



Дистрикта Босне и Херцеговине, на 4. сједници одржаној 2. марта 2023. године, донио је

## ПРАВИЛНИК О ЧАЈУ, БИЉНОМ ЧАЈУ, ВОЃНОМ ЧАЈУ И ИНСТАНТ ЧАЈУ

### ДИО ПРВИ – ОПШТЕ ОДРЕДБЕ

#### Члан 1.

##### (Предмет)

- (1) Правилником о чају, биљном чају, воћном чају и инстант чају (у даљем тексту: Правилник) прописују се минимални услови за квалитет као и други захтјеви који морају бити испуњени у производњи и промету чаја.
- (2) Одредбе овог правилника не примјењују се на биљне сировине у промету, на чајеве који спадају у категорију дијететских производа и традиционалних биљних лијекова (медицинске чајеве).

#### Члан 2.

##### (Дефиниције)

За потребе овог правилника користе се следеће дефиниције:

- а) *чај* - лисни пупољци и млади изданци варијетета биљне врсте *Camellia sinensis* L. (синоним *Thea sinensis* L), фамилија *Theaceae*, третирани одговарајућим поступцима (мацерација, аерација, сушење), од којих се на уобичајен начин може припремити напиток;
- б) *ломљени чај* - од дијелова потпуно развијеног листа грма чаја;
- ц) *мјешавина чаја* - мјешавина црног, зеленог и *ulong* (*oolong*) чаја;
- д) *ароматизовани чај* - чај коме су додате одговарајуће ароме;
- е) *декофеинизовани чај* - чај код којег је одговарајућим технолошким поступцима извршена екстракција кофеина;
- ф) *кофеин* - алкалоид који се налази у листовима, сјеменкама и плодовима биљака;
- г) *биљни чај* - уједначено уситњен суви или рјеђе свјеж дио биљке (плод или дијелови плода, сјеме, цвијет, дијелови цвијета, лист, херба, стабљика, кора, коријен, ризом, вријеже или кртола) од којих се на уобичајени начин може припремити напиток;
- х) *мјешавина биљног чаја* - хомогена мјешавина уситњених сувих или рјеђе свјежих дијелова двије или више биљака;
- и) *воћни чај* - мјешавина биљног чаја која садржи више од 50% уситњених сувих дијелова дивљег или гајеног воћа;
- ј) *инстант чај* - производ од екстракта чаја или биљног чаја, у чврстом или течном облику, од кога се напиток припрема директним растварањем у топлој или хладној води;
- к) *течни инстант чај* - течни екстракт или тинктура одређеног дијела биљке, односно мјешавина два или више течна екстракта или тинктуре различитих биљака;
- л) *инстант чај у чврстом облику* - суви екстракт одређеног дијела биљке, односно мјешавина два или више сува екстракта различитих биљака.

#### Члан 3.

##### (Произвођачка спецификација)

- (1) За производе који су сродни производима из члана 1. став (1) Правилника, а за које нису прописани квалитет и други захтјеви, сходно се примјењују одредбе овог правилника.
- (2) За производе из става (1) овог члана произвођач је дужан да прије почетка производње донесе произвођачку спецификацију.
- (3) Произвођачка спецификација мора да садржи кратак опис технолошког поступка производње производа, основне захтјеве квалитета, извјештај о извршеном испитивању захтјева квалитета (здравствена исправност, органолептичке, физичке и хемијске карактеристике) као и податке из декларације у складу с Прописом о информисању потрошача о храни. О донесеним произвођачким спецификацијама, произвођач води евиденцију која мора садржавати следеће податке:
  - а) евиденцијски број спецификације;
  - б) датум доношења произвођачке спецификације;
  - ц) датум почетка производње према произвођачкој спецификацији и
  - д) датум извршеног испитивања захтјева квалитета утврђених у произвођачкој спецификацији.

#### Члан 4.

##### (Стављање у промет)

- (1) Производи се стављају у промет у оригиналном паковању којим се обезбјеђује очување квалитета до момента отварања у року употребе и морају на амбалажи или етикети имати декларацију која је у складу са Прописом о информисању потрошача о храни.
- (2) Производи чији је квалитет прописан овим правилником могу се стављати у промет на мало у ринфузи у специјализованим продавницама, под условом да се на продајном мјесту на посуди или амбалажи из које се производ нуди потрошачу, истакне одговарајућа декларација производа.
- (3) Производи се морају чувати на сувом и хладном мјесту, не смију бити изложени сунчевој свјетлости, влази и великој промјени температуре и не смију стајати близу производа чији мирис могу апсорбовати.

#### Члан 5.

##### (Одступања нето количине)

- (1) Дозвољена одступања нето количине појединачно упакованих производа написана су у тач. а), б) и ц) овог члана (табела 1, 2 и 3).

##### а) Табела 1

Дозвољена одступања нето масе појединачно упакованих производа

Редни број	Декларисана нето маса	Дозвољено одступање од декларисане нето масе
1.	до 3 g	15%
2.	preko 3 do 50 g	7,5%
3.	preko 50 g	3%

##### б) Табела 2

Дозвољена одступања декларисане запремине појединачно упакованог производа

Редни број	Декларисана запремина	Дозвољено одступање од декларисане запремине
1.	10 ml	10%
2.	preko 10 do 50 ml	5%
3.	preko 50 do 100 ml	3%

- ц) Табела 3  
Дозвољено одступање масеног удјела појединачног састојка у мјешавини биљног чаја с мање од десет састојака

Редни број	Декларисана количина састојака мјешавине %	Дозвољено одступање
1.	до 5	40%
2.	преко 5 до 10	35%
3.	преко 10 до 50	25%
4.	преко 50	20%

- (2) Средња вриједност стварног одступања од декларисане нето количине за узорак од десет насумице узетих појединачних паковања мора бити мања или једнака 40% од дозвољеног одступања за дате декларисане нето количине наведене у табелама 1, 2 и 3 став (1) овог члана.

#### ДИО ДРУГИ - ПОСЕБНЕ ОДРЕДБЕ

##### Члан 6.

(Дефиниција и врсте чаја)

- (1) Под називом *чај* подразумевају се лисни пупољци и млади изданци варијетета биљне врсте *Camellia sinensis* L. (синоним *Thea sinensis* L), фамилија *Theaceae*, третирано одговарајућим поступцима (мацерација, аерација, сушење), од којих се на уобичајен начин може припремити напитак.
- (2) Према начину производње чај се ставља у промет као:
  - а) *црни чај* - ферментисани чај (трећи степен прераде, када се сокови из осушеног листа оксидацијом хемијски промјене и развију арому црног чаја);
  - б) *oolong чај* - црвени чај, полуферментисани чај;
  - ц) *зелени чај* - неферментисани чај;
  - д) *жути чај* - минимално ферментисан чај;
  - е) *бијели чај* - минимално обрађен, неферментисан чај од младих листова чајевца;
  - ф) *PU-ERH чај* - црни зрели чај, високо ферментисан.
- (3) Ако се у производњи користе дијелови потпуно развијеног листа грма чаја, такав чај се ставља у промет под називом *ломљени чај*.
- (4) Чај наведен у ставу (2) овог члана може бити означен с наводом земље у којој је произведен (нпр. кинески, руски, индијски, цејлонски, јава и сл.) заједно са својим уобичајеним трговачким (бренд) именом.

##### Члан 7.

(Захтјеви за стављање у промет)

Чај који се ставља у промет мора испуњавати следеће захтјеве:

- а) да не садржи покварено или плесниво лишће, чајну прашину или чајне отпатке слијепљене љепљивим материјама или формиране на други начин;
- б) да не садржи стране примјесе биљног поријекла или материје другог поријекла, додате ради повећања масе;
- ц) да није претходно екстрахиран;
- д) да нема измијењен изглед;
- е) да садржи највише до 30% m/m петелки и чајних гранчица, с тим што се при одређивању количине петелки и гранчица не узимају у обзир лисне жилице (са остатком или без остатка лиске);
- ф) да садржи највише 1% дијелова других биљака које не могу бити идентификоване визуалним прегледом или лупом;

- г) да садржи највише 15% недиференцираних и спрашених дијелова (испод 0,75 m/m);
- х) да садржи најмање 32% m/m воденог екстракта;
- и) да садржи од 4% до 8% m/m укупног пепела;
- ј) да садржај пепела топљивога у води буде најмање 45% m/m од укупног пепела;
- к) да алкалитет пепела топљивога у води (рачунато као KOX) буде од 1,0% до 3% m/m;
- л) да садржај пепела нетопљивога у киселини буде највише 1% (m/m);
- м) да садржи до 12% m/m влаге;
- н) да садржи најмање 1% (m/m) кофеина.

##### Члан 8.

(Мјешавина чаја)

Мјешавина чаја је мјешавина чајева наведених у члану 6. став (2) тач. а), б), ц), д), е) и ф) овог правилника.

##### Члан 9.

(Ароматизовани чај)

- (1) Под називом *ароматизовани чај*, уз истицање података о врсти чаја према начину производње (нпр. *ароматизовани црни чај*), ставља се у промет чај којем су додате одговарајуће ароме,
- (2) Природно ароматизовани чај је чај којем се ради добијања специфичне ароме додају дијелови других биљака (нпр. цвијет јасмина, наранџина кора, цимет и слично),
- (3) Ароматизовани чај и природно ароматизовани чај мора испуњавати захтјеве прописане у члану 7. овог правилника.

##### Члан 10.

(Декофеинизовани чај)

- (1) Под називом *декофеинизовани чај*, уз истицање података о врсти чаја према начину производње (нпр. *декофеинизовани црни чај*), ставља се у промет чај код којег је одговарајућим технолошким поступцима извршена екстракција кофеина, тако да финални производ не може садржавати више од 0,4% овог састојка.
- (2) Декфеинизовани чај мора испуњавати захтјеве квалитета прописане у члану 7. овог правилника, осим захтјева из тачке н) истог члана.

##### Члан 11.

(Стављање у промет према квалитету)

Чај, мјешавина чаја, ароматизовани чај, природно ароматизовани чај и декофеинизовани чај према квалитету, стављају се у промет као:

- а) Чај I. квалитета, који не смије да садржи више од 15% m/m одвојених петелки и чајних гранчица;
- б) Чај II. квалитета, који не смије да садржи више од 30% m/m одвојених петелки и чајних гранчица.

##### Члан 12.

(Биљни чај)

- (1) Биљни чај је уједначено уситњен суви или рјеђе свјеж дио биљке (плод или дијелови плода, сјеме, цвијет, дијелови цвијета, лист, херба, стабљика, кора, коријен, ризом, вријеже или кртола) од којих се на уобичајени начин може припремити чајни напиток.
- (2) Посебне врсте биљног чаја:
  - а) *Mate чај* – Израђује се намакањем сувог лишћа биљке *Ilex paraguariensis* који расте у суптропским дијеловима Јужне Америке.
  - б) *Ruibos (Rooibos) чај* – је производ од резаног, ферментисаног и сушеног лишћа и врхова биљке

- rooibos (*Aspalathus linearis*) познат као "црвени грм".
- (3) Биљни чај ставља се у промет под називом "чај од..." при чему се наводи име биљке на службеним језицима Босне и Херцеговине са јасно назначеним дијелом биљке који је употријебљен при производњи (нпр. "чај од цвијета камилице", "чај од листа нане" и сл.).
  - (4) Декларација биљног чаја може да садржи и латински назив биљке, као и заштићено или трговачко име биљног чаја.

#### Члан 13.

##### (Мјешавина биљног чаја)

Мјешавина биљног чаја је хомогена мјешавина уситњених сувих или рјеђе свјежих дијелова двије или више биљака.

#### Члан 14.

##### (Воћни чај)

Воћни чај је мјешавина биљног чаја која садржи више од 50% уситњених сувих дијелова дивљег или гајеног воћа.

#### Члан 15.

(Додаци биљном чају, мјешавини биљног чаја и воћном чају)

- (1) Биљни чај, мјешавина биљног чаја и воћни чај могу се ароматизовати додатком одговарајућих арома уз навођење на декларацији.
- (2) Биљни чај, мјешавина биљног чаја и воћни чај могу бити помијешани с чајем описаним у члану 6. став (2) овог правилника, при чему се мора назначити на декларацији количина чаја у грамима, на 100 грама производа.

#### Члан 16.

##### (Услови за стављање у промет)

- (1) Биљни чај, мјешавина биљног чаја и воћни чај морају испуњавати следеће захтјеве:
  - а) по изгледу, мирису и укусу морају одговарати сировини која је декларисана;
  - б) мјешавина биљног чаја мора представљати једночлану мјешавину равномјерно распоређених састојака;
  - ц) да садрже највише 15% спрашених дијелова (честице мање од 0,75 mm);
  - д) да садрже највише до 10% других дијелова исте биљке који нису описани као биљна сировина;
  - е) да садрже највише 1% дијелова других биљака који се не декларисају;
  - ф) да садрже највише 14% влаге;
  - г) да садрже највише 10% укупног пепела.
- (2) Биљни чај који се пакује у подијелена, једнодозна, паковања (филтер кесице) мора имати степен уситњености 2 (од 0,75-2 mm).

#### Члан 17.

##### (Инстант чај)

- (1) Инстант чај је производ произведен од екстракта чаја или биљног чаја, у чврстом или течном облику, од којег се напиток припрема директним растварањем у топлој или хладној води.  
Инстант чај у чврстом облику је суви екстракт одређеног дијела биљке, односно мјешавина два или више сува екстракта различитих биљака, којима се могу додати адитиви у складу с Правилником о прехранбеним адитивима ("Службени гласник БиХ", бр. 33/18 и 6/21).

- (2) Течни инстант чај је течни екстракт или тинктура одређеног дијела биљке, односно мјешавина два или више течна екстракта или тинктуре различитих биљака.
- (3) Инстант чај у чврстом облику који се ставља у промет мора испуњавати следеће захтјеве:
  - а) да мирис и укус одговарају сировини од које су произведени;
  - б) да садржај влаге није већи од 8% m/m;
  - ц) да је топлјивост у води најмање 99%.
- (4) Течни инстант чај који се ставља у промет мора испуњавати следеће захтјеве:
  - а) да мирис и укус одговарају сировини од које су произведени;
  - б) да садржај етанола није већи од 70% v/v;
  - ц) да садржај метанола и 2-пропанола није већи од 0,05% v/v.
- (5) За производњу прашкастог инстант чаја и течног инстант чаја произвођач је дужан да прије почетка производње донесе произвођачку спецификацију.

#### Члан 18.

##### (Узорковање и анализа)

- (1) Начин узимања узорака и одређивање параметара квалитета чаја утврђују се међународно признатим стандардима лабораторијских испитивања.
- (2) Лабораторије које врше анализе из става (1) овог члана морају имати акредитоване или друге међународно признате методе испитивања.
- (3) Лабораторије које проводе праћење морају бити акредитоване према норми BAS EN ISO/ IEC 17025.

### ДИО ТРЕЋИ - ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

#### Члан 19.

##### (Службене контроле и инспекцијски надзор)

Службена контрола и инспекцијски надзор проводе се у складу с важећим законским прописима о службеној контроли и инспекцијском надзору.

#### Члан 20.

##### (Престанак важења прописа)

Даном ступања на снагу овог правилника престају да важе одредбе Правилника о чају, биљном чају, воћном чају и инстант чају ("Службени гласник БиХ", број 54/11).

#### Члан 21.

##### (Ступање на снагу)

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику БиХ".

СМ број 54/23  
2. марта 2023. године  
Сарајево

Предејдавајућа  
Савјета министара БиХ  
Борјана Кришто, с. р.