

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE

1495

Na temelju članka 78. stavka 2. Zakona o poljoprivredi (»Narodne novine«, br. 118/18, 42/20, 127/20 – Odluka USRH i 52/21) ministrica poljoprivrede donosi

PRAVILNIK O ŽITARICAMA I PROIZVODIMA OD ŽITARICA

I. OPĆE ODREDBE

Predmet Pravilnika

Članak 1.

(1) Ovim se Pravilnikom propisuju opći zahtjevi kvalitete za žitarice namijenjene krajnjem potrošaču za neposrednu konzumaciju kao i proizvode od žitarica koji se stavljaju na tržište, a odnose se na:

- nazive, definicije i opće zahtjeve kojima moraju udovoljavati
- vrstu i količinu sastojaka te drugih tvari koje se koriste u proizvodnji i preradi i
- dodatne zahtjeve označavanja.

(2) Proizvodi koji ne udovoljavaju zahtjevima propisanim ovim Pravilnikom, tj. za koje nisu propisani minimalni zahtjevi kvalitete, stavljaju se na tržište sukladno proizvođačkoj specifikaciji, pod uobičajenim ili opisnim nazivima.

Članak 2.

(1) Ovaj Pravilnik je notificiran u skladu s postupkom utvrđenim Direktivom (EU) 2015/1535 Europskog parlamenta i Vijeća od 9. rujna 2015. o utvrđivanju postupka pružanja informacija u području tehničkih propisa i pravila o uslugama informacijskog društva (SL L 241, 17. 9. 2015).

(2) Odredbe ovoga Pravilnika ne primjenjuju se na proizvode koji su zakonito proizvedeni i/ili stavljeni na tržište u drugoj državi članici Europske unije ili Turskoj ili koji su zakonito proizvedeni u državi koja pripada Europskom udruženju slobodne trgovine koja je potpisnica Sporazuma o Europskom gospodarskom prostoru.

Članak 3.

Odredbe ovoga Pravilnika primjenjuju se ne dovodeći u pitanje zahtjeve za označavanje propisane odredbama Uredbe (EU) br. 1169/2011 Europskog parlamenta i Vijeća od 25. listopada 2011. o informiranju potrošača o hrani, izmjeni uredbi (EZ) br. 1924/2006 i (EZ) br. 1925/2006 Europskog parlamenta i Vijeća te o stavljanju izvan snage Direktive Komisije 87/250/EEZ, Direktive Vijeća 90/496/EEZ, Direktive Komisije 1999/10/EZ, Direktive 2000/13/EZ Europskog parlamenta i Vijeća, direktiva Komisije 2002/67/EZ i 2008/5/EZ i Uredbe Komisije (EZ) br. 608/2004 (SL L 304, 22. 11. 2011.) i Pravilnika o informiranju potrošača o nepretpakiranoj hrani («Narodne novine», br. 144/14, 64/20 i 144/20).

Članak 4.

Ne dovodeći u pitanje kategorizaciju proizvoda definiranih ovim Pravilnikom dopušteno je koristiti samo odobrene prehrambene aditive sukladno propisanim uvjetima korištenja u kategorijama hrane Priloga II. Uredbe (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehrambenim aditivima sa svim izmjenama i dopunama u proizvodnji proizvoda iz ovog Pravilnika.

Pojmovi

Članak 5.

Pojedini pojmovi u smislu ovoga Pravilnika imaju sljedeće značenje:

- a) žitarice su biljne vrste iz porodice trava (Poaceae) u koje se ubraja: pšenica (uključujući krupnik/pir i khorasan), raž, ječam, tritordeum, zob, kukuruz, riža, proso, sirak i pšenoraž (tritikale) te heljda iz porodice dvornika (Polygonaceae)
- b) neoljuštene žitarice su cjelovite žitarice koje sadrže pljevicu
- c) oljuštene žitarice su žitarice dobivene ljuštenjem pljevice ili skidanjem pljevice drugom odgovarajućom obradom
- d) žitarice od cjelovitog zrna su žitarice koje se sastoje od usplođa (omotača), endosperma i/ili klice
- e) žitarice od necjelovitog zrna su žitarice koje se sastoje samo od endosperma, odnosno žitarice kojima su uklonjene usplođe i klica i
- f) posije (mekinje) i klice su jestivi nusproizvod mljevenja žitarica, a sastoje se pretežito od usplođa i aleuronskog sloja zrna.

II. POSEBNE ODREDBE

1. ŽITARICE

1.1. Oljuštene žitarice

Članak 6.

(1) Oljuštene žitarice moraju udovoljavati sljedećim zahtjevima kvalitete:

- boja, miris i okus moraju odgovarati vrsti žitarice
- mogu sadržavati najviše 0,25 % neoljuštenih zrna, najviše 0,25 % nečistoća i zrna drugih žitarica, od čega najviše 0,15 % pljeve i pljevice te najviše 0,10 % zrna drugih žitarica i
- mogu sadržavati najviše 10 % lomljenih zrna, odnosno zrna na kojem je otvoren (vidljiv) endosperm.

(2) Odredbe stavka 1. ovoga članka se primjenjuju ne dovodeći u pitanje posebne odredbe o tržišnim standardima za rižu propisanim Uredbom (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća od 17. prosinca 2013. o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda i stavljanju izvan snage uredbi Vijeća (EEZ) br. 922/72, (EEZ) br. 234/79, (EZ) br. 1037/2001 i (EZ) br. 1234/2007.

(3) Oljušteni ječam, oljuštena zob, oljuštena heljda i oljušteni proso mogu se stavljati na tržište pod nazivom »kaša« koji mora biti popraćen podatkom o vrsti žitarice od koje proizvod potječe.

2. PROIZVODI OD ŽITARICA

Članak 7.

Proizvodi od žitarica su proizvodi dobiveni daljnjom obradom ili preradom očišćenih žitarica, a namijenjeni su za daljnju proizvodnju i/ili za krajnjeg potrošača. S obzirom na namjenu, sastav, osobine i vrste tehnološkog procesa razvrstavaju se na:

- a) mlinske proizvode
- b) gotove proizvode od žitarica
- c) mješavine za pekarske proizvode
- d) pekarske proizvode, tjesteninu, tijesto i proizvode od tijesta i
- e) fine pekarske i srodne proizvode.

2.1. Mlinski proizvodi

Članak 8.

(1) Mlinski proizvodi se dobivaju od očišćenih, oljuštenih i pripremljenih žitarica, postupcima usitnjavanja, odnosno mljevenja i njihovog razvrstavanja.

(2) Mlinski proizvodi su:

- a) prekrupa
- b) krupica i
- c) brašno.

Članak 9.

Mlinski proizvodi moraju udovoljavati sljedećim zahtjevima kvalitete:

- ne smiju sadržavati više od 15 % vode
- boja, miris i okus moraju odgovarati vrsti žitarice
- ne smiju sadržavati više od 0,5 % nečistoće biljnog podrijetla i
- ne smiju sadržavati više od 0,05 % pijeska, uz iznimku heljdinog brašna koje ne smije sadržavati više od 0,2 % pijeska.

2.1.1. Mlinski proizvodi od pšenice

Članak 10.

(1) Mlinski proizvodi od pšenice proizvode se mljevenjem krušne pšenice (*Triticum aestivum*), tvrde pšenice (*Triticum durum*), krupnika/pira (*Triticum aestivum ssp. spelta*) i khorasana (*Triticum turgidum ssp. turanicum*).

(2) Pšenično brašno, pšenična krupica i pšenična prekrupa su proizvodi koji se dobivaju mljevenjem endosperma pšenice nakon izdvajanja usplođa i klice.

(3) Pšenična krupica je proizvod dobiven mljevenjem endosperma pšenice pri čemu najviše 20 % ukupne mase čestica može imati veličinu manju od 200 µm.

(4) Pšenična prekrupa je proizvod dobiven krupljenjem endosperma pšenice i kojem su uklonjene čestice manje od 1000 µm.

(5) Iznimno od stavka 2. ovoga članka, pšenični mlinski proizvodi od cjelovitog zrna proizvode se mljevenjem očišćenih i oljuštenih cjelovitih zrna pšenice.

Članak 11.

(1) Mlinski proizvodi od pšenice razvrstavaju se i stavljaju na tržište pod nazivima:

a) pšenična krupica tip 400

b) pšenično bijelo brašno tip 400

c) pšenično bijelo brašno tip 550

d) pšenično polubijelo brašno tip 700

e) pšenično polubijelo brašno tip 850

f) pšenično crno brašno tip 1100

g) pšenično crno brašno tip 1600

h) pšenična prekrupa

i) pšenično brašno od cjelovitog zrna

j) pšenična prekrupa od cjelovitog zrna

k) krupica od durum pšenice i

l) brašno od durum pšenice.

(2) Kada su proizvodi iz stavka 1. ovoga članka sastavni dio druge hrane, izuzev kruha i peciva, u popisu sastojaka mogu biti navedeni bez brojčane oznake tipa.

Članak 12.

Mlinski proizvodi od pšenice moraju udovoljavati sljedećim zahtjevima kvalitete:

– Količina pepela, računato na suhu tvar iznosi:

a) do 0,45 % za krupicu i bijelo brašno tip 400

b) od 0,50 % do 0,60 % za bijelo brašno tip 550

c) od 0,65 % do 0,75 % za polubijelo brašno tip 700

d) od 0,80 % do 0,90 % za polubijelo brašno tip 850

e) od 1,05 % do 1,15 % za crno brašno tip 1100

f) od 1,55 % do 1,65 % za crno brašno tip 1600

- g) do 3,00 % za prekrupu
- h) do 2,00 % za brašno i prekrupu od cjelovitog zrna
- i) do 0,90 % za krupicu od durum pšenice
- j) od 0,90 % do 2,00 % za brašno od durum pšenice
- k) do 5,5 % za klicu i
- l) do 7,00 % za posije.
- Stupanj kiselosti iznosi najviše:
 - a) 2,5 za krupicu i bijelo brašno tip 400
 - b) 2,9 za bijelo brašno tip 550
 - c) 3,0 za polubijelo brašno tip 700
 - d) 3,2 za polubijelo brašno tip 850
 - e) 3,3 za crno brašno tip 1100
 - f) 4,0 za crno brašno tip 1600
 - g) 5,0 za brašno i prekrupu od cjelovitog zrna
 - h) 6,0 za prekrupu
 - i) 40/100 g masti za klice i
 - j) 8 za posije.
- Pšenična klica mora sadržavati više od 25 % bjelančevina i više od 8 % masti računato na suhu tvar.

2.1.2. Mlinski proizvodi od raži

Članak 13.

- (1) Mlinski proizvodi od raži proizvode se mljevenjem raži (*Secale cereale*).
- (2) Raženo brašno, ražena krupica i ražena prekrupa su proizvodi koji se dobivaju mljevenjem endosperma raži nakon izdvajanja usplođa i klice.
- (3) Ražena prekrupa je proizvod proizveden krupljenjem endosperma raži kojem je izdvojena klica i kojem su uklonjene čestice manje od 700 µm.
- (4) Iznimno od stavka 2. ovoga članka, raženi mlinski proizvodi od cjelovitog zrna proizvode se mljevenjem očišćenih i oljuštenih cjelovitih zrna raži.

Članak 14.

- (1) Mlinski proizvodi od raži razvrstavaju se i stavljaju na tržište pod nazivima:
 - a) raženo brašno tip 750
 - b) raženo brašno tip 950
 - c) raženo brašno tip 1250
 - d) ražena krupica

- e) ražena prekrupa
- f) raženo brašno od cjelovitog zrna i
- g) ražena prekrupa od cjelovitog zrna.

(2) Kada su proizvodi iz stavka 1. ovoga članka sastavni dio druge hrane, izuzev kruha i peciva, u popisu sastojaka mogu biti navedeni bez brojčane oznake tipa.

Članak 15.

Mlinski proizvodi od raži moraju udovoljavati sljedećim zahtjevima kvalitete:

– Količina pepela, računato na suhu tvar iznosi:

- a) od 0,70 do 0,80 % za brašno tip 750
- b) od 0,90 do 1,00 % za brašno tip 950
- c) od 1,20 do 1,30 % za brašno tip 1250
- d) do 2,00 % za brašno i prekrupu od cjelovitog raženog zrna i
- e) do 3,00 % za prekrupu.

– Stupanj kiselosti iznosi najviše:

- a) 3,2 za brašno tip 750
- b) 3,7 za brašno tip 950
- c) 4,2 za brašno tip 1250
- d) 5,0 za prekrupu i
- e) 5,0 za brašno i prekrupu od cjelovitog raženog zrna.

2.1.3. Mlinski proizvodi od kukuruza

Članak 16.

- (1) Mlinski proizvodi od kukuruza proizvode se mljevenjem kukuruza (*Zea mays*).
- (2) Kukuruzno brašno, kukuruzna krupica i kukuruzna prekrupa su proizvodi koji se dobivaju mljevenjem endosperma kukuruza nakon izdvajanja usplođa i klice.
- (3) Iznimno od stavka 2. ovoga članka, kukuruzni mlinski proizvodi od cjelovitog zrna proizvode se mljevenjem očišćenih oljuštenih cjelovitih zrna kukuruza.

Članak 17.

Mlinski proizvodi od kukuruza razvrstavaju se i stavljaju na tržište pod nazivima:

- a) kukuruzno brašno
- b) kukuruzna krupica
- c) kukuruzna prekrupa i
- d) kukuruzno brašno od cjelovitog zrna.

Članak 18.

Mlinski proizvodi od kukuruza moraju udovoljavati sljedećim zahtjevima kvalitete:

– Stupanj kiselosti iznosi najviše:

a) 2 za kukuruznu prekrupu i kukuruznu krupicu i

b) 3 za kukuruzno brašno.

– Količina masti iznosi najviše:

a) 3,0 % računato na suhu tvar u kukuruznom brašnu i

b) 2,0 % računato na suhu tvar u kukuruznoj prekrupi i kukuruznoj krupici.

2.1.4. Mlinski proizvodi od heljde

Članak 19.

(1) Mlinski proizvod od heljde su heljdino brašno, heljdina krupica i heljdina prekrupa, a dobivaju se mljevenjem endosperma zrna heljde.

(2) Heljdino brašno može sadržavati najviše 2,5 % pepela računato na suhu tvar i imati stupanj kiselosti najviše 4.

(3) Heljdina krupica i heljdina prekrupa mogu sadržavati najviše 3,5 % pepela računato na suhu tvar i imati stupanj kiselosti najviše 5.

(4) Iznimno od stavka 1. ovoga članka, heljdini mlinski proizvodi od cjelovitog zrna proizvode se mljevenjem očišćenih i oljuštenih cjelovitih zrna heljde.

2.1.5. Ostali mlinski proizvodi

Članak 20.

(1) Ostali mlinski proizvodi dobivaju se mljevenjem drugih oljuštenih žitarica.

(2) Stupanj kiselosti ječmenog i zobenog brašna može iznositi najviše 4,5.

2.1.6. Namjenska brašna i namjenska krupica

Članak 21.

(1) Namjensko brašno i namjenska krupica su mlinski proizvodi koji su sastavom prilagođeni zahtjevima krajnjih proizvoda, a moraju odgovarati zahtjevima kvalitete za mlinske proizvode.

(2) Namjensko brašno i namjenska krupica moraju se označiti i navođenjem njihove namjene (upotrebe).

2.2. Gotovi proizvodi od žitarica

Članak 22.

(1) Gotovi proizvodi od žitarica razvrstavaju se prema postupku proizvodnje na:

a) žitne pahuljice

b) muesli proizvodi

c) ekstrudirani i/ili ekspandirani proizvodi od žitarica

d) instant žitarice i

e) instant mlinski proizvodi.

(2) Žitne pahuljice se proizvode od žitarica i drugih sastojaka posebnim postupcima toplinske i mehaničke obrade.

(3) Muesli proizvodi su mješavine žitnih pahuljica, u koje se dodaje suho voće, orašasti plodovi i drugi sastojci.

(4) Ekstrudirani i/ili ekspanzirani proizvodi od žitarica dobivaju se postupkom ekstrudiranja i/ili ekspanziranja žitarica ili mlinskih proizvoda i/ili dodatnih sastojaka.

(5) Instant žitarice proizvode se posebnim tehnološkim postupkom čime se skraćuje vrijeme pripreme potrebno za direktnu konzumaciju.

(6) Instant mlinski proizvodi su proizvodi dobiveni posebnim postupcima toplinske i mehaničke obrade, promijenjenih fizikalnih svojstava što skraćuje vrijeme pripreme ovih proizvoda za neposrednu potrošnju, a mogu se koristiti u daljnjoj proizvodnji. Instant mlinski proizvodi moraju udovoljavati zahtjevima kvalitete koji su navedeni u članku 9. ovoga Pravilnika.

2.3. Mješavine za pekarske proizvode

Članak 23.

(1) Mješavine za pekarske proizvode su proizvodi pripremljeni od mlinskih proizvoda i drugih sastojaka, a namijenjeni su pripremi tijesta za proizvodnju kruha, peciva i drugih pekarskih proizvoda, tijesta, proizvoda od tijesta i finih pekarskih proizvoda.

(2) Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka stavljaju se na tržište pod opisnim nazivom kako je propisano Uredbom iz članka 3. ovoga Pravilnika.

2.4. Pekarski proizvodi, tjestenina, tijesto i proizvodi od tijesta

2.4.1. Pekarski proizvodi

Članak 24.

(1) Pekarski proizvodi se, prema masi, vrsti upotrijebljenih sastojaka i postupku proizvodnje, razvrstavaju u sljedeće skupine:

a) kruh

b) pecivo i

c) drugi pekarski proizvodi.

(2) Pekarski proizvodi se proizvode odgovarajućim tehnološkim postupkom od mlinskih proizvoda, uz dodatak drugih sastojaka kao što su voda, pekarski kvasac ili druge tvari za vrenje, sol te ostali sastojci.

(3) Pekarski proizvodi koji se stavljaju na tržište u nepretpakiranom obliku, moraju na prodajnom mjestu, biti označeni informacijom o neto količini.

(4) Pekarski proizvodi koji se stavljaju na tržište u nepretpakiranom obliku mogu biti označeni navodom »svježi« pod uvjetom da nisu pripremljeni korištenjem prethodnog smrzavanja i/ili postupka dopečenja prethodno djelomično pečenog proizvoda.

Članak 25.

(1) Kruh je pekarski proizvod proizveden miješanjem, oblikovanjem, vrenjem (fermentacijom) i pečenjem tijesta umiješanog od sastojaka iz članka 24. stavka 2. ovoga Pravilnika.

(2) Udio soli u pečenom kruhu gotovom za konzumaciju ne smije biti veći od 1,3 %.

(3) Odredba iz stavka 2. ovoga članka ne odnosi se na dvopek i kruh čiji sastojci sadržavaju sol (masline, sušena rajčica i sl.), isključujući sastojke koji su pekarski koncentraciji i smjese koji sadrže sol.

(4) Pecivo je pekarski proizvod proizveden po postupku iz stavka 1. ovoga članka pri čemu neto količina pojedinačnog gotovog proizvoda ne prelazi 250 g.

(5) Udio soli u pečenom pecivu gotovom za konzumaciju ne smije biti veći od 1,3 %.

(6) Odredba iz stavka 5. ovoga članka ne odnosi se na peciva koja u uobičajenom nazivu upućuju na sadržaj soli poput slanica i slanog klipića i na peciva čiji sastojci sadržavaju sol (masline, sušena rajčica i sl.), isključujući sastojke koji su pekarski koncentraciji i smjese koji sadrže sol.

(7) Udio soli u kruhu i pecivu izračunava se pomoću jednadžbe: sol = natrij \times 2,5, a predstavlja ekvivalent sadržaja soli.

(8) Proizvodi iz članka 24. stavka 1. ovoga Pravilnika mogu se staviti na tržište kao polupečeni proizvodi uz obvezno navođenje uputa za upotrebu ili pripremu.

Članak 26.

Prema vrsti upotrijebljenih sastojaka i načinu izrade kruh se razvrstava kako slijedi:

a) pšenični kruh

b) raženi kruh

c) kukuruzni kruh

d) krupnikov/pirov kruh

e) miješani kruh i

f) kruh karakterističnih svojstava.

Članak 27.

(1) Pšenični kruh se proizvodi i stavlja na tržište pod sljedećim nazivima:

a) pšenični bijeli kruh

b) pšenični polubijeli kruh

c) pšenični crni kruh i

d) pšenični kruh od cjelovitog zrna.

(2) Pšenični bijeli kruh proizvodi se od pšeničnog bijelog brašna.

(3) Pšenični polubijeli kruh se proizvodi od pšeničnog polubijelog brašna.

(4) Pšenični crni kruh se proizvodi od pšeničnog crnog brašna.

(5) Pšenični kruh od cjelovitog zrna se proizvodi od brašna od cjelovitog zrna.

(6) Pšenični kruh mora sadržavati najmanje 90 % pšeničnih mlinskih proizvoda računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda.

(7) Pšenični kruh od cjelovitog zrna mora sadržavati najmanje 80 % pšeničnih mlinskih proizvoda od cjelovitog zrna računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda.

Članak 28.

(1) Raženi kruh se proizvodi i stavlja na tržište pod sljedećim nazivima:

- a) raženi kruh i
- b) raženi kruh od cjelovitog zrna.

(2) Raženi kruh se proizvodi od raženog brašna ili drugih raženih mlinskih proizvoda, mlinskih proizvoda drugih žitarica i ostalih sastojaka.

(3) Raženi kruh od cjelovitog zrna se proizvodi od raženog brašna od cjelovitog zrna ili ražene krupice od cjelovitog zrna, mlinskih proizvoda drugih žitarica i ostalih sastojaka.

(4) Raženi kruh mora sadržavati najmanje 70 % raženog brašna ili drugih raženih mlinskih proizvoda različitih tipova računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda.

(5) Raženi kruh od cjelovitog zrna mora sadržavati najmanje 70 % raženog brašna ili drugih raženih mlinskih proizvoda od cjelovitog zrna računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda.

Članak 29.

(1) Kukuruzni kruh mora sadržavati najmanje 60 % kukuruznog brašna ili drugih kukuruznih mlinskih proizvoda računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda.

(2) Kukuruzni kruh od cjelovitog zrna mora sadržavati najmanje 60 % kukuruznih mlinskih proizvoda od cjelovitog zrna računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda.

Članak 30.

Krupnikov/pirov kruh od cjelovitog zrna mora sadržavati najmanje 70 % mlinskih proizvoda od krupnika/pira od cjelovitog zrna računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda.

Članak 31.

(1) Miješani kruh se proizvodi od različitih mješavina pšeničnog, raženog, kukuruznog, ječmenog, heljdinog, zobenog, prosenog ili krupnikovog/pirovog brašna ili drugih mlinskih proizvoda i drugih sastojaka.

(2) Miješani kruh se razvrstava i stavlja na tržište pod sljedećim nazivima:

- a) pšenični miješani kruh
- b) raženi miješani kruh
- c) kukuruzni miješani kruh
- d) ječmeni miješani kruh
- e) heljdin miješani kruh
- f) zobeni miješani kruh
- g) proseni miješani kruh
- h) krupnikov/pirov miješani kruh i
- i) miješani kruh od cjelovitog zrna.

(3) Proizvodi iz stavka 2. ovoga članka moraju udovoljavati zahtjevima kvalitete kako slijedi:

- pšenični miješani kruh mora sadržavati više od 51 % pšeničnog brašna ili drugih pšeničnih mlinskih proizvoda računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda
- raženi miješani kruh mora sadržavati više od 30 % raženog brašna ili drugih raženih mlinskih proizvoda računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda
- kukuruzni miješani kruh mora sadržavati više od 30 % kukuruznog brašna ili drugih kukuruznih mlinskih proizvoda računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda
- ječmeni miješani kruh mora sadržavati više od 15 % ječmenog brašna ili drugih ječmenih mlinskih proizvoda računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda
- heljdin miješani kruh mora sadržavati više od 15 % heljdinog brašna ili drugih heljdinih mlinskih proizvoda računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda
- zobeni miješani kruh mora sadržavati više od 15 % zobenog brašna ili drugih zobenih mlinskih proizvoda računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda
- proseni miješani kruh mora sadržavati više od 15 % prosenog brašna ili drugih prosenih mlinskih proizvoda računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda
- krupnikov/pirov miješani kruh mora sadržavati više od 30 % krupnikovog/pirovog brašna ili drugih pirovih mlinskih proizvoda računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda i
- miješani kruh od cjelovitog zrna mora sadržavati više od 50 % brašna ili drugih mlinskih proizvoda od cjelovitog zrna različitih vrsta računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda.

Članak 32.

(1) Kruh karakterističnih svojstava koja potječu od dodanih sastojaka ili primjene određenih tehnoloških postupaka, razvrstava se i stavlja na tržište pod nazivom koji uključuje vrstu upotrijebljenog sastojka ili reflektira tehnološki postupak kako slijedi:

- a) mliječni kruh
- b) kruh sa sirutkom
- c) kruh sa sirom
- d) kruh s...(naziv fermentiranog mliječnog proizvoda)
- e) kruh s...(naziv dodane masti ili ulja)
- f) kruh s jajima
- g) kruh s krumpirom
- h) kruh s...(naziv proizvoda od mesa)
- i) kruh sa pšeničnim posijama
- j) kruh sa pšeničnim klicama
- k) kruh sa suhim voćem
- l) kruh sa začinima
- m) kruh sa sjemenkama
- n) kruh s povrćem

o) kruh sa zrnom (naziv žitarica ili uljarica)

p) kruh produljene svježine

r) tost i

s) dvopek ili prepečenac.

(2) Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka moraju udovoljavati zahtjevima kvalitete kako slijedi:

– u mliječnom kruhu najmanje 50 % potrebne količine vode mora biti zamijenjeno mlijekom ili količinom mlijeka u prahu koja odgovara ekvivalentu mlijeka u tekućem obliku

– u kruhu sa sirutkom najmanje 15 % potrebne količine vode mora biti zamijenjeno sirutkom ili količinom sirutke u prahu koja odgovara ekvivalentu sirutke u tekućem obliku

– kruh sa sirom mora sadržavati najmanje 10 % svježeg sira računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda

– kruh s... (naziv fermentiranog mliječnog proizvoda) mora sadržavati najmanje 10 % fermentiranog mliječnog proizvoda računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda

– kruh s... (naziv dodane masti ili ulja) mora sadržavati najmanje 5 % masti ili ulja iz naziva kruha računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda, a naziva se prema vrsti upotrijebljene masti ili ulja

– kruh s jajima mora sadržavati najmanje 124 g melanža od jaja sa 75 % vode ili 31 g jaja u prahu računato na kilogram mlinskih proizvoda

– kruh s krumpirom mora sadržavati najmanje 4 % krumpirovog brašna ili krumpirovih pahuljica ili 10 % kuhanog očišćenog krumpira računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda

– kruh s... (naziv proizvoda od mesa) mora sadržavati najmanje 10 % navedenog proizvoda od mesa računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda

– kruh sa pšeničnim posijama mora sadržavati najmanje 7 % pšeničnih posija računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda

– kruh sa pšeničnim klicama mora sadržavati najmanje 5 % pšeničnih klica ili odgovarajuću količinu suhih pšeničnih klica, računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda

– kruh sa suhim voćem mora sadržavati najmanje 5 % suhog voća računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda

– kruh sa začinima mora sadržavati začine u količinama koje kruhu daju osobit okus/aromu

– kruh sa sjemenkama mora sadržavati najmanje 5 % sjemenki računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda

– kruh s povrćem mora sadržavati najmanje 2 % suhog povrća računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda

– kruh sa zrnom (naziv žitarica ili uljarica) mora sadržavati najmanje 5 % zrna žitarica ili uljarica računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda

– kruh produljene svježine mora imati rok trajanja najmanje 5 dana

– tost je kruh produljene svježine, narezan i pretpakiran te namijenjen pečenju (tostiranju) i

– dvopek ili prepečenac je rezani, dodatno pečeni kruh posebnih senzorskih osobina s količinom vode do 7 %.

Na razvrstavanje, zahtjeve kvalitete i nazive peciva glede osnovnih sastojaka, drugih sastojaka i proizvodnog procesa odgovarajuće se primjenjuju odredbe članka 26. do 32. ovoga Pravilnika.

Članak 34.

(1) Prema vrsti upotrijebljenih sastojaka i načinu proizvodnje, drugi pekarski proizvodi razvrstavaju se i stavljaju na tržište pod nazivima:

- a) štrukli
- b) burek
- c) savijače ili štrudle
- d) grisini
- e) mlinci
- f) mlinci s jajima
- g) krafne
- h) krušne mrvice i
- i) krušne kockice.

(2) Pored proizvoda iz stavka 1. ovoga članka, drugi pekarski proizvodi uključuju proizvode od tijesta i fine pekarske i srodne proizvode.

(3) Štrukli su pekarski proizvod dobiven od vučenog ili tankog tijesta, punjeni slanim ili slatkim nadjevom i oblikovani u jastučice s minimalnim udjelom nadjeva od 5 % u slučaju nadjeva od voćne prerađevine ili najmanje 15 % drugog slatkog ili slanog nadjeva, računato na ukupnu masu svih sastojaka upotrijebljenih u proizvodnji.

(4) Savijače i/ili štrudle su pekarski proizvodi od lisnatog, kvasno lisnatog ili vučenog (tankog) tijesta nadjeveni slatkim ili slanim nadjevom. Savijača ili štrudla mora sadržavati najmanje 20 % nadjeva računato na ukupnu masu svih sastojaka upotrijebljenih u proizvodnji.

(5) Burek je pekarski proizvod od vučenog tijesta s dodatkom najmanje 20 % mljevenog mesa, sira, voća ili povrća računato na masu svih sastojaka upotrijebljenih u proizvodnji.

(6) Grisini su pekarski proizvodi od kvasnog tijesta oblikovani kao štapići, pereci, vjenčići i slično, a mogu se posipati solju, začinima, sjemenkama, šećerom i slično. Grisini sadrže najviše 10 % vode.

(7) Mlinci su beskvasni pekarski proizvodi od tijesta, oblikovani u tanke tjestene ploče i pečeni.

(8) Mlinci s jajima moraju sadržavati najmanje 20 g jaja u prahu ili 80 g melanža od jaja sa 75 % vode računato na 1 kg brašna.

(9) Krafne su proizvodi od kvasnog tijesta dobivenog miješanjem pšeničnog brašna, jaja i drugih sastojaka prženi u biljnoj ili svinjskoj masti. Krafne se mogu puniti voćnim ili drugim punilom, preliti glazurom, posuti šećerom ili drugim sastojcima. Minimalni udio punila mora iznositi 5 % u slučaju nadjeva od voćne prerađevine ili najmanje 15 % u slučaju drugog punila, računato na ukupnu masu svih sastojaka upotrijebljenih u proizvodnji.

(10) Krušne kockice izrađuju se narezivanjem pa sušenjem kruha ili peciva. Udio vlage u krušnim kockicama smije biti najviše 15 %.

(11) Krušne mrvice izrađuju se mljevenjem osušenog kruha ili peciva. Udio vlage u krušnim mrvicama smije biti najviše 15 %.

2.4.2. Tjestenina

Članak 35.

- (1) Tjestenina je proizvod dobiven od pšenične krupice, vode i drugih sastojaka oblikovan u različite oblike te podvrgnut termičkoj obradi sušenja.
- (2) Drugi sastojci iz stavka 1. ovoga članka ne uključuju mlinske proizvode.
- (3) Svježa tjestenina je proizvod iz stavka 1. ovoga članka koji nije prošao proces sušenja, a koji je bio podvrgnut termičkoj obradi koja odgovara postupku pasterizacije.
- (4) Za proizvode iz stavka 1. ovoga članka udio vode ne smije biti veći od 13 %.

Članak 36.

- (1) Ovisno o udjelu pojedine vrste pšenice, proizvod iz članka 35. stavka 1. ovoga Pravilnika stavlja se na tržište pod nazivom koji ističe vrste pšenice od kojih je proizvod dobiven.
- (2) Redoslijed isticanja vrste pšenice u nazivu tjestenine odgovara udjelu pojedine vrste pšenice po padajućem redoslijedu u odnosu na masu.
- (3) U slučaju svježe tjestenine, koriste se isti nazivi iz stavka 1. ovoga članka kojima prethodi riječ »svježa«.

Članak 37.

Tjestenina od durum pšenice je tjestenina proizvedena samo od krupice durum pšenice i sadrži do najviše 3 % krupice druge vrste pšenice računato na ukupnu količinu krupice.

Članak 38.

- (1) Posebna tjestenina prema dodanim sastojcima može biti tjestenina s jajima, tjestenina sa špinatom, tjestenina s ciklom, punjena tjestenina, itd.
- (2) Pri stavljanju na tržište, naziv posebne tjestenine mora uključiti i naziv sastojka/sastojaka po kojem je ta tjestenina specifična/posebna.
- (3) Tjestenina s jajima se proizvodi od pšenične krupice, vode i jaja, a mora sadržavati više od 124 g melanža od jaja sa 75 % vode ili 31 g suhe tvari jaja u prahu na 1 kg pšenične krupice.
- (4) Tjestenina iz stavka 3. ovoga članka mora udovoljavati sljedeće zahtjeve: vlaga može biti najviše 12,50 %, količina pepela najviše 1,30 g na 100 g suhe tvari, bjelančevine (dušik x 5,70) najmanje 12,50 g na 100 g suhe tvari i kiselost najviše 5 stupnjeva.

2.4.3. Tijesto i proizvodi od tijesta

Članak 39.

- (1) Tijesto je proizvod koji se dobiva odgovarajućim tehnološkim postupkom od mlinskih proizvoda od žitarica, vode i drugih sastojaka koji su u skladu sa zahtjevima kvalitete propisanim za svaki pojedini sastojak.
- (2) Tijesto se prema sastavu i obradi stavlja na tržište pod sljedećim nazivima:
 - a) lisnato tijesto
 - b) kvasno (dizano) lisnato tijesto
 - c) kvasno (dizano) tijesto
 - d) prhko tijesto

e) vučeno tijesto ili tanko tijesto

f) krumpirovo tijesto i

g) ostale vrste tijesta.

(3) Lisnato tijesto je proizvod dobiven od mlinskih proizvoda, vode ili druge zamjenske tekućine, masti ili ulja i drugih sastojaka. Lisnato tijesto mora sadržavati najmanje 20 % masti ili ulja na ukupnu masu svih sastojaka upotrijebljenih u proizvodnji.

(4) Kvasno (dizano) lisnato tijesto je proizvod dobiven od mlinskih proizvoda, vode ili druge zamjenske tekućine, masti ili ulja, kvasca ili drugih tvari za vrenje i drugih sastojaka. Kvasno (dizano) lisnato tijesto mora sadržavati najmanje 15 % masti ili ulja na ukupnu masu svih sastojaka upotrijebljenih u proizvodnji.

(5) Kvasno (dizano) tijesto je proizvod dobiven od mlinskih proizvoda, vode ili druge zamjenske tekućine, kvasca ili drugih tvari za vrenje i drugih sastojaka.

(6) Prhko tijesto je proizvod dobiven od mlinskih proizvoda, vode ili druge odgovarajuće tekućine, masti ili ulja, šećera i drugih sastojaka.

(7) Vučeno ili tanko tijesto je proizvod dobiven od mlinskih proizvoda, vode ili druge zamjenske tekućine i dodatnih sastojaka istanjeno vučenjem ili nekim drugim tehnološkim postupkom.

(8) Krumpirovo tijesto je proizvod dobiven od mlinskog proizvoda žitarica, krumpira ili proizvoda od krumpira, vode ili druge tekućine te drugih sastojaka. Krumpirovo tijesto mora sadržavati najmanje 40 % svježeg krumpira ili odgovarajuću količinu proizvoda od krumpira računato na ukupnu masu svih sastojaka upotrijebljenih u proizvodnji.

(9) Ostale vrste tijesta su proizvodi od mlinskih ili drugih proizvoda od žitarica, soje i drugih sastojaka, vode ili druge dopuštene tekućine. Naziv tijesta se određuje prema sastojku koji prevladava u tijestu.

Članak 40.

(1) Proizvodi od tijesta se po načinu i stupnju obrade razvrstavaju na:

a) brzo smrznute proizvode od tijesta

b) svježe proizvode od tijesta

c) gotove proizvode od tijesta spremne za konzumaciju i

d) polupečene /djelomično termički obrađene proizvode od tijesta.

(2) Proizvodi od tijesta sa slanim ili slatkim nadjevom, izuzev proizvoda navedenih u članku 34. stavku 1. točki b i c, ovoga Pravilnika, moraju sadržavati više od 5 % nadjeva od voćne prerađevine ili najmanje 15 % drugog slatkog ili slanog nadjeva računato na ukupnu masu svih sastojaka upotrijebljenih u proizvodnji.

2.5. Fini pekarski i srodni proizvodi

Članak 41.

Fini pekarski proizvodi su proizvodi specifičnih senzorskih svojstava proizvedeni različitim tehnološkim procesima, a sastoje se od mlinskih proizvoda, masti ili ulja i drugih sastojaka kojima se ističe njihova specifičnost.

Članak 42.

(1) Fini pekarski i srodni proizvodi stavlja se na tržište pod nazivima:

- a) keks
- b) kreker
- c) trajno slano pecivo
- d) čajno pecivo
- e) vafel list
- f) vafel proizvod
- g) medenjak
- h) kolač
- i) paprenjak
- j) makronen
- k) biskvit i
- l) piškota.

(2) Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka definiraju se kako slijedi:

- keks je proizvod dobiven pečenjem oblikovanog tijesta, a sadrži najmanje 6 % masti ili ulja, računato na ukupnu masu gotovog proizvoda i sadrži najviše 5 % vode
- kreker je proizvod dobiven pečenjem tijesta, karakteristične lisnate/hrskave strukture, a sadrži najmanje 10 % masti ili ulja, računato na ukupnu masu gotovog proizvoda i sadrži najviše 5 % vode
- trajno slano pecivo je hrskavi proizvod dobiven pečenjem tijesta u obliku štapića, pereca, prutića ili drugih oblika te čija se površina tijesta prije pečenja može obraditi vodenom otopinom natrijevog hidroksida
- čajno pecivo je proizvod dobiven pečenjem oblikovanog tijesta, a sadrži najmanje 10 % masti ili ulja i najviše 5 % vode, računato na ukupnu masu gotovog proizvoda
- vafel list je proizvod dobiven pečenjem tekućeg tijesta. Prema strukturi može biti hrskav ili mekan, a po obliku može biti ravan, reljefni, cjevasti ili drugih oblika. Mekani vafel list sadrži najmanje 10 % vode.
- vafel proizvod je proizvod koji se sastoji od vafel listova i punjenja, a po obliku može biti ravan, reljefni, cjevasti ili drugih oblika
- medenjak je proizvod dobiven od mlinskih proizvoda i/ili škroba, šećera, meda, škrobnog sirupa, masti ili ulja, začina i aditiva
- kolač je proizvod dobiven miješanjem, oblikovanjem, pečenjem ili drugim odgovarajućim postupcima obrade smjese dva ili više sastojaka kao što su mlinski proizvodi, šećeri i drugi zaslađivači, masti ili ulja i drugi sastojci, čime se postižu karakteristična senzorska svojstva proizvoda. Može biti punjen ili preliven voćnim, čokoladnim i drugim punilima ili preljevima.
- paprenjak je proizvod dobiven od mlinskih proizvoda, šećera, škrobnog sirupa i/ili meda, masti ili ulja, jaja, papra, začina i aditiva, sa sadržajem od najmanje 10 % masti ili ulja i najviše 5 % vode, računato na ukupnu masu gotovog proizvoda

– makronen je proizvod dobiven od bjelanjka jaja (uz mogući dodatak žumanjka) i šećera, sa ili bez dodatka orašastog voća ili drugih sjemenki ili odgovarajućih sirovih masa persipana ili marcipana, a sadrži do najviše 5 % vode. Pri izradi makronena dozvoljeno je dodavanje do najviše 3 % mlinskih proizvoda i/ili škroba računato na ukupnu masu gotovog proizvod

– biskvit je proizvod dobiven od jaja, žumanjaka i/ili bjelanjaka, ili odgovarajuće količine proizvoda od jaja, šećera, mlinskih proizvoda i/ili škroba i aditiva, bez ili uz dodatak masti ili ulja i drugih sastojaka

– piškota je proizvod dobiven kao i biskvit karakteristična oblika.

III. UTVRĐIVANJE SUKLADNOSTI

Članak 43.

Za utvrđivanje sukladnosti proizvoda sa zahtjevima kvalitete propisanim ovim Pravilnikom u svrhu službene kontrole koriste se validirane i međunarodno priznate metode.

IV. PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 44.

(1) Danom stupanja na snagu ovoga Pravilnika prestaje važiti Pravilnik o žitaricama i proizvodima od žitarica (»Narodne novine«, broj 81/16).

(2) Proizvodi iz članka 1. stavka 1. ovoga Pravilnika mogu se i dalje proizvoditi i označavati prema propisu iz stavka 1. ovoga članka i stavljati na tržište do najviše dvije godine od dana stupanja na snagu ovoga Pravilnika, a mogu se nalaziti na tržištu do isteka roka trajanja.

Članak 45.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmoga dana od dana objave u »Narodnim novinama«.

Klasa: 011-01/19-01/90

Urbroj: 525-13/900-22-42

Zagreb, 3. kolovoza 2022.

Ministrica poljoprivrede

Marija Vučković, v. r.

