

6. **Žele proizvod** je proizvod dobiven od šećera i sredstava za želiranje i drugih sirovina koje mu daju odgovarajuću konzistenciju.
7. **Gumeni bombon** je proizvod dobiven od šećera uz dodatak sredstava za želiranje i drugih sirovina, koje mu daju odgovarajuću konzistenciju.
8. **Pjenasti proizvod** je proizvod dobiven odgovarajućim tehnološkim postupkom od šećera, sredstava za pjenjenje i drugih sirovina, koje proizvodu daju pjenastu konzistenciju.
9. **Lakric proizvod** je proizvod dobiven od šećera i lakrica, koji daje karakteristična svojstva proizvodu.
10. **Likerni bombon** je proizvod dobiven lijevanjem zasićenog rastvora šećera, uz dodatak alkoholnih pića, u različit oblik. Likerni bombon sastoji se od karakterističnog šećernog plašta (kore) i tekućeg alkoholnog punjenja.
11. **Presovani bombon** je proizvod dobiven postupkom presovanjem šećera i drugih sirovina.
12. **Marcipan proizvod** je proizvod dobiven od marcipanske mase, s dodatkom ili bez. Sirova marcipanska masa dobiva se od šećera i najmanje 50% oguljenih slatkih badema s najviše 4% gorkog badema i do 3,5% škrobnog sirupa. Količina bademovog ulja u sirovoj marcipanskoj masi mora iznositi najmanje 28%.
13. **Persipan proizvod** i persipan sirova masa odgovaraju po svojim karakteristikama marcipan proizvodu i marcipan sirovoj masi, ali umjesto badema sadrže jezgre koštice marelice, šljive, breskve, višnje, trešnje ili gorkog badema, iz kojih je pretežno uklonjen amigdalin. Količina zaostalog amigdalina u tretiranim jezgrama smije iznositi najviše 0,17% računato na suhu materiju, a u gotovom persipan proizvodu najviše 0,09% računato na gotov proizvod.
14. **Nougat proizvod** je proizvod dobiven od nougat mase i proizvoda od kaka. Nougat masa može biti:
- lješnik nougat masa koja se izrađuje od lješnika, šećera i aditiva, a sadrži najmanje 30 % masnoće;
 - badem nougat masa koja se izrađuje od badema, šećera i aditiva, a sadrži najmanje 28 % masnoće;
 - lješnik-badem nougat masa koja se izrađuje od lješnika, badema, šećera i aditiva, a sadrži najmanje 28 % masnoće.
- Nougat masama dodaju se kakaovi dijelovi, tako da ukupni sadržaj masnoće odgovara propisanim količinama za pojedine vrste nougat masa.
15. **Bijeli nougat** je proizvod dobiven od šećera i/ili zamjena za šećer, bjelančevina, meda, s dodatkom badema ili bez, lješnika, oraha i ušećerenog voća.
16. **Grilaž (krokant) proizvod** je proizvod dobiven od najmanje 20% badema, lješnika ili drugog lupinastog voća, karameliziranog šećera, a može sadržavati masnoće, bjelančevine, mliječne proizvode, voćne proizvode, škrobni sirup i marcipan ili persipan masu. Grilaž proizvod može biti tvrd ili mekan ili lisnat.
17. **Halva** je proizvod dobiven od šećera i sezamove (tahan) mase, uz dodatak ekstrakta korijena biljke saponarija. Halva može biti:
- tahan halva žuto-bijele do žuto-sivkaste boje, vlaknaste strukture, sa sadržajem od najmanje 22% sezamovog ulja iz sezamove mase;
 - crna halva tamne boje, vlaknaste strukture sa sadržajem od najmanje 20% sezamovog ulja iz sezamove mase i sadržajem lupinastog voća, karameliziranog šećera i kakaovog praha;

- bijela halva kao tvrda i ljepljiva masa bijele boje, sa sadržajem pržene jezgre oraha, badema, lješnika i sezamovog sjemena, osim ekstrakta korijena biljke saponarija.

18. **Rahatlokum** je proizvod dobiven od šećera i odgovarajućih vrsta škroba.

19. **Guma za žvakanje** je proizvod dobiven od šećera i/ili drugih sirovina i gumi baze.

20. **Preliv za slatkiše** je proizvod dobiven miješanjem škrobnog sirupa, rastvora šećera i drugih sirovina.

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 4. sjednici održanoj 21. ožujka 2012. godine, donijelo je

PRAVILNIK

O PROIZVODIMA SLIČNIM ČOKOLADI, KREM-PROIZVODIMA I BOMBONSKIM PROIZVODIMA

DIO PRVI - OPĆE ODREDBE

Članak 1.

(Predmet propisa)

- (1) Pravilnikom o proizvodima sličnim čokoladi, krem-proizvodima i bombonskim proizvodima (u daljnjem tekstu: Pravilnik) propisuju se opći zahtjevi za proizvode slične čokoladi, krem-proizvode i bombonske proizvode (u daljnjem tekstu: proizvodi).
- (2) Zahtjevi se odnose na:
 - a) nazive;
 - b) definicije i svojstva proizvoda;
 - c) sastav, vrstu, količinu sirovina i drugih tvari koje se koriste u proizvodnji i preradi;
 - d) način označavanja, reklamiranja ili prezentiranja;
 - e) proizvođačku specifikaciju;
 - f) uporabu aditiva i drugih dopuštenih sredstava.

Članak 2.

(Sadržaj Aneksa)

Nazivi, definicije, svojstva i opći zahtjevi kakvoće proizvoda propisani su Aneksom, koji je sastavni dio ovoga Pravilnika.

Članak 3.

(Proizvođačka specifikacija)

- (1) Proizvođač je dužan sastaviti proizvođačku specifikaciju za proizvode obuhvaćene ovim Pravilnikom.
- (2) Proizvođačka specifikacija sadrži sljedeće podatke:
 - a) evidencijski broj proizvođačke specifikacije;
 - b) datum početka proizvodnje prema proizvođačkoj specifikaciji;
 - c) naziv proizvoda i tržišni naziv ako ga proizvod ima;
 - d) skupinu kojoj proizvod pripada prema ovome Pravilniku;
 - e) podatke o senzorskim svojstvima proizvoda;
 - f) kratak opis tehnološkog postupka proizvodnje za određeni proizvod;
 - g) osnovne zahtjeve za očuvanje kakvoće proizvoda;
 - h) izvješće, s datumom obavljene laboratorijske analize 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 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) 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.
(Dopuštena uporaba šećera)

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

Članak 7.
(Proizvodi slični čokoladi)

- (1) Proizvodi slični čokoladi dobiveni su od kakaova praha (kaka) ili kakaova praha smanjene masti (kaka smanjene masti) ili kakaove mase, pojedinačno ili u kombinaciji, te od šećera, mlijeka ili mliječnih proizvoda, biljnih masnoća i drugih sirovina i aditiva, kojima se postižu karakteristična svojstva za ove proizvode.
- (2) Proizvodi slični čokoladi mogu biti punjeni i s dodacima.

Članak 8.
(Nazivi proizvoda sličnih čokoladi)

Proizvodi slični čokoladi stavljaju se na tržište pod nazivom:

- a) kakaova ploča;
- b) mliječna kakaova ploča;
- c) kakaov preljev;
- d) mliječni kakaov preljev;
- e) mliječni preljev.

Članak 9.
(Krem-proizvodi)

- (1) Krem-proizvodi dobiveni su odgovarajućim tehnološkim postupkom od šećera, biljnih masnoća, mliječnih proizvoda, kakaovih proizvoda, drugih sirovina i aditiva.
- (2) Po konzistenciji, krem-proizvodi su mazivi.
- (3) Na tržište se mogu stavljati mješavine krem-proizvoda.

Članak 10.
(Nazivi krem-proizvoda)

Krem-proizvodi stavljaju se na tržište pod nazivom:

- a) kakaov krem-proizvod;
- b) mliječni krem-proizvod;
- c) lješnjak, badem, kikiriki ili sličan krem-proizvod;
- d) krem-proizvod s dodatkom.

Članak 11.
(Bombonski i slični proizvodi)

Bombonski i slični proizvodi dobiveni su odgovarajućim tehnološkim postupcima od šećera, drugih sirovina, aditiva i tvari koje se dodaju radi povećanja biološke vrijednosti proizvoda.

Članak 12.
(Postupci obrade bombonskih i proizvoda sličnih čokoladi)

Bombonski i slični proizvodi mogu biti s dodacima, mogu se puniti, prelijevati, djelomično prelijevati, dražirati,

komprimirati, zašećeriti (kandirati), ukrašavati, posipavati i drugo.

Članak 13.
(Nazivi bombonskih i sličnih proizvoda)

Bombonski i slični proizvodi stavljaju se na tržište pod nazivom:

- a) tvrdi bombon;
- b) tvrdi svileni bombon;
- c) karamela;
- d) draže proizvod;
- e) fondan proizvod;
- f) žele proizvod;
- g) gumeni bombon;
- h) pjenasti proizvod;
- i) lakric proizvod;
- j) likerni bombon;
- k) komprimirani bombon;
- l) marcipan proizvod;
- m) persipan proizvod;
- n) nougat proizvod;
- o) bijeli nougat proizvod;
- p) grilaž (krokant) proizvod;
- q) halva;
- r) rahatlokum;
- s) guma za žvakanje;
- t) preljev za slastice.

Članak 14.
(Skladištenje, prijevoz i čuvanje)

Bombonski i slični proizvodi moraju se u proizvodnji i prometu skladištiti, prevoziti i čuvati u uvjetima kojima se osigurava očuvanje njihove kakvoće, propisanim posebnim propisima o higijeni hrane, što je obveza subjekata u poslovanju s hranom.

DIO TREĆI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 15.
(Službene kontrole i inspekcijски nadzor)

- (1) Službene kontrole i inspekcijски nadzor nad primjenom ovoga Pravilnika provodit će se sukladno važećim propisima.
- (2) Za utvrđivanje sukladnosti kakvoće kaka) i čokoladnih proizvoda s odredbama ovoga Pravilnika koriste se propisane važeće metode te druge validirane i međunarodno priznate metode.

Članak 16.
(Prestanak važenja odredbi)

Danom stupanja na snagu ovoga Pravilnika prestaju važiti odredbe Pravilnika o kvaliteti 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 proizvode slične čokoladi, krem-proizvode i bombonske proizvode.

Članak 17.
(Prijelazne odredbe)

Proizvodi proizvedeni prema odredbama pravilnika iz članka 16. ovoga Pravilnika mogu biti na tržištu najdulje 12 mjeseci od dana stupanja na snagu ovoga Pravilnika.

Članak 18.
(Stupanje na snagu)

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

VM broj 133/12
21. ožujka 2012. godine
Sarajevo

Predsjedatelj
Vijeća ministara BiH
Vjekoslav Bevanda, v. r.

ANEKS

NAZIVI, DEFINICIJE I SVOJSTVA PROIZVODA

A. PROIZVODI SLIČNI ČOKOLADI

1. **Kakaova ploča** mora sadržavati najmanje 4% bezmasne suhe tvari kakaovih dijelova i 21% ukupne masnoće, računato na gotovi proizvod.
2. **Mliječna kakaova ploča** mora sadržavati najmanje 4% bezmasne suhe tvari kakaovih dijelova, 5% suhe tvari mlijeka i 25% ukupne masnoće, računato na gotovi proizvod.
3. **Kakaov preljev** mora sadržavati najmanje 4% bezmasne suhe tvari kakaovih dijelova i 25% ukupne masnoće, računato na gotovi proizvod.
4. **Mliječni kakao preljev** mora sadržavati najmanje 4% bezmasne suhe tvari kakaovih dijelova, 7% suhe tvari mlijeka i 25% ukupne masti, računato na gotovi proizvod.
5. **Mliječni preljev** mora sadržavati najmanje 12% suhe tvari mlijeka i 25% ukupne masnoće, računato na gotovi proizvod.

B. KREM-PROIZVODI

1. **Kakaov krem-proizvod** mora sadržavati najmanje 4% bezmasne suhe tvari kakaovih dijelova i 25% ukupne masnoće, računato na gotovi proizvod.
2. **Mliječni krem-proizvod** mora sadržavati najmanje 15% suhe tvari mlijeka i 25% ukupne masnoće, računato na gotovi proizvod.
3. **Lješnjak, badem, kikiriki ili slični krem-proizvod** je proizvod dobiven od jednog od krem-proizvoda iz dijela B. toč. 1. i 2., uz dodatke po kojem nose ime.
4. **Krem-proizvod s dodatkom ...** je proizvod dobiven od jednog od krem-proizvoda iz dijela B. toč. 1. i 2., uz dodatak različitih sastojaka.

C. BOMBONSKI I SLIČNI PROIZVODI

1. **Tvrđi bombon** je proizvod dobiven od bombonske mase i odgovarajućih sirovina i aditiva kojima se postižu izgled, okus i miris svojstven pojedinoj vrsti bombona.
2. **Tvrđi svileni bombon** je proizvod dobiven kao i tvrđi bombon, s tim što bombonska masa mora biti obrađena tako da gotovi bombon dobije svilenkast sjaj.
3. **Karamela** je proizvod dobiven od šećera, uz dodatak masnoće, s dodatkom mlijeka ili bez, odnosno proizvoda od mlijeka.
4. **Draže proizvod** je proizvod koji se sastoji od unutarnjeg dijela (jezgre) i plašta.
5. **Fondan proizvod** je proizvod dobiven od fondan mase. Fondan masa dobiva se ukuhavanjem otopine šećera odgovarajućim tehnološkim postupkom.
6. **Žele proizvod** je proizvod dobiven od šećera i sredstava za želiranje i drugih sirovina koje mu daju odgovarajuću konzistenciju.
7. **Gumeni bombon** je proizvod dobiven od šećera uz dodatak sredstava za želiranje i drugih sirovina koje mu daju odgovarajuću konzistenciju.
8. **Pjenasti proizvod** je proizvod dobiven odgovarajućim tehnološkim postupkom od šećera, sredstava za pjenjenje i drugih sirovina, koje proizvodu daju pjenastu konzistenciju.
9. **Lakric proizvod** je proizvod dobiven od šećera i lakrica, koji daje karakteristična svojstva proizvodu.
10. **Likerni bombon** je proizvod dobiven lijevanjem zasićene otopine šećera, uz dodatak alkoholnih pića, u različit oblik. Likerni bombon sastoji se od karakterističnog šećernog plašta (kore) i tekućeg alkoholnog punjenja.

11. **Komprimirani bombon** je proizvod dobiven postupkom prešanja šećera i drugih sirovina.
12. **Marcipan proizvod** je proizvod dobiven od marcipanske mase, s dodatkom ili bez. Sirova marcipanska masa dobiva se od šećera i najmanje 50% oguljenih slatkih badema s najviše 4% gorkog badema i do 3,5% škrobnog sirupa. Količina bademova ulja u sirovoj marcipanskoj masi mora iznositi najmanje 28%.
13. **Persipan proizvod** i persipan sirova masa odgovaraju po svojim karakteristikama marcipan proizvodu i marcipan sirovoj masi, ali umjesto badema sadrže jezgre koštice marelice, šljive, breskve, višnje, trešnje ili gorkog badema, iz kojih je pretežno uklonjen amigdalin. Količina zaostalog amigdalina u tretiranim jezgrama smije iznositi najviše 0,17% računato na suhu tvar, a u gotovom persipan proizvodu najviše 0,09% računato na gotovi proizvod.
14. **Nougat proizvod** je proizvod dobiven od nougat mase i kakaovih proizvoda. Nougat masa može biti:
 - lješnjak nougat masa koja se izrađuje od lješnjaka, šećera i aditiva, a sadrži najmanje 30% masnoće;
 - badem nougat masa koja se izrađuje od badema, šećera i aditiva, a sadrži najmanje 28% masnoće;
 - lješnjak-badem nougat masa koja se izrađuje od lješnjaka, badema, šećera i aditiva, a sadrži najmanje 28% masnoće.
 Nougat masama dodaju se kakaovi dijelovi, tako da ukupni sadržaj masnoće odgovara propisanim količinama za pojedine vrste nougat masa.
15. **Bijeli nougat** je proizvod dobiven od šećera i/ili zamjena za šećer, bjelančevina, meda, s dodatkom badema ili bez, lješnjaka, oraha i ušećerenog voća.
16. **Grilaž (krokant) proizvod** je proizvod dobiven od najmanje 20% badema, lješnjaka ili drugog lupinastog voća, karameliziranog šećera, a može sadržavati masnoće, bjelančevine, mliječne proizvode, voćne proizvode, škrobni sirup i marcipan ili persipan masu. Grilaž proizvod može biti tvrd ili mekan ili lisnat.
17. **Halva** je proizvod dobiven od šećera i sezamove (tahan) mase, uz dodatak ekstrakta korijena biljke saponarija. Halva može biti:
 - tahan halva žuto-bijele do žuto-sivkaste boje, vlaknaste strukture, sa sadržajem od najmanje 22% sezamovog ulja iz sezamove mase;
 - crna halva tamne boje, vlaknaste strukture, sa sadržajem od najmanje 20% sezamovog ulja iz sezamove mase i sadržajem lupinastog voća, karameliziranog šećera i kakaovog praha;
 - bijela halva kao tvrda i ljepljiva masa bijele boje, sa sadržajem pržene jezgre oraha, badema, lješnjaka i sezamovog sjemena, osim ekstrakta korijena biljke saponarija.
18. **Rahatlokum** je proizvod dobiven od šećera i odgovarajućih vrsta škroba.
19. **Guma za žvakanje** je proizvod dobiven od šećera i/ili drugih sirovina i gumi baze.
20. **Preljev za slatkiše** je proizvod dobiven miješanjem škrobnog sirupa, otopine šećera i drugih sirovina.

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 предлог Агенције за безбједност хране Босне и Херцеговине у