

1893

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 д о н о с и

**П РА В И Л Н И К
О КАКАОУ И ЧОКОЛАДНИМ ПРОИЗВОДИМА**

Члан 1.

Овим правилником прописују се услови у погледу квалитета какаоа и чоколадних производа, њихова класификација, категоризација и назив, физичка, хемијска, физичко-хемијска и сензорна својства и састав, врста и количина састојака и додатака који се употребљавају у производњи, декларисање, као и додатни захтјеви за означавање какаоа и чоколадних производа.

Члан 2.

(1) Какао-прах или какао је производ који се добија претварањем у прах очишћених, ољуштених и пржених какао-зрна, који садржи најмање 20% какао-маслаца, рачунато на суву материју и до 9% воде.

(2) Какао-маслац је маст која се добија из зрна или дијелова зрна какаоа са сљедећим особинама:

1) садржај слободних масних киселина (изражених као олеинска киселина) до 1,75%,

2) садржај неосапуњивих материја (одређених коришћењем петрол-етера) до 0,5%, осим у случају пресованог какао-маслаца највише до 0,35%.

(3) Какао смањене масти, односно какао-прах смањене масти је какао-прах који садржи мање од 20% какао-маслаца, рачунато на суву материју.

(4) Чоколадни прах (чоколада у праху) је производ који се састоји од мјешавине какао-праха и шећера, који садржи најмање 32% какао-праха.

(5) Чоколада за пиће, заслађени какао и заслађени какао-прах је производ који се састоји од мјешавине какао-праха и шећера, који садржи најмање 25% какао-праха.

(6) Чоколада за пиће, заслађени какао и заслађени какао-прах праћени су изразом "смањене масти" у случају када је производу смањена маст у складу са ставом 3. овог члана.

Члан 3.

(1) Чоколада је производ који се добија од производа какаоа и шећера, који садржи најмање 35% укупне суве материје какао-дијелова, укључујући најмање 18% какао-маслаца и најмање 14% безмасне суве материје какао-дијелова.

(2) Када се називу чоколада додају ријечи "мрвице" или "пахуљице" производ је у облику гранула или пахуљице и садржи најмање 32% укупне суве материје какао-дијелова, укључујући најмање 12% какао-маслаца и најмање 14% безмасне суве материје какао-дијелова.

(3) Када се називу чоколада додаје ријеч "прелив" производ мора садржавати најмање 35% укупне суве материје какао-дијелова, укључујући најмање 31% какао-маслаца и најмање 2,5% безмасне суве материје какао-дијелова.

(4) Када се називу чоколада додаје ријеч "ђандуја - чоколада од љешника" (или једна од изведеница ријечи "ђандуја") производ мора бити добијен првенствено од чоколаде која садржи најмање 32% укупне суве материје какао-дијелова, укључујући најмање 8% безмасне суве материје какао-дијелова, као и од фино мљевених љешника, тако да 100 g производа садржи најмање 20 g, односно највише 40 g љешника.

(5) Производу из става 4. овог члана може се додати:

1) млијеко и/или суво млијеко у праху добијено испаравањем у таквом односу да готов производ садржи до 5% суве материје млијека,

2) бадеми, љешници и друге врсте језграстог воћа, цијели или уситњени, тако да заједно са мљевеним љешницима не прелази 60% укупне масе производа.

Члан 4.

(1) Млијечна чоколада је производ који се добија од какао-производа, шећера и млијека или млијечних производа, а који садржи најмање:

1) 25% укупне суве материје какао-дијелова,

2) 14% суве материје млијека добијене дјелимичном или потпуном дехидрацијом пуномасног млијека, дјелимично или потпуно обраног млијека, павлаке или од дјелимично или у потпуности дехидриране павлаке, маслаца или млијечне масти,

3) 2,5% безмасне суве материје какао-дијелова,

4) 3,5% млијечне масти,

5) 25% укупне масти (какао-маслац и млијечна маст).

(2) Када се називу млијечна чоколада додају ријечи "мрвице" или "пахуљице", производ је у облику гранула или пахуљица и треба да садржи најмање 20% укупне суве материје какао-дијелова, најмање 12% суве материје млијека добијене дјелимичном или потпуном дехидрацијом пуномасног млијека, дјелимично или потпуно обраног млијека, павлаке или дјелимично или потпуно дехидриране павлаке, маслаца или млијечне масти и најмање 12% укупне масти (какао-маслац и млијечна маст).

(3) Када се називу млијечна чоколада додаје ријеч "прелив", производ треба да садржи најмање 31% укупне масти (какао-маслац и млијечна маст).

(4) Када се називу млијечна чоколада додаје ријеч "ђандуја - млијечна чоколада од љешника" (или једном од изведених ријечи "ђандуја"), производ треба да је добијен искључиво од млијечне чоколаде која садржи најмање 10% суве материје млијека добијене дјелимичном или потпуном дехидрацијом пуномасног млијека, дјелимично или потпуно обраног млијека, павлаке или дјелимично или потпуно дехидриране павлаке, маслаца или млијечне масти и од фино мљевених љешника, тако да 100 g производа садржи најмање 15 g, односно највише 40 g љешника.

(5) Производи из става 4. овог члана могу да садрже бадеме, љешнике и друге врсте језграстог воћа, цијеле или уситњене, тако да заједно са мљевеним љешницима не прелазе 60% укупне масе производа.

(6) Када се у производњи чоколаде додају павлака или обрано млијеко, у том случају у називу чоколаде наводи се:

1) "чоколада са павлаком", која треба да садржи најмање 5,5% млијечне масти,

2) "чоколада са обраним млијеком", која треба да садржи до 1% млијечне масти.

Члан 5.

Породична млијечна чоколада је производ који се добија од какао-производа, шећера и млијека или млијечних производа и садржи најмање:

1) 20% укупне суве материје какао-дијелова,

2) 20% суве материје млијека добијене од дјелимично или потпуно дехидрираног пуномасног млијека, дјелимично или потпуно обраног млијека, павлаке или од дјелимично или у потпуности дехидриране павлаке, маслаца или млијечне масти,

3) 2,5% безмасне суве материје какао-дијелова,

4) 5% млијечне масти,

5) 25% укупне масти (какао-маслац и млијечна маст).

Члан 6.

Бијела чоколада је производ који се добија од какао-маслаца, млијека или млијечних производа и шећера и који садржи најмање 20% какао-маслаца, а најмање 14% суве материје млијека добијене од дјелимично или потпуно дехидрираног пуномасног млијека, дјелимично или потпуно обраног млијека, павлаке или дјелимично или потпуно де-

хидриране павлаке, маслаца или млијечне масти, од чега је најмање 3,5% млијечна маст.

Члан 7.

(1) Пуњена чоколада, чоколада са ... пуњењем и чоколада са ... средином је пуњени производ чији се спољашњи дијелови састоје од једног од производа дефинисаних у чл. 3, 4, 5. и 6. овог правилника.

(2) За производе чија се унутрашњост састоји од пекарских производа, кекса, бисквита, вафла или сладоледа не примјењују се називи из става 1. овог члана.

(3) Спољашњи чоколадни дио производа који носи један од назива из става 1. овог члана чини најмање 25% укупне масе производа.

Члан 8.

Чоколада "a la taza" је производ који се добија од какао-производа, шећера и брашна или скроба од пшенице, риже или кукуруза, а који садржи:

- 1) 35% укупне суве материје какао-дијелова,
- 2) 18% какао-маслаца,
- 3) 14% безмасне суве материје какао-дијелова,
- 4) највише 8% брашна или скроба.

Члан 9.

Породична чоколада "a la taza" је производ који се добија од какао-производа, шећера и брашна или скроба од пшенице, риже или кукуруза, а који садржи:

- 1) 30% укупне суве материје какао-дијелова,
- 2) 18% какао-маслаца,
- 3) 12% безмасне суве материје какао-дијелова,
- 4) највише 18% брашна или скроба.

Члан 10.

Чоколадни десерт или пралине је производ величине једног залогаја, а састоји се од:

- 1) пуњене чоколаде или
- 2) једне врсте чоколаде или комбинације или мјешавине чоколаде из чл. 3, 4, 5. и 6. овог правилника и осталих јестивих састојака, под условом да чоколада чини најмање 25% укупне масе производа.

Члан 11.

(1) Производима из чл. 3, 4, 5. и 6. овог правилника дозвољено је додати животињске масти и њихове прерађевине ако се добијају искључиво из млијека.

(2) Производима из чл. 8. и 9. овог правилника дозвољено је додати брашно и скроб у гранулама или у праху.

(3) Количина додатих састојака из ст. 1. и 2. овог члана не може да буде већа од 40% укупне масе готовог производа.

(4) Производима из чл. 3, 4, 5, 6, 8. и 9. овог правилника дозвољено је додати само ароме које не опонашају укус чоколаде или млијечне масти.

(5) У производњи производа из овог правилника дозвољено је коришћење шећера у складу са посебним прописима.

Члан 12.

(1) За производе из чл. 3, 4, 5, 6, 8. и 9. овог правилника минимална количина састојака израчунава се након што се одузме маса састојака који су додати у складу са чланом 11. ст. 1, 2. и 3. овог правилника.

(2) За производе наведене у чл. 7. и 10. овог правилника минимална количина састојака израчунава се након што се одузме маса састојака који су додати у складу са чланом 11. ст. 1, 2. и 3. овог правилника и маса пуњења.

(3) Количина чоколаде у производима наведеним у чл. 7. и 10. овог правилника израчунава се у односу на укупну масу готовог производа, укључујући и његово пуњење.

Члан 13.

(1) Производима из чл. 3, 4, 5, 6, 8. и 9. овог правилника дозвољено је додавање биљних масти које нису какао-маслац и чији су услови дефинисани у Прилогу овог правилника, који чини његов саставни дио.

(2) Количина додатих биљних масти из става 1. овог члана не може да буде већа од 5% масе готовог производа након одузимања укупне масе свих других јестивих састојака који су употријебљени у складу са чланом 11. ст. 1, 2. и 3. овог правилника, без смањивања минималне количине какао-маслаца или укупне суве материје какао-дијелова.

(3) Чоколадни производи, који у складу са ст. 1. и 2. овог члана садрже биљне масти које нису какао-маслац, садрже навод: "садржи биљну маст као додаток какао-маслацу".

(4) Навод из става 3. овог члана налази се у истом видном пољу са списком састојака, али јасно одвојен од тог списка и у близини назива произвођача, наведен словима која су подељана и величине која није мања од величине слова назива произвођача.

(5) Осим услова из става 4. овог члана, назив производа може бити наведен и на другом мјесту на производу.

Члан 14.

(1) Декларисање или означавање какаоа и чоколадних производа намијењених крајњем потрошачу врши се у складу са прописима о пружању информација потрошачима о храни.

(2) Ако се производи који су наведени у чл. 3, 4, 5, 6, 7. и 10. овог правилника продају у мјешавини, називи производа могу се замијенити ознакама "мјешавине чоколаде" или "мјешавине пуњених чоколада" или "мјешавине чоколадних десерта" или сличним производима, а на декларацији наводи се само једна листа састојака за све производе у мјешавини.

(3) Декларација производа из члана 2. ст. 4. и 5. и чл. 3, 4, 5, 8. и 9. овог правилника која садржи навод "дијелови какаоа.....% мин." означава укупну суву материју дијелова какаоа.

(4) За производе из члана 2. ст. 3. и 5. овог правилника који садрже смањен садржај какао-маслаца наводи се на декларацији количина какао-маслаца.

(5) Назив производа "чоколада" може да се допуни подацима који се односе на параметре квалитета, под условом да производ садржи најмање 43% укупне суве материје дијелова какаоа, укључујући најмање 26% какао-маслаца.

(6) Назив производа "млијечна чоколада" може да се допуни подацима који се односе на параметре квалитета, под условом да производ садржи најмање 30% укупне суве материје дијелова какаоа и најмање 18% суве материје млијека добијене дјелимичном или потпуном дехидрацијом пуномасног млијека, дјелимично или потпуно обрађено млијека, павлаке или дјелимично или потпуно дехидриране павлаке, маслаца или млијечне масти, укључујући и најмање 4,5% млијечне масти.

(7) Назив производа "чоколадни прелив" може да се допуни подацима који се односе на параметре квалитета, под условом да производ садржи најмање 16% безмасне суве материје дијелова какаоа.

Члан 15.

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

(2) Произвођачка спецификација из става 1. овог члана садржи:

- 1) евиденцијски број спецификације,
- 2) назив производа и његово трговачко име (ако га производ има),
- 3) датум доношења произвођачке спецификације,
- 4) податке о декларацији и храњивој вриједности производа,

- 5) кратак опис технолошког поступка производње,
6) опис најважнијих сензорних својстава производа,
7) извјештај о анализи одговарајућих параметара специфичних за производ извршен у овлашћеној лабораторији.

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

Члан 16.

Ступањем на снагу овог правилника престају да се примјењује 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) у дијелу који се односи на какао и чоколадне производе.

Члан 17.

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

Број: 12.03.6-330-2908/21
11. новембра 2021. године
Бањалука

Министар,
Др **Борис Пашалић**, с.р.

ПРИЛОГ

(1) Биљне масти које се додају појединачно или у смјеси као замјена какао-маслаца морају да испуњавају следеће услове:

1) да припадају групи биљних масти нелауронског типа које су богате симетричним мононезасићеним триглицеридима типова POP, POSt i StOSt⁽¹⁾,

2) да се могу мијешати у било којем односу с какао-маслацем и да су им особине у складу са физичким особинама (тачка топљења и температура кристализација, брзина топљења, потреба за темперирањем),

3) да су добијене искључиво процесом рафинације и/или фракционисања, који искључује ензимску модификацију структуре триглицерида.

(2) У складу са наведеним условима, могу се користити биљне масти добијене из биљака наведених у табели:

Ред-ни бр.	Уобичајени назив биљне масти	Латински назив биљака од којих се добијају биљне масти
1.	Illipe, Bornejska mast ili Tengkwang	Shorea spp.
2.	Палмино уље	Elaeis guineensis, Elaeis olifera
3.	Co	Shorea robusta
4.	Shea	Butyrospermum parkii
5.	Kokum gurgi	Garcinia indica
6.	Коштице манга	Mangifera indica

Поред наведеног, чоколади која се користи у производњи сладоледа и сличних смрзнутих производа може се додавати и кокосово уље.

⁽¹⁾ P - палмитинска киселина, O - олеинска киселина, St - стearинска киселина.

1894

На основу члана 12. став 3. Закона о геолошким истраживањима ("Службени гласник Републике Српске", бр. 110/13, 91/17 и 107/19) и члана 6. став 2. Правилника о поступку издавања и одузимања лиценце за геолошка истраживања, форми лиценце и вођењу и објављивању регистра лиценци ("Службени гласник Републике Српске", број 20/18), министар енергетике и рударства д о н о с и

Р Ј Е Ш Е Њ Е

1. Ставља се ван снаге Лиценца за обављање послова детаљних геолошких истраживања, израде и ревизије геолошке документације, вођење књиге евиденције резерви минералних сировина и послове стручног надзора над извођењем геолошких истраживања, број: 05.01/310-630/19, од 16.8.2019. године, издата правном лицу Технички институт д.о.о. Бијељина.

2. Ово рјешење објавиће се у "Службеном гласнику Републике Српске".

Број: 05.01/310-630-1/19
11. новембра 2021. године
Бањалука

Министар,
Петар Ђокић, с.р.

1895

Министар унутрашњих послова Републике Српске, рјешавајући по захтјеву Игора Басере, власника Штампарије "Омега Принт", из Челинца, Улица краља Петра I 29, а на основу члана 16. Закона о печатима органа и институција Републике Српске ("Службени гласник Републике Српске", број 54/19), и з д а ј е

О В Л А Ш Ћ Е Њ Е

Овлашћује се Штампарија "Омега Принт" из Челинца, Улица краља Петра I 29, за израду печата са грбом Републике Српске и Босне и Херцеговине и амблемом Републике Српске у складу са Законом о печатима органа и институција Републике Српске ("Службени гласник Републике Српске", број 54/19) и Упутством о раду печаторезница овлашћених за израду печата са грбом Републике Српске и Босне и Херцеговине и амблемом Републике Српске ("Службени гласник Републике Српске", број 90/19).

Број: 08/2-052-2894/21
10. новембра 2021. године
Бањалука

Министар,
Мр **Драган Лукач**, с.р.

Републички педагошки завод Републике Српске

На основу члана 75. став 2. Закона о републичкој управи ("Службени гласник Републике Српске", број 115/18), члана 28. Закона о државним службеницима ("Службени гласник Републике Српске", бр. 118/08, 117/11, 37/12 и 57/16), члана 29. став 1. Уредбе о критеријумима за унутрашњу организацију и систематизацију радних мјеста у републичким органима управе Републике Српске ("Службени гласник Републике Српске", број 109/19), члана 9. Уредбе о категоријама и звањима државних службеника ("Службени гласник Републике Српске", бр. 18/09, 131/10 и 8/11) и члана 10. Уредбе о радним мјестима намјештеника ("Службени гласник Републике Српске", бр. 18/09, 131/10 и 8/11), директор Републичког педагошког завода Републике Српске, уз сагласност Владе Републике Српске, д о н о с и

П Р А В И Л Н И К

О ИЗМЈЕНАМА И ДОПУНАМА ПРАВИЛНИКА О УНУТРАШЊОЈ ОРГАНИЗАЦИЈИ И СИСТЕМАТИЗАЦИЈИ РАДНИХ МЈЕСТА У РЕПУБЛИЧКОМ ПЕДАГОШКОМ ЗАВОДУ

Члан 1.

У Правилнику о унутрашњој организацији и систематизацији радних мјеста у Републичком педагошком заводу ("Службени гласник Републике Српске", број 10/20) члан 16. став 1. мијења се и гласи:

"Послове из надлежности Завода обавља 57 извршилаца на 15 систематизованих радних мјеста, од којих су 43 радна мјеста државних службеника и 14 радних мјеста намјештеника".

Члан 2.

(1) У члану 19. у подтачки 4. под бројем извршилаца ријечи: "три (3) – (у сједишту)" замјењују се ријечима: "два (2) – (у сједишту)".

(2) У члану 19. послје подтачке 4. додаје се нова подтачка 4а, који гласи:

"4а. Инспектор – просвјетни савјетник за разредну наставу, Подручна канцеларија Бијељина

Опис послова: организује послове везане за развој и развоја наставне планове и програме; учествује у изради програма за ученике са посебним васпитно-образовним потребама; израђује стручна упутства за примјену наставног плана и програма и проширених програма; врши праћење и непосредни увид у примјену и реализацију наставног плана и програма и проширених програма; врши стручно-педагошки увид у рад наставника; пружа савјето-