

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, ŠUMARSTVA I VODNOGA GOSPODARSTVA

1545

Na temelju članka 35. stavak 2. Zakona o hrani (»Narodne novine« broj 117/03, 130/03 i 48/04), ministar poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva donosi

PRAVILNIK

O ŽITARICAMA, MLINSKIM I PEKARSKIM PROIZVODIMA, TJESTENINI, TIJESTU I PROIZVODIMA OD TIJESTA

I. OPĆE ODREDBE

Članak 1.

Ovim se Pravilnikom propisuju opći zahtjevi kakvoće za žitarice, mlinske i pekarske proizvode, tjestenine, tijesta i proizvode od tijesta (u daljnjem tekstu: proizvodi), koji se stavljaju na tržište, a odnose se na:

- tehnološke postupke koji se primjenjuju u proizvodnji i preradi;
- senzorska svojstva i sastav;
- dodatne ili specifične zahtjeve deklariranja ili označavanja;
- vrstu i količinu sirovina, dodataka i drugih tvari koji se koriste u proizvodnji i preradi;
- kategorizaciju i nazivlje.

Članak 2.

Izrazi u ovom Pravilniku imaju sljedeće značenje:

- žitarice su plodovi (zrnje) uzgojenih biljnih vrsta iz porodice trava (Poaceae) uključujući heljdu pogodno za neposrednu prehranu ljudi i preradu u mlinske, pekarske, tjesteničarske i slične proizvode.
- proizvodnja je priprema, obrada, prerada, dorada i pakiranje proizvoda za skladištenje, čuvanje i isporuku kupcima;
- proizvodi od žitarica (mlinski proizvodi, oljuštene žitarice, gotovi proizvodi od žitarica) su proizvodi dobiveni preradom očišćenih žitarica namijenjeni krajnjem potrošaču za direktnu potrošnju i/ili za daljnju proizvodnju;
- proizvodi od brašna (pekarski proizvodi, tjestenine, tijesta i proizvodi od tijesta) su proizvodi namijenjeni krajnjem potrošaču za direktnu potrošnju ili potrošnju nakon pripreme (toplinska obrada) i dorade.

Članak 3.

Deklariranje ili označavanje zapakiranih i nezapakiranih proizvoda namijenjenih krajnjem potrošaču kao i njihovo prezentiranje i reklamiranje propisano je propisom o općem deklariranju ili označavanju hrane, propisom o navođenju hranjivih vrijednosti hrane te odredbama ovog Pravilnika.

Nezapakirani proizvodi koji se stavljaju na tržište moraju na prodajnom mjestu vidljivom za potrošača biti označeni najmanje nazivom i masom proizvoda te nazivom proizvođača.

Članak 4.

Proizvodima se mogu u proizvodnji dodavati aditivi u skladu s posebnim propisom koji uređuje prehrambene aditive koji se mogu nalaziti u hrani.

Članak 5.

Sastojci koji se upotrebljavaju u proizvodnji proizvoda, moraju odgovarati propisima o općim zahtjevima kakvoće i propisima o zdravstvenoj ispravnosti hrane.

Članak 6.

Za proizvode od žitarica, mlinskim i pekarskim proizvodima, tjestenini, tijestu i proizvodima od tijesta za koje ovim Pravilnikom nisu propisani uvjeti kakvoće vrijede uvjeti propisani ovim Pravilnikom za grupu srodnih proizvoda.

Za proizvode iz stavka 1. ovog članka i za proizvode za koje je to ovim Pravilnikom izričito određeno proizvođač je dužan imati proizvođačku dokumentaciju prije početka proizvodnje.

Proizvođačka dokumentacija sadrži:

- deklaraciju i podatke o hranjivoj vrijednosti;
- kratak opis tehnološkog postupka proizvodnje;
- senzorska svojstva proizvoda;
- izvještaj o analizi odgovarajućih parametara specifičnih za proizvod izvršenoj u ovlaštenom laboratoriju.

II. POSEBNE ODREDBE

Članak 7.

Žitarice su: pšenica, raž, ječam, zob, kukuruz, riža, proso, heljda, sirak, krupnik (pir) i pšenoraž (tritikale).

Žitarice za preradu u mlinske proizvode, ljuštenje, gotove proizvode od žitarica i izravnu ljudsku potrošnju moraju biti zrele, zdrave, bez stranog mirisa i okusa te nečistoća mineralnog, biljnog i životinjskog porijekla.

Najniža hektolitarska masa za žitarice iznosi:

- pšenica 74 kg;
- ječam 65 kg;
- zob 50 kg;
- raž 70 kg;
- heljda 55 kg;
- pšenoraž 72 kg.

Članak 8.

Proizvodi se obzirom na namjenu, sastav, osobine i vrste tehnološkog procesa razvrstavaju i stavljaju na tržište pod nazivom:

1. žitarice za izravnu ljudsku potrošnju;
 2. oljuštene žitarice;
 3. gotovi proizvodi od žitarica;
 4. mlinski proizvodi;
 5. smjese za pekarske i druge proizvode;
 6. pekarski proizvodi;
 7. tjestenine;
 8. tijesta i proizvodi od tijesta.
1. Žitarice za izravnu ljudsku potrošnju

Članak 9.

Žitarice za izravnu ljudsku potrošnju se stavljaju na tržište samo kao pakovine i smiju sadržavati do 13% vode, a ne smiju sadržavati nečistoće mineralnog, biljnog i životinjskog podrijetla te nesvojstven miris i okus.

2. Oljuštene žitarice

Članak 10.

Oljuštene žitarice su žitarice dobivene ljuštenjem ili drugom odgovarajućom obradom zrelih, zdravih i dobro očišćenih zrna.

Oljuštene žitarice su:

a) riža

b) druge oljuštene žitarice (ječam, pšenica, zob, heljda, proso, sirak i krupnik (pir)).

Proizvodi iz stavka 2. točke b) ovog članka mogu se stavljati na tržište pod nazivom »kaše« i moraju biti popraćeni podatkom o vrsti žitarice od koje proizvod potječe.

Članak 11.

Riža mora udovoljavati sljedećim uvjetima kakvoće:

- pri kuhanju zrna moraju jednakomjerno nabubriti, održati oblik, ne smiju se raskuhati i slijepiti osim loma riža i slatke bijele ili amilopektinske riže;
- okus i miris kuhane riže mora odgovarati vrsti i sorti, a ne smije sadržavati strane mirise i okus;
- može sadržavati do 15% vode.

Članak 12.

Ovisno o načinu tehnološke obrade riža se razvrstava i stavlja na tržište pod nazivom:

- oljuštena riža (smeđa riža, cargo riža, prirodna riža) kojoj je odstranjena samo vanjska ljuska;
- bijela riža kojoj su odstranjeni vanjska ljuska, cjelokupni vanjski i unutarnji slojevi usplođa i cijela klica, a dodatnom obradom se dobije polirana, odnosno glazirana riža;
- polubijela riža kojoj je odstranjena vanjska ljuska, dio klice i cjelokupan ili dio vanjskih slojeva usplođa;
- parena (»parboiled«) riža je obrađena u vreloj vodi ili vodenoj pari i osušena vrućim zrakom, a potom ljuštena;
- bijela parena (»parboiled«) riža je obrađena u vreloj vodi ili vodenoj pari i osušena vrućim zrakom, a potom ljuštena s odstranjivanjem cijelog usplođa i cijele klice.

Prema obliku i veličini zrna riža se razvrstava kao:

- okruglozrnata riža s dužinom zrna do 5,2 mm, a omjer između dužine i širine je manji od 2;
- srednjezrnata riža s dužinom zrna od 5,2 mm do 6 mm, a omjer između dužine i širine je manji od 3;
- dugozrnata riža s dužinom zrna većom od 6 mm, a omjer između dužine i širine je 3 ili više;
- lomljena riža su dijelovi zrna kod kojih je dužina manja od tri četvrtine dužine cijelog zrna.

Članak 13.

Slatka bijela ili amilopektinska riža (*Oryza sativa* L. *glutinosa*) je vrsta riže koja ima zrna mliječnobijele boje i sadrži u škrobu isključivo amilopektin.

Članak 14.

Oljuštena riža mora udovoljavati sljedećim uvjetima kakvoće:

- mora biti svijetlosmeđe boje s dijelovima zelenkaste i crvenkaste boje;
- sadržaj zrna druge sorte riže jednake kakvoće u količini do 5%;

– može sadržavati do 0,11% primjesa, od toga anorganskih primjesa do 0,01% i organskih primjesa do 0,1%, do 5% lomljenih zrna i do 3% nezrelih zrna s prirodnim oštećenjima.

Bijela riža mora udovoljavati sljedećim uvjetima kakvoće:

- mora biti bijele do žućkastobijele ili sivkaste boje;
- sadržaj zrna druge sorte riže jednake kakvoće može biti do 5%;
- može sadržavati do 0,11% primjesa, od toga anorganskih primjesa do 0,01% i organskih primjesa do 0,1%, do 0,1% neoljuštenih zrna riže ili dijelova rižine ljuske, do 7% lomljenih zrna riže, do 3% nezrelih zrna s prirodnim oštećenjima, do 3% kredastih zrna, do 2% zrna s crvenom prugicom, do 0,5% zrna s tamnom prugom i do 2% oštećenih zrna.

Polubijela riža mora udovoljavati sljedećim uvjetima kakvoće:

- mora biti bijele do žućkastobijele ili sivkastosmeđe boje;
- sadržaj zrna druge sorte riže jednake kakvoće može biti do 5%;
- može sadržavati do 0,11% primjesa, od toga anorganskih primjesa do 0,01% i organskih primjesa do 0,1%, do 0,1% neoljuštenih zrna riže ili dijelova rižine ljuske, do 7% lomljenih zrna riže, do 3% nezrelih zrna s prirodnim oštećenjima, do 3% kredastih zrna, do 2% zrna s crvenom prugicom, do 0,5% zrna s tamnom prugom i do 2% oštećenih zrna.

Parena (»parboiled«) riža mora udovoljavati sljedećim uvjetima kakvoće:

- mora biti tamnožute (jantarne) boje bez vidljivih zrna svjetlije ili tamnije boje;
- količina zrna druge sorte riže jednake kakvoće do 5%;
- može sadržavati do 0,11% primjesa, od toga do 0,01% anorganskih primjesa i organskih primjesa do 0,1%, do 3% lomljenih zrna i do 3% nezrelih zrna s prirodnim oštećenjima.

Bijela parena (»parboiled«) riža mora udovoljavati sljedećim uvjetima kakvoće:

- mora biti žute do tamnožute (jantarne) boje bez vidljivih zrna svjetlije ili tamnije boje;
- količina zrna druge sorte riže jednake kakvoće do 5%;
- može sadržavati do 0,11% primjesa, od toga anorganskih primjesa do 0,01% i organskih primjesa do 0,1%, do 0,1% neoljuštenih zrna riže ili dijelova rižinih ljusaka, do 7% lomljenih zrna, do 3% nezrelih zrna s prirodnim oštećenjima, do 0,2% požutjelih zrna do 0,1% nedozrelih zrna, do 3% zrna s crvenom prugicom i do 1% toplotom oštećenih zrna.

Članak 15.

Druge oljuštene žitarice iz članka 10. stavka 2. točke b) ovog Pravilnika moraju ispunjavati sljedeće uvjete kakvoće:

- boja, miris i okus moraju odgovarati vrsti žitarice;
- količina vode u oljuštenim žitaricama do 14,5%;
- mogu sadržavati do 0,25% neoljuštenih zrna, do 0,25% nečistoća i zrna drugih žitarica, od čega do 0,15% ljuske, pljeve i pljevice, te do 0,10% zrna drugih žitarica.

Oljušteni ječam može sadržavati do 5% lomljenih zrna, a ostale oljuštene žitarice do 10% lomljenih zrna.

Pod lomljenim zrnima iz stavka 2. ovog članka smatraju se zrna koja su manja od 2/3 cijelog zrna.

3. Gotovi proizvodi od žitarica

Članak 16.

Gotovi proizvodi od žitarica razvrstavaju se prema postupku proizvodnje pod nazivom:

- instant oljuštene žitarice;
- žitne pahuljice;
- instant mlinski proizvodi (brašna, krupice, pahuljice).

Instant oljuštene žitarice za brzu pripremu proizvode se po posebnom postupku skraćujući time vrijeme pripreme za neposrednu potrošnju.

Žitne pahuljice se proizvode iz oljuštenih ili neoljuštenih žitarica posebnim postupcima toplinske i mehaničke obrade. Količina vode u pahuljicama smije biti do 14,0% osim u prošenim pahuljicama u kojima je dozvoljeno do 14,5% vode.

Instant mlinski proizvodi (brašna, krupice i pahuljice) su proizvodi dobiveni posebnim postupcima toplinske i mehaničke obrade, promijenjenih fizikalnih svojstava što skraćuje vrijeme pripreme ovih proizvoda za neposrednu potrošnju. Instant mlinski proizvodi se mogu koristiti u daljnoj proizvodnji.

4. Mlinski proizvodi

Članak 17.

Mlinski proizvodi se dobivaju iz očišćenih i pripremljenih žitarica postupcima usitnjavanja i razvrstavanja proizvoda mljevenja.

Mlinski proizvodi su:

- prekrupa;
- krupica;
- brašno;
- prekrupa i brašno iz cijelog zrna;
- klica;
- posije za ljudsku prehranu.

Mlinski proizvodi stavljaju se na tržište kao zapakirani proizvodi i u rasutom stanju (rinfuza). Ako se mlinski proizvodi stavljaju na tržište u rasutom stanju, podaci iz deklaracije se navode na prodajnom mjestu.

Članak 18.

Mlinski proizvodi moraju udovoljavati sljedećim zahtjevima kakvoće:

- količina vode do 15%;
- boja, miris i okus moraju odgovarati vrsti žitarice;
- smiju sadržavati do 0,5% nečistoća biljnog podrijetla;
- smiju sadržavati nečistoće do 0,05% pijeska, uz iznimku heljadinog brašna koje može sadržavati do 0,2% pijeska.

Članak 19.

Tip mlinskih proizvoda od pšenice i raži određuje se prema sadržaju mineralnih tvari (pepela). Naziv brašna podrazumijeva i oznaku tipa.

Članak 20.

Mlinski proizvodi se čuvaju u čistim, suhim i prozračnim prostorima ili posebnim objektima (silosima za brašno).

U prostorima gdje se čuvaju mlinski proizvodi ne smiju se skladištiti robe koje mogu utjecati na zdravstvenu ispravnost niti mijenjati njihova osnovna svojstva.

4.1. Mlinski proizvodi od pšenice

Članak 21.

Mlinski proizvodi od pšenice proizveden mljevenjem krušne pšenice (*Triticum aestivum*) ili tvrde pšenice (*Triticum durum*) su: brašna raznih tipova, krupica, proizvodi iz cijelog zrna, prekrupa, klica i posije za ljudsku prehranu.

Pšenična brašna i krupice se proizvode mljevenjem endosperma pšenice nakon izdvajanja ljuske i klice. U prometu se nalaze u različitim tipovima i granulacijama.

Pšenična krupica je proizvod mljevenja krušne pšenice pri čemu do 20% ukupne mase smije imati veličinu čestica manju od 200 mikrometara (0,2 milimetra).

Pšenična prekrupa je proizvod proizveden krupljenjem pšeničnog zrna kojem je izdvojena klica i kojem su iz sastava uklonjene čestice manje od 1000 mikrometara (1 milimetar).

Pšenični proizvodi iz cijelog zrna sadrže sve dijelove očišćenog i samljevenog zrna, a nazivaju se:

- brašno iz cijelog zrna (integralno brašno) i
- prekrupa iz cijelog zrna (integralna prekrupa).

Pšenična klica namijenjena prehrani ljudi izdvaja se pri mljevenju pšenice.

Pšenične posije namijenjene prehrani ljudi su proizvod koji sadržava uglavnom omotač pšeničnog zrna.

Članak 22.

Nazivi i tipovi brašna i krupice su:

- krupica (tip 400);
- bijelo brašno (tip 400 i tip 550);
- polubijelo brašno (tip 700 i tip 850);
- crno brašno (tip 1100 i tip 1600);
- prekrupa;
- brašno iz cijelog zrna (integralno);
- prekrupa iz cijelog zrna (integralna);
- krupica iz durum pšenice;
- brašno iz durum pšenice.

Članak 23.

Mlinski proizvodi moraju udovoljavati sljedećim zahtjevima kakvoće:

1. Količina pepela, računato na suhu tvar iznosi:

- do 0,45% za krupicu i bijelo brašno tip 400;
- od 0,50% do 0,60% za bijelo brašno tip 550;
- od 0,65% – 0,75% za polubijelo brašno tip 700;
- od 0,80% – 0,90% za polubijelo brašno tip 850;
- od 1,05% – 1,15% za crno brašno tip 1100;
- od 1,55% – 1,65% za crno brašno tip 1600;
- do 3,00% za prekrupu;
- do 2,00% za brašno i prekrupu iz cijelog zrna;
- do 0,90% za krupicu iz durum pšenice;
- od 0,90% – 2,00% za brašno iz durum pšenice;
- do 5,5% za klicu;
- do 7,00% za posije.

2. Stupanj kiselosti mlinskih proizvoda iznosi do:

- 2,5 za krupicu i bijelo brašno tip 400;
- 2,9 za bijelo brašno tip 550;
- 3,0 za polubijelo brašno tip 700;
- 3,2 za polubijelo brašno tip 850;
- 3,3 za crno brašno tip 1100;
- 4,0 za crno brašno tip 1600;
- 5,0 za brašno i prekrupu iz cijelog zrna;
- 6,0 za prekrupu;
- 40/100 g masti za klice;
- 8 za posije.

3. Klica mora sadržavati više od 25% bjelančevina i više od 8% masti računato na suhu tvar.

4.2. Mlinski proizvodi od raži

Članak 24.

Mlinski proizvodi od raži razvrstavaju se i stavljaju na tržište pod nazivom:

- raženo brašno (tip 750, 950, 1250);
- ražena prekrupa;
- raženo brašno i ražena prekrupa iz cijelog zrna.

Članak 25.

Mlinski proizvodi od raži moraju udovoljavati sljedećim zahtjevima kakvoće:

1. Količina pepela, računato na suhu tvar iznosi:
 - od 0,70 – 0,80% za brašno tip 750;
 - od 0,90 – 1,00% za brašno tip 950;
 - od 1,20 – 1,30% za brašno tip 1250;
 - do 3,00% za prekrupu;
 - do 2,00% za brašno i prekrupu iz cijelog zrna.
2. Stupanj kiselosti mlinskih proizvoda od raži iznosi do:
 - 3,2 za brašno tip 750;
 - 3,7 za brašno tip 950;
 - 4,2 za brašno tip 1250;
 - 5,0 za prekrupu;
 - 5,0 za brašno i prekrupu iz cijelog zrna.

4.3. Mlinski proizvodi od kukuruza

Članak 26.

Mlinski proizvodi od kukuruza razvrstavaju se i stavljaju na tržište pod nazivom:

- kukuruzna prekrupa;
- kukuruzna krupica;
- kukuruzno brašno.

U procesu mljevenja kukuruza moraju se odstraniti klice.

Mlinski proizvodi od kukuruza moraju udovoljavati sljedećim zahtjevima kakvoće:

1. Stupanj kiselosti iznosi do:
 - 2 za prekrupu i krupicu i
 - 3 za brašno.
2. Količina masti iznosi do:
 - 3,0% računato na suhu tvar u brašnu i
 - 2,0% računato na suhu tvar u prekrupi i krupici.

4.4. Mlinski proizvodi od heljde

Članak 27.

Mlinski proizvod od heljde je heljdino brašno, a dobiva se meljavom zdravih i očišćenih zrna heljde.

Heljdino brašno može sadržavati do 2,5% pepela računato na suhu tvar, a stupanj kiselosti iznosi do 4.

4.5. Mlinski proizvodi od ječma, zobi i drugih žitarica

Članak 28.

Ječmeno, zobeno i brašno drugih žitarica dobivaju se mljevenjem oljuštenih zrna ječma, zobi i drugih žitarica.

Količina pepela kod zobenog brašna iznosi do 3,5%, a kod ječmenog do 2,5% računato na suhu tvar.

Stupanj kiselosti kod ječmenog i zobenog brašna iznosi do 4,5.

4.6. Namjenska brašna i namjenska krupica

Članak 29.

Namjensko brašno i namjenska krupica su mlinski proizvodi koji su sastavom prilagođeni zahtjevima krajnjih proizvoda, a moraju odgovarati zahtjevima kakvoće za mlinske proizvode.

Namjensko brašno i namjenska krupica deklariraju se i navođenjem njihove namjene – uporabe.

5. Smjese za pekarske i druge proizvode

Članak 30.

Smjese za pekarske i druge slične proizvode su proizvodi dobiveni od mlinskih proizvoda i dodatnih sastojaka.

Članak 31.

U pogledu sastava i namjene smjese za pekarske i druge proizvode se razvrstavaju i stavljaju na tržište pod nazivom:

- gotove smjese;
- koncentrati.

Gotove smjese su mješavine izrađene od mlinskih proizvoda žitarica i drugih sastojaka i u njih se za izradu gotovog proizvoda obično dodaju samo tvari za vrenje (fermentaciju), voda i kuhinjska sol (ukoliko nije sastojak smjese).

Koncentrati su mješavine mlinskih proizvoda žitarica i drugih sastojaka koji se dodaju u količini od 5 – 50% na ukupnu količinu brašna za proizvodnju određenih vrsta pekarskih proizvoda.

6. Pekarski proizvodi

Članak 32.

Pekarski proizvodi se razvrstavaju i stavljaju na tržište prema masi, vrsti upotrijebljenih sastojaka i postupku proizvodnje pod nazivom:

- kruh;
- pecivo;
- drugi pekarski proizvodi.

Članak 33.

Pekarski proizvodi se proizvode odgovarajućim tehnološkim postupkom iz mlinskih proizvoda različitih žitarica, vode ili druge dopuštene tekućine, pekarskog kvasca ili drugih tvari za vrenje, kuhinjske soli te drugih sastojaka.

Kruh je pekarski proizvod mase preko 250 grama proizveden miješenjem, oblikovanjem, vrenjem (fermentacijom) i pečenjem tijesta umiješanog iz sastojaka iz stavka 1. ovog članka ili smjesa za pekarske proizvode iz članka 29., 30. i 31. ovog Pravilnika.

Pecivo je pekarski proizvod proizveden po postupku iz stavka 2. ovog članka pri čemu masa pojedinačnog proizvoda ne prelazi 250 grama.

Količina vode u sredini bijelog i polubijelog pšeničnog kruha iznosi do 46%.

Količina vode u sredini crnog pšeničnog kruha i kruha od prekrupe iznosi do 47%, a miješane vrste kruha koje u sastavu imaju raženo, kukuruzno, sojino, heljdino i brašno od prosa smiju sadržavati do 50%, osim za proizvode posebnih vrsta.

Količina vode u pecivu mase do 50 grama iznosi do 40%, mase od 50 grama do 150 grama do 43%, a mase od 150 grama do 250 grama do 45%, osim za peciva posebnih vrsta.

Članak 34.

Senzorska svojstva pekarskih proizvoda (izgled, okus, boja, miris, struktura i elastičnost) moraju odgovarati pojedinoj vrsti pekarskog proizvoda.

Uz naziv pekarskog proizvoda kojem je dodan sastojak u svrhu 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.

Članak 35.

Na tržište se ne smiju stavljati pekarski proizvodi sa stranim mirisom ili okusom, nagorjele, nečiste ili oštećene kore, vodenastih slojeva sredine, grudica brašna ili kuhinjske soli.

Članak 36.

Polupečeni pekarski proizvod je proizvod obrađen toplinom do stupnja koji osigurava zadržavanje oblika, strukture i elastičnosti izgleda krajnjeg proizvoda.

Polupečeni pekarski proizvodi se mogu stavljati na tržište samo kao pakovine uz uputu za pripremu.

Članak 37.

Kruh i pecivo, koji su ostali u proizvodnji u pekarama, a zdravstveno su ispravni, mogu se nakon prethodne odgovarajuće prerade upotrijebiti u zamjesu i to do 6 % u proizvodnji kruha i peciva proizvedenih od brašna ili prekrupe iz cijelog zrna i do 3 % u proizvodnji ostalih vrsta kruha i peciva, računato na količinu brašna sa 15 % vode.

6.1. Kruh

Članak 38.

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

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

Za proizvode iz stavka 1. točke 5. ovog članka proizvođač je dužan donijeti proizvođačku dokumentaciju.

Članak 39.

Iz pšeničnog brašna proizvodi se:

- bijeli kruh od bijelog pšeničnog brašna s pepelom do 0,60%;
- polubijeli kruh od pšeničnog polubijelog brašna s pepelom od 0,65– 0,90%;
- crni kruh od pšeničnog brašna sa sadržajem pepela više od 1,05%;
- integralni kruh od pšeničnog brašna ili pšenične prekrupe iz cijelog zrna.

Pšenični kruh mora sadržavati više od 90% pšeničnog brašna, osim integralnog pšeničnog kruha koji mora sadržavati više od 80% pšeničnog brašna ili pšenične prekrupe od cijelog zrna.

Članak 40.

Raženi kruh se proizvodi iz više od 70% raženog brašna različitih tipova, a razvrstava se i stavlja na tržište pod nazivom:

- raženi kruh, koji se proizvodi iz raženog brašna i

– raženi kruh iz cijelog zrna, koji se proizvodi od raženog brašna ili prekrupe od cijelog zrna.

Članak 41.

Kruh proizveden iz drugih vrsta krušnih žitarica koje nisu navedene u člancima 39. i 40. ovog Pravilnika naziva se prema vrsti krušne žitarice (kukuruzni kruh, heljdin kruh, itd.).

Kukuruzni kruh se proizvodi zamjesom od više od 60% kukuruznog brašna od ukupne količine brašna.

Heljdin kruh je proizvod gdje heljdino brašno u zamjesu čini više od 30% od ukupne količine brašna.

Ječmeni, proseni i zobeni kruh mora sadržavati više od 20% ječmenog, prosenog ili zobenog brašna ili njihovih pahuljica u zamjesu ukupne količine brašna.

Krupnikov (pirin) kruh ili krupnikov (pirin) kruh iz brašna cijelog zrna se proizvodi zamjesom od više od 70% krupnikovog (pirinog) brašna ili krupnikovog (pirinog) brašna iz cijelog zrna od ukupne količine brašna.

Članak 42.

Miješani kruh se proizvodi od mješavine pšeničnog, raženog, kukuruznog, ječmenog, heljdinog, zobenog, prosenog, krupnikovog (pirinog) i sojinog brašna, brašna ili prekrupe od cijelog zrna, pahuljica, te mješavine različitih tipova brašna i drugih sastojaka.

Miješani kruh se razvrstava i stavlja na tržište pod nazivom:

- pšenični miješani kruh, koji mora sadržavati više od 51% pšeničnog brašna ili pšeničnih pahuljica računato na ukupnu količinu brašna;
- raženi miješani kruh koji mora sadržavati više od 30% raženog brašna ili raženih pahuljica računato na ukupnu količinu brašna;
- kukuruzni miješani kruh, koji mora sadržavati više od 20% kukuruznog brašna ili drugih kukuruznih proizvoda računato na ukupnu količinu brašna;
- ječmeni miješani kruh, koji mora sadržavati više od 15% ječmenog brašna ili pahuljica na ukupnu količinu brašna;
- heljdin miješani kruh, koji mora sadržavati više od 15% brašna ili drugih heljдинih proizvoda, računato na ukupnu količinu brašna;
- zobeni miješani kruh, koji mora sadržavati više od 15% zobenog brašna ili zobenih pahuljica računato na ukupnu količinu brašna;
- proseni miješani kruh, koji mora sadržavati više od 15% prosenog brašna ili drugih prosenih proizvoda računato na ukupnu količinu brašna;
- krupnikov miješani kruh, koji mora sadržavati više od 30% krupnikovog brašna ili krupnikovih pahuljica računato na ukupnu količinu brašna;
- sojin miješani kruh, koji mora sadržavati više od 10% sojina brašna ili drugih sojinih proizvoda računato na ukupnu količinu brašna;
- miješani kruh iz cijelog zrna mora sadržavati više od 20% različitih vrsta brašna od cijelog zrna ili prekrupe od cijelog zrna, računato na ukupnu količinu brašna.

Članak 43.

Posebne vrste kruha su proizvodi karakterističnih svojstava koja potječu od dodanih sastojaka ili koja se postižu posebnim tehnološkim postupkom.

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.

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

- mliječni kruh, pri čijoj se proizvodnji više od 50% potrebne količine vode zamjenjuje mlijekom ili odgovarajućom količinom mlijeka u prahu;
- kruh sa sirutkom, gdje više od 15% potrebne količine vode zamjenjuje sirutka ili odgovarajuća količina sirutke u prahu;
- kruh sa sirom, koji se proizvodi uz dodatak više od 10% svježeg sira računato na ukupnu količinu brašna;
- kruh s fermentiranim mliječnim proizvodima (jogurt, kefir i dr.) kojem se u proizvodnji dodaje više od 10% fermentiranih mliječnih proizvoda računato na ukupnu količinu brašna;
- kruh 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.);
- kruh s jajima, koji sadrži više od 124 grama jajnog melanža sa 75% vode ili 31 gram jaja u prahu računato na ukupnu količinu brašna;
- kruh s krumpirom, koji sadrži više od 4% krumpirovog brašna ili krumpirovih pahuljica ili 10% kuhanog očišćenog krumpira računato na ukupnu količinu brašna;
- kruh s mesnim prerađevinama (čvarci, šunka, slanina, kobasice i d.) je proizvod kojem je dodano više od 10% mesnih prerađevina računato na ukupnu količinu brašna;
- kruh sa pšeničnim posijama koji sadrži više od 7% pšeničnih posija računato na ukupnu količinu brašna,
- kruh sa pšeničnim klicama, koji sadrži više od 5% pšeničnih klica ili odgovarajuću količinu suhih pšeničnih klica, računato na ukupnu količinu brašna,
- kruh sa suhim voćem koji sadrži više od 5% groždica, suhog voća i sl. računato na ukupnu količinu brašna;
- kruh sa začinima mora sadržavati začine u količinama, koje kruhu daju osobit okus/aromu;
- kruh sa sjemenkama, koji sadrži više od 5% sjemenki računato na ukupnu količinu brašna;
- kruh sa povrćem koji sadrži više od 2% suhog povrća računato na ukupnu količinu brašna;
- kruh sa zrnjem koji sadrži više od 5% zrna žitarica ili soje računato na ukupnu količinu brašna;
- kruh produljene svježine koji mora ostati svjež i podoban za uporabu najmanje 5 dana;
- kruh s dodanim bjelančevinama koji sadrži više od 14% ukupnih bjelančevina računato na konačni proizvod pri čemu se mora označiti izvor dodanih bjelančevina (npr. pšenične, sojine i dr.);
- tost je kruh produljene svježine pripremljen iz osnovnih i drugih sastojaka, narezan i zapakiran, a namijenjen je dodatnom pečenju (tostiranju);
- dvopek (prepečenac) je rezani, dodatno pečeni kruh posebnih senzorskih osobina s količinom vode do 7%;
- ostale vrste kruha nazvane prema drugim sastojcima koji kruhu daju posebna senzorska i druga svojstva.

6.2. Pecivo

Članak 44.

Za razvrstavanje i nazive peciva glede osnovnih sastojaka, drugih sastojaka i proizvodnog procesa koriste se odredbe članaka 39. do 43. ovog Pravilnika.

Za peciva posebnih vrsta proizvođač je dužan donijeti proizvođačku dokumentaciju.

6.3. Drugi pekarski proizvodi

Članak 45.

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

- burek;
- savijače;

- lužnati proizvodi;
- grisini;
- mlinci;
- krafne;
- krušne mrvice i krušne kockice;
- nadjeveno pecivo;
- smjese za oblaganje.

Za druge pekarske proizvode iz stavka 1. ovog članka proizvođač je dužan donijeti proizvođačku dokumentaciju.

Članak 46.

Burek je pekarski proizvod od brašna, masti i vode ili druge dopuštene tekućine s dodatkom najmanje 20% mljevenog mesa, sira, voća ili povrća računato na ukupnu količinu brašna. Burek mora sadržavati najmanje 10% masti računato na gotov proizvod s 45% vode.

Savijače su pekarski proizvodi od lisnatog ili vučenog tijesta nadjeveni sa slatkim ili slanim nadjevom.

Lužnati pekarski proizvodi su proizvodi koji su površinski obrađeni otopinom od 3 – 4% natrijeve lužine koja proizvodu daje posebna organoleptička svojstva poput boje, okusa i mirisa.

Grisini su pekarski proizvodi iz kvasnog tijesta oblikovani kao štapići, pereci, vjenčići i sl., a mogu se posipati solju, začinima, sjemenkama, šećerom i sl. Grisini sadrže do 10% vode.

Mlinci su kvasni ili nekvasni pekarski proizvodi iz tijesta oblikovani u tanke tjestene ploče i pečeni.

Mlinci s jajima moraju sadržavati više od 20 grama jaja u prahu ili 80 grama jajnog melanža sa 75% vode računato na 1 kg brašna.

Krafne su proizvodi iz kvasnog tijesta dobivenog miješanjem pšeničnog brašna i drugih sastojaka isprženi na jestivoj biljnoj ili svinjskoj masnoći. Krafne se mogu puniti marmeladom ili drugim punilom, preliti glazurom, posuti šećerom ili drugim sastojcima.

Krušne mrvice i krušne kockice izrađuju se mljevenjem osušenog ili narezivanjem pa sušenjem pšeničnog kruha ili peciva, koji ne sadrže nagorjele dijelove. Krušne mrvice i krušne kockice na tržište se stavljaju samo u pakovinama. U prometu mogu sadržavati do 15% vode.

Nadjeveno pecivo mora sadržavati više od 5% nadjeva prerađevine od voća ili 15% nadjeva s mesom, sirom, makom, orasima, badenom, lješnjacima, računato na masu upotrijebljenog tijesta.

Smjese za oblaganje izrađuju se posebnim postupkom, a sadrže mlinske ili pekarske proizvode, sol, druge sastojke i aditive, a u prometu su samo u pakovinama.

7. Tjestenine

Članak 47.

Tjestenine su proizvodi dobiveni miješenjem i oblikovanjem pšenične krupice ili namjenskog brašna s vodom.

Kao drugi sastojci mogu se koristiti jaja, jaja u prahu, jajni melanž, mlijeko i mliječni proizvodi, proizvodi od voća i povrća, meso i mesni proizvodi, biljne masti, brašno mahunarki, pšenični gluten, pšenične klice, prehrambena vlakna, začini, minerali i drugo.

Pri proizvodnji tjestenina može se koristiti i lomljena tjestenina.

Članak 48.

Prema tehnološkom postupku tjestenine se razvrstavaju i stavljaju na tržište pod nazivom:

- svježa tjestenina;

- sušena tjestenina;
- predkuhana tjestenina;
- brzo zamrznuta tjestenina.

Prema sastojcima tjestenine se razvrstavaju i stavljaju na tržište pod nazivom:

- obična tjestenina;
- tjestenina s jajima;
- tjestenina s dodacima;
- punjena tjestenina.

Članak 49.

Obična tjestenina se proizvodi od mlinskih proizvoda i vode.

Obična tjestenina se označava samo kao tjestenina.

Tjestenina s jajima se proizvodi od mlinskih proizvoda, vode i jaja, a mora sadržavati više od 124 g jajnog melanža sa 75% vode ili 31 g suhe tvari jaja u prahu na 1 kg mlinskog proizvoda.

Tjestenina s dodacima se proizvodi od mlinskih proizvoda, vode i dodatnih sastojaka (proizvodi od voća, povrća i drugo). Tjestenina s dodacima mora biti označena tako da je razvidan dodatni sastojak.

Punjena tjestenina se proizvodi od mlinskih proizvoda, vode i drugih sastojaka te puni različitim nadjevima ili punilima.

Članak 50.

Tjestenina mora udovoljavati slijedećim zahtjevima kakvoće:

1. Svježa tjestenina izgledom, okusom, bojom i konzistencijom mora odgovarati pojedinoj vrsti tjesteničarskog proizvoda. Količina vode može biti do 30%.
2. Sušena tjestenina, izgledom, okusom, bojom i konzistencijom mora odgovarati pojedinoj vrsti tjesteničarskog proizvoda. Količina vode može biti do 13,5%.
3. Predkuhana tjestenina izgledom, okusom, bojom i konzistencijom mora odgovarati pojedinoj vrsti tjesteničarskog proizvoda. Količina vode može biti do 30%.
4. Brzo zamrznuta tjestenina izgledom, okusom, bojom i konzistencijom mora odgovarati pojedinoj vrsti tjesteničarskog proizvoda. Količina vode može biti do 30%.

Članak 51.

Tjestenina se na tržište smije stavljati samo kao pakovina.

8. Tijesto i proizvodi od tijesta

Članak 52.

Tijesto i proizvodi od tijesta su proizvodi dobiveni odgovarajućim tehnološkim postupcima iz brašna i drugih sastojaka.

Članak 53.

Tijesto se prema načinu obrade razvrstava i stavlja na tržište pod nazivom:

- svježe tijesto;
- brzo zamrznuto tijesto;
- sušeno tijesto,
- pečeno tijesto.

Prema sastavu tijesto se razvrstava i stavlja na tržište pod nazivom:

- biskvitno tijesto;
- lisnato tijesto;
- kvasno (dizano) lisnato tijesto;

- kvasno (dizano) tijesto;
- prhko tijesto;
- vučeno tijesto;
- krumpirovo tijesto;
- ostale vrste tijesta.

Članak 54.

Biskvitno tijesto je proizvod od brašna, jaja, šećera, smjesa za pekarske i druge proizvode, vode ili druge dopuštene tekućine te drugih sastojaka.

Lisnato tijesto je proizvod od brašna, vode ili druge dopuštene tekućine, masnoća i drugih sastojaka. Lisnato tijesto mora sadržavati više od 20% masnoće na količinu upotrijebljenog brašna.

Kvasno (dizano) lisnato tijesto je proizvod od brašna, vode ili druge dopuštene tekućine, masnoća, kvasca ili drugih tvari za vrenje i drugih sastojaka. Kvasno (dizano) lisnato tijesto mora sadržavati više od 15% masnoća na količinu upotrijebljenog brašna.

Kvasno (dizano) tijesto je proizvod od brašna, vode ili druge dopuštene tekućine, kvasca ili drugih tvari za vrenje i drugih sastojaka.

Prhko tijesto je proizvod od brašna, vode ili druge dopuštene tekućine, masnoća, šećera i drugih sastojaka.

Vučeno tijesto je proizvod od brašna, vode ili druge dopuštene tekućine i dodatnih sastojaka izvučeno u tanke slojeve.

Krumpirovo tijesto je proizvod od brašna žitarica, krumpira ili krumpirova brašna, krumpirovih pahuljica, vode ili druge dopuštene tekućine te dodatnih sastojaka.

Ostale vrste tijesta su proizvodi od mlinskih ili drugih proizvoda od žitarica, soje i drugih sastojaka, vode ili druge dopuštene tekućine.

Naziv tijesta se određuje prema sastojku koji prevladava u tijestu.

Članak 55.

Proizvodi od tijesta se po načinu obrade razvrstavaju i stavljaju na tržište pod nazivom:

- brzo zamrznuti proizvodi od tijesta;
- svježi proizvodi od tijesta;
- gotovi proizvodi od tijesta;
- polupečeni proizvodi od tijesta.

Razvrstavanje i nazivi proizvoda od tijesta temelje se na sastojcima i tehnološkom postupku proizvodnje iz člana 54. ovog Pravilnika.

Proizvodi od tijesta mogu se puniti nadjevom voćnog, mesnog, mliječnog i drugog podrijetla, a nazivaju se sukladno nadjevu.

Proizvodi od tijesta mogu se prelijevati, posipati i ukrašavati sastojcima koji daju osobit izgled ili okus proizvoda.

III. UTVRĐIVANJE SUKLADNOSTI

Članak 56.

Za provjeravanje sukladnosti kakvoće žitarica, mlinskih i pekarskih proizvoda, tjestenine, tijesta i proizvoda od tijesta sa zahtjevima iz ovog Pravilnika koriste se metode iz propisa koji uređuju uzimanje uzoraka, fizikalne i kemijske analize za kontrolu kakvoće žitarica, mlinskih i pekarskih proizvoda, tjestenine, tijesta i proizvoda od tijesta.

U proizvodnji se mogu koristiti i druge priznate i validirane metode ispitivanja kakvoće ali će u spornim slučajevima nalazi po metodama iz 1. stavka ovog članka biti odlučujući.

IV. PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 57.

Danom početka primjene ovog Pravilnika prestaje važiti Pravilnik o kvaliteti žita, mlinskih i pekarskih proizvoda, tjestenina i brzo smrznutih tijesta (»Narodne novine« br. 53/91 i 158/03).

Članak 58.

Žitarice i proizvodi od žitarica i brašna koji su zapakirani mogu se stavljati na tržište u ambalaži deklariranoj sukladno propisu iz članka 57. ovoga Pravilnika do iskorištenja zaliha te ambalaže, a najkasnije do 31. 12. 2006. godine.

Članak 59.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmog dana od objave u »Narodnim novinama«, a primjenjuje se od 1. siječnja 2006. godine.

Klasa: 011-02/05-01/43

Urbroj: 525-1-05-1

Zagreb, 20. lipnja 2005.

Ministar
Petar Čobanković, v. r.