

Na osnovu člana 17. stav 2. i člana 72. Zakona o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 50/04) i člana 17. Zakona o Vijeću ministara Bosne i Hercegovine ("Službeni glasnik BiH", br. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 i 24/08), Vijeće ministara Bosne i Hercegovine, na prijedlog Agencije za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine, u saradnji s nadležnim organima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine, na 104. sjednici, održanoj 8. jula 2014. godine, donijelo je

**PRAVILNIK  
O DOPUNAMA PRAVILNIKA O UPOTREBI  
ZASLAĐIVAČA U HRANI**

Član 1.

U Pravilniku o upotrebi zaslađivača u hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 83/08) u Aneksu u koloni E br "iza broja E 962" dodaje se novi broj "E 964" koji glasi:

E br.	Naziv	Hrana	Maksimalno dozvoljena količina (mg/l ili mg/kg, gdje odgovara)
E 964	Poliglicitol sirup	<b>Sladoledi</b> Samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatih šećera	200 000
		<b>Ekstra džemovi i ekstra želei</b> kako je definirano Pravilnikom o džemovima, želeima, marmeladama, pekmezima i zaslađenom kesten pireu ("Službeni glasnik BiH", broj 85/12) Samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatih šećera	500 000
		<b>Džemovi, želei, marmelade i zaslađeno kesten pire</b> kako je definirano Pravilnikom o džemovima, želeima, marmeladama, pekmezima i zaslađenom kesten pireu ("Službeni glasnik BiH", broj 85/12) Samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatih šećera	500 000
		<b>Ostali slični namazi od voća ili povrća</b> Samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatih šećera	500 000
		<b>Proizvodi od kaka i čokolade</b> koji su obuhvaćeni Pravilnikom o kakau i čokoladnim proizvodima ("Službeni glasnik BiH", broj 51/11) Samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatih šećera	200 000
		<b>Ostali slatkši uključujući bombone za osvježavanje daha</b> – Samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti na bazi kaka ili bez dodatih šećera – Samo slatkši na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatih šećera – Samo žvakaće bombone bez dodatih šećera – Samo tvrđi bomboni bez dodatih šećera	200 000 600 000 800 000 990 000
		<b>Žvakaće gume</b> Samo proizvodi bez dodatih šećera	200 000
		<b>Žitarice za doručak</b> Samo žitarice za doručak ili proizvodi na bazi žitarica, smanjenje energetske vrijednosti ili bez dodatih šećera	200 000
		<b>Fini pekarski proizvodi</b> Samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatih šećera	300 000
		<b>Deserti, isključujući proizvode od mlijeka i slične proizvode, jestive sladolede, voće i povrće</b> Samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatih šećera	300 000"

## Član 2.

U dijelu Pravilnika pod nazivom - Specifični kriteriji čistoće koji se odnose na odobrene zaslađivače za upotrebu u hrani, u koloni E br., iza broja "E 962" dodaje se novi broj "E 964" koji glasi:

<b>E 964 POLIGLICITOL SIRUP</b>	
<b>Sinonimi</b>	Hidrogenirani skrobni hidrolizat, hidrogenirani glukozni sirup i poliglicitol
<b>Definicija</b>	Smjesa koja se sastoji uglavnom od maltitola i sorbitola te manjih količina hidrogeniranih oligo- i polisaharida i maltotriitola. Dobiven je katalitičkom hidrogenacijom smjese skrobnih hidrolizata koji se sastoje od glukoze, maltoze i viših glukoznih polimera, slično postupku katalitičke hidrogenacije koja se koristi za proizvodnju sirupa maltitola. Sirup koji nastane ovim postupkom desalinizira se jonskom razmjenom te se koncentrira na željenom nivou.
<b>Einecs</b>	
<b>Hemijski naziv</b>	Sorbitol: D-glucitol Maltitol: (α)-D-Glukopiranosil-1,4-D-glucitol
<b>Hemijska formula</b>	Sorbitol: C <sub>6</sub> H <sub>14</sub> O <sub>6</sub> Maltitol: C <sub>12</sub> H <sub>24</sub> O <sub>11</sub>
<b>Molekulska masa</b>	Sorbitol: 182,2 Maltitol: 344,3
<b>Analiza</b>	Sadržaj ne manji od 99% ukupnih hidrogeniranih saharida izraženo na bezvodnoj osnovi, ne manje od 50% poliola više molekulske mase, ne više od 50% maltitola i ne više od 20% sorbitola izraženo na bezvodnoj osnovi.
<b>Opis</b>	Bezbojna čista viskozna tekućina bez mirisa
<b>Identifikacija</b>	
<b>Rastvorljivost</b>	Jako rastvorljivo u vodi te pomalo rastvorljivo u etanolu
<b>Testiranje na maltitol</b>	Test prolazan
<b>Testiranje na sorbitol</b>	Količini od 5g uzorka dodajte 7 ml metanola, 1 ml benzaldehida i 1 ml hlorovodonične kiseline. Smiješajte i protresite u mehaničkoj mješalici dok ne nastanu kristali. Filtrirajte kristale te ih rastopite u 20 ml ključale vode koja sadrži 1 g natrijevog bikarbonata. Filtrirajte kristale, operite s 5 ml smjese vode i metanola (1:2) i posušite zrakom. Kristali tako dobivenog monobenzilidnog derivata sorbitola tope se na temperaturi između 173 i 179 °C.
<b>Čistoća</b>	
<b>Sadržaj vode</b>	Ne više od 31% (Karl Fischer metoda)
<b>Hloridi</b>	Ne više od 50 mg/kg
<b>Sulfati</b>	Ne više od 100 mg/kg
<b>Redukujući šećeri</b>	Ne više od 0,3 %
<b>Nikal</b>	Ne više od 2 mg/kg
<b>Olovo</b>	Ne više od 1 mg/kg

## Član 3.

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom glasniku BiH".

VM broj 127/14  
8. jula 2014. godine  
Sarajevo

Predsjedavajući  
Vijeća ministara BiH  
**Vjekoslav Bevanda**, s. r.