

Član 3.
(Aditivi)

Proizvodima se tokom proizvodnje mogu dodavati aditivi u skladu s Pravilnikom o uslovima za upotrebu prehrambenih aditiva u hrani namijenjenoj ishrani ljudi ("Službeni glasnik BiH", broj 83/08) i Pravilnikom o upotrebi prehrambenih aditiva osim boja i zaslađivača u hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 83/08).

Član 4. (Mjeriteljski zahtjevi)

- (1) Netokoličina, dozvoljeno negativno odstupanje, te način označavanja netokoličine za pekarske proizvode mora biti u skladu s posebnim propisom koji važi za zapakirane proizvode.
- (2) U pogledu netomase, dozvoljeno je odstupanje pojedinih ohlađenih komada hljeba i peciva do $\pm 5 \%$, s tim da prosječna masa 10 hljebova ili 50 komada peciva ne smije biti manja od označene mase.

Član 5.
(Proizvođačka specifikacija)

- (1) Za proizvode definirane ovim pravilnikom proizvođač je dužan imati proizvođačku specifikaciju prije početka proizvodnje.
- (2) Proizvođačka specifikacija sadrži:
 - a) evidencijski broj specifikacije;
 - b) naziv proizvoda i njegovo trgovačko ime ako ga proizvođač ima;
 - c) datum donošenja proizvođačke specifikacije;
 - d) datum početka proizvodnje po predmetnoj proizvođačkoj specifikaciji;
 - e) seriju ili lot;
 - f) deklaraciju i podatke o hranjivoj vrijednosti;
 - g) kratak opis tehnološkog postupka proizvodnje;
 - h) organoleptička svojstva proizvoda;
 - i) izvještaj o analizi odgovarajućih parametara specifičnih za proizvod izvršen u ovlaštenom laboratoriju;
 - j) grupu kojoj proizvod pripada.

DIO DRUGI - POSEBNE ODREDBE

Član 6.

(Razvrstavanje pekarskih proizvoda)

Prema masi, vrsti upotrijebljenih sastojaka i postupku proizvodnje, pekarski proizvodi razvrstavaju se i stavljaju na tržište kao:

- hljeb;
- pecivo;
- drugi pekarski proizvodi.

Član 7. (Definicije)

- (1) Pekarski proizvodi proizvode se odgovarajućim tehnološkim postupkom od mlinских proizvoda različitih žitarica, vode ili druge dozvoljene tečnosti, pekarskog kvasca ili drugih supstanci za vrenje, dozvoljenih aditiva te drugih sastojaka koji odgovaraju minimalnim uslovima kvaliteta.
- (2) Hljeb je pekarski proizvod mase preko 250 g proizveden miješenjem, vrenjem (fermentacijom), oblikovanjem i pečenjem tijesta umiješanog iz sastojaka iz stava (1) ovog člana.
- (3) Pecivo je pekarski proizvod proizveden po postupku iz stava (2) ovog člana pri čemu masa pojedinačnog proizvoda ne prelazi 250 g.

Član 8.

(Organoleptička i druga svojstva i maksimalni sadržaj vode)

- (1) Organoleptička i druga svojstva pekarskih proizvoda (izgled, okus, boja, miris, struktura i elastičnost) moraju odgovarati pojedinoj vrsti pekarskog proizvoda.
- (2) Maksimalno dozvoljen sadržaj vode u sredini hljeba je:
 - a) bijeli i polubijeli pšenični hljeb do 46 %;
 - b) crni pšenični hljeb i hljeb od prekupe do 47 %;
 - c) miješane vrste hljeba koje u svom sastavu imaju raženo, kukuruzno, sojino, heljдино i brašno od prosa smiju sadržavati do 50 % vode osim za proizvode posebnih vrsta.

464

Na osnovu člana 17. stav 2. i člana 72. Zakona o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 50/04) i člana 17. Zakona o Vijeću ministara BiH ("Službeni glasnik BiH", br. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 i 24/08), Vijeće ministara Bosne i Hercegovine, na prijedlog Agencije za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine, u saradnji s nadležnim organima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine, na 127. sjednici održanoj 6. jula 2010. godine, donijelo je

PRAVILNIK

O PEKARSKIM PROIZVODIMA

DIO PRVI - OPĆE ODREDBE

Član 1.
(Predmet)

Pravilnikom o pekarskim proizvodima (u daljnjem tekstu: Pravilnik) propisuju se: minimalan kvalitet, kategorizacija i označavanje pekarskih proizvoda (u daljnjem tekstu: proizvodi) koji se stavljaju na tržište Bosne i Hercegovine.

Član 2.
(Deklariranje ili označavanje)

- (1) Deklariranje ili označavanje zapakiranih proizvoda namijenjenih krajnjem potrošaču propisano je Pravilnikom o općem deklariranju ili označavanju zapakirane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08) te odredbama ovog pravilnika.
- (2) Nezapakirani pekarski proizvodi moraju na prodajnom mjestu biti označeni nazivom proizvoda te firmom i sjedištem proizvođača, a također mogu biti označeni i robnom markom kao i nekim drugim podacima bitnim za proizvod.
- (3) Pekarski proizvod mora na etiketi imati i naznačenu sirovinu ako je ona dodavana proizvodu a uzrokovala je promjenu boje korištenog brašna u skladu s Pravilnikom o upotrebi boja u hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 85/08).

- (3) Uz naziv pekarskog proizvoda kojem je dodat sastojak s ciljem promjene boje, okusa i arome u odnosu na upotrijebljeno brašno (prženi slad ili slično), mora biti navedena oznaka "s dodatkom ..." na ambalaži, odnosno prodajnom mjestu nezapakiranog proizvoda.

Član 9.

(Zabrana stavljanja na tržište)

Na tržište se ne smiju stavljati pekarski proizvodi sa stranim mirisom ili okusom, nagorjele, nečiste ili oštećene kore, da ne sadrži veće pukotine, te da kora i sredina nisu odvojeni, bez vidljivih ostataka grudvica sastojaka koji se koriste u tehnološkom postupku.

Član 10.

(Polupečeni pekarski proizvod)

- (1) Polupečeni pekarski proizvod je proizvod obrađen toplotom do stepena koji osigurava zadržavanje oblika, strukture i elastičnosti izgleda krajnjeg proizvoda.
- (2) Polupečeni pekarski proizvodi mogu se stavljati na tržište samo kao zapakirani uz uputstvo za pripremu.

POGLAVLJE I. HLJEB

Član 11.

(Razvrstavanje)

Prema vrsti upotrijebljenih sastojaka i načinu izrade, kruh se razvrstava i stavlja na tržište pod nazivom:

- pšenični hljeb;
- raženi hljeb;
- hljeb iz drugih krušnih žitarica;
- miješani hljeb;
- hljeb posebnih vrsta.

Član 12.

(Pšenični hljeb)

- (1) Pšenični hljeb proizvodi se od različitih tipova pšeničnog brašna, a razvrstava se i stavlja na tržište pod nazivom:
- bijeli hljeb*, koji se proizvodi od bijelog pšeničnog brašna tip 400, tip 500 i tip 550;
 - polubijeli hljeb*, koji se proizvodi od pšeničnog polubijelog brašna tip 700, tip 710 i tip 850;
 - crni hljeb*, koji se proizvodi od pšeničnog crnog brašna tip 1100 i tip 1600;
 - integralni hljeb*, koji se proizvodi od pšeničnog brašna ili pšenične prekrupke od cijelog zrna.
- (2) Pšenični hljeb mora sadržavati više od 90 % pšeničnog brašna, osim integralnog pšeničnog hljeba koji mora sadržavati više od 80 % pšeničnog brašna ili pšenične prekrupke od cijelog zrna.

Član 13.

(Raženi hljeb)

- (1) Raženi hljeb proizvodi se od raženog brašna različitih tipova, a razvrstava se i stavlja na tržište pod nazivom:
- raženi hljeb*, koji se proizvodi od raženog brašna;
 - raženi integralni hljeb*, koji se proizvodi od raženog brašna ili prekrupke od cijelog zrna.
- (2) Pri proizvodnji raženog i raženog integralnog hljeba može se upotrijebiti do 30 % pšeničnog brašna.

Član 14.

(Hljev od pšenoraži)

- (1) Kruh od pšenoraži proizvodi se od brašna pšenoraži, a razvrstava se i stavlja na tržište pod nazivom:
- hljev od pšenoraži*, koji se proizvodi od brašna pšenoraži;
 - integralni hljev od pšenoraži*, koji se proizvodi od brašna pšenoraži ili prekrupke od cijelog zrna.
- (2) Pri proizvodnji hljeba od pšenoraži i integralnog hljeba od pšenoraži, može se upotrijebiti do 30 % pšeničnog brašna.

Član 15.

(Hljev iz drugih krušnih žitarica)

- (1) Hljev iz drugih krušnih žitarica proizvodi se od vrsta krušnog brašna koji nisu navedeni u čl. 12., 13. i 14. ovog pravilnika, a razvrstavaju se i stavljaju na tržište s obzirom na vrstu krušnog brašna od kojeg su proizvedeni (npr. kukuruzni hljev, heljdin hljev i dr.).

- (2) Pri proizvodnji hljeba iz drugih krušnih žitarica upotrebljavaju se sljedeće količine brašna za:

- kukuruzni hljev* - najmanje 60 % kukuruznog brašna u zamjesu, računato na ukupnu količinu brašna;
- heljdin hljev* - najmanje 30 % heljdinog brašna u zamjesu, računato na ukupnu količinu brašna;
- ječmeni, proseni i zobeni* - najmanje 20 % ječmenog, prosenog ili zobenog brašna ili njihovih pahuljica u zamjesu računato na ukupnu količinu brašna;
- krupnikov (pirin) hljev ili krupnikov (pirin) hljev cijelog zrna* - najmanje 70 % krupnikovog (pirinog) brašna ili krupnikovog (pirinog) brašna iz cijelog zrna računato na ukupnu količinu brašna.

Član 16.

(Miješani hljev)

- (1) Miješani hljev proizvodi se od mješavine pšeničnog, raženog, kukuruznog, ječmenog, heljdinog, zobenog, prosenog, krupnikovog (pirinog) i sojinog brašna, brašna ili prekrupke od cijelog zrna, pahuljica, te mješavine različitih tipova brašna i drugih sastojaka.
- (2) Tipovi upotrijebljenog brašna moraju se navesti na deklaraciji.
- (3) Miješani hljev razvrstava se i stavlja na tržište pod nazivom:
- pšenični miješani hljev* koji mora sadržavati više od 51 % pšeničnog brašna ili pšeničnih pahuljica računato na ukupnu količinu brašna;
 - raženi miješani hljev* koji mora sadržavati više od 30 % raženog brašna ili raženih pahuljica računato na ukupnu količinu brašna;
 - kukuruzni miješani hljev*, koji mora sadržavati više od 20 % kukuruznog brašna ili drugih kukuruznih proizvoda računato na ukupnu količinu brašna;
 - heljdin miješani hljev*, koji mora sadržavati više od 15 % brašna ili drugih heljdinih proizvoda, računato na ukupnu količinu brašna;
 - ječmeni miješani hljev*, koji mora sadržavati više od 15 % ječmenog brašna ili pahuljica na ukupnu količinu brašna;
 - zobeni miješani hljev*, koji mora sadržavati više od 15 % zobenog brašna ili zobenih pahuljica računato na ukupnu količinu brašna;
 - proseni miješani hljev*, koji mora sadržavati više od 15 % prosenog brašna ili drugih prosenih proizvoda računato na ukupnu količinu brašna;
 - sojin miješani hljev*, koji mora sadržavati više od 10 % sojina brašna ili drugih sojinih proizvoda računato na ukupnu količinu brašna;
 - miješani hljev iz cijelog zrna*, koji mora sadržavati više od 30 % različitih vrsta brašna od cijelog zrna ili prekrupke od cijelog zrna, računato na ukupnu količinu brašna.

Član 17.

(Posebne vrste hljeba)

- (1) Posebne vrste hljeba su proizvodi karakterističnih svojstava koja potiču od dodatnih sastojaka ili koja se postižu posebnim tehnološkim postupkom.
- (2) Pod posebnim tehnološkim postupkom podrazumijevaju se: posebna priprema sirovina, posebno vrenje tijesta, ručno ili drugo posebno oblikovanje tijesta, posebno pečenje ili neki drugi nespomenuti tehnološki postupak.
- (3) Prema vrsti upotrijebljenih sastojaka i načinu izrade, posebne vrste hljeba razvrstavaju se i stavljaju na tržište pod nazivom:
- mliječni hljev*, pri čijoj se proizvodnji najmanje 50 % potrebne količine vode zamjenjuje mlijekom ili odgovarajućom količinom mlijeka u prahu;
 - hljev sa sirutkom*, gdje više od 15 % potrebne količine vode zamjenjuje sirutka ili odgovarajuća količina sirutke u prahu;
 - hljev sa sirom*, koji se proizvodi uz dodatak više od 10 % svježeg sira računato na ukupnu količinu brašna;
 - hljev s fermentiranim mliječnim proizvodima (jogurt, kefir i dr.)*, kojem se u proizvodnji dodaje više od 10 % fermentiranih mliječnih proizvoda računato na ukupnu količinu brašna;

- e) *hljeb s masnoćama*, koji sadrži više od 5 % masti računato na ukupnu količinu brašna, a naziva se prema vrsti upotrijebljene masnoće (s maslacem, s bućinim uljem i dr.);
- f) *hljeb s jajima*, koji sadrži više od 124 g jajnog melanža sa 75 % vode ili 31 g jaja u prahu računato na ukupnu količinu brašna;
- g) *hljeb s krompirom*, koji sadrži više od 4 % krompirovog brašna ili krompirovih pahuljica ili 10% kuhanog očišćenog krompira računato na ukupnu količinu brašna;
- h) *hljeb s mesnim prerađevinama* je proizvod kojem je dodato više od 10% mesnih prerađevina računato na ukupnu količinu brašna;
- i) *hljeb s pšeničnim mekinjama*, koji sadrži više od 10% pšeničnih (mekinja) računato na ukupnu količinu brašna;
- j) *hljeb s pšeničnim klicama*, koji sadrži više od 10% pšeničnih klica ili odgovarajuću količinu suhih pšeničnih klica, računato na ukupnu količinu brašna;
- k) *hljeb sa suhim voćem*, koji sadrži više od 10% groždica, drugog suhog voća računato na ukupnu količinu brašna;
- l) *hljeb sa začинима* mora sadržavati začine u količinama koje hljebu daju osobit okus/aromu;
- m) *hljeb sa sjemenkama*, koji sadrži više od 10% sjemenki računato na ukupnu količinu brašna;
- n) *hljeb s povrćem*, koji sadrži više od 2% suhog povrća računato na ukupnu količinu brašna;
- o) *hljeb sa zrnjem*, koji sadrži više od 10% zrna žitarica ili soje računato na ukupnu količinu brašna;
- p) *hljeb produžene svježine*, koji mora ostati svjež i podoban za upotrebu najmanje pet dana;
- r) *hljeb s dodatim bjelancevinama*, koji sadrži više od 14 % ukupnih bjelancevina računato na konačni proizvod, pri čemu se mora označiti izvor dodatih bjelancevina (npr. pšenične, sojine i dr.);
- s) *hljeb bez dodate soli i hljeb sa smanjenim udjelom soli*, koji je proizveden po jednakom postupku kao ostale vrste hljeba ali bez dodavanja soli i sa smanjenim udjelom soli;
- t) *niskokalorični hljeb* je hljeb koji ima najviše 200 kcal (820 kJ) računato na 100 g proizvoda;
- u) *hljeb s dodatim vitaminima odnosno mineralima* je hljeb koji sadrži vitamine odnosno minerale najmanje u količini koja zadovoljava 15 % dnevnih potreba po pojedinom vitaminu odnosno mineralu (RDA) računato na 100 g proizvoda;
- z) *tost* je hljeb produžene svježine pripremljen od osnovnih i drugih sastojaka, narezan i zapakiran, a namijenjen je dodatnom pečenju (tostiranju);
- aa) *dvopek* (prepečenac) je rezani, dodatno pečeni hljeb posebnih organoleptičkih i drugih svojstava s količinom vode do 7 %;
- bb) *ostale vrste hljeba* nazvane prema drugim sastojcima koji hljebu daju posebna organoleptička i druga svojstava.

POGLAVLJE II. PECIVO

Član 18.

(Razvrstavanje i imenovanje)

- (1) Za razvrstavanje i nazive peciva na osnovu osnovnih sastojaka, drugih sastojaka i proizvodnog procesa koriste se odredbe ovog pravilnika.
- (2) Količina vode u pecivu mase do 50 g iznosi do 40 %, mase od 50 g do 150 g do 43 % i mase od 150 g do 250 g do 45 %, osim za peciva posebnih vrsta.

POGLAVLJE III. DRUGI PEKARSKI PROIZVODI

Član 19.

(Razvrstavanje i imenovanje)

Prema vrsti upotrijebljenih sastojaka i načinu izrade, drugi pekarski proizvodi razvrstavaju se i stavljaju na tržište pod nazivom:

- a) pite;
- b) grisini;
- c) mlinci;
- d) krofne;
- e) krušne mrvice i krušne kockice;

- f) nadjeveno pecivo;
- g) smjese za oblaganje;
- h) smjese za pekarske i druge proizvode.

Član 20.

(Minimalni zahtjevi kvaliteta)

- (1) Pite su pekarski proizvodi od brašna, masnoća i vode ili druge dopuštene tekućine s dodatkom najmanje 20 % mljevenog mesa, sira, voća ili povrća računato na ukupnu količinu brašna. Pite moraju sadržavati najmanje 10 % masnoća računato na gotov proizvod s 45 % vode. S obzirom na vrstu punjenja, nazivaju se:
 - a) burek - pita punjena nadjevom od mesa;
 - b) sirnica - pita punjena nadjevom od sira;
 - c) zeljanica - pita punjena nadjevom od zelja;
 - d) krompiruša - pita punjena nadjevom od krompira.
- (2) Grisini su pekarski proizvodi iz kvasnog tijesta oblikovani kao štapići, pereci, vjenčići i sl., a mogu se posipati solju, začинима, sjemenkama, šećerom i dr. Grisini sadrže do 10 % vode.
- (3) Mlinci su kvasni ili nekvasni pekarski proizvodi iz tijesta oblikovani u tanke tjestene ploče i pečeni. Mlinci sadrže najviše do 10 % vode.
- (4) Krofne su proizvodi od kvasnog tijesta dobivenog miješanjem pšeničnog brašna i drugih sastojaka isprženi na jestivoj biljnoj ili svinjskoj masnoći. Krofne se mogu puniti marmeladom ili drugim punilom, preliti glazurom, posuti šećerom ili drugim sastojcima.
- (5) Krušne mrvice i krušne kockice izrađuju se mljevenjem osušenog ili narezivanjem pa sušenjem pšeničnog hljeba ili peciva, koji ne sadrže nagorjele dijelove. Krušne mrvice i krušne kockice na tržište se stavljaju samo zapakirane. U prometu mogu sadržavati do 15 % vode.
- (6) Nadjeveno pecivo mora sadržavati više od 5 % nadjeva prerađevine od voća ili 15 % nadjeva s mesom, sirom, makom, orasima, bademom, lješnicima, računato na masu upotrijebljenog tijesta.
- (7) Smjese za oblaganje izrađuju se posebnim postupkom, a sadrže mlinske ili pekarske proizvode, so, druge sastojke i aditive, a u prometu su samo kao zapakirane.

Član 21.

(Lužnati pekarski proizvodi)

Lužnati pekarski proizvodi su proizvodi koji su površinski obrađeni rastvorom od 3 do 4 % natrijeve baze koja proizvodu daje posebna organoleptička svojstva poput boje, okusa i mirisa i koji ne smiju sadržavati više od 0,5 % natrijhidroksida (NaOH) u odnosu na gotov proizvod.

DIO TREĆI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Član 22.

(Stavljanje na tržište)

Pekarski proizvodi mogu se stavljati na tržište u ambalaži deklariranoj u skladu s odredbama Pravilnika o kvalitetu žita, mlinskih i pekarskih proizvoda, tjestenina i brzo smrznutih tijesta ("Službeni list SFRJ", br. 53/83 i 57/88) do iskorištenja zaliha te ambalaže a najkasnije 12 mjeseci nakon objavljivanja ovog pravilnika u "Službenom glasniku BiH".

Član 23.

(Prestanak važenja odredbi)

Danom stupanja na snagu ovog Pravilnika prestaju važiti odredbe poglavlja V. i VII. Pravilnika o kvalitetu žita, mlinskih i pekarskih proizvoda, tjestenina i brzo smrznutih tijesta ("Službeni list SFRJ", br. 53/83 i 57/88).

Član 24.

(Stupanje na snagu)

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom glasniku BiH".

VM broj 229/10
6. jula 2010. godine
Sarajevo

Predsjedavajući
Vijeća ministara BiH
Dr. Nikola Špirić, s. r.