

# **NN 113/2016, Pravilnik o kazeinima i kazeinatima namijenjenim prehrani ljudi**

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE

2492

Na temelju članka 71. stavka 1. Zakona o poljoprivredi (»Narodne novine« broj 30/15) ministar poljoprivrede donosi

PRAVILNIK

O KAZEINIMA I KAZEINATIMA NAMIJENJENIM PREHRANI LJUDI

I. OPĆE ODREDBE

Članak 1.

Ovim se Pravilnikom propisuju zahtjevi kvalitete kojima u proizvodnji i stavljanju na tržište moraju udovoljavati kazeini i kazeinati te njihove smjese koji su namijenjeni prehrani ljudi, a odnose se na:

- nazive, definicije i opće zahtjeve kojima moraju udovoljavati
- sastav i organoleptička svojstva
- vrstu i količinu sirovina te drugih tvari koje se koriste u proizvodnji i preradi
- dodatne ili specifične zahtjeve označavanja i
- tehnološke postupke koji se mogu primjenjivati u proizvodnji.

Članak 2.

Ovim Pravilnikom se u pravni poredak Republike Hrvatske prenose odredbe Direktive (EU) 2015/2203 Europskog parlamenta i Vijeća od 25. studenoga 2015. o usklađivanju zakonodavstava država članica koja se odnose na kazeine i kazeinate namijenjene za prehranu ljudi te o stavljanju izvan snage Direktive Vijeća 83/417/EEZ (SL L 314, 1. 12. 2015.).

Pojmovi

Članak 3.

U smislu ovoga Pravilnika pojedini pojmovi imaju sljedeće značenje:

- a) »jestivi kiseli kazein« je mliječni proizvod dobiven odvajanjem, pranjem i sušenjem kiselo nataloženog koagulata obranog mlijeka i/ili drugih proizvoda dobivenih iz mlijeka
- b) »jestivi slatki kazein« je mliječni proizvod dobiven odvajanjem, pranjem i sušenjem koagulata obranog mlijeka i/ili drugih proizvoda dobivenih iz mlijeka gdje se koagulat dobiva reakcijom sirila ili drugih enzima za zgrušavanje i
- c) »jestivi kazeinat« je mliječni proizvod dobiven djelovanjem jestivog kazeina ili koagulata skute jestivog kazeina i sredstava za neutralizaciju te naknadnim sušenjem.

Članak 4.

- (1) Mliječni proizvodi definirani u članku 3. ovoga Pravilnika mogu se stavljati na tržište pod nazivima navedenim u tom članku samo ako udovoljavaju zahtjevima propisanim ovim Pravilnikom i standardima utvrđenim u Prilozima I. i II. koji su sastavni dijelovi ovoga Pravilnika.
- (2) Kazeini i kazeinati koji nisu u skladu sa standardima utvrđenim u Prilogu I. odjeljku I. točkama b) i c), Prilogu I. odjeljku II. točkama b) i c) ili Prilogu II. točkama b) i c) ovoga Pravilnika, ne smiju se upotrebljavati za pripremu hrane te kada se zakonito stavljaju na tržište u druge svrhe, moraju se nazvati i označiti na takav način da se kupca ne dovede u zabludu u pogledu njihove prirode, kvalitete ili predviđene upotrebe.

II. POSEBNE ODREDBE

Članak 5.

(1) Na pakiranjima, spremnicima ili etiketama mliječnih proizvoda definiranih u članku 3. ovoga Pravilnika obvezno treba navesti sljedeće informacije, jasno vidljivim, lako čitljivim i neizbrisivim slovima:

- a) naziv mliječnog proizvoda kako je utvrđeno u članku 3. ovoga Pravilnika uz, u slučaju jestivih kazeinata, oznaku kationa ili kationâ, kako je navedeno u Prilogu II. točki d) ovoga Pravilnika

b) u slučaju proizvoda koji se stavljaju na tržište kao smjese:

- 1. navod »smjesa ...« nakon koje slijede nazivi različitih proizvoda od kojih se smjesa sastoji, navedeni padajućim redoslijedom s obzirom na masu

2. oznaka kationa ili kationâ, kako je navedeno u Prilogu II. točki d) ovoga Pravilnika, u slučaju jestivih kazeinata

3. udio bjelančevina u slučaju mješavina koje sadržavaju jestive kazeinate

c) neto količina proizvoda, izražena u kilogramima ili gramima

d) ime ili naziv i adresa subjekta u poslovanju s hranom pod čijim se imenom ili nazivom tvrtke proizvod stavlja na tržište ili, ako taj subjekt nema sjedište u Uniji, uvoznika za tržište Unije

e) u slučaju proizvoda uvezenih iz trećih zemalja, naziv zemlje podrijetla i

f) serijska oznaka proizvoda ili datum proizvodnje.

(2) Iznimno od stavka 1. ovoga članka, informacije iz stavka 1. točke b) podtočke 3. te informacije iz točaka c), d) i e) ovoga članka, mogu se navesti samo u popratnom dokumentu.

(3) Zabranjeno je stavljanje na tržište Republike Hrvatske mliječnih proizvoda iz članka 3. ovoga Pravilnika ako informacije iz stavka 1. ovoga članka nisu navedene na jeziku koji je lako razumljiv kupcima u Republici Hrvatskoj, osim ako subjekt u poslovanju s hranom pruža takve informacije drugim sredstvima.

(4) Informacije iz stavka 1. ovoga članka se mogu navesti na više jezika.

(5) Ako je sadržaj mliječnih bjelančevina u mliječnim proizvodima definiranim u članku 3. ovoga Pravilnika iznad minimalnog udjela mliječnih bjelančevina utvrđenog u Prilogu I. odjeljku I. točki a) podtočki 2., Prilogu I. odjeljku II. točki a) podtočki 2. te Prilogu II. točki a) podtočki 2. ovoga Pravilnika, taj se podatak, ne dovodeći u pitanje ostale odredbe prava Unije, može na odgovarajući način navesti na pakiranjima, spremnicima ili etiketama tih proizvoda.

### III. ZAVRŠNE ODREDBE

#### Članak 6.

Danom stupanja na snagu ovoga Pravilnika prestaje važiti Pravilnik o jestivim kazeinima i kazeinatima (»Narodne novine« br. 80/07 i 28/11).

#### Članak 7.

Ovaj Pravilnik objavit će se u »Narodnim novinama«, a stupa na snagu 22. prosinca 2016. godine.

Klasa: 011-01/16-01/39

Urbroj: 525-09/1229-16-19

Zagreb, 25. studenoga 2016.

Ministar poljoprivrede

Tomislav Tolušić, dipl. iur., v. r.

#### PRILOG I.

#### JESTIVI KAZEINI

#### I. STANDARDI PRIMJENJIVI NA JESTIVE KISELE KAZEINE

##### a) Osnovni sastav

1. Maksimalni maseni udio vode 12 %

2. Minimalni maseni udio mliječnih bjelančevina

izražen na suhu tvar 90 %

uz minimalni maseni udio kazeina 95 %

3. Maksimalni maseni udio mliječne masti 2 %

4. Maksimalna kiselost koju je moguće titrirati,

izražena u ml 10-postotne otopine natrijeva

hidroksida po gramu 0,27

5. Maksimalni maseni udio pepela (uključujući P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) 2,5 %

6. Maksimalni maseni udio bezvodne laktoze 1 %

7. Maksimalna količina taloga (spaljene čestice) 22,5 mg u 25 g

##### b) Kontaminanti

Maksimalna količina olova 0,75 mg/kg

##### c) Nečistoće

Bez stranih tvari (kao što su čestice drva ili metala, dlake ili dijelovi kukaca) u 25 g

d) Pomoćne tvari u preradi, bakterijske kulture i odobreni sastojci

1. kiseline:
  - mliječna kiselina
  - klorovodična kiselina
  - sumporna kiselina
  - limunska kiselina
  - octena kiselina
  - ortofosforna kiselina
2. bakterijske kulture koje proizvode mliječnu kiselinu
3. sirutka
- e) Organoleptička svojstva
1. Miris: Bez stranih mirisa
2. Izgled: Boja u rasponu od bijele do žućkasto bijele; proizvod ne smije sadržavati grudice koje se ne raspadaju pod slabim pritiskom.

## II. STANDARDI PRIMJENJIVI NA JESTIVE SLATKE KAZEINE

- a) Osnovni sastav
  1. Maksimalni maseni udio vode 12 %
  2. Minimalni maseni udio mliječnih bjelančevina izražen na suhu tvar 84 %  
uz minimalni maseni udio kazeina 95 %
  3. Maksimalni maseni udio mliječne masti 2 %
  4. Maksimalni maseni udio pepela (uključujući P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) 7,5 %
  5. Maksimalni maseni udio bezvodne laktoze 1 %
  6. Maksimalna količina taloga (spaljene čestice) 15 mg u 25 g
- b) Kontaminanti  
Maksimalna količina olova 0,75 mg/kg
- c) Nečistoće  
Bez stranih tvari (kao što su čestice drva ili metala, dlake ili dijelovi kukaca) u 25 g
- d) Pomoćne tvari u preradi
  - sirilo koje ispunjava zahtjeve Uredbe (EZ) br. 1332/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehranbenim enzimima i o izmjeni Direktive Vijeća 83/417/EEZ, Uredbe Vijeća (EZ) 1493/1999, Direktive 2000/13/EZ, Direktive Vijeća 2001/112/EZ i Uredbe (EZ) br. 258/97 (SL L 354, 31. 12. 2008.) (u daljnjem tekstu: Uredba (EZ) br. 1332/2008)
  - ostali enzimi za zgrušavanje mlijeka koji ispunjavaju zahtjeve Uredbe (EZ) br. 1332/2008
- e) Organoleptička svojstva
1. Miris: Bez stranih mirisa
2. Izgled: Boja u rasponu od bijele do žućkasto bijele; proizvod ne smije sadržavati grudice koje se ne raspadaju pod slabim pritiskom.

## PRILOG II.

### JESTIVI KAZEINATI

#### STANDARDI PRIMJENJIVI NA JESTIVE KAZEINATE

- a) Osnovni sastav
  1. Maksimalni maseni udio vode 8 %
  2. Minimalni maseni udio mliječne bjelančevine izražen na suhu tvar 88 %  
uz minimalni maseni udio kazeina 95 %
  3. Maksimalni maseni udio mliječne masti 2 %
  4. Maksimalni maseni udio bezvodne laktoze 1 %
  5. pH vrijednost 6,0 do 8,0
  6. Maksimalna količina taloga (spaljene čestice) 22,5 mg u 25 g
- b) Kontaminanti  
Maksimalna količina olova 0,75 mg/kg

c) Nečistoće

Bez stranih tvari (kao što su čestice drva ili metala, dlake ili dijelovi kukaca) u 25 g

d) Prehrambeni aditivi (neobvezna neutralizirajuća i pufera sredstva)  
hidroksidi, karbonati, fosfati i citrati natrija, kalija, kalcija, amonijaka i magnezija

e) Svojstva

1. Miris: Vrlo blagi strani okusi i mirisi
2. Izgled: Boja u rasponu od bijele do žućkasto bijele; proizvod ne smije sadržavati grudice koje se ne raspadaju pod slabim pritiskom i
3. Topljivost: Gotovo potpuno topljivo u destiliranoj vodi, uz izuzetak kalcijeva kazeinata.