

PRAVILNIK O PEKARSKIM PROIZVODIMA

Sl. glasnik BiH br. 77/2010

DIO PRVI - OPŠTE ODREDBE

Član 1

(Predmet)

Pravilnikom o pekarskim proizvodima (u daljem tekstu: Pravilnik) propisuju se minimalni kvalitet, kategorizacija i označavanje pekarskih proizvoda (u daljem tekstu: proizvodi) koji se stavljaju na tržište Bosne i Hercegovine.

Član 2

(Deklarisanje ili označavanje)

(1) Deklarisanje ili označavanje zapakovanih proizvoda namijenjenih krajnjem potrošaču propisano je Pravilnikom o opštem deklarisanju ili označavanju upakovane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08) te odredbama ovog pravilnika.

(2) Nezapakovani pekarski proizvodi moraju na prodajnom mjestu biti označeni nazivom proizvoda te firmom i sjedištem proizvođača, a takođe mogu biti označeni i robnom markom kao i nekim drugim podacima bitnim za proizvod.

(3) Pekarski proizvod dalje mora na etiketi imati i naznačenu sirovinu ako je ona dodavana proizvodu a prouzrokovala je promjenu boje korišćenog brašna u skladu sa Pravilnikom o upotrebi boja u hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 85/08).

Član 3

(Aditivi)

Proizvodima se tokom proizvodnjemogu dodavati aditivi u skladu sa Pravilnikom o uslovima za upotrebu prehrambenih aditiva u hrani namijenjenoj ishraniljudi ("Službeni glasnik BiH", broj 83/08) i Pravilnikom o upotrebi prehrambenih aditiva osim boja i zaslađivača u hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 83/08).

Član 4

(Metrološki zahtjevi)

(1) Neto količina, dozvoljeno negativno odstupanje, te način označavanja neto količine za pekarske proizvode mora da bude u skladu sa posebnim propisom koji važi za upakovane proizvode.

(2) U pogledu neto mase dozvoljeno je odstupanje pojedinih ohlađenih komada hljeba i peciva do $\pm 5\%$, s tim da prosječna masa 10 hljebova ili 50 komada peciva ne smije da bude manja od označene mase.

Član 5

(Proizvođačka specifikacija)

(1) Za proizvode definisane ovim pravilnikom proizvođač je dužan da ima proizvođačku specifikaciju prije početka proizvodnje.

(2) Proizvođačka specifikacija sadrži:

- a) evidencijski broj specifikacije;
- b) naziv proizvoda injegovo trgovačkoime ako ga proizvod ima;
- c) datum donošenja proizvođačke specifikacije;
- d) datum početkaproizvodnjepopredmetnoj proizvođačkoj specifikaciji;
- e) seriju ili lot;
- f) deklaraciju i podatke o hranjivoj vrijednosti;
- g) kratak opis tehnološkog postupka proizvodnje;
- h) organoleptička svojstva proizvoda;
- i) izvještaj o analizi odgovarajućih parametara specifičnih za proizvod, izvršenoj u ovlašćenoj laboratoriji;
- j) grupu kojoj proizvod pripada.

DIO DRUGI - POSEBNE ODREDBE

Član 6

(Razvrstavanje pekarskih proizvoda)

Prema masi, vrsti upotrijebljenih sastojaka i postupku proizvodnje pekarski proizvodi se razvrstavaju i stavljaju na tržište kao:

- a) hljeb;
- b) pecivo;
- c) drugi pekarski proizvodi.

Član 7

(Definicije)

(1) Pekarski proizvodi proizvode se odgovarajućim tehnološkim postupkom od mlinskih proizvoda različitih žitarica, vode ili druge dozvoljene tečnosti, pekarskog kvasca ili drugih sredstava za vrenje, dozvoljenih aditiva te drugih sastojaka koji odgovaraju minimalnim uslovima kvaliteta.

(2) Hljeb je pekarski proizvod mase preko 250 g proizveden miješenjem, vrenjem (fermentacijom), oblikovanjem i pečenjem tijesta umiješanog od sastojaka iz stava (1) ovog člana.

(3) Pecivo je pekarski proizvod proizveden po postupku iz stava (2) ovog člana, pri čemu masa pojedinačnog proizvoda ne prelazi 250 g.

Član 8

(Organoleptička i druga svojstva i maksimalni sadržaj vode)

(1) Organoleptička i druga svojstva pekarskih proizvoda (izgled, ukus, boja, miris, struktura i elastičnost) moraju odgovarati pojedinoj vrsti pekarskog proizvoda.

(2) Maksimalno dozvoljen sadržaj vode u sredini hljeba je:

- a) bijeli i polubijeli pšenični hljeb do 46 %;
- b) crni pšenični hljeb i hljeb od prekrupe do 47 %;
- c) miješanevrste hljebakoje u svomsastavu imajuraženo, kukuruzno, sojino, heljdino i brašno od prosa smiju da sadrže do 50% vode, osim za proizvode posebnih vrsta.

(3) Uz naziv pekarskog proizvoda kojem je dodat sastojak u svrhu promjene boje, ukusa i arome u odnosu na upotrijebljeno brašno (prženi slad ili slično) mora da bude navedena oznaka "sa dodatkom..." na ambalaži, odnosno prodajnom mjestu nezapakovanog proizvoda.

Član 9

(Zabrana stavljanja na tržište)

Na tržište se ne smiju stavljati pekarski proizvodi sa stranim mirisom ili ukusom, nagorjele, nečiste ili oštećene kore, da ne sadrži veće pukotine, te da kora i sredina nisu odvojeni, bez vidljivih ostataka grudvica sastojaka koji se koriste u tehnološkom postupku.

Član 10

(Polupečeni pekarski proizvod)

(1) Polupečeni pekarski proizvod je proizvod obrađen toplotom do stepena koji osigurava zadržavanje oblika, strukture i elastičnosti izgleda krajnjeg proizvoda.

(2) Polupečeni pekarski proizvodi mogu se stavljati na tržište samo kao upakovani, uz uputu za pripremu.

GLAVA I - HLJEB

Član 11

(Razvrstavanje)

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

- a) pšenični hljeb;
- b) raženi hljeb;
- c) hljeb od drugih hljebnih žitarica;
- d) miješani hljeb;
- e) hljeb posebnih vrsta.

Član 12

(Pšenični hljeb)

(1) Pšenični hljeb se proizvodi od različitih tipova pšeničnog brašna, a razvrstava se i stavlja na tržište pod nazivom:

- a) "*bijeli hljeb*", koji se proizvodi od bijelog pšeničnog brašna tip 400, tip 500 i tip 550;

- b) "polubijeli hljeb", koji se proizvodi od pšeničnog polubijelog brašna tip 700, tip 710 i tip 850;
- c) "crni hljeb", koji se proizvodi od pšeničnog crnog brašna tip 1100 i tip 1600;
- d) "integralni hljeb", koji se proizvodi od pšeničnog brašna ili pšenične prekrupe iz cijelog zrna.

(2) Pšenični hljeb mora sadržavati više od 90% pšeničnog brašna, osim integralnog pšeničnog hljeba koji mora sadržavati više od 80% pšeničnog brašna ili pšenične prekrupe od cijelog zrna.

Član 13

(Raženi hljeb)

(1) Raženi hljeb se proizvodi od raženog brašna različitih tipova, a razvrstava se i stavlja na tržište pod nazivom:

- a) "raženi hljeb", koji se proizvodi od raženog brašna;
- b) "raženi integralni hljeb", koji se proizvodi od raženog brašna ili prekrupe od cijelog zrna.

(2) Prilikom proizvodnje raženog i raženog integralnog hljeba može se upotrijebiti do 30% pšeničnog brašna.

Član 14

(Hljeb od pšenoraži)

(1) Hljeb od pšenoraži se proizvodi od brašna pšenoraži, a razvrstava se i stavlja na tržište pod nazivom:

- a) "hljeb od pšenoraži", koji se proizvodi od brašna pšenoraži;
- b) "integralni hljeb od pšenoraži", koji se proizvodi od brašna pšenoraži ili prekrupe od cijelog zrna.

(2) Prilikom proizvodnje hljeba od pšenoraži i integralnog hljeba od pšenoraži može se upotrijebiti do 30% pšeničnog brašna.

Član 15

(Hljeb od drugih hljebnih žitarica)

(1) Hljeb od drugih hljebnih žitarica proizvodi se od vrsta hljebnog brašna koje nisu navedene u čl. 12, 13. i 14. ovog pravilnika, a razvrstava se i stavlja na tržište s obzirom na vrstu hljebnog brašna od kojeg je proizveden (npr. kukuruzni hljeb, heljdin hljeb i dr.).

(2) Prilikom proizvodnje hljeba od drugih hljebnih žitarica upotrebljavaju se sljedeće količine brašna za:

- a) kukuruzni hljeb - najmanje 60% kukuruznog brašna u zamjesu, računato na ukupnu količinu brašna;
- b) heljdin hljeb - najmanje 30% heljdinog brašna u zamjesu, računato na ukupnu količinu brašna;
- c) ječmeni, proseni i zobeni - najmanje 20% ječmenog, prosenog ili zobenog brašna ili njihovih pahuljica u zamjesu računato na ukupnu količinu brašna;
- d) krupnikov (pirin) hljeb ili krupnikov (pirin) hljeb cijelog zrna - najmanje 70% krupnikovog (pirinog) brašna ili krupnikovog (pirinog) brašna iz cijelog zrna računato na ukupnu količinu brašna.

Član 16

(Miješani hljeb)

(1) Miješani hljeb proizvodi se 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.

(2) Tipovi upotrijebljenog brašna moraju se navesti na deklaraciji.

(3) Miješani hljeb razvrstava se i stavlja na tržište pod nazivom:

- a) "pšenični miješani hljeb", koji mora sadržavati više od 51% pšeničnog brašna ili pšeničnih pahuljica računato na ukupnu količinu brašna;
- b) "raženi miješani hljeb", koji mora sadržavati više od 30% raženog brašna ili raženih pahuljica računato na ukupnu količinu brašna;
- c) "kukuruzni miješani hljeb", kojimora sadržavati više od 20% kukuruznog brašna ili drugih kukuruznih proizvoda računato na ukupnu količinu brašna;
- d) "heljdin miješani hljeb", koji mora sadržavati više od 15% brašna ili drugih heljdinih proizvoda, računato na ukupnu količinu brašna;
- e) "ječmeni miješani hljeb", kojimora sadržavati više od 15% ječmenog brašna ili pahuljica na ukupnu količinu brašna;
- f) "zobeni miješani hljeb", koji mora sadržavati više od 15% zobenog brašna ili zobenih pahuljica računato na ukupnu količinu brašna;
- g) "prosenimiješani hljeb", kojimorasadržavativišeođ 15% prosenog brašna ili drugih prosenih proizvoda računato na ukupnu količinu brašna;
- h) "sojin miješani hljeb", koji mora sadržavati više od 10% sojinog brašna ili drugih sojinih proizvoda računato na ukupnu količinu brašna;

i) "*miješani hljeb iz cijelog zrna*", koji mora sadržavati više od 30% različitih vrsta brašna od cijelog zrna ili prekrupe od cijelog zrna, računato na ukupnu količinu brašna.

Član 17

(Posebne vrste hljeba)

(1) Posebne vrste hljeba su proizvodi karakterističnih svojstava koja potiču od dodatih sastojaka ili koja se postižu posebnim tehnološkim postupkom.

(2) Pod posebnim tehnološkim postupkom podrazumijevaju se posebna priprema sirovina, posebno vrenje tijesta, ručno ili drugo posebno oblikovanje tijesta, posebno pečenje ili neki drugi nepomenuti tehnološki postupak.

(3) Prema vrsti upotrijebljenih sastojaka i načinu izrade, posebne vrste hljeba se razvrstavaju i stavljaju na tržište pod nazivom:

- a) "*mlječni hljeb*", pri čijoj se proizvodnji najmanje 50% potrebne količine vode zamjenjuje mlijekom ili odgovarajućom količinom mlijeka u prahu;
- b) "*hljeb sa surutkom*", gdje više od 15% potrebne količine vode zamjenjuje sirutka ili odgovarajuća količina surutke u prahu;
- c) "*hljeb sa sirom*", koji se proizvodi uz dodatak više od 10% svježeg sira računato na ukupnu količinu brašna;
- d) "*hljeb sa fermentisanim mlječnim proizvodima*" (jogurt, kefir i dr.), kojem se u proizvodnji dodaje više od 10% v fermentisanih mlječnih proizvoda računato na ukupnu količinu brašna;
- e) "*hljeb sa masnoćama*", koji sadrži više od 5% masti računato na ukupnu količinu brašna, a naziva se prema vrsti upotrijebljene masnoće (sa maslacem, sa bundevinim uljem i dr.);
- f) "*hljeb sa jajima*", koji sadrži više od 124 g melanža od jaja sa 75% vode ili 31 g jaja u prahu računato na ukupnu količinu brašna;
- g) "*hljeb sa krompirom*", koji sadrži više od 4% brašna od krompirailipahuljica od krompiraili 10% kuvanog očišćenog krompira računato na ukupnu količinu brašna;
- h) "*hljeb sa mesnim prerađevinama*" je proizvod kojem je dodato više od 10% mesnih prerađevina računato na ukupnu količinu brašna;
- i) "*hljeb sa pšeničnim mekinjama*", koji sadrži više od 10% pšeničnih mekinja računato na ukupnu količinu brašna;
- j) "*hljeb sa pšeničnim klicama*", koji sadrži više od 10% pšeničnih klica ili odgovarajuću količinu suvih pšeničnih klica računato na ukupnu količinu brašna;
- k) "*hljeb sa suvim voćem*", koji sadrži više od 10% suvog grožđa, drugog suvog voća računato na ukupnu količinu brašna;
- l) "*hljeb sa začinama*", koji mora sadržavati začine u količinama koje hljebu daju poseban ukus/aromu;
- m) "*hljeb sa sjemenkama*", koji sadrži više od 10% sjemenki računato na ukupnu količinu brašna;
- n) "*hljeb sa povrćem*", koji sadrži više od 2% suvog povrća računato na ukupnu količinu brašna;
- o) "*hljeb sa zrnjem*", koji sadrži više od 10% zrna žitarica ili sojera računato na ukupnu količinu brašna;
- p) "*hljeb produžene svježine*", koji mora ostati svjež i pogodan za upotrebu najmanje pet dana;
- r) "*hljeb obogaćen proteinima*", koji sadrži više od 14% ukupnih proteina računato na konačni proizvod, pri čemu se mora označiti izvor dodatih bjelančevina (npr. pšenične, sojine i dr.);
- s) "*hljeb bez dodate soli*" i "hljeb sa smanjenim udjelom soli", koji je proizveden po istom postupku kao ostale vrste hljeba ali bez dodavanja soli i sa smanjenim udjelom soli;
- t) "*niskokalorični hljeb*" je hljeb koji ima najviše 200 kcal (820 kJ) računato na 100 g proizvoda;
- u) "*hljeb obogaćen vitaminima odnosno mineralima*" je hljeb koji sadrži vitamine odnosno minerale najmanje u količini koja zadovoljava 15% dnevnih potreba po pojedinom vitaminu odnosno mineralu (RDA) računato na 100 g proizvoda;
- z) "*tost*" je hljeb produžene svježine pripremljen od osnovnih i drugih sastojaka, narezan i zapakovan, a namijenjen je dodatnom pečenju (tostiranju);
- aa) "*dvopek* (prepečenac) jeste rezani, dodatno pečeni hljeb posebnih organoleptičkih i drugih svojstava sa količinom vode do 7%;
- bb) *ostale vrste hljeba* nazvane prema drugim sastojcima koji hljebu daju posebna organoleptička i druga svojstava.

GLAVA II - PECIVO

Član 18

(Razvrstavanje i imenovanje)

(1) Za razvrstavanje i nazive peciva na osnovu osnovnih sastojaka, drugih sastojaka i proizvodnog procesa primjenjuju se odredbe ovog pravilnika.

(2) Količina vode u pecivu mase do 50 g iznosi do 40%, mase od 50 g do 150 g do 43% i mase od 150 g do 250 g do 45%, osim za peciva posebnih vrsta.

GLAVA III - DRUGI PEKARSKI PROIZVODI

Član 19

(Razvrstavanje i imenovanje)

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

- a) pite;
- b) grisini;
- c) mlinci;
- d) krofne;
- e) hljebne mrvice i hljebne kockice;
- f) punjeno pecivo;
- g) smjese za oblaganje;
- h) smjese za pekarske i druge proizvode.

Član 20

(Minimalni zahtjevi za kvalitet)

(1) Pite su pekarski proizvodi od brašna, masnoće i vode ili druge dozvoljene tečnosti sa dodatkom najmanje 20 % mljevenog mesa, sira, voća ili povrća računato na ukupnu količinu brašna. Pite moraju sadržavati najmanje 10% masnoće računato na gotov proizvod sa 45% vode. S obzirom na vrstu punjenja, nazivaju se:

- a) burek - pita punjena nadjevom od mesa;
- b) sirnica - pita punjena nadjevom od sira;
- c) zeljanica - pita punjena nadjevom od zelja;
- d) krompiruša - pita punjena nadjevom od krompira.

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

(3) Mlinci su kvasni ili nekvasni pekarski proizvodi od tijesta oblikovani u tanke tjestene ploče i pečeni. Mlinci sadrže najviše do 10% vode.

(4) Krofne su proizvodi od kvasnog tijesta dobijenog miješanjem pšeničnog brašna i drugih sastojaka prženi na jestivoj biljnoj ili svinjskoj masti. Krofne mogu biti punjene marmeladom ili drugim punilom, prelivene glazurom, posute šećerom ili drugim sastojcima.

(5) Hljebne mrvice i hljebne kockice izrađuju se mljevenjem osušenog ili narezivanjem pa sušenjem pšeničnog hljeba ili peciva, koji ne sadrže zagorjele dijelove. Hljebne mrvice i hljebne kockice na tržište se stavljaju samo upakovane. U prometu mogu sadržavati do 15% vode.

(6) Nadjeveno pecivo mora sadržavati više od 5% nadjeva prerađevine od voća ili 15% nadjeva sa mesom, sirom, makom, orasima, bademom, lješnicima, računato na masu upotrijebljenog tijesta.

(7) Smjese za oblaganje izrađuju se posebnim postupkom, a sadrže mlinske ili pekarske proizvode, so, druge sastojke i aditive, a u promet se stavljaju samo upakovane.

Član 21

(Lužnati pekarski proizvodi)

Lužnati pekarski proizvodi su proizvodi koji su površinski obrađeni rastvorom od 3 - 4 % natrijumove baze koja proizvodu daje posebna organoleptička svojstva poput boje, okusa i mirisa ne smiju sadržavati više od 0,5 % natrijum-hidroksida (NaOH) u odnosu na gotov proizvod.

DIO TREĆI - PRELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Član 22

(Stavljanje na tržište)

Pekarski proizvodi mogu se stavljati na tržište u ambalaži deklariranoj u skladu sa odredbama Pravilnika o kvalitetu žita, mlinskih i pekarskih proizvoda, tjestenina i brzo smrznutih tijesta ("Službeni list SFRJ", br. 53/83 i 57/88) do iskorišćenja zaliha te ambalaže a najkasnije 12 mjeseci nakon objavljivanja ovog pravilnika u "Službenom glasniku BiH".

Član 23

(Prestanak važenja odredaba)

Danom stupanja na snagu ovog Pravilnika prestaju da važe odredbe glava V i VII Pravilnika o kvalitetu žita, mlinskih i pekarskih proizvoda, tjestenina i brzo smrznutih tijesta ("Službeni list SFRJ", br. 53/83 i 57/88).

Član 24

(Stupanje na snagu)

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom glasniku BiH".