

210.

Na osnovu člana 39 Zakona o poljoprivredi i ruralnog razvoja („Službeni list CG“, br. 56/09, 34/14, 1/15 i 30/17), Ministarstvo poljoprivrede i ruralnog razvoja donijelo je

**PRAVILNIK
O MINIMALNOM KVALITETU SOLI ZA LJUDSKU ISHRANU I PROIZVODNJU
HRANE**

Član 1

Ovim pravilnikom propisuje se minimalni kvalitet soli za ljudsku ishranu i proizvodnju hrane i uslovi za stavljanje na tržište.

Član 2

So je proizvod kristalizacije koji se sastoji od natrijum hlorida (NaCl), a može da sadrži i druge soli u različitim količinama, u zavisnosti od porijekla i postupka proizvodnje (kalcijumov, kalijumov, magnezijumov i natrijumov sulfat, karbonat i bromid, kao i kalcijumov, kalijumov i magnezijumov hlorid).

Član 3

Izrazi upotrijebljeni u ovom pravilniku imaju sljedeća značenja:

- 1) morska so je so koja se dobija iz morske vode;
- 2) kamena so je so koja se dobija iz podzemnih naslaga soli, preradom slane rude i
- 3) varena (evaporisana) so se dobija isparavanjem slane vode.

Član 4

So za ljudsku ishranu je proizvod koji se koristi:

- 1) za proizvodnju hrane namijenjene ljudskoj ishrani;
- 2) kao dodatak ishrani; i
- 3) kao nosilac za prehrambene aditive, začine i biološki aktivne materije (vitamine i minerale).

So za ljudsku ishranu treba da ispunjava uslove utvrđene ovim pravilnikom i ne smije biti nusproizvod hemijske industrije ili proizvod hemijske sinteze.

Član 5

So za ljudsku ishranu koja se stavlja na tržište označava se u skladu sa članom 6 ovog pravilnikom i propisom kojim se uređuje informisanje potrošača o hrani.

Član 6

So za ljudsku ishranu može se stavljeti na tržište samo kao upakovana, pod nazivom „so“.

Prilikom označavanja soli za ljudsku ishranu, uz naziv soli, navode se i sljedeći podaci:

- 1) o načinu dobijanja soli (morska, kamena, varena ili evaporisana);
- 2) naziv zemlje porijekla soli;
- 3) o granulaciji soli: „sitna so“, „fina so“ i „krupna so“ i
- 4) izraz „jodirana“, datum jodiranja, kao i datum pakovanja.

So za ljudsku ishranu može se označiti i kao „kuhinjska so“.

Oznakom „fina so“ može se označiti so čija je granulacija takva da 80% soli može proći kroz sito koje ima kvadratne otvore veličine 0,5 mm.

Oznakom „sitna so“ može se označiti so čija je granulacija takva da 80% soli može proći kroz sito koje ima kvadratne otvore veličine 1,3 mm.

Oznakom „krupna so“ može se označiti so čija je granulacija takva da 80% soli može proći kroz sito koje ima kvadratne otvore veličine 3 mm.

Član 7

So za ljudsku ishranu može se stavljeti na tržište samo pod uslovom da:

- 1) je sadržaj natrijum hlorida (NaCl) najmanje 97%, računato na suhu materiju;
- 2) je sadržaj vode najviše 3%, osim kod „fine soli“ gdje sadržaj vode ne može biti veći od 0,5%;
- 3) ne sadrži strane primjese vidljive golim okom;
- 4) je bez mirisa;
- 5) je bijele boje sa neznatnom nijansom druge boje;
- 6) ne sadrži više od 0,05% mineralnih primjesa nerastvorljivih u hlorovodoničnoj kiselini;
- 7) 20%-tni vodeni rastvor reaguje neutralno na lakmus papir i
- 8) sadrži jod u količini 25 ± 5 mg/kg soli, u obliku kalijum jodata.

Član 8

So za ljudsku ishranu stavlja se na tržište upakovana u ambalažu koja garantuje zadržavanje adekvatnog nivoa joda do isteka roka upotrebe i to: u staklenoj ambalaži, propilenskim vrećicama, čistim i nekorištenim vrećicama od jute ili u drugi neporozni materijal obložen polietilenom visoke gustine.

Član 9

So za ljudsku ishranu koja se proizvodi posebnim tehnološkim postupkom kojim jodiranje nije moguće ili je namijenjena određenoj grupi ljudi, koja iz medicinskih razloga ne smije konzumirati jodiranu so ili je specifična po sastavu ili obradi, gdje jodiranje može imati suprotan efekat zbog interakcije sa drugim sastojcima može se stavljati na tržište.

So iz stava 1 ovog člana može se stavljati na tržište ako je označena oznakom „NE JODIRANA“.

So iz stava 1 ovog člana može se stavljati se na tržište pod nazivima datim u Prilogu 1, koji čini sastavni dio ovog pravilnika.

Član 10

Ispitivanje kvaliteta soli za ljudsku ishranu vrši se prema sljedećim standardima:

- 1) JUS E.Z8.001:2002 - Kuhinjska so i so za prehrambenu industriju - uzimanje uzoraka;
- 2) JUS E.Z8.002:2001 - Kuhinjska so i so za prehrambenu industriju - Određivanje sadržaja
- 3) joda;
- 4) Codex stan 53-1981 - Standard za posebnu dijetetsku hranu sa niskim sadržajem natrijuma (uključujući zamjene soli)
- 5) Codex stan 150-1985 - Standard za kuhinjsku so i so za prehrambenu industriju,
- 6) ISO 2479 - Natrijum-hlorid za industrijsku upotrebu - Određivanje sadržaja supstanci nerastvorljivih u vodi ili u kiselini i pripremanje osnovnih rastvora za druga određivanja;
- 7) ISO 2480 - Natrijum-hlorid za industrijsku upotrebu - Određivanje sadržaja sulfata - Gravimetrijska metoda;
- 8) ISO 2481 - Natrijum-hlorid za industrijsku upotrebu - Određivanje sadržaja halogena, izraženih kao hlor - Merkurimetrijska metoda;
- 9) ISO 2482 - Natrijum-hlorid za industrijsku upotrebu - Određivanje sadržaja kalcijuma i magnezijuma - Kompleksometrijske metode pomoću EDTA;
- 10) ISO 2483 - Natrijum-hlorid za industrijsku upotrebu - Određivanje gubitka mase na 110°C .

Član 11

So za ljudsku ishranu koja je proizvedena i označena u skladu sa propisima koji su važili do stupanja na snagu ovog pravilnika, može se stavljati na tržište do isteka roka trajanja.

Član 12

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje primjena Pravilnika o kvalitetu i drugim zahtevima za so za ljudsku ishranu i proizvodnju namirnica („Službeni list SCG“, broj 31/05).

Član 13

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u „Službenom listu Crne Gore“.

Broj: 320-1598/19-3

Podgorica, 13. februar 2020. godine

Ministar,
mr **Milutin Simović**, s.r.

PRILOG 1

Nazivi pod kojima se može stavljati so na tržište

So za ljudsku ishranu može se stavljati na tržište pod sljedećim nazivima:

1) crna so (Black salt, Kala namak, Sanchal), nerafinisana so, crne do tamno sive boje, jakog sumpornog ukusa;

2) gruba kristalna so (Coarse salt, Gos Sel, Sale grosso), so velikih, neujednačenih, grubih kristala, manje podložna vlaženju zbog čistoće i prosušenosti;

3) ljuskasta so (Flake salt), so svijetlih, ponegdje i crvenkastih kristala koji su po obliku slični pahuljama snijega;

4) slani cvijet (Fleur de Sel, Flower of salt, Flor de la sal) je tanki sloj koji se stvara na površini ugušćene morske vode tokom kontinuiranog isparavanja pri tradicionalnom načinu proizvodnje soli, a sadrži male količine joda, a izvorno se proizvodi u francuskoj pokrajini Guérande, ali može da se proizvodi i u bilo kojoj solani koja ima isti tip obrade, ugušćivanja slane vode;

5) keltska so (Celtic salt, French grey sea salt), blago sivkaste boje koja se proizvodi tradicionalnim ugušćivanjem i sušenjem slane vode iz Atlantskog okeana u francuskoj pokrajini Bretagne;

6) francuska morska so, nerafinisana so, tamnije sivkaste boje koja se proizvodi iz slanih zarobljenih voda Atlantskog okeana, zbog nepročišćenosti sadrži i druge soli osim NaCl, što je vidljivo po boji, kao i male količine prirodnog joda;

7) siva so (Grey salt, Sel gris, Celtic sea salt), vlažna, nerafinirana so sivkaste boje s purpurnim odsjajem koji potiče od gline koja se nalazi u sedimentu, proizvodi se u francuskoj pokrajini Bretagne i u drugim priobalnim dijelovima Francuske;

8) gruba mljevena so (Grinder salt), grubi komadi suvih, ujednačenih kristala soli koji se koriste u mlinovima za mljevenje soli;

9) havajska morska so (Alaea, Alae, Hawaiian red salt), so crvenkaste boje koja potiče od prirodnog minerala »Alaea« (vulkanski prepečena crvena glina sa gvožđe oksidom);

10) košer so (Kosher salt), so koja nije isključivo porijekla iz mora i obično nije jodirana, iako jodiranje nije zabranjeno, sadrži određene aditive, a obično se stavlja na tržište u obliku ljuskica;

11) organska so, ekološka so (Organic salt), so krupno zrnastih kristala, svijetlo sivkaste 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 so (Smoked Sea Salt), Sso koja nije aromatizirana tečnom aromom dima, već se prirodnim putem izlaže dimu, produktu paljenja drva;

13) himalajska so, so grubljih, većih kristala, ružičaste do crvenkaste boje uz bjeličaste kristale soli, koja se vadi na području Pakistana iz rudnika udaljenih oko 300 km od Himalaja.