

Indijski okean	Područja FAO 51 i 57
Tih okean	Područja FAO 61, 67, 71, 77, 81, 87
Antarktik	Područja FAO 48, 58 i 88
Arktičko more	Područje FAO 18

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 TRŽIŠNIM STANDARDIMA ZA KONZERVIRANU SARDINU I KAKVOĆI KONZERVIRANE SARDINE I PROIZVODE TIP A SARDINE

DIO PRVI - OPĆE ODREDBE

Članak 1.

(Predmet)

Pravilnikom o tržišnim standardima za konzerviranu sardinu (u daljnjem tekstu: Pravilnik) propisuju se zahtjevi kakvoće koje u proizvodnji i stavljanju na tržište moraju ispunjavati proizvodi od sardine i proizvodi tipa proizvoda od sardine.

Članak 2.

(Pojmovi)

U smislu ovoga Pravilnika, pojedini pojmovi imaju sljedeće značenje:

- a) Proizvodi od sardine su proizvodi od ribe vrste *Sardina pilchardus*;
- b) Proizvodi tipa proizvoda od sardine su proizvodi koji se označavaju i stavljaју na tržište na isti način kao i proizvodi od sardine, a proizvode se od sljedećih vrsta ribe:
 - 1) *Sardinops melanosticus*, *S. neopilchardus*, *S. ocellatus*, *S. sagax*, *S. caeryleus*;
 - 2) *Srdelella aurita*, *S. brasiliensis*, *S. maderensis*, *S. longiceps*, *S. gibbosa*;
 - 3) *Clupea harengus*;
 - 4) *Sprattus sprattus*;
 - 5) *Hyperlophus vittatus*;
 - 6) *Nematalosa vlaminghi*;
 - 7) *Etrumeus teres*;
 - 8) *Ethmidium maculatum*;
 - 9) *Engraulis anchoita*, *E. mordax*, *E. ringens*,
 - 10) *Opisthonema oglinum*;
 - 11) *Strangomera bentincki*.

Članak 3.

(Označavanje)

Na označavanje proizvoda iz članka 2. ovoga Pravilnika primjenjuju se odredbe Pravilnika o općem deklariranju ili označavanju upakirane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08), te odredbe ovoga Pravilnika koje se odnose na označavanje.

DIO DRUGI - POSEBNE ODREDBE

Članak 4.

(Proizvodi od sardine)

Na tržište se smiju stavlјati samo proizvodi od sardine koji odgovaraju odredbama članka 9. ovoga Pravilnika i koji su:

- a) određeni unutar tarifnih brojeva 1604 13 11 00, 1604 13 19 00, 16 13 90 00 i 1604 20 50 00 prema važećoj Carinskoj tarifi Bosne i Hercegovine;
- b) proizvedeni isključivo od ribe vrste *Sardina pilchardus Walbaum*;
- c) pakirani u hermetički zatvorenu ambalažu u odgovarajućem sredstvu za preljev;
- d) sterilizirani na odgovarajući način.

Članak 5.

(Stavljanje na tržište)

Sardine se na tržište stavlјaju tako da su im na odgovarajući način uklonjeni glava, škrge, rep i unutarnji organi, osim jajašaca, riblje mliječi i bubrega, a ovisno o zahtjevima tržišta - kraljeznica i koža.

Članak 6.

(Oblik ponude)

- (1) Konzervirane sardine mogu se stavlјati na tržište u bilo kojem od sljedećih oblika ponude:
 - a) sardina: osnovni proizvod, riba kojoj su na odgovarajući način uklonjeni glava, škrge, unutarnji organi i rep. Glava mora biti uklonjena okomitim rezom na kralježnicu u visini škrge;
 - b) sardina bez kosti: kao proizvod iz točke a) ovoga stavka kojemu je uklonjena kraljeznica;
 - c) sardina bez kože ili kosti: kao proizvod iz točke a) ovoga stavka kojemu su uklonjene kraljeznica i koža;
 - d) fileti sardine: dijelovi mesa dobiveni rezom paralelnim uz kralježnicu uzduž cijele duljine ribe ili jednog njezinog dijela, nakon uklanjanja kraljeznice, repa i ruba potbušnice. Fileti mogu biti s ili bez kože;
 - e) dio trupa sardine: dijelovi srdele koji prilježu uz glavu, duljine najmanje 3 cm, koji se dobivaju od proizvoda iz točke a) ovoga stavka poprečnim rezovima duž kraljeznice.
- (2) Proizvodi od sardine stavlјaju se na tržište obrađeni i na drugi način, pod uvjetom da se jasno razlikuje od onih navedenih u stavku (1) ovoga članka.

Članak 7.

(Sredstvo za preljev)

- (1) Sredstva za preljev koja se koriste s ili bez dodatka drugih sastojaka su:
 - a) maslinovo ulje;
 - b) druga rafinirana biljna ulja, uključujući ulje komine masline, koja se koriste pojedinačno ili u mješavini;
 - c) umak od rajčice;
 - d) prirodni sok (tekućina izlučena iz riba tijekom toplinske obrade), otopina soli ili voda;
 - e) marinada, s ili bez vina;
 - f) bilo koji drugi preljev, pod uvjetom da je jasno naznačena razlika od sredstava za preljeva navedenih pod toč. od a) do e) ovoga stavka.
- (2) Preljevi iz stavka (1) točke a) ovoga članka ne smiju se miješati s drugim uljima.
- (3) Preljevi iz stavka (1) toč. od b) do f) ovoga članka smiju se miješati.

Članak 8.

(Ispunjavanje zahtjeva)

- (1) Nakon sterilizacije proizvodi moraju ispunjavati sljedeće minimalne zahtjeve:
 - a) Proizvodi opisani u članku 6. stavku (1) ovoga Pravilnika:
 - 1) moraju biti ujednačene veličine i pravilno raspoređeni u konzervi;

- 2) moraju se lako odvajati jedni od drugih;
 - 3) ne smiju imati većih prijeloma u trbušnoj stjeci;
 - 4) ne smiju imati većih prijeloma ili rezova u mesu;
 - 5) ne smiju imati tkivo žute boje, uz iznimku manjih tragova te boje;
 - 6) moraju imati meso specifične čvrstoće, koje ne smije biti previše vlaknasto, mekano ili spužvasto;
 - 7) moraju imati meso svijetle ili ružičaste boje, bez crvene boje oko kralježnice, uz iznimku manjih tragova te boje.
- b) Boja i konzistencija preljeva mora odgovarati njegovom opisu i korištenim sastojcima. U slučaju kada se kao preljev koristi ulje, ono ne smije sadržavati kapljice vode u količini većoj od 8% neto mase.
 - c) Okus i miris proizvoda moraju biti svojstveni vrsti *Sardina pilchardus Walbaum* i korištenom preljevu, bez gorkog okusa, bez pojave oksidacije ili užeglosti.
 - d) Proizvod mora biti bez ikakvih stranih tijela.
 - e) U slučaju proizvoda s kostima, kralježnica se mora lako odvajati od mesa i mora biti krhka.
 - f) Proizvodi bez kože i bez kosti ne smiju sadržavati njihove značajnije ostatke.
- (2) Konzerva ne smije biti deformirana niti imati vanjske znakove oksidacije koji bi mogli utjecati na dobru tržišnu ponudu.

Članak 9.

(Označavanje)

- (1) Ne dovodeći u pitanje odredbe Pravilnika o općem deklariranju ili označavanju upakirane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08), naziv proizvoda mora odgovarati omjeru između količine sardine u ambalaži nakon sterilizacije i neto količine izražene u gramima.
- (2) U slučaju iz članka 6. stavka (1) ovoga Pravilnika, omjer iz stavka (1) ovoga članka mora biti najmanje:
 - a) 70% pri korištenju sredstva za preljev iz članka 7. stavka (1) toč. a), b), d) i e) ovoga Pravilnika;
 - b) 65% pri korištenju sredstva za preljev iz članka 7. stavka (1) točke c) ovoga Pravilnika;
 - c) 50% pri korištenju sredstva za preljev iz članka 7. stavka (1) točke f) ovoga Pravilnika.
- (3) Kada su uvjeti iz stavka (2) ovoga članka ispunjeni, naziv mora biti dopunjen podatkom o postupku obrade sardine sukladno članku 6. ovoga Pravilnika i podatkom o korištenom sredstvu za preljev.
- (4) U slučaju proizvoda u ulju, podatak o preljevu označava se na sljedeći način:
 - a) "u maslinovom ulju", kada se koristi maslinovo ulje ili
 - b) "u biljnom ulju", kada se koriste druga rafinirana biljna ulja, uključujući ulje komine masline, ili njihove mješavine ili
 - c) "u.....ulju", uz navođenje vrste ulja.
- (5) U slučaju iz članka 6. stavka (2) ovoga Pravilnika, omjer iz stavka (1) ovoga članka mora biti najmanje 35%.
- (6) U slučaju ostalih proizvoda od sardine, osim onih navedenih u stavku (2) ovoga članka, naziv proizvoda je opisni. Iznimno od članka 4. točke b) ovoga Pravilnika, u slučaju iz članka 6. stavak (2) ovoga Pravilnika, ostali proizvodi od sardine u kojima se rabi homogenizirano meso sardine, a kod kojeg je mišićna struktura razgrađena, smiju sadržavati i druge vrste ribe koje su prošle isti

- postupak proizvodnje, pod uvjetom da je udio srdele najmanje 25%.
- (7) Nazivi definirani sukladno odredbama ovoga članka smiju se rabiti za proizvode iz članka 4. ovoga Pravilnika.

Članak 10.

(Stavljanje na tržište)

- (1) Ne dovodeći u pitanje odredbe Pravilnika o općem deklariranju ili označavanju upakirane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08), proizvodi tipa proizvoda od sardine mogu se stavljati na tržište pod nazivom koji uključuje riječ "sardine" dopunjenim znanstvenim nazivom roda i vrste ribe te zemljopisnim područjem na kojem je riba ulovljena.
- (2) Naziv iz stavka (1) ovoga članka mora biti jasno i razgovijetno označen na ambalaži proizvoda.
- (3) Znanstveno ime u svim slučajevima uključuje latinski naziv roda i vrste.
- (4) Zemljopisno područje označava se jednim od naziva iz Aneksa koji je sastavni dio ovoga Pravilnika, uzimajući u obzir odgovarajuću identifikaciju područja iz Aneksa ovoga Pravilnika.
- (5) Pod jednim nazivom hrane može se stavljati na tržište samo jedna vrsta ribe.

DIO TREĆI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 11.

(Službena kontrola i inspekcijски nadzor)

Službena kontrola i inspekcijски nadzor provodit će se sukladno važećim zakonskim propisima.

Članak 12.

(Prestanak važenja)

- (1) Danom stupanja na snagu ovoga Pravilnika prestaju važiti odredbe Pravilnika o kvalitetu riba, rakova, školjkaša, morskih ježeva, žaba, kornjača, puževa i njihovih proizvoda ("Službeni list SFRJ", broj 65/79 i "Službeni list RBiH", broj 2/92) u dijelu koji se odnosi na proizvode od sardine.
- (2) Proizvodi proizvedeni i označeni prema odredbama Pravilnika iz stavka (1) ovoga članka koji se odnose na proizvode od sardine, mogu se stavljati na tržište najkasnije 12 mjeseci nakon stupanja na snagu ovoga Pravilnika i nalaziti se na tržištu do isteka roka trajanja.

Članak 13.

(Stupanje na snagu)

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

VM broj 129/12
21. ožujka 2012. godine
Sarajevo

Predsjedatelj
Vijeća ministara BiH
Vjekoslav Bevanda, v. r.

ANEKS

NAZIVI I IDENTIFIKACIJA ZEMLJOPISNIH PODRUČJA

Naziv zemljopisnog područja iz članka 10. stavka (1)	Identifikacija područja ¹
Sjeverozapadni Atlantik	Područje FAO 21
Sjeveroistočni Atlantik ²	Područje FAO 27
Baltičko more	Područje FAO 27.III d
Zapadni srednji Atlantik	Područje FAO 31
Istočni srednji Atlantik	Područje FAO 34

¹ Godišnjak FAO. Statistički podaci o ribolovu. Ulov. Vol. 86/1. 2000.

² Isključujući Baltičko more.

Jugozapadni Atlantik	Područje FAO 41
Jugoistočni Atlantik	Područje FAO 47
Sredozemno more	Područja FAO 31.1, 37.2 i 37.3
Crno more	Područje FAO 37.4
Indijski ocean	Područja FAO 51 i 57
Tihii ocean	Područja FAO 61, 67, 71, 77, 81, 87
Antarktika	Područja FAO 48, 58 i 88
Arktičko more	Područje FAO 18

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 тијелима ентитета и Брчко Дистрикта Босне и Херцеговине, на 4. сједници, одржаној 21. марта 2012. године, донио је

**ПРАВИЛНИК
О ТРЖИШНИМ СТАНДАРДИМА ЗА
КОНЗЕРВИРАНУ САРДИНУ И КВАЛИТЕТУ ЗА
КОНЗЕРВИРАНУ САРДИНУ И ПРОИЗВОДЕ ТИПА
САРДИНЕ**

ДИО ПРВИ - ОПШТЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1.
(Предмет)

Правилником о тржишним стандардима за конзервирану сардину (у даљем тексту: Правилник) прописују се захтјеви квалитета које у производњи и стављању на тржиште морају испуњавати производи од сардине и производи типа производа од сардине.

Члан 2.
(Појмови)

У смислу овог Правилника поједини појмови имају сљедеће значење:

- а) Производи од сардине су производи од рибе врсте *Sardina pilchardus*;
- б) Производи типа производа од сардине су производи који се означавају и стављају на тржиште на исти начин као и производи од сардине, а производе се од сљедећих врста рибе:
 - 1) *Sardinops melanosticus*, *S. neopilchardus*, *S. ocellatus*, *S. sagax*, *S. caeryleus*;
 - 2) *Srdelella aurita*, *S. brasiliensis*, *S. maderensis*, *S. longiceps*, *S. gibbosa*;
 - 3) *Clupea harengus*;
 - 4) *Sprattus sprattus*;
 - 5) *Hyperlophus vittatus*;
 - 6) *Nematalosa vlaminghi*;
 - 7) *Etrumeus teres*;
 - 8) *Ethmidium maculatum*;
 - 9) *Engraulis anchoita*, *E. mordax*, *E. ringens*,
 - 10) *Opisthonema oglinum*;
 - 11) *Strangomera bentincki*.

Члан 3.
(Означавање)

На означавање производа из члана 2. овог Правилника примјењују се одредбе Правилника о општем декларисању или означавању упаковане хране ("Службени гласник БиХ", број 87/08), те одредбе овог Правилника које се односе на означавање.

ДИО ДРУГИ - ПОСЕБНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 4.

(Производи од сардине)

На тржиште се смију стављати само производи од сардине који су у складу са одредбама члана 9. овог Правилника и који су:

- а) одређени унутар тарифних бројева 1604 13 11 00, 1604 13 19 00, 16 13 90 00 и 1604 20 50 00 према важећој Царинској тарифи у Босни и Херцеговини;
- б) произведени искључиво од рибе врсте *Sardina pilchardus* Walbaum;
- ц) паковани у херметички затворену амбалажу у одговарајућем средству за прелив;
- д) стерилисани на одговарајући начин.

Члан 5.

(Стављање на тржиште)

Сардине се на тржиште стављају тако што су им на одговарајући начин уклоњени глава, шкрге, реп и унутрашњи органи осим јајашаца, рибље млијечи и бубрега, а зависно од захтјева тржишта, и кичма и кожа.

Члан 6.

(Облик понуде)

- (1) Конзервиране сардине могу се стављати на тржиште у било којем од сљедећих облика понуде:
 - а) сардина: основни производ, риба којој су на одговарајући начин уклоњени глава, шкрге, унутрашњи органи и реп. Глава мора бити уклоњена вертикалним резом на кичму у висини шкрга;
 - б) сардина без кости; као производ из тачке а) овог става којем је уклоњена кичма;
 - ц) сардина без коже или кости: као производ из тачке а) овог става којем су уклоњени кичма и кожа;
 - д) филети сардине; дијелови меса добијени резом паралелним уз кичму уздуж цијеле рибе или једног њеног дијела, након уклањања кичме, репа и руба потрбушице. Филети могу бити са кожом или без коже;
 - е) дио трупа сардине; дијелови срделе који прилијежу уз главу, дужине најмање 3 цм, који се добијају од производа из тачке а) овог става попречним резovima дуж кичме.
- (2) Производи од сардине стављају се на тржиште обрађени и на други начин под условом да се јасно разликује од оних наведених у ставу (1) овог члана.

Члан 7.

(Средство за прелив)

- (1) Средства за прелив која се употребљавају са додатком других састојака или без додатка јесу:
 - а) маслиново уље;
 - б) друга рафинисана биљна уља, укључујући уље комине маслине, која се употребљавају појединачно или у мјешавини;
 - ц) сос од парадајза;
 - д) природни сок (течност излучена из риба током термичке обраде), раствор соли или вода;
 - е) маринада, са вином или без вина;
 - ф) било који други прелив, под условом да је јасно назначена разлика од средстава за преливе наведених под тач. од а) до е) овог става.
- (2) Прелив из става (1) тачке а) овог члана не смије се мијешати са другим уљима.

- (3) Преливи из става (1) тач. од б) до ф) овог члана смију се мијешати.

Члан 8.

(Испуњавање захтјева)

- (1) Након стерилизације, производи морају испуњавати следеће минималне захтјеве:
- а) Производи описани у члану 6. став (1) овог Правилника:
 - 1) морају бити уједначене величине и правилно распоређени у конзерви;
 - 2) морају се лако одвајати једни од других;
 - 3) не смију имати већих прелома у трбушном зиду;
 - 4) не смију имати већих прелома или резова у месу;
 - 5) не смију имати ткиво жуте боје, уз изузетак мањих трагова те боје;
 - 6) морају имати месо специфичне чврстине, које не смије бити превише влакнасто, мекано или спужвасто;
 - 7) морају имати месо свијетле или ружичасте боје, без црвене боје око кичме, уз изузетак мањих трагова те боје.
 - б) Боја и конзистенција прелива мора одговарати његовом опису и употријебљеним састојцима. У случају када се као прелив употребљава уље, оно не смије садржавати капљице воде у количини већој од 8% нето масе.
 - ц) Укус и мирис производа морају бити карактеристични за врсту *Sardina pilchardus Walbaum* и употријебљени прелив, без горког укуса, без појаве оксидације или ужеглости.
 - д) Производ мора бити без икаквих страних тијела.
 - е) У случају производа са костима, кичма се мора лако одвајати од меса и мора бити крхка.
 - ф) Производи без коже и без кости не смију садржавати њихове значајније остатке.
- (2) Конзерва не смије бити деформисана нити имати спољне знакове оксидације који би могли утицати на добру тржишну понуду.

Члан 9.

(Означавање)

- (1) Не доводећи у питање одредбе Правилника о општем декларисању или означавању упаковане хране ("Службени гласник БиХ", број 87/08), назив производа мора одговарати омјеру између количине сардине у амбалажи након стерилизације и нето количине, изражених у грамама.
- (2) У случају из члана 6. став (1) овог Правилника, омјер из става (1) овог члана мора бити најмање:
- а) 70% при употреби средства за прелив из члана 7. став (1) тач. а), б), д) и е) овог Правилника;
 - б) 65% при употреби средства за прелив из члана 7. став (1) тачка ц) овог Правилника;
 - ц) 50% при употреби средства за прелив из члана 7. став (1) тачка ф) овог Правилника.
- (3) Када су услови из става (2) овог члана испуњени, назив мора бити допуњен податком о поступку обраде сардине у складу са чланом 6. овог Правилника и податком о употријебљеном средству за прелив.
- (4) За производе у уљу податак о преливу означава се на следећи начин:
- а) "у маслиновом уљу", када се употребљава маслиново уље или

- б) "у биљном уљу", када се употребљавају друга рафинисана биљна уља, укључујући уље комине маслине, или њихове мјешавине или
- ц) "у.....уљу", уз навођење врсте уља.

- (5) У случају из члана 6. став (2) овог Правилника, омјер из става (1) овог члана мора бити најмање 35%.
- (6) У случају осталих производа од сардине, осим оних наведених у ставу (2) овог члана, назив производа је описни. Изузетно од члана 4. тачка б) овог Правилника, у случају из члана 6. став (2) овог Правилника, остали производи од сардине у којима се употребљава хомогенизовано месо сардине, а код којег је мишићна структура разграђена, смију садржавати и друге врсте рибе које су прошле исти поступак производње, под условом да је удио срделе најмање 25%.
- (7) Називи дефинисани у складу са одредбама овог члана смију се употребљавати за производе из члана 4. овог Правилника.

Члан 10.

(Стављање на тржиште)

- (1) Не доводећи у питање одредбе Правилника о општем декларисању или означавању упаковане хране ("Службени гласник БиХ", број 87/08), производи типа производа од сардине могу се стављати на тржиште под називом који укључује ријеч "сардине" на допуњеним научним називом рода и врсте рибе те географским подручјем гдје је риба уловљена.
- (2) Назив из става (1) овог члана мора бити јасно и разговјетно означен на амбалажи производа.
- (3) Научни назив у свим случајевима укључују латински назив рода и врсте.
- (4) Географско подручје означава се једним од назива из Анекса који је саставни дио овог Правилника, узимајући у обзир одговарајућу идентификацију подручја из Анекса овог Правилника.
- (5) Под једним називом хране може се стављати на тржиште само једна врста рибе.

ДИО ТРЕЋИ - ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 11.

(Службена контрола и инспекцијски надзор)

Службена контрола и инспекцијски надзор спроводиће се у складу са важећим законским прописима.

Члан 12.

(Престанак важења)

- (1) Даном ступања на снагу овог Правилника престају да важе одредбе Правилника о квалитету риба, ракова, шкољкаша, морских жежева, жаба, корњача, пужева и њихових производа ("Службени лист СФРЈ", број 65/79 и "Службени лист РБиХ", број 2/92) у дијелу који се односи на производе од сардине.
- (2) Производи произведени и означени према одредбама Правилника из става (1) овог члана који се односе на производе од сардине могу се стављати на тржиште најкасније 12 мјесеци након ступања на снагу овог Правилника и налазити се на тржишту до истека рока трајања.

Члан 13.

(Ступање на снагу)

Овај Правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику БиХ".

СМ број 129/12
21. марта 2012. године
Сарајево

Председавајући
Савјета министара БиХ
Вјекослав Беванда, с. р.

АНЕКС**НАЗИВИ И ИДЕНТИФИКАЦИЈА ГЕОГРАФСКИХ ПОДРУЧЈА**

Назив географског подручја из члана 10. став (1)	Идентификација подручја ¹
Сјеверозападни Атлантук	Подручје ФАО 21
Сјевероисточни Атлантук ²	Подручје ФАО 27
Балтичко море	Подручје ФАО 27.Шд
Западни средњи Атлантук	Подручје ФАО 31
Источни средњи Атлантук	Подручје ФАО 34
Југозападни Атлантук	Подручје ФАО 41
Југоисточни Атлантук	Подручје ФАО 47
Средоземно море	Подручја ФАО 31.1, 37.2 и 37.3
Црно море	Подручје ФАО 37.4
Индијски океан	Подручја ФАО 51 и 57
Тихи океан	Подручја ФАО 61, 67, 71, 77, 81, 87
Антарктик	Подручја ФАО 48, 58 и 88
Арктичко море	Подручје ФАО 18

915

Na osnovu člana 17. stav 2. i člana 72. Zakona o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 50/04) i člana 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 saradnji s nadležnim organima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine, na 4. sjednici održanoj 21. marta 2012. godine, donijelo je

PRAVILNIK**O PROIZVODIMA SLIČNIM ČOKOLADI, KREM PROIZVODIMA I BOMBONSKIM PROIZVODIMA****DIO PRVI - OPĆE ODREDBE****Član 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-proizvodima i bombonskim proizvodima (u daljnjem tekstu: proizvodi).
- (2) Zahtjevi se odnose na:
 - a) nazive;
 - b) definicije i osobine proizvoda;
 - c) sastav, vrstu, količinu sirovina i drugih materija koje se koriste u proizvodnji i preradi;
 - d) način označavanja, reklamiranja ili prezentiranja;
 - e) proizvođačku specifikaciju;
 - f) upotrebu aditiva i drugih dozvoljenih sredstava.

Član 2.

(Sadržaj Aneksa)

Nazivi, definicije, osobine i opći zahtjevi za kvalitet proizvoda propisani su Aneksom koji je sastavni dio ovog Pravilnika.

Član 3.

(Proizvođačka specifikacija)

- (1) Proizvođač je dužan sačiniti 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) grupa kojoj proizvod pripada prema ovom Pravilniku;
- e) podatke o organoleptičkim svojstvima proizvoda;
- f) kratak opis tehnološkog postupka proizvodnje za određeni proizvod;
- g) osnovne zahtjeve za očuvanje kvaliteta proizvoda;
- h) izvještaj s datumom obavljene laboratorijske analize proizvoda o zahtjevu zdravstvene ispravnosti (kvalitet, fizičko-hemijske osobine, mikrobiološke i druge osobine) u ovlaštenom ispitnom laboratoriju.

DIO DRUGI - POSEBNE ODREDBE**Član 4.**

(Označavanje)

Na proizvode iz Aneksa ovog Pravilnika primjenjuju se odredbe Pravilnika o općem deklariranju ili označavanju upakovane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08), Pravilnika o označavanju hranjivih vrijednosti upakovane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 85/08), kao i posebne odredbe ovog Pravilnika koje se odnose na označavanje ili deklariranje proizvoda.

Član 5.

(Upotreba aditiva i drugih dozvoljenih sredstava)

Na proizvode iz člana 1. ovog Pravilnika primjenjuju se odredbe Pravilnika o uslovima upotrebe prehrambenih aditiva u hrani namijenjenoj za ishranu ljudi ("Službeni glasnik BiH", broj 83/08).

Član 6.

(Dozvoljena upotreba šećera)

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

Član 7.

(Proizvodi slični čokoladi)

- (1) Proizvodi slični čokoladi dobiveni su od kakao-praha ili kakao-praha smanjene masti (kakao smanjene masti) ili kakao-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.

Član 8.

(Nazivi proizvoda sličnih čokoladi)

Proizvodi slični čokoladi stavljaju se na tržište pod nazivom:

- a) kakao-tabla;
- b) mliječna kakao-tabla;
- c) kakao-preliv;
- d) mliječni kakao-preliv;
- e) mliječni preliv.

Član 9.

(Krem proizvodi)

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

Član 10.

(Nazivi krem proizvoda)

Krem proizvodi stavljaju se na tržište pod nazivom:

- a) kakao krem proizvod;

¹ Годишњак ФАО. Статистички подаци о риболову. Улов. Вол. 86/1, 2000.

² Искључујући Балтичко море.

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

Član 11.

(Bombonski i slični proizvodi)

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

Član 12.

(Postupci obrade bombonskih i proizvoda sličnih čokoladi)

Bombonski i slični proizvodi mogu biti s dodacima, mogu se puniti, prelijevati, djelimično prelijevati, oblagati, presovati, zašećeriti, ukrašavati, posipati i drugo.

Član 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) presovani 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) preliv za slastice.

Član 14.

(Skladištenje, transportovanje i čuvanje)

Bombonski i slični proizvodi moraju se u proizvodnji i prometu skladištiti, transportovati i čuvati pod uslovima kojima se osigurava očuvanje njihovog kvaliteta, propisanim posebnim propisima o higijeni hrane, što je obaveza subjekata u poslovanju s hranom.

DIO TREĆI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Član 15.

(Službene kontrole i inspekcijски nadzor)

- (1) Službene kontrole i inspekcijски nadzor nad primjenom ovog Pravilnika provodit će se u skladu s važećim propisima.
- (2) Za utvrđivanje usklađenosti kvaliteta kakaa i čokoladnih proizvoda s odredbama ovog Pravilnika koriste se važeće propisane metode kao i druge validirane i međunarodno priznate metode.

Član 16.

(Prestanak važenja odredbi)

Danom stupanja na snagu ovog 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 proizvode slične čokoladi, krem-proizvode i bombonske proizvode.

Član 17.

(Prijelazne odredbe)

Proizvodi koji su proizvedeni prema odredbama pravilnika navedenog u članu 16. ovog Pravilnika mogu biti na tržištu najduže 12 mjeseci od dana stupanja na snagu ovog Pravilnika.

Član 18.

(Stupanje na snagu)

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom glasniku BiH".

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

Predsjedavajući
Vijeća ministara BiH
Vjekoslav Bevanda, s. r.

ANEKS

NAZIVI, DEFINICIJE I OSOBINE PROIZVODA

A. PROIZVODI SLIČNI ČOKOLADI

1. **Kakao-ploča** mora sadržavati najmanje 4% bezmasne suhe materije kakaovih dijelova i 21% ukupne masnoće, računato na gotov proizvod.
2. **Mliječna kakao-ploča** mora sadržavati najmanje 4% bezmasne suhe materije kakaovih dijelova, 5% suhe materije mlijeka i 25% ukupne masnoće, računato na gotov proizvod.
3. **Kakao-preliv** mora sadržavati najmanje 4% bezmasne suhe materije kakaovih dijelova i 25% ukupne masnoće, računato na gotov proizvod.
4. **Mliječni kakao-preliv** mora sadržavati najmanje 4% bezmasne suhe materije kakaovih dijelova, 7% suhe materije mlijeka i 25% ukupne masti, računato na gotov proizvod.
5. **Mliječni preliv** mora sadržavati najmanje 12% suhe materije mlijeka i 25% ukupne masnoće, računato na gotov proizvod.

B. KREM-PROIZVODI

1. **Krem-proizvod od kakaa** mora sadržavati najmanje 4% bezmasne suhe materije kakaovih dijelova i 25% ukupne masnoće, računato na gotov proizvod.
2. **Mliječni krem-proizvod** mora sadržavati najmanje 15% suhe materije mlijeka i 25% ukupne masnoće, računato na gotov proizvod.
3. **Lješnik, badem, kikiriki ili sličan krem-proizvod** je proizvod dobiven od jednog od krem-proizvoda iz dijela B tač. 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 tač. 1. i 2. uz dodatak različitih sastojaka.

C. BOMBONSKI I SLIČNI PROIZVODI

1. **Tvrdi bombon** je proizvod dobiven od bombonske mase i odgovarajućih sirovina i aditiva kojima se postižu izgled, okus i miris svojstven pojedinoj vrsti bombona.
2. **Tvrdi svileni bombon** je proizvod dobiven kao i tvrdi bombon, s tim što bombonska masa mora biti obrađena tako da gotov bombon dobije svilenkast sjaj.
3. **Karamela** je proizvod dobiven od šećera, uz dodatak masnoće, s dodatkom mlijeka ili bez, odnosno proizvoda od mlijeka.
4. **Obloženi (DRAŽE) proizvod** je proizvod koji se sastoji od unutrašnjeg dijela (jezgre) i plašta.
5. **Fondan proizvod** je proizvod dobiven od fondan mase. Fondan masa dobiva se ukuhavanjem rastvora 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 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 amigdalini. 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

сарадњи са надлежним органима ентитета и Брчко Дистрикта Босне и Херцеговине, на 4. сједници одржаној 21. марта 2012. године, донио је

**ПРАВИЛНИК
О ПРОИЗВОДИМА СЛИЧНИМ ЧОКОЛАДИ, КРЕМ
ПРОИЗВОДИМА И БОМБОНСКИМ ПРОИЗВОДИМА
ДИО ПРВИ - ОПШТЕ ОДРЕДБЕ**

Члан 1.

(Предмет прописа)

- 1) Правилником о производима сличним чоколади, крем производима и бомбонским производима (у даљем тексту: Правилник), прописују се општи захтјеви за производе сличне чоколади, крем производе и бомбонске производе (у даљем тексту: производи).
- (2) Захтјеви се односе на:
 - а) називе;
 - б) дефиниције и особине производа;
 - ц) састав, врсту, количину сировина и других материја које се користе у производњи и преради;
 - д) начин означавања, рекламирања или презентовања;
 - е) произвођачку спецификацију;
 - ф) употребу адитива и других дозвољених средстава.

Члан 2.

(Садржај Анекса)

Називи, дефиниције, особине и општи захтјеви за квалитет производа прописани су Анексом, који је саставни дио овог Правилника.

Члан 3.

(Произвођачка спецификација)

- (1) Произвођач је дужан да сачини произвођачку спецификацију за производе обухваћене овим Правилником.
- (2) Произвођачка спецификација садржи следеће податке:
 - а) евиденцијски број произвођачке спецификације;
 - б) датум почетка производње према произвођачкој спецификацији;
 - ц) назив производа и тржишни назив ако га производ има;
 - д) група којој производ припада према овом Правилнику;
 - е) податке о органолептичким својствима производа;
 - ф) кратак опис технолошког поступка производње за одређени производ;
 - г) основне захтјеве за очување квалитета производа;
 - х) извјештај са датумом обављене лабораторијске анализе производа о захтјеву здравствене исправности (квалитет, физичко-хемијске особине, микробиолошке и друге особине) у овлашћеној испитној лабораторији.

ДИО ДРУГИ - ПОСЕБНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 4.

(Означавање)

На производе из Анекса овог Правилника примјењују се одредбе Правилника о општем декларисању или означавању упаковане хране ("Службени гласник БиХ", број 87/08), Правилника о означавању храњивих вриједности упаковане хране ("Службени гласник БиХ", број 85/08), као и посебне одредбе овог Правилника које се односе на означавање или декларисање производа.

Члан 5.

(Употреба адитива и других дозвољених средстава)

На производе из члана 1. овог Правилника примјењују се одредбе Правилника о условима употребе прехранбених адитива у храни намијењеној за исхрану људи ("Службени гласник БиХ", број 83/08).

Члан 6.

(Дозвољена употреба шећера)

У производњи производа из члана 1. овог правилника дозвољена је употреба шећера прописаних Правилником о шећерима ("Службени гласник БиХ", број 25/10).

Члан 7.

(Производи слични чоколади)

- 1) Производи слични чоколади добијени су од какао-праха (какао) или какао-праха смањене масти (какао смањене масти) или какао-масе, појединачно или у комбинацији, те од шећера, млијека или млијечних производа, биљних масти и других сировина и адитива, којима се постижу карактеристична својства за ове производе.
- 2) Производи слични чоколади могу бити пуњени и са додацима.

Члан 8.

(Називи производа сличних чоколади)

Производи слични чоколади стављају се на тржиште под називом:

- а) какао-табла;
- б) млијечна какао-табла;
- ц) какао-прелив;
- д) млијечни какао-прелив;
- е) млијечни прелив.

Члан 9.

(Крем производи)

- 1) Крем производи су добијени одговарајућим технолошким поступком од шећера, биљних масти, млијечних производа, какаових производа, других сировина и адитива.
- (2) По конзистенцији, крем производи су мазиви.
- (3) На тржиште се могу стављати мјешавине крем производа.

Члан 10.

(Називи крем производа)

Крем производи стављају се на тржиште под називом:

- а) какао крем производ;
- б) млијечни крем производ;
- ц) љешник, бадем, кикирики или сличан крем производ;
- д) крем производ са додатком.

Члан 11.

(Бомбонски и слични производи)

Бомбонски и слични производи добијени су одговарајућим технолошким поступцима од шећера, других сировина, адитива и материја које се додају ради повећања биолошке вриједности производа.

Члан 12.

(Поступци обраде бомбонских и производа сличних чоколади)

Бомбонски и слични производи могу бити са додацима, могу се пунити, преливати, дјелимично преливати, облагати, пресовати, зашећерити, украшавати, посипати и друго.

Члан 13.

(Називи бомбонских и сличних производа)

Бомбонски и слични производи стављају се на тржиште под називом:

- а) тврди бомбон;
- б) тврди свилени бомбон;
- ц) карамела;
- д) драже производ;
- е) фондан производ;
- ф) желе производ;
- г) гумени бомбон;
- х) пјенасти производ;
- и) лакриц производ;
- ј) ликерни бомбон;
- к) пресовани бомбон;
- л) марципан производ;
- м) персипан производ;
- н) нугат производ;
- о) бијели нугат производ;
- п) грилаж (крокант) производ;
- р) халва;
- с) ратлук;
- т) гума за жвакање;
- у) прелив за сластице.

Члан 14.

(Складиштење, транспортовање и чување)

Бомбонски и слични производи морају се у производњи и промету складиштити, транспортовати и чувати под условима којима се обезбеђује очување њиховог квалитета, прописаним посебним прописима о хигијени хране, што је обавеза субјеката у пословању са храном.

ДИО ТРЕЋИ - ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 15.

(Службене контроле и инспекцијски надзор)

- (1) Службене контроле и инспекцијски надзор над примјеном овог Правилника спроводиће се у складу са важећим прописима.
- (2) За утврђивање усклађености квалитета какаоа и чоколадних производа са одредбама овог Правилника користе се важеће прописане методе као и друге валидиране и међународно признате методе.

Члан 16.

(Престанак важења одредаба)

Даном ступања на снагу овог правилника престају да важе одредбе Правилника о квалитету какао-производа, производа сличних чоколади, крем-производа и бомбонских производа ("Службени лист СФРЈ", бр. 23/88, 63/88, 36/89 и 21/90), које се односе на производе сличне чоколади, крем-производе и бомбонске производе.

Члан 17.

(Прелазне одредбе)

Производи који су произведени према одредбама правилника наведеног у члану 16. овог Правилника могу бити на тржишту најдуже 12 мјесеци од дана ступања на снагу овог Правилника.

Члан 18.

(Ступање на снагу)

Овај Правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику БиХ".

СМ број 133/12
21. марта 2012. године
Сарајево

Председавајући
Савјета министара БиХ
Вјекослав Беванда, с. р.

АНЕКС

НАЗИВИ, ДЕФИНИЦИЈЕ И ОСОБИНЕ ПРОИЗВОДА А. ПРОИЗВОДИ СЛИЧНИ ЧОКОЛАДИ

1. **Какао-табла** мора садржавати најмање 4% безмасне суве материје дијелова какаоа и 21% укупне масти, рачунато на готов производ.
2. **Млијечна какао-табла** мора садржавати најмање 4% безмасне суве материје дијелова какаоа, 5% суве материје млијека и 25% укупне масти, рачунато на готов производ.
3. **Какао-прелив** мора садржавати најмање 4% безмасне суве материје дијелова какаоа и 25% укупне масти, рачунато на готов производ.
4. **Млијечни какао-прелив** мора садржавати најмање 4% безмасне суве материје дијелова какаоа, 7% суве материје млијека и 25% укупне масти, рачунато на готов производ.
5. **Млијечни прелив** мора садржавати најмање 12% суве материје млијека и 25% укупне масти, рачунато на готов производ.

Б. КРЕМ ПРОИЗВОДИ

1. **Какао крем производ** мора садржавати најмање 4% безмасне суве материје дијелова какаоа и 25% укупне масти, рачунато на готов производ.
2. **Млијечни крем производ** мора садржавати најмање 15% суве материје млијека и 25% укупне масти, рачунато на готов производ.
3. **Љешник, бадем, кикирики или слични крем производ** је производ добијен од једног од крем производа из дијела Б тач. 1. и 2, уз додатке по којем носе име.
4. **Крем производ са додатком ...** јесте производ добијен од једног од крем производа из дијела Б тач. 1. и 2. уз додаток различитих састојака.

Ц. БОМБОНСКИ И СЛИЧНИ ПРОИЗВОДИ

1. **Тврди бомбон** је производ добијен од бомбонске масе и одговарајућих сировина и адитива којима се постижу изглед, укус и мирис својствен појединој врсти бомбона.
2. **Тврди свилени бомбон** је производ добијен као и тврди бомбон, с тим што бомбонска маса мора бити обрађена тако да готов бомбон добије свиленаст сјај.
3. **Карамела** је производ добијен од шећера, уз додатак масти, са додатком млијека или без додатка, односно производа од млијека.
4. **Обложени (драже) производ** је производ који се састоји од унутрашњег дијела (језгре) и плашта.
5. **Фондан производ** је производ добијен од фондан масе. Фондан маса добија се укувавањем раствора шећера одговарајућим технолошким поступком.
6. **Желе производ** је производ добијен од шећера и средстава за желирање и других сировина које му дају одговарајућу конзистенцију.
7. **Гумени бомбон** је производ добијен од шећера уз додатак средстава за желирање и других сировина, које му дају одговарајућу конзистенцију.
8. **Пјенасти производ** је производ добијен одговарајућим технолошким поступком од шећера, средстава за пјењење и других сировина, које производу дају пјенасту конзистенцију.
9. **Лакриц производ** је производ добијен од шећера и лакрица, који даје карактеристична својства производу.

- j) „stavljanje na tržište“ je držanje hrane ili hrane za životinje u svrhu prodaje, uključujući ponudu za prodaju, te prodaju ili bilo koji drugi oblik prijenosa, bez obzira na to da li je besplatan ili nije, distribuciju i druge oblike prijenosa,
- k) „prva faza stavljanja proizvoda na tržište“ je početna transakcija u proizvodnom distribucijskom lancu u kojoj se proizvod stavlja na raspolaganje trećoj strani,
- l) „zapakovani proizvod“ je proizvod ponuđen na prodaju koji se sastoji od proizvoda i ambalaže u koju je stavljen prije nego što je ponuđen na prodaju bez obzira na to obuhvata li ta ambalaža proizvod u cijelosti ili samo djelimično, pod uslovom da se sadržaj ne može mijenjati bez otvaranja ambalaže ili njene promjene,
- m) „primateljski organizam“ je stanica ili organizam koji prima genetički materijal postupcima genetičkog inženjering od organizma donora, umnožava ga te prenosi na potomstvo,
- n) „roditeljski organizam“ je organizam najbližiji GMO-u, ali bez genetičke modifikacije,
- o) „donorski organizam“ je organizam iz kojeg se uzima genetički materijal za prijenos u primateljski organizam,
- p) „vektor“ je prenosilac genetičkog materijala ili odgovarajućih ćelijskih dijelova iz donorskog organizma u primateljski organizam,
- r) „umetak“ je genetički materijal koji se umeće u vektor,
- s) „vaskularne biljke“ su biljke koje se uvrštavaju u taksonomsku grupu sjemenjača (*Spermatophytae*), (golosjemenjače – *Gymnospermae* i kritosjemenjače – *Angiospermae*),
- t) „nadležni organi“ su u skladu s nadležnostima iz člana 3. Zakona o GMO-u.
- uključujući period u kojem će se provoditi plan praćenja,
- e) prijedlog perioda za koje se traži odobrenje,
- f) prijedlog označavanja proizvoda,
- g) prijedlog pakovanja proizvoda,
- h) podatke o genetičkoj modifikaciji u GMO-u u skladu s posebnim propisom.
- i) sažetak tehničke dokumentacije.
- (3) Podnosilac može u zahtjevu uključiti podatke o rezultatima namjernog unošenja u okoliš istog GMO-a ili kombinacije GMO-a koju sadrži proizvod, koja je bila predmet njegovog ranijeg zahtjeva, ili se takvo namjerno unošenje još provodi.
- (4) Podnosilac zahtjeva može se pozvati na podatke ili rezultate koji se odnose na proizvode koje je nadležnom organu predložio drugi podnosilac, ako ti podaci nisu povjerljivi i ako ima njegov pisani pristanak.

Član 4.

(Sadržaj tehničke dokumentacije za dobivanje odobrenja za stavljanje na tržište GMO-a za sve vrste organizama osim vaskularnih biljaka)

- (1) Tehnička dokumentacija za dobivanje odobrenja za stavljanje na tržište GMO-a za sve vrste organizama, osim vaskularnih biljaka, podnosi se na obrascu iz Aneksa I. koji je sastavni dio ovog pravilnika.
- (2) Ispunjeni obrazac iz Aneksa I. podnosilac zahtjeva predaje nadležnom organu u pisanoj formi.

Član 5.

(Sadržaj tehničke dokumentacije za dobivanje odobrenja za stavljanje na tržište proizvoda koji sadrži genetički modificirane vaskularne biljke)

- (1) Tehnička dokumentacija za dobivanje odobrenja za stavljanje na tržište proizvoda koji sadrži genetički modificirane vaskularne biljke (u daljnjem tekstu: GMVB) podnosi se na obrascu iz Aneksa II. koji je sastavni dio ovog pravilnika.
- (2) Ispunjeni obrazac iz Aneksa II. podnosilac zahtjeva predaje nadležnom organu u pisanoj formi.

Član 6.

(Sažetak tehničke dokumentacije)

- (1) Ako se radi o tehničkoj dokumentaciji za dobivanje odobrenja za stavljanje na tržište GMO-a iz člana 4. ovog pravilnika, sažetak tehničke dokumentacije mora sadržavati podatke određene u Aneksu III. Dio 1. ovog pravilnika.
- (2) Ako se radi o tehničkoj dokumentaciji za dobivanje odobrenja za stavljanje na tržište proizvoda iz člana 5., onda sažetak tehničke dokumentacije mora sadržavati podatke određene u Aneksu III. Dio 2. ovog pravilnika.
- (3) Podnosilac mora sažetke tehničke dokumentacije iz st. (1) i (2) ovog člana podnijeti u formi određenoj u Aneksu III koji je sastavni dio ovog pravilnika.

Član 7.

(Povjerljivost podataka)

- (1) Podnosilac može u zahtjevu označiti podatke koji su poslovna tajna ili koji su zaštićeni na osnovu posebnog propisa. Za podatke koji će se u postupku smatrati tajnim mora se navesti prihvatljivo opravdanje.
- (2) Nadležni organ odlučuje koji će se podaci u postupku smatrati povjerljivim i o odluci obavještava podnosioca zahtjeva.
- (3) Podnosilac zahtjeva ne može, kao tajne podatke, navesti:
 - a) ime i prezime, firmu i sjedište firme,

DIO DRUGI - SADRŽAJ PRIJAVE I TEHNIČKE DOKUMENTACIJE

Član 3.

(Sadržaj prijave za stavljanje na tržište GMO-a ili proizvoda koji sadrže i/ili se sastoje ili potiču od GMO-a)

- (1) Prijavu (u daljnjem tekstu: zahtjev) za izdavanje odobrenja za stavljanje na tržište GMO-a ili proizvoda koji sadrže i/ili se sastoje ili potiču od GMO-a pravno ili fizičko lice podnosi nadležnom organu.
- (2) Zahtjev za izdavanje odobrenja za stavljanje na tržište proizvoda koji sadrži bilo koji GMO, osim vaskularnih biljaka mora sadržavati:
 - a) tehničku dokumentaciju koja sadrži:
 - 1) podatke o podnosiocu zahtjeva, uključujući podatke o naučnom projektu i osposobljenosti osoblja,
 - 2) podatke o GMO-u koji proizvod sadrži,
 - 3) dodatni podaci o stavljanju proizvoda na tržište,
 - 4) drugi podaci,
 - b) procjenu rizika za okoliš, u skladu s posebnim propisom o sadržaju i obimu procjene rizika za stavljanje na tržište GMO-a ili proizvoda koji sadrže i/ili se sastoje ili potiču od GMO-a i metodologije za izradu procjene rizika,
 - c) podatke o uslovima stavljanja na tržište, uključujući posebne uslove upotrebe i rukovanja s proizvodom,
 - d) plan praćenja uticaja proizvoda i njegove upotrebe na biološku raznolikost, okoliš i zdravlje ljudi,