

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 113. sjednici, održanoj 21. januara 2010. godine, donijelo je

PRAVILNIK O ŠEĆERIMA

DIO PRVI - OPĆE ODREDBE

Član 1. (Predmet)

- (1) Pravilnikom o šećerima (u daljnjem tekstu: Pravilnik) propisuju se osnovni zahtjevi i uslovi za proizvodnju, stavljanje na tržište, deklariranje, kao i uslovi za osiguranje i očuvanje kvaliteta proizvoda koji moraju biti ispunjeni u proizvodnji i prometu.
- (2) Nazivi, definicije i opći kriteriji kvaliteta propisani su u Aneksu koji je sastavni dio ovog Pravilnika.

DIO DRUGI - POSEBNE ODREDBE

Član 2. (Proizvodnja i stavljanje u promet)

Šećer se proizvodi i stavlja u promet kao: kristalni, oblikovani (kocka ili drugi oblici), šećer u prahu (mljeveni šećer) i šećer u tečnom obliku.

Član 3. (Deklariranje)

Šećeri definirani u Aneksu, pored uslova koje moraju ispunjavati u skladu s Pravilnikom o općem deklariranju ili označavanju upakovane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08) i Pravilnikom o označavanju hranjivih vrijednosti upakovane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 85/08), moraju ispunjavati i sljedeće uslove deklariranja:

- a) za deklariranje šećera upotrebljavaju se nazivi navedeni u Aneksu;
- b) dozvoljeno je korištenje drugih dodatnih označavanja ako to ne dovodi potrošača u zabludu;
- c) za pojedinačna pakovanja u zbirnom pakovanju koja imaju neto masu manju od 20 g nije potrebno navoditi neto masu;
- d) pri deklariranju rastvora šećera, rastvora invertnog šećera i sirupa iz invertnog šećera, mora se navesti sadržaj suhe materije i sadržaj invertnog šećera;
- e) glukozni sirup i sušeni glukozni sirup sadrže u deklaraciji i oznaku "kristaliziran";
- f) invertni sirup i sušeni invertni sirup sadrže u deklaraciji i oznaku "kristaliziran";
- g) proizvodi pod tač. 7. i 8. Aneksa, kada sadrže više od 5 % fruktoze u odnosu na suhu materiju, moraju biti označeni u nazivu proizvoda kao "glukozno-fruktozni sirup", ili "fruktozno-glukozni sirup", ili kao "sušeni glukozno-fruktozni sirup", odnosno "sušeni fruktozno-glukozni sirup", zavisno od toga da li imaju veći sadržaj glukoze ili fruktoze.

Član 4. (Upotreba aditiva)

- (1) Pri proizvodnji šećera mogu se dodati aditivi koji su u skladu s odredbama Pravilnika o uslovima upotrebe prehrambenih aditiva u hrani namijenjenoj za ishranu ljudi ("Službeni glasnik BiH", broj 83/08).
- (2) Proizvodi se ne smiju izbjeljivati.
- (3) Smeđi šećer ne smije se bojiti bojama.
- (4) U šećer u prahu mogu se dodavati sredstva za sprečavanje zgrudnjavanja i to modificirani i drugi skrobovi do 5 %.

DIO TREĆI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Član 5. (Utvrđivanje usklađenosti)

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

Član 6.

(Službene kontrole i inspekcijski nadzor)

Službene kontrole i inspekcijski nadzor provode se na način kako je to propisano važećim zakonskim propisima.

Član 7.

(Prestanak važenja odredbi)

Danom stupanja na snagu ovog Pravilnika prestaje važiti Pravilnik o kvalitetu šećera ("Službeni list SFRJ", broj 7/92).

Član 8.

(Promet šećera)

Šećeri koji su proizvedeni i deklarirani prema odredbama Pravilnika iz člana 7. ovog Pravilnika mogu biti u prometu najduže 12 mjeseci od dana stupanja na snagu ovog Pravilnika.

Član 9.

(Stupanje na snagu)

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

VM broj 49/10
21. januara 2010. godine
Sarajevo

Predsjedavajući
Vijeća ministara BiH
Dr. Nikola Špirić, s. r.

ANEKS

IMENA PROIZVODA I DEFINICIJE

1. Polubijeli šećer

Polubijeli šećer je prečišćena i kristalizirana saharoza, ispravnog tržišnog kvaliteta, sa sljedećim karakteristikama:

- a) polarizacija: najmanje 99,5°Z;
- b) sadržaj invertnog šećera: najviše 0,1 % udjela mase suhe materije;
- c) gubitak sušenjem: najviše 0,1 % udjela mase suhe materije.

2. Šećer ili bijeli šećer

Šećer ili bijeli šećer je prečišćena i kristalizirana saharoza, ispravnog tržišnog kvaliteta, sa sljedećim karakteristikama:

- a) polarizacija: najmanje 99,7°Z;
- b) sadržaj invertnog šećera: najviše 0,04 % udjela mase suhe materije;
- c) gubitak sušenjem: najviše 0,06 % udjela mase suhe materije;
- d) tip boje: najviše 9 bodova u skladu sa posebnim propisom o metodama određivanja tipa boje, provodljivosti sadržaja pepela i boje u rastvoru šećera (bijelog) i ekstra bijelog šećera.

3. Ekstra bijeli šećer

Ekstra bijeli šećer je šećer koji ima karakteristike koje su navedene u tač. 2 a), b), c), i koji u pogledu ukupnog broja bodova, određenih u skladu s odredbama posebnog propisa o metodama analize šećera, ne prelazi osam bodova i ne više od:

- a) četiri boda za tip boje;
- b) šest bodova za sadržaj pepela;
- c) tri boda za boju u rastvoru.

4. Rastvor šećera ⁽¹⁾

Rastvor šećera je vodeni rastvor saharoze sa sljedećim karakteristikama:

- a) najmanje 62 % udjela mase suhe materije;
- b) sadržaj invertnog šećera (odnos fruktoze i glukoze 1,0 ± 0,2), najviše 3 % udjela mase suhe materije;
- c) sadržaj pepela najviše 0,1 % udjela mase suhe materije;
- d) boja u rastvoru najviše 45 ICUMSA jedinica.

5. Rastvor invertnog šećera ⁽¹⁾

Rastvor invertnog šećera je vodeni rastvor saharoze, djelimično invertirane hidrolizom, u kojem sadržaj invertnog šećera ne prevladava, sa sljedećim karakteristikama:

- a) najmanje 62% udjela mase suhe materije;

- b) sadržaj invertnog šećera (odnos fruktoze i glukoze $1,0 \pm 0,1\%$) više od 3% i najviše 50% udjela mase suhe materije;
- c) sadržaj pepela najviše 0,4% udjela mase suhe materije, u skladu s posebnim propisom o metodama analiza šećera.

6. Invertni šećerni sirup ⁽¹⁾

Invertni šećerni sirup je vodeni rastvor saharoze, djelimično hidrolizirane, u kojoj prevladava omjer invertnog šećera, sa sljedećim karakteristikama:

- a) najmanje 62% udjela mase suhe materije;
- b) sadržaj invertnog šećera (koeficijent fruktoze/glukoze $1,0 \pm 0,1$) mora prelaziti 50 % udjela mase suhe materije;
- c) sadržaj pepela najviše 0,4 % udjela mase suhe materije.

7. Glukozni sirup

Glukozni sirup je prečišćeni i koncentrirani vodeni rastvor hranjivih šećera, dobivenih iz skroba i/ili inulina, sa sljedećim karakteristikama:

- a) najmanje 70% udjela mase suhe materije;
- b) dekstrozni ekvivalent (DE): najmanje 20% udjela mase suhe materije i izraženo kao D-glukoza;
- c) sulfatni pepeo: najviše 1 % udjela mase suhe materije.

8. Sušeni glukozni sirup

Sušeni glukozni sirup je djelimično osušen sa sljedećim karakteristikama:

- a) suha materija: najmanje 93% udjela mase;
- b) dekstrozni ekvivalent (DE): najmanje 20% udjela mase suhe materije i izraženo kao D-glukoza;
- c) sulfatni pepeo: najviše 1% udjela mase suhe materije.

9. Dekstroza ili dekstroza monohidrat

Dekstroza ili dekstroza monohidrat je prečišćena i kristalizirana D-glukoza, koja sadrži jednu molekulu kristalne vode, sa sljedećim karakteristikama:

- a) dekstroza (D-glukoza): najmanje 99,5% udjela mase suhe materije;
- b) najmanje 90% udjela mase suhe materije;
- c) sulfatni pepeo: najviše 0,25 % udjela mase suhe materije.

10. Dekstroza ili anhidrirana dekstroza

Dekstroza ili anhidrirana dekstroza je prečišćena i kristalizirana D-glukoza bez kristalne vode, sa sljedećim karakteristikama:

- a) dekstroze (D-glukoza): najmanje 99,5% udjela mase suhe materije;
- b) najmanje 98% udjela mase suhe materije;
- c) sulfatni pepeo: najviše 0,25% udjela mase suhe materije.

11. Fruktoza

Fruktoza je prečišćena i kristalizirana D-fruktoza, sa sljedećim karakteristikama:

- a) sadržaj fruktoze: najmanje 98% udjela mase suhe materije;
- b) sadržaj glukoze: najviše 0,5 % udjela mase suhe materije;
- c) gubitak sušenjem: najviše 0,5% udjela mase suhe materije;
- d) sadržaj pepela određen konduktometrijski: najviše 0,1 % udjela mase suhe materije određene u skladu s posebnim propisom o metodama analiza šećera.

12. Žuti šećer

Žuti šećer je šećer koji sadrži ostatke sirupa, sa sljedećim karakteristikama:

- a) polarizacija najmanje 96°Z ;
- b) količina invertnog šećera najviše 0,4 % udjela mase suhe materije;
- c) gubitak sušenjem najviše 3% udjela mase suhe materije;
- d) količina pepela najviše 1,0% udjela mase suhe materije.

13. Smeđi šećer

Smeđi šećer je šećer dobiven kristalizacijom smeđih sirupa šećerne repe bez ili s dodatkom do najviše 2,3 težinska procenta

sirupa šećerne trske. To su fino prečišćena zrnca šećera saharoze s invertnim šećerom, svijetlo do tamno smeđe boje koji ne sadrži više od 88 % suhe materije (m/m) parametara kvaliteta:

- a) polarizacija najmanje $97,0^{\circ}\text{Z}$;
- b) količina invertnog šećera najviše 1,2 % udjela mase suhe materije;
- c) gubitak sušenjem najviše 0,9 % udjela mase suhe materije;
- d) količina pepela najviše 0,9 % udjela mase suhe materije.

(1) Opis "bijeli" u smislu ovog pravilnika je:

- a) rastvor šećera gdje boja u rastvoru ne prelazi 25 ICUMSA jedinica određenih u skladu s posebnim propisom o metodama analize šećera.
- b) rastvor invertnog šećera i sirup invertnog šećera gdje:
 - 1) provodljivost sadržaja pepela ne prelazi 0,1 %;
 - 2) boja u rastvoru ne prelazi 25 ICUMSA jedinica određenih u skladu s posebnim propisom o metodama analize šećera.