

На основу члана 55. став 2. Закона о безбедности хране („Службени гласник РС”, број 41/09) и члана 17. став 4. и члана 24. става 2. Закона о Влади („Службени гласник РС”, бр. 55/05, 71/05 – исправка, 101/07, 65/08, 16/11, 68/12 – УС, 72/12, 7/14 – УС и 44/14),

Министар пољопривреде и заштите животне средине доноси

**ПРАВИЛНИК  
О КВАЛИТЕТУ ЖИТА, МЛИНСКИХ И ПЕКАРСКИХ ПРОИЗВОДА И  
ТЕСТЕНИНА**

Овај правилник објављен је у „Службеном гласнику Републике Србије”, број 68/16 од 11. августа 2016. године.

**I. УВОДНЕ ОДРЕДБЕ**

**Предмет уређења**

**Члан 1.**

Овим правилником ближе се прописују услови у погледу квалитета жита, млинских и пекарских производа и тестенина (у даљем тексту: производи), и то за: категоризацију и назив производа; физичка, хемијска и сензорска својства, као и састав производа; додатке и друге састојке који се употребљавају у производњи производа; методе испитивања квалитета производа; елементе битних технолошких поступака који се примењују у производњи и преради производа, декларисање и означавање производа, као и додатне захтеве за означавање производа.

**Значење израза**

**Члан 2.**

Поједини изрази употребљени у овом правилнику имају следеће значење:

1) *житарице* су прехранбена зрна биљака, углавном гајена - култивисана, намењена за људску употребу и индустријску прераду, која припадају породици Граминеа (*Gramineae*), и то:

- (1) пшеница (*Triticum aestivum* L.),
- (2) дурум пшеница (*Triticum durum* Desf.),
- (3) патуљаста пшеница (*Triticum aestivum compactum* L.spp),
- (4) спелта (*Triticum aestivum spelta* L.spp),
- (5) раж (*Secale cereale* L.),
- (6) тритикале (*Triticale* Wittmack),
- (7) јечам (*Hordeum Vulgare*), осим јечма за пиварску индустрију (*Hordeum Vulgare* convar. *Distichon*),
- (8) овас (*Avena sativa* L.),
- (9) пиринач (*Oryza sativa* L.),
- (10) кукуруз (*Zea mays* L.),
- (11) просо (*Panicum miliaceum* L.),
- (12) сирак (*Sorghum bicolor* L.),

(13) хељда;

2) *ољуштена жита* су производи који су добијени љуштењем плевице или скидањем плевице другом одговарајућом обрадом;

3) *неољуштена жита* су производи који садрже плевицу;

4) *примесе* су све стране материје које нису основна зрна жита и зрна која имају неки вид оштећења и деле се на: ломљена зрна, органске беле примесе, проклијала зрна и црне примесе;

5) *ломљена зрна* су сва зрна која припадају основној маси жита и нису оштећена у виду нагрижених или убодених места, са делимично видљивим ендоспермом, укључујући и зрна оштећена приликом вршидбе и зрна код којих је уклоњена клица. У случају кукуруза, у ломљена зрна спадају и зрна или делови зрна која пролазе кроз сито са округлим отворима пречника 4,5 mm;

6) *органске беле примесе* су:

(1) штура зрна су зрна оштећена мразом и зрна у плевицама (зелена зрна) и сва зрна која након издвајања свих других примеса пролазе кроз сито са дугуљастим прорезима, отвора дужине 20 mm и ширине за: пшеницу 2,0 mm, дурум пшеницу 1,9 mm, раж 1,8 mm, сточни јечам 2,2 mm и за сточни јечам са влагом испод 12,5%, 2,0 mm,

(2) зрна других жита су сва зрна жита која не припадају основној врсти или она за која се не може тачно одредити којој врсти жита припадају,

(3) нагрижена зрна су она зрна која показују оштећења у виду нагрижених или убодених места, а која су последица напада инсеката, глодара, гриња и других штеточина,

(4) зрна са тамном клицом су зрна код којих је семенска опна која покрива клицу смеђе или смеђкасто црне боје, а клица здрава и зрно није проклијало,

(5) зрна оштећена сушењем су зрна чији омотач има знакове спољашње спаљености, али су сама зрна здрава,

(6) зрна са промењеном бојом су зрна код којих се смеђе или смеђе- црно обојење не налази на клици а ни на браздици, али је присутно на осталим деловима зрна;

7) *проклијала зрна* су зрна код којих се оком може препознати започети процес клијања (набубрела или смежурана клица, појава клициног коренчића или стабаоца);

8) *црне примесе* су:

(1) страно семе је семе биљака које су култивисане или не, али не припадају житима и деле се на:

- семе које штетено делује на здравље људи (отровно),

- семе које делује на боју, мирис и укус жита и производе од жита (неотровно),

(2) оштећена зрна основне врсте жита су:

- зрна која нису за људску употребу настала услед трулежи, напада плесни, бактерија или неких других узрока, а која се сматрају сточнима зрнима и могу се користити за сточну исхрану,

- зрна оштећена самозагревањем или применом екстремних температура током сушења и представљају зрна чији је омотач тамно-смеђе до црне боје, а језгро ендосперма приликом пресецања показује жуто-сиве до смеђе-црне боје,

- фузариозна зрна (зрна заражена *Fusarium* плеснима),

- друга зрна,

(3) неорганске примесе у које спадају земља, песак, камен, прашина, стакло, метал и друго,

(4) нечистоће органског порекла у које спадају слама и плева (делови клипа након крућења - шапурике у случају кукуруза),

(5) главница у ражи (склероције *Claviceps purpurea*). Главничава зрна су испуњена спорама смрдљиве снети (*Tilletia tritici*),

(6) примесе животињског порекла су нечистоће које потичу од глодара, инсеката и њихових делова;

9) *пекарски производи* су производи произведени одговарајућим технолошким поступком од млинских производа, воде, са или без пекарског квасца или других састојака за нарастање, кухињске соли и других састојака;

10) *готове смеше за пекарске и друге производе* су производи припремљени од млинских производа и додатних састојака, намењене припреми пекарских и других производа за које су намењене;

11) *тестенина* је производ који се добија мешањем и обликовањем основних сировина, са или без додатака других сировина и воде;

12) *млински производи* су уситњени производи млевења жита различите гранулације и састава.

### Произвођачка спецификација

#### Члан 3.

Субјект у пословању храном пре почетка производње доноси произвођачку спецификацију, у складу са прописом којим се уређује безбедност хране.

Произвођачка спецификација из става 1. овог члана садржи: евиденциони број, датум доношења, назив производа и трговачко име (ако га производ има), кратак опис технолошког поступка производње, податке о сировини и додатим састојцима, податке о учешћу основних састојака у односу на нето количину производа, захтеве квалитета, извештај о извршеном испитивању квалитета (физичка, хемијска и сензорска својства), датум почетка производње, као и податке из декларације.

Произвођачку спецификацију производа обухваћених овом правилником, који се разликују само по нето маси и/или облику, а истог су састава и производе се по истом технолошком поступку, може да прати исти извештај о извршеном испитивању квалитета производа.

### Адитиви у производима

#### Члан 4.

У производњи производа могу се користити адитиви, у складу са прописом којим се уређују прехранбени адитиви.

### Декларисање и означавање производа

#### Члан 5.

Производи који се стављају у промет, треба да буду декларисани и означени у складу са овим правилником и прописом којим се уређује декларисање, означавање и рекламирање хране.

## II. УСЛОВИ У ПОГЛЕДУ КВАЛИТЕТА ПРОИЗВОДА

Подела производа према намени, саставу, својствима и технолошком поступку

### Члан 6.

Према намени, саставу, својствима и технолошком поступку, производи из члана 1. овог правилника, стављају се у промет као:

- 1) жита за људску употребу;
- 2) ољуштена жита;
- 3) жита за индустријску прераду у млинске производе;
- 4) готови производи од жита;
- 5) млински производи;
- 6) пекарски производи;
- 7) готове смеше за пекарске и друге производе;
- 8) теста и производи од теста;
- 9) тестенине.

### Сензорска својства производа

### Члан 7.

У производњи, преради и промету, производи из члана 1. овог правилника треба да испуњавају услове у погледу захтева квалитета (у даљем тексту: захтеви квалитета).

Жита из члана 2. тач.1) - 3) овог правилника (у даљем тексту: жита) треба да буду зрела и здрава. Изглед, облик, боја, сјај, мирис и укус, треба да буду својствени одговарајућој врсти жита.

Жита не треба да имају страни мирис и укус, а посебно не на: семе житних короа, плесни и снети, складишне штеточине, поквареност услед лошег ускладиштења или неусловног транспорта, стране мирисе апсорбоване током транспорта или ускладиштења и на средства за заштиту биља и уништавање складишних штеточина.

### Присутност штеточина у житима

### Члан 8.

Жита која се стављају у промет не треба да садрже живе, односно мртве складишне штеточине и инсекте, њихове делове, екскременте и длаке глодара.

Жита третирана током ускладиштења, не употребљавају се за људску употребу док средствима којима су третирана не истекне каренца.

### 1. Жита за људску употребу

### Члан 9.

Жита за људску употребу стављају се у промет само у паковању намењеном крајњем потрошачу и не треба да садрже живе, односно мртве складишне штеточине и инсекте, њихове делове, екскременте и длаке глодара.

Зрна жита треба да буду исте врсте и уједначена по облику и величини, карактеристичне боје и мириса.

Минимални захтеви квалитета жита за људску употребу дати су у Табели 1.

Табела 1. Минимални захтеви квалитета жита за људску употребу

Захтеви квалитета	Пшеница „Белија”	Спелта, јечам, овас, неољуштени пиринач (пиринчана арпа)	Раж и тритикале	Кукуруз	Просо, сирак, хељда и штир
Запреминска/ хектолитарска маса жита, најмање, у kg/hl	76	за јечам 62, за овас 50	за раж 70, за тритикале 72	-	за хељду 55
Највећи садржај влаге, у %	13,5	13,5	13,5	13,5	13,5
Укупне примесе, највише, у %, од чега:	1	1	1	3	2
а) зрна других жита, највише, у %	0,2	0,2	0,2	0,2	1
б) ломљена зрна, највише, у %	0,2	0,2	0,2	2	0,2
в) плева, највише у %	_*	0,2	_*	_*	0,2
г) зрна оштећена сушењем, највише, у %	0,5	0,2	0,2	0,5	_*
д) нагрижена зрна, највише, у %	_*	_*	_*	_*	_*
ђ) остала оштећена зрна	_*	_*	1	_*	1

„\_\*” - не треба да садржи

„\_\*” - није дефинисано

## 2. Ољуштена жита

### Члан 10.

Ољуштена жита за људску употребу и за индустријску прераду су:

- 1) ољуштени пиринач;
- 2) ољуштени јечам;
- 3) ољуштени овас;
- 4) ољуштени просо;
- 5) ољуштена спелта;
- 6) ољуштена хељда.

## Присуство штеточина у ољуштеним житима

### Члан 11.

Ољуштена жита за људску употребу која се стављају у промет у паковању намењеном крајњем потрошачу, испуњавају захтеве квалитета:

- 1) да не садрже живе складишне штеточине и инсекте у било ком развојном облику;
- 2) да не садрже мртве инсекте или њихове делове;
- 3) да не садрже екскременте и длаке глодара.

### Подела ољуштеног пиринча у зависности од начина обраде

### Члан 12.

Пиринач се ставља у промет, у зависности од начина обраде као:

- 1) смеђи или интегрални ољуштени пиринач - пиринач коме је одстрањен само спољни омотач;
- 2) бели ољуштени пиринач - ољуштени пиринач коме је одстрањен спољни и унутрашњи омотач са клицом;
- 3) полирани или глазирани ољуштени пиринач - бели ољуштени пиринач додатно обрађен;
- 4) преткувани ољуштени пиринач („parboiled”) - ољуштени пиринач претходно третиран кључалом водом или паром, осушен топлим ваздухом, а затим ољуштен;
- 5) амилопектински ољуштени пиринач или слатки бели пиринач - потиче од врсте зрна пиринча (*Oryza sativa L. var. glutinosa*), млечно беле боје чији се скроб састоји искључиво од амилопектина.

Уз назив производа из става 1. овог члана може се додати и опис облика зрна (окруло, дуго и др.).

### Минимални захтеви квалитета за ољуштени пиринач

### Члан 13.

Ољуштени пиринач испуњава захтеве квалитета, и то да:

- 1) мирис и укус некуваног и куваног пиринча буде својствен одговарајућој врсти пиринча и да не садржи страни мирис и укус;
- 2) садржи највише 15% влаге;
- 3) кувањем, зрна уједначено бубре, задрже облик и да се не слепљују, осим зрна ломљеног ољуштеног пиринча и амилопектинског ољуштеног пиринча.

Минимални захтеви квалитета појединих врста пиринча приказани су у Табели 2.

Табела 2. Минимални захтеви квалитета пиринча

Захтеви квалитета	Ољуштени - бели и полирани (или глазирани) пиринач	Смеђи пиринач	Преткувани пиринач („parboiled”)
Боја	Бела до жућкасто бела или сивкаста боја, а глазирани и сјајни изглед	Беж до смеђе боје са могућим остацима омотача који је зеленкасте или црвенкасте боје	Жуте до тамножуте (ћилибарне) боје

Укупне примесе, највише, у %	0,11	0,11	0,11
Неољуштена зрна или делови љуске пиринча, највише, у %	0,1	_**	0,1
Ломљена зрна пиринча, највише, у %	7	5	7

„-\*\*” - не примењује се

#### Амилопектински и ломљени ољуштени пиринач

##### Члан 14.

Мирис и укус, некуваног, односно куваног амилопектинског ољуштеног и ломљеног ољуштеног пиринча, треба да буду својствени одговарајућој врсти пиринча.

#### Ољуштени јечам

##### Члан 15.

Ољуштени јечам треба да садржи највише 5 % ломљених зрна.

Под ломљеним зрнима ољуштеног јечма подразумевају се зрна мања од 2/3 целог зрна ољуштеног јечма.

#### Остала ољуштена жита

##### Члан 16.

Ољуштени овас, ољуштени просо, ољуштена спелта и ољуштена хељда испуњавају захтеве квалитета:

1) боја, мирис и укус треба да буду својствени одговарајућој врсти ољуштеног жита;

2) да садрже највише 14,5% влаге;

3) да садржи највише 10% ломљених и штурих зрна;

4) да садрже највише 0,25% неољуштених зрна од чега:

(1) највише 0,1% зрна других жита;

(2) највише 0,15% љуске и плеве.

Под ломљеним зрнима ољуштеног овса, ољуштеног проса, ољуштене спелте и ољуштене хељде, подразумевају се зрна мања од 2/3 целог зрна ољуштеног овса, ољуштеног проса, ољуштеног сирка, ољуштене спелте и ољуштене хељде.

### 3. Жита за индустријску прераду

##### Члан 17.

Под житима за индустријску прераду сматрају се жита за прераду у млинске производе и за готове производе од жита.

##### Члан 18.

За индустријску прераду у млинске производе и за готове производе од жита, пшеница (*Triticum aestivum* L.), дурум пшеница (*Triticum durum* Desf.),

кукуруз (*Zea mays L.*) и јечам (*Hordeum vulgare*), осим јечма за пиварску индустрију, поред захтева из чл. 7. и 8. овог правилника испуњавају и минималне захтеве квалитета наведене у Табели 3.

Табела 3. Минимални захтеви квалитета за пшеницу, дурум пшеницу, кукуруз и јечам за индустријску прераду у млинске производе и за готове производе од жита

Захтеви квалитета	Пшеница ( <i>Triticum aestivum L.</i> )	Дурум пшеница ( <i>Triticum durum Desf.</i> )	Кукуруз ( <i>Zea mays L.</i> )	Јечам ( <i>Hordeum vulgare</i> )
А. Највећи садржај влаге, у %	14,5	14,5	14,5	14,5
Б. Укупне примесе, највише, у %	12	12	12	12
1. Ломљена зрна, највише, у %	5	6	5	5
2. Органске беле примесе (примесе из зрнене масе/нечистоћа зрна), највише, у %	7	8,5	5	12
2.1. Органске беле примесе осим зрна са промењеном бојом, највише, у %	7	5	5	12
(а) штура зрна, највише, у %	X	x	_**	x
(б) зрна других жита, највише, у %	X	3	x	5
(в) нагрижена зрна, највише, у %	X	x	x	x
(г) тамноклична зрна, највише, у %	X	x	_**	_**
(д) зрна оштећена сушењем, највише, у %	0,50	0,50	2	3
2.2. Зрна са промењеном бојом, највише, у %	_**	3,5	_**	_**
3. Проклијала зрна, највише, у %	4	4	6	6
4. Црне примесе (штетне примесе/нечистоће разноврсног порекла), највише, у %	3	4,5*	3	3
Од којих:				
(а) страно семе				
- семе које штетено делује на здравље људи (отровно), највише, у %	0,10	0,10	0,10	0,10
- семе које делује на боју, мирис и укус жита и производа од жита (неотровно), највише, у %	X	x	x	x
(б) оштећена зрна основне врсте жита				



- зрна оштећена самозагревањем или применом екстремних температура током сушења, највише, у %	0,05	0,05	x	x
- фузариозна зрна, највише, у %	X	1,5	x	x
- друга, највише, у %	X	x	x	x
(в) неорганске примесе, највише у %	X	x	x	x
(г) нечистоће органског порекла, највише, у %	X	x	x	x
(д) главница ражи, највише, у %	0,05	0,05	_**	_**
(ђ) покварена зрна, највише, у %	X	x	_**	_**
(е) примесе животињског порекла, највише, у %	X	x	x	x
В. Садржај зрна која су у потпуности или делимично изгубила стаклавост, највише, у %	_**	27	_**	_**
Г. Највиши садржај танина, као % суве материје	_**	_**	_**	_**
Д. Запреминска/хектолитарска маса жита, најмање, у kg/hl	73	78	_**	62
Ђ. Садржај протеина, најмање, као % суве материје	10,5	11,5	_**	_**
Е. Број падања по Хагбергу, у секундама	180	220	_**	_**

„х” - анализу је потребно урадити, а укупан садржај примеса дат је у тач. 2. и 4. ове табеле

„\*” - од којих највише 3% за нечистоће осим зрна заражених фузариозом

„\*\*” - не примењује се

#### 4. Готови производи од жита

##### Члан 19.

Готови производи од жита се према поступку производње разврставају на:

- 1) пахуљице од жита;
- 2) експандирани производи од жита;
- 3) инстант пахуљице, корн флекс и сродни производи;
- 4) инстант млински производи;
- 5) мусли производи.

Пахуљице од жита се производе од жита и других састојака посебним поступцима топлотне и механичке обраде.

Експандирани производи од жита добијају се поступком експандирања жита.

Инстант пахуљице, корн флекс и сродни производи производе се посебним технолошким поступком чиме се скраћује време припреме.

Инстант млински производи су производи добијени посебним поступцима топлотне и механичке обраде, промењених физичких својстава што скраћује време припреме ових производа за људску употребу, а могу се користити у даљој

производњи. Инстант млински производи испуњавају захтеве квалитета из члана 21. овог правилника.

Мусли производ је припремљена мешавина у чијем саставу могу бити пахуљице од жита, корн флекс, инстант пахуљице, експандирани производи од жита, мекиње и сродни производи са додатком сувог воћа, језграстог воћа, језгара сунцокрета и семенке бундеве, чоколадних и крем производа, шећера и др. Могу да буду и повезани у табле или друге облике.

## 5. Млински производи

### Члан 20.

Млински производи су брашно, прекрупа, гриз (крупница), клице за људску употребу, брашно за брзо припремање јела, гриз за брзо припремање јела, мекиње за људску употребу, наменско брашно и наменски гриз.

### Захтеви квалитета за млинске производе

### Члан 21.

Млински производи испуњавају захтеве квалитета:

- 1) да не садрже живе, односно мртве складишне штеточине у било ком развојном облику ни нечистоће животињског порекла;
- 2) да садрже највише 0,05% песка, осим код брашна од хељде, које садржи највише 0,2%;
- 3) да садрже највише 15% влаге;
- 4) да су боја, мирис и укус својствени одговарајућој врсти млинског производа и да не садрже страни мирис и укус.

### Млински производи од пшенице

### Члан 22.

Млински производи који се производе крупљењем, млевењем и разврставањем зрна и делова зрна пшенице (*Triticum aestivum*) стављају се у промет као:

- 1) пшенични гриз (крупница) тип „400”;
- 2) пшенично екстра бело брашно тип „400”;
- 3) пшенично бело брашно тип „500”;
- 4) пшенично полубело брашно тип „700”;
- 5) пшенично полубело брашно тип „850”;
- 6) пшенично црно брашно тип „1100”;
- 7) интегрално (грахам) пшенично брашно (пшенично брашно од целог зрна);
- 8) интегрална пшенична прекрупа (пшенична прекрупа од целог зрна);
- 9) пшеничне клице;
- 10) пшеничне мекиње за људску употребу;
- 11) наменско брашно;
- 12) остале врсте брашна, са навођењем типа брашна.

## Млински производи од дурум пшенице

## Члан 23.

Млински производи који се добијају крупљењем, млевењем и разврставањем зрна и делова зрна дурум пшенице (*Triticum durum*) стављају се у промет као:

- 1) пшенично дурум брашно;
- 2) пшенични дурум гриз (крупница);
- 3) пшеничне дурум клице.

## Захтеви квалитета за млинске производе од пшенице и дурум пшенице

## Члан 24.

Минимални захтеви квалитета за млинске производе од пшенице и дурум пшенице приказани су у Табели 4.

Табела 4. Минимални захтеви квалитета за млинске производе од пшенице и дурум пшенице

Производ	Садржај пепела, рачунато на суву материју, највише, у %	Киселински степен, највише	Специфични параметри квалитета
Пшенични гриз (крупница) тип „400”	0,45	2,5	удео честица крупнице већих од 200 микрометара, најмање 80%
Пшенично екстра бело брашно - тип „400”	0,45	2,5	-
Пшенично бело брашно - тип „500”	од 0,46 до 0,60	3	-
Пшенично полубело брашно тип „700”	од 0,61 до 0,85	3,2	-
Пшенично полубело брашно - тип „850”	од 0,86 до 1,00	3,2	-
Пшенично црно брашно - тип „1100”	од 1,05 до 1,15	3,5	-
Интегрално (грахам) пшенично брашно	2,2	4,0	-
Интегрална пшенична прекрупа	2,2	4,0	-
Пшеничне клице	5	40 у 100 g масти	- садржај протеина, најмање 25 %, рачунато на суву материју (Н x 6,25); - садржај масти, најмање 8% рачунато на суву материју
Пшеничне мекиње за људску употребу	7	8	-
Пшенично дурум Брашно	2	3,5	-

Пшенични дурум гриз (крупница)	1	3,2	-садржај влажног глутена, најмање 26%; -удео честица крупице већих од 250 микрометара, најмање 85%
-----------------------------------	---	-----	--

### Млински производи од ражи и тритикалеа

#### Члан 25.

Млински производи од ражи и тритикалеа добијају се млевењем ражи или тритикалеа и стављају се у промет као:

- 1) ражена прекрупа;
- 2) прекрупа од тритикалеа;
- 3) ражено брашно тип „750”;
- 4) брашно од тритикалеа тип „750”;
- 5) ражено брашно тип „950”;
- 6) брашно од тритикалеа тип „950”;
- 7) интегрално ражено брашно (ражено брашно од целог зрна);
- 8) интегрално брашно од тритикалеа (брашно од тритикалеа од целог зрна);
- 9) остали млински производи од ражи и тритикалеа.

### Захтеви квалитета за млинске производе од ражи и тритикалеа

#### Члан 26.

Минимални захтеви квалитета за млинске производе од ражи и тритикалеа приказани су у Табели 5.

Табела 5. Минимални захтеви квалитета за млинске производе од ражи и тритикалеа

Производ	Садржај пепела, рачунато на суву материју, највише, у %	Киселински степен, највише
Ражена прекрупа и прекрупа од тритикалеа	2	5
Ражено брашно тип „750” и брашно од тритикалеа тип „750”	од 0,7 до 0,8	3,5
Ражено брашно тип „950” и брашно од тритикалеа тип „950”	од 0,9 до 1,0	4
Интегрално ражено брашно и интегрално брашно од тритикалеа	од 1,1 до 2	5

### Млински производи од кукуруза

#### Члан 27.

Млински производи од кукуруза добијају се крупљењем и сувим поступком млевења кукуруза и стављају се у промет као:

- 1) кукурузна прекрупа;
- 2) кукурузни гриз (крупница);
- 3) кукурузно брашно;
- 4) остали млински производи од кукуруза.

## Захтеви квалитета за млинске производе од кукуруза

## Члан 28.

Захтеви квалитета за млинске производе од кукуруза приказани су у Табели 6.

Табела 6. Захтеви квалитета за млинске производе од кукуруза

Производ	Садржај масти, рачунато на суву материју, највише, у %	Киселински степен, највише
Кукурузна прекрупa	4	3
Кукурузни гриз (крупница)	1,5	3
Кукурузно брашно	3	4

## Млински производи од хељде

## Члан 29.

Млински производи од хељде добија се млевењем хељде и стављају се у промет као:

- 1) хељдино брашно;
- 2) остали млински производи од хељде.

Млински производи од хељде испуњавају захтеве квалитета:

- 1) садржај пепела рачунат на суву материју највише 2,5%;
- 2) киселински степен највише 4.

## Млински производи од других жита

## Члан 30.

Млински производи од других жита добијају се млевењем ољуштених жита (овса, јечма, проса) и стављају се у промет као:

- 1) брашно од овса;
- 2) брашно од јечма;
- 3) брашно од проса.

## Захтеви квалитета за млинске производе од других жита

## Члан 31.

Млински производи од других жита испуњавају захтеве квалитета:

- 1) садржај пепела, изражен на суву материју, највише 3,5% за брашно од овса и брашно од проса, а 2,5% за брашно од јечма;
- 2) киселински степен највише 3,5 за брашно од проса;
- 3) киселински степен највише 4,5 за брашно од овса и јечма.

## Додатни захтеви захтеве за наменско брашно

## Члан 32.

Наменско брашно је млински производ са посебним карактеристикама, који је по квалитету прилагођен специфичним захтевима за одређене врсте

пекарских производа, готових смеша за пекарске и друге производе, за теста и производе од теста, као и за тестенине.

Наменско брашно треба да има назначену намену за коју је предвиђено.

Намена је дефинисана са најмање два параметра квалитета који, поред података наведених у декларацији из члана 5. овог правилника, треба да садрже и ове податке производа.

## 6. Пекарски производи

### Члан 33.

Пекарски производи се, према врсти употребљених састојака, маси и поступку производње, разврставају у следеће групе:

- 1) хлеб;
- 2) пециво;
- 3) остали пекарски производи.

### Сензорска својства пекарских производа

### Члан 34.

Пекарски производи стављају се у промет ако:

- 1) су изглед, мирис и укус својствени одговарајућој врсти пекарских производа и не треба да имају страни мирис и укус;
- 2) кора није одвојена од средине;
- 3) нема воденасте или сланинасте слојеве средине;
- 4) нема грудвице брашна или соли у средини;
- 5) су довољно печени;
- 6) не садрже примесе које нису катактеристичне за ту врсту производа.

### Хлеб

### Члан 35.

Хлеб је пекарски производ произведен мешењем, обликовањем, врењем, односно ферментацијом и печењем теста умешеног од млинских производа, воде, са или без пекарског квасца или других састојака за нарастање, кухињске соли и других сировина, као и од мешавина за пекарске производе и воде.

Према врсти употребљених састојака, хлеб се разврстава као:

- 1) пшенични хлеб;
- 2) хлеб од других врста жита;
- 3) мешани хлеб;
- 4) специјалне врсте хлеба.

### Пшенични хлеб

### Члан 36.

Пшенични хлеб се производи од пшеничног брашна, а у промет се ставља као:

- 1) пшенични бели хлеб, произведен од пшеничног брашна са количином пепела највише до 0,60% рачунато на суву материју;
- 2) пшенични полубели хлеб, произведен од пшеничног брашна са количином пепела од 0,61% до 1% рачунато на суву материју;

3) пшенични црни хлеб, произведен од пшеничног брашна са количином пепела вишом од 1,05% рачунато на суву материју;

4) пшенични интегрални хлеб, произведен од пшеничног брашна или интегралне пшеничне прекрупе.

Пшенични хлеб садржи најмање 90% пшеничног брашна, од укупно употребљене количине брашна за производњу истог, осим пшеничног интегралног хлеба који садржи најмање 80% пшеничног интегралног брашна или интегралне пшеничне прекрупе од укупно употребљене количине брашна.

Спелтин хлеб, производи се од најмање 70% спелтиног брашна или других млинских производа од спелте или интегралног спелтиног брашна, рачунато на укупно употребљену количину брашна.

### Хлеб од других врста жита

#### Члан 37.

Хлеб произведен од других врста жита у промет се ставља под називом који одговара врсти употребљеног жита за његову производњу, као ражени, кукурузни, хељдин и др.

Ражени хлеб се производи од најмање 70% раженог брашна различитих типова, рачунато на укупно употребљену количину брашна, а разврстава се на:

- 1) ражени хлеб;
- 2) ражени интегрални хлеб, произведен од интегралног раженог брашна или ражене прекрупе.

Кукурузни хлеб се производи од најмање 60% кукурузног брашна или других млинских производа од кукуруза, рачунато на укупно употребљену количину брашна.

Хељдин хлеб се производи од најмање 30% хељдиног брашна, рачунато на укупно употребљену количину брашна.

### Мешани хлеб

#### Члан 38.

Мешани хлеб се производи од мешавине две или више врста брашна различитих жита, прекрупе, пахуљица и других састојака.

Мешани хлеб се разврстава и ставља у промет као:

- 1) мешани пшенични хлеб, ако садржи најмање 51% m/m пшеничног брашна или пшеничних пахуљица рачунато на укупну количину брашна;
- 2) мешани ражени хлеб, ако садржи најмање 30% m/m раженог брашна или ражених пахуљица рачунато на укупно употребљену количину брашна;
- 3) мешани кукурузни хлеб, ако садржи најмање 20% m/m кукурузног брашна или других млинских производа од кукуруза рачунато на укупно употребљену количину брашна;
- 4) мешани јечмени хлеб, ако садржи најмање 15% m/m јечменог брашна или јечмених пахуљица рачунато на укупно употребљену количину брашна;
- 5) мешани хељдин хлеб, ако садржи најмање 15% m/m брашна или других млинских производа од хељде, рачунато на укупно употребљену количину брашна;
- 6) мешани овсени хлеб, ако садржи најмање 15% m/m овсног брашна или овсених пахуљица рачунато на укупно употребљену количину брашна;

7) мешани хлеб од проса, ако садржи најмање 15% m/m просеног брашна или других млинских производа од проса рачунато на укупну количину брашна;

8) мешани хлеб од спелте, ако садржи најмање 30% m/m спелтиног брашна или спелтиних пахуљица рачунато на укупно употребљену количину брашна;

9) мешани хлеб од целог зрна, ако садржи најмање 20% m/m различитих врста интегралних брашна или прекрупне, рачунато на укупну количину брашна;

10) мешани хлеб од више врста брашна од различитих жита, ако садржи најмање три врсте брашна од различитих жита.

Мешани хлеб из става 2. тачка 10) овог члана, у промет се ставља под називом „Мешани хлеб од...” иза чега се наводе називи употребљених врста брашна, по опадајућем редоследу, а на основу масе употребљених сировина. Ако је мешани хлеб произведен од четири или више врста брашна, употребљене врсте брашна у називу производа могу се заменити навођењем броја врста употребљеног брашна.

### Специјалне врсте хлеба

#### Члан 39.

Специјалне врсте хлеба су производи карактеристичних својстава која потичу од додатих састојака и посебних технолошких поступака производње.

Према врсти употребљених састојака, специјалне врсте хлеба се разврставају и стављају у промет као:

1) „млечни хлеб”, ако је најмање 50% потребне количине воде за замес, замењено млеком или еквивалентном количином млека у праху;

2) „хлеб са...”, иза чега се наводи назив додатог/додатих састојка. Ако је додато више врста сувог воћа или поврћа, зачина и другог, употребљене врсте воћа, поврћа, зачина и др. у називу се могу заменити навођењем „са сувим воћем”, „са поврћем”, „са зачинима” и др;

3) „хлеб продужене свежине”, ако има рок трајања најмање пет дана;

4) „тост”, хлеб продужене свежине припремљен од основних и других састојака, нарезан и запакован;

5) остале врсте специјалног хлеба, са или без додатака.

### Општи захтеви квалитета за хлеб

#### Члан 40.

Садржај влаге у средини белог и полубелог пшеничног хлеба, највише до 46%.

Садржај влаге у средини пшеничног црног хлеба и пшеничног интегралног хлеба, највише до 47%.

Садржај влаге у средини мешаних врста хлеба износи највише до 50%, осим за хлеб од других жита и специјалне врсте хлеба.

### Пециво

#### Члан 41.

Пециво је пекарски производ произведен по поступку из члана 35. став 1. овога правилника, при чему маса појединачног производа није већа од 250 g.

Одредбе члана од 34. до 38. овог правилника сходно се примењују и на пецива.



## Општи захтеви квалитета за пециво

## Члан 42.

Садржај влаге за пециво, осим за пецива посебних врста, износи највише до:

- 1) 40% за пециво масе до 50 g;
- 2) 43% за пециво масе од 50 g до 150 g;
- 3) 45% за пециво од 150 g до 250 g.

## Остали пекарски производи

## Члан 43.

Остали пекарски производи су производи добијени посебним технолошким поступком од теста умешеног од млинских производа, воде, са или без пекарског квасца или других састојака за нарастање, кухињске соли и других сировина, као и од наменских мешавина за одређене пекарске производе и воде, са или без пуњења, при чему количина пуњења мора бити толика да производу даје специфична својства у погледу укуса и/или мириса.

Према врсти употребљених састојака и начину израде, остали пекарски производи разврставају се и стављају у промет као:

- 1) пуњено пециво;
- 2) бурек;
- 3) пита;
- 4) штрудла;
- 5) пециво од лиснатог теста и квасног (ферментисаног) лиснатог теста;
- 6) крофна;
- 7) мекика;
- 8) ђеврек и переца;
- 9) други пекарски производи.

Пуњено пециво је производ који поред теста садржи и слатко или слано пуњење, са или без посипа.

Пуњено пециво у промет се ставља под називом „пециво са...” иза чега се наводи назив пуњења.

Бурек је пекарски производ добијен од развученог теста и масноће, са или без додатака. Уколико се производи са додацима, треба да садржи најмање 20% слатког или сланог надева, рачунато на масу готовог производа.

Пита је пекарски производ добијен од лиснатог или развученог теста или сушених кора, са слатким или сланим надевом, са или без посипа.

Штрудла је пекарски производ добијен од лиснатог и квасног (ферментисаног) теста, са слатким или сланим надевом, са или без посипа.

Пециво од лиснатог теста је пекарски производ добијен од лиснатог теста уз додатак биљне или животињске масноће, са или без пуњења и посипа.

Крофна је пекарски производи добијен пржењем квасног (ферментисаног) теста, добијеног мешањем брашна, млека, јаја, масноће, шећера и других састојака, на рафинисаном уљу или биљној/животињској масноћи. Крофна може бити пуњена мармеладом или другим слатким надевима, са или без посипа или прелива.

Мекика је пекарски производ добијен пржењем квасног (ферментисаног) теста, добијеног мешањем брашна, воде, соли и других састојака, на рафинисаном

уљу или биљној/животињској масноћи. Мекика могу бити пуњена слатким или сланим надевом, са или без посипа или прелива.

Ђеврек и переца су пекарски производи добијени од квасног (ферментисаног) теста, које се пре печења може ставити у алкални раствор. Ђеврек и переца могу бити са или без посипа.

#### Врсте пекарских производа према степену финализације

##### Члан 44.

У зависности од степена финализације пекарски производи се производе као:

- 1) готови пекарски производи;
- 2) полупечени пекарски производи;
- 3) смрзнути пекарски производи;
- 4) сушени пекарски производи.

Готови пекарски производи (печени, кувани или на други начин припремљени) су пекарски производи који су термичком обрадом доведени у стање у којем се могу конзумирати.

Полупечени пекарски производи су пекарски производи који су термичком обрадом доведени у стабилно складишно стање, а накнадном термичком обрадом треба да се доведу у стање у којем се могу конзумирати.

Смрзнути пекарски производи добијају се замрзавањем готових или полупечених пекарских производа и чувају се у змрзнутом стању.

Сушени пекарски производи су пекарски производи осушени до садржаја влаге који обезбеђује стабилно складиштење производа у прописаном року.

#### Подела сушених пекарских производа

##### Члан 45.

Сушени пекарски производи се разврставају и стављају се у промет под следећим називом:

- 1) сушене коре;
- 2) двопек;
- 3) хлебне мрвице;
- 4) други сушени пекарски производи.

Сушене коре су пекарски производи добијени сушењем истањеног теста до садржаја влаге који обезбеђује даљу обраду уз постизање трајности од најмање пет дана на температури од 0°C до 4°C. Сушене коре могу да садрже највише 30% влаге.

Двопек је пекарски производ добијен сушењем готовог, претходно исеченог, хлеба или пецива до садржаја влаге који омогућава очување њихове одрживости од најмање месец дана. Двопек садржи највише 7% влаге.

Хлебне мрвице су пекарски производи добијени млевењем осушеног хлеба. Хлебне мрвице садрже највише 10% влаге. Степен киселости хлебних мрвица треба да буде највише 4.

Сушени пекарски производи стављају се у промет у паковањима намењеним крајњем потрошачу.

## 7. Готове смеше за пекарске и друге производе

### Члан 46.

Готове смеше за пекарске и друге производе, у промет се стављају као:

- 1) готова смеша за пекарске и друге производе;
- 2) концентрат за пекарске и друге производе.

## 8. Тесто и производи од теста

### Тесто

### Члан 47.

Тесто је пекарски полупроизвод добијен одговарајућим технолошким поступцима од брашна и других састојака, код кога није спроведен поступак термичке обраде и који је одговарајућим поступком доведен у стање у ком се при одређеним условима може складиштити у току одређеног времена.

### Подела теста према саставу

### Члан 48.

Тесто се према саставу разврстава и ставља у промет као:

- 1) лиснато тесто;
- 2) квасно (ферментисано) лиснато тесто;
- 3) квасно (ферментисано) тесто;
- 4) развучено тесто;
- 5) кромпирово тесто;
- 6) остале врсте теста.

Лиснато тесто је производ од брашна, воде или друге течности (млеко, сурутка и др), масноће и других састојака. Лиснато тесто садржи најмање 20% масноће рачунато на количину употребљеног брашна.

Квасно (ферментисано) лиснато тесто је производ од брашна, воде или друге течности (млеко, сурутка и др), масноће, квасца или других средстава за ферментацију и других састојака. Квасно (ферментисано) лиснато тесто садржи најмање 15% масноће рачунато на количину употребљеног брашна.

Квасно (ферментисано) тесто је производ од брашна, воде или друге течности (млеко, сурутка и др), квасца или других средстава за ферментацију и других састојака.

Развучено тесто је производ од брашна, воде или друге течности (млеко, сурутка и др) и додатних састојака, извучено у танке слојеве.

Кромпирово тесто је производ од брашна жита, кромпира или кромпировог брашна, кромпирових пахуљица, воде или друге или друге течности (млеко, сурутка и др) и додатних састојака.

Остале врсте теста су производи од млинских или других производа од жита, воде или друге течности (млеко, сурутка и др) и других састојака.

За остале врсте теста назив теста се одређује према састојку који преовладава у тесту.

## Подела теста према степену финализације

### Члан 49.

Тесто се према степену финализације разврстава и ставља у промет као:

- 1) непечено тесто;
- 2) брзо смрзнуто тесто;
- 3) сушено тесто;
- 4) печено тесто.

Брзо смрзнуто тесто је тесто које је брзо смрзнуто применом ниских температура испод - 25°C.

Брзо смрзнута теста намењена крајњем потрошачу, у промет се стављају у паковањима намењена крајњем потрошачу.

## Производи од теста

### Члан 50.

Производи од теста се по начину обраде разврставају и стављају у промет под називом:

- 1) брзо смрзнути производи од теста;
- 2) непечени производи од теста;
- 3) полупечени производи од теста.

Производи од теста могу бити са или без надева, односно посипа.

Ако је производ од теста са надевом, назив производа садржи и назив употребљеног надева.

Производи из става 1. овог члана намењени крајњем потрошачу, стављају се у промет упаковани.

## 9. Тестенина

### Члан 51.

Основни састојци у производњи тестенина су гриз (крупца) и брашно произведено од пшенице (*Triticum aestivum* L.) и дурум пшенице (*Triticum durum*).

Као други састојци за производњу тестенина могу се користити млински производи од кукуруза, пиринча, ражи, овса, јечма, хељде и других, скробом богатих култура.

У производњи тестенина, ради побољшања сензорских, технолошких или нутритивних својстава производа, могу се додавати и други састојци.

## Подела тестенина

### Члан 52.

Тестенина се у промет стављају у свежем стању, осушене и као инстант производ.

У зависности од састава и начина обраде, тестенина се у промет ставља под називом:

- 1) тестенина;
- 2) дурум тестенина и тестенина са дурумом;
- 3) тестенина од других састојака;
- 4) тестенина са јајима;

- 5) домаћа тестенина;
- 6) тестенина са додацима;
- 7) интегрална тестенина.

#### Минимални захтеви квалитета за тестенину

##### Члан 53.

Тестенина испуњава захтеве квалитета:

- 1) да изглед, укус, мирис и текстура својствени тестенини у стању у ком се ставља у промет и у стању припремљеном за конзумирање;
- 2) да је садржај влаге свеже тестенине највише до 30%, осим за тестенину произведену са кромпировим брашном;
- 3) да је садржај влаге сушене тестенине највише до 13,5%.

#### Дурум тестенина и тестенина са дурумом

##### Члан 54.

Дурум тестенина је производ који се добија од гриза (крупнице) дурум пшенице (*Triticum durum*) у количини од најмање 70%, са додатком воде. У производњи дурум тестенина може да се користити највише до 30% млинских производа других жита.

Тестенина са дурумом је производ који садржи најмање 30% гриза (крупнице) дурум пшенице (*Triticum durum*).

#### Тестенина од других састојака

##### Члан 55.

Тестенина од других састојака је производ који садржи најмање 30% млинских, односно скробних производа других жита, односно других скробом богатих производа.

У зависности од састојка који је употребљен за производњу тестенине од других састојака, она се у промет ставља под називом који, уз реч „тестенина” треба да садржи и назив употребљених састојака (пиринчана тестенина, тестенина од хељде и др).

#### Тестенина са јајима

##### Члан 56.

Тестенина са јајима је производ у чијој производњи је употребљено најмање 124 g меланжа од јаја, и/или најмање 31 g јаја у праху рачунато на суву материју јаја по килограму млинских производа, односно других скробом богатих сировина.

#### Домаћа тестенина

##### Члан 57.

Домаћа тестенина је производ у чијој производњи је употребљено најмање 372 g меланжа од јаја, рачунато на килограм млинских производа.

### Тестенина са додацима

#### Члан 58.

Тестенина са додацима може да садржи и друге састојке.

Тестенина са додацима у промет се ставља под називом „тестенина са...” иза чега се наводи назив употребљеног додатка.

### Интегрална тестенина

#### Члан 59.

Интегрална тестенина садржи најмање 10% брашна од целог зрна, рачунато на гриз (крупницу).

Интегрална дурум тестенина садржи најмање 10% брашна од целог зрна, рачунато на дурум крупницу.

### Пуњена тестенина

#### Члан 60.

Тестнине из члана 52. овог правилника могу се стављати у промет и као пуњене.

### Методе испитивања квалитета

#### Члан 61.

Усаглашеност производа са захтевима за квалитета прописаним овим правилником, утврђује се методама испитивања које су утврђене у српским стандардима датим у Прилогу - Списак српских стандарда у којима се утврђују методе за проверу квалитета жита, млинских производа и тестенина, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део, као и другим валидираним и међународно признатим методама.

Поред метода прописаних овим правилником, параметри квалитета могу се одређивати мерилима, у складу са прописима којима се уређује метрологија.

## III. ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

### Престанак важења ранијег прописа

#### Члан 62.

Даном почетка примене овог правилника престају да важе Правилник о квалитету жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутих теста („Службени лист СРЈ”, број 52/95, „Службени лист СЦГ”, бр. 56/03 – др. правилник и 4/04 – др. правилник и Службени гласник РС”, бр. 43/13-др. правилник и 16/16-др. правилник), чл. 38 - 41. Правилника о квалитету и другим захтевима за fine пекарске производе, жита за доручак и снек производе („Службени лист СЦГ”, број 12/05 и Службени гласник РС” бр. 43/13-др. правилник и 16/16 др. правилник) и Правилник о техничким и другим захтевима за житарице и њихове производе намењене за индустријску прераду и пекарски квасац („Службени гласник РС”, број 63/09), у делу који се односи на жита.

Ступање на снагу

Члан 63.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном гласнику Републике Србије”, осим одредаба чл. 6 - 11. и чл 15 - 61. које се примењују од 1. јануара 2018. године.

Број: 110-00-000129/2016-09  
У Београду, 29. јула 2016. године

МИНИСТАР

проф. др Снежана Богосављевић Бошковић

## ПРИЛОГ

Списак српских стандарда у којима се утврђују методе за проверу квалитета жита,  
млинских производа и тестенина

РБ	Ознака	Наслов
1.	SRPS EN ISO 24333	Жита и производи од жита - Узимање узорака
2.	SRPS EN ISO 6540	Кукуруз - Одређивање садржаја влаге (у млевеним и целим зрнима)
3.	SRPS EN ISO 712	Жита и производи од жита - Одређивање садржаја влаге - Референтна метода
4.	SRPS EN 15948	Жита - Одређивање влаге и протеина целих зрна - Методе блиске инфрацрвене спектроскопије у целим зрнима
5.	SRPS EN ISO 7971-1	Жита - Одређивање насипне густине, познате као хектолитарска маса - Део 1: Референтна метода
6.	SRPS EN ISO 7971-2	Жита - Одређивање насипне густине, позната као хектолитарска маса - Део 2: Методе следљивости за мерне инструменте у односу на међународни еталон инструмента
7.	SRPS EN ISO 7971-3	Жита - Одређивање насипне густине, позната као хектолитарска маса - Део 2: Рутинска метода
8.	SRPS EN ISO 2171	Жита, махуњаче и споредни производи - Одређивање садржаја пепела спаљивањем
9.	SRPS CEN ISO/TS 16634-2	Прехрамбени производи - Одређивање садржаја укупног азота сагоревањем у складу са Думасовим принципом и израчунавање садржаја сирових протеина - Део 2: Жита, махуњаче и млевени производи од жита



10.	SRPS CEN /TS 15465	Жита и производи од жита - Дурум пшеница ( <i>T.durum Desf.</i> ) - Општа упутства за инструменталне методе за мерење боје крупице (гриза)
11.	SRPS CEN/TS 15731	Жита и производи од жита - Пшеница ( <i>Triticum aestivum L.</i> ) - Одређивање алвеографских својстава теста од брашна за тржиште и од брашна произведеног лабораторијским млевењем при подешеној хидратацији и методологије лабораторијског млевења
12.	SRPS EN 15585	Жита и производи од жита - Дурум пшеница ( <i>T. durum Desf.</i> ) - Одређивање процента полустакластих зрна и израчунавање процента стакластих зрна
13.	SRPS EN 15587	Жита и производи од жита - Одређивање безаца (укупних примеса) у пшеници ( <i>Triticum aestivum L.</i> ), дурум пшеници ( <i>T. durum Desf.</i> ), ражи ( <i>Secale cereale L.</i> ) и јечму који се користи као храна за животиње ( <i>Hordeum vulgare L.</i> )
14.	SRPS EN ISO 11052	Брашно и крупица (гриз) од дурум пшенице - Одређивање садржаја жутог пигмента
15.	SRPS EN ISO 11085	Жита, производи на бази жита и храна за животиње - Одређивање садржаја сирове и укупне масти екстракционом методом по Рандаљу (Randall)
16.	SRPS EN ISO 11746	Пиринач - Одређивање биометријских карактеристика зрна
17.	SRPS EN ISO 11747	Пиринач - Одређивање отпорности зрна пиринча на истискивање после кувања
18.	SRPS EN ISO 20483	Жита и махуњаче - Одређивање садржаја азота и израчунавање садржаја сирових протеина - Метода по Кјелдалу
19.	SRPS EN ISO 21415-1	Пшеница и брашно од пшенице - Садржај глутена - Део 1: Одређивање влажног глутена ручном методом

20.	SRPS EN ISO 21415-2	Пшеница и брашно од пшенице - Садржај глутена - Део 2: Одређивање влажног глутена механичким начинима
21.	SRPS EN ISO 21415-3	Пшеница и брашно од пшенице - Садржај глутена - Део 3: Одређивање сувог глутена из влажног глутена методом сушења у сушници
22.	SRPS EN ISO 21415-4	Пшеница и брашно од пшенице - Садржај глутена - Део 4: Одређивање сувог глутена из влажног глутена методом брзог сушења
23.	SRPS EN ISO 27971	Жита и производи од жита - Пшеница ( <i>Triticum aestivum</i> L. ) - Одређивање алвеографских својстава теста од брашна за тржиште и од брашна произведеног лабораторијским млевењем при сталној хидратацији и методологије лабораторијског млевења
24.	SRPS EN ISO 3093	Пшеница, раж и њихова брашна, дурум пшеница и гриз од дурум пшенице - Одређивање броја падања према Хагберг – Пертену
25.	SRPS EN ISO 520	Жита и махуњаче - Одређивање масе 1000 зрна
26.	SRPS EN ISO 5529	Пшеница - Одређивање индекса седиментације - Тест по Зеленију (Зелену)
27.	SRPS EN ISO 6647-1	Пиринач - Одређивање садржаја амилозе - Део 1: Референтна метода
28.	SRPS EN ISO 6647-2	Пиринач - Одређивање садржаја амилозе - Део 2: Рутинске методе
29.	SRPS ISO 11050	Пшенично брашно и крупица (гриз) од дурум пшенице - Одређивање нечистоћа животињског порекла
30.	SRPS ISO 14864	Пиринач - Процена времена желатинизирања зрна током кувања

31.	SRPS ISO 15793	Крупица (гриз) од дурум пшенице - Одређивање малих фракција
32.	SRPS ISO 16002	Ускладиштена зрна жита и махуњаче - Упутство за откривање загађења живим бескичмењацима применом замки
33.	SRPS ISO 5223	Лабораторијска сита за жита
34.	SRPS ISO 5530-1	Пшенично брашно - Физичка својства теста - Део 1: Одређивање апсорпције воде и реолошких својстава коришћењем фаринографа
35.	SRPS ISO 5530-2	Пшенично брашно - Физичка својства теста - Део 2: Одређивање реолошких својстава коришћењем екстензографа
36.	SRPS ISO 5530-3	Пшенично брашно - Физичка својства теста - Део 3: Одређивање апсорпције воде и реолошких својстава коришћењем валориграфа
37.	SRPS ISO 6639-1	Жита и махуњаче - Одређивање загађења скривеним инсектима - Део 1: Општи принципи
38.	SRPS ISO 6639-2	Жита и махуњаче - Одређивање загађења скривеним инсектима - Део 2: Узимање узорака
39.	SRPS ISO 6639-3	Жита и махуњаче - Одређивање загађења скривеним инсектима - Део 3: Референтна метода
40.	SRPS ISO 6639-4	Жита и махуњаче - Одређивање загађења скривеним инсектима - Део 4: Брзе методе
41.	SRPS ISO 6646	Пиринач - Одређивање могућег приноса млевења неољуштеног и ољуштеног пиринча

42.	SRPS ISO 6820	Пшенично и ражано брашно - Опште упутство за уобличавање тестова пробног печења
43.	SRPS ISO 711	Жита и производи од жита - Одређивање садржаја влаге (основна референтна метода)
44.	SRPS ISO 7304	Крупица (гриз) од дурум пшенице и тестенина - Процена квалитета кувања шпaгeтa сензорском анализом
45.	SRPS ISO 7304-2	Тестенина произведена од крупице (гриза) од дурум пшенице - Процена квалитета кувања сензорском анализом - Део 2: Рутинска метода
46.	SRPS ISO 7305	Производи од млевеног жита - Одређивање киселости масти
47.	SRPS ISO 7973	Жита и млевени производи од жита - Одређивање вискозности брашна - Метода са применом амилографа
48.	SRPS ISO 8981	Пшеница - Идентификација подврста електрофорезом
49.	SRPS ISO 9648	Просо - Одређивање садржаја танина
50.	SRPS EN 16378	Жита - Одређивање садржаја нечистоћа у кукурузу ( <i>Zea mays L.</i> ) и просу ( <i>Sorghum bicolor L.</i> )

