

456

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 ПРОИЗВОДИМА ОД ЖИТАРИЦА****ДИО ПРВИ - ОПШТЕ ОДРЕДБЕ****Члан 1.**

(Предмет)

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

Члан 2.

(Декларисање или означавање)

- (1) Декларисање или означавање упакованих 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) Незапакирани производи од житарица који се стављају на тржиште морају на продајном мјесту видљивом за купца бити означени називом и масом производа, типом производа за млинске производе, те именом и називом произвођача, земљом поријекла и роком употребе.

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)

Нето количина, дозвољено негативно одступање, те начин означавања нето количине за упаковане производе од житарица и производе од брашна мора бити у складу с прописом који важи за упаковане производе.

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.**

(Подјела производа од житарица)

Производи од житарица с обзиром на намјену, састав, особине и врсте технолошког процеса разврставају се и стављају на тржиште под називом:

- а) ољуштене житарице;
- б) готови производи од житарица;
- ц) млински производи.

ГЛАВА I - ОЉУШТЕНЕ ЖИТАРИЦЕ**Члан 7.**

(Дефиниција и разврставање)

- (1) Ољуштене житарице су житарице добијене љуштењем или другом одговарајућом обрадом зрелих, здравих и добро очишћених зрна.
- (2) Ољуштене житарице су:
 - а) ољуштена рижа;
 - б) друге ољуштене житарице (јечам, пшеница, зоб, просо, сирак, крупник (пир) и хељда).
- (3) Ољуштена рижа из става (2) тачке а) овог члана означава се као рижа.
- (4) Производи из става (2) тачке б) овог члана могу се стављати на тржиште и под називом "каше" и морају бити пропраћени податком о врсти житарице од које производ потиче (нпр. просена каша, јечмена каша и сл.).

Одјељак А. Рижа**Члан 8.**

(Разврставање и називи)

- (1) Зависно од начина технолошке обраде, рижа се разврстава и ставља на тржиште под називом:
 - а) "неољушћена рижа" (смеђа рижа, *cargo* рижа, природна рижа, интегрална рижа) којој је одстрањена само спољна љуска;
 - б) "ољушћена или бијела рижа" којој су одстрањени спољна љуска, цјелокупни спољни и унутрашњи слојеви опне и цијела клица;
 - ц) "неољушћена њарена (*parboiled*) рижа" која је обрађена у врелој води или воденој пари и осушена врућим ваздухом, а потом љуштена уз одстрањивање само спољне љуске;
 - д) "ољушћена или бијела њарена (*parboiled*) рижа" која је обрађена у врелој води или воденој пари и осушена врућим ваздухом, а потом љуштена уз одстрањивање цијеле опне и цијеле клице.
- (2) Према облику и величини зрна, рижа се разврстава као:
 - а) "рижа округлог зрна" са дужином зрна до 5,2 мм, а омјер између дужине и ширине је мањи од 2;
 - б) "рижа средњег зрна" са дужином зрна од 5,2 мм до 6 мм, а омјер између дужине и ширине је мањи од 3;
 - ц) "рижа дугог зрна" са дужином зрна већом од 6 мм, а омјер између дужине и ширине је 3 или више;
 - д) "ломљена рижа" су дијелови зрна код којих је дужина мања од три четвртине дужине цијелог зрна.

Члан 9.

(Ољуштена рижа)

С обзиром на степен љуштења, ољуштена рижа се означава као:

- а) "дјелимично ољушћена", гдје су дјелимично одстрањене спољна и унутрашња љуска и клица;
- б) "ољушћена", гдје је потпуно одстрањена спољна љуска и већина унутрашње љуске и дио клице;
- ц) "експира ољушћена", гдје су потпуно одстрањене спољна и унутрашња љуска и цијела клица и дио ендосперма.

Члан 10.

(Слатка бијела или амилоектинска рижа)

"Слатка бијела или амилоектинска рижа" (*Oryza sativa L. glutinosa*) јесте посебна врста риже која има зрна

млијечнобијеле боје и у скробу садржи искључиво амилопектин. Кувана зрна ове риже су љепљива.

Члан 11.

(Минимални квалитет упаковане риже)

- (1) Рижа мора задовољавати следеће минималне услове за квалитет:
 - а) приликом кувања, зрна морају равномјерно набубрити и одржати облик, не смију се раскувати и слијепити, осим ломљене риже и слатке бијеле риже;
 - б) укус и мирис куване риже мора одговарати врсти и сорти и не смије садржавати стране мирисе и укусе;
 - ц) може садржавати до 15% воде.
- (2) Неољуштена рижа мора задовољавати следеће услове за квалитет:
 - а) мора бити свијетлосмеђе боје с дијеловима зеленкасте и црвенкасте боје;
 - б) садржај зрна друге сорте риже једнаког квалитета у количини до 5%;
 - ц) може садржавати до 0,11% примјеса, од тога анорганских до 0,01% и органских до 0,1%;
 - д) садржавати до 5% ломљених зрна;
 - е) садржавати до 3% незрелих зрна са природним оштећењима.
- (3) Ољуштена или бијела рижа мора задовољавати следеће услове за квалитет:
 - а) мора бити бијеле до жућкастобијеле или сивкасте боје;
 - б) садржај зрна друге сорте риже једнаког квалитета може бити до 5%;
 - ц) може садржавати до 0,11% примјеса, од тога анорганских до 0,01% и органских до 0,1%;
 - д) садржавати до 0,1% неољуштених зрна риже или дијелова рижине љуске;
 - е) садржавати до 7% ломљених зрна;
 - ф) садржавати до 3% незрелих зрна с природним оштећењима;
 - г) садржавати до 3% кредастих зрна;
 - х) садржавати до 2% зрна с црвеном пругом;
 - и) садржавати до 0,5% зрна с тамним пругама;
 - ј) садржавати до 2% оштећених зрна.
- (4) Неољуштена парена (*parboiled*) рижа мора задовољавати следеће услове за квалитет:
 - а) мора бити равномјерне тамножуте боје ћилибара без видљивих зрна свјетлије или тамније боје;
 - б) количина зрна друге сорте риже једнаког квалитета до 5%;
 - ц) може садржавати до 0,11% примјеса, од тога до 0,01% анорганских и органских до 0,1%;
 - д) садржавати до 3% ломљених зрна;
 - е) садржавати до 3% незрелих зрна са природним оштећењима.
- (5) Ољуштена или бијела парена (*parboiled*) рижа мора задовољавати следеће услове за квалитет:
 - а) мора бити равномјерне жуте до тамножуте боје ћилибара без видљивих зрна свјетлије или тамније боје;
 - б) количина зрна друге сорте риже једнаког квалитета до 5%;
 - ц) може садржавати до 0,11% примјеса, од тога анорганских до 0,01% и органских до 0,1%;
 - д) садржавати до 0,1% неољуштених зрна риже или дијелова рижиних љуски;
 - е) садржавати до 7% ломљених зрна;
 - ф) садржавати до 3% незрелих зрна са природним оштећењима;
 - г) садржавати до 0,2% пожутјелих зрна;
 - х) садржавати до 0,1% незрелих зрна;
 - и) садржавати до 3% зрна са црвеном пругом;
 - ј) садржавати до 1% топлотом оштећених зрна.

Одјељак Б. Друге ољуштене житарице

Члан 12.

(Минимални захтјеви за квалитет ољуштених житарица)

- (1) Ољуштене житарице из члана 6. став (2), тачка б) овог правилника морају задовољити следеће минималне услове за квалитет:
 - а) да им боја, мирис и укус одговарају врсти житарице;
 - б) да не садрже примјесе страног поријекла, зрна других житарица и оштећена зрна, осим ако овим правилником није прописано другачије;
 - ц) да не садрже нечистоће животињског поријекла;
 - д) да количина воде није већа од 14,5%, осим ако овим правилником није прописано другачије;
 - е) да могу садржавати до 0,25% неољуштених зрна, до 0,25% нечистоћа и зрна других житарица од чега 0,15% љуске, пљеве и пљевце те до 0,10% зрна других житарица осим ако овим правилником није прописано другачије;
 - ф) да садрже највише до 10% ломљених зрна, осим ољуштеног јечма који може имати највише до 5% ломљених зрна.
- (2) Под ломљеним зрнима из става (1) тачке ф) овог члана сматрају се зрна која су мања од 2/3 цијелог зрна.

ГЛАВА II - ГОТОВИ ПРОИЗВОДИ ОД ЖИТАРИЦА

Члан 13.

(Разврставање и минимални квалитет готових производа од житарица)

- (1) Готови производи од житарица према поступку производње разврставају се под називом:
 - а) инстант ољуштене житарице (житне каше);
 - б) инстант млински производи;
 - ц) житне пахуљице;
 - д) мусли производи;
 - е) екструдирани и експандирани производи.
- (2) Инстант ољуштене житарице (житне каше) производе се по посебном поступку скраћујући тиме вријеме припреме за непосредну потрошњу. Инстант ољуштене житарице морају задовољити минималне услове за квалитет ољуштених житарица из члана 11. овог правилника.
- (3) Инстант млински производи добијени су посебним поступцима топлотне и механичке обраде, промијењених физикалних својстава, што скраћује вријеме припреме ових производа за непосредну потрошњу. Инстант млински производи могу се користити у даљој производњи. Инстант млински производи морају задовољити минималне услове за квалитет млинских производа из члана 15. овог правилника.
- (4) Житне пахуљице производе се од ољуштених или неољуштених житарица посебним поступцима топлотне и механичке обраде. Количина воде у пахуљицама смије бити до 14,0%, осим у пахуљицама од проса у којима је дозвољено до 14,5% воде. Зобене пахуљице могу садржати највише 0,15% зобених љуски.
- (5) Мусли производи су мјешавине пахуљица од жита, сувог воћа и других сировина.
- (6) Екструдирани и експандирани производи добијени су поступком екстудирања или експандирања житарица и додатих сировина.

ГЛАВА III - МЛИНСКИ ПРОИЗВОДИ

Члан 14.

(Разврставање)

- (1) Млински производи добијају се из очишћених и припремљених житарица поступцима уситњавања и разврставања производа мљевања.
- (2) С обзиром на технолошки поступак, млински производи су:
 - а) прекрупа;
 - б) гриз;
 - ц) брашно;
 - д) прекрупа и брашно из цијелог зрна;
 - е) клица;

- ф) мекиње за људску исхрану.
- (3) Млински производи стављају се на тржиште као упаковани производи и у расутом стању (ринфуза).
- (4) Декларисање се врши у складу са чланом 2. ст. (1) и (2) овог правилника.

Члан 15.

(Минимални квалитет)

Млински производи морају задовољавати следеће минималне услове за квалитет:

- а) не смију садржавати ни живе ни мртве складиштене штеточине ни у којем развојном облику;
- б) не смију садржавати нечистоће животињског поријекла;
- ц) смију садржавати до 0,5% нечистоћа биљног поријекла;
- д) смију садржавати до 0,05% пијеска, уз изузетак хељдиног брашна које може садржавати до 0,2% пијеска;
- е) количина воде до 15%;
- ф) боја, мирис и укус морају одговарати врсти житарице.

Члан 16.

(Складиштење)

- (1) Млински производи чувају се у чистим, сувим и прозрочним просторима или посебним објектима (силосима за брашно).
- (2) У просторима гдје се чувају млински производи не смије се складиштити роба која може утицати на њихову здравствену исправност и/или мијењати њихова основна својства.

Члан 17.

(Тип)

- (1) Тип млинских производа од пшенице и ражи одређује се према садржају минералних материја (пепела).
- (2) На декларацији уз назив брашна потребно је навести и тип брашна.

Одјељак А. Млински производи од пшенице

Члан 18.

(Разврставање)

- (1) Млински производи од пшенице произведени мљењењем обичне пшенице (*Triticum aestivum L.*) или тврде пшенице (*Triticum durum Desf.*) јесу: пшенично брашно разних типова, гриз, прекрупа, производи из цијелог зрна, клице и мекиње.
- (2) Пшенична брашна и гриз производе се мљењењем ендосперма пшенице након издвајања љуске и клице. На тржишту се налазе у различитим типовима и гранулацијама.
- (3) Пшенични гриз је производ мљењења хљебне пшенице, при чему у најмање 80% укупне масе величина честица мора да буде преко 0,2 мм.
- (4) Пшенична прекрупа је производ уситњавања пшенице којој је издвојена клица.
- (5) Пшенични производи из цијелог зрна садрже све дијелове очишћеног и самљевог зрна а називају се:
- а) брашно из цијелог зрна (интегрално брашно);
- б) прекрупа из цијелог зрна (интегрална прекрупа).
- (6) Пшенична клица намијењена исхрани људи издваја се при мљењењу пшенице.
- Пшеничне мекиње намијењене исхрани људи су производ који садржи углавном омотач пшеничног зрна.

Члан 19.

(Називи и типови пшеничног брашна и гриза)

Називи и типови пшеничног брашна и гриза су:

- а) гриз - тип 400;
- б) бијело брашно - тип 400, тип 500 и тип 550;
- ц) полубијело брашно - тип 700, тип 710 и тип 850;
- д) црно брашно - тип 1100 и тип 1600;
- е) прекрупа;
- ф) интегрално брашно (из цијелог зрна);
- г) интегрална прекрупа (из цијелог зрна);
- х) брашно из дурум пшенице;
- и) гриз из дурум пшенице.

Члан 20.

(Минимални захтјеви за квалитет)

Млински производи од пшенице морају задовољавати следеће захтјеве за квалитет:

- а) количина пепела рачунато на суву материју износи:
- 1) до 0,45 % за гриз и бијело брашно тип 400,
 - 2) од 0,46 % до 0,55 % за бијело брашно тип 500,
 - 3) од 0,50 % до 0,60 % за бијело брашно тип 550,
 - 4) од 0,65 % до 0,75 % за полубијело брашно тип 700,
 - 5) од 0,66 % до 0,76 % за полубијело брашно тип 710,
 - 6) од 0,80 % до 0,90 % за полубијело брашно тип 850,
 - 7) од 1,05 % до 1,15 % за црно брашно тип 1100,
 - 8) од 1,55 % до 1,65 % за црно брашно тип 1600,
 - 9) до 3,00 % за прекрупу,
 - 10) до 2,00 % за брашно и прекрупу из цијелог зрна,
 - 11) до 0,90 % за гриз из дурум пшенице,
 - 12) до 0,90 % до 2,00 % за брашно из дурум пшенице,
 - 13) до 5,5 % за клицу,
 - 14) до 7,00 % за пшеничне мекиње;
- б) степен киселости млинских производа износи:
- 1) 2,5 за гриз и бијело брашно тип 400,
 - 2) 3,0 за бијело брашно тип 500,
 - 3) 2,9 за бијело брашно тип 550,
 - 4) 3,0 за полубијело брашно тип 700,
 - 5) 3,2 за полубијело брашно тип 710,
 - 6) 3,2 за полубијело брашно тип 850,
 - 7) 3,3 за црно брашно тип 1100,
 - 8) 4,0 за црно брашно тип 1600,
 - 9) 5,0 за брашно и прекрупу из цијелог зрна,
 - 10) 6,0 за прекрупу,
 - 11) 40/100 г масти за клице,
 - 12) 8 за пшеничне пшеничне мекиње;
- ц) пшенична клица мора садржати више од 25% бјеланчевина и више од 8% масти рачунато на суву материју.

Одјељак Б. Млински производи од ражи и пшеноражи (Triticale)

Члан 21.

(Разврставање)

Млински производи од ражи и пшеноражи разврставају се и стављају на тржиште под називом:

- а) ражено брашно и брашно од пшеноражи (тип 750, тип 950, тип 1250);
- б) ражени гриз и гриз од пшеноражи;
- ц) ражена прекрупа и прекрупа од пшеноражи;
- д) ражено брашно и брашно од пшеноражи, ражена прекрупа и прекрупа од пшеноражи из цијелог зрна;
- е) ражене мекиње и мекиње од пшеноражи.

Члан 22.

(Минимални захтјеви за квалитет)

Млински производи од ражи и пшеноражи морају задовољавати следеће захтјеве за квалитет:

- а) количина пепела, рачунато на суву материју износи:
- 1) од 0,70 % до 0,80 % за брашно тип 750,
 - 2) од 0,90 % до 1,00 % за брашно тип 950,
 - 3) од 1,20 % до 1,30 % за брашно тип 1250,
 - 4) до 2,00 % за прекрупу,
 - 5) до 2,00 % за брашно и прекрупу из цијелог зрна;
- б) степен киселости млинских производа од ражи и пшеноражи износи до:
- 1) 3,0 за брашно тип 750,
 - 2) 3,5 за брашно тип 950,
 - 3) 4,0 за брашно тип 1250,
 - 4) 5,0 за прекрупу,
 - 5) 5,0 за брашно и прекрупу из цијелог зрна.

Одјељак Ц. Млински производи од кукуруза

Члан 23.
(Разврставање)

- (1) Млински производи од кукуруза разврставају се и стављају на тржиште под називом:
 - а) кукурузна прекрупа;
 - б) кукурузни гриз;
 - ц) кукурузно брашно;
 - д) мекиње;
 - е) клице.
- (2) У процесу мљевања кукуруза морају се одстранити клице.

Члан 24.
(Минимални захтјеви за квалитет)

Млински производи од кукуруза морају задовољавати следеће захтјеве за квалитет:

- а) степен киселости износи до:
 - 1) три за прекрупу и гриз,
 - 2) четири за брашно;
- б) количина масти износи до:
 - 1) 2,0 % рачунато на суву материју у брашну,
 - 2) 2,0 % рачунато на суву материју у прекрупи и гризу.

Одјељак Д. Млински производи од хељде

Члан 25.
(Разврставање и минимални квалитет)

- (1) Млински производ од хељде је хељдино брашно, а добија се мљевањем здравих и очишћених зрна хељде.
- (2) Хељдино брашно може садржавати до 2,5% пепела рачунато на суву материју, а степен киселости износи до четири.

Одјељак Е. Други млински производи

Члан 26.
(Разврставање и минимални квалитет)

- (1) Јечмено, зобено и брашно других житарица добија се мљевањем ољуштених зрна јечма, зоби и других житарица.
- (2) Количина пепела код зобеног брашна износи до 3,5%, а код јечменог до 2,5% рачунато на суву материју.
- (3) Степен киселости код јечменог и зобеног брашна износи до 4,5.

Члан 27.
(Намјенска брашна и намјенски гриз)

- (1) Намјенско брашно и намјенски гриз су млински производи који су саставом прилагођени захтјевима крајњих производа, а морају одговарати минималним захтјевима за квалитет млинских производа наведеним у члану 15. овог правилника.
- (2) Намјенско брашно и намјенски гриз декларишу се и навођењем њихове намјене - употребе.

Одјељак Ф. Смјесе за пекарске и друге производе

Члан 28.
(Дефиниција)

Смјесе за пекарске и друге производе су производи добијени од млинских производа и других сировина и адитива, намијењених за једноставну припрему тијеста за пекарске и друге производе. У друге производе убрајају се прехранбени производи који испуњавају минималне услове за квалитет и здравствено су исправни.

Члан 29.
(Разврставање смјеса за пекарске производе)

- (1) У погледу састава и намјене смјесе за пекарске и друге производе разврставају се и стављају на тржиште под називом:
 - а) готове смјесе;
 - б) концентрати.
- (2) Готове смјесе су мјешавине израђене од млинских производа житарица и других састојака и у њих се за израду

готовог производа обично додају само средства за врење (ферментацију), вода и кухињска сол (ако није састојак смјесе).

- (3) Концентрати су мјешавине млинских производа житарица и других састојака који се додају у количини од 5 - 50 % на укупну количину брашна за производњу одређених врста пекарских производа.
- (4) Смјесе за пекарске и друге производе које су на тржишту, осим опшгих захтјева дефинисаних прописима о декларисању упакованих производа, морају на декларацији имати и ознаку њихове намјене и упуте за употребу.

ДИО ТРЕЋИ - УТВРЂИВАЊЕ УСКЛАЂЕНОСТИ

Члан 30.
(Испитивање)

- (1) За провјеравање усклађености квалитета производа од житарица са захтјевима из овог правилника користе се методе из прописа који уређују узимање узорака, физикалне и хемијске анализе за контролу квалитета житарица, млинских и пекарских производа, тјестенина, тијеста и производа од тијеста.
- (2) У производњи се могу користити и друге признате и валидиране методе испитивања квалитета, али ће у спорним случајевима налази по методама из става (1) овог члана бити одлучујући.

ДИО ЧЕТВРТИ - ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 31.
(Стављање на тржиште)

Производи од житарица који су упаковани 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 32.
(Престанак важења одредаба)

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

Члан 33.
(Ступање на снагу)

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

СМ број 224/10
6. јула 2010. година
Сарајево

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