

Član 2.

U dijelu Pravilnika pod nazivom - Specifični kriteriji čistoće koji se odnose na odobrene zaslađivače za upotrebu u hrani, u koloni E br., iza broja "E 962" dodaje se novi broj "E 964" koji glasi:

E 964 POLIGLICITOL SIRUP	
Sinonimi	Hidrogenirani skrobni hidrolizat, hidrogenirani glukozni sirup i poliglicitol
Definicija	Smjesa koja se sastoji uglavnom od maltitola i sorbitola te manjih količina hidrogeniranih oligo- i polisaharida i maltotriitola. Dobiven je katalitičkom hidrogenacijom smjese skrobnih hidrolizata koji se sastoji od glukoze, maltoze i viših glukoznih polimera, slično postupku katalitičke hidrogenacije koja se koristi za proizvodnju sirupa maltitola. Sirup koji nastane ovim postupkom desalinizira se jonskom razmjenu te se koncentrira na željenom nivou.
Einecs	
Hemijski naziv	Sorbitol: D-glucitol Maltitol: (α)-D-Glukopiranosil-1,4-D-glucitol
Hemijska formula	Sorbitol: C ₆ H ₁₄ O ₆ Maltitol: C ₁₂ H ₂₄ O ₁₁
Molekulska masa	Sorbitol: 182,2 Maltitol: 344,3
Analiza	Sadržaj ne manji od 99% ukupnih hidrogeniranih saharida izraženo na bezvodnoj osnovi, ne manje od 50% poliola više molekulske mase, ne više od 50% maltitola i ne više od 20% sorbitola izraženo na bezvodnoj osnovi.
Opis	Bezbojna čista viskozna tekućina bez mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Jako rastvorljivo u vodi te pomalo rastvorljivo u etanolu
Testiranje na maltitol	Test prolazan
Testiranje na sorbitol	Količini od 5g uzorka dodajte 7 ml metanola, 1 ml benzaldehida i 1 ml hlorovodonične kiseline. Smiješajte i protresite u mehaničkoj mješalici dok ne nastanu kristali. Filtrirajte kristale te ih rastopite u 20 ml ključale vode koja sadrži 1 g natrijevog bikarbonata. Filtrirajte kristale, operite s 5 ml smjese vode i metanola (1:2) i posušite zrakom. Kristali tako dobivenog monobenzilidnog derivata sorbitola tope se na temperaturi između 173 i 179 °C.
Čistoća	
Sadržaj vode	Ne više od 31% (Karl Fischer metoda)
Hloridi	Ne više od 50 mg/kg
Sulfati	Ne više od 100 mg/kg
Redukujući šećeri	Ne više od 0,3 %
Nikal	Ne više od 2 mg/kg
Olovo	Ne više od 1 mg/kg

Član 3.

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

VM broj 127/14
8. jula 2014. godine
Sarajevo

Predsjedavajući
Vijeća ministara BiH
Vjekoslav Bevanda, s. r.

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 104. sjednici održanoj 8. srpnja 2014. godine, donio je

PRAVILNIK

O DOPUNAMA PRAVILNIKA O UPORABI SLADIŁA U HRANI

Članak 1.

U Pravilniku o uporabi sladila u hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 83/08) u Aneksu u stupcu E br. iza broja: "E 962" dodaje se novi broj "E 964", koji glasi:

E br.	Naziv	Hrana	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, gdje odgovara)
E 964	Poliglicitol sirup	Sladoledi Samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanih šećera	200 000
		Ekstra džemovi i ekstra želei kako je utvrđeno Pravilnikom o džemovima, želeima, marmeladama, pekmezima i zaslađenom kesten-pireu ("Službeni glasnik BiH", broj 85/12) Samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanih šećera	500 000
		Džemovi, želei, marmelade i zaslađeni kesten-pire kako je utvrđeno Pravilnikom o džemovima, želeima, marmeladama, pekmezima i zaslađenom kesten-pireu ("Službeni glasnik BiH", broj 85/12) Samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanih šećera	500 000
		Ostali slični namazi od voća ili povrća Samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanih šećera	500 000
		Proizvodi od kakaa i čokolade koji su obuhvaćeni Pravilnikom o kakau i čokoladnim proizvodima ("Sl. glasnik BiH", br. 51/11) Samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanih šećera	200 000
		Ostale slastice, uključujući bombone za osvježavanje daha - Samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti na bazi kakaa ili bez dodanih šećera - Samo slastice na bazi škroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanih šećera - Samo žvakaće bombone bez dodanih šećera - Samo tvrdi bomboni bez dodanih šećera	200 000 600 000 800 000 990 000
		Žvakaće gume Samo proizvodi bez dodanih šećera	200 000
		Žitarice za doručak Samo žitarice za doručak ili proizvodi na bazi žitarica, smanjenje energetske vrijednosti ili bez dodanih šećera	200 000
		Fini pekarski proizvodi Samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanih šećera	300 000
		Deserti, isključujući proizvode od mlijeka i slične proizvode, jestive sladolede, voće i povrće Samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanih šećera	300 000"

Članak 2.

U dijelu Pravilnika pod nazivom "Specifični kriteriji čistoće koji se odnose na odobrena sladila za uporabu u hrani" u stupcu E br. iza broja: "E 962" dodaje se novi broj: "E 964", koji glasi:

E 964 POLIGLICITOL SIRUP	
Sinonimi	Hydrogenirani škrobni hidrolizat, hydrogenirani glukozni sirup i poliglicitol
Definicija	Smjesa koja se sastoji uglavnom od maltitola i sorbitola te manjih količina hydrogeniranih oligo- i polisaharida i maltotrititola. Dobiven je katalitičkom hydrogenacijom smjese škrobnih hidrolizata koji se sastoje od glukoze, maltoze i viših glukoznih polimera, slično postupku katalitičke hydrogenacije koja se koristi za proizvodnju sirupa maltitola. Sirup koji nastane ovim postupkom se desalinizira ionskom razmjenom te se koncentrira na željenoj razini.
Einecs	
Kemijski naziv	Sorbitol: D-glucitol Maltitol: (α)-D-Glukopiranosil-1,4-D-glucitol
Kemijska formula	Sorbitol: C ₆ H ₁₄ O ₆ Maltitol: C ₁₂ H ₂₄ O ₁₁
Molekulska masa	Sorbitol: 182,2 Maltitol: 344,3
Analiza	Sadržaj ne manji od 99% ukupnih hydrogeniranih saharida izraženo na bezvodnoj osnovi, ne manje od 50% poliola više molekulske mase, ne više od 50% maltitola i ne više od 20% sorbitola izraženo na bezvodnoj osnovi.
Opis	Bezbojna čista viskozna tekućina bez mirisa
Identifikacija	
Topivost	Jako topivo u vodi te ponešto topivo u etanolu
Testiranje na maltitol	Test prolazan
Testiranje na sorbitol	Količini od 5 g uzorka dodajte 7 ml metanola, 1 ml benzaldehida i 1 ml klorovodonične kiseline. Smiješajte i protresite u mehaničkoj miješalici dok ne nastanu kristali. Filtrirajte kristale te ih rastopite u 20 ml ključale vode koja sadrži 1 g natrijeva bikarbonata. Filtrirajte kristale, operite s 5 ml smjese vode i metanola (1:2) i posušite zrakom. Kristali tako dobivenog monobenzilidnog derivata sorbitola topi se na temperaturi između 173 i 179 °C.
Čistoća	
Sadržaj vode	Ne više od 31% (Karl Fischerova metoda)
Kloridi	Ne više od 50 mg/kg
Sulfati	Ne više od 100 mg/kg
Redukujući šećeri	Ne više od 0,3%
Nikal	Ne više od 2 mg/kg
Olovo	Ne više od 1 mg/kg "

Članak 3.

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

VM broj 127/14
8. srpnja 2014. godine
Sarajevo

Predsjedatelj
Vijeća ministara BiH
Vjekoslav Bevanda, v. r.

1083

Na osnovu člana 17. stav 2. i člana 54. stav 1. tачка ц) 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 с надлежним органима ентитета и Брчко Дистрикта Босне и Херцеговине, на 104. сједници одржаној 8. јула 2014. године, донио је

ПРАВИЛНИК

О КВАЛИТЕТУ ВОЊНИХ ВИНА

ДИО ПРВИ- ОПШТЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1.

(Предмет)

Овим правилником се прописују квалитет, услови и начин производње као и означавање вина.

Члан 2.

(Појмови)

У смислу овог правилника појмови имају следеће значење:

- а) "воћно вино" је прехранбени производ добијен ферментацијом сока или масуља од свјежег и за то погодног коштичавог, језгричавог, јагоди-частрог, бобичастрог или осталог воћа и садржи минимално 1,2% vol. природног алкохола;
- б) сврставање појединих воћних врста у коштичаво, језгричаво и јагодичастро или бобичастро воће обавља се у складу с Анексом, који је саставни дио овог правилника. Све остале воћне врсте сврставају се у остало воће. Грожђе не спада у воће у смислу овог правилника;
- ц) "воћни масуљ " је свјеже изгњечено воће с петељком или без ње;
- д) "воћни мошт " је течни производ, добијен одговарајућим поступцима гњечења и цијеђења воћног масуља;
- е) "воћни мошт у ферментацији" је производ добијен ферментацијом воћног мошта, стварне јачине алкохола веће од 1% vol., али мање од три петине укупне јачина алкохола изражене у волумним процентима;
- ф) "воћни сок" је воћни мошт третиран дозвољеним средствима и поступцима (конзервирање, хлађење, филтрација и др.) који спречавају почетак алкохолне ферментације;
- г) "воћна комина" је остатак од пресовања свјежег воћа, ферментисана или неферментисана;
- х) "талог воћног вина" је:
 - 1) исталожени остатак у посудама са воћним вином након ферментације, за вријеме одлежавања и дозријевања воћног вина и дозвољених поступака бистрења и таложења, као и остатак добијен филтрирањем или центрифугирањем воћног вина,
 - 2) и остатак након бистрења и таложења воћног мошта као и остатак добијен филтрирањем и центрифугирањем воћног мошта;
- и) "појачавање" је повећање волумних удјела алкохола (јачине алкохола изражене у волумним процентима) у воћном кљуку, воћном мошту, воћном мошту у ферментацији, додавањем шећера;
- ј) "јачина алкохола" може бити:
 - 1) природна јачина алкохола - укупна јачина алкохола изражена у волумним процентима у производу прије било каквог поступка појачавања или дослађивања,
 - 2) стварна јачина алкохола - јачина алкохола изражена у волумним процентима у производу при температури од 20°C,
 - 3) потенцијална јачина алкохола - јачина алкохола изражена у волумним процентима