

- c) maksimalni sadržaj mliječne masti izražen na suhu materiju 2,25%,
- d) maksimalna kiselost koju je moguće titrirati, izražena utroškom 10-postotnog rastvora natrijevog hidroksida 0,27 ml/g,
- e) maksimalni sadržaj pepela (uključujući P₂O₅) 2,5%,
- f) maksimalni sadržaj bezvodne laktoze 1%,
- g) maksimalna količina taloga (spaljene čestice) 22,5 mg u 25 g
- (2) Kontaminanti:
Maksimalna količina olova 1 mg/kg
- (3) Nečistoće:
Bez prisustva stranih materija (kao što su čestice drveta ili metala, dlake ili dijelovi kukaca) u 25 g.
- (4) Neškodljive tehnološke pomoćne materije i bakterijske kulture prikladne za ljudsku ishranu:
- a)
- mliječna kiselina (E 270),
 - hlorovodična kiselina,
 - sumporna kiselina,
 - limunska kiselina (E 330),
 - sirćetna kiselina (E 260),
 - ortofosforna kiselina,
- b)
- surutka,
 - bakterijske kulture koje proizvode mliječnu kiselinu.
- (5) Organoleptička svojstva:
- a) miris: bez stranih mirisa,
- b) izgled: boja u rasponu od bijele do žućkasto bijele; proizvod ne smije sadržavati grudice koje se ne razdjeljuju pod slabim pritiskom.

POGLAVLJE III. STANDARDI KOJI SE PRIMJENJUJU ZA JESTIVI SLATKI KAZEIN

- (1) Jestivi slatki kazein mora zadovoljavati sljedeće zahtjeve:
- a) maksimalni sadržaj vode 10%,
- b) minimalni sadržaj mliječnih proteina izračunat na osušenom ekstraktu 84%, uz minimalni sadržaj kazeina 95%,
- c) maksimalni sadržaj mliječne masti izračunat na osušenom ekstraktu 2%,
- d) maksimalni sadržaj pepela (uključujući P₂O₅) 7,5%,
- e) maksimalni sadržaj bezvodne laktoze 1%,
- f) maksimalna količina taloga (spaljene čestice) 22,5 mg u 25 g
- (2) Kontaminanti
Maksimalna količina olova 1 mg/kg
- (3) Nečistoće
Bez prisustva stranih materija (kao što su čestice drveta ili metala, dlake ili dijelovi kukaca) u 25 g.
- (4) Neškodljive pomoćne materije prikladne za ljudsku ishranu su:
- sirila,
 - ostali enzimi za zgrušavanje mlijeka.
- (5) Organoleptička svojstva:
- a) miris: bez stranih mirisa,
- b) izgled: boja u rasponu od bijele do žućkastobijele; proizvod ne smije sadržavati grudice koje se ne razdjeljuju pod slabim pritiskom.

ANEKS II.

JESTIVI KAZEINATI

POGLAVLJE I. IMENA I DEFINICIJE

Jestivi kazeinati su kazeinati dobiveni od jestivih kazeina upotrebom sredstava za neutralizaciju čiji je kvalitet prikladan za upotrebu u proizvodnji hrane, navedenih u Poglavlju II. stav (4), koji su u skladu sa standardima navedenim u Poglavlju II. ovog aneksa.

POGLAVLJE II. STANDARDI KOJI SE PRIMJENJUJU ZA JESTIVE KAZEINATE

- (1) Jestivi kazeinati moraju zadovoljavati sljedeće zahtjeve:
- a) maksimalni sadržaj vode 8%,
- b) minimalni sadržaj mliječnog proteina kazeina izračunat na osušenom ekstraktu 88%,
- c) maksimalni sadržaj mliječne masti izračunat na osušenom ekstraktu 2,0%,
- d) maksimalni sadržaj bezvodne laktoze 1,0%,
- e) pH vrijednost 6,0 do 8,0,
- f) maksimalna količina taloga (spaljene čestice) 22,5 mg u 25 g
- (2) Kontaminanti
Maksimalna količina olova 1 mg/kg
- (3) Nečistoće
Bez prisustva stranih materija (kao što su čestice drveta ili metala, dlake ili dijelovi kukaca) u 25 g.
- (3) Pomoćne materije prikladne za upotrebu u proizvodnji hrane (neobavezna neutralizirajuća i puferska sredstva):

hidroksidi	}	natrijuma
karbonati		kalijuma
fosfati		kalcijuma
citрати		amonijaka
		magnezijuma

- (5) Svojstva:
- a) miris: vrlo blagi strani okusi i mirisi,
- b) izgled: boja u rasponu od bijele do žućkastobijele; proizvod ne smije sadržavati grudice koje se ne razdjeljuju pod slabim pritiskom,
- c) topljivost: gotovo potpuno topljivo u destiliranoj vodi, uz izuzetak kalcijevog kazeinata.

Temeljem članka 17. stavak 2. i članka 72. Zakona o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 50/04) i članka 17. Zakona o Vijeću ministara Bosne i Hercegovine ("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 139. sjednici održanoj 14. prosinca 2010. godine, donijelo je

PRAVILNIK

O JESTIVIM KAZEINIMA I KAZEINATIMA

DIO PRVI - OPĆE ODREDBE

Članak 1.
(Predmet)

Pravilnikom o jestivim kazeinima i kazeinatima (u daljnjem tekstu: Pravilnik) propisuju se uvjeti kakvoće i zdravstvene ispravnosti koje u proizvodnji i stavljanju na tržište moraju ispunjavati jestivi kazeini i kazeinati te njihove smjese (u daljnjem tekstu: proizvodi), koji su namijenjeni za prehranu ljudi, a navedeni su u aneksima I. i II. koji su sastavni dio ovoga Pravilnika.

Članak 2.
(Definicije)

- (1) Pojmovi koji se koriste u ovome Pravilniku imaju sljedeće značenje:
- a) *kazeini* označavaju glavni mliječni protein, opran i osušen, netopljiv u vodi i dobiven od obranog mlijeka sljedećim postupcima taloženja:
- dodatkom kiseline, ili
 - zakiseljavanjem mikroorganizmima, ili
 - uporabom sirila, ili
 - uporabom drugih enzima za zgrušavanje mlijeka, uz mogućnost prethodne primjene postupaka ionske izmjene te postupaka koncentriranja;

- b) *kazeinati* označavaju proizvode dobivene sušenjem kazeina obrađenih sredstvima za neutralizaciju;
- c) *obrano mlijeko* označava mlijeko jedne ili više krava kojemu ništa nije dodano te kojemu je smanjena samo količina masti.
- (2) Definicije za *jestivi slatki kazein* i *jestivi kiseli kazein* dane su u Aneksu I., a definicija za *jestive kazeinate* u Aneksu II. ovoga Pravilnika.

Članak 3.

(Označavanje proizvoda)

- (1) Proizvodi definirani u aneksima stavljaju se na tržište samo ako su sukladni s definicijama i odredbama utvrđenim ovim Pravilnikom i aneksima I. i II. ovoga Pravilnika.
- (2) Proizvodi koji ne ispunjavaju kriterije utvrđene aneksima I. i II. označavaju se i deklariraju tako da se kupac ne dovede u zabludu glede prirode, kakvoće ili uporabe.
- (3) Oznake iz stavka (2) ovoga članka moraju biti vidljive i čitljive.

Članak 4.

(Deklariranje proizvoda)

Proizvodi iz aneksa I. i II. ovoga Pravilnika koji se stavljaju na tržište, a nisu namijenjeni krajnjem potrošaču, na ambalaži, kontejnerima ili deklaraciji proizvoda obvezno moraju imati navedene sljedeće podatke, napisane tako da su lako uočljivi, čitljivi i neizbrisivi:

- a) naziv proizvoda sukladno aneksima I. i II. ovoga Pravilnika, a za kazeinate obvezan je podatak o kationu ili kationima;
- b) u slučaju proizvoda koji se na tržište stavljaju kao smjese:
- 1) riječ "smjesa..." iza koje slijede nazivi pojedinih proizvoda koji sačinjavaju smjesu, po opadajućem redoslijedu s obzirom na masu,
 - 2) navod o kationu ili kationima za kazeinat ili kazeinate,
 - 3) količinu proteina u slučaju smjesa koje sadrže kazeinate;
- c) neto težinu, izraženu u kilogramima ili gramima;
- d) naziv i adresu proizvođača ili onoga koji hranu pakira ili stavlja na tržište;
- e) zemlju podrijetla u slučaju uvoznih proizvoda;
- f) datum proizvodnje ili neku drugu oznaku s pomoću koje je moguće utvrditi seriju (lot).

Članak 5.

(Stavljanje proizvoda na tržište)

- (1) Podaci iz članka 4. moraju biti napisani na jednom od jezika i pismima u službenoj uporabi u Bosni i Hercegovini, u protivnome se zabranjuje stavljanje proizvoda na tržište.
- (2) Podaci iz članka 4. točka b) alineja 3) i toč. c), d) i e) mogu biti navedeni samo u dokumentima koji prate pošiljku. U slučaju prijevoza u rinfuznom stanju, podaci iz članka 4. točka b) alineja 2) i članka 4. točka f) također mogu biti navedeni samo u dokumentima koji prate pošiljku.

Članak 6.

(Postupci obrade)

Proizvodi definirani ovim Pravilnikom moraju biti podvrgnuti toplinskoj obradi koja rezultira negativnom reakcijom testa na fosfatazu.

DIO DRUGI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 7.

(Službene kontrole i inspekcijски nadzor)

- (1) Službene kontrole i inspekcijски nadzor provodit će se na način kako je to propisano valjanim propisima u Bosni i Hercegovini.
- (2) Za utvrđivanje sukladnosti proizvoda s propisanim općim zahtjevima kakvoće u svrhu službene kontrole i inspekcijskog nadzora koriste se valjane propisane metode te druge validirane i međunarodno priznate metode.

Članak 8.

(Prestanak važenja odredaba)

Danom stupanja na snagu ovoga Pravilnika prestaju važiti odredbe članka 108. Pravilnika o kvalitetu mlijeka, mliječnih proizvoda, sirila i čistih kultura ("Službeni list SFRJ", broj 51/82) koje se odnose na kazeine i kazeinate.

Članak 9.

(Primjena Pravilnika)

Proizvodi koji su proizvedeni i označeni sukladno odredbama članka 8. ovoga Pravilnika mogu se stavljati na tržište do iskorištenja zaliha, a najkasnije u roku od 24 mjeseca nakon objave u "Službenom glasniku BiH".

Članak 10.

(Stupanje na snagu)

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

VM broj 338/10
14. prosinca 2010. godine
Sarajevo

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

ANEKS I.

JESTIVI KAZEINI

POGLAVLJE I. - IMENA I DEFINICIJE

- (1) *Jestivi kiseli kazein* je jestivi kazein koji se dobiva sirenjem uz uporabu pomoćnih tehnoloških sredstava i mljekarskih bakterijskih kultura navedenih u Poglavlju II. stavak (4), a koji su sukladni sa standardima navedenim u Poglavlju II. ovoga Aneksa.
- (2) *Jestivi slatki kazein* je jestivi kazein koji se dobiva sirenjem uz uporabu pomoćnih tehnoloških sredstava i mljekarskih kultura navedenih u Poglavlju III. stavak (4), a koji su sukladni sa standardima navedenim u Poglavlju III. ovoga Aneksa.

POGLAVLJE II. - STANDARDI KOJI SE KORISTE ZA JESTIVI KISELI KAZEIN

- (1) Jestivi kiseli kazein mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:
- | | |
|---|-----------------|
| a) maksimalni maseni udio vode | 10,0% |
| b) minimalni maseni udio mliječnih proteina izračunat na osušenom ekstraktu 90%, uz minimalni maseni udio kazeina | 95% |
| c) maksimalni maseni udio mliječne masti izražen na suhu tvar | 2,25% |
| d) maksimalna kiselost koju je moguće titrirati, izražena utroškom 10-postotne otopine natrijevog hidroksida | 0,27 ml/g |
| e) maksimalni maseni udio pepela (uključujući P ₂ O ₅) | 2,5% |
| f) maksimalni maseni udio bezvodne laktoze | 1% |
| g) maksimalna količina taloga (spaljene čestice) | 22,5 mg u 25 g. |
- (2) Kontaminanti:
maksimalna količina olova 1 mg/kg.
- (3) Nečistoće:
bez prisutnosti strane tvari (kao što su čestice drva ili metala, dlake ili dijelovi kukaca) u 25 g.
- (4) Neškodljive tehnološke pomoćne tvari i bakterijske kulture prikladne za ljudsku prehranu:
- a)
 - mliječna kiselina (E270),
 - klorovodična kiselina,
 - sumporna kiselina,
 - limunska kiselina (E330),
 - octena kiselina (E260),
 - ortofosforna kiselina,
 - b)
 - sirutka,
 - bakterijske kulture koje proizvode mliječnu kiselinu.

- (5) Organoleptička svojstva:
- miris: bez stranih mirisa,
 - izgled: boja u rasponu od bijele do žućkastobijele; proizvod ne smije sadržavati grudice koje se ne razdjeljuju pod slabim pritiskom.

POGLAVLJE III. STANDARDI KOJI SE KORISTE ZA JESTIVI SLATKI KAZEIN

- (1) Jestivi slatki kazein mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:
- maksimalni maseni udio vode 10%,
 - minimalni maseni udio mliječnih proteina izračunat na osušenom ekstraktu 84%, uz minimalni maseni udio kazeina 95%,
 - maksimalni maseni udio mliječne masti izračunat na osušenom ekstraktu 2%,
 - maksimalni maseni udio pepela (uključujući P2O5) 7,5%,
 - maksimalni maseni udio bezvodne laktoze 1%,
 - maksimalna količina taloga (spaljene čestice) 22,5 mg u 25 g.
- (2) Kontaminanti:
maksimalna količina olova 1 mg/kg.
- (3) Nečistoće:
bez prisutnosti strane tvari (kao što su čestice drva ili metala, dlake ili dijelovi kukaca) u 25 g.
- (4) Neškodljive pomoćne tvari prikladne za ljudsku prehranu su:
- sirila,
 - ostali enzimi za zgrušavanje mlijeka.
- (5) Organoleptička svojstva:
- miris: bez stranih mirisa,
 - izgled: boja u rasponu od bijele do žućkastobijele; proizvod ne smije sadržavati grudice koje se ne razdjeljuju pod slabim pritiskom.

ANEKS II.

JESTIVI KAZEINATI

POGLAVLJE I. IMENA I DEFINICIJE

Jestivi kazeinati su kazeinati dobiveni od jestivih kazeina uporabom sredstava za neutralizaciju čija je kakvoća prikladna za uporabu u proizvodnji hrane, a navedeni su u Poglavlju II.

stavak (4) i sukladni sa standardima navedenim u Poglavlju II. ovoga Aneksa.

POGLAVLJE II. STANDARDI KOJI SE KORISTE ZA JESTIVE KAZEINATE

- (1) Jestivi kazeinati moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve:
- maksimalni maseni udio vode 8%,
 - minimalni maseni udio mliječnog proteina kazeina izračunat na osušenom ekstraktu 88%,
 - maksimalni maseni udio mliječne masti izračunat na osušenom ekstraktu 2,0%,
 - maksimalni maseni udio bezvodne laktoze 1,0%,
 - pH vrijednost 6,0 do 8,0,
 - maksimalna količina taloga (spaljene čestice) 22,5 mg u 25 g.
- (2) Kontaminanti:
maksimalna količina olova 1 mg/kg.
- (3) Nečistoće:
bez prisutnosti strane tvari (kao što su čestice drva ili metala, dlake ili dijelovi kukaca) u 25 g.
- (4) Pomoćne tvari prikladne za uporabu u proizvodnji hrane (neobvezna neutralizirajuća i puferska sredstva):

hidroksidi	}	natrijuma
karbonati		kalijuma
fosfati		kalcijuma
citrati		amonijaka
		magnezijuma

- (5) Svojstva:
- miris: vrlo blagi strani okusi i mirisi,
 - izgled: boja u rasponu od bijele do žućkastobijele; proizvod ne smije sadržavati grudice koje se ne razdjeljuju pod slabim pritiskom,
 - topljivost: gotovo potpuno topljivo u destiliranoj vodi, uz iznimku kalcijevog kazeinata.