

II

Ова одлука ступа на снагу наредног дана од дана објављивања у "Службеном гласнику Републике Српске".

Број: 04/1-012-2-1081/20
9. априла 2020. године
Бањалука

Предсједник
Владе,
Радован Вишковић, с.р.

713

На основу члана 34. став 2. т. 2), 3), 4) и 9) Закона о храни ("Службени гласник Републике Српске", број 19/17) и члана 76. став 2. Закона о републичкој управи ("Службени гласник Републике Српске", број 115/18), министар пољопривреде, шумарства и водопривреде доноси

ПРАВИЛНИК О ПЕКАРСКИМ ПРОИЗВОДИМА

Члан 1.

Овим правилником прописују се класификација, категорија, квалитет и додатни захтјеви за означавање пекарских производа који се стављају на тржиште Републике Српске.

Члан 2.

(1) Пекарски производи производе се одговарајућим технолошким поступком од млинских производа различитих житарица, воде или друге дозвољене течности, пекарског квасца или других средстава за ферментацију, нарастање, дозвољених прехранбених адитива, те других састојака који одговарају минималним условима квалитета.

(2) Према маси, врсти употријебљених састојака и поступку производње, пекарски производи разврставају се и стављају на тржиште као:

- 1) хљеб,
- 2) пециво,
- 3) други пекарски производи.

Члан 3.

(1) Хљеб је пекарски производ масе преко 250 g, произведен мијешањем, ферментацијом, обликовањем и печењем тијеста умијешаног од састојака из члана 2. став 1. овог правилника.

(2) Пециво је пекарски производ произведен по поступку из става 1. овог члана, при чему маса појединачног производа не прелази 250 g.

Члан 4.

(1) Сензорна и друга важна својства пекарских производа (изглед, укус, боја, мирис, структура и еластичност) одговарају врсти пекарског производа којој припадају.

(2) Максимални дозвољени садржај воде у средини хљеба за:

- 1) бијели и полубијели пшенични хљеб износи до 46%,
- 2) црни пшенични хљеб и хљеб од прекрупе износи до 47%,
- 3) мијешане врсте хљеба које у свом саставу имају ражено, кукурузно, сојино, крупниково (спелтино или пирино), хљедино и брашно од проса износи до 50%, осим за производе посебних врста.

(3) Уз назив пекарског производа којем је додат састојак у сврху промјене боје, укуса и ароме у односу на употријебљено брашно (ражени слад или слично) наводе се ријечи: "са додатком..." на амбалажи упакованог производа, односно продајном мјесту ако се продаје као незапакован производ.

Члан 5.

На тржиште није дозвољено стављати пекарске производе:

- 1) са страним мирисом или укусом,

- 2) нагорјеле, нечисте или оштећене коре,
- 3) ако садрже веће пукотине, те да кора и средина нису одвојени,
- 4) са воденастим или сланинастим слојевима средине,
- 5) недовољно печене,
- 6) ако садрже примјесе које нису карактеристичне за ту врсту производа, са видљивим остацима грудвица састојака који се користе у току производње.

Члан 6.

(1) Полупечени пекарски производ је производ обрађен топлиотом до степена који осигурава задржавање облика, структуре и еластичности крајњег производа.

(2) Полупечени пекарски производи стављају се на тржиште само као упаковани, а на декларацији се наводи и упутство за употребу.

Члан 7.

Према врсти употријебљених састојака и начину израде хљеб се разврстава и ставља на тржиште под називом:

- 1) пшенични хљеб,
- 2) ражени хљеб,
- 3) хљеб од других хљебних житарица,
- 4) мијешани хљеб,
- 5) хљеб посебних врста.

Члан 8.

(1) Пшенични хљеб производи се од различитих типова пшеничног брашна, а разврстава се и ставља на тржиште под називом:

- 1) бијели хљеб, који се производи од бијелог пшеничног брашна тип 400, тип 500 и тип 550,
- 2) полубијели хљеб, који се производи од бијелог пшеничног брашна тип 700, тип 710 и тип 850,
- 3) црни хљеб, који се производи од пшеничног брашна тип 1100 и тип 1600,
- 4) интегрални хљеб, који се производи од пшеничног брашна или пшеничне прекрупе од цијелог зрна.
- (2) Пшенични хљеб садржи више од 90% пшеничног брашна од укупно употријебљене количине брашна, осим интегралног пшеничног хљеба који садржи више од 80% пшеничног интегралног брашна или интегралне пшеничне прекрупе од цијелог зрна од укупно употријебљене количине брашна.

Члан 9.

(1) Ражени хљеб производи се од раженог брашна различитих типова, а разврстава се и ставља на тржиште под називом:

- 1) ражени хљеб, који се производи од раженог брашна,
- 2) ражени интегрални хљеб, који се производи од раженог брашна или прекрупе од цијелог зрна.
- (2) Приликом производње раженог и раженог интегралног хљеба може се употријебити до 30% пшеничног брашна.

Члан 10.

(1) Хљеб од пшеничног брашна производи се од брашна пшеничног, а разврстава се и ставља на тржиште под називом:

- 1) хљеб од пшеничног, који се производи од брашна пшеничног,
- 2) интегрални хљеб од пшеничног, који се производи од раженог брашна пшеничног или прекрупе од цијелог зрна.
- (2) Приликом производње хљеба од пшеничног и интегралног хљеба од пшеничног може се употријебити до 30% пшеничног брашна.

Члан 11.

(1) Хљеб од других хљебних житарица производи се од врста хљебног брашна које нису наведене у чл. 8, 9. и 10.

овог правилника, а разврстава се и ставља на тржиште с обзиром на врсту хљебног брашна од којег је произведен (нпр. кукурузни хљеб, хљедин хљеб и др.).

(2) Приликом производње хљеба од других хљебних житарица употребљавају се следеће количине брашна:

1) за кукурузни хљеб најмање 60% кукурузног брашна у замјесу, рачунато на укупну количину брашна,

2) за хљедин хљеб најмање 30% хљединог брашна у замјесу, рачунато на укупну количину брашна,

3) за јечмени, просени и зобени хљеб најмање 20% јечменог, просеног или зобеног брашна или њихових пахуљица у замјесу, рачунато на укупну количину брашна,

4) за спелтин хљеб или спелтин хљеб цијелог зрна најмање 70% спелтиног брашна или спелтиног брашна из цијелог зрна, рачунато на укупну количину брашна.

Члан 12.

(1) Мијешани хљеб производи се од мјешавине пшеничног, раженог, кукурузног, јечменог, хљединог, зобеног, просеног, спелтиног и сојиног брашна, брашна или прекрупе од цијелог зрна, пахуљица, те мјешавине различитих типова брашна и других састојака.

(2) Типови употријебљеног брашна обавезно се наводе на декларацији.

(3) Мијешани хљеб разврстава се и ставља на тржиште под називом:

1) пшенични мијешани хљеб - садржи више од 51% пшеничног брашна или пшеничних пахуљица рачунато на укупну количину брашна,

2) ражени мијешани хљеб - садржи више од 30% раженог брашна или ражених пахуљица рачунато на укупну количину брашна,

3) кукурузни мијешани хљеб - садржи више од 20% кукурузног брашна или других кукурузних производа рачунато на укупну количину брашна,

4) хљедин мијешани хљеб - садржи више од 15% брашна или других хљединих производа рачунато на укупну количину брашна,

5) јечмени мијешани хљеб - садржи више од 15% јечменог брашна или пахуљица на укупну количину брашна,

6) зобени мијешани хљеб - садржи више од 15% зобеног брашна или зобених пахуљица рачунато на укупну количину брашна,

7) просени мијешани хљеб - садржи више од 15% просеног брашна или других просених производа рачунато на укупну количину брашна,

8) мијешани хљеб од спелте - садржи више од 30% спелтиног брашна или спелтиних пахуљица рачунато на укупну количину брашна,

9) сојин мијешани хљеб - садржи више од 10% сојиног брашна или других сојиних производа рачунато на укупну количину брашна,

10) мијешани хљеб из цијелог зрна - садржи више од 30% различитих врста брашна од цијелог зрна или прекрупе од цијелог зрна, рачунато на укупну количину брашна.

Члан 13.

(1) Посебне врсте хљеба су производи карактеристичних својстава која потичу од додајних састојака или која се постижу посебним технолошким поступком.

(2) Под посебним технолошким поступком подразумевају се посебна припрема сировина, посебно ферментација тијеста, ручно или друго посебно обликовање тијеста, посебно печење или неки други непоменути технолошки поступак.

(3) Према врсти употријебљених састојака и начину израде посебне врсте хљеба се разврставају и стављају на тржиште под називом:

1) млијечни хљеб - садржи најмање 50% млијека или одговарајућу количину млијека у праху,

2) хљеб са сурутком - садржи најмање 15% сурутке или одговарајућу количину сурутке у праху,

3) хљеб са сиром - садржи најмање 10% свјежег сира рачунато на укупну количину брашна,

4) хљеб са ферментисаним млијечним производима (јогурт, кефир и друго) - садржи најмање 10% ферментисаних млијечних производа рачунато на укупну количину брашна,

5) хљеб са масноћама - садржи најмање 5% масти рачунато на укупну количину брашна, а назива се према врсти употријебљене масти или уља (са маслацем, са бундевиним уљем и др.),

6) хљеб са јајима - садржи најмање 124 g меланжа од јаја са 75% воде или 31 g јаја у праху рачунато на укупну количину брашна,

7) хљеб са кромпиром - садржи најмање 4% брашна од кромпира или пахуљица од кромпира или 10% куваног очишћеног кромпира рачунато на укупну количину брашна,

8) хљеб са производима од меса - садржи најмање 10% месних прерађевина рачунато на укупну количину брашна,

9) хљеб са пшеничним мекињама - садржи најмање 10% пшеничних мекиња рачунато на укупну количину брашна,

10) хљеб са пшеничним клицама - садржи најмање 10% пшеничних клица или одговарајућу количину сувих пшеничних клица рачунато на укупну количину брашна,

11) хљеб са сувим воћем - садржи најмање 10% сувог грождја или другог сувог воћа рачунато на укупну количину брашна,

12) хљеб са зачинима - садржи зачине у количинама које хљебу дају посебан укус или арому,

13) хљеб са сјеменкама - садржи најмање 10% сјеменки рачунато на укупну количину брашна,

14) хљеб са поврћем - садржи најмање 2% сувог поврћа рачунато на укупну количину брашна,

15) хљеб са зрњем житарица - садржи најмање 10% зрна житарица или соје рачунато на укупну количину брашна,

16) хљеб продужене свјежине, који има одговарајући квалитет најмање пет дана,

17) хљеб обогаћен бјеланчевинама - садржи најмање 14% укупних бјеланчевина рачунато на готови производ (погодан за конзумирање), при чему се мора означити извор додатих бјеланчевина (нпр. пшеничне, сојине и др.),

18) хљеб без додате соли и хљеб са смањеним удиољем соли, произведен по истом поступку као остале врсте хљеба, али без додавања соли и са смањеним удиољем соли,

19) нискоенергетски хљеб - садржи најмање 200 kcal (820 kJ) рачунато на 100 g производа,

20) хљеб обогаћен витаминима, односно минералима - садржи витамине, односно минерале најмање у количини која задовољава 15% дневних потреба за сваки од витамина, односно минерала (RDA) рачунато на 100 g производа,

21) тост - хљеб продужене свјежине припремљен од основних и других састојака, нарезан и запакован, а намијењен је додатном печењу (тостирању),

22) двошек (препеченац) - резани, додатно печени хљеб посебних сензорних и других својстава са количином воде до 7%,

23) остале врсте хљеба назване према другим састојцима који хљебу дају посебна сензорна и друга својства.

Члан 14.

(1) За разврставање и називе пецива на основу основних састојака, других састојака и производног процеса примјењују се одредбе овог правилника.

(2) Количина воде у пециву масе до 50 g износи до 40%, масе од 50 g до 150 g до 43% и масе од 150 g до 250 g до 45%, осим за пецива посебних врста.

Члан 15.

Према врсти употријебљених састојака и начину израде други пекарски производи разврстају се и стављају на тржиште под називом:

- 1) пите,
- 2) грисини,
- 3) млинци,
- 4) крофне,
- 5) хљебне мрвице и хљебне коцкице,
- 6) пуњено пециво,
- 7) смјесе за облагање,
- 8) смјесе за пекарске производе.

Члан 16.

(1) Пите су пекарски производи од брашна, масти и воде или друге дозвољене течности са додатком најмање 20% мљевеног меса, сира, воћа или поврћа рачунато на укупну количину брашна, те садрже најмање 10% масти рачунато на готов производ са 45% воде.

(2) С обзиром на врсту пуњења, пите се називају:

- 1) бурека, ако је пуњен надјевом од меса,
- 2) сирница, ако је пуњена надјевом од сира,
- 3) зељаница, ако је пуњена надјевом од зеља,
- 4) кромпируша, ако је пуњена надјевом од кромпира,
- 5) остале врсте пита назване према другим врстама пуњења.

(3) Грисини су пекарски производи од квасног тијеста обликовани као штапићи, перци, вјенчићи и слично, а могу се посипати сољу, зачинима, сјеменицама, шећером и др., а садрже до 10% воде.

(4) Млинци су квасни или неквасни пекарски производи од тијеста обликовани у танке тјестене плоче, печени и садрже највише до 10% воде.

(5) Крофне су производи од квасног тијеста добијеног мијешањем пшеничног брашна и других састојака, пржених на јестивој биљној или свињској масти, а могу бити пуњене мармеладом или другим пуњењем, преливане глазуром, посуте шећером или другим састојцима.

(6) Хљебне мрвице и хљебне коцкице израђују се мљењем осушеног или нарезивањем па сушењем пшеничног хљеба или пецива, које не садрже загорјеле дијелове, а на тржиште се стављају као упаковани производи и могу да садрже до 15% воде.

(7) Надјевено пециво садржи више од 5% надјева пре-рађевине од воћа или 15% надјева са месом, сиром, маком, орасима, бадемом, љешницима, рачунато на масу употријебљеног тијеста.

(8) Смјесе за облагање израђују се посебним поступком, а садрже млинске или пекарске производе, со, друге састојке и адитиве, а у промет се стављају само као упаковане.

Члан 17.

(1) Смјесе за пекарске производе су производи добијени од млинских производа и других сировина и адитива, намијењених за једноставну припрему тијеста.

(2) У погледу састава и намјене, смјесе за пекарске производе разврстају се и стављају на тржиште под називом:

- 1) готове смјесе,
- 2) концентрати.
- (3) Готове смјесе су мјешавине израђене од млинских производа житарица и других састојака и у њих се за израду готових производа обично додају само средства за ферментацију, вода и со (ако со није састојак смјесе).
- (4) Концентрати су мјешавине млинских производа житарица и других састојака који се додају у количини од 5%

до 50% на укупну количину брашна за производњу одређених врста пекарских производа.

(5) Смјесе за пекарске производе које су на тржишту, осим општих захтјева дефинисаних у складу са посебним прописима о пружању информација потрошачима о храни, обавезно на декларацији садрже и намјену и упутство за употребу.

Члан 18.

Лужнати (базни) пекарски производи су производи који су површински обрађени раствором од 3% до 4% натријумове базе, која производу даје посебна органолептичка својства попут боје, укуса и мириса и не садржи више од 0,5% натријум-хидроксида (NaOH) у односу на готов производ.

Члан 19.

(1) Декларисање или означавање пекарских производа намијењених крајњем потрошачу дефинисано је у складу са посебним прописима о пружању информација потрошачима о храни.

(2) У процесу производње пекарских производа дозвољено је додавање адитива у складу са посебним прописима о храни.

Члан 20.

(1) Нето количина, дозвољено одступање, те начин означавања нето количине за пекарске производе у складу је са посебним прописом о пружању информација потрошачима о храни.

(2) У погледу нето масе дозвољено је одступање појединих охлађених комада хљеба и пецива до $\pm 5\%$, с тим да просјечна маса 10 хљебова или 50 комада пецива не смије да буде мања од означене масе.

Члан 21.

(1) Субјекат у пословању храном прије почетка производње пекарских производа дужан је да има произвођачку спецификацију.

(2) Произвођачка спецификација садржи:

- 1) евиденцијски број спецификације,
- 2) назив производа и његово трговачко име (ако га производ има),
- 3) датум доношења произвођачке спецификације,
- 4) податке који се наводе на декларацији и храњивој вриједности производа,
- 5) кратак опис технолошког процеса производње,
- 6) опис најважнијих сензорних својства производа,
- 7) извјештај овлашћене лабораторије о анализи одговарајућих параметара квалитета специфичних за производ,
- 8) групу којој производ припада, у складу са класификацијом дефинисаном у овом правилнику.

(3) Произвођачка спецификација пекарских производа који се разликују само по нето маси или облику, а истог су састава и производе се по истом технолошком поступку може да прати исти извјештај о извршеном испитивању квалитета производа.

Члан 22.

Ступањем на снагу овог правилника престају да се примјењују одредбе глава V и VII Правилника о квалитету жита, млинских и пекарских производа, тјестенина и брзо смрзнутих тијеста ("Службени лист СФРЈ", бр. 53/83 и 57/88).

Члан 23.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику Републике Српске".

Број: 12.03.6-330-1089/20
2. априла 2020. године
Бањалука

Министар,
Др Борис Пашалић, с.р.

