

ПРАВИЛНИК**О ТЈЕСТЕНИНАМА, ТИЈЕСТУ И ПРОИЗВОДИМА ОД ТИЈЕСТА****ДИО ПРВИ - ОПШТЕ ОДРЕДБЕ****Члан 1.**
(Предмет)

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

Члан 2.
(Декларисање или означавање)

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.

Члан 3.
(Адитиви)

Током производње производима се могу додати адитиви 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 морају бити у складу са 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 5.**
(Подјела производа од житарица)

Производи дефинисани овим Правилником с обзиром на намјену, састав, особине и врсте технолошког процеса разврставају се и стављају на тржиште под називом:

- а) тјестенине;
- б) тијеста и производи од тијеста.

ГЛАВА I - ТЈЕСТЕНИНЕ**Члан 6.**
(Дефиниција)

- (1) Тјестенине су производи добијени мијешањем и обликовањем пшеничног гриза или намјенског брашна с водом, а могу се додати и други састојци и адитиви у складу са чланом 3. овог Правилника.
- (2) При производњи тјестенина може се користити и ломљена тјестенина.

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 приједлог 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

Члан 7.

(Разврставање и именоване тјестенине)

- (1) Према технолошком поступку, тјестенине се разврставају и стављају на тржиште под називом:
 - а) свјежа тјестенина;
 - б) сушена тјестенина;
 - ц) преткухана тјестенина;
 - д) брзо смрзнута тјестенина.
- (2) Према састојцима, тјестенине се разврставају и стављају на тржиште под називом:
 - а) обична тјестенина;
 - б) тјестенина са јајима;
 - ц) тјестенина са додацима;
 - д) пуњена тјестенина.
- (3) Обична тјестенина производи се од млинских производа и воде и означава се само као тјестенина.
- (4) Тјестенина са јајима производи се од млинских производа, воде и јаја, а мора садржавати најмање три јаја, разреда S, мала јаја у складу са посебним прописом о квалитету јаја или најмање 124 г меланжа од јаја са 75% воде или 31 г суве материје јаја у праху на 1 кг млинског производа обрачунато на 14% влаге.
- (5) Тјестенина са додацима производи се од млинских производа, воде и додатних састојака (производи од воћа, поврћа, јаја и др.). Тјестенина са додацима мора бити означена тако да је уочљив додатни састојак (нпр. тјестенина са поврћем, тјестенина са јајима).
- (6) Пуњена тјестенина производи се од млинских производа, воде и других састојака те пуни различитим надјевима или пунилима.

Члан 8.

(Минимални захтјеви за квалитет)

Тјестенина мора задовољавати следеће захтјеве за квалитет:

- а) свјежа, преткухана и брзо смрзнута тјестенина изгледом, укусом, бојом и конзистенцијом мора одговарати појединој врсти тјестеничарског производа. Количина влаге може бити до 30%;
- б) сушена тјестенина изгледом, укусом, бојом и конзистенцијом мора одговарати појединој врсти тјестеничарског производа. Количина влаге може бити до 13,5%;
- ц) степен киселости сушене тјестенине произведене без додатака производа од воћа или поврћа и глутена може бити до 3,5;
- д) да није обојена вјештачким бојама.

Члан 9.

(Стављање на тржиште)

Тјестенина се на тржиште смије стављати само упаковано.

ГЛАВА II - ТИЈЕСТА И ПРОИЗВОДИ ОД ТИЈЕСТА

Члан 10.

(Дефиниција)

Тијесто и производи од тијеста су производи добијени одговарајућим технолошким поступцима из брашна и других састојака биљног и животињског поријекла, који одговарају прописаним минималним условима за квалитет, воду или друге дозвољене текућине и дозвољене адитиве.

Члан 11.

(Разврставање тијеста)

- (1) Тијесто се према начину обраде разврстава и ставља на тржиште под називом:
 - а) свјеже тијесто;
 - б) брзо смрзнута тијесто;
 - ц) сушено тијесто;
 - д) печено тијесто.
- (2) Према саставу, тијесто се разврстава и ставља на тржиште под називом:
 - а) бисквитно тијесто;
 - б) лиснато тијесто;
 - ц) дизано лиснато тијесто;
 - д) дизано тијесто;

- е) прхко тијесто;
- ф) вучено тијесто ("јуфке");
- г) тијесто од кромпира;
- х) остале врсте тијеста.

Члан 12.

(Минимални захтјеви за квалитет)

- (1) Бисквитно тијесто је производ од брашна, јаја, шећера, смјеса за пекарске и друге производе, воде или друге дозвољене течности те других састојака.
- (2) Лиснато тијесто је производ од брашна, воде или друге дозвољене течности, масноћа и других састојака, без додатних средстава за дизање. Лиснато тијесто мора садржавати више од 20% масноће биљног или животињског поријекла на количину употријебљеног брашна.
- (3) Дизано лиснато тијесто је производ од брашна, воде или друге дозвољене течности, масноће и квасца. Дизано лиснато тијесто мора садржавати више од 15% масноће биљног или животињског поријекла на количину употријебљеног брашна.
- (4) Дизано тијесто је производ од брашна, воде или друге дозвољене течности, квасца и других састојака.
- (5) Прхко тијесто је производ од брашна, воде или друге дозвољене течности, масноће, шећера и других састојака.
- (6) Вучено тијесто је производ од брашна, воде или друге дозвољене течности и додатних састојака, без додатних средстава за дизање, извучено у танке слојеве.
- (7) Тијесто од кромпира је производ од брашна житарица, кромпира или брашна од кромпира, пахуљица од кромпира, воде или друге дозвољене течности и других састојака.
- (8) Остале врсте тијеста су производи од млинских или других производа од житарица, соје и других састојака, воде или друге дозвољене течности.
- (9) Назив тијеста се одређује према састојку који превладава у тијесту.
- (10) Органолептичка и друга својства тијеста (изглед, укус, боја, мирис, структура и еластичност) морају одговарати појединој врсти тијеста.

Члан 13.

(Разврставање производа од тијеста)

- (1) Према начину обраде, производи од тијеста разврставају се и стављају на тржиште под називом:
 - а) брзо смрзнута производи од тијеста;
 - б) свјежи производи од тијеста;
 - ц) производи од тијеста које је потребно термички обрадити према упутама произвођача.
- (2) Разврставање и називи производа од тијеста зависе од састојака и технолошког поступка производње и морају у потпуности одговарати одредбама члана 12. овог Правилника.
- (3) Производи од тијеста могу се пунити надјевом воћног, месног, млијечног и другог поријекла, а називају се према надјеву.
- (4) Количина надјева за производе на бази лиснатог тијеста, дизаног тијеста, дизаног лиснатог тијеста и тијеста од кромпира мора износити:
 - а) за производе са надјевом од меса најмање 20% меса или производа од меса у односу на количину брашна са 15% воде;
 - б) за производе са надјевом од сира најмање 20% сира у односу на количину брашна са 15% воде.
- (5) Производи од тијеста могу се преливати, посипати и украшавати састојцима који дају посебан изглед или укус производа.

ДИО ТРЕЋИ - УТВРЂИВАЊЕ УСКЛАЂЕНОСТИ

Члан 14.

(Испитивање)

- (1) За провјеравање усклађености квалитета тјестенине, тијеста и производа од тијеста са захтјевима из овог Правилника користе се методе из прописа којима се уређује 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 15.

(Стављање на тржиште)

Производи од тјестенине, тијеста и производа од тијеста који су запаковани могу се стављати на тржиште у амбалажи декларисаној у складу с 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 16.

(Престанак важења одредаба)

Даном ступања на снагу овог Правилника престају да важе одредбе из глава VI 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 17.

(Ступање на снагу)

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

СМ број 226/10
6. јула 2010. године
Сарајево

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