

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, ŠUMARSTVA I VODNOGA GOSPODARSTVA

2511

Na temelju članka 94. stavka 2. Zakona o hrani (»Narodne novine« br. 46/2007), ministar poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva donosi

PRAVILNIK

O JESTIVIM KAZEINIMA I KAZEINATIMA

I. OPĆE ODREDBE

Članak 1.

Ovim se Pravilnikom propisuju zahtjevi kakvoće kojima u proizvodnji i stavljanju na tržište moraju udovoljavati jestivi kazeini i kazeinati te njihove smjese (u daljnjem tekstu: proizvodi), a odnose se na:

- nazive, definicije i opće zahtjeve kojima moraju udovoljavati,
- sastav i senzorska svojstva,
- vrstu i količinu sirovina te drugih tvari koje se koriste u proizvodnji i preradi,
- dodatne ili specifične zahtjeve označavanja,
- tehnološke postupke koji se mogu primjenjivati u proizvodnji.

Članak 2.

U smislu ovoga Pravilnika pojedini pojmovi imaju sljedeće značenje:

1. »kazeini« označava glavnu bjelančevinu mlijeka, opranu i osušenu, netopljivu u vodi i dobivenu od obranog mlijeka sljedećim postupcima taloženja:

- dodatkom kiseline, ili
- mikrobiološkim zakiseljavanjem, ili
- upotrebom sirila, ili
- upotrebom drugih enzima za zgrušavanje mlijeka,

uz mogućnost prethodne upotrebe postupaka ionske izmjene te postupaka koncentriranja;

2. »kazeinati« označava proizvode dobivene sušenjem kazeina obrađenih sredstvima za neutralizaciju;

3. »obrano mlijeko« označava mlijeko jedne ili više krava kojemu ništa nije dodano te kojemu je smanjena samo količina masti.

Članak 3.

Na označavanje proizvoda iz članka 1. ovoga Pravilnika primjenjuju se odredbe posebnog propisa o općem deklariranju ili označavanju hrane, te odredbe ovoga Pravilnika koje se odnose na označavanje.

Članak 4.

Proizvodi koji se stavljaju na tržište kao zapakirana hrana ili pakovina, ako ovim Pravilnikom nije drugačije propisano, moraju udovoljavati odredbama posebnog propisa o mjeriteljskim zahtjevima za pakovine.

II. POSEBNE ODREDBE

1. Jestivi kazeini

Članak 5.

Jestivi kiseli kazein je proizvod koji udovoljava zahtjevima propisanim člankom 6. ovoga Pravilnika, a označava jestivi kazein dobiven taloženjem uz upotrebu pomoćnih sredstava i mljekarskih kultura navedenih u članku 6. točki d) ovoga Pravilnika.

Jestivi slatki kazein je proizvod koji udovoljava zahtjevima propisanim člankom 7. ovoga Pravilnika, a označava jestivi kazein dobiven taloženjem uz upotrebu pomoćnih sredstava navedenih u članku 7. točki d) ovoga Pravilnika.

Članak 6.

Jestivi kiseli kazein mora udovoljavati sljedećim zahtjevima:

a) Sastav:

1. maksimalni maseni udio vode 10,0%,
2. minimalni maseni udio mliječnih bjelancevina izražen na osušeni ekstrakt 90%, uz minimalni maseni udio kazeina 95%,
3. maksimalni maseni udio mliječne masti izražen na suhu tvar 2,25%,
4. maksimalna kiselost, izražena utroškom 10-postotne otopine natrijevog hidroksida 0,27 ml/g,
5. maksimalni maseni udio pepela (uključujući P₂O₅) 2,5%,
6. maksimalni maseni udio bezvodne laktoze 1%,
7. maksimalna količina taloga (spaljene čestice) 22,5 mg u 25 g.

b) Kontaminanti:

– maksimalna količina olova 1 mg/kg.

c) Nečistoće:

– bez stranih tvari (kao što su čestice drva ili metala, dlake ili dijelovi kukaca) u 25 g.

d) Neškodljive pomoćne tvari i bakterijske kulture prikladne za ljudsku prehranu:

- mliječna kiselina (E 270), klorovodična kiselina, sumporna kiselina, limunska kiselina (E 330), octena kiselina (E 260), ortofosforna kiselina,
- sirutka, mljekarske kulture koje proizvode mliječnu kiselinu.

e) Senzorska svojstva:

1. Miris: bez stranih mirisa.
2. Izgled: boja u rasponu od bijele do žućkasto bijele; proizvod ne smije sadržavati grudice koje se ne razdjeljuju pod slabim pritiskom.

Članak 7.

Jestivi slatki kazein mora udovoljavati sljedećim zahtjevima:

a) Sastav:

1. maksimalni maseni udio vode 10%,

2. minimalni maseni udio mliječnih bjelančevina izražen na suhu tvar 84%, uz minimalni maseni udio kazeina 95%,

3. maksimalni maseni udio mliječne masti izražen na suhu tvar 2%,

4. maksimalni maseni udio pepela (uključujući P₂O₅) 7,5%,

5. maksimalni maseni udio bezvodne laktoze 1%,

6. maksimalna količina taloga (spaljene čestice) 22,5 mg u 25 g.

b) Kontaminanti:

– maksimalna količina olova 1 mg/kg.

c) Nečistoće:

– bez stranih tvari (kao što su čestice drva ili metala, dlake ili dijelovi kukaca) u 25 g.

d) Neškodljive pomoćne tvari prikladne za ljudsku prehranu:

– sirila,

– ostali enzimi za zgrušavanje mlijeka.

e) Senzorska svojstva:

1. Miris: bez stranih mirisa.

2. Izgled: boja u rasponu od bijele do žućkasto bijele; proizvod ne smije sadržavati grudice koje se ne razdjeljuju pod slabim pritiskom.

2. Jestivi kazeinati

Članak 8.

Jestivi kazeinati su proizvodi koji udovoljavaju zahtjevima propisanih člankom 9. ovoga Pravilnika, a označavaju kazeinate dobivene od jestivih kazeina upotrebom sredstva za neutralizaciju čija je kakvoća prikladna za upotrebu u proizvodnji hrane, a navedeni su u članku 9. točki d) ovoga Pravilnika.

Članak 9.

Jestivi kazeinati moraju udovoljavati sljedećim zahtjevima:

a) Sastav:

1. maksimalni maseni udio vode 8%,

2. minimalni maseni udio mliječne bjelančevine kazeina izražen na suhu tvar 88%,

3. maksimalni maseni udio mliječne masti izražen na suhu tvar 2,0%,

4. maksimalni maseni udio bezvodne laktoze 1,0%,

5. pH vrijednost 6,0 do 8,0,

6. maksimalna količina taloga (spaljene čestice) 22,5 mg u 25 g.

b) Kontaminanti:

– maksimalna količina olova 1 mg/kg.

c) Nečistoće:

– bez stranih tvari (kao što su čestice drva ili metala, dlake ili dijelovi kukaca) u 25 g.

d) Pomoćne tvari prikladne za upotrebu u proizvodnji hrane

(neobavezni neutralizirajući i puferska sredstva):

– hidroksidi, karbonati, fosfati i citrati natrija, kalija, kalcija, amonija i magnezija.

e) Svojstva:

1. Miris: vrlo blagi strani okusi i mirisi.

2. Izgled: boja u rasponu od bijele do žućkasto bijele; proizvod ne smije sadržavati grudice koje se ne razdjeljuju pod slabim pritiskom.

3. Topljivost: gotovo potpuno topljivo u destiliranoj vodi, uz izuzetak kalcijevog kazeinata.

3. Postupci obrade

Članak 10.

Proizvodi definirani ovom Pravilnikom moraju biti podvrgnuti toplinskoj obradi koja rezultira negativnom reakcijom testa na fosfatazu.

4. Označavanje proizvoda

Članak 11.

Nazivi proizvoda iz članka 5. do 9. ovoga Pravilnika mogu se koristiti za označavanje samo onih proizvoda koji udovoljavaju zahtjevima propisanim ovim Pravilnikom te se na tržište moraju stavljati označeni tim nazivima.

Proizvodi koji ne udovoljavaju zahtjevima propisanim ovim Pravilnikom nazivaju se i označavaju na način da ne dovode potrošača u zabludu glede njihove prirode, kvalitete ili upotrebe.

Članak 12.

Iznimno od odredbi članka 3. ovoga Pravilnika, ukoliko se proizvodi definirani ovim Pravilnikom stavljaju na tržište, a nisu namijenjeni krajnjem potrošaču, na ambalaži, kontejnerima ili deklaraciji proizvoda moraju biti navedeni samo sljedeći podaci, napisani lako uočljivo, čitljivo i neizbrisivo:

- a) naziv proizvoda sukladno članku 11. stavku 1. ovoga Pravilnika te za kazeinate podatak o kationu ili kationima;
- b) u slučaju proizvoda koji se na tržište stavljaju kao smjese:
 - riječ »smjesa...« iza koje slijede nazivi pojedinih proizvoda koji sačinjavaju smjesu, po opadajućem redoslijedu obzirom na masu,
 - navod o kationu ili kationima za kazeinat ili kazeinate,
 - količinu bjelančevina u slučaju smjesa koje sadrže kazeinate;
- c) neto količinu u kilogramima ili gramima;
- d) naziv i adresu proizvođača ili onoga koji hranu pakira ili stavlja na tržište;
- e) zemlju podrijetla u slučaju uvoznih proizvoda;
- f) datum proizvodnje ili neku drugu oznaku pomoću koje je moguće utvrditi seriju.

Podaci navedeni u stavku 1. točka b) treća alineja, c), d) i e) ovoga članka mogu biti navedeni samo u pratećoj dokumentaciji. U slučaju transporta u rinfuznom stanju, podaci navedeni u stavku 1. točka b) druga alineja i te podaci navedeni u stavku 1. točka f) također mogu biti navedeni samo u pratećoj dokumentaciji.

III. UTVRĐIVANJE SUKLADNOSTI

Članak 13.

Za utvrđivanje sukladnosti proizvoda sa zahtjevima kakvoće propisanim ovim Pravilnikom u svrhu službene kontrole koriste se metode propisane posebnim propisom te druge validirane i međunarodno priznate metode.

IV. PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 14.

Danom stupanja na snagu ovoga Pravilnika prestaju važiti odredbe članka 108. Pravilnika o kakvoći mlijeka, mliječnih proizvoda, sirila i čistih kultura (»Narodne novine« br. 53/91 i 158/03).

Članak 15.

Proizvodi proizvedeni i označeni sukladno odredbama Pravilnika iz članka 14. ovoga Pravilnika mogu se stavljati na tržište do iskorištenja zaliha, a najkasnije do 30. lipnja 2008. godine.

Članak 16.

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

Klasa: 011-02/07-01/64

Urbroj: 525-1-07-1

Zagreb, 27. srpnja 2007.

Ministar
poljoprivrede, šumarstva
i vodnoga gospodarstva
Petar Čobanković, v. r.