

PRAVILNIK O MLIJEČNIM PROIZVODIMA I STARTER KULTURAMA

DIO PRVI - OPĆE ODREDBE

Članak 1. (Predmet)

Pravilnikom o mliječnim proizvodima i starter kulturama (u daljnjem tekstu: Pravilnik) propisuju se zahtjevi kakvoće koje u proizvodnji i na tržištu moraju ispunjavati mliječni proizvodi, proizvodi s ili bez mliječnog sastojka (u daljnjem tekstu: proizvodi) i starter kulture koji se stavlja u na tržište, a odnose se na:

- a) nazive, definicije te opće zahtjeve koje moraju ispunjavati;
- b) organoleptička svojstva i sastav;
- c) vrstu i količinu sirovina, dodanih sastojaka i drugih tvari koje se rabe u proizvodnji i preradi;
- d) dodatne zahtjeve u pogledu označavanja.

Članak 2. (Iznimke od primjene)

Pravilnikom se ne propisuju uvjeti koji se odnose na ugušćeno mlijeko, mlijeko u prahu te kazeine i kazeinate koji su propisani posebnim propisima.

Članak 3. (Dodavanje aditiva i enzimskih pripravaka)

U proizvodnji proizvoda iz članka 1. ovoga Pravilnika, ako to ovim Pravilnikom nije drukčije propisano, dopušteno je:

- a) dodavati aditive i aditivima slične tvari (arome i pomoćne tvari u procesu proizvodnje) sukladno Pravilniku o uvjetima uporabe prehrambenih aditiva u hrani namijenjenoj prehrani ljudi ("Službeni glasnik BiH", broj 83/08) i Pravilniku o uporabi prehrambenih aditiva, osim boja i sladila, u hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 83/08);
- b) dodavati enzimske pripravke sukladno posebnom propisu;
- c) dodavati vitamine, mineralne tvari i tvari za zaslađivanje sukladno posebnom propisu.

Članak 4. (Definicije)

U smislu ovoga Pravilnika, pojedini pojmovi imaju sljedeća značenja:

- a) **sirovo mlijeko** je mlijeko dobiveno sekrecijom mliječne žlijezde jedne ili više zdravih muznih životinja iz uzgoja koje nije zagrijavano na temperaturi višoj od 40°C ili nije podvrgnuto bilo kakvom postupku s istim učinkom;
- b) **mliječni proizvodi** su proizvodi dobiveni bilo kojim postupkom prerade mlijeka, isključivo iz kravljeg, ovčjeg, kozjeg i bivoljeg mlijeka te njihovih mješavina, a koji sadrže najmanje 50% mlijeka, mliječnih proizvoda ili mliječnih udjela;
- c) **složeni mliječni proizvodi** su proizvodi u kojima je mlijeko, mliječni proizvod ili mliječni sastojak osnovni sastojak u pogledu količine u gotovom proizvodu, pod uvjetom da sastojci koji ne potječu iz mlijeka nisu dodani kako bi djelomično ili potpuno zamijenili bilo koji mliječni sastojak;
- d) **rekonstituirani mliječni proizvodi** su proizvodi dobiveni dodavanjem vode sušenim ili koncentriranim mliječnim proizvodima u količini potrebnoj da se dobije odgovarajući omjer vode i suhe tvari u gotovom proizvodu;
- e) **rekombinirani mliječni proizvodi** su proizvodi dobiveni kombinacijom mliječne masti i bezmasne suhe tvari mlijeka u njihovom nepromijenjenom obliku, s ili bez dodatka vode, radi dobivanja odgovarajućeg sastava gotovog proizvoda;

- f) **dodani sastojci** su sastojci, osim aditiva i aditivima sličnih tvari, koji se rabe u proizvodnji, a moraju odgovarati propisima o općim zahtjevima kakvoće i propisima o zdravstvenoj ispravnosti hrane;
- g) **starter kulture** su kulture jedne ili više vrsta mikroorganizama koje svojom aktivnošću usmjeravaju tehnološki proces proizvodnje fermentiranih mliječnih proizvoda i istovremeno im daju određena organoleptička svojstva;
- h) **toplinski obrađeno mlijeko** je proizvod namijenjen prodaji konačnom potrošaču, dobiveno toplinskom obradom sukladno odredbama posebnog propisa o higijeni hrane;
- i) **sadržaj masti** je maseni udio (m/m) mliječne masti u mlijeku izražen u postocima;
- j) **sadržaj proteina** je maseni udio (m/m) proteina u mlijeku izražen u postocima (dobiva se množenjem ukupnoga sadržaja dušika u mlijeku, izraženog u postocima, s faktorom 6,38).

Članak 5.

(Uvjeti za konzumno mlijeko)

- (1) Konzumno mlijeko podrazumijeva proizvode koji ispunjavaju uvjete iz ovoga i članka 12. ovoga Pravilnika, namijenjene potrošačima za uporabu bez daljnje prerade.
- (2) Potrošaču se može bez prerade, neposredno ili posredno putem restorana, bolnica, menza ili drugih velikih potrošača, dostaviti ili prodati samo ono mlijeko koje ispunjava uvjete propisane za konzumno mlijeko.
- (3) Nazivi koji se rabe za proizvode koji ispunjavaju uvjete propisane za konzumno mlijeko navedeni su u članku 12. ovoga Pravilnika. Ti nazivi rabe se samo za proizvode navedene u tome članku, što ne utječe na njihovu uporabu u sastavljanju složenih naziva pod kojima se proizvodi prodaju.
- (4) Konzumno mlijeko mora imati točku leđišta približno jednaku prosječnoj točki leđišta sirovog mlijeka, registriranoj u području sabirnog mjesta konzumnog mlijeka.
- (5) Konzumno mlijeko mora imati gustoću veću od 1.028 g/l za mlijeko s 3,5% mliječne masti pri temperaturi od 20°C ili odgovarajuću težinu po litri mlijeka s drukčijim udjelom mliječne masti.
- (6) Konzumno mlijeko mora imati najmanje 2,9% proteina u mlijeku s 3,5% mliječne masti ili odgovarajuću koncentraciju u slučaju mlijeka s drukčijim udjelom mliječne masti.

Članak 6.

(Deklariranje proizvoda)

- (1) Na označavanje proizvoda iz članka 1. ovoga Pravilnika primjenjuju se odredbe Pravilnika o općem deklariranju ili označavanju upakirane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08), Pravilnika o označavanju hranjivih vrijednosti upakirane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 85/08) te odredbe ovoga Pravilnika koje se odnose na dodatne zahtjeve u pogledu označavanja.
- (2) Proizvodi koji ispunjavaju zahtjeve propisane ovim Pravilnikom označavaju se i stavlja u na tržište sukladno utvrđenim nazivima.
- (3) Oznaka "mlijeko", ukoliko nije popraćena dodatnim opisom, odnosi se isključivo na kravlje mlijeko.
- (4) Složeni, rekonstituirani i rekombinirani te drugi mliječni proizvodi za koje Pravilnikom nisu propisani posebni zahtjevi u pogledu deklariranja, mogu se proizvoditi i stavlja u na tržište prema proizvođačkoj specifikaciji.

Članak 7.

(Proizvođačka specifikacija)

- (1) Za proizvode iz članka 6. stavak (4) ovoga Pravilnika i za proizvode za koje je to ovim Pravilnikom izričito predviđeno proizvođač je dužan imati proizvođačku specifikaciju prije dana početka proizvodnje.

- (2) Proizvođačka specifikacija mora sadržavati kratak opis tehnološkog postupka proizvodnje proizvoda, osnovne zahtjeve kakvoće, izvješće o provedenom ispitivanju zahtjeva kakvoće (organoleptičke, fizikalne i kemijske karakteristike) te podatke iz deklaracije, sukladno Pravilniku o općem deklariranju ili označavanju upakirane hrane.
- (3) Proizvođač mora voditi evidenciju o donesenim proizvođačkim specifikacijama, koja sadrži sljedeće podatke:
- evidencijski broj specifikacije;
 - datum donošenja proizvođačke specifikacije;
 - datum početka proizvodnje po predmetnoj proizvođačkoj specifikaciji;
 - seriju ili lot;
 - datum provedenog laboratorijskog ispitivanja zahtjeva kakvoće utvrđenih u proizvođačkoj specifikaciji;
 - naziv proizvoda i njegovo trgovačko ime ako ga proizvod ima;
 - skupinu kojoj proizvod pripada;
 - vrstu i količinu uporabljenih komponenti i aditiva, računato na gotovi proizvod.
- (4) Za proizvode za koje ovim Pravilnikom nisu propisani uvjeti kakvoće i uvjeti za osiguranje i očuvanje kakvoće vrijede uvjeti propisani ovim Pravilnikom za skupinu srodnih proizvoda iz ovoga Pravilnika.

Članak 8.

(Mjeriteljski zahtjevi)

Proizvodi koji se stavljaju na tržište kao zapakirana hrana ili pakiranje, ako ovim Pravilnikom nije drukčije propisano, moraju ispunjavati odredbe posebnih propisa za pakovine.

DIO DRUGI - POSEBNE ODREDBE

Članak 9.

(Vrste proizvoda)

Proizvodi iz članka 1. ovoga Pravilnika proizvode se i stavljaju na tržište sukladno sljedećoj podjeli na vrste:

- sirovo mlijeko i proizvodi od sirovog mlijeka,
- toplinski obrađeno mlijeko,
- fermentirana mlijeka,
- vrhnje,
- maslo,
- proizvodi od mliječne masti,
- mlačenica,
- kajmak (skorup),
- sir, proizvodi od sira i albuminski sirevi,
- sirutka i proizvodi od sirutke,
- mliječni napici i mliječni deserti,
- smrznuti deserti,
- starter kulture.

Odjeljak A. Sirovo mlijeko i proizvodi od sirovog mlijeka

Članak 10.

(Sirovo mlijeko i proizvodi od sirovog mlijeka)

Sirovo mlijeko i proizvodi od sirovog mlijeka mogu se stavljati na tržište samo na temelju odredaba posebnog propisa o higijeni hrane životinjskog podrijetla.

Odjeljak B. Toplinski obrađeno mlijeko

Članak 11.

(Toplinski obrađeno mlijeko)

- Toplinski obrađeno mlijeko (kravlje, ovčje, kozje i bivolje) namijenjeno za prehranu ljudi proizvodi se i stavlja na tržište kao pasterizirano mlijeko i mlijeko obrađeno ultravisokom temperaturom (UHT) - sterilizirano mlijeko.
- Postupak pasterizacije uključuje:
 - visoku temperaturu kroz kratko vrijeme (najmanje 72°C tijekom 15 sekundi),
 - nisku temperaturu kroz dulje vrijeme (najmanje 63°C tijekom 30 minuta),
- bilo koju drugu kombinaciju vremena i temperature koja daje istovjetan učinak, tako da proizvodi, gdje je primjenjivo, pokazuju negativnu reakciju na test alkalne fosfataze odmah nakon takvog postupka obrade.
- Obrada ultravisokom temperaturom (UHT) - sterilizacija je postupak koji:
 - uključuje kontinuirani tijek postupka na visokoj temperaturi kroz kratko vrijeme (najmanje 135°C u kombinaciji s odgovarajućim vremenom održavanja), tako da nema preživjelih mikroorganizama ili spora koje bi se mogle razvijati u obrađenom proizvodu ako se drži u aseptički zatvorenom spremniku na sobnoj temperaturi,
 - osigurava da proizvod ostane mikrobiološki stabilan nakon inkubacije od 15 dana na temperaturi od 30°C u zatvorenom spremniku ili sedam dana na 55°C u zatvorenom spremniku ili nakon bilo koje druge metode dokazivanja da je primijenjeni način obrade prikladan.

Članak 12.

(Vrste konzumnog mlijeka)

- U konzumno mlijeko spadaju sljedeći proizvodi:
 - sirovo mlijeko;
 - punomasno mlijeko - toplinski obrađeno mlijeko koje, s obzirom na udio mliječne masti, ispunjava jedan od sljedećih zahtjeva:
 - standardizirano punomasno mlijeko sadrži najmanje 3,5%, a najviše 4% mliječne masti,
 - nestandardizirano punomasno mlijeko kod kojeg udio mliječne masti nije promijenjen od mužnje niti dodavanjem ili uklanjanjem mliječnih masti niti miješanjem s mlijekom čiji je prirodni udio mliječne masti bio promijenjen. Udio mliječne masti ne smije biti manji od 3,5%;
 - djelomično obrano mlijeko - toplinski obrađeno mlijeko koje sadrži najmanje 1,5% mliječne masti, a najviše 1,8% mliječne masti;
 - obrano mlijeko - toplinski obrađeno mlijeko koje sadrži najviše 0,5% mliječne masti;
 - toplinski obrađeno mlijeko koje ne ispunjava zahtjeve u pogledu udjela mliječne masti iz toč. b), c) i d) ovoga stavka smatra se konzumnim mlijekom ako je udio mliječne masti na pretpakovini lako čitljiv i jasno označen na razini točnosti od jednog decimalnog mjesta oznakom "...% mliječne masti". Takvo mlijeko ne smije biti označeno kao punomasno, djelomično obrano ili obrano.
- Ne dovodeći u pitanje odredbu o nestandardiziranom punomasnom mlijeku, dopuštene su sljedeće promjene:
 - promjena prirodnog udjela mliječne masti oduzimanjem ili dodavanjem vrhnja ili dodavanjem punomasnog mlijeka, djelomično obranog mlijeka ili obranog mlijeka kako bi se ispunili zahtjevi u pogledu udjela mliječne masti za mlijeko namijenjeno konzumaciji;
 - obogaćivanje mlijeka mliječnim proteinima, mineralima ili vitaminima;
 - smanjanje sadržaja laktoze konverzijom u glukozu i galaktozu.
- Dopuštene promjene sastava mlijeka opisane u stavku (2) toč. b) i c) ovoga članka potrebno je navesti na ambalaži proizvoda i to tako da su lako vidljive, čitljive i neizbrisive. Odredbe stavka (2) ovoga članka ne dovodi u pitanje obvezu navođenja hranjivih vrijednosti hrane propisanih Pravilnikom o označavanju hranjive vrijednosti upakirane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 85/08). U slučaju obogaćivanja mlijeka mliječnim proteinima, sadržaj proteina u obogaćenom mlijeku mora biti 3,8% ili veći.
- 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, može ograničiti ili zabraniti izmjene u sastavu mlijeka iz stavka (2) toč. b) i c) ovoga članka.

Članak 13.
(Složeni mliječni proizvodi)

Kada se toplinski obrađeno mlijeko proizvodi djelomično ili potpuno od mlijeka u prahu odnosno ugušćenog mlijeka, pri označavanju proizvoda obvezno je navesti udio mlijeka u prahu odnosno ugušćenog mlijeka.

Odjeljak C. Fermentirana mlijeka

Članak 14.
(Fermentirana mlijeka)

- (1) Fermentirana mlijeka proizvode se fermentacijom mlijeka (kravljeg, ovcjeg, kozjeg i bivoljeg ili njihove mješavine) uz uporabu starter kultura.
- (2) Mikroorganizmi starter kulture u proizvodu moraju biti aktivni do isteka roka valjanosti ili roka uporabe proizvoda.
- (3) Broj i vrsta mikroorganizama starter kulture ovisi o posebnosti određenoga proizvoda.
- (4) Ukoliko su fermentirana mlijeka toplinski obrađena nakon fermentacije, zahtjev iz stavka (2) ovoga članka se ne primjenjuje.
- (5) U slučaju iz stavka (4) ovoga članka fermentirana mlijeka moraju biti označena navodom "toplinski obrađeno".

Članak 15.
(Zahtjevi u proizvodnji)

- (1) Fermentirana mlijeka iz članka 14. stavak (1) ovoga Pravilnika moraju sadržavati manje od 10% mliječne masti.
- (2) Organoleptička svojstva fermentiranih mlijeka moraju biti u skladu s osnovnom sirovinom i drugim označenim svojstvima.

Članak 16.
(Vrste fermentiranih mlijeka na tržištu)

Fermentirana mlijeka proizvode se i stavljaju na tržište kao:

- a) Jogurt,
- b) acidofilno mlijeko,
- c) kiselo mlijeko,
- d) kefir,
- e) ostala fermentirana mlijeka.

Članak 17.
(Jogurt)

Jogurt se proizvodi fermentacijom mlijeka uz djelovanje različitih sojeva *Streptococcus thermophilus* i *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*, s ili bez dodataka drugih sojeva *Lactobacillus* spp.

Članak 18.
(Acidofilno mlijeko)

Acidofilno mlijeko proizvodi se fermentacijom mlijeka uz djelovanje različitih sojeva *Lactobacillus acidophilus*.

Članak 19.
(Kiselo mlijeko)

Kiselo mlijeko proizvodi se fermentacijom mlijeka uz djelovanje različitih sojeva *Lactococcus* spp. i/ili *Leuconostoc* spp. i drugih termofilnih i/ili mezofilnih bakterija mliječne kiseline.

Članak 20.
(Kefir)

- (1) Kefir se proizvodi fermentacijom mlijeka uz djelovanje kefirnih zrnaca koja sadrže laktoza-fermentirajuće (*Kluyveromyces marxianus*) i laktoza-nefermentirajuće kvasce (*Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* i *Saccharomyces exiguus*) ili starter kulture dobivene iz kefirnih zrnaca, sastavljene od različitih vrsta bakterija mliječne kiseline i kvasaca (*Lactobacillus kefir*, vrsta iz roda *Leuconostoc*, *Lactococcus* i *Acetobacter*).
- (2) Za kefir je dopušteno karakteristično izbočenje ambalaže, a u hermetički zatvorenoj ambalaži kefir mora sadržavati ugljični dioksid.

Članak 21.
(Ostala fermentirana mlijeka)

- (1) Ostala fermentirana mlijeka proizvode se fermentacijom mlijeka uz djelovanje različitih sojeva bakterija mliječne kiseline i ostalih neškodljivih mikrobnih vrsta.
- (2) Ugušćeno fermentirano mlijeko je fermentirano mlijeko u kojem je sadržaj proteina povećan prije ili nakon fermentacije, s minimalnim udjelom od 5,6% u suhoj tvari.
- (3) Aromatizirana fermentirana mlijeka su složeni mliječni proizvodi koji se proizvode bilo kojim postupkom prerade mlijeka, a sadrže najmanje 50% dodanih sastojaka (hranjiva i nehranjiva sladila, voće i povrće te njihove sokove, pire od voća, voćne pulpe, gotove smjese dodataka, žitarice, med, čokoladu, lješnjake, kavu, začine i druge prirodne aromatične dodatke) i/ili arome. Dodani sastojci mogu biti umiješani prije ili nakon fermentacije.
- (4) Ostala fermentirana mlijeka trebaju biti nazvana prema dodanim sastojcima, sukladno odredbama posebnog propisa.

Odjeljak D. Vrhnje

Članak 22.
(Vrhnje)

- (1) Vrhnje je tekući¹ mliječni proizvod relativno obogaćen mliječnom masti, u obliku emulzije "mliječna mast u obranom mlijeku", dobivenom fizičkim izdvajanjem iz mlijeka.
- (2) Rekonstituirano vrhnje je vrhnje dobiveno rekonstitucijom mliječnih proizvoda s ili bez dodavanja vode da bi se dobio odgovarajući omjer vode i suhe tvari u gotovom proizvodu, kako je navedeno u stavku (1) ovoga članka.
- (3) Rekombinirano vrhnje je vrhnje dobiveno rekombinacijom mliječnih proizvoda s ili bez dodavanja vode da bi se dobio odgovarajući sastav gotovog proizvoda, kako je navedeno u stavku (1) ovoga članka.
- (4) Pripremljena vrhnja su mliječni proizvodi dobiveni iz vrhnja, rekonstituiranog vrhnja i/ili rekombiniranog vrhnja uz primjenu odgovarajućih tehnoloških postupaka da bi se dobio odgovarajući proizvod, kako je specificirano u sljedećim točkama:
 - a) Zapakirano tekuće vrhnje je tekući⁽¹⁾ mliječni proizvod dobiven od pripremljenog i zapakiranog vrhnja, rekonstituiranog vrhnja i/ili rekombiniranog vrhnja za izravnu konzumaciju i/ili za izravnu uporabu;
 - b) Vrhnje za šlag je tekuće⁽¹⁾ vrhnje, rekonstituirano vrhnje i/ili rekombinirano vrhnje koje ima sposobnost tvorbe šlaga;
 - c) Vrhnje pakirano pod tlakom je tekuće⁽¹⁾ vrhnje, rekonstituirano vrhnje i/ili rekombinirano vrhnje pakirano s potisnim plinom pod tlakom, pri čemu uslijed pražnjenja pakiranja nastaje šlag;
 - d) Tučeno vrhnje je tekuće⁽¹⁾ vrhnje, rekonstituirano vrhnje i/ili rekombinirano vrhnje u koje je ugrađen zrak ili inertni plin, bez mogućnosti reverzije emulzije "mast u obranom mlijeku";
 - e) Fermentirano vrhnje je mliječni proizvod dobiven fermentacijom vrhnja, rekonstituiranog vrhnja ili rekombiniranog vrhnja primjenom odgovarajućih starter kultura, što rezultira smanjenjem pH vrijednosti, s ili bez tvorbe gruš. Vrhnje može biti toplinski obrađeno;
 - f) Zakiseljeno vrhnje je mliječni proizvod dobiven zakiseljavanjem vrhnja, rekonstituiranog vrhnja i/ili rekombiniranog vrhnja primjenom kiseline i/ili regulatora kiselosti sa svrhom smanjenja pH vrijednosti, s ili bez tvorbe gruš.
- (5) Vrhnje koje se stavlja na tržište mora imati najmanje 10% mliječne masti.

¹ Znači imati sposobnost biti u tekućem stanju pri temperaturi većoj od temperature smrzavanja.

Odjeljak E. MasloČlanak 23.
(Maslo)

- (1) Maslo se proizvodi topljenjem maslaca ili topljenjem maslaca i vrhnja.
- (2) Maslo koje se stavlja na tržište mora sadržavati najmanje 98% mliječne masti u suhoj tvari.

Odjeljak F. Proizvodi od mliječne mastiČlanak 24.
(Proizvodi od mliječne masti)

- (1) Anhidrirana mliječna mast, mliječna mast i ulje maslaca su proizvodi s visokim sadržajem mliječne masti, dobiveni isključivo iz mlijeka i/ili mliječnih proizvoda posebnim tehnološkim postupcima koji rezultiraju skoro potpunim uklanjanjem vode i bezmasne suhe tvari, s tim da:
 - a) anhidrirana mliječna mast sadrži najmanje 99,8% masenog udjela mliječne masti i najviše 0,1% masenog udjela vode;
 - b) mliječna mast sadrži najmanje 99,6% masenog udjela mliječne masti;
 - c) ulje maslaca sadrži najmanje 99,6% masenog udjela mliječne masti.

Odjeljak G. MlaćenicaČlanak 25.
(Mlaćenica)

Mlaćenica (stepka) je sporedni proizvod koji se dobiva pri proizvodnji maslaca, a mora sadržavati najmanje 8,5% suhe tvari. Mlaćenica se može proizvoditi s ili bez dodatka starter kulture.

Odjeljak H. KajmakČlanak 26.
(Kajmak)

- (1) Kajmak (skorup) se proizvodi odvajanjem gornjeg sloja toplinski obrađenog i ohlađenog mlijeka (kravljeg, ovčjeg, kozjeg i bivoljeg mlijeka ili njihovih mješavina).
- (2) Kajmak se može proizvoditi s ili bez dodatka starter kulture, te s ili bez dodatka soli.
- (3) Prema stupnju zrelosti kajmak se stavlja u promet kao:
 - a) mladi kajmak,
 - b) zreli kajmak.

Članak 27.
(Mladi kajmak)

Mladi kajmak mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- a) da je bijele ili žućkaste boje,
- b) da ima svojstven prijatan miris i blagi okus,
- c) da sadrži najmanje 65% mliječne masti u suhoj tvari,
- d) da sadrži najmanje 60% suhe tvari,
- e) da je lisnate strukture, s djelićima skrame kuhanog mlijeka.

Članak 28.
(Zreli kajmak)

Zreli kajmak mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- a) da je svijetložute boje,
- b) da ima izražen i tipičan miris i okus zrelog kajmaka,
- c) da sadrži najmanje 70% mliječne masti u suhoj tvari,
- d) da sadrži najmanje 65% suhe tvari,
- e) da je zrnaste strukture, s djelićima skrame kuhanog mlijeka.

Odjeljak I. Sir, proizvodi od sira i albuminski sirČlanak 29.
(Sir)

- (1) Sir je svježi proizvod ili proizvod s različitim stupnjem zrelosti koji se proizvodi odvajanjem sirutke nakon

koagulacije mlijeka (kravljeg, ovčjeg, kozjeg, bivoljeg i/ili njihovih mješavina), obranog ili djelomično obranog mlijeka, vrhnja i sirutke ili kombinacijom navedenih sirovina.

- (2) U proizvodnji sira dopuštena je uporaba starter kultura, sirila i/ili drugih odgovarajućih koagulacijskih enzima i/ili dopuštenih kiselina za koagulaciju.

Članak 30.

(Podjela sireva prema udjelu vode)

S obzirom na udio vode u bezmasnoj tvari sira te konzistenciju i građu tijesta, sirevi se proizvode i stavljaju na tržište pod nazivima:

- a) ekstra tvrdi sir,
- b) tvrdi sir,
- c) polutvrđi sir,
- d) meki sir,
- e) svježi sir.

Članak 31.

(Ekstra tvrdi sir)

Ekstra tvrdi sir u bezmasnoj tvari sira sadrži manje od 51% vode, a minimalno vrijeme zrenja ekstra tvrdog sira je šest mjeseci.

Članak 32.

(Tvrđi sir)

Tvrđi sir u bezmasnoj tvari sira sadrži od 49% do 56% vode, a minimalno vrijeme zrenja tvrdog sira je pet tjedana.

Članak 33.

(Polutvrđi sir)

- (1) Polutvrđi sir u bezmasnoj tvari sira sadrži od 54% do 69% vode, a minimalno vrijeme zrenja polutvrdog sira je dva tjedna.
- (2) Polutvrđi sir može se proizvoditi s plemenitim plijesnima na površini i/ili u unutrašnjosti sira.
- (3) U proizvodnji polutvrdog sira može se primjenjivati tehnološki postupak dimljenja sira.

Članak 34.

(Posebne karakteristike)

Ekstra tvrdi, tvrdi i polutvrđi sirevi mogu se proizvoditi s ili bez kore, a koru je dopušteno njegovati jestivim uljima i zaštititi premazima.

Članak 35.

(Meki sir)

- (1) Meki sir u bezmasnoj tvari sira sadrži više od 67% vode, a minimalno vrijeme zrenja mekog sira je sedam dana.
- (2) Zrenje mekog sira može se odvijati:
 - a) djelovanjem plemenitih plijesni na površini i/ili u unutrašnjosti sira;
 - b) djelovanjem bakterija na površini sira;
 - c) u salamuri.

Članak 36.

(Svježi sir)

- (1) Svježi sir u bezmasnoj tvari sira sadrži od 69% do 85% vode.
- (2) Ako je svježi sir proizveden od vrhnja, zahtjev iz stavka (1) ovoga članka se ne primjenjuje.
- (3) U slučaju iz stavka (2) ovoga članka svježi sir mora se označiti navodom "svježi krem sir" ili "svježi sir od vrhnja".
- (4) U proizvodnji svježeg sira mogu se primjenjivati tehnološki postupci sušenja i dimljenja.

Članak 37.

(Označavanje sira)

- (1) Pri označavanju sira obvezno je navesti sljedeće podatke:
 - a) vrstu sira s obzirom na udio vode u bezmasnoj tvari sira, sukladno članku 30. ovoga Pravilnika;
 - b) minimalni udio mliječne masti u suhoj tvari.
- (2) Pri označavanju sira uz naziv sira može se navesti i podatak o vrsti sira s obzirom na udio mliječne masti u suhoj tvari

sira, sukladno Tablici iz Aneksa koji je sastavni dio ovoga Pravilnika.

Članak 38.

(Proizvodi od sira)

- (1) Proizvodi od sira su proizvodi koji sadrže najmanje 50% udjela sira u ukupnoj suhoj tvari proizvoda, a proizvode se kao svježi, toplinski obrađeni ili se proizvode postupcima topljenja i emulgiranja s pomoću soli za topljenje.
- (2) Proizvodi od sira proizvode se i stavljaju na tržište kao:
 - a) sirni pripravak,
 - b) topljeni sir,
 - c) pripravak topljenog sira.

Članak 39.

(Sirni pripravak)

Sirni pripravci, kakvi su sirni namazi i sirni deserti, jesu svježi ili toplinski obrađeni proizvodi, proizvedeni od sira uz dodatak drugih mliječnih proizvoda i dodanih sastojaka.

Članak 40.

(Topljeni sir)

- (1) Topljeni sirevi proizvode se postupcima mljevenja, miješanja, topljenja i emulgiranja s pomoću topline i soli za topljenje jedne ili više vrsta sira, s ili bez dodatka drugih mliječnih proizvoda.
- (2) Prema konzistenciji i namjeni, topljeni sirevi proizvode se i stavljaju na tržište kao:
 - a) topljeni sirevi za rezanje,
 - b) topljeni sirevi za mazanje.

Članak 41.

(Pripravci topljenog sira)

Pripravci topljenog sira proizvode se postupcima mljevenja, miješanja, topljenja i emulgiranja od topljenog sira i/ili od sira i topljenog sira uz dodatak drugih mliječnih proizvoda i dodanih sastojaka.

Članak 42.

(Deklariranje proizvoda od sireva)

- (1) Pri deklariranju proizvoda od sireva obvezno je navesti sljedeće podatke:
 - a) vrste sireva od kojih je proizveden, sukladno članku 30. ovoga Pravilnika;
 - b) minimalni udio mliječne masti u suhoj tvari.
- (2) Naziv proizvoda od sireva smije sadržavati oznaku određene vrste sira ako je udio te vrste sira najmanje 75%.

Članak 43.

(Albuminski sir)

- (1) S obzirom na udio vode u bezmasnoj tvari sira te konzistenciju i građu tijesta, albuminski sir (skuta) proizvodi se i stavlja na tržište kao:
 - a) tvrdi albuminski sir,
 - b) polutvrdi albuminski sir,
 - c) meki albuminski sir.
- (2) Albuminski sir proizvodi se koncentriranjem sirutke ili koagulacijom sirutke uz djelovanje topline, s ili bez dodatka kiseline.
- (3) Albuminski sir može se proizvoditi i uz dodatak mlijeka, vrhnja i/ili drugih mliječnih proizvoda prije koncentriranja ili koagulacije sirutke.
- (4) Prema udjelu mliječne masti u suhoj tvari, albuminski sir proizvodi se i stavlja na tržište kao:
 - a) masni albuminski sir - sadrži najmanje 33% mliječne masti u suhoj tvari;
 - b) polumasni albuminski sir - sadrži najmanje 10%, a najviše 33% mliječne masti u suhoj tvari;
 - c) posni albuminski sir - sadrži manje od 10% mliječne masti u suhoj tvari.

Odjeljak J. Sirutka i proizvodi od sirutke

Članak 44.

(Sirutka i proizvodi od sirutke)

- (1) Sirutka je sporedni proizvod u proizvodnji sira, a mora sadržavati najmanje 6% suhe tvari.
- (2) Sirutka u prahu je proizvod koji se dobiva sušenjem sirutke.
- (3) Sirutka i sirutka u prahu mogu se proizvoditi s ili bez dodatka starter kulture.

Odjeljak K. Mliječni napici i mliječni deserti

Članak 45.

(Mliječni napici)

- (1) Mliječni napici proizvode se od toplinski obrađenog kravljeg, ovčjeg, kozjeg i bivoljeg mlijeka, mješavina tih mlijeka, mlaćenice i sirutke te dodanih sastojaka.
- (2) Mliječni napici moraju imati karakterističan okus, miris i boju, ovisno o upotrebnoj osnovnoj sirovini ili dodanom sastojku.

Članak 46.

(Mliječni deserti)

- (1) Mliječni deserti proizvode se postupkom toplinske obrade mlijeka i/ili sirutke i dodanih sastojaka, koji posebnim tehnološkim postupkom poprimaju čvrstu, gusto-tekuću i/ili pjenastu konzistenciju.
- (2) Mliječni deserti moraju imati karakterističan okus, miris i boju, ovisno o upotrebnoj osnovnoj sirovini ili dodanom sastojku.

Odjeljak L. Smrznuti deserti

Članak 47.

(Smrznuti deserti)

- (1) Smrznuti deserti su:
 - a) smrznute emulzije koje se proizvode od toplinski obrađene smjese mlijeka, vrhnja i/ili drugih mliječnih proizvoda i/ili vode, mliječne i/ili biljne masti, mliječnih i/ili biljnih proteina, šećera i dodanih sastojaka, ili
 - b) smrznute otopine koje se proizvode od toplinski obrađene smjese vode, šećera i drugih sastojaka.
- (2) Smrznuti deserti proizvode se postupkom smrzavanja, najčešće uz dodavanje zraka.
- (3) Smrznuti deserti proizvode se i stavljaju na tržište pod nazivima:
 - a) mliječni sladoled,
 - b) krem sladoled,
 - c) sladoled,
 - d) smrznuti aromatizirani desert,
 - e) smrznuti voćni desert.

Članak 48.

(Mliječni sladoled)

- (1) Mliječni sladoled je proizvod koji sadrži najmanje 2,5% mliječne masti u suhoj tvari, najmanje 6% bezmasne suhe tvari mlijeka i najmanje 24% ukupne suhe tvari.
- (2) Mliječni sladoled ne smije sadržavati biljnu mast i biljne proteine.

Članak 49.

(Krem sladoled)

- (1) Krem sladoled je proizvod koji sadrži najmanje 5% mliječne masti, najmanje 6% bezmasne suhe tvari mlijeka i najmanje 30% ukupne suhe tvari.
- (2) Krem sladoled ne smije sadržavati biljnu mast i biljne proteine.

Članak 50.

(Sladoled)

Sladoled je proizvod koji sadrži najmanje 2,5% mliječne i/ili biljne masti, mliječne i/ili biljne proteine i najmanje 24% ukupne suhe tvari.

Чланак 51.

(Смрзнати ароматизирани десерт)

Смрзнати ароматизирани десерт је производ који садржи воду, шећер, ароме и друге састојке.

Чланак 52.

(Смрзнати воћни десерт)

Смрзнати воћни десерт је производ који садржи воду, шећер, воће и додане састојке, а мора садржавати најмање 5% воћа или одговарајућу количину воћних производа.

Одјелјак М. Starter кulture

Чланак 53.

(Starter кulture)

- (1) Starter кulture су кulture једне или више врста микроорганизама које својом активношћу усмјеравају технолошки процес производње ферментираних млијечних производа и истовремено им дају одређена органолептичка својства.
- (2) Starter кulture могу бити мезофилног и термофилног типа, с тим што унутар svakог типа постоје дефиниране кulture, које се састоје од неколико сојева једне или више прецизно одређених врста, и мјешане кulture, које се састоје од неопређеног броја сојева једне или више врста.

Чланак 54.

(Захтејви за starter кulture)

- (1) Starter кulture могу бити текуће, лиофилизоване или дубоко смрзнуте на -45°C и морају испуњавати слjedeће увјете:
 - a) да 1 ml текуће starter кulture садржи најмање 10^8 живих станца (cfu/ml);
 - b) да 1 g лиофилизоване кulture намјенјене за производњу радне кulture садржи најмање 3×10^9 живих станца (cfu/ml);
 - c) да 1 g дубоко смрзнуте кulture намјенјене за производњу радне кulture садржи најмање 7×10^9 живих станца (cfu/g);
 - d) да 1 g лиофилизоване кulture намјенјене за изравну ферментацију млијечних производа садржи најмање 3×10^{10} живих станца (cfu/g);
 - e) да 1 g дубоко смрзнуте кulture намјенјене за изравну ферментацију млијечних производа садржи најмање 9×10^9 живих станца (cfu/g).
- (2) Леофилизоване кulture могу бити у облику гранула или праха.
- (3) Текуће starter кulture имају рок трајања највише пет дана на температури до 4°C .
- (4) Леофилизоване starter кulture имају декларирану активност најмање десет мјесеци на температури од -18°C или највише шест тједана на температури од 4°C .
- (5) Леофилизоване starter кulture намјенјене за изравну ферментацију имају декларирану активност најмање 20 мјесеци на температури од -8°C или највише шест тједана на температури од 4°C .
- (6) Дубоко смрзнуте starter кulture, смрзнуте у текућем душiku, имају декларирану активност најмање десет мјесеци на температури од -45°C и највише 45 дана на температури од -18°C .

Чланак 55.

(Пријевоз starter кultura)

- (1) Дубоко смрзнуте starter кulture превозе се у одговарајућој амбалажи са сухим ледом (угљични диоксид у крутом стању на температури од -79°X) и током транспорта имају максималан рок трајања од три дана.
- (2) Леофилизоване кulture могу се превозити на собној температури (21°X) до 10 дана.

ДИО ТРЕЋИ - ПРИЈЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Чланак 56.

(Службене контроле и инспекцијски надзор)

- (1) Службене контроле и инспекцијски надзор проводе се на начин како је то прописано важећим прописима.

- (2) За утврђивање сукопности производа с прописаним опћим захтејима каковоће у сврху службене контроле и инспекцијског надзора користе се ваљане прописане методе те друге валидиране и међународно признате методе.

Чланак 57.

(Престанак важења одредба)

Даном ступања на снагу овога Правилника престају важити чл. од 1. до 9., од 15. до 42., од 66. до 107. и од 109. до 197. Правилника о квалитету млијека, млијечних производа, сирила и чистих кultura ("Службени лист СФРЈ", број 51/82) који се односе на млијечне производе и starter кulture.

Чланак 58.

(Примјена Правилника)

Производи произведени и означени сукопдно одредбама Правилника из чланка 57. овога Правилника могу се стављати на тржиште до искоришћења залиха, а најкасније 24 мјесеца након објаве овога Правилника у "Службеном гласнику БиХ".

Чланак 59.

(Ступање на снагу)

Овај Правилник ступа на снагу осмога дана од дана објаве у "Службеном гласнику БиХ".

VM број 331/10

14. просинца 2010. године
Сарајево

Предсједатељ

Вјећа министара БиХ
Dr. Nikola Špirić, v. r.

АНЕКС

Таблица ВРСТЕ СИРА С ОБЗИРОМ НА УДИО МЛИЈЕЧНЕ МАСТИ У СУХОЈ ТВАРИ СИРА

Врста сира с обзиром на удио млијечне масти у сухој твари	Удио млијечне масти у сухој твари (%)
Екстра масни сир	≥ 60
Пунмасни сир	≥ 45 и < 60
Масни сир	≥ 25 и < 45
Полумасни сир	≥ 10 и < 25
Посни сир	< 10

74

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 приједлог Агенције за безбједност хране Босне и Херцеговине, у сарадњи са надлежним органима ентитета и Брчко Дистрикта Босне и Херцеговине, на 139. сједници одржаној 14. децембра 2010. године, донио је

ПРАВИЛНИК

О ЈЕСТИВИМ БИЉНИМ УЉИМА, ЈЕСТИВИМ БИЉНИМ МАСТИМА И МАЈОНЕЗАМА

ДИО ПРВИ - ОПШТЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1.

(Предмет)

Правилником о јестивим биљним уљима, јестивим биљним мастима и мајонезама (у даљњем тексту: Правилник) уређују се производни и тржишни стандарди за јестива биљна уља, јестиве биљне масти, мајонезе, сосове, преливе и салате (у даљњем тексту: производи) који се налазе на тржишту Босне и Херцеговине.

Члан 2.

(Изузетак оод примјене)

Одредбе овог правилника не примјењују се на јестиво маслиново уље и јестиве животињске масти.