

7. Punjena čokolada, čokolada sa punjenjem, čokolada sa sredinom

Punjena čokolada, čokolada sa punjenjem, čokolada sa sredinom je punjeni proizvod čiji se vanjski dio sastoji od jednog od proizvoda definiranih tač. 3., 4., 5. i 6. ovog aneksa. Ovaj naziv ne primjenjuje se na proizvode čija se unutrašnjost sastoji od pekarskih proizvoda, keksa, biskvita ili sladoleda.

Vanjski čokoladni dio proizvoda koji nosi jedan od ovih naziva čini najmanje 25% ukupne mase proizvoda.

8. Čokolada "a la taza"

Čokolada "a la taza" je proizvod dobiven od proizvoda kakaa, šećera i brašna ili skroba od pšenice, riže ili kukuruza, koji sadrži najmanje 35% ukupne suhe materije kakao dijelova, uključujući najmanje 18% kakao maslaca i najmanje 14% bezmasne suhe materije kakao dijelova te najviše 8% brašna ili skroba.

9. Porična čokolada "a la taza"

Porična čokolada "a la taza" je proizvod dobiven od proizvoda kakaa, šećera i brašna ili skroba od pšenice, riže ili kukuruza, koji sadrži najmanje 30% ukupne suhe materije kakao dijelova, uključujući najmanje 18% kakao maslaca i najmanje 12% bezmasne suhe materije kakao dijelova te najviše 18% brašna ili skroba.

10. Čokoladni desert ili praliné

Čokoladni desert ili praliné je proizvod veličine jednog zalogaja, a sastoji se od:

- punjene čokolade ili
- jedne čokolade ili kombinacije ili mješavine čokolade definiranih tač. 3., 4., 5. i 6. ovog aneksa i drugih jestivih supstanci, pod uslovom da čokolada čini najmanje 25% ukupne mase proizvoda.

B. NEOBAVEZUJUĆI DOZVOLJENI SASTOJCI

Dodavanje jestivih supstanci

1. Čokoladnim proizvodima iz dijela A. pod tač. 3., 4., 5., 6., 8. i 9. ovog aneksa dozvoljeno je dodavati i druge jestive materije.

Dodavanje:

- životinjskih masti i njihovih prerađevina je zabranjeno ako se ne dobivaju isključivo iz mlijeka,
- brašna, granuliranog ili praškastog skroba dozvoljeno je samo proizvodima iz dijela A. pod tač. 8. i 9. ovog aneksa u skladu s propisanim zahtjevima za te proizvode.

Količina dodanih jestivih materije ne smije preći 40% ukupne mase gotovog proizvoda.

2. Čokoladnim proizvodima iz dijela A. pod tač. 2., 3., 4., 5., 6., 8. i 9. dozvoljeno je dodavati samo arome koje ne oponašaju ukus čokolade ili mliječne masti.

C. IZRAČUNAVANJE PROCENTA

1. Minimalna količina sastojaka proizvoda navedenih u dijelu A. ovog aneksa pod tač. 3., 4., 5., 6., 8. i 9. izračunava se nakon oduzimanja mase sastojaka upotrijebljenih u skladu s dijelom B. ovog aneksa.

2. U slučaju proizvoda iz dijela A. ovog aneksa pod tač. 7. i 10., minimalna količina sastojaka izračunava se nakon oduzimanja mase sastojaka upotrijebljenih u skladu s dijelom B. ovog aneksa, kao i mase punjenja.

3. Količina čokolade u proizvodima iz dijela A. ovog aneksa pod tač. 7. i 10. izračunava se u odnosu na ukupnu masu gotovog proizvoda, uključujući i njegovo punjenje.

D. ŠEĆERI

U proizvodnji proizvoda iz člana 1. ovog pravilnika dozvoljena je upotreba šećera propisanih Pravilnikom o šećerima ("Službeni glasnik BiH", broj 25/10).

ANEKS II.

BILJNE MASTI RAZLIČITE OD KAKAO MASLACA KOJE SE MOGU DODAVATI ČOKOLADNIM PROIZVODIMA

Biljne masti koje se u skladu člana 6. ovog pravilnika dodaju pojedinačno ili u smjesi kao zamjena kakao maslacu moraju zadovoljavati sljedećim zahtjevima:

- (a) da su nelaurinske biljne masti, bogate simetričnim mononezasićenim trigliceridima tipova POP, POST i StOSt(1);
- (b) da se mogu miješati u bilo kojem odnosu s kakao maslacem i da su im osobine u skladu s njegovim fizičkim osobinama (tačka topljenja i temperatura kristalizacije, brzina topljenja, potreba za temperiranje);
- (c) da su dobivene isključivo procesom rafinacije i/ili frakcioniranja koji isključuje enzimsku modifikaciju strukture triglicerida.

U skladu s navedenim zahtjevima mogu se koristiti biljne masti dobivene iz biljaka, navedenih u tabeli:

Red. br.	Uobičajeni naziv biljne masti	Stručni naziv biljaka od kojih se mogu dobiti biljne masti
1	Illipe, bornejska mast ili Tengawang	<i>Shorea spp.</i>
2	Palmino ulje	<i>Elaeis guineensis, Elaeis olifera</i>
3	So	<i>Shorea robusta</i>
4	Shea	<i>Butyrospermum parkii</i>
5	Kokum gurgi	<i>Garcinia indica</i>
6	Koštica manga	<i>Mangifera indica</i>

Izuzetno od navedenog može se dodavati kokosovo ulje u čokoladu koja se koristi za proizvodnju sladoleda i sličnih smrznutih proizvoda.

- (1) P - palmitinska kiselina, O - oleinska kiselina, St - stearinska kiselina.

Na temelju 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 144. sjednici održanoj 24. veljače 2011. godine, donijelo je

PRAVILNIK

O KAKAU I ČOKOLADNIM PROIZVODIMA

DIO PRVI - OPĆE ODREDBE

Članak 1.

(Predmet propisa)

Pravilnikom o kakau i čokoladnim proizvodima (u daljnjem tekstu: Pravilnik) propisuju se opći zahtjevi kakvoće kakaa i čokoladnih proizvoda (u daljnjem tekstu: proizvodi) koji moraju biti ispunjeni u proizvodnji i prometu, a odnose se na nazive, definicije i svojstva proizvoda, sastav, vrstu, količinu sirovina i drugih tvari koje se koriste u proizvodnji i preradi, način označavanja, reklamiranja ili prezentiranja i proizvođačku specifikaciju.

Članak 2.

(Sadržaj Aneksa)

- (1) Nazivi, definicije i svojstva proizvoda propisani su Aneksom I.
- (2) Biljne masnoće različite od kakaovog maslaca koje se mogu dodavati čokoladnim proizvodima propisane su Aneksom II.
- (3) Aneksi I. i II. sastavni su dio ovoga pravilnika.

Članak 3.

(Proizvođačka specifikacija)

- (1) Proizvođač je dužan sastaviti proizvođačku specifikaciju za proizvode.

- (2) Proizvođačka specifikacija sadrži sljedeće podatke:
- evidencijski broj proizvođačke specifikacije;
 - datum početka proizvodnje prema proizvođačkoj specifikaciji;
 - naziv proizvoda i tržišni naziv ako ga proizvod ima;
 - podatke o senzorskim svojstvima proizvoda;
 - kratak opis tehnološkog postupka proizvodnje za određeni proizvod;
 - temeljne zahtjeve za očuvanje kakvoće proizvoda;
 - izvješće s datumom o obavljenoj laboratorijskoj analizi proizvoda o zahtjevu zdravstvene ispravnosti (kakvoća, fizikalno-kemijska svojstva, mikrobiološka i druga svojstva) u ovlaštenom ispitnom laboratoriju.

DIO DRUGI - POSEBNE ODREDBE

Članak 4.

(Označavanje)

Na proizvode iz Aneksa I. ovoga pravilnika primjenjuju se odredbe Pravilnika o općem deklariranju ili označavanju upakirane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08), kao i posebne odredbe ovoga pravilnika koje se odnose na označavanje ili deklariranje proizvoda.

Članak 5.

(Uporaba aditiva i drugih dopuštenih sredstava)

Na proizvode iz članka 1. ovoga pravilnika primjenjuju se odredbe Pravilnika o uvjetima uporabe prehrambenih aditiva u hrani namijenjenoj prehrani ljudi ("Službeni glasnik BiH", broj 83/08).

Članak 6.

(Biljne masnoće)

- Biljne masnoće različite od kakaovog maslaca, kako je određeno u Aneksu II. ovog pravilnika, dopušteno je dodavati čokoladnim proizvodima iz dijela A. pod toč. 3., 4., 5., 6., 8. i 9. Aneksa I. ovoga pravilnika.
- Količina dodanih biljnih masnoća ne smije prijeći 5% gotovog proizvoda, nakon oduzimanja ukupne mase bilo koje druge jestive tvari korištene sukladno dijelu B. Aneksa I. ovoga pravilnika, bez smanjivanja minimalne količine kakaovog maslaca ili ukupne suhe tvari kakaovih dijelova.
- Oznaka čokoladnih proizvoda iz st. (1) i (2) ovoga članka kojima je dodana biljna masnoća različita od kakaovog maslaca mora sadržavati navod: "sadrži biljne masnoće uz kakaov maslac".
- Navod iz stavka (3) ovoga članka mora se nalaziti u istom vidnom polju s popisom sastojaka i jasno odvojen od tog popisa, napisan slovima koja su jednake veličine i podebljana kao i naziv proizvoda koji se nalazi u blizini. Osim ovog uvjeta, naziv proizvoda također se može staviti i drugdje na proizvodu.

Članak 7.

(Nazivi proizvoda)

Označavanje, reklamiranje ili prezentiranje proizvoda mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- nazivi proizvoda iz Aneksa I. ovoga pravilnika mogu se koristiti samo za označavanje proizvoda koji ispunjavaju zahtjeve propisane za taj proizvod i moraju na tržištu biti označeni tim nazivom, osim kada se koriste za dodatno označavanje drugih vrsta proizvoda koji se ne mogu zamijeniti proizvodima iz Aneksa I. ovoga pravilnika;
- kada se proizvodi navedeni u dijelu A. pod toč. 3., 4., 5., 6., 7. i 10. Aneksa I. ovoga pravilnika prodaju u mješavini, nazivi proizvoda mogu se zamijeniti oznakama "mješavine čokolada" ili "mješavine punjenih čokolada" ili "mješavine čokoladnih deserti" ili sličnim nazivima. U tom slučaju može biti naveden samo jedan popis sastojaka za sve proizvode;
- označavanje kakaa i čokoladnih proizvoda iz dijela A. pod toč. 2.c), 2.d.), 3., 4., 5., 8. i 9. Aneksa I. ovoga

pravilnika mora sadržavati navod: "kakaovi dijelovi... % min." koji označava ukupnu suhu tvar kakaovih dijelova;

- za proizvode navedene u dijelu A. pod točkom 2.b) i proizvode koji sadrže kakao smanjene masnoće iz točke 2.d) Aneksa I. ovoga pravilnika označavanjem se mora navesti količina kakaovog maslaca;
- nazivi proizvoda "čokolada", "mliječna čokolada" i "čokoladni preljev" koji su određeni Aneksom I. ovoga pravilnika mogu se dopuniti podacima i opisima koji se odnose na kriterij kakvoće, pod uvjetom da proizvodi sadrže:
 - u slučaju čokolade najmanje 43% ukupne suhe tvari kakaovih dijelova, uključujući najmanje 26% kakaovog maslaca;
 - u slučaju mliječne čokolade najmanje 30% ukupne suhe tvari kakaovih dijelova i najmanje 18% suhe tvari mlijeka dobivene djelomičnom ili potpunom dehidracijom punomasnog mlijeka, od djelomično ili potpuno obranog mlijeka, vrhnja ili djelomično ili potpuno dehidriranog vrhnja, maslaca ili mliječne masti, uključujući i najmanje 4,5% mliječne masti;
 - u slučaju čokoladnog preljeva najmanje 16% bezmasne suhe tvari kakaovih dijelova.

Članak 8.

(Skladištenje, transport i čuvanje)

Kakao i čokoladni proizvodi moraju se u proizvodnji i prometu skladištiti, prevoziti i čuvati pod uvjetima kojima se osigurava očuvanje njihove kakvoće, propisanim posebnim propisima o higijeni hrane.

DIO TREĆI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 9.

(Službene kontrole i inspeksijski nadzor)

- Službene kontrole i inspeksijski nadzor nad primjenom ovoga pravilnika provodit će se kako je to propisano važećim zakonskim i podzakonskim propisima.
- Za utvrđivanje sukladnosti kakvoće kakaa i čokoladnih proizvoda s odredbama ovoga pravilnika koriste se valjane propisane metode kao i druge validirane i međunarodno priznate metode.

Članak 10.

(Prestanak važenja odredbi)

- Danom stupanja na snagu ovoga pravilnika prestaju važiti odredbe Pravilnika o kvalitetu kakao proizvoda, proizvoda sličnih čokoladi, krem-proizvoda i bombonskih proizvoda ("Službeni list SFRJ", br. 23/88, 63/88, 36/89 i 21/90) koje se odnose na kakao i čokoladne proizvode.
- Pravilnik iz stavka (1) ovoga članka, u dijelu koji se ne odnosi na kakao i čokoladne proizvode, primjenjivat će se glede tih drugih proizvoda do donošenja novih propisa.

Članak 11.

(Prijelazne odredbe)

Proizvodi označeni prema odredbama Pravilnika iz članka 10. ovoga pravilnika koje se odnose na kakao i čokoladne proizvode mogu biti na tržištu najdulje 24 mjeseca od dana stupanja na snagu ovoga pravilnika.

Članak 12.

(Stupanje na snagu)

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

VM broj 75/11
24. veljače 2011. godine
Sarajevo

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

ANEKS I.

NAZIVI, DEFINICIJE I SVOJSTVA PROIZVODA

D. NAZIVI I DEFINICIJE

1. **Kakaov maslac** je mast dobivena iz kakovih zrna ili dijelova kakaovog zrna, sljedećih svojstava:

- količina slobodnih masnih kiselina (izraženih kao oleinska kiselina) najviše do 1,75%
- neosapunjive tvari najviše do 0,5%, osim u (određene korištenjem petrol etera) slučaju prešanog kakaovog maslaca najviše do 0,35%.

2.

- a) **Kakaov prah, kakao** je proizvod dobiven pretvaranjem u prah očišćenih, oguljenih i pečenih kakaovih zrna koji sadrži najmanje 20% kakaovog maslaca, računato na suhu tvar, i najviše 9% vode;
- b) **Kakao smanjene masti, kakaov prah smanjene masti** je kakaov prah koji sadrži manje od 20% kakaovog maslaca, računato na suhu tvar;
- c) **Čokoladni prah, čokolada u prahu** je proizvod koji se sastoji od mješavine kakaovog praha i šećera, a sadrži najmanje 32% kakaovog praha;
- d) **Čokoladni napitak, zaslađeni kakao, zaslađeni kakaov prah** je proizvod koji se sastoji od mješavine kakaovog praha i šećera, a sadrži najmanje 25% kakaovog praha. Ovi su nazivi praćeni izrazom "smanjene masti" u slučaju kada je proizvodu smanjena mast kako je to određeno točkom 2.b).

3. **Čokolada**

- a) **Čokolada** je proizvod dobiven od kakaovog proizvoda i šećera koji sadrži najmanje 35% ukupne suhe tvari kakaovih dijelova, uključujući najmanje 18% kakaovog maslaca i najmanje 14% bezmasne suhe tvari kakaovih dijelova, osim proizvoda iz točke 3.b) ovoga Aneksa čiji se minimalni uvjeti kakvoće u pogledu sastava razlikuju od minimalnih uvjeta kakvoće proizvoda iz točke 3.a).
- b) Kada se naziv dopunjuje riječima "mrvice" ili "pahuljice", proizvod je u obliku granula ili pahuljica te mora sadržavati najmanje 32% ukupne suhe tvari kakaovih dijelova, uključujući najmanje 12% kakaovog maslaca i najmanje 14% bezmasne suhe tvari kakaovih dijelova.
- c) Kada se naziv dopunjuje riječju "preljev", proizvod mora sadržavati najmanje 35% ukupne suhe tvari kakaovih dijelova, uključujući najmanje 31% kakaovog maslaca i najmanje 2,5% bezmasne suhe tvari kakaovih dijelova.
- d) Kada se naziv dopunjuje riječima: "Gianduja - čokolada od lješnjaka" ili jednom od izvedenica riječi "gianduja", proizvod mora biti dobiven prvenstveno od čokolade koja sadrži najmanje 32% ukupne suhe tvari kakaovih dijelova, uključujući najmanje 8% bezmasne suhe tvari kakaovih dijelova, te od fino mljevenih lješnjaka u takvom omjeru da 100 g proizvoda sadrži najmanje 20 g odnosno najviše 40 g lješnjaka. Može se dodati i sljedeće:
 - mljeko i/ili suha tvar mljeka dobiveni isparavanjem u takvom omjeru da gotov proizvod ne sadrži više od 5% suhe tvari mljeka,
 - bademi, lješnjaci i druge vrste lupinastog voća, cijeli ili usitnjeni, u takvom omjeru da zajedno s mljevenim lješnjacima ne prelaze 60% ukupne mase proizvoda.

4. **Mliječna čokolada**

- a) Mliječna čokolada je proizvod dobiven od kakaovih proizvoda, šećera i mljeka ili mliječnih proizvoda koji sadrži najmanje:
 - 25% ukupne suhe tvari kakaovih dijelova;
 - 14% suhe tvari mljeka dobivene djelomičnom ili potpunom dehidracijom punomasnog mljeka, od djelomično ili potpuno obranog mljeka, vrhnja ili

od djelomično ili u potpunosti dehidriranog vrhnja, maslaca ili mliječne masti;

- 2,5% bezmasne suhe tvari kakaovih dijelova;
- 3,5% mliječne masti;
- 25% ukupne masti (kakaov maslac i mliječna mast), osim proizvoda iz točke 4.b) ovoga Aneksa čiji se minimalni uvjeti kakvoće u pogledu sastava razlikuju od minimalnih uvjeta kakvoće proizvoda iz točke 4.a).

- b) Kada se naziv dopunjuje riječima "mrvice" ili "pahuljice", proizvod je u obliku granula ili pahuljica te mora sadržavati najmanje 20% ukupne suhe tvari kakaovih dijelova, najmanje 12% suhe tvari mljeka dobivene djelomičnim ili potpunim dehidriranjem punomasnog mljeka, od djelomično ili potpuno obranog mljeka, vrhnja ili od djelomično ili potpuno dehidriranog vrhnja, maslaca ili mliječne masti, te najmanje 12% ukupne masti (kakaov maslac i mliječna mast).
- c) Kada se naziv dopunjuje riječju "preljev", proizvod mora sadržavati najmanje 31% ukupne masti (kakaov maslac i mliječna mast);
- d) Kada se naziv dopunjuje riječima: "Gianduja - mliječna čokolada od lješnjaka" ili jednom od izvedenica riječi "gianduja", proizvod mora biti dobiven prvenstveno od mliječne čokolade koja sadrži najmanje 10% suhe tvari mljeka dobivene djelomičnom ili potpunom dehidracijom punomasnog mljeka, od djelomično ili potpuno obranog mljeka, vrhnja ili od djelomično ili potpuno dehidriranog vrhnja, maslaca ili mliječne masti i od fino mljevenih lješnjaka u takvom omjeru da 100 g proizvoda sadrži najmanje 15 g odnosno najviše 40 g lješnjaka. Bademi, lješnjaci i druge vrste lupinastog voća također se mogu dodati, cijeli ili usitnjeni, u takvom omjeru da zajedno s mljevenim lješnjacima ne prelaze 60% ukupne mase proizvoda.
- e) Kada je u nazivu riječ "mliječna" zamijenjena riječima:
 - "... s vrhnjem", proizvod mora imati sadržaj mliječne masti najmanje 5,5%;
 - "... s obranim mljekom", proizvod mora imati sadržaj mliječne masti najviše 1%.

5. **Obiteljska mliječna čokolada**

Obiteljska mliječna čokolada je proizvod dobiven od kakaovih proizvoda, šećera i mljeka ili mliječnih proizvoda i sadrži najmanje:

- 20% ukupne suhe tvari kakaovih dijelova;
- 20% suhe tvari mljeka dobivene od djelomično ili potpuno dehidriranog punomasnog mljeka, od djelomično ili potpuno obranog mljeka, vrhnja ili od djelomično ili potpuno dehidriranog vrhnja, maslaca ili mliječne masti;
- 2,5% bezmasne suhe tvari kakaovih dijelova;
- 5% mliječne masti;
- 25% ukupne masti (kakaov maslac i mliječna mast).

6. **Bijela čokolada**

Bijela čokolada je proizvod dobiven od kakaovog maslaca, mljeka ili mliječnih proizvoda i šećera koji sadrži najmanje 20% kakao maslaca i najmanje 14% suhe tvari mljeka dobivene od djelomično ili potpuno dehidriranog punomasnog mljeka, djelomično ili potpuno obranog mljeka, vrhnja ili od djelomično ili potpuno dehidriranog vrhnja, maslaca ili mliječne masti, od čega je najmanje 3,5% mliječna mast.

7. **Punjena čokolada, čokolada s punjenjem, čokolada sa sredinom**

Punjena čokolada, čokolada s punjenjem, čokolada sa sredinom je punjeni proizvod čiji se vanjski dio sastoji od jednog od proizvoda definiranih u toč. 3., 4., 5. i 6. ovoga Aneksa. Ovaj se naziv ne primjenjuje na proizvode čija se

унутрашњост састоји од пекарских производа, kekса, biskvita ili sladoleda.

Vanjski čokoladni dio proizvoda koji nosi jedan od ovih naziva čini najmanje 25% ukupne mase proizvoda.

8. Čokolada "a la taza"

Čokolada "a la taza" je proizvod dobiven od kakaovih proizvoda, šećera i brašna ili škroba od pšenice, riže ili kukuruza, a koji sadrži najmanje 35% ukupne suhe tvari kakaovih dijelova, uključujući najmanje 18% kakaovog maslaca i najmanje 14% bezmasne suhe tvari kakaovih dijelova te najviše 8% brašna ili škroba.

9. Obiteljska čokolada "a la taza"

Obiteljska čokolada "a la taza" je proizvod dobiven od kakaovih proizvoda, šećera i brašna ili škroba od pšenice, riže ili kukuruza, a koji sadrži najmanje 30% ukupne suhe tvari kakaovih dijelova, uključujući najmanje 18% kakaovog maslaca i najmanje 12% bezmasne suhe tvari kakaovih dijelova te najviše 18% brašna ili škroba.

10. Čokoladni desert ili praliné

Čokoladni desert ili praliné je proizvod veličine jednog zalogaја, a састоји се од:

- punjene čokolade ili
- jedne čokolade ili kombinacije ili mješavine čokolada definiranih u toč. 3., 4., 5. i 6. ovoga Aneksa te drugih jestivih tvari, pod uvjetom da čokolada čini najmanje 25% ukupne mase proizvoda.

B. NEOBVEZUJUĆI DOPUŠTENI SASTOJCI

Dodavanje jestivih tvari

1. Čokoladnim proizvodima iz dijela A. pod toč. 3., 4., 5., 6., 8. i 9. ovoga Aneksa dopušteno je dodavati i druge jestive tvari. Dodavanje:
 - životinjskih masti i njihovih preradevina zabranjeno je ako se ne dobivaju isključivo iz mlijeka,
 - brašna, granuliranog ili praškastog škroba dopušteno je samo proizvodima iz dijela A. pod toč. 8. i 9. ovoga Aneksa sukladno propisanim zahtjevima za te proizvode.

Količina dodanih jestivih tvari ne smije прећи 40% ukupne mase gotovог proizvoda.

2. Čokoladnim proizvodima iz dijela A. pod toč. 2., 3., 4., 5., 6., 8. i 9. dopušteno je dodavati samo arome koje ne oponašaju okus čokolade ili mliječne masti.

C. IZRAČUN POSTOTKA

1. Minimalna količina sastojaka proizvoda navedenih u dijelu A. ovoga Aneksa pod toč. 3., 4., 5., 6., 8. i 9. izračunava se nakon oduzimanja mase sastojaka korištenih sukladno dijelu B. ovoga Aneksa.
2. U slučaju proizvoda iz dijela A. ovoga Aneksa pod toč. 7. i 10., minimalna količina sastojaka izračunava se nakon oduzimanja mase sastojaka korištenih sukladno dijelu B. ovoga Aneksa, kao i mase punjenja.
3. Količina čokolade u proizvodima iz dijela A. ovoga Aneksa pod toč. 7. i 10. izračunava se u odnosu na ukupnu masu gotovог proizvoda, uključujući i njegovo punjenje.

D. ŠEĆERI

U proizvodnji proizvoda iz članka 1. ovoga Pravilnika dopuštena je uporaba šećera propisanih Pravilnikom o šećerima ("Službeni glasnik BiH", broj 25/10).

ANEKS II.

BILJNE MASNOĆE RAZLIČITE OD KAKAOVOG MASLACA KOJE SE MOGU DODAVATI ČOKOLADNIM PROIZVODIMA

Biljne masnoće koje се, sukladno članku 6. ovoga Pravilnika, dodaju pojedinačno ili u smjesi kao zamjena kakaovom maslacu moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- (a) da su nelaurinske biljne masnoće, bogate simetričnim mononezasićenim trigliceridima tipova POP, POST i StOSt(1);
- (b) da se mogu miješati u bilo kojem omjeru s kakaovim maslacem i da su im svojstva sukladna s njegovim fizikalnim svojstvima (točka topljenja i temperatura kristalizacije, brzina topljenja, potreba za temperiranjem);
- (c) da su dobivene isključivo procesom rafinacije i/ili frakcioniranja koji isključuje enzimsku modifikaciju strukture triglicerida.

U skladu s navedenim zahtjevima mogu се користити biljne masnoće dobivene iz biljaka navedenih u tablici:

Red. br.	Uobičajeni naziv biljne masnoće	Stručni naziv biljaka iz kojih се mogu dobiti biljne masnoće
1.	Illipe, bornejska mast ili Tengkawang	<i>Shorea spp.</i>
2.	Palmino ulje	<i>Elaeis guineensis, Elaeis olifera</i>
3.	Sal	<i>Shorea robusta</i>
4.	Shea	<i>Butyrospermum parkii</i>
5.	Kokum gurgi	<i>Garcinia indica</i>
6.	Mangove košnice	<i>Mangifera indica</i>

Iznimno od navedenog, može се dodavati kokosovo ulje u čokoladu koja се koristi za proizvodnju sladoleda i sličnih smrznutih proizvoda.

- (1) P - palmitinska kiselina, O - oleinska kiselina, St - stearinska kiselina.



Na основу члана 15. став 2. Закона о ветеринарству у Босни и Херцеговини ("Службени гласник БиХ", број 34/02) 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 Канцеларије за ветеринарство Босне и Херцеговине, на 151. сједници одржаној 25. маја 2011. године, донио је

ПРАВИЛНИК

О ИЗМЈЕНИ ПРАВИЛНИКА О МЈЕРАМА ЗА ОТКРИВАЊЕ, СУЗБИЈАЊЕ И ИСКОРЈЕЊИВАЊЕ КЛАСИЧНЕ СВИЊСКЕ КУГЕ

Члан 1.

У Правилнику о мјерама за откривање, сузбијање и искорјекњавање класичне свињске куге ("Службени гласник БиХ", број 38/10) у члану 27. у ставу (2) ријечи: "1. јануар 2011. године", замјењују се ријечима: "1. јула 2011. године."

Члан 2.

Овај Правилник ступа на снагу даном доношења и објављује се у "Службеном гласнику БиХ".

СМ број 77/11
25. маја 2011. године
Сарајево

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

На основу члана 15. став 2. Закона о ветеринарству у Босни и Херцеговини ("Службени гласник БиХ", број 34/02) и члана 17. Закона о Вјечу министара Босне и Херцеговине ("Службени гласник БиХ", бр. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 и 24/08), Вјече министара Босне и Херцеговине, на приједлог Уреда за ветеринарство Босне и Херцеговине, на 151. сједници, одржаној 25. маја 2011. године, донијело је