
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 предлог Агенције за безбједност хране Босне и Херцеговине у

сарадњи са надлежним органима ентитета и Брчко Дистрикта Босне и Херцеговине, на 4. сједници одржаној 21. марта 2012. године, донио је

ПРАВИЛНИК О ПРОИЗВОДИМА СЛИЧНИМ ЧОКОЛАДИ, КРЕМ ПРОИЗВОДИМА И БОМБОНСКИМ ПРОИЗВОДИМА ДИО ПРВИ - ОПШТЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1.

(Предмет прописа)

- 1) Правилником о производима сличним чоколади, крем производима и бомбонским производима (у даљем тексту: Правилник), прописују се општи захтјеви за производе сличне чоколади, крем производе и бомбонске производе (у даљем тексту: производи).
- (2) Захтјеви се односе на:
 - а) називе;
 - б) дефиниције и особине производа;
 - ц) састав, врсту, количину сировина и других материја које се користе у производњи и преради;
 - д) начин означавања, рекламирања или презентовања;
 - е) произвођачку спецификацију;
 - ф) употребу адитива и других дозвољених средстава.

Члан 2.

(Садржај Анекса)

Називи, дефиниције, особине и општи захтјеви за квалитет производа прописани су Анексом, који је саставни дио овог Правилника.

Члан 3.

(Произвођачка спецификација)

- (1) Произвођач је дужан да сачини произвођачку спецификацију за производе обухваћене овим Правилником.
- (2) Произвођачка спецификација садржи следеће податке:
 - а) евиденцијски број произвођачке спецификације;
 - б) датум почетка производње према произвођачкој спецификацији;
 - ц) назив производа и тржишни назив ако га производ има;
 - д) група којој производ припада према овом Правилнику;
 - е) податке о органолептичким својствима производа;
 - ф) кратак опис технолошког поступка производње за одређени производ;
 - г) основне захтјеве за очување квалитета производа;
 - х) извјештај са датумом обављене лабораторијске анализе 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 овог Правилника примјењују се одредбе Правилника о општем декларисању или означавању упаковане хране ("Службени гласник БиХ", број 87/08), Правилника о означавању храњивих вриједности упаковане хране ("Службени гласник БиХ", број 85/08), 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.

(Дозвољена употреба шећера)

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

Члан 7.

(Производи слични чоколади)

- 1) Производи слични чоколади добијени су од какао-праха (какао) или какао-праха смањене масти (какао смањене масти) или какао-масе, појединачно или у комбинацији, те од шећера, млијека или млијечних производа, биљних масти и других сировина и адитива, којима се постижу карактеристична својства за ове производе.
- 2) Производи слични чоколади могу бити пуњени и са додацима.

Члан 8.

(Називи производа сличних чоколади)

Производи слични чоколади стављају се на тржиште под називом:

- а) какао-табла;
- б) млијечна какао-табла;
- ц) какао-прелив;
- д) млијечни какао-прелив;
- е) млијечни прелив.

Члан 9.

(Крем производи)

- 1) Крем производи су добијени одговарајућим технолошким поступком од шећера, биљних масти, млијечних производа, какаових производа, других сировина и адитива.
- (2) По конзистенцији, крем производи су мазиви.
- (3) На тржиште се могу стављати мјешавине крем производа.

Члан 10.

(Називи крем производа)

Крем производи стављају се на тржиште под називом:

- а) какао крем производ;
- б) млијечни крем производ;
- ц) љешник, бадем, кикирики или сличан крем производ;
- д) крем производ са додатком.

Члан 11.

(Бомбонски и слични производи)

Бомбонски и слични производи добијени су одговарајућим технолошким поступцима од шећера, других сировина, адитива и материја које се додају ради повећања биолошке вриједности производа.

Члан 12.

(Поступци обраде бомбонских и производа сличних чоколади)

Бомбонски и слични производи могу бити са додацима, могу се пунити, преливати, дјелимично преливати, облагати, пресовати, зашећерити, украшавати, посипати и друго.

Члан 13.

(Називи бомбонских и сличних производа)

Бомбонски и слични производи стављају се на тржиште под називом:

- а) тврди бомбон;
- б) тврди свилени бомбон;
- ц) карамела;
- д) драже производ;
- е) фондан производ;
- ф) желе производ;
- г) гумени бомбон;
- х) пјенасти производ;
- и) лакриц производ;
- ј) ликерни бомбон;
- к) пресовани бомбон;
- л) марципан производ;
- м) персипан производ;
- н) нугат производ;
- о) бијели нугат производ;
- п) грилаж (крокант) производ;
- р) халва;
- с) ратлук;
- т) гума за жвакање;
- у) прелив за сластице.

Члан 14.

(Складиштење, транспортовање и чување)

Бомбонски и слични производи морају се у производњи и промету складиштити, транспортовати и чувати под условима којима се обезбеђује очување њиховог квалитета, прописаним посебним прописима о хигијени хране, што је обавеза субјеката у пословању са храном.

ДИО ТРЕЋИ - ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 15.

(Службене контроле и инспекцијски надзор)

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

Члан 16.

(Престанак важења одредаба)

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 производе сличне чоколади, крем-производе и бомбонске производе.

Члан 17.

(Прелазне одредбе)

Производи који су произведени према одредбама правилника наведеног у члану 16. овог Правилника могу бити на тржишту најдуже 12 мјесеци од дана ступања на снагу овог Правилника.

Члан 18.

(Ступање на снагу)

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

СМ број 133/12
21. марта 2012. године
Сарајево

Председавајући
Савјета министара БиХ
Вјекослав Беванда, с. р.

АНЕКС

НАЗИВИ, ДЕФИНИЦИЈЕ И ОСОБИНЕ ПРОИЗВОДА А. ПРОИЗВОДИ СЛИЧНИ ЧОКОЛАДИ

1. **Какао-табла** мора садржавати најмање 4% безмасне суве материје дијелова какаоа и 21% укупне масти, рачунато на готов производ.
2. **Млијечна какао-табла** мора садржавати најмање 4% безмасне суве материје дијелова какаоа, 5% суве материје млијека и 25% укупне масти, рачунато на готов производ.
3. **Какао-прелив** мора садржавати најмање 4% безмасне суве материје дијелова какаоа и 25% укупне масти, рачунато на готов производ.
4. **Млијечни какао-прелив** мора садржавати најмање 4% безмасне суве материје дијелова какаоа, 7% суве материје млијека и 25% укупне масти, рачунато на готов производ.
5. **Млијечни прелив** мора садржавати најмање 12% суве материје млијека и 25% укупне масти, рачунато на готов производ.

Б. КРЕМ ПРОИЗВОДИ

1. **Какао крем производ** мора садржавати најмање 4% безмасне суве материје дијелова какаоа и 25% укупне масти, рачунато на готов производ.
2. **Млијечни крем производ** мора садржавати најмање 15% суве материје млијека и 25% укупне масти, рачунато на готов производ.
3. **Љешник, бадем, кикирики или слични крем производ** је производ добијен од једног од крем производа из дијела Б тач. 1. и 2, уз додатке по којем носе име.
4. **Крем производ са додатком ...** јесте производ добијен од једног од крем производа из дијела Б тач. 1. и 2. уз додаток различитих састојака.

Ц. БОМБОНСКИ И СЛИЧНИ ПРОИЗВОДИ

1. **Тврди бомбон** је производ добијен од бомбонске масе и одговарајућих сировина и адитива којима се постижу изглед, укус и мирис својствен појединој врсти бомбона.
2. **Тврди свилени бомбон** је производ добијен као и тврди бомбон, с тим што бомбонска маса мора бити обрађена тако да готов бомбон добије свиленаст сјај.
3. **Карамела** је производ добијен од шећера, уз додатак масти, са додатком млијека или без додатка, односно производа од млијека.
4. **Обложени (драже) производ** је производ који се састоји од унутрашњег дијела (језгре) и плашта.
5. **Фондан производ** је производ добијен од фондан масе. Фондан маса добија се укувавањем раствора шећера одговарајућим технолошким поступком.
6. **Желе производ** је производ добијен од шећера и средстава за желирање и других сировина које му дају одговарајућу конзистенцију.
7. **Гумени бомбон** је производ добијен од шећера уз додатак средстава за желирање и других сировина, које му дају одговарајућу конзистенцију.
8. **Пјенасти производ** је производ добијен одговарајућим технолошким поступком од шећера, средстава за пјењење и других сировина, које производу дају пјенасту конзистенцију.
9. **Лакриц производ** је производ добијен од шећера и лакрица, који даје карактеристична својства производу.

- 10. Ликерни бомбон** је производ добијен лијевањем засићеног раствора шећера, уз додаток алкохолних пића, у различитом облику. Ликерни бомбон састоји се од карактеристичног шећерног плашта (коре) и течног алкохолног пуњења.
- 11. Пресовани бомбон** је производ добијен поступком пресовања шећера и других сировина.
- 12. Марципан производ** је производ добијен од марципанске масе, с додатком или без додатка. Сирова марципанска маса добија се од шећера и најмање 50% огуљених слатких бадема с највише 4% горког бадема и до 3,5% скробног сирупа. Количина бадемовог уља у сировој марципанској маси мора износити најмање 28%.
- 13. Персипан производ** и персипан сирова маса одговарају по својим карактеристикама марципан производу и марципан сировој маси, али умјесто бадема садрже језгре коштице кајсије, шљиве, брескве, вишње, трешње или горког бадема, из којих је претежно уклоњен амигдалин. Количина заосталог амигдалина у третираним језграма смије износити највише 0,17% рачунато на суву материју, а у готовом персипан производу највише 0,09% рачунато на готов производ.
- 14. Нугат производ** је производ добијен од нугат масе и производа од какаоа. Нугат маса може бити:
- љешник нугат маса која се израђује од љешника, шећера и адитива, а садржи најмање 30% масти;
 - бадем нугат маса која се израђује од бадема, шећера и адитива, а садржи најмање 28% масти;
 - љешник-бадем нугат маса која се израђује од љешника, бадема, шећера и адитива, а садржи најмање 28% масти.
- Нугат масама додају се дијелови какаоа, тако да укупни садржај масти одговара прописаним количинама за поједине врсте нугат маса.
- 15. Бијели нугат** је производ добијен од шећера и/или замјена за шећер, протеина, меда, са додатком бадема или без додатка, те љешника, ораха и ушећереног воћа.
- 16. Грилаж (крокант) производ** је производ добијен од најмање 20% бадема, љешника или другог језграстог воћа, карамелизованог шећера, а може садржавати масти, бјеланчевине, млијечне производе, воћне производе, скробни сируп и марципан или персипан масу. Грилаж производ може бити тврд или мекан или лиснат.
- 17. Халва** је производ добијен од шећера и сусамове (тахан) масе, уз додаток екстракта коријена биљке сапонарије. халва може бити:
- тахан-халва жуто-бијеле до жуто-сивкасте боје, влакнасте структуре, са садржајем од најмање 22% сусамовог уља из сусамове масе;
 - црна халва тамне боје, влакнасте структуре са садржајем од најмање 20% сусамовог уља из сусамове масе и садржајем језграстог воћа, карамелизованог шећера и праха какаоа;
 - бијела халва као тврда и љепљива маса бијеле боје, са садржајем пржене језгре ораха, бадема, љешника и сусамовог сјемења, осим екстракта коријена биљке сапонарија.
- 18. Ратлук** је производ добијен од шећера и одговарајућих врста скроба.
- 19. Гума за жвакање** је производ добијен од шећера и/или других сировина и гуми базе.
- 20. Прелив за слаткише** је производ добијен мијешањем скробног сирупа, раствора шећера и других сировина.