

1.7.2. У промету мора имати сљедеће хемијске карактеристике: садржај суве материје минимално 98%, садржај декстрозе (Д-глукозе) најмање 99,5%, сулфатног пепела највише 0,25% у сувој материји, укупног сумпор-диоксида највише 15 mg/kg.

(*ДЕ вриједност је садржај редукујућих шећера изражен у процентима Д-глукозе, рачунато на суву материју)

ПОГЛАВЉЕ III - ОСТАЛИ ЗАСЛАЂИВАЧИ НА БАЗИ СКРОБА

1. Високофруктозни сируп

1.1. Високофруктозни сируп је производ који се добија изомеризацијом пречишћених скробних хидролизата и технолошким поступком хроматографске сепарације и екстракције (првенствено од кукурузног скроба). Представља раствор смјесе Д-глукозе и Д-фруктозе, са малим удјелом дисахарида и олигосахарида. У промету се означава као ВФС или ВФКС сируп.

1.2. Високофруктозни сирупи (изо-сирупи, изо-шећер, изо-глукоза) јесу производи за које је карактеристичан одређени однос глукозе, фруктозе и олигосахарида. Добијени су изомеризацијом пречишћених скробних хидролизата.

1.3. Према садржају фруктозе сирупи се стављају у промет као:

- а) високофруктозни сируп - 42 (ВФС или ВФКС-42)
- б) високофруктозни сируп - 55 (ВФС или ВФКС 55)
- ц) високофруктозни сируп - 90 (ВФС или ВФКС 90).

1.4. Високофруктозни сирупи у промету морају имати сљедеће хемијске карактеристике:

- а) високофруктозни сируп - 42 је густо сируп са минималном концентрацијом фруктозе од 42%. У погледу хемијских карактеристика мора да задовољи сљедеће захтјеве: минимално 62% суве материје, а у сувој материји: минимално 42% фруктозе, максимално 53% глукозе, максимално 0,3% пепела.
- б) високофруктозни сируп - 55 мора да садржи минимално 62% суве материје, од чега минимално 55% фруктозе, а максимално 41% глукозе, максимално 0,3% пепела.
- ц) високофруктозни сируп - 90 је сируп са минимално 62% суве материје, од чега минимално 90% фруктозе, а максимално 9% глукозе, максимално 0,3% пепела.

2. Кристална фруктоза

2.1. Кристална фруктоза је производ који се добија кристализацијом високофруктозног сирупа.

2.2. Кристална фруктоза која се ставља у промет мора имати сљедеће хемијске карактеристике: садржај фруктозе најмање 98%, садржај декстрозе (Д-глукозе) највише 0,5%, воде до 0,5%, садржај пепела (одређеног кондуктометријски) до 0,1% и сумпор-диоксида до 20 mg/kg.

3. Шећерни алкохоли

3.1. Шећерни алкохоли (полиоли) јесу производи који се добијају хидрогенацијом скробних хидролизата.

3.2. Квалитет шећерних алкохола прописан је Правилником о употреби заслађивача у храни ("Службени гласник БиХ", број 83/08).

4. Мијешани сирупи

4.1. Мијешани сирупи су производи добијени мијешањем скробних сирупа, в високофруктозних сирупа, раствора сахарозе и сахарозног инверта.

4.2. Однос састојака у мијешаним сирупима одређује се зависно од производа у који се додаје мијешани сируп.

4.3. Мијешани сирупи не смију садржавати више од 40 mg сумпор-диоксида у 1 kg.

4.4. За мијешане сирупе произвођач је дужан да донесе произвођачку спецификацију.

4.5. Декларација за мијешане сирупе мора садржати називе састојака по опадајућем редослиједу употребијељених количина у односу на нето количину производа.

Na osnovu čl. 16. i 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 10. sjednici održanoj 12. juna 2012. godine, donijelo je

ПРАВИЛНИК

О СКРОБУ И ПРОИЗВОДИМА НА БАЗИ СКРОБА

ДИО ПРВИ - ОПЋЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1.

(Предмет)

(1) Правилником о скробу и производима на бази скроба (у даљњем тексту: Правилник) прописују се опћи захтјеви квалитета које мора испунјавати скроб и производи на бази скроба, који се користе у прехранбене сврхе или као састојак друге хране, као и услови за очување квалитета скроба и производа на бази скроба (у даљњем тексту: производи).

(2) Захтјеви се односе на:

- а) дефиниције скроба,
- б) услове за стављање у промет,
- в) произвођачку спецификацију,
- д) декларирање скроба и производа од скроба,
- е) дозвољену употребу адитива и помоћних средстава,
- ф) складиштење, транспортовање и чување,
- г) службене контроле и инспекцијски надзор,
- х) утврђивање усклађености.

Члан 2.

(Дефиниција скроба)

Под скробом, у смислу овог правилника, подразумијева се производ у облику праша, гранула или кристала, добивен одговарајућим технолошким поступком прераде скробних сировина: кукуруза, кромпире, пшенице, риже и других.

Члан 3.

(Услови за стављање у промет)

- (1) Скроб који се ставља у промет мора бити бјеле боје и без страног мириса и укуса, са изузетком скроба добивеног од жутог кукуруза који може бити бљедожућкасте боје.
- (2) Технолошки поступци, критерији чистоте производа и начин стављања у промет дефинирани су у Пoglavlju I. Анекса, који је саставни дио овог правилника.

Član 4.

(Proizvodi od skroba)

Proizvodi od skroba (derivati skroba), u smislu ovog pravilnika, predstavljaju sve proizvode koji se dobivaju iz skroba različitog porijekla a svrstavaju se u dvije grupe:

- a) hidrolizati skroba i ostali zaslađivači na bazi skroba,
- b) modifikati skroba.

Član 5.

(Hidrolizati skroba i ostali zaslađivači na bazi skroba)

- (1) Pod hidrolizatima skroba, u smislu ovog pravilnika, podrazumijevaju se proizvodi dobiveni kiselinskom, kiselinsko-enzimskom ili enzimsko-enzimskom hidrolizom makromolekula skroba.
- (2) U hidrolizate skroba ubrajaju se:
 - a) maltodekstrini,
 - b) skrobni sirupi,
 - c) glukočni sirup,
 - d) maltozni sirupi,
 - e) tečna glukoza (dekstroza) i skrobni šećeri,
 - f) dekstroza monohidrat,
 - g) anhidrirana ili bezvodna dekstroza (glukoza).
- (3) Ostali zaslađivači na bazi skroba su:
 - a) visokofruktozni sirup,
 - b) kristalna fruktoza,
 - c) šećerni alkoholi (polioli),
 - d) miješani sirupi.
- (4) Hidrolizati skroba i zaslađivači na bazi skroba koji su navedeni u st. (2) i (3) ovog člana definirani su u Poglavlju II. i Poglavlju III. Aneksa ovog pravilnika.

Član 6.

(Modifikati skroba)

- (1) Pod modifikatima skroba, u smislu ovog pravilnika, podrazumijevaju se proizvodi dobiveni termičkim, hemijskim ili biohemijskim tretiranjem skroba u suhom stanju ili u suspenziji ili kombinacijom ovih tretmana, s ciljem promjene njegovih polaznih fizičko-hemijskih osobina.
- (2) U modifikate skroba ubrajaju se:
 - a) dekstrini,
 - b) kiselinski modificirani skrobovi,
 - c) oksidacijom modificirani (bijeljeni) skrobovi,
 - d) diskrob-glicerol,
 - e) diskrob-glicerol, hidroksipropil,
 - f) diskrob-glicerol, acetilirani,
 - g) diskrob-fosfat,
 - h) diskrob-fosfat, acetilirani,
 - i) skrob-fosfat, hidroksipropil,
 - j) diskrob-fosfat, fosforilirani,
 - k) diskrob-adipat, acetilirani,
 - l) monoskrob-fosfat,
 - m) skrob, oksidirani,
 - n) skrob-acetat,
 - o) skrob, hidroksipropil,
 - p) skrob, enzimski tretiran.

Član 7.

(Deklariranje skroba i proizvoda od skroba)

- (1) Na proizvode koji se stavljaju u promet u originalnom pakovanju 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), osim ako to za pojedine proizvode nije ovim pravilnikom drugačije propisano.
- (2) Deklaracija za uvozne proizvode, osim podataka iz stava (1) ovog člana, mora sadržavati i oznaku "**uvozni skrob**",

kao i naziv zemlje iz koje je skrob ili proizvod od skroba uvezen, te naziv i sjedište uvoznika.

Član 8.

(Proizvođačka specifikacija)

- (1) Za skrob i proizvode na bazi skroba za koje ovim pravilnikom nisu propisani uslovi kvaliteta kao i za proizvode za koje je to ovim pravilnikom izričito propisano, proizvođač je dužan donijeti proizvođačku specifikaciju prije početka proizvodnje.
- (2) Proizvođačka specifikacija, osim podataka navedenih u članu 7. stav (1) ovog pravilnika, mora sadržavati:
 - a) evidencijski broj dokumenta,
 - b) vrstu i naziv proizvoda, grupu kojoj proizvod pripada prema odredbama ovog pravilnika, seriju (šaržu, partiju ili lot),
 - c) datum donošenja specifikacije,
 - d) datum početka proizvodnje po proizvođačkoj specifikaciji,
 - e) kratak opis tehnološkog postupka proizvodnje,
 - f) datum i izvještaj o izvršenim ispitivanjima zahtjeva kvaliteta utvrđenim u proizvođačkoj specifikaciji i naziv ovlaštene laboratorije koja je ispitivanja provela,
 - g) vrstu i količinu upotrijebljenih komponenti i aditiva računato na gotov proizvod.
- (3) Za proizvode čiji uslovi kvaliteta nisu propisani ovim pravilnikom primjenjuju se uslovi propisani za grupu srodnih proizvoda.

Član 9.

(Dozvoljena upotreba aditiva i pomoćnih sredstava)

U proizvodnji proizvoda od skroba, ako to nije drugačije određeno ovim pravilnikom, dozvoljena je upotreba aditiva i drugih pomoćnih sredstava u skladu s Pravilnikom o upotrebi prehrambenih aditiva u hrani namijenjenoj za ishranu ljudi ("Službeni glasnik BiH", broj 83/08).

Član 10.

(Skladištenje, transportovanje i čuvanje)

Skrob i proizvodi od skroba moraju se u proizvodnji i prometu skladištiti, transportovati i čuvati pod uslovima kojima se osigurava očuvanje njihovog kvaliteta, utvrđenim posebnim propisima o higijeni hrane.

DIO DRUGI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Član 11.

(Službene kontrole i inspekcijски nadzor)

Službene kontrole i inspekcijски nadzor provodit će se u skladu s važećim zakonskim propisima u Bosni i Hercegovini.

Član 12.

(Utvrđivanje usklađenosti)

Za utvrđivanje usklađenosti proizvoda s propisanim općim zahtjevima kvaliteta u svrhu službene kontrole i inspekcijskog nadzora koriste se važeće metode propisane posebnim propisom kao i druge validirane i međunarodno priznate metode.

Član 13.

(Prestanak važenja odredbi)

- (1) Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaju da važe odredbe čl. 45. – 56. Pravilnika o kvalitetu masti i ulja biljnog porijekla, margarina, majoneza, šećera i ostalih saharida, poslastičarskih proizvoda, meda, kakao-proizvoda i proizvoda sličnih čokoladi ("Službeni list SFRJ", br. 19/63, 2/64, 1/67, 27/71 i 59/77) i odredbe Pravilnika o kvalitetu masti i ulja biljnog porijekla, margarina, majoneza, šećera i ostalih saharida i meda ("Službeni list SFRJ", broj 13/78).

- (2) Производи који су произведени и označeni према одредбама Правилника из става (1) овог члана могу бити у промету најдуже 24 мјесеца од дана ступања на снагу овог правилника.

Члан 14.

(Stupaње на снагу)

Ovaj правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику БиХ".

VM број 151/12
12. јуна 2012. године
Сарајево

Предсједavajuћи
Вјeћа министара БиХ
Вјекослав Беvанда, с. р.

ANEKS

POGLAVLJE I. SKROB, DOBIVANJE SKROBA, HEMIJSKE KARAKTERISTIKE ZA SKROB I STAVLJANJE U PROMET

1. Kukuruzni skrob

- 1.1. Kukuruzni skrob je proizvod u obliku praha dobiven tehnološkim postupkom mokre (skrobarske) prerade kukuruza.
- 1.2. Kukuruzni skrob stavlja se u promet kao:
- obični kukuruzni skrob,
 - amilopektinski (voštani) kukuruzni skrob,
 - visoko-amilozni kukuruzni skrob.
- 1.3. Odnos amiloze i amilopektina:
- 1.3.1.obični kukuruzni skrob mora sadržavati standardni odnos amiloze i amilopektina (25:75).
- 1.3.2.amilopektinski (voštani) kukuruzni skrob dobiva se iz kukuruza posebnog genetskog porijekla i ima povećan sadržaj amilopektina (najmanje 90%).
- 1.3.3.visokoamilozni kukuruzni škrob dobiva se iz kukuruza određenog genetskog porijekla i ima povećan sadržaj amiloze (najmanje 50%).
- 1.4. Kukuruzni skrob koji se stavlja u promet mora biti bijele do blijedožučkaste boje, bez stranog mirisa i ukusa i mora ispunjavati sljedeće hemijske karakteristike:

Redni broj	Hemijske karakteristike	NDK (najveća dopuštena količina)
1.	sadržaj vode (%)	14
2.	sadržaj pepela (%)	0,15
3.	sadržaj masti (%)	0,3
4.	sadržaj proteina (%)	0,4
5.	sadržaj slobodnog sumpordioksida (mg/kg)	50

2. Krompirov skrob

- 2.1. Krompirov skrob je proizvod dobiven tehnološkim postupkom skrobarske mokre prerade krompira, mora biti bijele boje, bez stranog mirisa i ukusa i mora ispunjavati sljedeće hemijske karakteristike:

Redni broj	Hemijske karakteristike	NDK (najveća dopuštena količina)
1.	sadržaj vode (%)	20
2.	sadržaj pepela (%)	0,3
3.	sadržaj slobodnog sumpordioksida (mg/kg)	50

3. Pšenični skrob

- 3.1. Pšenični skrob je proizvod dobiven tehnološkim postupkom mokre prerade pšeničnog brašna, mora biti bijele boje, bez stranog mirisa i ukusa i mora ispunjavati sljedeće hemijske karakteristike:

Redni broj	Hemijske karakteristike	NDK (najveća dopuštena količina)
1.	sadržaj vode (%)	14
2.	sadržaj pepela (%)	0,2
3.	sadržaj masti (%)	0,1
4.	sadržaj proteina (%)	0,4
5.	sadržaj slobodnog sumpordioksida (mg/kg)	45

POGLAVLJE II. PROIZVODI OD SKROBA, HEMIJSKE KARAKTERISTIKE ZA PROIZVODE I STAVLJANJE U PROMET

1. Hidrolizati skroba

1.1. Maltodekstrini:

- 1.1.1. Maltodekstrini su hidrolizati skroba s dekstroznim ekvivalentom (DE) manjim od 20. U promet se stavlja u obliku gustog rastvora ili kao dehidrirani.
- 1.1.2. Dehidrirani maltodekstrin je u obliku bijelog praha, a u hemijskom pogledu mora sadržavati najmanje 92% suhe materije i najviše 1% sulfatnog pepela računato na suhu materiju i najviše 20 mg/kg sumpordioksida računato na ukupnu masu proizvoda.
- 1.1.3. Maltodekstrini u obliku rastvora moraju sadržavati najmanje 50% suhe materije i najviše 1% sulfatnog pepela računato na suhu materiju.
- 1.1.4. Maltodekstrini koji se stavlja u promet u obliku gustog sirupa moraju imati vrijednost DE* do 20, pH vrijednost od 4 do 5, najmanje 50% suhe materije, sadržaj sulfatnog pepela najviše 1 % (računato na suhu materiju), dok sadržaj sumpordioksida ne smije preći 20 mg/kg.
- 1.1.5 Maltodekstrini koji se koriste za proizvodnju dječije hrane dobivaju se hidrolizom i uparavanjem ekstrakta ječmenog ili kukuruznog slada. Po hemijskom sastavu moraju sadržavati minimalno 75% suhe materije, od čega treba da je 50% maltoza, 40% dekstrin i minimalno 10% glukoza.

1.2. Skrobni sirupi

- 1.2.1. Skrobni sirupi su proizvodi dobiveni djelimičnom kiselinskom, kiselinsko-enzimskom ili enzimsko-enzimskom hidrolizom škroba sa DE vrijednosti od 20 do 70 i označavaju prečišćeni, koncentrirani vodeni rastvor razgrađenog skroba.
- 1.2.2. Skrobni sirupi se prema načinu hidrolize dijele na:
- kiselinske
 - kiselinsko-enzimske
 - enzimsko-enzimske
- 1.2.3. Na osnovu vrijednosti dekstroznog ekvivalenta skrobni sirupi dijele se na:
- Tip I - DE 20-37 označava sirup s niskim udjelom mono, di i trisaharida.
 - Tip II - DE 38-57 označava sirup s visokim udjelom mono i disaharida zavisno od postupka (u ovu grupu spadaju maltozni sirupi).
 - Tip III - DE 58-72 označava sirup s visokim udjelom mono, di i trisaharida uz male količine viših saharida.
 - Tip IV - DE > 73 označava sirup s visokim udjelom mono i disaharida uz male količine viših saharida.

1.2.4. Stavljanje u promet

1.2.4.1. Kiselinski skrobni sirupi mogu se stavljati u promet u tečnom ili u obliku praha. Ako je kiselinski skrobni sirup u obliku praha, to se mora naznačiti na deklaraciji i deklarira se kao "sušeni kiselinski skrobni sirup".

1.2.4.2. Kiselinski skrobni sirupi koji se stavljaju u promet moraju imati sljedeće hemijske karakteristike: DE vrijednost od 30 do 52, sadržaj suhe materije najmanje 80%, od čega sulfatnog pepela najviše 1%, pH vrijednost od 4,5 do 5,5. Sadržaj sumpordioksida ne smije preći 40 mg/kg.

1.2.4.3. Sušeni kiselinski skrobni sirup koji se stavlja u promet mora zadovoljavati sljedeće hemijske karakteristike: DE vrijednost 30-52, sadržaj suhe materije minimalno 93%, sadržaj sulfatnog pepela (računato na suhu materiju) maksimalno 1%, sadržaj sumpordioksida maksimalno 40 mg/kg.

1.2.4.4. Kiselinski skrobni sirupi u tečnom obliku koji se koriste u proizvodnji bombonskih proizvoda mogu imati sadržaj sumpordioksida od najviše 150 mg/kg. Svi ostali zahtjevi u pogledu hemijskih karakteristika koje moraju zadovoljiti su identični zahtjevima koje zadovoljavaju obični kiselinski skrobni sirupi u tečnom obliku iz stava 1.2.4.3. ovog aneksa.

1.2.4.5. Sušeni kiselinski skrobni sirupi koji se koriste u proizvodnji bombonskih proizvoda mogu imati sadržaj sumpordioksida od najviše 150 mg/kg. Svi ostali zahtjevi u pogledu hemijskih karakteristika koje moraju zadovoljiti identični su zahtjevima koje zadovoljavaju obični kiselinski skrobni sirupi u tečnom obliku iz stava 1.2.4.4. ovog aneksa.

1.2.4.6. Kiselinsko-enzimski sirup u prometu mora imati sljedeće hemijske karakteristike: DE vrijednost od 60 do 70, sadržaj suhe materije minimalno 80%, sadržaj sulfatnog pepela najviše 1% (računato na suhu materiju), pH vrijednost od 4,5 do 5,5 i sadržaj sumpordioksida do 40 mg/kg računato na ukupnu masu proizvoda.

1.2.4.7. Enzimsko-enzimski skrobni sirupi u prometu moraju imati sljedeće hemijske karakteristike: DE od 60-98, sadržaj suhe materije minimalno 70%, sulfatni pepeo najviše 1% (računato na suhu materiju), pH vrijednost od 3,0-5,0 i sadržaj sumpordioksida do 40 mg/kg računato na ukupnu masu.

1.3. Glukočni sirup

1.3.1. Glukočni sirup može se stavljati u promet u tečnom obliku ili kao sušeni glukočni sirup.

1.3.2. Tečni glukočni sirup je prečišćeni koncentrirani vodeni rastvor prehrambenih karbohidrata dobivenih iz skroba i/ili inulina u kojem dominira glukoza. Glukočni sirup u tečnom obliku treba da ima najmanje 70% suhe materije, najmanje 20% glukoze u suhoj materiji (minimalna DE vrijednost u suhoj materiji 20, najviše 1% sulfatnog pepela računato na suhu materiju).

1.3.3. Sušeni glukočni sirup je djelimično osušen glukočni sirup koji u pogledu hemijskih karakteristika treba da zadovolji sljedeće zahtjeve: najmanja vrijednost DE 20 u suhoj materiji, najmanje 93% suhe materije i najviše 1% sulfatnog pepela u suhoj materiji.

1.4. Maltozni sirup

1.4.1. Maltozni sirup je skrobni sirup s visokim sadržajem maltoze (najmanje 45% računato na suhu materiju). Kod obične konverzije sirupa sadržaj maltoze treba da se kreće od 45 do 50% i ovakav maltozni sirup koji se stavlja u promet mora imati sljedeće hemijske karakteristike: DE vrijednost od 45-50, sadržaj suhe materije najmanje 80%, sadržaj sulfatnog pepela najviše 0,3% (računato na Suhu

materiju), pH vrijednost najviše 5,0 i sadržaj sumpordioksida do 40 mg/kg.

1.4.2. Visokomaltozni sirup treba da sadrži 65-80 % maltoze i sljedeće hemijske karakteristike: suha materija najmanje 80%, DE 38 - 43, glukoze najviše 3% računato na suhu materiju, maltoze najmanje 56% računato na suhu materiju, sulfatnog pepela najviše 0,25% računato na suhu materiju i pH vrijednost od 4,8 do 5,2.

1.5. Tečna glukoza (dekstroza) i skrobni šećeri

1.5.1. Tečna glukoza (dekstroza) i skrobni šećeri su proizvodi dobiveni kiselinskom, kiselinsko-enzimskom ili enzimsko-enzimskom hidrolizom škroba, sa DE vrijednosti od 70 do 98. U prometu moraju imati sljedeće hemijske karakteristike: sadržaj suhe materije minimalno 70%, DE vrijednost od 70 do 98, pH vrijednost od 3,5 do 5,5, dok sadržaj sumpordioksida ne smije preći 45 mg/kg.

1.5.2. Skrobni šećeri stavljaju se u promet u obliku sirupa, komada, tabli ili u obliku praha.

1.6. Dekstroza-monohidrat

1.6.1. Dekstroza-monohidrat je prečišćena i kristalizirana D-glukoza i mora imati sljedeće hemijske karakteristike: minimalno 90% suhe materije od čega 99,5% D-glukoze. Sadržaj sulfatnog pepela smije biti najviše 0,25% (računato na suhu materiju), a ukupnog sumpordioksida ne smije biti više od 15 mg/kg.

1.6.2. Dekstroza-monohidrat može se stavljati u promet u obliku praha ili u obliku tabla ili komada.

1.7. Anhidrirana dekstroza

1.7.1. Anhidrirana dekstroza je prečišćena i kristalizirana D-glukoza bez kristalne vode.

1.7.2. U prometu mora imati sljedeće hemijske karakteristike: sadržaj suhe materije minimalno 98%, sadržaj dekstroze (D-glukoze) najmanje 99,5%, sulfatnog pepela najviše 0,25% u suhoj materiji, ukupnog sumpordioksida najviše 15 mg/kg.

(*DE vrijednost je sadržaj reducirajućih šećera izražen u procentima D-glukoze, računato na suhu materiju)

POGLAVLJE III. OSTALI ZASLAĐIVAČI NA BAZI SKROBA**1. Visokofruktozni sirup**

1.1. Visokofruktozni sirup je proizvod koji se dobiva izomerizacijom prečišćenih skrobnih hidrolizata i tehnološkim postupkom hromatografske separacije i ekstrakcije (prvenstveno od kukuruznog skroba). Predstavlja rastvor smjese D-glukoze i D-fruktoze, s malim udjelom disaharida i oligosaharida. U prometu se označava kao VFS ili VFKS sirup.

1.2. Visokofruktozni sirupi (izo-sirupi, izo-šećer, izo-glukoza) su proizvodi za koje je karakterističan određeni odnos glukoze, fruktoze i oligosaharida. Dobiveni su izomerizacijom prečišćenih skrobnih hidrolizata.

1.3. Prema sadržaju fruktoze, sirupi se stavljaju u promet kao:

- visokofruktozni sirup - 42 (VFS ili VFKS-42)
- visokofruktozni sirup - 55 (VFS ili VFKS 55)
- visokofruktozni sirup - 90 (VFS ili VFKS 90)

1.4. Visokofruktozni sirupi u prometu moraju imati sljedeće hemijske karakteristike:

- visokofruktozni sirup - 42 je gusti sirup s minimalnom koncentracijom fruktoze od 42%. U pogledu hemijskih karakteristika mora zadovoljiti sljedeće zahtjeve: minimalno 62% suhe materije, a u suhoj materiji: minimalno 42% fruktoze, maksimalno 53% glukoze, maksimalno 0,3% pepela.

- b) visokofruktozni sirup -55 mora da sadrži minimalno 62% suhe materije, od čega minimalno 55% fruktoze, a maksimalno 41% glukoze, maksimalno 0,3% pepela.
- c) visokofruktozni sirup-90 je sirup sa minimalno 62% suhe materije, od čega minimalno 90% fruktoze, a maksimalno 9% glukoze, maksimalno 0,3% pepela.

2. Kristalna fruktoza

2.1. Kristalna fruktoza je proizvod koji se dobiva kristalizacijom visokofruktoznog sirupa.

2.2. Kristalna fruktoza koja se stavlja u promet mora imati sljedeće hemijske karakteristike: sadržaj fruktoze najmanje 98%, sadržaj dekstroze (D-glukoze) najviše 0,5%, vode do 0,5%, sadržaj pepela (određenog konduktometrijski) do 0,1% i sumpordioksida do 20 mg/kg.

3. Šećerni alkoholi

3.1. Šećerni alkoholi (polioli) su proizvodi koji se dobivaju hidrogenacijom škrobnih hidrolizata.

3.2. Kvalitet šećernih alkohola propisan je Pravilnikom o upotrebi zaslađivača u hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 83/08).

4. Miješani sirupi

4.1. Miješani sirupi su proizvodi dobiveni miješanjem škrobnih sirupa, visokofruktoznih sirupa, rastvora saharoze i saharoznog inverta.

4.2. Odnos sastojaka u miješanim sirupima određuje se zavisno od proizvoda u koji se dodaje miješani sirup.

4.3. Miješani sirupi ne smiju sadržavati više od 40 mg sumpordioksida u 1 kg.

4.4. Za miješane sirupe proizvođač je dužan donijeti proizvođačku specifikaciju.

4.5. Deklaracija za miješane sirupe mora sadržati nazive sastojaka po opadajućem redoslijedu upotrijebljenih količina u odnosu na neto količinu proizvoda.

Na temelju čl. 16. i 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 10. sjednici održanoj 12. lipnja 2012. godine, donijelo je

PRAVILNIK

O ŠKROBU I PROIZVODIMA NA BAZI ŠKROBA

DIO PRVI - OPĆE ODREDBE

Članak 1.

(Predmet)

- (1) Pravilnikom o škrobu i proizvodima na bazi škroba (u daljnjem tekstu: Pravilnik) propisuju se opći zahtjevi kakvoće koje mora ispunjavati škrob i proizvodi na bazi škroba, koji se koriste u prehrambene svrhe ili kao sastojak druge hrane, kao i uvjeti za očuvanje kakvoće škroba i proizvoda na bazi škroba (u daljnjem tekstu: proizvodi).
- (2) Zahtjevi se odnose na:
 - a) definicije škroba,
 - b) uvjete za stavljanje u promet,
 - c) proizvođačku specifikaciju,
 - d) deklariranje škroba i proizvoda od škroba,
 - e) dopuštenu uporabu aditiva i pomoćnih sredstava,
 - f) skladištenje, prijevoz i čuvanje,
 - g) službene kontrole i inspekcijски nadzor,

h) utvrđivanje sukladnosti.

Članak 2.

(Definicija škroba)

Pod škrobom, u smislu ovoga pravilnika, podrazumijeva se proizvod u obliku praha, granula ili kristala, dobiven odgovarajućim tehnološkim postupkom prerade škrobnih sirovina: kukuruza, krumpira, pšenice, riže i drugih.

Članak 3.

(Uvjeti za stavljanje u promet)

- (1) Škrob koji se stavlja u promet mora biti bijele boje i bez stranog mirisa i okusa, s iznimkom škroba dobivenog od žutog kukuruza koji može biti blijedožućkaste boje.
- (2) Tehnološki postupci, kriteriji čistoće proizvoda i način stavljanja u promet utvrđeni su u Poglavlju I. Aneksa, koji je sastavni dio ovoga pravilnika.

Članak 4.

(Proizvodi od škroba)

Proizvodi od škroba (derivati škroba), u smislu ovoga pravilnika, jesu svi proizvodi koji se dobivaju iz škroba različitog podrijetla a svrstavaju se u dvije skupine:

- a) hidrolizati škroba i ostala sladila na bazi škroba,
- b) modifikati škroba.

Članak 5.

(Hidrolizati škroba i ostala sladila na bazi škroba)

(1) Pod hidrolizatima škroba, u smislu ovoga pravilnika, podrazumijevaju se proizvodi dobiveni kiselinskom, kiselinsko-enzimskom ili enzimsko-enzimskom hidrolizom makromolekula škroba.

(2) U hidrolizate škroba ubrajaju se:

- a) maltodekstrini,
- b) škrobni sirupi,
- c) glukočni sirup,
- d) maltozni sirupi,
- e) tekuća glukoza (dekstroza) i škrobni šećeri,
- f) dekstroza monohidrat,
- g) anhidrirana ili bezvodna dekstroza (glukoza).

(3) Ostala sladila na bazi škroba su:

- a) visokofruktozni sirup,
- b) kristalna fruktoza,
- c) šećerni alkoholi (polioli),
- d) miješani sirupi.

(4) Hidrolizati škroba i sladila na bazi škroba, navedeni u st. (2) i (3) ovoga članka, definirani su u Poglavlju II. i Poglavlju III. Aneksa ovoga pravilnika.

Članak 6.

(Modifikati škroba)

(1) Pod modifikatima škroba, u smislu ovoga pravilnika podrazumijevaju se proizvodi dobiveni termičkom, kemijskom ili biokemijskom obradom škroba u suhom stanju ili u suspenziji ili kombinacijom tih načina obrade, u cilju promjene njegovih polaznih fizikalno-kemijskih osobina.

(2) U modifikate škroba ubrajaju se:

- a) dekstrini,
- b) kiselinski modificirani škrobovi,
- c) oksidacijom modificirani (bijeljeni) škrobovi,
- d) diškrob glicerol,
- e) hidroksipropil diškrob glicerol,
- f) acetilirani diškrob glicerol,
- g) diškrob fosfat,
- h) acetilirani diškrob fosfat,
- i) hidroksipropil škrobni fosfat,
- j) fosforilirani diškrob fosfat,
- k) acetilirani diškrob adipat,