

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, ŠUMARSTVA I VODNOGA GOSPODARSTVA

1441

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

PRAVILNIK

O KEKSIMA I KEKSIMA SRODNIM PROIZVODIMA

I. OPĆE ODREDBE

Članak 1.

Ovim se Pravilnikom uređuje kakvoća keksa i keksima srodnih proizvoda (u daljnjem tekstu: proizvodi) koji se stavljaju na tržište, a odnosi se na:

- nazive, definicije i opće zahtjeve kojima moraju udovoljavati;
- sastav;
- vrstu i količinu sirovina i drugih tvari koje se koriste u proizvodnji i preradi.

Članak 2.

Nazivi, definicije i opći zahtjevi kakvoće proizvoda koji su predmet ovoga Pravilnika propisani su u Prilogu 1. koji je tiskan uz ovaj Pravilnik i njegov je sastavni dio.

Članak 3.

Na deklariranje ili označavanje proizvoda iz članka 1. ovoga Pravilnika primjenjuju se odredbe posebnog propisa o općem deklariranju ili označavanju hrane.

Članak 4.

Korištenje aditiva propisano je posebnim propisom kojim se uređuju prehrambeni aditivi dozvoljeni u hrani.

Članak 5.

Proizvodi mogu sadržavati i druge šećere koji nisu propisani u posebnom propisu kojim se uređuje kakvoća šećera.

II. POSEBNE ODREDBE

Članak 6.

Keksi i keksima srodni proizvodi su proizvodi određenih prehrambenih i senzorskih svojstava, dobiveni od mlinskih proizvoda, masnoća, šećera, škroba i drugih sirovina i aditiva, tehnološkim postupcima miješanja, gnjetenja, tučenja, oblikovanja, pečenja i drugim postupcima.

Članak 7.

Keksi i keksima srodni proizvodi mogu biti s dodacima, mogu se puniti, prelijevati, djelomično prelijevati, ukrašavati, posipavati i drugo.

Članak 8.

Keksi i keksima srodni proizvodi se na tržište stavljaju pod nazivom:

- keks;
- kreker;
- trajno slano pecivo;
- čajno pecivo;
- vafel list;
- vafel proizvod;
- medenjak;
- paprenjak;
- makronen;
- biskvit;
- piškota;
- mekani biskvit;
- kolač;
- trajni kolač.

III. UTVRĐIVANJE SUKLADNOSTI

Članak 9.

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

IV. PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 10.

Danom početka primjene ovoga Pravilnika prestaju važiti odredbe Pravilnika o kvaliteti keksa i proizvoda srodnih keksu (»Narodne novine« br. 53/91, 158/03).

Proizvodi proizvedeni do dana početka primjene ovoga Pravilnika sukladno odredbama Pravilnika iz stavka 1. ovoga članka mogu se stavljati na tržište do iskorištenja zaliha, a najkasnije do 31. prosinca 2006. godine.

Članak 11.

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

Klasa: 011-02/05-01/38

Urbroj: 525-1-05-1

Zagreb, 13. lipnja 2005.

Ministar

Petar Čobanković, v. r.

PRILOG 1

NAZIVI, DEFINICIJE I OPĆI ZAHTJEVI KAKVOĆE PROIZVODA

1. Keks je proizvod dobiven pečenjem oblikovanog tvrdog tijesta, a sadrži najmanje 6% masnoće, računato na gotov proizvod s najviše 5% vode.

2. Kreker je proizvod dobiven pečenjem tijesta, karakteristične lisnate/hrskave strukture, a sadrži najmanje 10% masnoće, računato na gotov proizvod s najviše 5% vode.

3. Trajno slano pecivo je hrskavi proizvod dobiven pečenjem u obliku štapića, pereca, prutića ili u drugim oblicima, gdje se površina tijesta prije pečenja može obraditi s vodenom otopinom natrijevog hidroksida.

4. Čajno pecivo je proizvod dobiven pečenjem oblikovanog masnog mekog tijesta, a sadrži najmanje 10% masnoće, računato na gotov proizvod s najviše 5% vode.

5. Vafel list je proizvod dobiven pečenjem tekućeg tijesta.

Prema strukturi vafel list može biti hrskav ili mekan, a po obliku može biti ravan, reljefni, cjevasti (holipe) ili drugih oblika.

Mekan vafel list sadrži najmanje 10% vode u gotovom proizvodu.

6. Vafel proizvod je proizvod koji se sastoji od vafel listova i punjenja, a po obliku može biti ravan, reljefni, cjevasti (holipe) ili drugih oblika.

7. Medenjak je proizvod dobiven od mlinskih proizvoda i/ili škroba, šećera, meda, škrobnog sirupa, masnoća, začina i aditiva.

8. Paprenjak je proizvod dobiven od mlinskih proizvoda, šećera, škrobnog sirupa i/ili meda, masnoće, jaja, papra, začina i aditiva, sa sadržajem od najmanje 10% masti, računato na gotov proizvod s najviše 5% vode.

9. Makronen je proizvod dobiven od bjelanjaka jajeta (uz mogući dodatak žumanjka) i šećera, sa ili bez dodataka lupinastog voća ili drugih sjemenki bogatih bjelančevinama ili odgovarajućih sirovih masa persipana ili marcipana. Pri izradi makronena dozvoljeno je dodavanje do 3% mlinskih proizvoda i/ili škroba računato na gotov proizvod s najviše 5% vode.

10. Biskvit je proizvod dobiven od jaja, žumanjaka i/ili bjelanjaka, ili odgovarajuće količine proizvoda od jaja, šećera, mlinskih proizvoda i/ili škroba i aditiva, bez dodavanja masnoće.

11. Piškota je proizvod dobiven kao i biskvit karakteristična oblika.

12. Mekani biskvit je proizvod dobiven kao i biskvit uz dodatak masnoće.

13. Kolač je proizvod s rokom valjanosti do 30 dana.

14. Trajni kolač je proizvod originalno zapakiran s rokom valjanosti preko 30 dana.