

Temeljem članka 17. stavak 2. i članka 72. Zakona o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 50/04) i članka 17. Zakona o Vijeću ministara BiH ("Službeni glasnik BiH", br. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 i 24/08), Vijeće ministara Bosne i Hercegovine, na prijedlog Agencije za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine u suradnji s nadležnim tijelima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine, na 127. sjednici održanoj 6. srpnja 2010. godine, donijelo je

## **PRAVILNIK**

### **O PROIZVODIMA OD ŽITARICA**

#### **DIO PRVI - OPĆE ODREDBE**

##### **Članak 1. (Predmet)**

Pravilnikom o proizvodima od žitarica (u daljnjem tekstu: Pravilnik) propisuju se minimalna kakvoća, razvrstavanje i označavanje proizvoda od žitarica (u daljnjem tekstu: proizvodi) koji se stavljaju na tržište Bosne i Hercegovine.

##### **Članak 2. (Deklariranje ili označavanje)**

(1) Deklariranje ili označavanje zapakiranih proizvoda namijenjenih krajnjem potrošaču propisano je Pravilnikom o općem deklariranju ili označavanju upakirane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08) te odredbama ovoga Pravilnika.

(2) Nezapakirani proizvodi od žitarica koji se stavljaju na tržište moraju na prodajnom mjestu, vidljivom kupcu, biti označeni nazivom i težinom proizvoda, tipom proizvoda za mlinske proizvode, te imenom i nazivom proizvođača, zemljom podrijetla i rokom uporabe.

##### **Članak 3. (Aditivi)**

Proizvodima se tijekom proizvodnje mogu dodavati aditivi u skladu s Pravilnikom o uvjetima za uporabu prehrambenih aditiva u hrani namijenjenoj prehrani ljudi ("Službeni glasnik BiH", broj 83/08) i Pravilnikom o uporabi prehrambenih aditiva, osim boja i sladila, u hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 83/08).

##### **Članak 4. (Mjeriteljski zahtjevi)**

Neto količina, dopušteno negativno odstupanje te način označavanja neto količine za upakirane proizvode od žitarica i proizvode od brašna mora biti u skladu s propisom koji vrijedi za upakirane proizvode.

##### **Članak 5. (Proizvođačka specifikacija)**

(1) Za proizvode određene ovim Pravilnikom proizvođač je dužan imati proizvođačku specifikaciju prije početka proizvodnje.

(2) Proizvođačka specifikacija sadrži:

- a) evidencijski broj specifikacije;
- b) naziv proizvoda i njegovo trgovačko ime, ako ga proizvod ima;
- c) datum donošenja proizvođačke specifikacije;

- d) datum početka proizvodnje po predmetnoj proizvođačkoj specifikaciji;
- e) seriju ili lot;
- f) deklaraciju i podatke o hranjivoj vrijednosti;
- g) kratak opis tehnološkog postupka proizvodnje;
- h) organoleptička svojstva proizvoda;
- i) izvješće o analizi odgovarajućih parametara specifičnih za proizvod provedenoj u ovlaštenom laboratoriju;
- j) skupinu kojoj proizvod pripada.

## **DIO DRUGI - POSEBNE ODREDBE**

### **Članak 6.** (Podjela proizvoda od žitarica)

Proizvodi od žitarica se prema namjeni, sastavu, svojstvima i vrstama tehnološkog procesa razvrstavaju i stavljaju na tržište pod nazivom:

- a) oljuštene žitarice;
- b) gotovi proizvodi od žitarica;
- c) mlinski proizvodi.

## **POGLAVLJE I. OLJUŠTENE ŽITARICE**

### **Članak 7.** (Definicija i razvrstavanje)

- (1) Oljuštene žitarice su žitarice dobivene ljuštenjem ili drugom odgovarajućom obradom zrelih, zdravih i dobro očišćenih zrna.
- (2) Oljuštene žitarice su:
  - a) oljuštena riža;
  - b) druge oljuštene žitarice (ječam, pšenica, zob, proso, sirak, krupnik (pir) i heljda).
- (3) Oljuštena riža iz stavka (2) točka a) ovoga članka označava se kao riža.
- (4) Proizvodi iz stavka (2) točka b) ovoga članka mogu se stavljati na tržište i pod nazivom kaše i moraju biti popraćeni podatkom o vrsti žitarice od koje proizvod potječe (npr. prosena kaša, ječmena kaša i sl.).

## **Odjeljak A. Riža**

### **Članak 8.** (Razvrstavanje i nazivi)

- (1) Ovisno o načinu tehnološke obrade, riža se razvrstava i stavlja na tržište pod nazivom:

- a) *neoljuštena riža* (smeđa riža, *cargo* riža, prirodna riža, integralna riža) kojoj je odstranjena samo vanjska ljuska;
- b) *oljuštena ili bijela riža* kojoj su odstranjeni vanjska ljuska, cjelokupni vanjski i unutarnji slojevi ovojnice i cijela klica;
- c) *neoljuštena parena (parboiled)* riža obrađena je u vreloj vodi ili vodenoj pari i osušena vrućim zrakom, a potom ljuštena uz odstranjivanje samo vanjske ljuske;
- d) *oljuštena ili bijela parena (parboiled)* riža obrađena je u vreloj vodi ili vodenoj pari i osušena vrućim zrakom, a potom ljuštena uz odstranjivanje cijele ovojnice i cijele klice.

(2) Prema obliku i veličini zrna riža se razvrstava na:

- a) *okruglozrnatu rižu* s dužinom zrna do 5,2 mm, a omjer između dužine i širine je manji od 2;
- b) *srednjezrnatu rižu* s dužinom zrna od 5,2 mm do 6 mm, a omjer između dužine i širine je manji od 3;
- c) *dugozrnatu rižu* s dužinom zrna većom od 6 mm, a omjer između dužine i širine je 3 ili više;
- d) *lomljenu rižu* to su dijelovi zrna kod kojih je dužina manja od tri četvrtine dužine cijelog zrna.

#### Članak 9. (Oljuštena riža)

Oljuštena riža se, s obzirom na stupanj ljuštenja, označava kao:

- a) *djelomično oljuštena*, kojoj je djelomično odstranjena vanjska i unutarnja ljuska i klica;
- b) *oljuštena*, kojoj je potpuno odstranjena vanjska ljuska i većina unutarnje ljuske i dio klice;
- c) *ekstra oljuštena*, kojoj je potpuno odstranjena vanjska i unutarnja ljuska i cijela klica i dio endosperma.

#### Članak 10. (Slatka bijela ili amilopektinska riža)

*Slatka bijela ili amilopektinska riža (Oryza sativa L. glutinosa)* jest posebna vrsta riže koja ima zrna mliječno bijele boje i sadrži u škrobu isključivo amilopektin. Kuhana zrna ove riže su ljepljiva.

#### Članak 11. (Minimalna kakvoća upakirane riže)

(1) Riža mora ispunjavati sljedeće minimalne uvjete kakvoće:

- a) pri kuhanju zrna moraju jednakomjerno nabubriti i održati oblik, ne smiju se raskuhati i slijepiti, osim lomljene riže i slatke bijele riže;
- b) okus i miris kuhane riže mora odgovarati vrsti i sorti i ne smije sadržavati strane mirise i okuse;
- c) može sadržavati do 15% vode.

(2) Neoljuštena riža mora ispunjavati sljedeće uvjete kakvoće:

- a) mora biti svijetlosmeđe boje s dijelovima zelenkaste i crvenkaste boje;

- b) sadržavati zrna druge sorte riže jednake kakvoće u količini do 5%;
- c) može sadržavati do 0,11% primjesa, od toga anorganskih do 0,01% i organskih do 0,1%;
- d) sadržavati do 5 % lomljenih zrna;
- e) sadržavati do 3% nezrelih zrna s prirodnim oštećenjima.

(3) Oljuštena ili bijela riža mora ispunjavati sljedeće uvjete kakvoće:

- a) mora biti bijele do žućkasto bijele ili sivkaste boje;
- b) može sadržavati zrna druge sorte riže jednake kakvoće do 5%;
- c) može sadržavati do 0,11% primjesa, od toga anorganskih do 0,01% i organskih do 0,1%;
- d) sadržavati do 0,1% neoljuštenih zrna riže ili dijelova rižine ljuske;
- e) sadržavati do 7% lomljenih zrna;
- f) sadržavati do 3% nezrelih zrna s prirodnim oštećenjima;
- g) sadržavati do 3% kredastih zrna;
- h) sadržavati do 2% zrna s crvenom prugom;
- i) sadržavati do 0,5% zrna s tamnim prugama;
- j) sadržavati do 2% oštećenih zrna.

(4) Neoljuštena parena (*parboiled*) riža mora ispunjavati sljedeće uvjete kakvoće:

- a) mora biti ravnomjerne tamnožute (jantarne) boje bez vidljivih zrna svjetlije ili tamnije boje;
- b) sadržavati zrna druge sorte riže jednake kakvoće u količini do 5%;
- c) može sadržavati do 0,11% primjesa, od toga do 0,01% anorganskih i organskih do 0,1%;
- d) sadržavati do 3% lomljenih zrna;
- e) sadržavati do 3% nezrelih zrna s prirodnim oštećenjima.

(5) Oljuštena ili bijela parena (*parboiled*) riža mora ispunjavati sljedeće uvjete kakvoće:

- a) mora biti ravnomjerne žute do tamnožute (jantarne) boje bez vidljivih zrna svjetlije ili tamnije boje;
- b) sadržavati zrna druge sorte riže jednake kakvoće u količini do 5%;
- c) može sadržavati do 0,11% primjesa, od toga anorganskih do 0,01% i organskih do 0,1%;
- d) sadržavati do 0,1% neoljuštenih zrna riže ili dijelova rižinih ljusaka;
- e) sadržavati do 7% lomljenih zrna;

- f) sadržavati do 3% nezrelih zrna s prirodnim oštećenjima;
- g) sadržavati do 0,2% požutjelih zrna;
- h) sadržavati do 0,1% nedozrelih zrna;
- i) sadržavati do 3% zrna s crvenom prugom;
- j) sadržavati do 1% toplotinom oštećenih zrna.

## **Odjeljak B. Druge oljuštene žitarice**

### **Članak 12. (Minimalni zahtjevi kakvoće oljuštenih žitarica)**

(1) Oljuštene žitarice iz članka 6. stavak (2) točka b) ovoga Pravilnika moraju ispunjavati sljedeće minimalne uvjete kakvoće:

- a) da im boja, miris i okus odgovaraju vrsti žitarice;
- b) da ne sadrže primjese stranoga podrijetla, zrna drugih žitarica i oštećena zrna, osim ako ovim Pravilnikom nije drukčije propisano;
- c) da ne sadrže onečišćenja životinjskog podrijetla;
- d) da količina vode nije veća od 14,5%, osim ako ovim Pravilnikom nije drukčije propisano;
- e) da mogu sadržavati do 0,25% neoljuštenih zrna, do 0,25% nečistoća i zrna drugih žitarica, od čega 0,15% ljuske, pljeve i pljevice te do 0,10% zrna drugih žitarica, osim ako ovim Pravilnikom nije drukčije propisano;
- f) da sadrže najviše do 10% lomljenih zrna, osim oljuštenog ječma koji može imati najviše do 5% lomljenih zrna.

(2) Pod lomljenim zrnima iz stavka (1) točka f) ovoga članka smatraju se zrna koja su manja od dvije trećine cijelog zrna.

## **POGLAVLJE II. GOTOVI PROIZVODI OD ŽITARICA**

### **Članak 13. (Razvrstavanje i minimalna kakvoća gotovih proizvoda od žitarica)**

(1) Gotovi proizvodi od žitarica se prema postupku proizvodnje razvrstavaju pod nazivom:

- a) instant oljuštene žitarice (žitne kaše);
- b) instant mlinski proizvodi;
- c) žitne pahuljice;
- d) musli proizvodi;
- e) ekstrudirani i ekspandirani proizvodi.

(2) Instant oljuštene žitarice (žitne kaše) proizvode se po posebnom postupku i time se skraćuje vrijeme pripreme za neposrednu potrošnju. Instant oljuštene žitarice moraju ispuniti minimalne uvjete kakvoće za oljuštene žitarice iz članka 11. ovoga Pravilnika.

(3) Instant mlinski proizvodi dobiveni su posebnim postupcima toplinske i mehaničke obrade, promijenjenih fizikalnih svojstava, što skraćuje vrijeme pripreme ovih proizvoda za neposrednu potrošnju. Instant mlinski proizvodi mogu se koristiti u daljnjoj proizvodnji. Instant mlinski proizvodi moraju ispuniti minimalne uvjete kakvoće za mlinske proizvode iz članka 15. ovoga Pravilnika.

(4) Žitne pahuljice proizvode se iz oljuštenih ili neoljuštenih žitarica posebnim postupcima toplinske i mehaničke obrade. Količina vode u pahuljicama smije biti do 14,0% osim u prošenim pahuljicama u kojima je dopušteno do 14,5% vode. Zobene pahuljice mogu sadržavati najviše 0,15% zobenih ljuski.

(5) Musli proizvodi su mješavine žitnih pahuljica, suhoga voća i drugih sirovina.

(6) Ekstrudirani i ekspanzirani proizvodi dobiveni su postupkom ekstrudiranja ili ekspanziranja žitarica i dodanih sirovina.

### **POGLAVLJE III. MLINSKI PROIZVODI**

#### **Članak 14. (Razvrstavanje)**

(1) Mlinski proizvodi dobivaju se iz očišćenih i pripremljenih žitarica postupcima usitnjavanja i razvrstavanja proizvoda mljevenja.

(2) S obzirom na tehnološki postupak, mlinski proizvodi su:

- a) prekrupa;
- b) krupica;
- c) brašno;
- d) prekrupa i brašno iz cijelog zrna;
- e) klica;
- f) posije (mekinje) za ljudsku prehranu.

(3) Mlinski proizvodi stavljaju se na tržište kao zapakirani proizvodi i u rasutom stanju (rinfuza).

(4) Deklariranje se provodi u skladu s člankom 2. st. (1) i (2) ovoga Pravilnika.

#### **Članak 15. (Minimalna kakvoća)**

Mlinski proizvodi moraju ispunjavati sljedeće minimalne uvjete kakvoće:

- a) ne smiju sadržavati ni žive ni mrtve skladišne štetnike ni u kojem razvojnom obliku;
- b) ne smiju sadržavati nečistoće životinjskog podrijetla;
- c) smiju sadržavati do 0,5% nečistoća biljnoga podrijetla;
- d) smiju sadržavati do 0,05% pijeska, uz iznimku heljedinog brašna koje može sadržavati do 0,2 % pijeska;

- e) količina vode do 15%;
- f) boja, miris i okus moraju odgovarati vrsti žitarice.

Članak 16.  
(Skladištenje)

- (1) Mlinski se proizvodi čuvaju u čistim, suhim i prozračnim prostorima ili posebnim objektima (silosima za brašno).
- (2) U prostorima u kojima se čuvaju mlinski proizvodi ne smiju se skladištiti robe koje mogu utjecati na njihovu zdravstvenu ispravnost i/ili mijenjati njihova osnovna svojstva.

Članak 17.  
(Tip)

- (1) Tip mlinskih proizvoda od pšenice i raži određuje se prema sadržaju mineralnih tvari (pepela).
- (2) Na deklaraciji uz naziv brašna potrebno je navesti i tip brašna.

**Odjeljak A. Mlinski proizvodi od pšenice**

Članak 18.  
(Razvrstavanje)

- (1) Mlinski proizvodi od pšenice proizvedeni mljevenjem obične pšenice (*Triticum aestivum L.*) ili tvrde pšenice (*Triticum durum Desf.*) su: pšenično brašno raznih tipova, krupica, prekrupa, proizvodi iz cijelog zrna, klice i posije (mekinje).
- (2) Pšenična brašna i krupice proizvode se mljevenjem endosperma pšenice nakon izdvajanja ljuske i klice. Na tržištu se nalaze u različitim tipovima i granulacijama.
- (3) Pšenična krupica je proizvod mljevenja krušne pšenice pri čemu najmanje 80% ukupne mase mora imati veličinu čestica preko 0,2 mm.
- (4) Pšenična prekrupa je proizvod usitnjavanja pšenice kojoj je izdvojena klica.
- (5) Pšenični proizvodi iz cijelog zrna sadrže sve dijelove očišćenog i samljevenog zrna a nazivaju se:
  - a) brašno iz cijelog zrna (integralno brašno);
  - b) prekrupa iz cijelog zrna (integralna prekrupa).
- (6) Pšenična klica namijenjena prehrani ljudi izdvaja se pri mljevenju pšenice.
- (7) Pšenične posije (mekinje) namijenjene prehrani ljudi su proizvod koji sadrži uglavnom omotač pšeničnog zrna.

Članak 19.  
(Nazivi i tipovi pšeničnog brašna i krupice)

Nazivi i tipovi pšeničnog brašna i krupice su:

- a) krupica - tip 400;
- b) bijelo brašno - tip 400, tip 500 i tip 550;

- c) polubijelo brašno - tip 700, tip 710 i tip 850;
- d) crno brašno - tip 1100 i tip 1600;
- e) prekrupa;
- f) integralno brašno (iz cijelog zrna);
- g) integralna prekrupa (iz cijelog zrna);
- h) brašno iz durum pšenice;
- i) krupica iz durum pšenice.

Članak 20.  
(Minimalni zahtjevi kakvoće)

Mlinski proizvodi od pšenice moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve kakvoće:

- a) količina pepela računato na suhu tvar iznosi:
  - 1) do 0,45% za krupicu i bijelo brašno tip 400,
  - 2) od 0,46% do 0,55% za bijelo brašno tip 500,
  - 3) od 0,50% do 0,60% za bijelo brašno tip 550,
  - 4) od 0,65% do 0,75% za polubijelo brašno tip 700,
  - 5) od 0,66% do 0,76% za polubijelo brašno tip 710,
  - 6) od 0,80% do 0,90% za polubijelo brašno tip 850,
  - 7) od 1,05% do 1,15% za crno brašno tip 1100,
  - 8) od 1,55% do 1,65% za crno brašno tip 1600,
  - 9) do 3,00% za prekrupu,
  - 10) do 2,00% za brašno i prekrupu iz cijelog zrna,
  - 11) do 0,90% za krupicu iz durum pšenice,
  - 12) od 0,90% do 2,00% za brašno iz durum pšenice,
  - 13) do 5,5% za klicu,
  - 14) do 7,00% za pšenične posije (pšenične mekinje);
- b) stupanj kiselosti mlinskih proizvoda iznosi:
  - 1) 2,5 za krupicu i bijelo brašno tip 400,
  - 2) 3,0 za bijelo brašno tip 500,



- 3) 2,9 za bijelo brašno tip 550,
  - 4) 3,0 za polubijelo brašno tip 700,
  - 5) 3,2 za polubijelo brašno tip 710,
  - 6) 3,2 za polubijelo brašno tip 850,
  - 7) 3,3 za crno brašno tip 1100,
  - 8) 4,0 za crno brašno tip 1600,
  - 9) 5,0 za brašno i prekrupu iz cijelog zrna,
  - 10) 6,0 za prekrupu,
  - 11) 40/100 g masti za klice,
  - 12) 8 za pšenične posije (pšenične mekinje);
- c) pšenična klica mora sadržavati više od 25% bjelančevina i više od 8% masti računato na suhu tvar.

#### **Odjeljak B. Mlinski proizvodi od raži i pšenoraži (*Triticale*)**

##### Članak 21. (Razvrstavanje)

Mlinski proizvodi od raži i pšenoraži razvrstavaju se i stavljaju na tržište pod nazivom:

- a) raženo brašno i brašno od pšenoraži (tip 750, tip 950 i tip 1250);
- b) ražena krupica i krupica od pšenoraži;
- c) ražena prekrupa i prekrupa od pšenoraži;
- d) raženo brašno i brašno od pšenoraži, ražena prekrupa i prekrupa od pšenoraži iz cijelog zrna;
- e) ražene posije (mekinje) i posije od pšenoraži.

##### Članak 22. (Minimalni zahtjevi kakvoće)

Mlinski proizvodi od raži i pšenoraži moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve kakvoće:

- a) količina pepela računato na suhu tvar iznosi:
  - 1) od 0,70% do 0,80% za brašno tip 750,
  - 2) od 0,90% do 1,00% za brašno tip 950,
  - 3) od 1,20% do 1,30% za brašno tip 1250,
  - 4) do 2,00% za prekrupu,
  - 5) do 2,00% za brašno i prekrupu iz cijelog zrna;

b) stupanj kiselosti mlinskih proizvoda od raži i pšenoraži iznosi do:

- 1) 3,0 za brašno tip 750,
- 2) 3,5 za brašno tip 950,
- 3) 4,0 za brašno tip 1250,
- 4) 5,0 za prekrupu,
- 5) 5,0 za brašno i prekrupu iz cijelog zrna.

#### **Odjeljak C. Mlinski proizvodi od kukuruza**

##### Članak 23. (Razvrstavanje)

(1) Mlinski proizvodi od kukuruza razvrstavaju se i stavljaju na tržište pod nazivom:

- a) kukuruzna prekrupa;
- b) kukuruzna krupica;
- c) kukuruzno brašno;
- d) posije (mekinje);
- e) klice.

(2) U procesu mljevenja kukuruza moraju se odstraniti klice.

##### Članak 24. (Minimalni zahtjevi kakvoće)

Mlinski proizvodi od kukuruza moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve kakvoće:

- a) stupanj kiselosti iznosi do:
  - 1) 3 za prekrupu i krupicu,
  - 2) 4 za brašno;
- b) količina masti iznosi do:
  - 1) 2,0% računato na suhu tvar u brašnu,
  - 2) 2,0% računato na suhu tvar u prekrupi i krupici.

#### **Odjeljak D. Mlinski proizvodi od heljde**

##### Članak 25. (Razvrstavanje i minimalna kakvoća)

(1) Mlinski proizvod od heljde je heljdino brašno, a dobiva se meljavom zdravih i očišćenih zrna heljde.

- (2) Heljdino brašno može sadržavati do 2,5% pepela računato na suhu tvar, a stupanj kiselosti iznosi do 4.

### **Odjeljak E. Drugi mlinski proizvodi**

#### **Članak 26.**

(Razvrstavanje i minimalna kakvoća)

- (1) Ječmeno, zobeno i brašno drugih žitarica dobivaju se mljevenjem oljuštenih zrna ječma, zobi i drugih žitarica.
- (2) Količina pepela kod zobenog brašna iznosi do 3,5%, a kod ječmenog do 2,5% računato na suhu tvar.
- (3) Stupanj kiselosti kod ječmenog i zobenog brašna iznosi do 4,5.

#### **Članak 27.**

(Namjenska brašna i namjenske krupice)

- (1) Namjensko brašno i namjenska krupica su mlinski proizvodi koji su sastavom prilagođeni zahtjevima krajnjih proizvoda, a moraju odgovarati minimalnim zahtjevima kakvoće za mlinske proizvode navedene u članku 15. ovoga Pravilnika.
- (2) Namjensko brašno i namjenska krupica deklariraju se i navođenjem njihove namjene - uporabe.

### **Odjeljak F. Smjese za pekarske i druge proizvode**

#### **Članak 28.**

(Definicija)

Smjese za pekarske i druge proizvode su proizvodi dobiveni od mlinskih proizvoda i drugih sirovina i aditiva, namijenjenih za jednostavnu pripremu tijesta za pekarske i druge proizvode. U druge proizvode ubrajaju se prehrambeni proizvodi koji ispunjavaju minimalne uvjete kakvoće i zdravstveno su ispravni.

#### **Članak 29.**

(Razvrstavanje smjesa za pekarske proizvode)

- (1) U pogledu sastava i namjene smjese za pekarske i druge proizvode razvrstavaju se i stavljaju na tržište pod nazivom:
- a) gotove smjese;
- b) koncentri.
- (2) Gotove smjese su mješavine izradene od mlinskih proizvoda žitarica i drugih sastojaka i u njih se za izradu gotovoga proizvoda obično dodaju samo tvari za vrenje (fermentaciju), voda i kuhinjska sol (ukoliko nije sastojak smjese).
- (3) Koncentri su mješavine mlinskih proizvoda žitarica i drugih sastojaka koji se dodaju u količini od 5% do 50% na ukupnu količinu brašna za proizvodnju određenih vrsta pekarskih proizvoda.
- (4) Smjese za pekarske i druge proizvode koje su na tržištu moraju, uz opće zahtjeve utvrđene propisima o deklariranju upakiranih proizvoda, na deklaraciji imati i oznaku njihove namjene i upute za uporabu.

### **DIO TREĆI - UTVRĐIVANJE SUKLADNOSTI**

#### **Članak 30.**

(Ispitivanje)

(1) Za provjeravanje sukladnosti kakvoće proizvoda od žitarica sa zahtjevima iz ovoga Pravilnika koriste se metode iz propisa kojima se uređuju uzimanje uzoraka, fizikalne i kemijske analize za kontrolu kakvoće žitarica, mlinskih i pekarskih proizvoda, tjestenina, tijesta i proizvoda od tijesta.

(2) U proizvodnji se mogu koristiti i druge priznate i valjane metode ispitivanja kakvoće, ali će u spornim slučajevima nalazi prema metodama iz stavka (1) ovoga članka biti odlučujući.

#### **DIO ČETVRTI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE**

##### **Članak 31. (Stavljanje na tržište)**

Proizvodi od žitarica koji su zapakirani mogu se stavljati na tržište u ambalaži deklariranoj sukladno odredbama Pravilnika o kvalitetu žita, mlinskih i pekarskih proizvoda, tjestenina i brzo smrznutih tijesta ("Službeni list SFRJ", br. 53/83 i 57/88) do iskorištenja zaliha te ambalaže, a najkasnije 12 mjeseci nakon objavljivanja ovoga Pravilnika u "Službenom glasniku BiH".

##### **Članak 32. (Prestanak važenja odredbi)**

Danom stupanja na snagu ovoga Pravilnika prestaju važiti odredbe poglavlja III. i IV. Pravilnika o kvalitetu žita, mlinskih i pekarskih proizvoda, tjestenina i brzo smrznutih tijesta ("Službeni list SFRJ", br. 53/83 i 57/88).

##### **Članak 33. (Stupanje na snagu)**

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmoga dana od dana njegove objave u "Službenom glasniku BiH".

---

VM broj 224/10  
6. srpnja 2010. godina  
Sarajevo

---

Predsjedatelj  
Vijeća ministara BiH  
Dr. Nikola Špirić, v. r.