

79

На основу члана 17. став 2. и члана 72. Закона о храни ("Службени гласник БиХ", број 50/04), члана 17. Закона о Савјету министара Босне и Херцеговине ("Службени гласник БиХ", бр. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 и 24/08), Савјет министара Босне и Херцеговине, на предлог Агенције за безбједност хране Босне и Херцеговине, у сарадњи са надлежним органима ентитета и Брчко Дистрикта Босне и Херцеговине, на 139. сједници одржаној 14. децембра 2010. године, донио је

ПРАВИЛНИК

О ЈЕСТИВИМ КАЗЕИНИМА И КАЗЕИНАТИМА

ДИО ПРВИ - ОПШТЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1.

(Предмет)

Правилником о јестивим казеинима и казеинатима (у даљњем тексту: Правилник) прописују се услови квалитета и здравствене исправности које у производњи и стављању на тржиште морају задовољавати јестиви казеини и казеинати, те њихове смјесе (у даљем тексту: производи), који су намијењени за исхрану људи, а наведени су у анексима I и II, који су саставни дио овог правилника.

Члан 2.

(Дефиниције)

(1) Појмови коришћени у овом правилнику имају следеће значење:

а) **казеини** означавају главну бјеланчевину млијека, опрану и осушену, нерастворљиву у води и добијену од обраног млијека следећим поступцима таложења:

- додатком киселине, или
- закисљавањем микроорганизма, или
- употребом сирила, или
- употребом других ензима за згрушавање млијека, уз могућност претходног поступка јонске измјене те поступка концентрације;

б) **казеинати** означавају производе добијене сушењем казеина обрађених средствима за неутрализацију;

ц) **обрано млијеко** означава млијеко једне или више крава којем ништа није додато те којем је смањена само количина масти.

(2) Дефиниције **јестивих слајких казеина** и **јестивих киселих казеина** налазе се у Анексу I, а дефиниција **јестивих казеинати** налази се у Анексу II овог правилника.

Члан 3.

(Означавање производа)

(1) Производи дефинисани у анексима стављају се на тржиште само ако су усклађени са дефиницијама и одредбама утврђеним овим правилником и анексима I и II овог правилника.

(2) Производи који не задовољавају критеријуме утврђене анексима I и II означавају се и декларишу тако да се купац не доведе у заблуду у погледу природе, квалитета или употребе.

(3) Ознаке из претходног става морају бити видне и читљиве.

Члан 4.

(Декларисање производа)

Производи из анекса I и II овог правилника који се стављају на тржиште а нису намијењени крајњем потрошачу, на амбалажи, контејнерима или декларацији производа обавезно морају имати наведене следеће податке, тако да су лако уочљиви, читљиви и неизбрисиви:

а) назив производа у складу са анексима I и II овог правилника, а за казеинате обавезан је податак о катјону или катјонима;

б) у случају производа који се на тржиште стављају као смјесе:

- 1) ријеч "смјеса..." иза које слиједе називи појединих производа који сачињавају смјесу, по опадајућем редослиједу с обзиром на масу,
- 2) навод о катиону или катионима за казеинат или казеинате,
- 3) количину бјеланчевина у случају смјеса које садрже казеинате;

ц) нето масу, изражену у килограмима или грамама;

д) назив и адресу произвођача или онога који храну пакује или ставља на тржиште;

е) земљу поријекла у случају увозних производа;

ф) датум производње или неку другу ознаку помоћу које је могуће утврдити серију (лот).

Члан 5.

(Стављање производа на тржиште)

(1) Подаци наведени у члану 4. морају бити написани на једном од језика и писама у службеној употреби у Босни и Херцеговини, у противном се забрањује стављање производа на тржиште.

(2) Подаци из члана 4. тачка б) алинеја 3) и тачке ц), д) и е) могу бити наведени само у документима који прате пошиљку. У случају превоза у ринфузном стању, подаци из члана 4. тачка б) алинеја 2) и у члану 4. тачка ф) такође могу бити наведени само у документима који прате пошиљку.

Члан 6.

(Поступци обраде)

Производи дефинисани овим правилником морају бити подвргнути термичкој обради која резултира негативном реакцијом теста на фосфатазу.

ДИО ДРУГИ - ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 7.

(Службене контроле и инспекцијски надзор)

(1) Службене контроле и инспекцијски надзор спроводиће се у складу са важећим прописима у Босни и Херцеговини.

(2) За утврђивање усклађености производа са прописаним општим захтјевима квалитета у сврху службене контроле и инспекцијског надзора користе се важеће прописане методе, као и друге валидне и међународно признате методе.

Члан 8.

(Престанак важења одредаба)

Даном ступања на снагу овог правилника престају да важе одредбе члана 108. Правилника о квалитету млијека, млијечних производа, сирила и чистих култура ("Службени лист СФРЈ", број 51/82), које се односе на казеине и казеинате.

Члан 9.

(Примјена Правилника)

Производи који су произведени и означени у складу са одредбама из члана 8. овог правилника могу се стављати на тржиште до искоришћења залиха, а најкасније у року од 24 мјесеца након објављивања у "Службеном гласнику БиХ".

Члан 10.

(Ступање на снагу)

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

СМ број 338/10
14. децембра 2010. године
Сарајево

Предсједавајући
Савјета министара БиХ
Др Никола Шпирић, с. р.

АНЕКС I

ЈЕСТИВИ КАЗЕИНИ

ГЛАВА I - НАЗИВИ И ДЕФИНИЦИЈЕ

(1) **Јестиви кисели казеин** је јестиви казеин који се добија сирењем уз употребу помоћних технолошких средстава и млекарских бактеријских култура наведених у Глави II став

- (4), а који су у складу са стандардима наведеним у Глави II овог анекса.
- (2) **Јестиви слајки казеин** је јестиви казеин који се добија сирењем уз употребу помоћних технолошких средстава и млекарских култура, наведених у Глави III став (4), а који су у складу са стандардима наведеним у Глави III овог анекса.

ГЛАВА II - СТАНДАРДИ КОЈИ СЕ ПРИМЈЕЊУЈУ ЗА ЈЕСТИВИ КИСЕЛИ КАЗЕИН

- (1) Јестиви кисели казеин мора задовољавати следеће захтјеве:
- максимални садржај воде 10,0%,
 - минимални садржај млијечних бјеланчевина израчунат на осушеном екстракту 90%, од чега је минимални садржај казеина 95%,
 - максимални садржај млијечне масти изражен на суву материј 2,25%,
 - максимална киселост коју је могуће титрирати, изражена утрошком 10-постотног раствора натријум-хидроксида 0,27 ml/g,
 - максимални садржај пепела (укључујући P_2O_5) 2,5%,
 - максимални садржај безводне лактозе 1%,
 - максимална количина талога (спаљене честице) 22,5 mg у 25 g.
- (2) Контаминанти:
Максимална количина олова 1 mg/kg.
- (3) Нечистоће:
Без присуства страних материја (као што су честице дрвета или метала, длаке или дијелови кукаца) у 25 g.
- (4) Нешкодљиве технолошке помоћне материје и бактеријске културе прикладне за исхрану људи:
- млијечна киселина (Е 270),
 - хлороводонична киселина,
 - сумпорна киселина,
 - лимунска киселина (Е 330),
 - сирћетна киселина (Е 260),
 - ортофосфорна киселина,
 - сурутка,
 - бактеријске културе које производе млијечну киселину.
- (5) Органолептичка својства:
- мирис: без страних мириса,
 - изглед: боја у распону од бијеле до жућкастобијеле; производ не смије садржавати грудвице које се не раздјељују под slabим притиском.

ГЛАВА III - СТАНДАРДИ КОЈИ СЕ ПРИМЈЕЊУЈУ ЗА ЈЕСТИВИ СЛАТКИ КАЗЕИН

- (1) Јестиви слатки казеин мора задовољавати следеће захтјеве:
- максимални садржај воде 10%,
 - минимални садржај млијечних бјеланчевина израчунат на осушеном екстракту 84%, уз минимални садржај казеина 95%,
 - максимални садржај млијечне масти израчунат на осушеном екстракту %,
 - максимални садржај пепела (укључујући P_2O_5) 7,5%,
 - максимални садржај безводне лактозе 1%,
 - максимална количина талога (спаљене честице) 22,5 mg у 25 g.
- (2) Контаминанти
Максимална количина олова 1 mg/kg.
- (3) Нечистоће
Без присуства страних материја (као што су честице дрвета или метала, длаке или дијелови кукаца) у 25 g.
- (4) Нешкодљиве помоћне материје прикладне за исхрану људи су:

- сирила,
 - остали ензими за згрушавање млијека.
- (5) Органолептичка својства:
- мирис: без страних мириса,
 - изглед: боја у распону од бијеле до жућкастобијеле; производ не смије садржавати грудвице које се не раздјељују под slabим притиском.

АНЕКС II

ЈЕСТИВИ КАЗЕИНАТИ ГЛАВА I - НАЗИВИ И ДЕФИНИЦИЈЕ

"Јестиви казеинати" су казеинати добијени од јестивих казеина употребом средстава за неутрализацију чији је квалитет прикладан за употребу у производњи хране, наведених у Глави II став (4), који су у складу са стандардима наведеним у Глави II овог анекса.

ГЛАВА II - СТАНДАРДИ КОЈИ СЕ ПРИМЈЕЊУЈУ ЗА ЈЕСТИВЕ КАЗЕИНАТЕ

- (1) Јестиви казеинати морају задовољавати следеће захтјеве:
- максимални садржај воде 8%,
 - минимални садржај млијечне бјеланчевине казеина израчунат на осушеном екстракту 88%,
 - максимални садржај млијечне масти израчунат на осушеном екстракту 2,0%,
 - максимални садржај безводне лактозе 1,0%,
 - pH вриједност 6,0 - 8,0,
 - максимална количина талога (спаљене честице) 22,5 mg у 25 g.
- (2) Контаминанти
Максимална количина олова 1 mg/kg.
- (3) Нечистоће
Без присуства страних материја (као што су честице дрвета или метала, длаке или дијелови кукаца) у 25 g.
- (4) Помоћне материје прикладне за употребу у производњи хране (необавезна неутрализирајућа и пуферска средства):

хидроксиди	}	натријума
карбонати		калијума
фосфати		калцијума
цитрати		амонијака
		магнезијума

- (5) Својства:
- мирис: врло благи страни укуси и мириси,
 - изглед: боја у распону од бијеле до жућкастобијеле; производ не смије садржавати грудвице које се не раздјељују под slabим притиском,
 - растворљивост: готово потпуно растворљиво у дестилованој води, уз изузетак калцијумовог казеината.