

- a) evidencijski broj proizvođačke specifikacije;
- b) datum početka proizvodnje prema proizvođačkoj specifikaciji;
- c) naziv proizvoda i tržišni naziv ako ga proizvod ima;
- d) grupa kojoj proizvod pripada prema ovom Pravilniku;
- e) podatke o organoleptičkim svojstvima proizvoda;
- f) kratak opis tehnološkog postupka proizvodnje za određeni proizvod;
- g) osnovne zahtjeve za očuvanje kvaliteta proizvoda;
- h) izvještaj s datumom obavljene laboratorijske analize proizvoda o zahtjevu zdravstvene ispravnosti (kvalitet, fizičko-hemijske osobine, mikrobiološke i druge osobine) u ovlaštenom ispitnom laboratoriju.

DIO DRUGI - POSEBNE ODREDBE

Član 4.

(Označavanje)

Na proizvode iz Aneksa ovog Pravilnika primjenjuju se odredbe Pravilnika o općem deklariranju ili označavanju upakovane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08), Pravilnika o označavanju hranjivih vrijednosti upakovane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 85/08), kao i posebne odredbe ovog Pravilnika koje se odnose na označavanje ili deklariranje proizvoda.

Član 5.

(Upotreba aditiva i drugih dozvoljenih sredstava)

Na proizvode iz člana 1. ovog Pravilnika primjenjuju se odredbe Pravilnika o uslovima upotrebe prehrambenih aditiva u hrani namijenjenoj za ishranu ljudi ("Službeni glasnik BiH", broj 83/08).

Član 6.

(Dozvoljena upotreba šećera)

U proizvodnji proizvoda iz člana 1. ovog Pravilnika dozvoljena je upotreba šećera propisanih Pravilnikom o šećerima ("Službeni glasnik BiH", broj 25/10).

Član 7.

(Proizvodi slični čokoladi)

- (1) Proizvodi slični čokoladi dobiveni su od kakao-praha ili kakao-praha smanjene masti (kakao smanjene masti) ili kakao-mase, pojedinačno ili u kombinaciji, te od šećera, mlijeka ili mliječnih proizvoda, biljnih masnoća i drugih sirovina i aditiva, kojima se postižu karakteristična svojstva za ove proizvode.
- (2) Proizvodi slični čokoladi mogu biti punjeni i s dodacima.

Član 8.

(Nazivi proizvoda sličnih čokoladi)

Proizvodi slični čokoladi stavljaju se na tržište pod nazivom:

- a) kakao-tabla;
- b) mliječna kakao-tabla;
- c) kakao-preliv;
- d) mliječni kakao-preliv;
- e) mliječni preliv.

Član 9.

(Krem proizvodi)

- (1) Krem proizvodi dobiveni su odgovarajućim tehnološkim postupkom od šećera, biljnih masnoća, mliječnih proizvoda, proizvoda od kakaa, drugih sirovina i aditiva.
- (2) Po konzistenciji, krem proizvodi su mazivi.
- (3) Na tržište se mogu stavljati mješavine krem proizvoda.

Član 10.

(Nazivi krem proizvoda)

Krem proizvodi stavljaju se na tržište pod nazivom:

- a) kakao krem proizvod;

915

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 4. sjednici održanoj 21. marta 2012. godine, donijelo je

PRAVILNIK

O PROIZVODIMA SLIČNIM ČOKOLADI, KREM PROIZVODIMA I BOMBONSKIM PROIZVODIMA

DIO PRVI - OPĆE ODREDBE

Član 1.

(Predmet propisa)

- (1) Pravilnikom o proizvodima sličnim čokoladi, krem proizvodima i bombonskim proizvodima (u daljnjem tekstu: Pravilnik) propisuju se opći zahtjevi za proizvode slične čokoladi, krem-proizvodima i bombonskim proizvodima (u daljnjem tekstu: proizvodi).
- (2) Zahtjevi se odnose na:
 - a) nazive;
 - b) definicije i osobine proizvoda;
 - c) sastav, vrstu, količinu sirovina i drugih materija koje se koriste u proizvodnji i preradi;
 - d) način označavanja, reklamiranja ili prezentiranja;
 - e) proizvođačku specifikaciju;
 - f) upotrebu aditiva i drugih dozvoljenih sredstava.

Član 2.

(Sadržaj Aneksa)

Nazivi, definicije, osobine i opći zahtjevi za kvalitet proizvoda propisani su Aneksom koji je sastavni dio ovog Pravilnika.

Član 3.

(Proizvođačka specifikacija)

- (1) Proizvođač je dužan sačiniti proizvođačku specifikaciju za proizvode obuhvaćene ovim Pravilnikom.
- (2) Proizvođačka specifikacija sadrži sljedeće podatke:

- b) mliječni krem proizvod;
- c) lješnik, badem, kikiriki ili sličan krem proizvod;
- d) krem proizvod s dodatkom.

Član 11.

(Bombonski i slični proizvodi)

Bombonski i slični proizvodi su dobiveni odgovarajućim tehnološkim postupcima od šećera, drugih sirovina, aditiva i materija koje se dodaju radi povećanja biološke vrijednosti proizvoda.

Član 12.

(Postupci obrade bombonskih i proizvoda sličnih čokoladi)

Bombonski i slični proizvodi mogu biti s dodacima, mogu se puniti, prelijevati, djelimično prelijevati, oblagati, presovati, zašećeriti, ukrašavati, posipati i drugo.

Član 13.

(Nazivi bombonskih i sličnih proizvoda)

Bombonski i slični proizvodi stavljaju se na tržište pod nazivom:

- a) tvrdi bombon;
- b) tvrdi svileni bombon;
- c) karamela;
- d) draže proizvod;
- e) fondan proizvod;
- f) žele proizvod;
- g) gumeni bombon;
- h) pjenasti proizvod;
- i) lakric proizvod;
- j) likerni bombon;
- k) presovani bombon;
- l) marcipan proizvod;
- m) persipan proizvod;
- n) nougat proizvod;
- o) bijeli nougat proizvod;
- p) grilaž (krokant) proizvod;
- q) halva;
- r) rahatlokum;
- s) guma za žvakanje;
- t) preliv za slastice.

Član 14.

(Skladištenje, transportovanje i čuvanje)

Bombonski i slični proizvodi moraju se u proizvodnji i prometu skladištiti, transportovati i čuvati pod uslovima kojima se osigurava očuvanje njihovog kvaliteta, propisanim posebnim propisima o higijeni hrane, što je obaveza subjekata u poslovanju s hranom.

DIO TREĆI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Član 15.

(Službene kontrole i inspekcijски nadzor)

- (1) Službene kontrole i inspekcijски nadzor nad primjenom ovog Pravilnika provodit će se u skladu s važećim propisima.
- (2) Za utvrđivanje usklađenosti kvaliteta kakaa i čokoladnih proizvoda s odredbama ovog Pravilnika koriste se važeće propisane metode kao i druge validirane i međunarodno priznate metode.

Član 16.

(Prestanak važenja odredbi)

Danom stupanja na snagu ovog Pravilnika prestaju važiti odredbe Pravilnika o kvalitetu kakao-proizvoda, proizvoda sličnih čokoladi, krem-proizvoda i bombonskih proizvoda ("Službeni list SFRJ", br. 23/88, 63/88, 36/89 i 21/90), koje se odnose na proizvode slične čokoladi, krem-proizvode i bombonske proizvode.

Član 17.

(Prijelazne odredbe)

Proizvodi koji su proizvedeni prema odredbama pravilnika navedenog u članu 16. ovog Pravilnika mogu biti na tržištu najduže 12 mjeseci od dana stupanja na snagu ovog Pravilnika.

Član 18.

(Stupanje na snagu)

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

VM broj 133/12
21. marta 2012. godine
Sarajevo

Predsjedavajući
Vijeća ministara BiH
Vjekoslav Bevanda, s. r.

ANEKS

NAZIVI, DEFINICIJE I OSOBINE PROIZVODA

A. PROIZVODI SLIČNI ČOKOLADI

1. **Kakao-ploča** mora sadržavati najmanje 4% bezmasne suhe materije kakaovih dijelova i 21% ukupne masnoće, računato na gotov proizvod.
2. **Mliječna kakao-ploča** mora sadržavati najmanje 4% bezmasne suhe materije kakaovih dijelova, 5% suhe materije mlijeka i 25% ukupne masnoće, računato na gotov proizvod.
3. **Kakao-preliv** mora sadržavati najmanje 4% bezmasne suhe materije kakaovih dijelova i 25% ukupne masnoće, računato na gotov proizvod.
4. **Mliječni kakao-preliv** mora sadržavati najmanje 4% bezmasne suhe materije kakaovih dijelova, 7% suhe materije mlijeka i 25% ukupne masti, računato na gotov proizvod.
5. **Mliječni preliv** mora sadržavati najmanje 12% suhe materije mlijeka i 25% ukupne masnoće, računato na gotov proizvod.

B. KREM-PROIZVODI

1. **Krem-proizvod od kakaa** mora sadržavati najmanje 4% bezmasne suhe materije kakaovih dijelova i 25% ukupne masnoće, računato na gotov proizvod.
2. **Mliječni krem-proizvod** mora sadržavati najmanje 15% suhe materije mlijeka i 25% ukupne masnoće, računato na gotov proizvod.
3. **Lješnik, badem, kikiriki ili sličan krem-proizvod** je proizvod dobiven od jednog od krem-proizvoda iz dijela B tač. 1. i 2., uz dodatke po kojem nose ime.
4. **Krem-proizvod s dodatkom** je proizvod dobiven od jednog od krem-proizvoda iz dijela B tač. 1. i 2. uz dodatak različitih sastojaka.

C. BOMBONSKI I SLIČNI PROIZVODI

1. **Tvrdi bombon** je proizvod dobiven od bombonske mase i odgovarajućih sirovina i aditiva kojima se postižu izgled, okus i miris svojstven pojedinoj vrsti bombona.
2. **Tvrdi svileni bombon** je proizvod dobiven kao i tvrdi bombon, s tim što bombonska masa mora biti obrađena tako da gotov bombon dobije svilenkast sjaj.
3. **Karamela** je proizvod dobiven od šećera, uz dodatak masnoće, s dodatkom mlijeka ili bez, odnosno proizvoda od mlijeka.
4. **Obloženi (DRAŽE) proizvod** je proizvod koji se sastoji od unutrašnjeg dijela (jezgre) i plašta.
5. **Fondan proizvod** je proizvod dobiven od fondan mase. Fondan masa dobiva se ukuhavanjem rastvora šećera odgovarajućim tehnološkim postupkom.

6. **Žele proizvod** je proizvod dobiven od šećera i sredstava za želiranje i drugih sirovina koje mu daju odgovarajuću konzistenciju.
7. **Gumeni bombon** je proizvod dobiven od šećera uz dodatak sredstava za želiranje i drugih sirovina, koje mu daju odgovarajuću konzistenciju.
8. **Pjenasti proizvod** je proizvod dobiven odgovarajućim tehnološkim postupkom od šećera, sredstava za pjenjenje i drugih sirovina, koje proizvodu daju pjenastu konzistenciju.
9. **Lakric proizvod** je proizvod dobiven od šećera i lakrica, koji daje karakteristična svojstva proizvodu.
10. **Likerni bombon** je proizvod dobiven lijevanjem zasićenog rastvora šećera, uz dodatak alkoholnih pića, u različit oblik. Likerni bombon sastoji se od karakterističnog šećernog plašta (kore) i tekućeg alkoholnog punjenja.
11. **Presovani bombon** je proizvod dobiven postupkom presovanjem šećera i drugih sirovina.
12. **Marcipan proizvod** je proizvod dobiven od marcipanske mase, s dodatkom ili bez. Sirova marcipanska masa dobiva se od šećera i najmanje 50% oguljenih slatkih badema s najviše 4% gorkog badema i do 3,5% škrobnog sirupa. Količina bademovog ulja u sirovoj marcipanskoj masi mora iznositi najmanje 28%.
13. **Persipan proizvod** i persipan sirova masa odgovaraju po svojim karakteristikama marcipan proizvodu i marcipan sirovoj masi, ali umjesto badema sadrže jezgre koštice marelice, šljive, breskve, višnje, trešnje ili gorkog badema, iz kojih je pretežno uklonjen amigdalinalin. Količina zaostalog amigdalinalina u tretiranim jezgrama smije iznositi najviše 0,17% računato na suhu materiju, a u gotovom persipan proizvodu najviše 0,09% računato na gotov proizvod.
14. **Nougat proizvod** je proizvod dobiven od nougat mase i proizvoda od kaka. Nougat masa može biti:
- lješnik nougat masa koja se izrađuje od lješnika, šećera i aditiva, a sadrži najmanje 30 % masnoće;
 - badem nougat masa koja se izrađuje od badema, šećera i aditiva, a sadrži najmanje 28 % masnoće;
 - lješnik-badem nougat masa koja se izrađuje od lješnika, badema, šećera i aditiva, a sadrži najmanje 28 % masnoće.
- Nougat masama dodaju se kakaovi dijelovi, tako da ukupni sadržaj masnoće odgovara propisanim količinama za pojedine vrste nougat masa.
15. **Bijeli nougat** je proizvod dobiven od šećera i/ili zamjena za šećer, bjelančevina, meda, s dodatkom badema ili bez, lješnika, oraha i ušećerenog voća.
16. **Grilaž (krokant) proizvod** je proizvod dobiven od najmanje 20% badema, lješnika ili drugog lupinastog voća, karameliziranog šećera, a može sadržavati masnoće, bjelančevine, mliječne proizvode, voćne proizvode, škrobni sirup i marcipan ili persipan masu. Grilaž proizvod može biti tvrd ili mekan ili lisnat.
17. **Halva** je proizvod dobiven od šećera i sezamove (tahan) mase, uz dodatak ekstrakta korijena biljke saponarija. Halva može biti:
- tahan halva žuto-bijele do žuto-sivkaste boje, vlaknaste strukture, sa sadržajem od najmanje 22% sezamovog ulja iz sezamove mase;
 - crna halva tamne boje, vlaknaste strukture sa sadržajem od najmanje 20% sezamovog ulja iz sezamove mase i sadržajem lupinastog voća, karameliziranog šećera i kakaovog praha;
- bijela halva kao tvrda i ljepljiva masa bijele boje, sa sadržajem pržene jezgre oraha, badema, lješnika i sezamovog sjemena, osim ekstrakta korijena biljke saponarija.
18. **Rahatlokum** je proizvod dobiven od šećera i odgovarajućih vrsta škroba.
19. **Guma za žvakanje** je proizvod dobiven od šećera i/ili drugih sirovina i gumi baze.
20. **Preliv za slatkiše** je proizvod dobiven miješanjem škrobnog sirupa, rastvora šećera i drugih sirovina.