

Редакцијски пречишћен текст

На основу члана 26. став 5. Закона о безбедности хране („Службени гласник РС”, бр. 41/09 и 17/19),

Министар пољопривреде, шумарства и водопривреде уз сагласност министра здравља доноси

ПРАВИЛНИК

о максималним концентрацијама одређених контаминената у храни

"Службени гласник РС", бр. 73 од 30. августа 2024, 90 од 15. новембра 2024, 47 од 30. маја 2025, 61 од 10. јула 2025.

I. ОСНОВНЕ ОДРЕДБЕ

Област примене

Члан 1.

Овим правилником прописују се максималне концентрације одређених контаминената у храни.

Дефиниције

Члан 2.

Поједини изрази употребљени у овом правилнику имају следеће значење:

- 1) надлежни орган јесте орган државне управе у складу са поделом надлежности из члана 12. Закона о безбедности хране;
- 2) непрерађени производи јесу производи који нису били подвргнути преради, укључујући производе који су раздвојени, издељени, одсечени, нарезани, откоштени, уситњени, одрани, млевени, сецкани, очишћени, обрађени, ољуштени, млевени дробљењем, охлађени, замрзнути, дубоко замрзнути или одмрзнути;
- 3) прерада јесте сваки поступак који битно мења почетни производ, укључујући загревање, димљење, саламурење, зрење, сушење, маринирање, екстраховање, екструзију или комбинацију ових процеса;
- 4) прерађени производи јесу производи који настају прерадом непрерађених производа и који садрже састојке који су потребни за њихову производњу или који им дају посебне карактеристике.

Општи захтеви

Члан 3.

Максималне концентрације одређених контаминената у храни дате су у Прилогу 1 – Максималне концентрације одређених контаминената у храни, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део (у даљем тексту: Прилог 1).

Храна наведена у Прилогу 1. не ставља се на тржиште ако садржи контаминент у количини која премашује максимално дозвољену концентрацију утврђену у Прилогу 1.

Храна која је усаглашена са максималним концентрацијама одређених контаминената утврђеним у Прилогу 1. не може се мешати са храном која премашује те максималне концентрације.

Максималне концентрације одређених контаминената у храни примењују се на јестиви део хране, осим ако овим правилником није прописано другачије.

У системима у којима су производња и прерада житарица интегрисани тако да се све улазне партије чисте, сортирају и прерађују у истом објекту, максималне концентрације се примењују на непрерађене житарице у производном ланцу у фази пре прве фазе прераде.

Максималне концентрације за акриламид, контаминент процеса производње, јесу нивои референтних вредности присуства акриламида као показатељи успешности који се користе да би се проверила ефикасност мера за ублажавање ефеката акриламида на здравље људи и засновани су на искуству и појави у великом броју категорија хране (у даљем тексту: нивои референтних вредности).

Нивои референтних вредности из става 6. овог члана утврђени су у Прилогу 2 – Нивои референтних вредности присуства акриламида у храни, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део (у даљем тексту: Прилог 2).

II. ПРИМЕНА МАКСИМАЛНИХ КОНЦЕНТРАЦИЈА ОДРЕЂЕНИХ КОНТАМИНЕНАТА

Сушена, разређена, прерађена и сложена храна

Члан 4.

Ако у Прилогу 1. нису утврђене максимално дозвољене концентрације одређених контаминената за сушену, разређену, прерађену или мешовиту храну у обзир се узима следеће:

- 1) промене концентрације контаминента проузроковане процесима сушења или разређивања;
- 2) промене концентрације контаминента проузроковане прерадом;
- 3) релативан садржај састојака у производу;
- 4) аналитичка граница квантификације.

Када надлежни орган спроводи службену контролу, субјекат у пословању храном обезбеђује и образлаже специфичне факторе концентрације, разређења или прераде за одговарајуће поступке сушења, разређења или прераде или специфичне факторе концентрације, разређења или прераде за релевантну сушену, разблажену, прерађену или сложену храну, као и однос састојака за одговарајуће поступке мешања.

Ако субјекат у пословању храном не обезбеди неопходан фактор концентрације, разређења или прераде или ако надлежни орган сматра да фактор није одговарајући у погледу оправданости, одређивање тог фактора спроводи се на основу расположивих података и са циљем максималне заштите здравља људи.

Забрана детоксикације

Члан 5.

Храна која садржи контаминенте утврђене у Прилогу 1. не може се подвргавати хемијским поступцима детоксикације.

III. КОНТАМИНЕНТИ И ХРАНА

Посебне одредбе за храну која се пре стављања на тржиште за крајњег потрошача или употребу као састојак хране сортира или другачије физички/механички обрађује

Члан 6.

Ако је у Прилогу 1. за одређени контаминент утврђена максимална концентрација посебно за храну која се пре стављања на тржиште за крајњег потрошача или употребу као састојак хране сортира или другачије физички/механички обрађује, таква храна се не ставља на тржиште за крајњег потрошача или за употребу као састојак хране.

Храна из става 1. може се ставити на тржиште само ако је у складу са максималном концентрацијом утврђеном у Прилогу 1, за одређени контаминент у тој храни, и ако је та храна:

- 1) намењена за сортирање или другачију физичку/механичку обраду пре стављања на тржиште за крајњег потрошача или за употребу као састојак хране;
- 2) означена тако да је на декларацији сваког појединачног паковања и у оригиналном пратећем документу хране јасно наведена њена употреба, као и следећа информација: „Производ се пре стављања на тржиште за крајњег потрошача или за употребу као састојак хране сортира или другачије физички/механички обрађује ради смањења контаминације (назив контаминента/контаминената).”.

Идентификациони код пошиљке/производне партије треба да буде неизбрисив на сваком појединачном паковању у пошиљци у оригиналном пратећем документу.

Храна коју треба сортирати или другачије физички/механички обрадити ради смањења нивоа контаминације не може се, пре те физичке/механичке обраде, мешати са храном која се ставља на тржиште за крајњег потрошача или са храном која је намењена за употребу као састојак хране.

Храна која је сортирана или на другачији начин физички/механички обрађена ради смањења нивоа контаминације, може се стављати на тржиште под условом да нису прекорачене максималне концентрације утврђене у Прилогу 1. за храну која се ставља на тржиште за крајњег потрошача или за употребу као састојак хране, као и да примењени поступак обраде није довео до присуства других штетних резидуа.

Посебне одредбе за кикирики и семенке других уљарица и производе добијене од кикирикија и семенки других уљарица, као и за житарице

Члан 7.

На декларацији сваког појединачног паковања и у оригиналном пратећем документу у пошиљци/производној партији кикирикија и семенки других уљарица и производа добијених од кикирикија и семенки других уљарица, као и житарица треба да буде јасно наведена предвиђена употреба/намена.

Идентификациони код пошиљке/производне партије из става 1. овог члана треба да буде неизбрисиво наведен на сваком појединачном паковању у пошиљци у оригиналном пратећем документу.

Пословна делатност примаоца пошиљке из става 1. овог члана, која се наводи у оригиналном пратећем документу, треба да буде у складу са предвиђеном употребом/наменом пошиљке.

Ако није јасно и недвосмислено наведено да предвиђена употреба/намена пошиљке из става 1. овог члана није стављање на тржиште као хране, максималне концентрације утврђене у Прилогу 1. примењују се на сав кикирики и семенке других уљарица и производе добијене од кикирија и семенки других уљарица, као и на житарице које се стављају на тржиште.

Изузеци од примене максималних концентрација утврђених у Прилогу 1. за кикирики и семенке других уљарица који су намењени за дробљење/млевење примењује се само на пошиљке:

- 1) на чијој декларацији је јасно наведена предвиђена употреба/намена;

2) које на декларацији сваког појединачног паковања и у оригиналном пратећем документу имају наведену следећу информацију: „Производ намењен за дробљење/млевење за производњу рафинисаног биљног уља.”;

3) чије је крајње одредиште погон за дробљење/млевење.

Посебне одредбе за акриламид

Члан 8.

Акриламид је органско једињење мале молекулске масе и високе растворљивости у води који настаје из супстанци аспарагин и шећера који су природно присутни у одређеној храни при њеној припреми на температурама вишим од 120 °C и уз мали удео влаге.

Храна ризична за стварање акриламида јесте:

1) помфрит, остали производи од исеченог кромпира (пржени у дубоком уљу) и чипс од кромпира исеченог на листиће, прутиће и сличне облике;

2) производи од кромпировог теста, и то: чипс производи, снек производи, крекери и остали производи од кромпировог теста;

3) хлеб;

4) готови производи од жита (осим готове каше – пориџ (porridge));

5) пекарски и фини пекарски производи: чајно пециво, кекс, двопек, плочице/барови од жита, сконс (scones) – шкотско пециво, вафел (вафел листови и вафел производи – наполитанке), крампетс (crumpet), цинџербред (gingerbread), трајни слатки колач и медањаци, као и крекери, хрскави (крисп-крисп) хлеб – хрскаве хлебне плочице од ражи и других жита и замене за хлеб. У овој групи производа крекер је суви кекс (печени производ од брашна житарица);

6) кафа:

(1) пржена кафа,

(2) инстант (растворљива) кафа,

(3) мешавина пржене млевене кафе и инстант (растворљиве) кафе;

7) замене за кафу;

8) дечија храна и прерађена храна на бази житарица и храна за одојчад и малу децу.

Мере за ублажавање ефеката ради смањења присутности акриламида у храни

Члан 9.

Субјекти у пословању храном који производе и стављају на тржиште храну из члана 8. став 2. овог правилника примењују мере за ублажавање ефеката ради остварења најнижих реално остваривих нивоа акриламида испод нивоа референтних вредности утврђене у Прилогу 3 – Мере за ублажавање ефеката које примењују субјекти у пословању храном који производе и стављају на тржиште храну ризичну за стварање акриламида, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део (у даљем тексту: Прилог 3).

Изузетно од става 1. овог члана, субјекти у пословању храном који производе храну из члана 8. став 2. овог правилника и који се баве малопродом и/или директно снабдевају само локалне малопродомне објекте (у даљем тексту: мали субјекти у пословању храном) примењују мере за ублажавање ефеката утврђене у Прилогу 4. Део А – Мере за ублажавање ефеката које примењују мали субјекти у пословању храном, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део (у даљем тексту: Прилог 4. Део А).

Остали субјекти у пословању храном из члана 8. став 2. овог правилника, примењују мере за ублажавање ефеката утврђене у Прилогу 4. Део Б – Мере за ублажавање ефеката које примењују остали субјекти у пословању храном заједно са мерама за ублажавање ефеката из Дела А, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део (у даљем тексту: Прилог 4. Део Б).

Субјекти у пословању храном из ст. 1–3. овог члана, приликом службене контроле, стављају на увид доказ да су примењене одговарајуће мере за ублажавање ефеката ради смањења присутности акриламида у храни (НАССР програм).

Узорковање и испитивање акриламида у храни

Члан 10.

Субјекти у пословању храном из члана 9. ст. 1. и 3. овог правилника успостављају сопствени програм узорковања и испитивања нивоа акриламида у храни из члана 8. став 2. овог правилника и воде податке о примењеним мерама за ублажавање ефеката утврђених у Прилогу 3. и Прилогу 4. Део Б.

Субјекти у пословању храном из члана 9. ст. 1. и 3. овог правилника спроводе узорковање и испитивање како би утврдили ниво акриламида у храни и воде податке о резултатима узорковања и испитивања, које се спроводи у складу са захтевима утврђеним у Прилогу 5 – Захтеви у погледу узорковања и испитивања ради праћења нивоа акриламида у храни, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део.

Ако резултати узорковања и испитивања покажу да су нивои акриламида виши од нивоа референтних вредности утврђених у Прилогу 2, субјекти у пословању храном преиспитују примењене мере за смањење ефеката и прилагођавају поступке и контроле ради остварења најнижих реално остваривих нивоа акриламида који су испод нивоа референтних вредности.

Приликом преиспитивања примењених мера из става 3. овог члана, субјекти у пословању храном узимају у обзир безбедност хране, посебне услове производње и географске услове или карактеристике производа.

Субјекти у пословању храном из члана 9. став 2. овог правилника приликом службене контроле достављају на увид доказе о примени мера за ублажавање ефеката утврђене у Прилогу 4. Део А.

Посебне одредбе за патулин

Члан 11.

Патулин је секундарни метаболит који производе врсте гљива из родова *Penicillium*, *Aspergillus* и *Byssoschlamys*. Патулин је пронађен као контаминант у многим буђавим плодовима воћа, поврћа, житарица и друге хране, али главни извори контаминације су јабуке и производи од јабука.

Субјекти у пословању храном који производе и стављају на тржиште свежу јабуку, као и сок од јабуке, примењују препоруке за смањење контаминације патулином сока од јабуке утврђене у Прилогу 6 – Мере ради спречавања и смањења контаминације патулином сока од јабуке и састојака сока од јабуке у другим пићима (у даљем тексту: Прилог 6), који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део.

Субјекти у пословању храном који производе и стављају на тржиште свежу јабуку и субјекти у пословању храном који складиште јабуку примењују препоруке за смањење контаминације патулином сока од јабуке утврђене у Прилогу 6. Део А – Препоручене праксе засноване на GAP-у.

Субјекти у пословању храном који производе и стављају на тржиште сок од јабуке примењују препоруке за смањење контаминације патулином сока од јабуке утврђене у Прилогу 6. Део Б – Препоручене праксе засноване на GMP-у.

IV. ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 12.

Даном ступања на снагу овог правилника престаје да важи Правилник о максималним концентрацијама одређених контаминаната у храни („Службени гласник РС”, бр. 81/19, 126/20, 90/21, 118/21, 127/22 и 110/23).

Даном ступања на снагу овог правилника престају да важе одредбе члана 32. и члана 51. ст. 1. и 2, Прилог 11. и Прилог 17. Правилника о здравственој исправности дијететских производа („Службени гласник РС”, бр. 45/10, 27/11, 50/12, 21/15, 75/15, 7/17, 103/18 – др. правилник, 45/22 – др. правилник и 61/24 – др. правилник), осим одредаба који се односе на живу.

Даном ступања на снагу овог правилника престају да важе одредбе члана 4. став 4. и Прилог IV Правилника о додацима исхрани (дијететски суплементи) („Службени гласник РС”, бр. 45/22 и 20/23).

Даном ступања на снагу овог правилника престају да важе одредбе члана 14. Табела 2. редни бр. 12, 13. и 15. Правилника о начину и поступку производње и о квалитету стоних вина, као и вина са географским пореклом („Службени гласник РС”, број 87/11).

Члан 13.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном гласнику Републике Србије”.

Број 000949689 2024 14840 007 001 012 001

У Београду, 9. августа 2024. године

Министар,

др Александар Мартиновић, с.р.

ОДРЕДБЕ КОЈЕ НИСУ УНЕТЕ У "ПРЕЧИШЋЕН ТЕКСТ" ПРАВИЛНИКА

Правилник о изменама и допунама Правилника о максималним концентрацијама одређених контаминаната у храни: „Службени гласник РС”, број 47/2025-37

Члан 2.

Овај правилник ступа на снагу наредног дана од дана објављивања у „Службеном гласнику Републике Србије”.

Правилник о изменама Правилника о максималним концентрацијама одређених контаминаната у храни: „Службени гласник РС”, број 61/2025-6

Члан 2.

Овај правилник ступа на снагу наредног дана од дана објављивања у „Службеном гласнику Републике Србије”.

Прилози

НАПОМЕНА ИЗДАВАЧА:

Правилником о изменама Правилника о максималним концентрацијама одређених контаминената у храни ("Службени гласник РС", број 90/2024) извршене су измене у Прилогу 1. (види члан 1. Правилника - 90/2024/95).

Правилником о изменама и допунама Правилника о максималним концентрацијама одређених контаминената у храни ("Службени гласник РС", број 47/2025) извршене су измене и допуне у Прилогу 1. (види члан 1. Правилника - 47/2025-37).

Правилником о изменама Правилника о максималним концентрацијама одређених контаминената у храни ("Службени гласник РС", број 61/2025) извршене су измене у Прилогу 1. (види члан 1. Правилника - 61/2025-6).

Прилог 1 – Максималне концентрације одређених контаминената у храни

Прилог 2 – Нивои референтних вредности присуства акриламида у храни

Прилог 3 – Мере за ублажавање ефеката које примењују субјекти у пословању храном који производе и стављају на тржиште храну ризичну за стварање акриламида

Прилог 4 – Део А - Мере за ублажавање ефеката које примењују мали субјекти у пословању храном и Део Б - Мере за ублажавање ефеката које примењују остали субјекти у пословању храном заједно са мерама за ублажавање ефеката из дела а

Прилог 5 – Захтеви у погледу узорковања и испитивања ради праћења нивоа акриламида у храни

Прилог 6 – Мере ради спречавања и смањења контаминације патулином сока од јабуке и састојака сока од јабуке у другим пићима