

176

На основу члана 17. став 2. и члана 72. Закона о храни ("Службени гласник БиХ", број 50/04) и 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 приједлог Агенције за безбједност хране Босне и Херцеговине, у сарадњи са надлежним органима ентитета и Брчко Дистрикта Босне и Херцеговине, на 144. сједници одржаној 24. фебруара 2011. године, донио је

ПРАВИЛНИК**О КАКАУ И ЧОКОЛАДНИМ ПРОИЗВОДИМА****ДИО ПРВИ - ОПШТЕ ОДРЕДБЕ**

Члан 1.

(Предмет прописа)

Правилником о какау и чоколадним производима (у даљњем тексту: Правилник) прописују се општи захтјеви за

квалитет какаа и чоколадних производа (у даљњем тексту: производи) који морају бити испуњени у производњи и промету, а односе се на називе, дефиниције и особине производа, састав, врсту, количину сировина и других материја које се користе у производњи и преради, начин означавања, рекламирања или презентовања и произвођачку спецификацију.

Члан 2. (Садржај Анекса)

- (1) Називи, дефиниције и особине производа прописани су Анексом I.
- (2) Биљне масти различите од какао-маслаца које се могу додати чоколадним производима прописане су Анексом II.
- (3) Анекси I и II саставни су дио овог правилника.

Члан 3. (Произвођачка спецификација)

- (1) Произвођач је дужан да сачини произвођачку спецификацију за производе.
- (2) Произвођачка спецификација садржи сљедеће податке:
 - а) евиденцијски број произвођачке спецификације;
 - б) датум почетка производње према произвођачкој спецификацији;
 - ц) назив производа и тржишни назив ако га производ има;
 - д) податке о сензорским својствима производа;
 - е) кратак опис технолошког поступка производње за одређени производ;
 - ф) основне захтјеве за очување квалитета производа;
 - г) извјештај са датумом о обављеној лабораторијској анализи производа о захтјеву здравствене исправности (квалитет, физичко-хемијске особине, микробиолошке и друге особине) у овлашћеној испитној лабораторији.

ДИО ДРУГИ - ПОСЕБНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 4. (Означавање)

На производе из Анекса I овог правилника примјењују се одредбе Правилника о општем декларисању или означавању запаковане хране ("Службени гласник БиХ", број 87/08), као и посебне одредбе овог правилника које се односе на означавање или декларисање производа.

Члан 5. (Употреба адитива и других дозвољених средстава)

На производе из члана 1. овог правилника примјењују се одредбе Правилника о условима употребе прехранбених адитива у храни намијењеној за исхрану људи ("Службени гласник БиХ", број 83/08).

Члан 6. (Биљне масти)

- (1) Биљне масти различите од какао-маслаца, како је дефинисано у Анексу II овог правилника, дозвољено је додати чоколадним производима из дијела А. под тач. 3, 4, 5, 6, 8, и 9. Анекса I овог правилника.
- (2) Количина додатих биљних масти не смије прећи 5% готовог производа, након одузимања укупне масе било које друге јестиве супстанце коришћене у складу са дијелом Б. Анекса I овог правилника без смањивања минималне количине какао-маслаца или укупне суве материје какао-дијелова.
- (3) Ознака чоколадних производа из ст. (1) и (2) овог члана, којима је додата биљна маст различита од какао-маслаца мора садржавати навод "садржи биљне масти уз какао-маслац".
- (4) Навод из става (3) овог члана мора се налазити у истом видном пољу са списком састојака и бити јасно одвојен од тог списка, написан словима која су исте величине и подебљана као што је назив производа који се налази у близини. Осим овог услова, назив производа такође може бити наведен и на другом мјесту на производу.

Члан 7. (Називи производа)

Означавање, рекламирање или презентовање производа мора задовољавати сљедеће захтјеве:

- а) називи производа из Анекса I овог правилника могу се користити само за означавање производа који испуњавају захтјеве прописане за тај производ и морају на тржишту бити означени тим називом, осим када се користе за додатно означавање других врста производа који се не могу замијенити са производима из Анекса I овог правилника;
- б) када се производи наведени у дијелу А. под тач. 3, 4, 5, 6, 7, и 10. Анекса I овог правилника продају у мјешавини, називи производа могу се замијенити ознакама "мјешавине чоколада" или "мјешавине њуњених чоколада" или "мјешавине чоколадних десертџа" или сличним називима. У том случају може бити наведен само један списак састојака за све производе;
- ц) означавање какаа и чоколадних производа из дијела А. под тач. 2ц) и 2д), 3, 4, 5, 8, и 9. Анекса I овог правилника мора садржавати навод "дијелови какаа". % мин." који означава укупну суву материју какао-дијелова;
- д) за производе наведене у дијелу А. под тачком 2б) и производе који садрже какао смањене масти из тачке 2д) Анекса I овог правилника, означавањем се мора навести количина какао-маслаца;
- е) називи производа "чоколада", "млијечна чоколада" и "чоколадни прелив" који су дефинисани Анексом I могу се допунити подацима и описима који се односе на критеријум квалитета под условом да производи садрже:
 - 1) код чоколаде најмање 43% укупне суве материје какао-дијелова, укључујући најмање 26% какао-маслаца;
 - 2) код млијечне чоколаде најмање 30% укупне суве материје какао-дијелова и најмање 18% суве материје млијека добијене дјелимичном или потпуном дехидрацијом пуномасног млијека, дјелимично или потпуно обраног млијека, павлаке или дјелимично или потпуно дехидриране павлаке, маслаца или млијечне масти, укључујући и најмање 4,5% млијечне масти;
 - 3) код чоколадног прелива најмање 16% безмасне суве материје какао-дијелова.

Члан 8.

(Складиштење, транспортовање и чување)

Какао и чоколадни производи морају се у производњи и промету складиштити, транспортovati и чувати под условима којима се обезбјеђује очување њиховог квалитета, утврђеним посебним прописима о хигијени хране.

ДИО ТРЕЋИ - ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 9.

(Службене контроле и инспекцијски надзор)

- (1) Службене контроле и инспекцијски надзор над примјеном овог правилника спроводиће се у складу са важећим законским и подзаконским прописима.
- (2) За утврђивање усклађености квалитета какао и чоколадних производа са одредбама овог правилника, користе се важеће прописане методе као и друге валидиране и међународно признате методе.

Члан 10.

(Престанак важења одредаба)

- (1) Даном ступања на снагу овог правилника престају да важе одредбе Правилника о квалитету какао-производа, производа сличних чоколади, крем-производа и бомбонских производа ("Службени лист СФРЈ", бр. 23/88, 63/88, 36/89 и 21/90), које се односе на какао и чоколадне производе.
- (2) Правилник из става (1) овог члана, у дијелу који се не односи на какао и чоколадне производе, примјењиваће се у погледу тих других производа до доношења нових прописа.

Члан 11.
(Прелазне одредбе)

Производи који су означени према одредбама правилника из члана 10. овог правилника, које се односе на какао и чоколадне производе, могу бити на тржишту најдуже 24 мјесеца од дана ступања на снагу овог правилника.

Члан 12.
(Ступање на снагу)

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

СМ број 75/11
14. фебруара 2011. године
Сарајево

Председавајући
Савјета министара БиХ
Др **Никола Шперић**, с. р.

АНЕКС I

НАЗИВИ, ДЕФИНИЦИЈЕ И ОСОБИНЕ ПРОИЗВОДА

A. НАЗИВИ И ДЕФИНИЦИЈЕ

1. **Какао-маслац** је маст добијена из зрна или дијелова какао-зрна са следећим карактеристикама:

- количина слободних масних киселина (изражених као олеинска киселина) највише до 1,75%
- неосапуњиве материје (одређене коришћењем петрол-етера) највише до 0,5% осим у случају пресованог какао- маслаца, гдје је дозвољено највише до 0,35%.

2.

- a) **какао-прах (какао)** јесте производ добијен претварањем у прах очишћених, огуљених и печених какао-зрна, који садржи најмање 20% какао-маслаца рачунато на суву материју и највише 9% воде;
- б) **какао смањене масти, какао-прах смањене масти** је какао-прах који садржи мање од 20% какао-маслаца рачунато на суву материју;
- ц) **чоколадни прах, чоколада у праху** је производ који се састоји од мјешавине какао-праха и шећера, који садржи најмање 32% какао-праха;
- д) **чоколада за пиће, заслађени какао, заслађени какао-прах** је производ који се састоји од мјешавине какао-праха и шећера, који садржи најмање 25% какао-праха. Ови називи су праћени изразом "смањене масти" у случају када је производу смањена маст како је то дефинисано тачком 2.б).

3. Чоколада

- a) **Чоколада** је производ добијен од производа какао и шећера, који садржи најмање 35% укупне суве материје какао-дијелова, укључујући најмање 18% какао-маслаца и најмање 14% безмасне суве материје какао-дијелова, осим производа из тачке 3б) овог анекса чији се минимални услови квалитета у погледу састава разликују од минималних услова квалитета производа из тачке 3.а).
- б) Када се назив допуњаје ријечима "мрвице" или "пахуљице", производ је у облику гранула или пахуљица те мора садржавати најмање 32% укупне суве материје какао-дијелова, укључујући најмање 12% какао-маслаца и најмање 14% безмасне суве материје какао-дијелова.
- ц) Када се назив допуњаје ријечју "прелив", производ мора садржавати најмање 35% укупне суве материје какао-дијелова, укључујући најмање 31% какао-маслаца и најмање 2,5% безмасне суве материје какао-дијелова.
- д) Када се назив допуњаје ријечима "ђандуја" чоколада од љешника" или једном од изведеница ријечи "ђандуја", производ мора бити добијен првенствено од чоколаде која садржи најмање 32% укупне суве материје какао-дијелова, укључујући најмање 8% безмасне суве материје какао-дијелова, и од фино мљевених љешника,

тако да 100 г производа садржи најмање 20 г, односно највише 40 г љешника. Може се додати и следеће:

- млијеко и/или суво млијеко у праху добијено испаравањем, у таквом односу да готов производ не садржи више од 5% суве материје млијека,
- бадеми, љешници и друге врсте лупинастог воћа, цијелог или уситњеног, тако да заједно са мљевеним љешницима не прелазе 60% укупне масе производа.

4. Млијечна чоколада

a) Млијечна чоколада је производ добијен од производа какао, шећера и млијека или млијечних производа који садржи најмање:

- 25% укупне суве материје какао-дијелова;
- 14% суве материје млијека добијене дјелимичном или потпуном дехидрацијом пуномасног млијека, дјелимично или потпуно обраног млијека, павлаке или од дјелимично или у потпуности дехидриране павлаке, маслаца или млијечне масти;
- 2,5% безмасне суве материје какао-дијелова;
- 3,5% млијечне масти;
- 25% укупне масти (какао-маслац и млијечна маст), осим производа из тачке 4. б) овог анекса чији се минимални услови за квалитет у погледу састава разликују од минималних услова за квалитет производа из тачке 4. а).

б) Када се име допуњава ријечима "мрвице" или "пахуљице", производ је у облику гранула или пахуљица те мора садржавати најмање 20% укупне суве материје какао-дијелова, најмање 12% суве материје млијека добијене дјелимичном или потпуном дехидрацијом пуномасног млијека, дјелимично или потпуно обраног млијека, павлаке, или дјелимично или потпуно дехидриране павлаке, маслаца или млијечне масти, и најмање 12% укупне масти (какао-маслац и млијечна маст).

ц) Када се име допуњаје ријечју "прелив", производ мора садржавати најмање 31% укупне масти (какао-маслац и млијечна маст);

д) Када се назив допуњаје ријечима "ђандуја" млијечна чоколада од љешника" или једном од изведеница ријечи "ђандуја", производ мора бити добијен првенствено од млијечне чоколаде која садржи најмање 10% суве материје млијека добијене дјелимичном или потпуном дехидрацијом пуномасног млијека, дјелимично или потпуно обраног млијека, павлаке или дјелимично или потпуно дехидриране павлаке, маслаца или млијечне масти и од фино мљевених љешника тако да 100 г производа садржи најмање 15 г, односно највише 40 г љешника. Бадеми, љешници и друге врсте лупинастог воћа такође се могу додати, цијели или уситњени, тако да заједно са мљевеним љешницима не прелазе 60% укупне масе производа.

е) Гдје је у називу ријеч "млијечна" замијењена ријечју:

- "... с павлаком", производ мора садржавати најмање 5,5% млијечне масти;
- "... с обраним млијеком", производ мора садржавати највише 1% млијечне масти.

5. Породична млијечна чоколада

Породична млијечна чоколада је производ добијен од производа какао, шећера и млијека или млијечних производа и садржи најмање:

- 20% укупне суве материје какао-дијелова;
- 20% суве материје млијека добијене од дјелимично или потпуно дехидрираног пуномасног млијека, дјелимично или потпуно обраног млијека, павлаке или од дјелимично или потпуно дехидриране павлаке, маслаца или млијечне масти;
- 2,5% безмасне суве материје какао-дијелова;
- 5% млијечне масти;

- 25% укупне масти (какао-маслац и млијечна маст).

6. Бијела чоколада

Бијела чоколада је производ добијен од какао-маслаца, млијека или млијечних производа и шећера који садржи најмање 20% какао-маслаца и најмање 14% суве материје млијека добијене од дјелимично или потпуно дехидрираног пуномасног млијека, дјелимично или потпуно обраног млијека, павлаке или дјелимично или потпуно дехидриране павлаке, маслаца или млијечне масти, од чега је најмање 3,5% млијечна маст.

7. Пуњена чоколада, чоколада са пуњењем, чоколада са средином

Пуњена чоколада, чоколада са пуњењем, чоколада са средином је пуњени производ чији се спољни дио састоји од једног од производа дефинисаних тач. 3, 4, 5. и 6. овог анекса. Овај назив се не примјењује на производе чија се унутрашњост састоји од пекарских производа, кекса, бисквита или сладоледа.

Спољашњи чоколадни дио производа који носи један од ових назива чини најмање 25% укупне масе производа.

8. Чоколада "а ла таза"

Чоколада "а ла таза" је производ добијен од производа какаа, шећера и брашна или скроба од пшенице, риже или кукуруза, који садржи најмање 35% укупне суве материје какао-дијелова, укључујући најмање 18% какао-маслаца и најмање 14% безмасне суве материје какао-дијелова те највише 8% брашна или скроба.

9. Породична чоколада "а ла таза"

Породична чоколада "а ла таза" је производ добијен од производа какаа, шећера и брашна или скроба од пшенице, риже или кукуруза, који садржи најмање 30% укупне суве материје какао-дијелова, укључујући најмање 18% какао-маслаца и најмање 12% безмасне суве материје какао-дијелова те највише 18% брашна или скроба.

10. Чоколадни десерт или пралине

Чоколадни десерт или пралине је производ величине једног залагаја, а састоји се од:

- пуњене чоколаде или
- једне чоколаде или комбинације или мјешавине чоколаде дефинисаних тач. 3, 4, 5. и 6. овог анекса и других јестивих супстанци, под условом да чоколада чини најмање 25% укупне масе производа.

Б. НЕОБАВЕЗУЈУЋИ ДОЗВОЉЕНИ САСТОЈЦИ

Додавање јестивих супстанци

1. Чоколадним производима из дијела А. под тач. 3, 4, 5, 6, 8. и 9. овог анекса дозвољено је додавати и друге јестиве материје.

Додавање:

- животињских масти и њихових прерађевина забрањено је ако се не добијају искључиво из млијека,
- брашна, гранулираног или прашкастог скроба дозвољено је само производима из дијела А. под тач. 8. и 9. овог анекса у складу са прописаним захтјевима за те производе.

Количина додатих јестивих материје не смије прећи 40% укупне масе готовог производа.

2. Чоколадним производима из дијела А. под тач. 2, 3, 4, 5, 6, 8. и 9. дозвољено је додавати само ароме које не опонашају укус чоколаде или млијечне масти.

Ц. ИЗРАЧУНАВАЊЕ ПРОЦЕНТА

1. Минимална количина састојака производа наведених у дијелу А. овог анекса под тач. 3, 4, 5, 6, 8. и 9. израчунава се након одузимања масе састојака употријебљених у складу са дијелом Б. овог анекса.

2. У случају производа из дијела А. овог анекса под тач. 7. и 10, минимална количина састојака израчунава се након одузимања масе састојака употријебљених у складу са дијелом Б. овог анекса, као и масе пуњења.

3. Количина чоколаде у производима из дијела А. овог анекса под тач. 7. и 10. израчунава се у односу на укупну масу готовог производа, укључујући и његово пуњење.

Д. ШЕЋЕРИ

У производњи производа из члана 1. овог правилника дозвољена је употреба шећера прописаних Правилником о шећерима ("Службени гласник БиХ", број 25/10).

АНЕКС II

БИЉНЕ МАСТИ РАЗЛИЧИТЕ ОД КАКАО-МАСЛАЦА КОЈЕ СЕ МОГУ ДОДАВАТИ ЧОКОЛАДНИМ ПРОИЗВОДИМА

Биљне масти које се у складу члана 6. овог правилника додају појединачно или у смјеси као замјена какао-маслацу морају задовољавати сљедеће захтјеве:

- да су нелауринске биљне масти, богате симетричним мононезасићеним триглицеридима типа ПОП, ПОСт и СтОСт(1);
- да се могу мијешати у било којем односу са какао-маслацем и да су им својства у складу са његовим физичким својствима (тачка топљења и температура кристализације, брзина топљења потребна за темперирање);
- да су добијене искључиво процесом рафинације и/или фракционисања који искључује ензимску модификацију структуре триглицерида.

У складу са наведеним захтјевима, могу се користити биљне масти добијене из биљака наведених у табели:

Ред. бр.	Уобичајени назив биљне масти	Стручни назив биљака од којих се могу добити биљне масти
1	<i>Illipe</i> , Борнео маст или Tengkwang	<i>Shorea spp.</i>
2	Палмино уље	<i>Elaeis guineensis</i> , <i>Elaeis olifera</i>
3	Co	<i>Shorea robusta</i>
4	<i>Shea</i>	<i>Butyrospermum parkii</i>
5	<i>Kokum gurgi</i>	<i>Garcinia indica</i>
6	Коштце манга	<i>Mangifera indica</i>

Изузетно од наведеног може се додавати кокосово уље у чоколаду која се користи за производњу сладоледа и сличних смрзнутих производа.

- (1) П - палмитинска киселина, О - олеинска киселина, Ст - стеаринска киселина.