

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 Bosne i Hercegovine ("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 139. sjednici, održanoj 14. decembra 2010. godine, donijelo je

ПРАВИЛНИК

О ПРОИЗВОДИМА ОД МЛИЈЕКА И СТАРТЕР КУЛТУРАМА

ДИО ПРВИ - ОПЋЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1. (Предмет)

Ovim pravilnikom (u daljnjem tekstu: Pravilnik) propisuju se zahtjevi u pogledu kvaliteta koje u proizvodnji i na tržištu moraju zadovoljavati proizvodi od mlijeka, proizvodi sa ili bez mliječnog sastojka (u daljnjem tekstu: proizvodi) i starter kulture koji se stavljaju na tržište, a odnose se na:

- nazive, definicije te opće zahtjeve koje moraju zadovoljavati;
- organoleptička svojstva i sastav;
- vrstu i količinu sirovina, dodatih sastojaka i drugih materija koje se upotrebljavaju u proizvodnji i preradi;
- dodatne zahtjeve označavanja.

Члан 2. (Izuzeci od primjene)

Pravilnikom se ne propisuju uslovi koji se odnose na zgusnuto mlijeko, mlijeko u prahu, te kazeine i kazeinate, koji su propisani posebnim propisima.

Члан 3. (Dodavanje aditiva i enzimskih preparata)

U proizvodnji proizvoda iz člana 1. ovog pravilnika, ako to ovim pravilnikom nije drugačije propisano, dozvoljeno je:

- dodavanje aditiva i aditivima sličnih supstanci (arome i pomoćne supstance u procesu proizvodnje) u skladu s Pravilnikom o uslovima upotrebe prehrambenih aditiva u hrani namijenjenoj za ishranu ljudi ("Službeni glasnik BiH", broj 83/08) i Pravilnikom o upotrebi prehrambenih aditiva, osim boja i zaslađivača ("Službeni glasnik BiH", broj 83/08);
- dodavanje enzimskih preparata u skladu s posebnim propisom;
- dodavanje vitamina, mineralnih materija i materija za zaslađivanje u skladu s posebnim propisom.

Члан 4. (Definicije)

Pojmovi korišteni u ovom pravilniku imaju sljedeće značenje:

- Sirovo mlijeko** je mlijeko dobiveno sekrecijom mliječne žlijezde jedne ili više zdravih muznih životinja iz uzgoja,

koje nije zagrijavano na temperaturi iznad 40 °C ili nije izlagano nikakvom tretmanu sa istim efektom;

- Proizvodi od mlijeka** su proizvodi dobiveni bilo kojim postupkom prerade mlijeka, isključivo iz kravljeg, ovčijeg, kozijeg i bivoljeg mlijeka, te njihovih mješavina, a koji sadrže najmanje 50 % mlijeka, proizvoda od mlijeka ili mliječnih udjela;
- Složeni proizvodi od mlijeka** su proizvodi u kojima je mlijeko, proizvod od mlijeka ili sastojak od mlijeka osnovni sastojak u pogledu količine u gotovom proizvodu, pod uslovom da sastojci koji ne potiču iz mlijeka nisu dodati kako bi djelimično ili potpuno zamijenili bilo koji sastojak od mlijeka;
- Rekonstituirani proizvodi od mlijeka** su proizvodi dobiveni dodavanjem vode sušenim ili koncentriranim proizvodima od mlijeka u količini potrebnoj da se dobije odgovarajući odnos vode i suhe materije u gotovom proizvodu;
- Rekombinirani proizvodi od mlijeka** su proizvodi dobiveni kombinacijom mliječne masti i bezmasne suhe materije mlijeka u njihovom nepromijenjenom obliku, sa ili bez dodatka vode, da se dobije odgovarajući sastav gotovog proizvoda;
- Dodati sastojci** su sastojci, osim aditiva i aditivima sličnih supstanci, koji se upotrebljavaju u proizvodnji, a moraju zadovoljavati propise o općim zahtjevima kvaliteta i propise o zdravstvenoj ispravnosti hrane;
- Starter kulture** su kulture jedne ili više vrsta mikroorganizama koje svojom aktivnošću usmjeravaju tehnološki proces proizvodnje fermentiranih proizvoda od mlijeka i istovremeno im daju određena organoleptička svojstva;
- Termički obrađeno mlijeko** je proizvod namijenjen prodaji konačnom potrošaču, dobiveno termičkom obradom, u skladu s odredbama posebnog propisa o higijeni hrane;
- Sadržaj masti** je maseni udio (m/m) mliječne masti u mlijeku, izražen u postocima;
- Sadržaj proteina** je maseni udio (m/m) proteina u mlijeku, izražen u postocima (dobiva se množenjem ukupnog sadržaja azota u mlijeku, izraženog u postocima, s faktorom 6,38).

Члан 5. (Uslovi za konzumno mlijeko)

- Konzumno mlijeko podrazumijeva proizvode koji ispunjavaju uslove navedene u ovom članu i članu 12. ovog pravilnika, namijenjene za upotrebu potrošačima bez daljnje prerade.
- Potrošaču se može bez prerade, neposredno, ili posredno posredstvom restorana, bolnica, menzi ili drugih velikih potrošača, dostaviti ili prodati samo ono mlijeko koje ispunjava uslove propisane za konzumno mlijeko.
- Nazivi koji se koriste za proizvode koji ispunjavaju uslove propisane za konzumno mlijeko navedeni su u članu 12. ovog pravilnika. Ti nazivi koriste se samo za proizvode navedene u tom članu, što ne utiče na njihovu upotrebu u sastavljanju složenih naziva pod kojim se proizvodi prodaju.
- Konzumno mlijeko mora imati tačku smrzavanja približno jednaku prosječnoj tački smrzavanja sirovog mlijeka, registriranoj na području sabirnog mjesta konzumnog mlijeka.
- Konzumno mlijeko mora imat gustoću veću od 1 028 g/l za mlijeko, s 3,5% mliječne masti pri temperaturi od 20°C, ili odgovarajuću masu po litri mlijeka s drugačijim udjelom mliječne masti.
- Konzumno mlijeko mora imati najmanje 2,9 % proteina u mlijeku s 3,5% mliječne masti, ili odgovarajuću koncentraciju u slučaju mlijeka s drugačijim udjelom mliječne masti.

Član 6.

(Deklariranje proizvoda)

- (1) Na označavanje proizvoda iz člana 1. ovog pravilnika primjenjuju se odredbe Pravilnika o općem deklariranju ili označavanju upakovane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08), Pravilnika o označavanju hranjivih vrijednosti upakovane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 85/08), te odredbe ovog pravilnika koje se odnose na dodatne zahtjeve označavanja.
- (2) Proizvodi koji zadovoljavaju zahtjeve propisane ovim pravilnikom označavaju se i stavljaju na tržište u skladu s definiranim nazivima.
- (3) Oznaka "mlijeko", ako nije popraćena dodatnim opisom, odnosi se isključivo na kravlje mlijeko.
- (4) Složeni, rekonstituirani i rekombinirani, kao i drugi proizvodi od mlijeka za koje Pravilnikom nisu propisani posebni zahtjevi deklariranja, mogu se proizvoditi i stavljati na tržište prema proizvođačkoj specifikaciji.

Član 7.

(Proizvođačka specifikacija)

- (1) Za proizvode iz člana 6. stav (4) ovog pravilnika i za proizvode za koje je to ovim pravilnikom izričito predviđeno proizvođač je dužan imati proizvođačku specifikaciju prije dana početka proizvodnje.
- (2) Proizvođačka specifikacija mora sadržavati kratak opis tehnološkog postupka proizvodnje proizvoda, osnovne zahtjeve kvaliteta, izvještaj o izvršenom ispitivanju zahtjeva kvaliteta (organoleptička, fizička i hemijska svojstva), kao i podatke iz deklaracije, u skladu s Pravilnikom o općem deklariranju ili označavanju upakovane hrane.
- (3) O donesenim proizvođačkim specifikacijama proizvođač mora voditi evidenciju, koja sadrži sljedeće podatke:
 - a) evidencijski broj specifikacije;
 - b) datum donošenja proizvođačke specifikacije;
 - c) datum početka proizvodnje po predmetnoj proizvođačkoj specifikaciji;
 - d) seriju ili lot;
 - e) datum izvršenog laboratorijskog ispitivanja zahtjeva kvaliteta utvrđenih u proizvođačkoj specifikaciji;
 - f) naziv proizvoda i njegovo trgovačko ime ako ga proizvod ima;
 - g) grupu kojoj proizvod pripada;
 - h) vrstu i količinu upotrijebljenih komponenti i aditiva, računato na gotov proizvod.
- (4) Za proizvode za koje ovim pravilnikom nisu propisani uslovi kvaliteta i uslovi za osiguranje i očuvanje kvaliteta važe uslovi propisani ovim pravilnikom za grupu srodnih proizvoda iz ovog pravilnika.

Član 8.

(Mjeriteljski zahtjevi)

Proizvodi koji se stavljaju na tržište kao zapakovana hrana ili pakovanje, ako ovim pravilnikom nije drugačije propisano, moraju zadovoljavati odredbe posebnih propisa za pojedinačna pakovanja.

DIO DRUGI - POSEBNE ODREDBE

Član 9.

(Vrste proizvoda)

Proizvodi iz člana 1. ovog pravilnika proizvode se i stavljaju na tržište u skladu sa sljedećom podjelom na vrste:

- a) sirovo mlijeko i proizvodi od sirovog mlijeka;
- b) termički obrađeno mlijeko;
- c) fermentirana mlijeka;
- d) vrhnje;
- e) maslo;
- f) proizvodi od mliječne masti;
- g) mlačenica;
- h) kajmak (skorup);
- i) sir, proizvodi od sira i albuminski sirevi;

- j) surutka i proizvodi od surutke;
- k) mliječni napici i mliječni deserti;
- l) smrznuti deserti;
- m) starter kulture.

Odjeljak A. Sirovo mlijeko i proizvodi od sirovog mlijeka

Član 10.

(Sirovo mlijeko i proizvodi od sirovog mlijeka)

Sirovo mlijeko i proizvodi od sirovog mlijeka mogu se stavljati na tržište samo na osnovu odredbi posebnog propisa o higijeni hrane životinjskog porijekla.

Odjeljak B. Termički obrađeno mlijeko

Član 11.

(Termički obrađeno mlijeko)

- (1) Termički obrađeno mlijeko (kravlje, ovčije, kozije i bivolje) namijenjeno za ishranu ljudi proizvodi se i stavlja na tržište kao pasterizirano mlijeko i mlijeko obrađeno ultravisokom temperaturom (UVT) - sterilizirano mlijeko.
- (2) Postupak pasterizacije uključuje:
 - a) visoku temperaturu kroz kratko vrijeme (najmanje 72°C tokom 15 sekundi),
 - b) nisku temperaturu kroz duže vrijeme (najmanje 63°C tokom 30 minuta),
 - c) bilo koju drugu kombinaciju vremena i temperature koja daje istovjetan učinak, tako da proizvodi, gdje je primjenjivo, pokazuju negativnu reakciju na test alkalne fosfataze odmah nakon takvog postupka obrade.
- (3) Obrada ultravisokom temperaturom (UVT) - sterilizacija je postupak koji:
 - a) uključuje kontinuirani tok postupka na visokoj temperaturi kroz kratko vrijeme (najmanje 135°C u kombinaciji s odgovarajućim vremenom održavanja), tako da nema preživjelih mikroorganizama ili spora koje bi se mogle razvijati u obrađenom proizvodu ako se drži u aseptički zatvorenom spremniku na sobnoj temperaturi,
 - b) osigurava da proizvod ostane mikrobiološki stabilan nakon inkubacije od 15 dana na temperaturi od 30°C u zatvorenom spremniku, ili sedam dana na 55°C u zatvorenom spremniku, ili nakon bilo koje druge metode dokazivanja da je primijenjeni način obrade prikladan.

Član 12.

(Vrste konzumnog mlijeka)

- (1) U konzumno mlijeko spadaju sljedeći proizvodi:
 - a) sirovo mlijeko;
 - b) punomasno mlijeko je termički obrađeno mlijeko koje, s obzirom na udio mliječne masti, zadovoljava jedan od sljedećih zahtjeva:
 - 1) standardizirano punomasno mlijeko koje sadrži najmanje 3,5%, a najviše 4% mliječne masti;
 - 2) nestandardizirano punomasno mlijeko kod kojeg udio mliječne masti nije promijenjen od muže, niti dodavanjem ili uklanjanjem mliječnih masti niti miješanjem s mlijekom čiji je prirodni udio mliječne masti bio promijenjen. Udio mliječne masti ne smije biti manji od 3,5%;
 - c) djelimično obrano mlijeko je termički obrađeno mlijeko, koje sadrži najmanje 1,5% mliječne masti, a najviše 1,8% mliječne masti;
 - d) obrano mlijeko je termički obrađeno mlijeko, koje sadrži najviše 0,5% mliječne masti;
 - e) termički obrađeno mlijeko koje ne zadovoljava zahtjeve za udjelom mliječne masti iz tač. b), c) i d) ovog stava smatra se konzumnim mlijekom ako je udio mliječne masti na pojedinačnom pakovanju lako čitljiv i jasno označen na nivou tačnosti od jednog decimalnog mjesta oznakom "...% mliječne masti". Takvo mlijeko ne smije biti označeno kao punomasno, djelimično obrano ili obrano.

- (2) Ne dovodeći u pitanje odredbu o nestandardiziranom punomasnom mlijeku, dozvoljene su sljedeće promjene:
- a) promjena prirodnog udjela mliječne masti oduzimanjem ili dodavanjem vrhnja, ili dodavanjem punomasnog mlijeka, djelimično obranog mlijeka ili obranog mlijeka kako bi bili zadovoljeni zahtjevi za udjelom mliječne masti za mlijeko namijenjeno konzumaciji;
 - b) obogaćivanje mlijeka mliječnim proteinima, mineralima ili vitaminima;
 - c) smanjanje sadržaja laktoze konverzijom u glukozu i galaktozu.
- (3) Dozvoljene promjene sastava mlijeka opisane u stavu (2) tač. b) i c) ovog člana potrebno je navesti na ambalaži proizvoda na način da su lako vidljive, čitljive i neizbrisive. Odredbe iz stava (2) ovog člana ne dovode u pitanje obavezu navođenja hranjivih vrijednosti hrane propisanih Pravilnikom o označavanju hranjive vrijednosti upakovane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 85/08). U slučaju obogaćivanja mlijeka mliječnim proteinima, sadržaj proteina u obogaćenom mlijeku mora biti 3,8 % ili veći.
- (4) 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, može ograničiti ili zabraniti izmjene u sastavu mlijeka iz stava (2) tač. b) i c) ovog člana.

Član 13.

(Složeni proizvodi od mlijeka)

Kada se termički obrađeno mlijeko proizvodi djelimično ili u potpunosti od mlijeka u prahu, odnosno zgusnutog mlijeka, pri označavanju proizvoda obavezno je navođenje udjela mlijeka u prahu, odnosno zgusnutog mlijeka.

Odjeljak C. Fermentirana mlijeka

Član 14.

(Fermentirana mlijeka)

- (1) Fermentirana mlijeka proizvode se fermentacijom mlijeka (kravljeg, ovčijeg, kozijeg i bivoljeg ili njihove mješavine) upotrebom starter kultura.
- (2) Mikroorganizmi starter kulture u proizvodu moraju biti aktivni do isteka roka valjanosti ili roka upotrebe proizvoda.
- (3) Broj i vrsta mikroorganizama starter kulture zavisi od specifičnosti određenog proizvoda.
- (4) Ako su fermentirana mlijeka termički obrađena nakon fermentacije, zahtjev iz stava (2) ovog člana ne primjenjuje se.
- (5) U slučaju iz stava (4) ovog člana fermentirana mlijeka moraju biti označena s naznakom "termički obrađeno".

Član 15.

(Zahtjevi u proizvodnji)

- (1) Fermentirana mlijeka iz stava (1) člana 14. ovog pravilnika moraju sadržavati manje od 10% mliječne masti.
- (2) Organoleptička svojstva fermentiranih mlijeka moraju biti u skladu sa osnovnom sirovinom i drugim označenim svojstvima.

Član 16.

(Vrste fermentiranih mlijeka na tržištu)

Fermentirana mlijeka proizvode se i stavljaju na tržište kao:

- a) jogurt;
- b) acidofilno mlijeko;
- c) kiselo mlijeko;
- d) kefir;
- e) ostala fermentirana mlijeka.

Član 17.

(Jogurt)

Jogurt se proizvodi fermentacijom mlijeka, djelovanjem različitih sojeva *Streptococcus thermophilus* i *Lactobacillus*

delbrueckii subsp. Bulgaricus, sa ili bez dodataka drugih sojeva *Lactobacillus* spp.

Član 18.

(Acidofilno mlijeko)

Acidofilno mlijeko proizvodi se fermentacijom mlijeka djelovanjem različitih sojeva *Lactobacillus acidophilus*.

Član 19.

(Kiselo mlijeko)

Kiselo mlijeko proizvodi se fermentacijom mlijeka djelovanjem različitih sojeva *Lactococcus* spp. i/ili *Leuconostoc* spp. i drugih termofilnih i/ili mezofilnih bakterija mliječne kiseline.

Član 20.

(Kefir)

- (1) Kefir se proizvodi fermentacijom mlijeka djelovanjem kefirnih zrnaca koja sadrže laktoza fermentirajuće (*Kluyveromyces marxianus*) i laktoza nefermentirajuće kvasce (*Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* i *Saccharomyces exiguus*) ili starter kulture dobivene iz kefirnih zrnaca sastavljene od različitih vrsta bakterija mliječne kiseline i kvasaca (*Lactobacillus kefir*, vrsta iz roda *Leuconostoc*, *Lactococcus* i *Acetobacter*).
- (2) Za kefir je dozvoljeno karakteristično izbočenje ambalaže, a u hermetički zatvorenoj ambalaži kefir mora da sadrži ugljendioksid.

Član 21.

(Ostala fermentirana mlijeka)

- (1) Ostala fermentirana mlijeka proizvode se fermentacijom mlijeka djelovanjem različitih sojeva bakterija mliječne kiseline i ostalih neškodljivih mikrobnih vrsta.
- (2) Zgusnuto fermentirano mlijeko je fermentirano mlijeko u kojem je sadržaj proteina povećan prije ili nakon fermentacije s minimalnim udjelom od 5,6 % u suhoj tvari.
- (3) Aromatizirana fermentirana mlijeka su složeni proizvodi od mlijeka koji se proizvode bilo kojim postupkom prerade mlijeka, a koji sadrže najmanje 50 % dodatih sastojaka (hranjiva i nehranjiva sladila, voće i povrće te njihove sokove, pire od voća, voćne pulpe, gotove smjese dodataka, žitarice, med, čokoladu, lješnjake, kavu, začine i druge prirodne aromatične dodatke) i /ili arome. Dodati sastojci mogu biti umiješani prije ili nakon fermentacije.
- (4) Ostala fermentirana mlijeka treba da budu nazvana prema dodatim sastojcima u skladu s odredbama posebnog propisa.

Odjeljak D. Vrhnje

Član 22.

(Vrhnje)

- (1) Vrhnje je tekući¹ proizvod od mlijeka relativno obogaćen mliječnom masti, u obliku emulzije "mliječna mast u obranom mlijeku", dobiven fizičkim izdvajanjem iz mlijeka.
- (2) Rekonstituirano vrhnje je vrhnje dobiveno rekonstitucijom proizvoda od mlijeka sa ili bez dodavanja vode da bi se dobio odgovarajući odnos vode i suhe tvari u gotovom proizvodu, kako je navedeno u stavu (1) ovog člana.
- (3) Rekombinirano vrhnje je vrhnje dobiveno rekombinacijom proizvoda od mlijeka sa ili bez dodavanja vode da bi se dobio odgovarajući sastav gotovog proizvoda, kako je navedeno u stavu (1) ovog člana.
- (4) Pripremljena vrhnja su proizvodi od mlijeka dobiveni iz vrhnja, rekonstituiranog vrhnja i/ili rekombiniranog vrhnja uz primjenu odgovarajućih tehnoloških postupaka, da bi se dobio odgovarajući proizvod kako je specificirano u sljedećim tačkama:
 - a) Zapakovano tekuće vrhnje je tekući⁽¹⁾ proizvod od mlijeka dobiven od pripremljenog i zapakovanog vrhnja, rekonstituiranog vrhnja i/ili rekombiniranog vrhnja za direktnu konzumaciju i/ili za direktnu upotrebu;

¹ Znači imati sposobnost da budu u tekućem stanju pri temperaturi većoj od temperature smrzavanja.

- b) Vrhnje za šlag je tekuće⁽¹⁾ vrhnje rekonstituirano vrhnje i/ili rekombinirano vrhnje koje ima sposobnost tvorbe šlaga;
 - c) Vrhnje pakovano pod pritiskom je tekuće⁽¹⁾ vrhnje, rekonstituirano vrhnje i/ili rekombinirano vrhnje, koje je pakovano s potisnim plinom pod pritiskom, pri čemu uslijed pražnjenja pakovanja nastaje šlag;
 - d) Tučeno vrhnje je tekuće⁽¹⁾ vrhnje, rekonstituirano vrhnje i/ili rekombinirano vrhnje, u koje je ugrađen zrak ili inertni plin bez mogućnosti reverzije emulzije "mast u obranom mlijeku";
 - e) Fermentirano vrhnje je proizvod od mlijeka dobiven fermentacijom vrhnja, rekonstituirano vrhnje ili rekombinirano vrhnje, primjenom odgovarajućih starter kultura, koji rezultiraju smanjenjem pH vrijednosti sa ili bez tvorbe gruš. Vrhnje može biti termički obrađeno;
 - f) Zakiseljeno vrhnje je proizvod od mlijeka, dobiven zakiseljavanjem vrhnja, rekonstituirano vrhnje i/ili rekombinirano vrhnje, primjenom kiselina i/ili regulatora kiselina sa svrhom smanjenja pH vrijednosti sa ili bez tvorbe gruš.
- (5) Vrhnje koje se stavlja na tržište mora imati najmanje 10 % mliječne masti.

Odjeljak E. Maslo

Član 23.
(Maslo)

- (1) Maslo se proizvodi topljenjem maslaca ili topljenjem maslaca i vrhnja.
- (2) Maslo koje se stavlja na tržište mora sadržavati najmanje 98% mliječne masti u suhoj tvari.

Odjeljak F. Proizvodi od mliječne masti

Član 24.
(Proizvodi od mliječne masti)

- (1) Anhidrirana mliječna mast, mliječna mast i ulje maslaca su proizvodi s visokim sadržajem mliječne masti, dobiveni isključivo iz mlijeka i/ili proizvoda iz mlijeka posebnim tehnološkim postupcima koji rezultiraju skoro potpunim uklanjanjem vode i bezmasne suhe materije, s tim da:
 - a) anhidrirana mliječna mast sadrži najmanje 99,8% mliječne masti i najviše 0,1% vode;
 - b) mliječna mast sadrži najmanje 99,6% mliječne masti;
 - c) ulje maslaca sadrži najmanje 99,6% mliječne masti.

Odjeljak G. Mlačenica

Član 25.
(Mlačenica)

Mlačenica (stepka) je sporedni proizvod koji se dobiva pri proizvodnji maslaca, a mora sadržavati najmanje 8,5% suhe tvari. Mlačenica se može proizvoditi sa ili bez dodatka starter kulture.

Odjeljak H. Kajmak

Član 26.
(Kajmak)

- (1) Kajmak (skorup) se proizvodi odvajanjem gornjeg sloja termički obrađenog i ohlađenog mlijeka (kravljeg, ovčijeg, kozijeg i bivolgog mlijeka, ili njihovih mješavina).
- (2) Kajmak se može proizvoditi sa ili bez dodatka starter kulture, te sa ili bez dodatka soli.
- (3) Prema stepenu zrelosti, kajmak se stavlja u promet kao:
 - a) mladi kajmak;
 - b) zrelo kajmak.

Član 27.
(Mladi kajmak)

Mladi kajmak mora zadovoljavati sljedeće uslove:

- a) da je bijele ili žućkaste boje;

- b) da ima svojstven prijatan miris i blagi okus;
- c) da sadrži najmanje 65% mliječne masti u suhoj tvari;
- d) da sadrži najmanje 60% suhe tvari;
- e) da je lisnate strukture, s djelićima skrame kuhanog mlijeka.

Član 28.
(Zreli kajmak)

Zreli kajmak mora zadovoljavati sljedeće uslove:

- a) da je svijetložute boje;
- b) da ima izražen i tipičan miris i okus zrelog kajmaka;
- c) da sadrži najmanje 70% mliječne masti u suhoj tvari;
- d) da sadrži najmanje 65% suhe tvari;
- e) da je zrnaste strukture, s djelićima skrame kuhanog mlijeka.

Odjeljak I. Sir, proizvodi od sira i albuminski sir

Član 29.
(Sir)

- (1) Sir je svježiji proizvod ili proizvod s različitim stepenom zrelosti koji se proizvodi odvajanjem surutke nakon koagulacije mlijeka (kravljeg, ovčijeg, kozijeg, bivolgog i/ili njihovih mješavina), obranog ili djelimično obranog mlijeka, vrhnja, surutke, ili kombinacijom navedenih sirovina.
- (2) U proizvodnji sira dozvoljena je upotreba starter kultura, sirila i/ili drugih odgovarajućih koagulacijskih enzima i/ili dozvoljenih kiselina za koagulaciju.

Član 30.
(Podjela sireva prema udjelu vode)

S obzirom na udio vode u bezmasnoj materiji sira, konzistenciju i građu tijesta, sirevi se proizvode i stave na tržište pod nazivima:

- a) ekstra tvrdi sir;
- b) tvrdi sir;
- c) polutvrdi sir;
- d) meki sir;
- e) svježiji sir.

Član 31.
(Ekstra tvrdi sir)

Ekstra tvrdi sir u bezmasnoj materiji sira sadrži manje od 51% vode, a minimalan period zrenja ekstra tvrdog sira je šest mjeseci.

Član 32.
(Tvrđi sir)

Tvrđi sir u bezmasnoj materiji sira sadrži od 49% do 56% vode, a minimalan period zrenja tvrdog sira je pet sedmica.

Član 33.
(Polutvrdi sir)

- (1) Polutvrdi sir u bezmasnoj materiji sira sadrži od 54% do 69% vode, a minimalan period zrenja polutvrdog sira je dvije sedmice.
- (2) Polutvrdi sir može se proizvoditi s plemenitim plijesnima na površini i/ili unutrašnjosti sira.
- (3) U proizvodnji polutvrdog sira može se primjenjivati tehnološki postupak dimljenja sira.

Član 34.
(Posebne karakteristike)

Ekstra tvrdi, tvrdi i polutvrdi sirevi mogu se proizvoditi sa ili bez kore, a koru je dozvoljeno njegovati jestivim uljima i zaštititi premazima.

Član 35.
(Meki sir)

- (1) Meki sir u bezmasnoj materiji sira sadrži više od 67% vode, a minimalan period zrenja mekog sira je sedam dana.
- (2) Zrenje mekog sira može se odvijati:
 - a) djelovanjem plemenitih plijesni na površini i/ili unutrašnjosti sira;
 - b) djelovanjem bakterija na površini sira;

- c) u salamuri.

Član 36.
(Svježi sir)

- (1) Svježi sir u bezmasnoj tvari sira sadrži od 69% do 85% vode.
- (2) Ako je svježi sir proizveden od vrhnja, zahtjev iz stava (1) ovog člana ne primjenjuje se.
- (3) U slučaju iz stava (2) ovog člana, svježi sir mora se označiti naznakom "svježi krem sir" ili "svježi sir od vrhnja".
- (4) U proizvodnji svježeg sira mogu se primjenjivati tehnološki postupci sušenja i dimljenja.

Član 37.
(Označavanje sira)

- (1) Pri označavanju sira obavezno je navođenje sljedećih podataka:
 - a) vrsta sira s obzirom na udio vode u bezmasnoj materiji sira u skladu s članom 30. ovog pravilnika;
 - b) minimalni udio mliječne masti u suhoj materiji.
- (2) Pri označavanju sira može se navesti uz naziv sira i podatak o vrsti sira s obzirom na udio mliječne masti u suhoj materiji sira u skladu s Tabelom iz Aneksa, koji je sastavni dio ovog pravilnika.

Član 38.
(Proizvodi od sira)

- (1) Proizvodi od sira su proizvodi koji sadrže najmanje 50% udjela sira u ukupnoj suhoj materiji proizvoda, a proizvode se kao svježi, termički obrađeni ili se proizvode postupcima topljenja i emulgiranja pomoću soli za topljenje.
- (2) Proizvodi od sira proizvode se i stavljaju na tržište kao:
 - a) sirni proizvod
 - b) topljeni sir
 - c) proizvod topljenog sira.

Član 39.
(Sirni proizvod)

Sirni proizvod, kao što su sirni namazi i sirni deserti, svježi su ili termički obrađeni proizvodi, proizvedeni od sira, uz dodatak drugih mliječnih proizvoda i dodatih sastojaka.

Član 40.
(Topljeni sir)

- (1) Topljeni sirevi proizvode se postupcima mljevenja, miješanja, topljenja i emulgiranja pomoću toplote i soli za topljenje jedne ili više vrsta sira, sa ili bez dodatka drugih mliječnih proizvoda.
- (2) Prema konzistenciji i namjeni, topljeni sirevi proizvode se i stavljaju na tržište kao:
 - a) topljeni sirevi za rezanje;
 - b) topljeni sirevi za mazanje.

Član 41.
(Proizvodi topljenog sira)

Proizvodi topljenog sira proizvode se postupcima mljevenja, miješanja, topljenja i emulgiranja od topljenog sira i/ili od sira i topljenog sira, uz dodatak drugih mliječnih proizvoda i dodatih sastojaka.

Član 42.
(Deklariranje proizvoda od sireva)

- (1) Pri deklariranju proizvoda od sira obavezno je navođenje sljedećih podataka:
 - a) vrste sireva od kojih je proizveden u skladu s članom 30. ovog pravilnika;
 - b) minimalni udio mliječne masti u suhoj tvari.
- (2) Naziv proizvoda od sireva smije sadržavati oznaku određene vrste sira ako je udio te vrste sira najmanje 75 %.

Član 43.
(Albuminski sir)

- (1) S obzirom na udio vode u bezmasnoj materiji sira te konzistenciju i građu tijesta, albuminski sir (skuta) proizvodi se i stavlja na tržište kao:

- a) tvrdi albuminski sir;
- b) polutvrdi albuminski sir;
- c) meki albuminski sir.

- (2) Albuminski sir proizvodi se koncentriranjem surutke ili koagulacijom surutke djelovanjem toplote sa ili bez dodatka kiseline.
- (3) Albuminski sir može se proizvoditi i uz dodatak mlijeka, vrhnja i/ili drugih mliječnih proizvoda prije koncentriranja ili koagulacije surutke.
- (4) Prema udjelu mliječne masti u suhoj tvari, albuminski sir proizvodi se i stavlja na tržište kao:
 - a) masni albuminski sir koji sadrži najmanje 33% mliječne masti u suhoj tvari;
 - b) polumasni albuminski sir koji sadrži najmanje 10%, a najviše 33 % mliječne masti u suhoj tvari;
 - c) posni albuminski sir koji sadrži manje od 10% mliječne masti u suhoj tvari.

Odjeljak J. Surutka i proizvodi od surutke

Član 44.
(Surutka i proizvodi od surutke)

- (1) Surutka je sporedni proizvod u proizvodnji sira, a mora sadržavati najmanje 6% suhe tvari.
- (2) Surutka u prahu je proizvod koji se dobiva sušenjem surutke.
- (3) Surutka i surutka u prahu mogu se proizvoditi sa ili bez dodatka starter kulture.

Odjeljak K. Mliječni napici i mliječni deserti

Član 45.
(Mliječni napici)

- (1) Mliječni napici proizvode se od termički obrađenog kravljeg, ovčijeg, kozijeg i bivoljeg mlijeka, mješavinom tih mlijeka, mlačenice i surutke, te dodatih sastojaka.
- (2) Mliječni napici moraju imati karakterističan okus, miris i boju zavisno od upotrijebljene osnovne sirovine ili dodatog sastojka.

Član 46.
(Mliječni deserti)

- (1) Mliječni deserti proizvode se postupkom termičke obrade mlijeka i/ili surutke i dodatih sastojaka, koji posebnim tehnološkim postupkom poprimaju čvrstu, gusto-tekuću i/ili pjenastu konzistenciju.
- (2) Mliječni deserti moraju imati karakterističan okus, miris i boju zavisno od upotrijebljene osnovne sirovine ili dodatog sastojka.

Odjeljak L. Smrznuti deserti

Član 47.
(Smrznuti deserti)

- (1) Smrznuti deserti su:
 - a) smrznute emulzije koje se proizvode od termički obrađene smjese mlijeka, vrhnja i/ili drugih mliječnih proizvoda i/ili vode, mliječne i/ili biljne masti, mliječnih i/ili biljnih proteina, šećera i dodatih sastojaka, ili
 - b) smrznuti rastvori koje se proizvode od termički obrađene smjese vode, šećera i drugih sastojaka.
- (2) Smrznuti deserti proizvode se postupkom smržavanja, najčešće uz dodavanje zraka.
- (3) Smrznuti deserti proizvode se i stavljaju na tržište pod nazivima:
 - a) mliječni sladoled;
 - b) krem sladoled;
 - c) sladoled;
 - d) smrznuti aromatizirani desert;
 - e) smrznuti voćni desert.

Član 48.
(Mliječni sladoled)

- (1) Mliječni sladoled je proizvod koji sadrži najmanje 2,5% mliječne masti u suhoj materiji, najmanje 6% bezmasne suhe materije mlijeka i najmanje 24% ukupne suhe materije.
- (2) Mliječni sladoled ne smije sadržavati biljnu mast i biljne proteine.

Član 49.
(Krem sladoled)

- (1) Krem sladoled je proizvod koji sadrži najmanje 5% mliječne masti, najmanje 6% bezmasne suhe materije mlijeka i najmanje 30% ukupne suhe materije.
- (2) Krem sladoled ne smije sadržavati biljnu mast i biljne proteine.

Član 50.
(Sladoled)

Sladoled je proizvod koji sadrži najmanje 2,5% mliječne i/ili biljne masti, mliječne i/ili biljne proteine, a sadrži najmanje 24% ukupne suhe materije.

Član 51.
(Smrznuti aromatizirani desert)

Smrznuti aromatizirani desert je proizvod koji sadrži vodu, šećer, arome i druge sastojke.

Član 52.
(Smrznuti voćni desert)

Smrznuti voćni desert je proizvod koji sadrži vodu, šećer, voće i dodate sastojke, a mora sadržavati najmanje 5% voća ili odgovarajuću količinu proizvoda od voća.

Odjeljak M. Starter kulture

Član 53.
(Starter kulture)

- (1) Starter kulture su kulture jedne ili više vrsta mikro-organizama koje svojom aktivnošću usmjeravaju tehnološki proces proizvodnje fermentiranih proizvoda od mlijeka i istovremeno im daju određena organoleptička svojstva.
- (2) Starter kulture mogu biti mezofilnog tipa i termofilnog tipa, s tim što u okviru svakog tipa postoje definirane kulture koje se sastoje od nekoliko sojeva jedne ili više vrsta koje su precizno definirane, i miješane kulture koje se sastoje od neodređenog broja sojeva jedne ili više vrsta.

Član 54.
(Zahtjevi za starter kulture)

- (1) Starter kulture mogu biti tekuće, liofilizirane ili duboko smrznute na -45°C i moraju ispunjavati sljedeće uslove:
 - a) da 1 ml tekuće starter kulture sadrži najmanje 10^8 živih ćelija (cfu/ml);
 - b) da 1 g liofilizirane kulture namijenjene za proizvodnju radne kulture sadrži najmanje 3×10^9 živih ćelija (cfu/ml);
 - c) da 1 g duboko smrznute kulture namijenjene za proizvodnju radne kulture sadrži najmanje 7×10^9 živih ćelija (cfu/g);
 - d) da 1 g liofilizirane kulture namijenjene za direktnu fermentaciju proizvoda od mlijeka sadrži najmanje 3×10^{10} živih ćelija (cfu/g);
 - e) da 1 g duboko smrznute kulture namijenjene za direktnu fermentaciju proizvoda od mlijeka sadrži najmanje 9×10^9 živih ćelija (cfu/g).
- (2) Liofilizirane kulture mogu biti u vidu granula ili u vidu praha.
- (3) Tekuće starter kulture imaju rok trajanja najviše pet dana na temperaturi do 4°C.
- (4) Liofilizirane starter kulture imaju deklariranu aktivnost najmanje deset mjeseci na temperaturi - 18°C, ili najviše šest sedmica na temperaturi 4°C.
- (5) Liofilizirane starter kulture namijenjene za direktnu fermentaciju imaju deklariranu aktivnost najmanje 20

mjeseci na temperaturi - 18°C, ili najviše šest sedmica na temperaturi 4°C.

- (6) Duboko smrznute starter kulture, smrznute u tekućem azotu, imaju deklariranu aktivnost najmanje deset mjeseci na temperaturi od -45°C i najviše 45 dana na temperaturi - 18°C.

Član 55.
(Transport starter kultura)

- (1) Duboko smrznute starter kulture transportiraju se u odgovarajućoj ambalaži sa suhim ledom (ugljiendioksid u krutom stanju na temperaturi od - 79°C) i tokom transporta imaju maksimalan rok trajanja tri dana.
- (2) Liofilizirane kulture mogu se transportirati na sobnoj temperaturi (21°C) do 10 dana.

DIO TREĆI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Član 56.
(Službene kontrole i inspeksijski nadzor)

- (1) Službene kontrole i inspeksijski nadzor se provode na način kako je to propisano važećim propisima.
- (2) Za utvrđivanje usklađenosti proizvoda s propisanim općim zahtjevima kvaliteta u svrhu službene kontrole i inspeksijskog nadzora koriste se važeće propisane metode, kao i druge validirane i međunarodno priznate metode.

Član 57.
(Prestanak važenja odredbi)

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaju važiti čl. od 1. do 9., od 15. do 42., od 66. do 107. i od 109. do 197. Pravilnika o kvalitetu mlijeka, mliječnih proizvoda, sirila i čistih kultura ("Službeni list SFRJ", broj 51/82), koji se odnose na proizvode od mlijeka i starter kulture.

Član 58.
(Primjena Pravilnika)

Proizvodi proizvedeni i označeni u skladu s odredbama Pravilnika iz člana 57. ovog pravilnika mogu se stavljati na tržište do iskorištenja zaliha, a najkasnije 24 mjeseca nakon objavljivanja ovog pravilnika u "Službenom glasniku BiH".

Član 59.
(Stupanje na snagu)

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

VM broj 331/10
14. decembra 2010. godine
Sarajevo

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

ANEKS

Tabela VRSTE SIRA S OBZIROM NA UDIO MLIJEČNE
MASTI U SUHOJ MATERIJU SIRA

Vrsta sira obzirom na udio mliječne masti u suhoj materiji	Udio mliječne masti u suhoj materiji (%)
Ekstra masni sir	≥ 60
Punomasni sir	≥ 45 i < 60
Masni sir	≥ 25 i < 45
Polumasni sir	≥ 10 i < 25
Posni sir	< 10