

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, RIBARSTVA I RURALNOG RAZVOJA

2627

Na temelju članka 94. stavka 2. Zakona o hrani (»Narodne novine« br. 46/07) ministar poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja donosi

PRAVILNIK O SOLI

I. OPĆE ODREDBE

Predmet Pravilnika

Članak 1.

Ovim se Pravilnikom propisuju zahtjevi kakvoće kojima u proizvodnji i stavljanju na tržište mora udovoljavati sol namijenjena za konzumaciju i proizvodnju hrane (u daljnjem tekstu: sol), a odnose se na:

- nazive, definicije i opće zahtjeve;
- senzorska svojstva te sastav;
- dodatne zahtjeve označavanja.

Članak 2.

Odredbe ovoga Pravilnika, osim odredbe članka 8. stavka 1. točke 6., ne primjenjuju se na sol koja je zakonito proizvedena i/ili stavljena na tržište u državi članici Europske unije ili zakonito proizvedena u državi EFTA-e koja je ugovorna strana Sporazuma o Europskom gospodarskom prostoru.

Članak 3.

Sol koja se stavlja na tržište Republike Hrvatske mora biti jodirana sukladno odredbama ovoga Pravilnika, osim soli iz članka 9. ovoga Pravilnika.

Članak 4.

1) Na označavanje soli iz članka 1. ovoga Pravilnika primjenjuju se odredbe posebnog propisa o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane te odredbe ovoga Pravilnika koje se odnose na označavanje.

2) Odredbe članka 6. i 7. ovoga Pravilnika koje se odnose na označavanje ne primjenjuju se na soli iz članka 9. ovoga Pravilnika.

Značenje pojmova

Članak 5.

U smislu ovoga Pravilnika pojedini pojmovi imaju sljedeće značenje:

1. *Sol* je proizvod kristalizacije koji se pretežno sastoji od natrijevog klorida (NaCl), a može sadržavati i magnezijeve i druge soli u različitim količinama ovisno o podrijetlu i postupku proizvodnje. Kao sol za konzumaciju ne smiju se koristiti nusproizvodi kemijske industrije ili kemijske sinteze, osim podrijetla navedenog u članku 6. stavku 2. točki a ovoga Pravilnika.

2. *Morska sol* je sol koja se dobiva iz morske vode;

3. *Kamena sol* je sol koja se dobiva iz podzemnih naslaga soli.

II. POSEBNE ODREDBE

Članak 6.

1) Sol se stavlja na tržište pod nazivom »sol«.

2) Pri označavanju soli obvezno je navođenje:

a) podrijetla soli:

– morska sol;

– kamena sol;

– sol iz prirodne slane vode.

b) vrste soli obzirom na veličinu čestica sukladno članku 7. ovoga Pravilnika.

c) izraza »jodirana«.

3) Sol se može označiti i izrazom »kuhinjska« sol.

Članak 7.

1) Izrazom »sitna« može se označiti sol čije su čestice takve veličine da najmanje 80% soli prolazi kroz sito veličine rupica 1,3 mm u kvadratu;

2) Izrazom »fina« može se označiti sol čije su čestice takve veličine da 80% soli prolazi kroz sito veličine rupica 0,5 mm u kvadratu;

3) Izrazom »krupna« može se označiti sol veličine čestica većih od čestica sitne soli.

Članak 8.

1) Sol mora udovoljavati sljedećim zahtjevima:

1. da sadrži najmanje 97% NaCl, računato na suhu tvar;

2. da ne sadrži više od 0,5% vode, osim morske soli koja može sadržavati do 5% vode;
3. da ne sadrži strane primjese vidljive neposrednim opažanjem;
4. da je bez mirisa i bijele boje s neznatnom nijansom druge boje;
5. da 20%-tna vodena otopina reagira neutralno na lakmus-papir;
6. da je jodirana s 25 mg kalijevog jodida (KI) na jedan kilogram proizvoda, ili odgovarajućom količinom natrijevog jodida (NaI), natrijevog jodata (NaIO₃), ili kalijevog jodata (KIO₃), tako da jedan kilogram proizvoda računajući i prirodni jod ne sadrži manje od 20 mg niti više od 30 mg kalijevog jodida, a što odgovara količini joda od 15-23 mg na kilogram proizvoda.

2) Za određivanje joda u jednom uzorku soli uzima se 5 pretpakovina ili 5 jedinica uzetih s različitih mjesta u slučaju soli u rasutom stanju. Masa pojedine pretpakovine, kao i masa pojedine jedinice u slučaju soli u rasutom stanju koja se dostavlja na analizu, ne smije biti manja od 200 g niti veća od 1000 g. Prosječna vrijednost pet određivanja rezultat je za jedan uzorak, a izražava se kao jod ili kao kalijev jodid (KI) u mg/kg. Ukoliko se na analizu dostavi manje od 5 pretpakovina ili manje od 5 jedinica u slučaju soli u rasutom stanju, jodiranje se smatra ispravnim ako prosječna vrijednost određivanja nije niža od 13,5 mg niti viša od 25,3 mg/kg izraženo kao jod ili 18 – 33 mg/kg izraženo kao KI.

3) Odredbe iz stavka 1. i 2. ovoga članka ne odnose se na soli iz članka 9. ovoga Pravilnika.

Članak 9.

1) Dopušteno je stavljati na tržište sol koja se proizvodi posebnim tehnološkim postupkom kojim jodiranje nije moguće ili je namijenjena posebnim vjerskim ili nutritivnim skupinama kod kojih jodiranje soli nije prihvatljivo ili je specifična po sastavu ili obradi gdje jodiranje može imati suprotan učinak zbog interakcije s drugim sastojcima. Pod takvim solima podrazumijevaju se soli koje se stavljaju na tržište pod sljedećim nazivima:

1. Crna sol, Black salt, Kala namak, Sanchal
2. Gruba kristalična sol, Coarse salt, Gos Sel, Sale grosso
3. Ljuskasta sol, Flake salt
4. Solni cvijet, Fleur de Sel, Flower of salt, Flor de la sal
5. Keltska sol, Celtic salt, French grey sea salt
6. Francuska morska sol
7. Siva sol, Grey salt, Sel gris, Celtic sea salt
8. Gruba mljevena sol, Grinder salt

9. Havajska morska sol, Alaea, Alae, Hawaiian red salt

10. Košer sol, Kosher salt

11. Organska sol, Ekološka sol, Organic salt

12. Dimljena morska sol, Smoked Sea Salt

13. Himalajska sol

2) Pri uvozu i stavljanju na tržište soli iz stavka 1. ovoga članka može se zatražiti dokument kojim se potvrđuju navodi koji se odnose na naziv, podrijetlo, sastav i specifičnost tehnologije proizvodnje.

3) Za svaku sol koja nije navedena u stavku 1. ovoga članka, a koja nije jodirana sukladno članku 8. stavku 1. točki 6. ovoga Pravilnika, subjekt u poslovanju s hranom obavezan je prije stavljanja na tržište zatražiti mišljenje nadležnog tijela.

4) Definicije soli iz stavka 1. ovoga članka navedene su u Prilogu 1. koji je tiskan uz ovaj Pravilnik i njegov je sastavni dio.

III. UTVRĐIVANJE SUKLADNOSTI

Članak 10.

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

IV. PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 11.

1) Danom stupanja na snagu ovoga Pravilnika prestaje važiti Pravilnik o temeljnim zahtjevima za sol za prehranu ljudi (»Narodne novine« br. 15/97).

2) Proizvodi proizvedeni i označeni prema propisu iz stavka 1. ovoga članka mogu se stavljati na tržište najkasnije do 31. prosinca 2010. godine i nalaziti se na tržištu do isteka roka trajanja.

Članak 12.

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

Klasa: 011-02/09-01/253

Urbroj: 525-13-2-0705/10-35

Zagreb, 23. srpnja 2010.

PRILOG 1.

1. Crna sol, Black salt, Kala namak, Sanchal

Nerafinirana sol, crne do tamno sive boje, jakog sumporastog okusa.

2. Gruba kristalična sol, Coarse salt, Gos Sel, Sale grosso

Sol velikih, nejednolikih, grubih kristala, manje podložna vlaženju zbog čistoće i prosušenosti.

3. Ljuskasta sol, Flake salt

Sol svjetlih, ponegdje i crvenkastih kristala koji su po obliku slični pahuljama snijega.

4. Solni cvijet, Fleur de Sel, Flower of salt, Flor de la sal

Cvijet soli je tanki sloj koji se stvara na površini ugušćene morske vode tijekom kontinuiranog isparavanja pri tradicionalnom načinu proizvodnje soli, a sadrži male količine joda. Izvorno se proizvodi u francuskoj pokrajini Guérande, ali može se proizvoditi i u bilo kojoj solani koja ima takav tip obrade, ugušćivanja slane vode.

5. Keltska sol, Celtic salt, French grey sea salt

Sol blago sivkaste boje koja se proizvodi tradicionalnim ugušćivanjem i sušenjem slane vode iz Atlantskog oceana u francuskoj pokrajini Bretagne.

6. Francuska morska sol

Nerafinirana sol, tamnije sivkaste boje koja se proizvodi iz slanih zarobljenih voda Atlantskog oceana. Zbog nepročišćenosti sadrži i druge soli osim NaCl, što je vidljivo po boji, kao i male količine prirodnog joda.

7. Siva sol, Grey salt, Sel gris, Celtic sea salt

Vlažna, nerafinirana sol sivkaste boje s purpurnim odsjajem koji potječe od gline koja se nalazi u sedimentu. Obzirom da se sol iz točke 5. ovoga Priloga proizvodi u francuskoj pokrajini Bretagne, ova sol se proizvodi u drugim priobalnim dijelovima Francuske.

8. Gruba mljevena sol, Grinder salt

Grubi komadi suhih, ujednačenih kristala soli koji se koriste u mlinčićima za mljevenje soli.

9. Havajska morska sol, Alaea, Alae, Hawaiian red salt

Sol crvenkaste boje koja potječe od prirodnog minerala »Alaea« (vulkanski prepečena crvena glina sa željezovim oksidom).

10. Košer sol, Kosher salt

Sol koja nije isključivo podrijetlom iz mora i obično nije jodirana, iako jodiranje nije zabranjeno. Sadrži određene aditive, a obično se stavlja na tržište u obliku ljuskica.

11. Organska sol, Ekološka sol, Organic salt

Sol krupno zrnatih kristala, svjetlo sivkasto do slabo crvenkaste boje. Takve soli certificiraju se u Francuskoj (Nature and Progres), Novom Zelandu (Bio Gro) i Welsu (Soil Asociation Certified).

12. Dimljena morska sol, Smoked Sea Salt

Sol koja nije aromatizirana tekućom aromom dima, već se prirodnim putem izlaže dimu, produktu paljenja drva.

13. Himalajska sol

Sol grubljih, većih kristala, ružičaste do crvenkaste boje uz bjelkaste kristale soli, koja se vadi na području Pakistana iz rudnika udaljenih oko 300 km od Himalaja.

