

---

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 БиХ ("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 127. сједници одржаној 6. јула 2010. године, донио је

## **ПРАВИЛНИК**

### **О ПЕКАРСКИМ ПРОИЗВОДИМА**

#### **ДИО ПРВИ - ОПШТЕ ОДРЕДБЕ**

##### **Члан 1. (Предмет)**

Правилником о пекарским производима (у даљем тексту: Правилник) прописују се минимални квалитет, категоризација и означавање пекарских производа (у даљем тексту: производи) који се стављају на тржиште Босне и Херцеговине.

##### **Члан 2. (Декларисање или означавање)**

- (1) Декларисање или означавање запакованих производа намијењених крајњем потрошачу прописано је Правилником о општем декларисању или означавању упаковане хране ("Службени гласник БиХ", број 87/08) те одредбама овог правилника.
- (2) Незапаковани пекарски производи морају на продајном мјесту бити означени називом производа те фирмом и сједиштем произвођача, а такође могу бити означени и робном марком као и неким другим подацима битним за производ.
- (3) Пекарски производ даље мора на етикети имати и назначену сировину ако је она додавана производу а проузроковала је промјену боје коришћеног брашна у складу са Правилником о употреби боја у храни ("Службени гласник БиХ", број 85/08).

Члан 3.  
(Аддитиви)

Производима се током производње могу додавати аддитиви у складу са Правилником о условима за употребу прехранбених адитива у храни намијењеној исхрани људи ("Службени гласник БиХ", број 83/08) и Правилником о употреби прехранбених адитива осим боја и заслађивача у храни ("Службени гласник БиХ", број 83/08).

Члан 4.  
(Метролошки захтјеви)

- (1) Нето количина, дозвољено негативно одступање, те начин означавања нето количине за пекарске производе мора да буде у складу са посебним прописом који важи за упаковане производе.
- (2) У погледу нето масе дозвољено је одступање појединих охлађених комада хљеба и пецива до  $\pm 5\%$ , с тим да просјечна маса 10 хљебова или 50 комада пецива не смије да буде мања од означене масе.

Члан 5.  
(Произвођачка спецификација)

- (1) За производе дефинисане овим правилником произвођач је дужан да има произвођачку спецификацију прије почетка производње.
- (2) Произвођачка спецификација садржи:
  - а) евиденцијски број спецификације;
  - б) назив производа и његово трговачко име ако га производ има;
  - ц) датум доношења произвођачке спецификације;
  - д) датум почетка производње по предметној произвођачкој спецификацији;
  - е) серију или лот;
  - ф) декларацију и податке о храњивој вриједности;
  - г) кратак опис технолошког поступка производње;
  - х) органолептичка својства производа;
  - и) извјештај о анализи одговарајућих параметара специфичних за производ, извршеној у овлашћеној лабораторији;
  - ј) групу којој производ припада.

**ДИО ДРУГИ - ПОСЕБНЕ ОДРЕДБЕ**

Члан 6.  
(Разврставање пекарских производа)

Према маси, врсти употријебљених састојака и поступку производње пекарски производи се разврставају и стављају на тржиште као:

- а) хљеб;
- б) пециво;
- ц) други пекарски производи.

Члан 7.  
(Дефиниције)

- (1) Пекарски производи производе се одговарајућим технолошким поступком од млинских производа различитих житарица, воде или друге дозвољене течности, пекарског квасца или других средстава за врење, дозвољених адитива те других састојака који одговарају минималним условима квалитета.
- (2) Хљеб је пекарски производ масе преко 250 г произведен мијешањем, врењем (ферментацијом), обликовањем и печењем тијеста умијешаног од састојака из става (1) овог члана.
- (3) Пециво је пекарски производ произведен по поступку из става (2) овог члана, при чему маса појединачног производа не прелази 250 г.

Члан 8.  
(Органолептичка и друга својства и максимални садржај воде)

- (1) Органолептичка и друга својства пекарских производа (изглед, укус, боја, мирис, структура и еластичност) морају одговарати појединој врсти пекарског производа.
- (2) Максимално дозвољен садржај воде у средини хљеба је:
  - а) бијели и полубијели пшенични хљеб до 46 %;
  - б) црни пшенични хљеб и хљеб од прекрупе до 47 %;
  - ц) мијешане врсте хљеба које у свом саставу имају ражено,

кукурузно, сојино, хљедино и брашно од проса смију да садрже до 50% воде, осим за производе посебних врста.

- (3) Уз назив пекарског производа којем је додат састојак у сврху промјене боје, укуса и ароме у односу на употријебљено брашно (пржени слад или слично) мора да буде наведена ознака "са додатком ..." на амбалажи, односно продајном мјесту незапакованог производа.

Члан 9.  
(Забрана стављања на тржиште)

На тржиште се не смију стављати пекарски производи са страним мирисом или укусом, нагорјеле, нечисте или оштећене коре, да не садржи веће пукотине, те да кора и средина нису одвојени, без видљивих остатака грудвица састојака који се користе у технолошком поступку.

Члан 10.  
(Полупечени пекарски производ)

- (1) Полупечени пекарски производ је производ обрађен топлотом до степена који осигурава задржавање облика, структуре и еластичности изгледа крајњег производа.
- (2) Полупечени пекарски производи могу се стављати на тржиште само као упаковани, уз упуту за припрему.

**ГЛАВА I - ХЉЕБ**

Члан 11.  
(Разврставање)

Према врсти употријебљених састојака и начину израде, хљеб се разврстава и ставља на тржиште под називом:

- а) пшенични хљеб;
- б) ражени хљеб;
- ц) хљеб од других хљебних житарица;
- д) мијешани хљеб;
- е) хљеб посебних врста.

Члан 12.  
(Пшенични хљеб)

- (1) Пшенични хљеб се производи од различитих типова пшеничног брашна, а разврстава се и ставља на тржиште под називом:
  - а) "бијели хљеб", који се производи од бијелог пшеничног брашна тип 400, тип 500 и тип 550;
  - б) "полубијели хљеб", који се производи од пшеничног полубијелог брашна тип 700, тип 710 и тип 850;
  - ц) "црни хљеб", који се производи од пшеничног црног брашна тип 1100 и тип 1600;
  - д) "интегрални хљеб", који се производи од пшеничног брашна или пшеничне прекрупе из цијелог зрна.
- (2) Пшенични хљеб мора садржавати више од 90% пшеничног брашна, осим интегралног пшеничног хљеба који мора садржавати више од 80% пшеничног брашна или пшеничне прекрупе од цијелог зрна.

Члан 13.  
(Ражени хљеб)

- (1) Ражени хљеб се производи од раженог брашна различитих типова, а разврстава се и ставља на тржиште под називом:
  - а) "ражени хљеб", који се производи од раженог брашна;
  - б) "ражени интегрални хљеб", који се производи од раженог брашна или прекрупе од цијелог зрна.
- (2) Приликом производње раженог и раженог интегралног хљеба може се употријебити до 30% пшеничног брашна.

Члан 14.  
(Хљеб од пшеноражи)

- (1) Хљеб од пшеноражи се производи од брашна пшеноражи, а разврстава се и ставља на тржиште под називом:
  - а) "хљеб од пшеноражи", који се производи од брашна пшеноражи;
  - б) "интегрални хљеб од пшеноражи", који се производи од брашна пшеноражи или прекрупе од цијелог зрна.
- (2) Приликом производње хљеба од пшеноражи и интегралног хљеба од пшеноражи може се употријебити до 30% пшеничног брашна.

## Члан 15.

(Хљеб од других хљебних житарица)

- (1) Хљеб од других хљебних житарица производи се од врста хљебног брашна које нису наведене у чл. 12, 13. и 14. овог правилника, а разврстава се и ставља на тржиште с обзиром на врсту хљебног брашна од којег је произведен (нпр. кукурузни хљеб, хељдин хљеб и др.).
- (2) Приликом производње хљеба од других хљебних житарица употребљавају се следеће количине брашна за:
  - а) кукурузни хљеб - најмање 60% кукурузног брашна у замјесу, рачунато на укупну количину брашна;
  - б) хељдин хљеб - најмање 30% хељдиног брашна у замјесу, рачунато на укупну количину брашна;
  - ц) јечмени, просени и зобени - најмање 20% јечменог, просеног или зобеног брашна или њихових пахуљица у замјесу рачунато на укупну количину брашна;
  - д) крупников (пирин) хљеб или крупников (пирин) хљеб цијелог зрна - најмање 70% крупниковог (пириног) брашна или крупниковог (пириног) брашна из цијелог зрна рачунато на укупну количину брашна.

## Члан 16.

(Мијешани хљеб)

- (1) Мијешани хљеб производи се од мјешавине пшеничног, раженог, кукурузног, јечменог, хељдиног, зобеног, просеног, крупниковог (пириног) и сојиног брашна, брашна или прекрупне од цијелог зрна, пахуљица, те мјешавине различитих типова брашна и других састојака.
- (2) Типови употријебљеног брашна морају се навести на декларацији.
- (3) Мијешани хљеб разврстава се и ставља на тржиште под називом:
  - а) "пшенични мијешани хљеб", који мора садржавати више од 51% пшеничног брашна или пшеничних пахуљица рачунато на укупну количину брашна;
  - б) "ражени мијешани хљеб", који мора садржавати више од 30% раженог брашна или ражених пахуљица рачунато на укупну количину брашна;
  - ц) "кукурузни мијешани хљеб", који мора садржавати више од 20% кукурузног брашна или других кукурузних производа рачунато на укупну количину брашна;
  - д) "хељдин мијешани хљеб", који мора садржавати више од 15% брашна или других хељдиних производа, рачунато на укупну количину брашна;
  - е) "јечмени мијешани хљеб", који мора садржавати више од 15% јечменог брашна или пахуљица на укупну количину брашна;
  - ф) "зобени мијешани хљеб", који мора садржавати више од 15% зобеног брашна или зобених пахуљица рачунато на укупну количину брашна;
  - г) "просени мијешани хљеб", који мора садржавати више од 15% просеног брашна или других просених производа рачунато на укупну количину брашна;
  - х) "сојин мијешани хљеб", који мора садржавати више од 10% сојиног брашна или других сојиних производа рачунато на укупну количину брашна;
  - и) "мијешани хљеб из цијелог зрна", који мора садржавати више од 30% различитих врста брашна од цијелог зрна или прекрупне од цијелог зрна, рачунато на укупну количину брашна.

## Члан 17.

(Посебне врсте хљеба)

- (1) Посебне врсте хљеба су производи карактеристичних својстава која потичу од додатних састојака или која се постижу посебним технолошким поступком.
- (2) Под посебним технолошким поступком подразумијевају се посебна припрема сировина, посебно врење тијеста, ручно или друго посебно обликовање тијеста, посебно печење или неки други непоменути технолошки поступак.
- (3) Према врсти употријебљених састојака и начину израде, посебне врсте хљеба се разврставају и стављају на тржиште под називом:
  - а) "млијечни хљеб", при чијој се производњи најмање 50% потребне количине воде замјењује млијеком или одговарајућом количином млијека у праху;

- б) "хљеб са сурућком", гдје више од 15% потребне количине воде замјењује сирутка или одговарајућа количина сурутке у праху;
- ц) "хљеб са сиром", који се производи уз додатак више од 10% свјежег сира рачунато на укупну количину брашна;
- д) "хљеб са ферментисаним млијечним производима" (јогурт, кефир и др.), којем се у производњи додаје више од 10% ферментисаних млијечних производа рачунато на укупну количину брашна;
- е) "хљеб са масноћама", који садржи више од 5% масти рачунато на укупну количину брашна, а назива се према врсти употријебљене масноће (са маслацем, са бундевиним уљем и др.);
- ф) "хљеб са јајима", који садржи више од 124 г меланжа од јаја са 75% воде или 31 г јаја у праху рачунато на укупну количину брашна;
- г) "хљеб са кромпиром", који садржи више од 4% брашна од кромпира или пахуљица од кромпира или 10% куваног очишћеног кромпира рачунато на укупну количину брашна;
- х) "хљеб са месним прерађевинама" је производ којем је додатак више од 10% месних прерађевина рачунато на укупну количину брашна;
- и) "хљеб са пшеничним мекињама", који садржи више од 10% пшеничних мекиња рачунато на укупну количину брашна;
- ј) "хљеб са пшеничним клицама", који садржи више од 10% пшеничних клица или одговарајућу количину сувих пшеничних клица рачунато на укупну количину брашна;
- к) "хљеб са сувим воћем", који садржи више од 10% сувог грожђа, другог сувог воћа рачунато на укупну количину брашна;
- л) "хљеб са зачинима", који мора садржавати зачине у количинама које хљебу дају посебан укус/арому;
- м) "хљеб са сјеменкама", који садржи више од 10% сјеменки рачунато на укупну количину брашна;
- н) "хљеб са њврћем", који садржи више од 2% сувог поврћа рачунато на укупну количину брашна;
- о) "хљеб са зрњем", који садржи више од 10% зрна житарица или соје рачунато на укупну количину брашна;
- п) "хљеб продужене свјезине", који мора остати свјеж и погодан за употребу најмање пет дана;
- р) "хљеб обогаћен њрошенима", који садржи више од 14% укупних протеина рачунато на коначни производ, при чему се мора означити извор додатих бјеланчевина (нпр. пшеничне, сојине и др.);
- с) "хљеб без додаше соли" и "хљеб са смањеним удјелом соли", који је произведен по истом поступку као остале врсте хљеба али без додавања соли и са смањеним удјелом соли;
- т) "нискокалорични хљеб" је хљеб који има највише 200 ккал (820 кЈ) рачунато на 100 г производа;
- у) "хљеб обогаћен витаминима односно минералима" је хљеб који садржи витамине односно минерале најмање у количини која задовољава 15% дневних потреба по поједином витамину односно минералу (РДА) рачунато на 100 г производа;
- з) "шоси" је хљеб продужене свјезине припремљен од основних и других састојака, нарезан и запакован, а намијењен је додатном печењу (гостирању);
- аа) "двојек (препеченац) је есте резани, додатно печени хљеб посебних органолептичких и других својстава са количином воде до 7%;
- бб) *остале врсте хљеба* назване према другим састојцима који хљебу дају посебна органолептичка и друга својстава.

## ГЛАВА II - ПЕЦИВО

## Члан 18.

(Разврставање и именовање)

- (1) За разврставање и називе пецива на основу основних састојака, других састојака и производног процеса примјењују се одредбе овог правилника.

- (2) Количина воде у пециву масе до 50 г износи до 40%, масе од 50 г до 150 г до 43% и масе од 150 г до 250 г до 45%, осим за пецива посебних врста.

### ГЛАВА III - ДРУГИ ПЕКАРСКИ ПРОИЗВОДИ

#### Члан 19.

(Разврставање и именованье)

Према врсти употријебљених састојака и начину израде, други пекарски производи разврставају се и стављају на тржиште под називом:

- а) пите;
- б) грисини;
- ц) млинци;
- д) крофне;
- е) хљебне мрвице и хљебне коцкице;
- ф) пуњено пециво;
- г) смјесе за облагање;
- х) смјесе за пекарске и друге производе.

#### Члан 20.

(Минимални захтјеви за квалитет)

- (1) Пите су пекарски производи од брашна, масноће и воде или друге дозвољене течности са додатком најмање 20 % мљевеног меса, сира, воћа или поврћа рачунато на укупну количину брашна. Пите морају садржавати најмање 10% масноће рачунато на готов производ са 45% воде. С обзиром на врсту пуњења, називају се:
  - а) бурек - пита пуњена надјевом од меса;
  - б) сирница - пита пуњена надјевом од сира;
  - ц) зељаница - пита пуњена надјевом од зеља;
  - д) кромпируша - пита пуњена надјевом од кромпира.
- (2) Грисини су пекарски производи од квасног тијеста обликовани као штапићи, переди, вјенчићи и сл., а могу се посипати сољу, зачинима, сјеменкама, шећером и др. Грисини садрже до 10% воде.
- (3) Млинци су квасни или неквасни пекарски производи од тијеста обликовани у танке тјестене плоче и печени. Млинци садрже највише до 10% воде.
- (4) Крофне су производи од квасног тијеста добијеног мијешањем пшеничног брашна и других састојака пржени на јестивој биљној или свињској масти. Крофне могу бити пуњене мармеладом или другим пунилом, преливене глазуром, посуте шећером или другим састојцима.
- (5) Хљебне мрвице и хљебне коцкице израђују се мљењем осушеног или нарезивањем па сушењем пшеничног хљеба

или пецива, који не садрже загорјеле дијелове. Хљебне мрвице и хљебне коцкице на тржиште се стављају само упаковане. У промету могу садржавати до 15 % воде.

- (6) Надјевено пециво мора садржавати више од 5% надјева прерађевине од воћа или 15 % надјева са месом, сиром, маком, орасима, бадемом, љешницима, рачунато на масу употријебљеног тијеста.
- (7) Смјесе за облагање израђују се посебним поступком, а садрже млинске или пекарске производе, со, друге састојке и адитиве, а у промет се стављају само упаковане.

#### Члан 21.

(Лужнати пекарски производи)

Лужнати пекарски производи су производи који су површински обрађени раствором од 3 - 4 % натријумове базе која производу даје посебна органолептичка својства попут боје, укуса и мириса не смију садржавати више од 0,5 % натријум-хидроксида (NaOH) у односу на готов производ.

### ДИО ТРЕЋИ - ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

#### Члан 22.

(Стављање на тржиште)

Пекарски производи могу се стављати на тржиште у амбалажи декларисаној у складу са одредбама Правилника о квалитету жита, млинских и пекарских производа, тјестенина и брзо смрзнутих тијеста ("Службени лист СФРЈ", бр. 53/83 и 57/88) до искоришћења залиха те амбалаже а најкасније 12 мјесеци након објављивања овог правилника у "Службеном гласнику БиХ".

#### Члан 23.

(Престанак важења одредаба)

Даном ступања на снагу овог Правилника престају да важе одредбе глава V и VII Правилника о квалитету жита, млинских и пекарских производа, тјестенина и брзо смрзнутих тијеста ("Службени лист СФРЈ", бр. 53/83 и 57/88).

#### Члан 24.

(Ступање на снагу)

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

СМ број 229/10  
6. јула 2010. године  
Сарајево

Предсједавајући  
Савјета министара БиХ  
Др **Никола Шпирлић**, с. р.