

Pravilnik o kvalitetu šećera

(“Sl. list SFRJ”, br. 7/92 i “Sl. list SCG”, br. 56/2003 – dr. pravilnik i 4/2004 – dr. pravilnik)

Član 1
Ovim pravilnikom propisuju se uslovi koje u pogledu kvaliteta mora ispunjavati šećer, kao i uslovi za postizanje i očuvanje kvaliteta šećera.

Član 2
Pod šećerom, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se saharoza, koja se po odgovarajućem tehnološkom postupku dobija iz šećerne repe ili šećerne trske. Šećer se proizvodi i stavlja u promet kao: kristalni, oblikovani (kocka ili drugi oblici), šećer u prahu (mleveni šećer) i šećer u tečnom obliku.

Član 3
Šećer iz člana 5 ovog pravilnika koji se stavlja u promet u originalnom pakovanju mora na omotu, sudu ili etiketi imati deklaraciju koja sadrži sledeće podatke:
a) naziv šećera prema kvalitetu iz člana 5 ovog pravilnika, kao i prema obliku, npr: (“kocka beli šećer”, odnosno “kocka ekstra beli” ili “kocka smeđi šećer”);
b) neto-količinu (masu ili zapreminu) šećera, osim za šećer čija je masa manja od 50 g. Ako je masa pojedinačnog pakovanja šećera manja od 50 g, a pakuju se dva ili više pojedinačnih pakovanja u zbirno pakovanje, čija je neto-masa veća od 50 g, mora biti naznačena ukupna neto-masa šećera. Za šećer iz člana 5 tač. 1 i 2 ovog pravilnika oznake neto-mase može biti zamenjena rečima “minimum neto-mase” ako su namenjeni za prodaju u malim komadima ili malim pakovanjima (kesicama);
v) datum proizvodnje, odnosno pakovanja (mesec i godina) za šećer i rok upotrebe za šećer u tečnom obliku;
g) naziv i količinu sredstava za sprečavanje zgrudvavanja, kao i pomoćna sredstva koja u većoj meri ostaju u šećeru;
d) firmu, odnosno naziv i sedište proizvođača, a može i naziv organizacije koja pakuje ili trgovinske organizacije koja prodaje šećer;
đ) sadržaj suve materije i invertnog šećera: za šećerni rastvor, invertni šećerni rastvor i invertni šećerni sirup;
e) termin “kristalizovan” za invertni šećerni sirup koji sadrži kristale u rastvoru;
ž) druge podatke od interesa za potrošača.
Deklaracija za uvozni šećer, pored podataka iz stava 1 ovog člana, mora sadržati i oznaku “uvozni šećer”, kao i naziv zemlje iz koje je šećer uvezen i firmu, odnosno naziv i sedište uvoznika. Deklaracija mora biti vidljiva, jasna, lako uočljiva i neizbrisiva. Za šećer mase veće od 10 kg, a koji nije namenjen prodaji na malo, deklaracija može sadržati podatke iz stava 1 tač. b, đ i e ovog člana na pratećim dokumentima.

Član 4
U tehnološkom postupku proizvodnje šećera mogu se koristiti sledeći aditivi:
1) pomoćna sredstva:

- a) sredstva za sprečavanje penušanja:
 – smeša polioksietilen i polioksipropilen estara masnih kiselina (C8 – C30);
 – metilestri masnih kiselina;
 – oksialkoholi;
- b) sredstva za bistrenje, filtraciju i adsorpciju:
 – dijatomejska zemlja;
 – jonoizmenjivačke smole;
- v) sredstva protiv nastajanja čvrstih naslaga (inkrustacije):
 – poliakrilna natrijumova so;
 – poliakrilna kiselina;
- g) deterdženti i sredstva za dezinfekciju:
 – kvaterna amonijumova jedinjenja;
 – glutaraldehid;
- d) ostala pomoćna sredstva:
 – sumpor-dioksid;
 – ugljen-dioksid;
 – hlorovodonična kiselina;
 – kalcijum-oksidi;
 – natrijum-hidroksid;
 – kalcijum-sulfat;
- 2) sredstva za sprečavanje zgrudavanja:
 – magnezijum-karbonat;
 – silicijum-dioksid;
 – kalcijum-aluminijum-silikat;
 – skrob.

Šećer iz člana 5 ovog pravilnika ne podvrgava se procesu beljenja.

Član

5

Prema kvalitetu, šećer se proizvodi, stavlja u promet ili se koristi u proizvodnji drugih namirnica kao:

1) polubeli šećer je prečišćena i kristalizovana saharoza sa jasno definisanim kvalitetom i sa sledećim karakteristikama:

a) polarizacija, najmanje	99,50;
b) sadržaj invertnog šećera u % (m/m), najviše	0,10;
v) gubitak u toku sušenja u % (m/m), najviše	0,10;
g) ostatak sumpor-dioksida u mg/kg, najviše	15;

2) šećer (beli šećer) i ekstra beli šećer je prečišćena i kristalizovana saharoza sa jasno definisanim kvalitetom. Svakom obeležju kvaliteta dodeljuje se određen broj bodova uzimajući u obzir značaj svakog obeležja i njihovu prosečnu vrednost kod ispitivanja, a prema metrici bodovanja daje se po 1 bod za svako obeležje kvaliteta, i to za 0,0018 % (m/m) pepela, za 0,5 jedinica tipa boje i 7,5 jedinica za boju u rastvoru,

prema jugoslovenskom standardu za metriku bodovanja. Prema ukupnom broju bodova šećer (beli šećer) i ekstra beli šećer razvrstavaju se u tri kategorije kvaliteta, a prema tabeli 1.

Tabela 1

	Kategorija kvaliteta		
	I	II	III
a) sadržaj pepela, najviše bodova	6 0,5	15 1,0	-
b) boja u rastvoru, najviše bodova	3 0,5	6 1,0	-
v) tip boje, kristala, najviše bodova	4 0,5	9 1,0	12
ukupan broj bodova, najviše	8 1,0	22 2,0	-

Šećer (beli šećer) mora da ispunjava i uslove kvaliteta predviđene u tabeli 2.

Tabela 2

	Kategorija kvaliteta		
	I	II	III
a) polarizacija, najmanje	99,70	99,70	99,70
b) sadržaj invertnog šećera u % (m/m), najviše	0,04	0,04	0,04
v) gubitak u toku sušenja u % (m/m), najviše	0,1	0,1	0,1
g) ostatak sumpor-dioksida u mg/kg, najviše	15	15	15

Ekstra beli šećer prema svojim karakteristikama pripada samo I kategoriji kvaliteta iz tabele 1;

3) šećerni rastvor je vodeni rastvor saharoze sa sledećim karakteristikama:

- a) sadržaj suve materije u % (m/m), najmanje 62;
- b) sadržaj invertnog šećera (odnos fruktoze prema dekstrozi 1,0:1,0 0,2) u % (m/m), računato na suhu materiju, najviše 3;
- v) pepeo u % (m/m), računato na suhu materiju, najviše 0,1;
- g) boja u rastvoru, najviše 45 jedinica ICUMSA;
- e) ostatak sumpor dioksida u mg/kg, računato na suhu materiju, najviše 15;

4) invertni šećerni rastvor je vodeni rastvor saharoze delimično invertovane hidrolizom u kome odnos invertovanog šećera ne preovlađuje, sa sledećim karakteristikama:

- a) sadržaj suve materije u % (m/m), najmanje 62;
- b) sadržaj invertnog šećera (odnos fruktoze prema dekstrozi 1,0:1,0 0,1) u % (m/m), računato na suhu materiju, više od 3 ali ne više od 50;
- v) pepeo u % (m/m), računato na suhu materiju, najviše 0,4;
- g) ostatak sumpor-dioksida u mg/kg, računato na suhu materiju, najviše 15;

5) invertni šećerni sirup je vodeni rastvor po mogućnosti kristalizovane delimično invertovane saharoze hidrolizom u kome odnos invertnog šećera preovlađuje, sa sledećim karakteristikama:

- a) sadržaj suve materije u % (m/m), najmanje 62;
- b) sadržaj invertnog šećera (odnos fruktoze prema dekstrozi (1,0:1,0 0,1) u % (m/m), računato na suhu materiju, više od 50;

- v) pepeo u % (m/m), računato na suhu materiju, najviše 0,4;
- g) ostatak sumpor-dioksida u mg/kg, računato na suhu materiju, najviše 15;
- 6) oblikovani šećer (kocka ili drugi oblici) mora u pogledu kvaliteta da ispunjava uslove propisane u tač. 2 i 8 ovog člana (šećer – beli šećer ili ekstra beli šećer ili smeđi šećer);
- 7) šećer u prahu (mleveni šećer) jeste šećer dobijen od fino usitnjenog šećera (belog šećera) ili ekstra belog šećera.

U proizvodnji i prometu šećer u prahu mora da ispunjava uslove propisane u tački 2 ovog člana. U proizvodnji šećera u prahu mogu se dodavati sredstva za sprečavanje zgrudvavanja, i to skrob do 5 % ili magnezijum-karbonat, silicijum-dioksid, odnosno kalcijum-aluminijum-silikat, pojedinačno ili u kombinaciji do najviše 1,5 %.

Skrob se ne može dodavati u kombinaciji sa drugim sredstvima za sprečavanje zgrudvavanja propisanih ovim pravilnikom.

8) smeđi šećer je šećer dobijen kristalizacijom saharoze od međufaznih produkata pri proizvodnji šećera ili mešanjem šećera (belog šećera) sa šećernim sirupom. Količina šećernog sirupa koja se meša sa šećerom (belim šećerom) iznosi najviše 2,3 %. Smeđi šećer se ne sme bojiti bojama koje nastaju katalitički. Smeđi šećer se proizvodi u kristalima ili oblikovan sa sledećim karakteristikama:

a) polarizacija, najmanje	97o;
b) redukujuće materije u % (m/m), najviše	1,2;
v) gubitak u toku sušenja u % (m/m), najviše	0,9;
g) boja	žuta ili smeđa;
d) pepeo, u % (m/m), najviše	0,9;
đ) sadržaj sumpor-dioksida u mg/kg, najviše	15.

Član 6
 Šećer iz člana 5 tačka 2 ovog pravilnika može imati na deklaraciji naziv: šećer (beli šećer) ili ekstra beli šećer.

Oznakom “beli” može se dopuniti naziv šećera u sledećim slučajevima:

- 1) za šećerni rastvor gde boja u rastvoru ne prelazi 25 jedinica ICUMSA;
- 2) za invertni šećerni rastvor i za invertni šećerni sirup u kome:
 - sadržaj pepela ne prelazi 0,1 % (m/m);
 - boja u rastvoru ne prelazi 25 jedinica ICUMSA.

Član 7
 Šećer iz člana 5 tač. 1 i 2 ovog pravilnika kada se pakuje u količini od 100 g do 5 kg može se nameniti prodaji na malo samo ako je pojedinačno pakovanje neto-mase: 125 g, 250 g, 500 g, 750 g, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg, 3 kg, 4 kg i 5 kg.

Član 8
 Za dugoročno skladištenje šećera moraju se ispunjavati sledeći zahtevi:

- 1) temperatura šećera koji direktno izlazi iz proizvodnje mora imati temperaturu ispod 30 oC, a u skladištu temperatura ne sme biti ispod 15 oC;
- 2) da je u skladištu relativna vlažnost vazduha 60-65 %;
- 3) da je skladište termički izolovano kako bi temperatura bila ujednačena u celom prostoru;

4) da je šećer kondicioniran pri njegovom skladištenju u vrećama od nepropustljivog materijala. Za dugoročno skladištenje šećera treba osigurati merenje temperature i vlažnosti vazduha u atmosferi oko skladišta radi ocene kada se skladište sme otvarati.

Član 9

Prilikom transporta šećera moraju se osigurati sledeći uslovi:

1) da je relativna vlažnost vazduha ispod 70 %;

2) da temperatura šećera nije niža od temperature vazduha.

Član 10

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaju da važe odredbe čl. 38 do 44 Pravilnika o kvalitetu masti i ulja biljnog porekla, margarina, majoneza, šećera i ostalih saharida i meda ("Službeni list SFRJ", br. 13/78).

Član 11

Ovaj pravilnik stupa na snagu po isteku tri meseca od dana objavljivanja u "Službenom listu SFRJ".