката и коре. - Желе мармелада: овај назив смије се користити само код оних производа који не садрже нерастворљиву материју, осим могућих малих количина ситно нарезане коре. - Заслађени кестен пире: мјешавина, одговарајуће конзистенције, воде, шећера и најмање 380 г кестен пиреа на 1000 г готовог производа. - <i>Мармелада</i>: производ припремљен укувавањем шећера са цијелим, изрезаним на комадиће, сјеченим, пасираним или на други начин припремљеним воћем, све док не постане густ или полутечан. Садржај воћа не смије бити мањи од 30%. Мора садржавати растворљиву суву материју између 40% и 60%, што се одређује рефрактометром.
4.2.5.3.	<p>Остали слични намази од воћа и поврћа</p> <p>Укључује све остале намазе на бази воћа и поврћа, као што су <i>crème de pruneaux</i> и џем од јабука. Ова категорија укључује:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Dulce de membrillo</i>: производ који се припрема укувавањем пасираног воћа са шећером све док се не згусне, вриједности по <i>Brixu</i> 55 или више, са 45% садржаја воћа - тамна до смеђе-црвена крема. - <i>Crema de membrillo</i>: производ који се припрема укувавањем пасираног воћа са шећером све док се не згусне, вриједности по <i>Brixu</i> 55 или преко, са 50% садржаја воћа - свијетла до благо жута крема. - <i>Мармелада</i>: производ који се добија укувавањем мезокарпа дуња (<i>kweeper/ coing/quitte/cotogna</i>), који се пасирањем или сличним поступком претвара у кашу, са садржајем растворљиве суве материје једнаким или већим од 60%, чврсте конзистенције, минималног удјела воћа од 50% (екстра) или 40% (стандардни).
4.2.5.4.	<p>Маслаци и намази од орашастог воћа</p> <p>Маслац од орашастих плодова је храна која се може мазати, а која се добија финим уситњавањем орашастих плодова. Резултат је висок садржај масноћа, а</p>

	<p>може се мазати попут млијечног маслаца. Примјери укључују: маслац од кикирикија (намаз који личи на пасту, а прави се од печеног и мљевеног кикирикија, уз додатак уља од кикирикија), остали маслаци од орашастих производа (нпр. маслац од индијских орашчића) и маслац од бундеве. Ова категорија искључује заслађени кестен пире, који је обухваћен Правилником о воћним џемовима, желеима, мармеладама, пекмезима и заслађеном кестен пиреу („Службени гласник БиХ“, број 85/12) и намазе на бази какаоа који садрже орашасте производе (посљедњи су обухваћени категоријом 5.2.).</p>
4.2.6.	<p>Прерађени производи од кромпира</p> <p>Овом категоријом обухваћени су сљедећи производи од кромпира: помфрит, смрзнути или расхлађени специјалитети од кромпира и дехидрирани производи од кромпира (пахуљице, грануле, прах). Категорија не укључује њоке од кромпира, које су обухваћене категоријом 6.4.4.</p> <p>Искључене су грицкалице на бази кромпира, које су обухваћене категоријом 15.1.</p>
5.	<p>Кондиторски производи</p> <p>Укључује све производе од какаоа и чоколаде (5.1), остале кондиторске производе који могу или не морају садржавати какао (5.2), жвакаће гуме (5.3), декорације и глазуре (5.4).</p> 
5.1.	<p>Какао и чоколадни производи, дефинисани Правилником о какаоу и чоколадним производима („Службени гласник БиХ“, број 51/11).</p> <p>Овом категоријом обухваћене су све врсте какаоа и чоколадних производа, како је дефинисано у Анексу I Правилника о какаоу и чоколадним производима („Службени гласник БиХ“, број 51/11): какао маслац, какао прах, какао прах смањене масти, чоколада у праху, заслађени какао прах, чоколада, млијечна чоколада, породична млијечна чоколада, бијела чоколада, пуњена чоколада, <i>chocolate a la taza</i>, <i>chocolate familiar a la taza</i> и пралине.</p>
5.2.	<p>Остали кондиторски производи, укључујући и оне за освјежавање даха</p> <p>Овом категоријом обухваћени су тврди и мекани слатки кондиторски производи, са или без додатка шећера, те кондитори на бази шећера, скроба, какаоа, сушеног воћа, намази на бази какаоа, намази на бази млијека, намази на бази сувог воћа, намази на бази масти, кандирано, кристализовано и глазирано воће и поврће и слатки коријен, нугат, марципан, турон, мазапан, слатке кокице, грицкалице, имитације чоколаде, надомјестак чоколаде и производи на бази какаоа, који нису обухваћени Правилником о какаоу и чоколадним производима („Службени гласник БиХ“, број 51/11), као и јако ароматизоване освјежавајуће пастиле за грло и микробомбоне за освјежавање даха (бомбоне за освјежавање даха, чија је карактеристична димензија преко 1,5 цм, не сматрају се микробомбонама).</p>
5.3.	<p>Жвакаћа гума</p> <p>Овом категоријом обухваћени су производи који су направљени на бази природне или синтетичке гуме, а који садрже ароме и мјешавину ароме, заслађивачи (храњиви или нехрањиви) и други адитиви. Ово укључује жвакаће гуме и гумене бомбоне за освјежавање даха.</p>

5.4.	<p>Украси, премази и надјеви, осим надјева на бази воћа, обухваћених категоријом 4.2.4.</p> <p>Овом категоријом обухваћени су они кондиторски производи, дефинисани у категорији 5.2, који се генерално користе за украшавање, премазивање и/или надијевање хране, нпр. финих пекарских производа, смрзнутих десерта, бомбона и слаткиша. Додатно укључује преливе који нису воћни, глазуре, премазе, сирупе, слатке умаке и надјеве, те ароматизовану тучену павлаку (павлака која је утучена миксером, жицом за мућење, или виљушком све док не постане лагана и пахуљаста, те лименке шлага у спреју) за потребе декорисања, премазивања и надијевања хране. Искључује производе обухваћене категоријом 8.2.3.</p> <p>Ова категорија искључује чоколадне производе који су обухваћени Директивом 2000/36/ЕЗ. Међутим, њихови надјеви, декорације и премази обухваћени су овом категоријом, ако нису обухваћени Правилником о какау и чоколадним производима („Службени гласник БиХ“, број 51/11). Искључују се и производи из категорије 11. и преливи на бази воћа, обухваћени категоријом 4.2.4.</p> <p>Сами прехранбени адитиви (нпр. боје, средства за глазирање) и њихове прерађевине, који могу садржавати друге прехранбене адитиве или састојке хране који се користе као носачи, не спадају у ову категорију хране, а њихова употреба захтијева одобрење унутар одговарајуће категорије хране за храну у којој или на коју се примјењују.</p>
6.	<p>Житарице и производи од житарица</p> <p>Овом категоријом обухваћени су непрерађени и прерађени производи који се добијају од зрна житарица, а у неким случајевима, како је описано у поткатегоријама, од коријења и гомоља, соје, махунастог поврћа и зрнастих махунарки искључујући производе из категорије 7. „Пекарски производи“. Поткатегорија 6.2.2. скрбови такође може обухватати скрбове из других ботаничких извора.</p>
6.1.	<p>Житарице од цијелог зрна, ломљеног зрна или зрна у пахуљицама</p> <p>Овом категоријом обухваћене су цијеле, ољуштене, непрерађене житарице и зрна, која могу или не морају бити замрзнута. Примјери укључују: јечам, кукуруз (мејаш), зоб, раж, пир, рижу (укључујући обогаћену рижу и обарену рижу), сирак, соју и пшеницу.</p>
6.2.	<p>Брашно и други млинарски производи и скрбови</p> <p>Основни мљевени производи од зрна житарица (и у неким случајевима коријења, гомоља и зрнастих махунарки)</p>
6.2.1.	<p>Брашно</p> <p>Основни мљевени производи од поврћа, као што су зрна житарица, коријење, гомољи (нпр. маниока), зрнасте махунарке, соја, кромпир, уз изузетак скрбова.</p>
6.2.2.	<p>Скрбови</p> <p>Скроб је полимер Д-глукозе који се јавља у гранулираном облику у одређеним биљним врстама, посебно сјеменкама (нпр. житарице, зрнасте махунарке, кукуруз, пшеница, рижа, пасуљ, грашак) и гомољкама (нпр. кромпир). Полимер се састоји од Д-анхидроглукопираниозних јединица, које се кондензују алфа-гликозидним везама.</p> <p>Домаћи скроб се одваја процесима који су специфични за сваки сировински</p>

	материјал. Категорија укључује малтодекстрине.
6.3.	<p>Житарице за доручак</p> <p>Овом категоријом обухваћене су све готове, инстант и житне пахуљице за редовни топли доручак, укључујући ваљане житарице. Примјери укључују: гранула житне пахуљице, инстант зобене пахуљице, гриз, кукурузне пахуљице, експандирану пшеницу или рижу, житне пахуљице од неколико врста зрна (нпр. рижина, пшенична и кукурузна), мусли, пахуљице за доручак од соје или мекиње и екструдирани житне пахуљице од брашна од цјеловитог зрна или у праху.</p>
6.4.	<p>Тјестенина</p> <p>Производи од тјестенине састоје се од производа било којег облика, а добијају се екструдирањем или обликовањем тијеста припремљеног од пшеничног гриза дурум/ брашна или интегралног пшеничног гриза дурум/брашна и воде и/или јаја. Тјестенина се може или не мора сушити.</p> <p>Могу се користити остала житна брашна; у тијесто се могу додати остали састојци (као што су поврће или зачини), како би се добиле специфичне текстуре, боје, изглед или нутритивна својства.</p>
6.4.1.	<p>Свјежа тјестенина</p> <p>Овом категоријом обухваћена је тјестенина чији процес производње подразумијева термичку обраду у сврху чувања и хигијене. Садржај воде у свјежој тјестенини је око 25%.</p> <p>Ова категорија не укључује готове оброке на бази тјестенине.</p>
6.4.2.	<p>Сува тјестенина</p> <p>Овом категоријом обухваћена је тјестенина чији садржај воде обично не прелази 13%, рачунато на суву материју. Ова категорија такође укључује суву, претходно скувану тјестенину која се термички обрађује (преткувана тјестенина). Ова категорија не укључује готове оброке припремљене на бази тјестенине.</p>
6.4.3.	<p>Свјежа претходно термички обрађена тјестенина</p> <p>Овом категоријом обухваћена је свјежа тјестенина која је претходно термички обрађена (преткувана). Категорија не укључује готове оброке припремљене на бази тјестенине.</p>
6.4.4.	<p>Њоке од кромпира</p> <p>Овом категоријом обухваћене су мале лоптице или цилиндрични ваљущици, са или без типичних линија урезаних на површини, који се праве од тијеста кромпира и или пшеничног брашна и/или семолине и/или соли. У тијесто се могу додавати јаја, млијеко, поврће, те мања количина масти. Укључује преткуване њоке и свјеже њоке од кромпира које се замрзавају.</p>
6.4.5.	<p>Надјеви за пуњену тјестенину (равиоли и слично)</p> <p>Мјешавина свјежег, куваног или зачињеног меса, рибе, поврћа, сира, рикота сира и других разних састојака, прикладно самљевених и помијешаних са сољу, презлом, кромпировим пахуљицама и зачинима.</p>
6.5.	<p>Резанци</p> <p>Овом категоријом обухваћени су обрађени производи (тј. путем термичке обраде, кувања, припреме на пари, претходно желатинизирани или замрзнути), који се обично суше након обраде, а састоје се од тијеста припремљеног углавном од житарица и воде. Укључује инстант резанце, који су претходно</p>

	желатинизирани, термички обрађени и осушени прије продаје крајњем потрошачу.
6.6.	<p>Тијесто</p> <p>Ова категорија односи се на смјесе за поховање и тијеста која се обично користе приликом панирања производа, као што су месо, риба, перад, производи од кромпира итд.</p>
6.7.	<p>Претходно термички обрађене или прерађене житарице</p> <p>Овом категоријом обухваћени су преткувани и прерађени производи од риже, укључујући рижине крекере (само оријентални тип) и друге преткуване житарице, као што су инстант рижа, палента и <i>Semmelknödelteig</i>.</p>
7.	<p>Пекарски производи</p>  <p>Овом категоријом обухваћени су производи који се првенствено припремају од брашна, од житарица или житарица које могу бити подвргнуте обради, као што су печење, парење, екструзија.</p> <p>Укључује категорије за хљеб и обичне пекарске производе (7.1), као и слатке или слане fine пекарске производе (7.2).</p> <p>Готова тијеста могу бити укључена у сваку поткатегорију.</p>
7.1.	<p>Хљеб и пецива</p> <p>Овом категоријом обухваћени су сви обични пекарски производи, као што су хљеб (нпр. пшенични хљеб, ражени хљеб, хљеб од цјеловитог зрна, хљеб од више врста житарица, хљеб са сладом, интегрални ражени хљеб), пецива (земичке за хамбургер, земичке од цијелог зрна, млијечне земичке), бејгл, напухане погаче, мексичке тортиље и парни хљеб. Ова категорија укључује производе на бази хљеба, нпр. препечене коцкице хљеба, надјев од хљеба, припремљено тијесто (искључујући смјесе за поховање и тијеста која су обухваћена категоријом 6.6).</p>
7.1.1.	<p>Хљеб припремљен искључиво од сљедећих састојака: пшеничног брашна, воде, квасца и/или средства за кисељење тијеста, сољу.</p>
7.1.2.	<p><i>Pain courant français; Friss buzakenyer, Fehér и Félbarna kenyerek</i></p> <p><i>Pain courant français</i> (традиционални француски хљеб): хљеб у основи припремљен са сљедећим састојцима: брашном за хљеб (пшеничним брашном, раженим брашном, брашном од суражице), водом, квасцем и/или средством за кисељење тијеста, сољу. Остали састојци хране могу се додати у технолошке сврхе, у складу са општим домаћим прописима.</p> <p><i>Fehér kenyerek</i>: бијели хљеб, који се састоји од 100% пшеничног брашна, произведен са квасцем или замјеном за квасац, а који се добија мијешењем, обликовањем, дизањем и печењем тијеста.</p>

	<i>Félbarna kenyerek</i> : полубијели хљеб, који се састоји од 85% полубијелог пшеничног брашна и 15% свијетлог раженог брашна, произведен са квасцем или замјеном за квасац, а који се добија мијешањем, обликовањем, дизањем и печењем тијеста.
7.2.	<p>Фини пекарски производи</p> <p>Овом категоријом обухваћени су слатки, слани и ситни слани производи, укључујући припремљена тијеста за њихову производњу као што су кекси, колачи, мафини, крофне, бисквити, двопек, житне плочице, пецива, пите, погачице, корнети, вафли, чајне погачице, палачинке, медањаци, еклери, кроасани, као и незаслађени производи попут крекера, хрскавог хљеба и замјена за хљеб. У овој категорији крекер је суви кекс (печени производ на бази житарица), нпр. слани крекери, крекери од раженог брашна и <i>matot</i>, бесквасни хљеб.</p>
8.	<p>Месо</p>  <p>Ова категорија укључује све врсте производа од меса, живине и дивљачи. Категоријом су обухваћене и изнутрице и животињска цријева, те омотачи за месо.</p>
8.1.	<p>Свјеже месо, искључујући месне прерађевине у складу са Правилником о хигијени хране животињског поријекла („Службени гласник БиХ“, број 103/12)</p> <p>„Непрерађена“, како је дефинисано Правилником о хигијени хране („Службени гласник БиХ“, број 4/13) и Правилником о прехранбеним адитивима („Службени гласник БиХ“, број 33/18) значи да храна није подвргнута никаквој обради која би резултирала значајном промјеном њеног изворног стања. Међутим, ова храна је можда претрпјела, на примјер, дијељење, одвајање, кидање, вађење костију, уситњавање, дерање, обрезивање, љуштење, дробљење, резање, чишћење, подрезивање, дубоко замрзавање, замрзавање, хлађење, мљевање, лупљење, паковање или распакивање.</p> <p>Необрађено сирово месо, трупла живине и дивљачи, резано и мљевено месо. Примјери укључују: говеђа, вепрова, свињска трупла, свјежу крв, свјеже читаво</p>

	<p>пиле и пилеће дијелове, свјеже резано месо, нпр. говедину, свињетину, браветину или јагњетину, као што су одресци, говећи органи (нпр. срце, бубрези, цријева) свињски језик и свињски котлети.</p>
8.2.	<p>Месни производи, како је дефинисано Правилником о хигијени хране животињског поријекла („Службени гласник БиХ“, број 103/12)</p> <p>Свјеже месо, укључујући месо које је уситњено или мљевено, у које су додате намирнице, зачини или адитиви, или које је било подвргнуто поступцима којима се не мијења унутрашња структура мишићних влакана, нити уништавају карактеристике свјежег меса.</p> <p>Месне прерађевине могу потпадати под дефиницију „непрерађени производи“ или под „прерађени производи“. На примјер, месне прерађевине су обухваћене дефиницијом „прерађени производи“ ако су радње наведене у дефиницији „прераде“ које се у овом случају примјењују недовољно да би се измијенила унутрашња мишићна влакна у потпуности, све до средишта структуре мишићних влакана производа, те на тај начин уништиле карактеристике свјежег меса.</p> <p>Овом категоријом такође су обухваћени:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Ahjuraad</i>: месни производ од цијелог комада свињског меса. Садржај масти је мањи од 20%, садржај соли 1,1 – 1,7% (NaCl). Додају се сирће, кондименти и прехранбени адитиви. Производ се мијеша и масира вакуумом у тумблерима два пута по 30 минута. Термички се обрађује у домаћинству прије употребе. Типично зимски производ. – <i>Бифтеци</i>: производ из Грчке и Кипра, произведен од мљевеног меса >50%, уз додатак производа од хљеба и разног поврћа од најмање 8%, зачина, осталих намирница и одобрених прехранбених адитива, осим прехранбених боја, који су дозвољени за ову категорију, те уз додатак екстракта паприке (E160c). Дозвољено је додавање бјеланчевина (јаје, млијеко, соја) до 2%, те природних влакана и шећера до 1,5%. – <i>Бургер</i> месо: са минималним садржајем поврћа и/или житарица од 4%, умијешаних у месо. – <i>Bräte</i>: традиционални производ, углавном у јужној Њемачкој (Баварска, Баден-Витермберг, Хесен) (месо за кобасице), сиров, термички се обрађује у домаћинству прије употребе (печење), ситно сјецкана мјешавина, <i>umgerötet</i> (димљено црвено) с NO₂ и сољу. – <i>Breakfast sausage</i> (кобасица): у овом производу месо мора бити мљевено тако да мишић и масно ткиво буду потпуно распршени да влакна чине емулзију са масти, дајући том производу његов типичан изглед. – <i>Careta de cerdo adobada</i>: шпански месни производ од свињских образа подвргнут поступку "адобо". Овај поступак представља шпанску традиционалну методу маринирања-саламурења, која се примјењује на температури од 4°C до 7°C у трајању од 2 до 5 дана. Састоји се од трљања меса или потапања меса/убризгавања саламуре, уз додатак мјешавине састојака и зачина (обично со, паприка, бијели лук, першун и/или оригано), као и прехранбених адитива, након чега слиједи зрење. – <i>Ђеванчићи</i>: босанскохерцеговачки месни производ, направљен од свјежег мљевеног меса различитих врста (говедина, свињетина или браветина), чврсте масти 0-24%, соли, зачина (бијели лук, бибер, итд.), а понекад и осталих намирница (поврће, сир итд.) и дозвољених прехранбених адитива који се традиционално користе (нпр. натријум-карбонат, кармин, аскорбинска киселина, регулатори киселости и други

	<p>дозвољени у производњи ове категорије). Ћевапчићи су углавном обликовани као ваљкасти, понекад округли или четвртасти. Такође, ћевапчићи ваљкастог облика могу бити набодени на дрвени штапић (тзв. шиш-ћевап). Ћевапчићи могу бити различитих димензија и различите тежине. Ћевапчићи могу бити припремљени на различите начине, али се традиционално пеку на роштиљу.</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Costilla adobada de cerdo</i>: шпански месни производ од свињских ребара, подвргнут „адобо“ поступку. Овај поступак представља шпанску традиционалну методу маринирања-саламурења, која се примјењује на температури од 4°C до 7°C у трајању од два до пет дана. Састоји се од трљања меса или потапања меса/убризгавања саламуре, уз додавање мјешавине намирница и зачина (обично со, паприка, бијели лук, першун и/или оригано), као и прехранбених адитива, након чега слиједи зрење. – <i>Gyros</i>: произведен од цијелих комада једне врсте меса или мјешавине различитих врста. Месо може бити свињетина, говедина, браветина, пилетина итд. Комадићи меса се мијешају са сувим или течним зачинима, на бази воде или уља, соли и допуштеним адитивима, те везивним средствима. Месни производ се затим ставља на прикладну опрему (високи вертикални ражањ), која се окреће испред извора топлоте ради печења, а затим се реже на мале кришке. Додатак бјеланчевина до 2%, скроба до 2%, биљних влакана и шећера до 1%, те дозвољених адитива. – <i>Gehakt</i>: мљевено месо које није сепарисано, с удјелом масти не већим од 25%, поријеклом од једне или више животињских врста којем се, помоћу сјецкања и туцања те осталих начина припреме, више или мање смањује величина; мијеси се тако да се може направити у различитим облицима. – <i>Finnish gray salted Christmas ham</i> (финска сољена божићна шунка): свињски бут/шунка у који се убризгава раствор саламуре која садржи воду, со, аскорбате (Е 300-301) и фосфате (Е 450, Е 451). Неки производи су замрзнути након убризгавања и упаковани, те се продају замрзнути, а остали се продају свјежи. – <i>Kasseler</i>: традиционални производ широм Њемачке (димљени свињски котлети), сиров, термички се обрађује у домаћинству прије употребе, сушен уз нитрате (NO₂ и со). – <i>Kebab</i>: производ из Грчке и Кипра, припремљен од мљевеног говеђег и/или јагњећег мљевеног меса > 75% уз додатак производа од хљеба и разноврсног поврћа, те осталих намирница. – <i>Kielbasa surowa typu kielbasa biala</i>: пољске сирове кобасице које се могу конзумирати након термичке обраде у домаћинству (нпр. "biała kielbasa") – производе се од меса, са масноћом разложеном на комадиће, са зачинима и зачинским биљем и адитивима којима се пуни омотач. – <i>Kielbasa surowa typu metka</i>: пољске сирове кобасице које се могу конзумирати без термичке обраде, производе се од меса и масноће разложене на комадиће и то од свињетине или говедине ("метка татарска" производи се само од говеђег меса), уз додатак воде, зачина (укључујући и лук) и зачинског биља, те адитива; пакују се у вјештачке омотаче или друге заштитне фолијске јединице за паковање. – <i>Lomo adobado de cerdo</i>: шпански месни производ који се припрема од цијелог комада свињских леђа, подвргнутог "адобо" поступку. Овај поступак представља шпанску традиционалну методу маринирања-саламурења, која се примјењује на температури од 4°C до 7°C у трајању од два до пет дана. Састоји се од трљања меса или потапања меса/убризгавања саламуре, уз додатак мјешавине састојака и зачина (обично со, паприка, бијели лук, першун и/или оригано), као и
--	---

прехранбених адитива, након чега слиједи зрење.


- *Lomo adobado, pincho moruno, careta adobada, costillas adobadas*: ово су традиционални шпански производи од меса, подвргнути "адобо" поступку, тј. посебној врсти маринирања/поступак саламурења, са сољу, зачинима и зачинским биљем, након чега слиједи димљење.
- Поступак "адобо" користи се за чување хране у Шпанији још прије 15.вијека.
- *Longaniza fresca и butifarra fresca*: месни производи од свјежег уситњеног меса, масти и/или јестивих месних изнутрица узгојене животиње, зачињени сољу, бибером и осталим зачинима и адитивима, мијешани и стављени у природна или вјештачка цријева.
- *Merguez* врста кобасице: традиционални француски производ који се добија мљењем, те представља мјешавину меса и масти животиња, воловског меса (говедина) и/или овчјег меса, што је најчешће. Карактеристично за ову намирницу је црвена боја и пикантан укус.
- *Мици*: традиционално се производи у Румунији од једне или више врста меса, сличног бургер месу (свињетина, говедина, браветина, живина), помијешаног са сољу, различитим зачинима и адитивима (натријум-карбонат, кармин, остала дозвољена у категорији). Натријум-карбонат даје специфичан укус и нагриза и веже месо. Кармин задржава необичну боју свјежег меса и након роштиљања. Производ се ручно или аутоматски обликује у ваљкасте ћуфте од приближно 50 г, које треба пећи на роштиљу.
- *Пљескавице*: хрватски месни производ који се прави од свјежег мљевеног меса различитих врста (говедина, свињетина или браветина), чврсте масти 0 - 24%, соли, зачина (бијели лук, бибер итд.), а понекад и осталих намирница (поврће, сир итд.) са додатком дозвољених адитива за храну који се традиционално користе (нпр. Натријум-карбонат, кармин, аскорбинска киселина, регулатори киселости и остали дозвољени у производњи ове категорије). Пљескавица је углавном овалног или округлог облика, различите дебљине и тежине, понекад напуњена разним састојцима хране. Пљескавице су намијењене за различиту припрему, али традиционално се пеку на роштиљу.
- *Pincho moruno*: шпански месни производ који се прави од комадића свињетине и који се иначе продаје као ражњић, а подвргнут је „адобо“ поступку. Овај поступак представља шпанску традиционалну методу маринирања/саламурења, која се примјењује на температури од 4 до 7°C у трајању од два до пет дана.
- Састоји се од трљања меса или потапања меса/убризгавања саламуре, уз додатак мјешавине састојака и зачина (обично со, паприка, бијели лук, першун и/или оригано), као и прехранбених адитива, након чега слиједи зрење.
- *Salsicha fresca*: свјежа кобасица од меса, припремљена са мљевеним месом, зачињена сољу, бибером и другим зачинима и пуњена у природне или вјештачке омотаче.
- *Šašlōkk*: месни производ од свињетине или пилетине изрезане на комадиће или кришке. Садржај масти није мањи од 20%, садржај соли 1.1 - 1.7% (NaCl). Додају се сирће, кондименти и прехранбени адитиви. Производ се мијеша и масира вакуумом у тумблерима два пута по 30 минута, а потом слиједи кисељење у маринади. Термички се обрађује у домаћинству прије употребе. Типично љетни производ.
- *Seftalia*: традиционални месни производ са Кипра. Прави се од мљевеног меса (свињетине, или мјешавине свињетине и говедине). Мљевено месо

	<p>је ароматизовано зачинима и мијеша се са луком и першуном. Куглице од меса су израђене и умотане у марамицу, а конзумирају се гриловане.</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Souvlaki</i> (ражњић): производ из Грчке и Кипра, произведен од цијелог комада меса, од којег се праве мале коцке (димензије су у распону од 2 × 2 до 5 × 5 × 5 цм), и које су потом натакнуте на дрвени штапић. Месо се може помијешати са зачинима (зачинско биље, маслиново уље или друге намирнице), сољу и дозвољеним адитивима (аскорбати, ацетати, цитрати и лактати), те везивним средствима, а затим се ниже на мали дрвени штапић. <i>Souvlaki</i> се може дистрибуирати свјеж или замрзнут. Додатак бјеланчевина је до 1%, скроба до 1%, биљних влакана, шећера до 1% и дозвољених адитива. – <i>Soutzoukaki</i>: производ из Грчке и Кипра, произведен од мљевеног меса > 50% уз додатак производа од хљеба и разног поврћа од најмање 8%, зачина, осталих намирница и прехранбених адитива, осим прехранбених боја, које су дозвољене за ову категорију, те уз додатак екстракта паприке (E160с). Дозвољено је додавање бјеланчевина (јаје, млијеко, соја) до 2% природних влакана и шећера до 1,5%. – <i>Surfleisch</i>: традиционалне намирнице у Њемачкој и Аустрији, сирови комади свињетине, маринирани у саламури (нпр. <i>Surhaxen</i>), говедине (прса, језик), уз примјену NO₂. Назив у Хесену "Солбер". Термички се обрађује у домаћинству прије употребе. – <i>Tatar</i> (<i>Дание татарские</i>): пољски месни производ који се конзумира без термичке обраде, а прави се од ситно сјецканог говеђег меса уз додатак воде, зачина и зачинског биља, те адитива; паковано у заштитне фолијске јединице за паковање. – <i>-Тоорворст</i>: сирова кобасица од свињског или пилећег сјецканог меса (5...7мм). Садржај масноће испод 25%, садржај соли 1,1-1,7% (NaCl). Додају се сирће, зачини и прехранбени адитиви, а смјеса се пуни у природне или вјештачке омотаче. Термички се обрађује у домаћинству прије употребе. Типично љетни производ.
8.3.	<p>Месни производи</p> <p>Прерађени производи који се добијају прерадом меса или даљом обрадом ових прерађених производа тако да се приликом резања производа види да они више немају карактеристике свјежег меса. Прерада подразумијева све радње којима се значајно мијења почетни производ, укључујући загријавање, димљење, сољење, зрење, сушење, маринирање, екстракцију, екструдирање или комбинацију поменутих процеса.</p>
8.3.1.	<p>Термички необрађени месни производи</p> <p>Овом категоријом обухваћено је неколико метода прераде (нпр. саламурење, сољење, димљење, сушење, ферментација, маринирање, киселење, зрење), којима се месо чува и продужава му се рок трајања. Примјери: усољена и сушена шунка, ферментисане и сушене кобасице.</p> <p>Овом категоријом обухваћени су:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Собрасада</i>: месна кобасица од мљевеног свињског (или другог) меса и масноће, зачињеног мљевеном паприком, сољу и зачинима и измијешаног да се добије хомогена структура, пуњеног у природне или реконституисане вјештачке омотаче, након чега се подвргава зрењу и сушењу. – <i>Bratwurst</i>: месна кобасица од свињског и/или говеђег меса (или меса других животиња), масноће, зачина, посољеног (минимум 1,5% соли) или саламуреног (минимум 1,5% соли са 0,4-0,6% натријум-нитрата),

	<p>мљевеног да се добије хомогена смјеса за кобасицу и пуњеног у јестиве омотаче; полупроизвод је намијењен за употребу након загријавања.</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Leberkäse</i>: месна кобасица од свињског и/или говеђег меса (или меса других животиња), масноће, воде, кромпировог скроба, зачина, посољеног (минимум 1,5% соли) или саламуреног (минимум 1,5% соли са 0,4-0,6% натријум-нитрата), мљевеног да се добије хомогена смјеса за кобасицу која се пржи у тави; полупроизвод је намијењен за употребу након загријавања. – <i>Julskinka</i> и (шведска) традиционално саламурена свињетина и говедина: у месо се убризгава раствор саламуре (обично између 2,3% и 3% соли), укључујући нитрат (маскимално 150 мг/кг производа) као конзерванс и други адитиви (аскорбинска киселина или аскорбати и понекад фосфати), те се послѣ тога може масирати, складиштити за дозријевање или потопити у раствор саламуре. Намијењено за кућну припрему. – <i>Julkorv</i>, <i>grynkorv</i>, <i>värmlandskorv</i> и <i>fläskkorv</i> су шведске традиционалне сирове кобасице од мљевеног свињског и/или говеђег меса и/или масноће. Пправе се са или без карактеристика емулзије, зачињени сољу и зачинама, а смјеса се пуни у природне или вјештачке омотаче, након чега се често оставља да дозрије. Биљна влакна попут влакана зрнастог поврћа или кромпира користе се у неким од ових кобасица. Намијењено за кућну припрему. – <i>Pasturmas</i>: изузетно дехидрирани, ферментисано-усољени производ од сјецканог меса. Процес дехидрације се врши примјеном снажне компресије. – Производи се углавном од говеђег (као и овчијег и козјег) меса, сијече у траке ширине 12-20 цм, дебљине 5-8 цм и дужине 40-50 цм. Процес производње се одвија у три фазе: усољавање, притискање и димљење. Процес усољавања увијек се одвија у сувом окружењу и траје 7-10 дана. Након усољавања, месо се испира великом количином хладне воде и вјеша у посебне просторије ради дехидрације. Током дехидрације месо се излаже притиску да би се ослободило влаге. Када је процес дехидрације завршен, комади меса се споља прекривају мјешавином бијелог лука, пискавице (такође познате под називом тригонела), црвеног бибера и осталих зачина. Месо након тога остаје у истој просторији гдје се вршила дехидрација да би се осушило и да би се стабилизовао спољашњи слој.
8.3.2.	<p>Термички обрађени месни производи</p> <p>Обухватају кувано (укључујући усољене и куване, димљене и куване, те сушене и куване), термички третиране (укључујући и стерилисане) и конзервиране дијелове меса. Примјери: стерилисана кобасица, усољена, кувана шунка, усољена кувана свињска плећка, конзервисано пилеће месо и комади меса кувани у соја сосу (<i>tsukudani</i>).</p> <p>Овом категоријом обухваћени су:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Libamáj egeszben</i> (природна гушчја џигерица): јетрени производ од којег се најмање 90% састоји од једног или више дијелова јетре товљене гуске, у који се само додаје со и који се чува помоћу термичке обраде. – <i>Libamáj tömbben</i> (гушчја јетра у блоку): јетрени производ који се ставља у калуп, а који се може обложити комадом свињске масти; садржи минимално 85% гушчје јетре у јетреној пасти без масноће и са видљивим комадима јетре; конзервише се помоћу термичке обраде. – <i>Foie gras entier</i>: јетрени производ који се састоји од цијеле јетре товљене

	<p>гуске или више дијелова јетре товљене гуске или патке и зачина.</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Foie gras</i>: јетрени производ који се састоји од једног или више дијелова јетре товљене гуске или патке и зачина. – <i>Le bloc de foie gras</i>: јетрени производ који се састоји од реконституисаног <i>foie graso</i> гуске или патке и зачина
8.3.3.	<p>Цријева и омотачи и украси за месо</p> <p>Изразом „декорације за месо“ обухваћени су производи који се користе за декорисање површине месних производа.</p> <p>Израз „омотачи“ односи се на јестиве омотаче месних производа направљене од колагена, целулозе или из природних извора (нпр. свињских или јагњећих изнутрица), који су намијењени за пуњење смјеса за кобасице.</p> <p>Овом категоријом обухваћени су желирани облагачи за месне производе, те супстанце за полирање.</p> <p>Прехрамбени адитиви сами за себе (нпр. боје) који могу садржавати друге прехранбене адитиве или прехранбене састојке који се користе као носиоци, не спадају у ову категорију, а њихова употреба захтијева одобрење у одређеној категорији хране у/на којој се користе.</p>
8.3.4.	<p>Традиционално саламурени месни производи са посебним одредбама у погледу нитрита и нитрата.</p>
8.3.4.1.	<p>Традиционални производи обрађени поступком мокрог саламурења (месни производи потопљени у течну саламуру која садржи нитрите и/или нитрате, со и друге састојке).</p> <p>Овом категоријом обухваћени су:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Wiltshire</i> сланина и шунка: у месо се убризгава раствор саламуре, након чега слиједи мокро саламурење 3-10 дана. Слани раствор за мокро саламурење такође садржи микробиолошке стартер културе. – <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeca (salgados), toucinhofumado</i>: мокро саламурење у трајању 3-5 дана. Производ се не третира термички и има велику активност воде. – <i>Усољени језик</i>: у овој категорији, израз „усољени језик“ искључиво означава језик који је третиран поступком мокрог саламурења најмање четири дана и претходно је куван. – <i>Kylmäsavustettu poronliha renkött</i>: у месо се убризгава раствор саламуре, након чега слиједи третман мокрог саламурења. Саламурење траје 14-21 дан, након чега слиједи зрење у хладном диму у трајању 4-5 седмица. – <i>Bacon, filet de bacon</i>: мокро саламурење 4-5 дана на 5-7°C, дозријевање обично 24-40 часова на 22°C, могуће димљење 24 часа на 20-25°C и затим складиштење 3-6 седмица на 12-14°C. – <i>Rohschinken, nassgepökelt</i>: вријеме саламурења зависи од облика и тежине комада меса и отприлике траје два дана/кг, након чега слиједи стабилизација/дозријевање. <p>Укључује производе који се добијају на сличан начин.</p>
8.3.4.2.	<p>Традиционални производи обрађени поступком сухог саламурења (сухо саламурење подразумијева сухо наношење смјесе за саламурење, која садржи нитрите и/или нитрате, сол и друге компоненте, на површину меса, након чега слиједи вријеме стабилизације/дозријевања)</p>

	<p>Овом категоријом обухваћени су:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Сушена сланина и шунка</i>: сухо саламурење, па дозријевање најмање четири дана – <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado у cecina</i>: суво саламурење уз период стабилизације од најмање 10 дана и период сазријевања од преко 45 дана. – <i>Presunto, presunto da pá and paio do lombo</i> – <i>Jambon sec, jambon sel</i> и други слични производи добивени сухим саламурењем: сухо саламурење три дана + 1 дан/кг, након чега слиједи једна седмица постсаламурења и одлежавање/зрење од 45 дана до 18 мјесеци. – <i>Rohschinken, trockengepökelt</i>: вријеме саламурења зависи од облика и тежине комада меса и траје отприлике од 10 до 14 дана, након чега слиједи стабилизација/дозријевање. Обухвата и сличне производе. – <i>Jamón curado, paleta curada</i>: месни производи од свињске шунке или плећке, цијеле или у комадима, са или без папака и костију, подвргнути саламурењу са зачинима и адитивима, након чега слиједи прање, одлежавање или накнадно усољавање, а затим сушење и дозријевање на контролираној температури. – <i>Lomo embuchado</i>: производ од свињског бута подвргнут процесу саламурења, зачињен и пуњен у природне или реконституиране вјештачке овитке, након чега слиједи сушење и дозријевање. – <i>Cecina</i>: месни производ од предњих/стражњих дијелова домаћих унгулата, перади и разних врста дивљачи, подвргнут процесу саламурења након чега слиједи прање, одлежавање или накнадно дозријевање на собној температури. Осим тога, може се провести и третман димом.
8.3.4.3.	<p>Остали традиционални сувомеснати производи (комбиновани третман мокрог и сувог саламурења или третман са нитритима и/или нитратима у производу од више састојака или производу у који се прије кувања убризгава раствор саламуре).</p> <p>Овом категоријом обухваћени су:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i>: комбинација сувог саламурења и мокрог саламурења (без убризгавања раствора саламуре). Вријеме саламурења зависи од облика и тежине комада меса и у просјеку износи 14-35 дана, након чега слиједи стабилизација/дозријевање. – <i>Jellied veal и brisket</i>: убризгавање раствора саламуре након којег, најмање два дана послје, слиједи кување у трајању од максимално три сата. – <i>Rohwürste (Salami и kantwurst)</i>: овај производ дозријева минимално четири седмице, а однос воде и бјеланчевина је мањи од 1,7. – <i>Salchichón у chorizo tradicionales de larga curación</i>: месна кобасица од млевеног свињског (или друге врсте) меса и масноће, усољена, зачињена прво бибером, а затим паприком и онда осталим зачинима, пуњена у природне или реконституисане вјештачке омотаче, ферментисана и димљена, подвргнута дозријевању и сушењу најмање 30 дана на контролисаној температури. – <i>Vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám</i>: сушени производ куван до 70°C, након чега слиједи процес сушења и димљења 8-12 дана. – <i>Poličan, herkules, lovecký salám, dunjaská klobása, paprikás</i>: ферментисани производ подвргнут процесу ферментације у три фазе у трајању 14-30

	<p>дана, након чега слиједи димљење.</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Saucissons secs</i>: сирова, ферментисана, сува кобасица без додатих нитрита. Производ се ферментиса на температури 18-22°C или нижој (10-12°C), а онда слиједи период одлежавања/дозријевања од три седмице. Однос воде и бјеланчевине је мањи од 1,7. Укључује и сличне производе
9.	<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 20px;"> <p>Риба и производи од рибарства</p> <p>Ова категорија обухвата рибу и производе од рибарства укључујући мекушце, ракове и бодљокошце.</p> </div> </div>
9.1.	<p>Непрерађена риба и производи рибарства</p> <p>Овом категоријом обухваћени су непрерађени производи дефинисани Правилником о хигијени хране ("Службени гласник БиХ", број 4/13) и Правилником о прехранбеним адитивима ("Службени гласник БиХ", број 33/18). Ови производи се могу очистити, водити им се утроба, одстрањивати глава, филетирати, гулити, сјећи на комаде итд. Могу се хладити, замрзавати и дубоко замрзавати.</p>
9.1.1.	<p>Непрерађена риба</p> <p>Овом категоријом обухваћена је група риба. Ови производи су нетретирани, осим хлађења, складиштења на леду или замрзавања након улова из мора, језера или других водних тијела, и то с циљем спречавања распадања и кварења.</p>
9.1.2.	<p>Непрерађени мекушци и ракови</p> <p>Овом категоријом обухваћена је група у коју спадају мекушци и ракови. Ови производи су нетретирани, осим хлађења, складиштења на леду или замрзавања након улова из мора, језера или других водних тијела, и то с циљем спречавања распадања и кварења.</p>
9.2.	<p>Прерађена риба и производи рибарства, укључујући мекушце и ракове</p> <p>Овом категоријом обухваћени су димљена, ферментисана, сушена, термички обрађена и/или усољена риба и производи рибарства, укључујући мекушце и ракове. Ови производи могу се стављати у конзерве, са или без течности (нпр. воде, сланог раствора, уља), или паковати вакуумом или измијењеном атмосфером. Овом категоријом такође су обухваћени сурими и слични производи који се добијају из рибљих протеина и прерађују у различите облике, као и рибљи надјеви, рибље паштете и паштете од ракова. Такође, уврштена је и икра која се термички обрађује или дими. Након прераде ови производи се могу замрзнути.</p> <p>Полутрајна риба и рибљи производи: производи третирани методама попут маринирања, киселења и дјелимичне термичке обраде, који имају ограничен рок употребе и морају се складиштити на хладном (<10°C).</p> <p>Трајна риба и рибљи производи: производи са продуженим роком употребе,</p>


	произведени уз пастеризацију или стерилисање воденом паром и паковани у вакуумске херметичке посуде да би се обезбиједила стерилност. Производи се могу паковати у сопственом соку или уз додатак уља или соса.
9.3.	Рибља икра Икра се обично пере, соли и оставља да сазри док не постане провидна. Затим се пакује у тегле или друге одговарајуће посуде. Израз „кавијар“ односи се искључиво на икру породице јесетри (нпр. белуге). Замјене за кавијар се праве од икре различитих врста морске и слатководне рибе (нпр. окуна, бакалара и харинге) која се соли, зачињава, боји и може се третирати конзервансом. Понекад се икра може и пастеризовати. Термички обрађени или димљени производи од икре и паштета од икре уврштени су у категорију 9.2, док се икра свјеже рибе налази у категорији 9.1.
10.	Јаја и производи од јаја Овом категоријом обухваћене су све врсте свјежих јаја у љусци и други производи од јаја.
10.1.	Непрерађена јаја Овом категоријом обухваћена су непрерађена јаја у сопственој љусци.
10.2.	Прерађена јаја и производи од јаја Овом категоријом обухваћена су јаја и производи од јаја који могу бити замрзнути, дехидрирани, сушени или концентрисани, као и кувана јаја.
11.	Шећери, сирупи, мед и стони заслађивачи Обухваћени су сви стандардизовани шећери (11.1), нестандардизовани производи (1.2), мед (11.3) и стони заслађивачи (11.4).
11.1.	Шећери и сирупи, како су дефинисани Правилником о шећерима („Службени гласник БиХ“, број 25/10) Овом категоријом обухваћени су: полубијели шећер, шећер или бијели шећер, екстра бијели шећер, шећерни раствор, инвертни шећерни раствор, инвертни шећерни сируп, глукозни сируп, сушени глукозни сируп, декстроза или декстроза монохидрат, декстроза или декстроза у праху, фруктоза. Овдје не спадају шећер у праху, нерафинисани шећер и шећери у чврстим облицима.
11.2.	Остали шећери и сирупи Овом категоријом обухваћени су неароматизовани шећери и сирупи који нису обухваћени Правилником о шећерима, укључујући нуспроизводе процеса прераде шећера, јаворов сируп, шећере у праху, нерафинисане шећере и шећере у чврстим облицима. Овдје не спадају шећери за декорацију и сирупи за преливање, нпр. обојени шећерни преливи за колаче и ароматизовани сирупи за фина пецива, те шећери у праху који спадају у категорију 5.4. „Украси, премази и надјеви“.
11.3.	Мед, како је дефинисано Правилником о меду и другим пчелињим производима („Службени гласник БиХ“ бр. 37/09, 65/10 и 25/11) Мед је природна слатка супстанца, коју производе пчеле врсте <i>Apis mellifera</i> из нектара биљки или сокова које луче дијелови биљака, или излучевина инсеката који исисавају сокове из биљака. Овом категоријом обухваћени су главни типови меда према поријеклу и начину производње/презентовања, укључујући „лекарски мед“.

11.4.	<p>Стони заслађивачи</p> <p>Стони заслађивачи, како је дефинисано чланом 3. став 2. тачка г) Правилника о прехранбеним адитивима, подразумевају препарате дозвољених заслађивача који могу садржавати прехранбене адитиве и/или прехранбене састојке, а који су намијењени продаји крајњим потрошачима као замјена за шећер.</p>
11.4.1.	<p>Стони заслађивачи у течном облику</p> <p>Овом категоријом обухваћени су стони заслађивачи који се на тржиште пласирају у течном облику и намијењени су за додавање у храну и пиће као замјена за шећер.</p>
11.4.2.	<p>Стони заслађивачи у праху</p> <p>Овом категоријом обухваћени су стони заслађивачи који се на тржиште пласирају у праху и намијењени су за додавање у храну и пиће као замјена за шећер.</p>
11.4.3.	<p>Стони заслађивачи у таблетама</p> <p>Овом категоријом обухваћени су стони заслађивачи који се на тржиште пласирају у облику таблетица, а који се растопе у тачности прије конзумирања.</p>
12.	<p>Соли, зачини, супе, сосови, салате и производи од бјеланчевина</p> <p>Ово је широка категорија којом су обухваћене супстанце које се додају храни ради ароме и укуса (со и замјене за со; зачинско биље, зачини, додаци јелима, кондименти, сирће и сенф), одређене врсте припремљене хране и производа који се састоје примарно од протеина добијених из соје или других извора.</p>
12.1.	<p>Со и замјене за со</p> <p>Овом категоријом обухваћена је со која се користи као састојак у храни (натријум-хлорид) и замјене за со. Ови производи могу садржавати амонијум-хлорид и калијум-хлорид.</p>
12.1.1.	<p>Со</p> <p>Со се превасходно односи на натријум-хлорид за додавање у храну. Обухвата стону со, со обogaћену јодом, флуоридом и/или фолном киселином, као и кристализовану со.</p>
12.1.2.	<p>Замјене за со</p> <p>Замјене за со су мјешавине, са смањеним удјелом натријума, намијењене као замјена соли у храни.</p>
12.2.	<p>Зачинско биље, зачини, додаци јелима</p> <p>Овом категоријом обухваћене су прехранбене намирнице намијењене побољшању ароме и укуса хране.</p>
12.2.1.	<p>Зачинско биље и зачини</p> <p>Зачинско биље и биљни зачини су јестиви дијелови биљака који се традиционално додају прехранбеним намирницама ради њихове природне ароме, ароматичних и визуелних карактеристика. Ова категорија обухвата замрзнуто зачинско биље и биљне зачине, мјешавине које садрже искључиво зачинско биље и биљне зачине и ако је неопходно, дозвољене адитиве. Ово биље се може димити током процеса сушења. Биље које се користи у свјежем стању налази се у категорији 4.1. „Непрерађено воће и поврће“.</p>

12.2.2.	<p>Додаци јелима и мјешавина зачина</p> <p>У општем смислу, додаци јелима су мјешавина прехранбених састојака, који се додају као неопходни ради побољшања укуса, квалитета хране и/или функционалности хране. Они најчешће садрже једну или више зачинских биљака и/или зачина, као и остале састојке за појачање или давање одређене ароме. Кондименти се обично користе ради добијања одређеног укуса или побољшања ароме јела. Израз „кондименти“, на начин на који се они користе у супстанцама које долазе у контакт са храном, обухвата зачине попут соли са бијелим луком, соли са црвеним луком, оријенталну мјешавину зачина (<i>dashi</i>), прелив за рижу (фурикаке, који нпр. садржи сушене љуспице морских алги, сјеме сусама и зачине), али не обухвата зачинске сосове попут кечапа, мајонеза, сенфа и салатних намаза.</p>
12.3.	<p>Сирће и разријеђена сирћетна киселина (разријеђена водом на 4-30 % по запремини)</p> <p>Сирће је течност која се добија било биолошким процесом алкохолне и/или сирћетне ферментације течности или других супстанци пољопривредног поријекла (воћа, зрна житарица, воћног вина, јабуковог сока, дестилованог алкохола, слада), било дестилацијом сладног сирћета под смањеним притиском. Биље или дијелови биљака, укључујући зачине и воће, шећер, со, мед и воћни сокови, могу се додати ради побољшања ароме.</p> <p>Овом категоријом обухваћена је разблажена сирћетна киселина (4 – 30%), али искључиво ако се користи на исти начин као и сирће.</p>
12.4.	<p>Сенф</p> <p>„Зачински сос од мљевеног, најчешће обезмасћеног сјемена горушице помијешаног у емулзији са другим састојцима попут воде, сирћета, соли, сока зеленог грожђа, грожђане шире, воћног сока, алкохолних пића или других конзумних течности, уља и осталих зачина, а затим прерађен“.</p>
12.5.	<p>Супе и месне супе</p> <p>Овом категоријом обухваћене су готове супе и концентрисани (нпр. у праху или полудехидриране) производи који се реконституишу прије употребе.</p>
12.6.	<p>Сосови (мајонез, кечап, прелив за салату (дресинзи) и слични производи)</p> <p>Овом категоријом обухваћени су готови, дехидрирани или концентрисани производи, укључујући сос, месни прелив, салатни прелив, мајонез, кечап и сосове на бази парадајза, салатне намазе, дресинге, маринаде и сличне производе. Емулговани сосови се, барем дјелимично, базирају на емулзији масноће или уља са водом. У неемулговане сосове спадају, између осталог, сос за роштиљ, парадајз кечап, сос од сира, чили сос, слатки и кисели сос за умакање итд.</p> <p>Овом категоријом нису обухваћени производи од поврћа који служе као база за сос (припада категорији 4.2), као и производи из категорије 5.4. попут прелива који нису воћни, глазура, премаза, сирупа, слатких сосова, који се користе за декорисање, премазивање и/или надијевање.</p> <p>Овом категоријом нису обухваћени желе преливи за месне производе или средства за глазирање меса који спадају у категорију 8.2.3.</p>
12.7.	<p>Салате и зачињени намази за сендвиче</p>

	<p>Овом категоријом обухваћене су: припремљене или преливене салате, салатни намази, месне салате или рибље салате. Кромпир салата, салата од патлиџана, цаџики, хумус и слични производи сматрају се салатама на бази поврћа или сендвич намазима.</p> <p>Овом категоријом обухваћен је <i>Feinkostsalat</i>, како је дефинисано у <i>Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs für Feinkostsalate</i>, који описује <i>feinkostsalat</i> као готове производе који се праве од састојака животињског и/или биљног поријекла у комплементарном сосу. Ова салата се може правити на бази меса, прерађене рибе, производа од ракова и/или мекушаца, поврћа, воћа, гљива, сира, јаја, тјестенине, риже.</p>
12.8.	<p>Квасац и производи од квасца</p> <p>Овом категоријом обухваћен је пекарски квасац и квасац који се користи у изради пекарских производа и алкохолних пића. Такође, обухваћени су деривати квасца, попут екстракта квасца.</p>
12.9.	<p>Производи од бјеланчевина, осим производа категорије 1.8.</p> <p>Овом категоријом обухваћени су аналогни или замјенски протеини за стандардне производе попут меса, рибе или млијека, укључујући желатин и неароматизована пића од соје. Ови производи могу садржавати шећер и/или ароме за побољшање прихватања укуса; међутим, они немају изражен слadak укус и/или ароматизован укус.</p>
13.	<p>Храна намијењена за посебне прехранбене потребе како је дефинисано Правилником о храни за посебне прехранбене потребе („Службени гласник БиХ“, број 72/11)</p> <p>Овом категоријом обухваћене су прехранбене намирнице које се, захваљујући посебном саставу или процесу производње, јасно разликују од намирница за нормалну употребу, које су одговарајуће за своје наведене прехранбене сврхе, а пласирају се на тржиште на начин који указује на њихову погодност.</p>
13.1.	<p>Храна за дојенчад и малу дјецу</p> <p>Овом категоријом обухваћени су: формуле за бебе и пратеће формуле у складу са посебним прописима којима се регулише предметна област, прерађена храна на бази житарица и храна за бебе намијењена исхрани дојенчади и мале дјеце, у складу са посебним прописима којима се регулише предметна област, остала храна за малу дјецу и дијететска храна за дојенчад и малу дјецу која се узима у посебне медицинске сврхе.</p> <p>Ради тумачења ових дескриптора, примјењују се следеће дефиниције: "дојенчад" су дјеца млађа од 12 мјесеци; "мала дјеца" су дјеца узраста између једне и три године.</p>
13.1.1.	<p>Почетна храна за дојенчад, како је дефинисано Правилником о формулама за дојенчад и формулама након дојења („Службени гласник БиХ“, број 105/12)</p> <p>Овом категоријом обухваћена је храна за дојенчад током првих мјесеци живота и која задовољава прехранбене потребе те дјеце прије увођења допунске исхране</p>
13.1.2.	<p>Прелазна храна за дојенчад, како је дефинисано Правилником о формулама за дојенчад и формулама након дојења („Службени гласник БиХ“, број 105/12)</p> <p>Овом категоријом обухваћена је храна за дојенчад након увођења допунске исхране и која представља главни течни елемент у све разноврснијој исхрани</p>

	таквих беба.
13.1.3.	<p>Прерађена храна на бази житарица и дјечија храна како је дефинисано Правилником о храни на бази житарица за дојенчад и малу дјецу ("Службени гласник БиХ", број 86/13)</p> <p>Овом категоријом обухваћена је храна која испуњава одређене услове за дојенчад од 4 до 12 мјесеци и малу дјецу доброг здравља. Она укључује „прерађену храну на бази житарица“ и другу „храну за бебе“. Храна за бебе је прехранбени производ намијењен дјечијем узраста од најмање четири мјесеца.</p>
13.1.4.	<p>Остала храна за малу дјецу</p> <p>Овом категоријом обухваћена је храна за малу дјецу која није стандардизована Правилником о прерађеној храни на бази житарица и храни за бебе за дојенчад и малу дјецу („Службени гласник БиХ“, број 86/13), попут производа за малу дјецу на бази млијека.</p>
13.1.5.	<p>Дијетална храна за дојенчад и малу дјецу за посебне медицинске сврхе, како је дефинисано Правилником о дијеталној храни за посебне медицинске потребе ("Службени гласник БиХ", број 71/11) и почетна храна за дојенчад за посебне прехранбене потребе</p> <p>Овом категоријом обухваћена је храна за одређене прехранбене сврхе која се посебно прерађује и формулише, а намијењена је дијеталном режиму исхране беба и мале дјеце и која се користи под љекарским надзором.</p>
13.1.5.1.	<p>Дијетална храна за дојенчад за посебне медицинске потребе и почетна храна за дојенчад за посебне прехранбене потребе</p> <p>Овом категоријом обухваћени су: дијетална храна за бебе за специјалне медицинске сврхе и специјалне формуле попут формула за пријевремено рођену дјецу, формула за исхрану након изласка из болнице, формула за бебе са малом и веома малом тјелесном тежином и појачивачи мајчиног млијека.</p>
13.1.5.2.	<p>Дијетална храна за бебе и малу дјецу за посебне медицинске сврхе, како је дефинисано посебним прописом којима се регулише предметна област</p> <p>Овом категоријом обухваћена је храна која се посебно прерађује и формулише, а намијењена је дијеталном режиму исхране беба и мале дјеце а која се користи под љекарским надзором. Ово нпр. обухвата дијетални режим за дојенчад и малу дјецу са метаболичким или гастроинтестиналним поремећајима, једноструким или вишеструким алергијама или нетолеранцијама на храну (нпр. алергија на протеин из крављег млијека, лоша апсорпција протеина), као и за опште храњење из флашице. Храна за бебе је прехранбени производ намијењен дјечијем узраста од најмање четири мјесеца.</p>
13.2.	<p>Дијетална храна за посебне медицинске сврхе у складу са Правилником о дијеталној храни за посебне медицинске потребе ("Службени гласник БиХ", број 71/11), (без производа из категорије хране 13.1.5)</p> <p>Овом категоријом обухваћена је храна која се посебно прерађује и формулише, а намијењена је дијеталном режиму исхране пацијената и која се користи под љекарским надзором.</p>
13.3.	<p>Дијетална храна за смањење тјелесне масе намијењена као замјена за укупни дневни унос хране или поједине оброке (цјелодневна исхрана или њен дио)</p> <p>Овом категоријом обухваћена је храна (укључујући формулу) која, када се користи као "готова" или се припрема у складу са упутством за употребу,</p>

	конкретно представља замјену за цјелокупну или дио укупне дневне исхране.
13.4.	<p>Храна намијењена особама нетолерантним на глутен, у складу са Правилником о означавању хране погодне за особе нетолерантне на глутен (“Службени гласник БиХ”, број 105/12)</p> <p>Овом категоријом обухваћена је храна која се посебно производи, припрема и/или прерађује да би испунила посебне прехранбене потребе људи нетолерантних на глутен.</p>
14.	<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 20px;"> <p>Напици</p> <p>Ова категорија подијељена је на широке категорије безалкохолних (14.1.) и алкохолних (14.2.) пића. Не укључује производе из категорије 1.</p> </div> </div>
14.1.	<p>Безалкохолна пића</p> <p>Овом категоријом обухваћени су: вода и газирана вода (14.1.1), воћни сокови и сокови од поврћа (14.1.2), воћни нектари и нектари од поврћа (14.1.3), ароматизована газирана и негазирана пића, било она на бази воде, млијека, житарица или друга пића на бази хране (14.1.4), кафа, чај и инфузије које спадају у категорију 14.1.5.</p>
14.1.1.	<p>Вода, укључујући природну минералну воду, и изворска вода, те све дуге флаширане или упаковане воде, у складу са посебним прописима којима се регулише предметна област</p> <p>Овом категоријом обухваћене су: природне минералне воде, изворске, стоне воде и газиране воде.</p> <p>„Изворска вода“ мора испуњавати захтјеве утврђене правним прописом којима се регулише предметна област.</p> <p>„Прерађена стона и газирана вода“ обухвата воду која није природна минерална и изворска вода и која може бити газирана додавањем карбон-диоксида, те прерађена филтрацијом или на неки други одговарајући начин.</p> <p>„Сода вода“ је газирана вода у коју је вјештачки додат карбон-диоксид. Синоними су: газирана вода, кисела вода. Сода која се додаје у воду ради шумећег ефекта сматра се састојком.</p> <p>Овом категоријом такође је обухваћена неароматизована залеђена вода (коцке леда).</p>
14.1.2.	<p>Воћни сокови, концентрисани воћни сокови, воћни сокови у праху и сродни производи и сокови од поврћа у складу са Правилником о воћним соковима, воћним нектарима и сличним производима („Службени гласник БиХ“, бр. 87/2008 и 28/11)</p> <p>Овом категоријом обухваћени су: воћни сок, воћни сок из концентрата, концентрисани воћни сок, воћни сок из екстракта и дехидрирани воћни сок/воћни сок у праху. Сокови од поврћа нису обухваћени.</p>
14.1.3.	<p>Воћни нектари, у складу са Правилником о воћним соковима, воћним нектарима и сличним производима („Службени гласник БиХ“, бр. 87/2008 и 28/11), и нектари од поврћа и слични производи</p> <p>Овом категоријом обухваћени су воћни нектари као мјешавине сљедећег:</p> <ul style="list-style-type: none"> – воде и/или шећера и/или меда и/или заслађивача

	<p>– као и производи из категорије 14.1.2 и/или воћна каша и/или концентрисана воћна каша и/или мјешавина ових производа.</p> <p>Ова категорија садржи нектаре од поврћа који нису обухваћени Правилником о воћним соковима, воћним нектарима и сличним производима („Службени гласник БиХ“, бр. 87/08 и 28/11).</p>
14.1.4.	<p>Ароматизована пића</p> <p>Овом категоријом обухваћени су: ароматизована газирана и негазирана пића, концентрати попут воћних сирупа, концентрисане сирупе и ликере, као и прашак за њихову припрему. Ово обухвата пића на бази воде, млијечних производа, житарица, сјеменки, коштуњавог воћа, поврћа или воћа укључујући тзв. спортска, енергетска или електролитска пића. Ова пића могу садржавати ферменте.</p> <p>Ова категорија искључује производе обухваћене категоријама 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3. и 14.1.5. и 12.9.</p> <p><i>Gaseosa</i> је типично шпанско безбојно пиће. Састоји се од газиране воде у коју се могу додати ароме, шећери и/или заслађивачи, као и одобрени адитиви, а која се обично користи у комбинацији са вином.</p>
14.1.5.	<p>Кафа, чај, биљне и воћне инфузије, цикорија; чај, биљне и воћне инфузије и екстракти цикорије; чај, биљни, воћни и препарати од житарица за инфузије, мјешавине и инстант мјешавине тих производа</p> <p>Обухваћена су и готова пића (нпр. у конзерви) и њихове мјешавине и концентрати. Примјери: врући напици на бази цикорије (постум), рижин чај, мате чај и мјешавине за врућу кафу и чајне напитке (нпр. инстант кафа, врући капућино напици у праху).</p>
14.1.5.1.	<p>Кафа, екстракти кафе</p> <p>Овом категоријом обухваћена су третирана зрна кафе (сјеме биљке кафе које се углавном састоји од ендосперма) за израду производа од кафе и екстраката кафе, који су концентровани производ добијен екстракцијом из пржених зрна кафе уз коришћење искључиво воде као медијума екстракције и искључујући било који процес хидролизе који укључује додавање киселине или базе. Садржај суве материје на бази кафе мора бити у складу са спецификацијама из Директиве 1999/4/ЕЗ. Екстракт кафе у чврстом облику или у облику пасте не смије садржавати никакве супстанце осим оних добијених екстракцијом кафе. Течни екстракт кафе може садржавати јестиве шећере, пржене или непржене, и то у односу који не прелази 12% тежине. Овом категоријом обухваћена је и неароматизована инстант кафа.</p>
14.1.5.2.	<p>Остало</p> <p>Овом категоријом обухваћена су: пића на бази кафе, ароматизована инстант кафа, ароматизована пржена кафу, замјене за кафу, чај, биљне и воћне инфузије, ароматизоване инфузије чаја и други врући напици од житарица и зрна. Кафа и ароматизовани чајни напици припадају категорији 14.1.4.</p> <p><u>Чај</u> се искључиво добија из младих изданака варијација врста <i>Camellia sinensis</i> L.O. Kuntze и производи се прихватљивим процесом за прављење чајева, погодних за употребу као напитака (нпр. црни чај, зелени чај, бијели чај, пуер чај, кукича итд.).</p> <p><u>Биљне и воћне инфузије</u> су биљке или дијелови биљака који не потичу од биљке чаја (<i>Camellia sinensis</i> L. O. Kuntze) и намијењени су прехранбеној употреби потапањем у тек прокључалој води (нпр. чај од менте, роибос чај, мате чај). Ове</p>

	<p>инфузије такође обухватају мјешавине биљних и воћних инфузија са чајем, као споредним састојком.</p> <p>Изрази „чај”, односно „биљна и воћна инфузија“ обухватају и суви производ и (врући) напиток.</p> <p>Такође су доступни и ароматизовани чајеви и биљне и воћне инфузије, попут чаја од јасмина, рижиног чаја (<i>Genmaicha</i>), црног чаја с аромом јагоде, црног чаја с аромом лимуна итд.</p>
14.2.	<p>Алкохолни напици, укључујући безалкохолна пића и пића са ниским удјелом алкохола</p> <p>Безалкохолна и пића са ниским удјелом алкохола обухваћена су истом категоријом као и алкохолни напици. Ово укључује безалкохолна пића и нискоалкохолне еквиваленте пива и напитака од слада, вина, јабучног и крушкиног вина (цидер и пери), воћног вина и пјенушаваг вина, медовине и ароматизованих производа на бази вина.</p>
14.2.1.	<p>Пиво и пића од слада</p> <p>Алкохолна пића која се кувају од (сладних) житарица, осталих скробних база и/или одређених шећера намијењених људској употреби, хмеља, квасца и воде. Примјери: свијетло пиво, тамно пиво, <i>weiss</i> пиво, <i>pilsner</i>, <i>lager</i> пиво, <i>oud bruin</i> пиво, <i>Obergariges Einfachbier</i>, лако пиво, стоно пиво, сладно алкохолно пиће, портер, јако црно пиво (<i>stout</i>) и јечмено вино.</p>
14.2.2.	<p>Вино и други производи (на бази вина) и безалкохолно вино</p> <p>Овом категоријом обухваћени су: вино, младо вино које још ферментише, ликерско вино, пјенушаво вино, квалитетно пјенушаво вино, квалитетно ароматично пјенушаво вино, газирано пјенушаво вино, полупјенушаво вино, газирано полупјенушаво вино, грожђана шира, дјелимично ферментисана грожђана шира, дјелимично ферментисана грожђана шира из сувог грожђа, концентрована грожђана шира, пречишћена концентрована грожђана шира, вино од сувог грожђа, вино од презрелог грожђа и винско сирће, у складу са посебним прописима којима се регулише предметна област.</p> <p>Овом категоријом није обухваћен сок од грожђа, који се налазе у категорији 14.1.2.</p>
14.2.3.	<p>Јабучково и вино од крушке (цидер и пери)</p> <p>Воћно вино од јабука (цидер) и крушака (пери). Овом категоријом обухваћени су:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Cidre bouché</i>: производ добијен ферментацијом шире свјежих јабука или мјешавине шире свјежих јабука и крушака, екстрахован са или без додавања воде. Има садржај угљениковог анхидрида од минимално 3 г/л за <i>cidres bouchés</i> добијен природном ферментацијом у флаши и од 4 г/л за друге врсте <i>cidres bouchés</i>.
14.2.4.	<p>Воћно вино и мјешавине вина са другим производима</p> <p>Овом категоријом обухваћено је вино од воћа, осим напитака из категорија 14.2.2. и 14.2.3, као и од других пољопривредних производа укључујући житарице (нпр. рижу). Ова вина могу бити непјенушава и пјенушава. Примјери: рижино вино (саке) и пјенушава и непјенушава воћна вина. Ова категорија такође укључује:</p>

	<p>ританско вино и шери, који се обично праве од увезене грожђане шире;</p> <p>производи дефинисани пољском одлуком: ustawa z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrotie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. z 2011 r. Nr 120, poz. 690 са даљим промјенама):</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>wino owocowe markowe</i> – <i>wino owocowe wzmocnione</i>, – <i>wino owocowe aromatyzowane</i>, – <i>wino z soku winogronowego</i>, – <i>aromatyzowane wino z soku winogronowego</i>. <p><i>Wino owocowe markowe</i> (воћно вино од кома) - ферментисани алкохолни напиток са стварном јачином алкохола између 8,5% и 15%, добијен као резултат алкохолне ферментације воћа, без додавања алкохола, евентуално заслађен искључиво сахарозом или воћном широм, уз одлеживање од минимално шест мјесеци.</p> <p><i>Wino owocowe wzmocnione</i> (десертно воћно вино) - ферментисани алкохолни напиток са стварном јачином алкохола између 16% и 22%, добијен као резултат алкохолне ферментације воћа, без додавања алкохола, евентуално заслађен.</p> <p><i>Wino owocowe aromatyzowane</i> (ароматизовано воћно вино) - ферментисани алкохолни напиток са стварном јачином алкохола између 8,5% и 18%, ароматизован супстанцама које нису добијене из грожђа и комбинован са више од 75% воћног вина, уз евентуално додавање алкохола.</p> <p><i>Wino z soku winogronowego</i> (вино од сока од грожђа) - ферментисани алкохолни напиток са стварном јачином алкохола између 8,5% и 18%, добијен као резултат алкохолне ферментације сока од грожђа, уз евентуално додавање алкохола.</p> <p><i>Aromatyzowane wino z soku winogronowego</i> (ароматизовано вино од сока од грожђа) - ферментисани алкохолни напиток са стварном јачином алкохола између 6,5 % и 18%, комбинован са више од 75% вина од сока од грожђа, уз евентуално додавање алкохола.</p>
14.2.5.	<p>Алкохолна пића од меда (медовина, медицина)</p> <p>Алкохолни ликер од ферментисаног меда, слада и зачина, или само од меда. Укључује вино од меда.</p>
14.2.6.	<p>Јака алкохолна пића у складу са Правилником о јаким алкохолним пићима и алкохолним пићима („Службени гласник БиХ“, број 87/08)</p> <p>Примјери: рум, скоч или виски, напици од вина и житарица, бренди; жестока пића од воћа, вотка, џин, пастис, ликер.</p>
14.2.7.	<p>Ароматизовани производи на бази вина</p> <p>Овом категоријом обухваћене су сљедеће три поткатегорије: „ароматизована вина“, „ароматизована пића на бази вина“и „ароматизовани коктели од винских производа“, како је дефинисано Уредбом (ЕЕЗ) бр. 1601/91 и такође укључује безалкохолне или нискоалкохолне еквиваленте.</p>
14.2.7.1.	<p>Ароматизована вина</p> <p>Пиће добијено од једног или више винских производа дефинисаних у Уредби, могуће са додавањем грожђане шире и/или грожђане шире у ферментацији,</p>

	којем се додаје алкохол и које се ароматизује. Ово пиће има минималну јачину алкохола од 14,5% vol.. или више, а максималну мање од 22% vol.
14.2.7.2.	<p>Ароматизована пића на бази вина</p> <p>Пиће добијено од једне или више врста вина, уз могуће додавања грозђане шире и/или дјелимично ферментисане и ароматизоване грозђане шире, са стварном јачином алкохола од 7% vol. или више, а мање од 14,5% vol.</p>
14.2.7.3.	<p>Ароматизовани коктели на бази вина</p> <p>Пиће добијено од вина и/или грозђане шире, које је ароматизовано и са стварном јачином алкохола мањом од 7% vol.</p> <p>Обухвата сва друга алкохолна пића која нису обухваћена категоријама од 14.2.1. до 14.2.7, попут мјешавина алкохолних и безалкохолних пића и пића са мање од 15% алкохола. Овом категоријом обухваћено је пиће на бази ферментисане грозђане шире, које је пјенушаво алкохолно пиће произведено ферментацијом грозђане шире, са јачином алкохола између 4,5 и 5,5 (% v/v).</p> <p>Обухваћени су сљедећи производи дефинисани пољском одлуком: <u>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 са даљим промјенама)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>nalewka na winie owocowym,</i> - <i>aromatyzowana nalewka na winie owocowym,</i> - <i>nalewka na winie z soku winogronowego,</i> - <i>aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego</i> - <i>napój winny owocowy lub miodowy</i> - <i>aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy,</i> - <i>wino owocowe niskoalkoholowe,</i> - <i>aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe.</i> <p><i>Nalewka na winie owocowym</i> (тинктура воћног вина) - ферментисано алкохолно пиће стварне јачине од 17% до 22% комбиновано са више од 60% воћног вина или десертног воћног вина и минимум 10% течности добијене мацерацијом воћа у етил- алкохолу, уз могуће додавање алкохола.</p> <p><i>Aromatyzowana nalewka na winie owocowym</i> (ароматизована тинктура воћног вина) - ферментисано алкохолно пиће са стварном јачином од 17% до 22%, ароматизовано, комбиновано са више од 60% вина или воћног вина или десертног вина и најмање 10% течности добијене мацерацијом воћа у етил-алкохолу, уз могуће додавање алкохола.</p> <p><i>Nalewka na winie z soku winogronowego</i> (ароматизована тинктура вина од сока од грозђа) - ферментисано алкохолно пиће са стварном јачином од 17% до 22%, комбиновано са више од 60% вина од грозђаног сока и најмање 10% течности добијене мацерацијом воћа у етил-алкохолу, уз могуће додавање алкохола.</p> <p><i>Aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego</i> (ароматизована тинктура вина од сока од грозђа) - ферментисано алкохолно пиће са стварном јачином од 17% до 22%, ароматизовано, комбиновано са више од 60% вина од грозђаног сока и најмање 10% течности добијене мацерацијом воћа у етил-алкохолу, уз могуће додавање алкохола.</p> <p><i>Napój winny owocowy lub miodowy</i> (пиће на бази воћа или вина од меда) - ферментисано алкохолно пиће стварне јачине од 4,5% до 15% произведено од воћног вина или медовине, са садржајем ових производа од најмање 50% и без</p>

	<p>додатог алкохола.</p> <p><i>Aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy</i> (ароматизовано пиће на бази воћа или вина од меда) - ферментисано алкохолно пиће стварне јачине од 4,5% до 15%, ароматизовано, произведено од воћног вина или медовине, са садржајем ових производа од најмање 50% и без додатог алкохола.</p> <p><i>Wino owocowe niskoalkoholowe</i> (нискоалкохолно воћно вино) - ферментисани алкохолни напиток са стварном јачином алкохола између 0,5% и 8,5%, добијен као резултат алкохолне ферментације воћа или воћног вина са дјелимично физички одстрањеним алкохолом, без додавања алкохола.</p> <p><i>Aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe</i> (ароматизовано нискоалкохолно воћно вино) - ферментисани алкохолни напиток са стварном јачином алкохола између 0,5% и 8,5%, добијен као резултат алкохолне ферментације воћа или воћног вина са дјелимично физички одстрањеним алкохолом, без додавања алкохола.</p>
15.	<p>Готова слана или зачињена јела и “snack производи” (грицкалице)</p> <p>Овом категоријом обухваћене су грицкалице на бази кромпира, житарица, брашна или скроба, као и прерађено коштуњаво воће.</p>
15.1.	<p>“Snack производи” (грицкалице) на бази кромпира, житарица, брашна или скроба</p> <p>У овој категорији скроб потиче од житарица, коријена и гомоља, као и махунарки и зрнастих махунарки. Обухвата све пикантне грицкалице, обично посољене, са или без додатих арома. Примјери су чипс од кромпира, слане кокице, переци, крекери.</p>
15.2.	<p>Прерађени орашаста плодови</p> <p>Овом категоријом обухваћено је прерађено орашасто воће и сличне прерађене сјеменке, попут сјеменки сунцокрета, које се конзумирају као грицкалице. Обухвата све типове цијелог орашастог воћа прерађеног нпр. сувим пржењем, пржењем, маринирањем или кувањем, било у љусци или без љуске, посољено или непосољено. Овдје је класификовано орашасто воће прекривено јогуртом, житарицама и медом, као и суве грицкалице од комбинације воћа, орашастог воћа и житарица (нпр. "tutti-frutti" мјешавине)</p>
16.	<p>Десерти, осим производа категорија 1, 3. и 4.</p> <p>Овом категоријом обухваћени су производи који су обично ароматизовани и слатког су укуса. Ово укључује производе на бази млијечних производа, масноћа, воћа и поврћа, житарица, јаја и воде, нпр. <i>Crème brûlée</i>, рожата, <i>panna cotta</i>, <i>Bayrische Crème</i>, лимунска скута, јункет и пудинзи свих врста. Овом категоријом обухваћени су:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Christmas pudding</i> (божићни пудинг): прави се од брашна, сала, сувог воћа, брендија и зачина. – <i>Pascha</i>: прави се од немасног сира и других млијечних производа, често са бадемима и сувим грожђицама. – <i>Ostkaka</i>: база за овај пудинг је посни сир од млијека и сиришта; одвојена сурутка се уклања и углавном се додаје слатка павлака, јаја и бадеми. – <i>Frugtgrød</i>: прави се од воћа (обично бобичастог), шећера, скроба и разних додатака <p>Овом категоријом нису обухваћени производи из категорије 1. "Млијечни и</p>

	аналогни производи", категорије 3. "Јестиви смрзнути десерти", категорије 4. "Воће и поврће" или категорије 7.2. "Фина пецива".
17.	Додаци исхрани, осим додатака исхрани за дојенчад и малу дјецу Овом категоријом обухваћени су претходно дозирани прехранбени производи, чија је сврха додаток нормалној исхрани и који су концентрисани извори хранљивих и других супстанци нутритивног или психолошког ефекта, сами или у комбинацији, пласирани на тржиште у облику доза, тј. форми попут капсула, пастила, таблета, пилула и других сличних облика, кесица са прахом, ампула са течностима, капи и других сличних облика течности и прашкастих облика намијењених за узимање у размјереним малим јединицама количине.
17.1.	Додаци исхрани у чврстом облику, укључујући капсуле и таблете и сличне облике, осим облика за жвакање Ова категорија обухвата суплементе у таблетама, праху или гранулама. Између осталог, обухвата таблете које се растварају у течности прије узимања (шумеће таблете), пилуле, пастиле, капсуле са течности (суплементи рибљег уља) и друге форме и прашке намијењене за узимање у размјереним малим јединицама количине.
17.2.	Додаци исхрани у течном облику Овом категоријом обухваћени су суплементи који се продају у течном облику и узимају се као течности, ампуле течности, капи и други слични течни облици.
17.3.	Додаци исхрани у облику сирупа или за жвакање Овом категоријом обухваћени су суплементи који се продају у облику сирупа или жвакаћег производа (нпр. капсуле за жвакање, желатинозни суплемент и друге жвакаће форме, искључујући таблете за жвакање) и који су намијењени да се узимају као такви.
18.	Прерађена храна која није обухваћена категоријама од 1. до 17, осим хране за дојенчад и малу дјецу Одобравање адитива у облику прехранбене мјешавине (нпр. припремљена или комбинована јела) обухваћено је чланом 18. став 1. тач. а) и ц) Правилника о прехранбеним адитивима ("Службени гласник БиХ", број 33/18). Ови адитиви могу бити наведени овдје искључиво у случајевима када је неопходна додатна употреба адитива.