

PRAVILNIK O ŠEĆERIMA

Sl. glasnik BiH br. 25/2010

DIO PRVI - OPŠTE ODREDBE

Član 1

(Predmet)

(1) Pravilnikom o šećerima (u daljnjem tekstu: Pravilnik) propisuju se osnovni zahtjevi i uslovi za proizvodnju, stavljanje na tržište, deklarisanje, kao i uslovi za obezbjeđivanje i očuvanje kvaliteta proizvoda koji moraju biti ispunjeni u proizvodnji i prometu.

(2) Nazivi, definicije i opšti kriterijumi kvaliteta propisani su u Aneksu, koji je sastavni dio ovog Pravilnika.

DIO DRUGI - POSEBNE ODREDBE

Član 2

(Proizvodnja i stavljanje u promet)

Šećer se proizvodi i stavlja u promet kao: kristalni, oblikovani (kocka ili drugi oblici), šećer u prahu (mljeveni šećer) i šećer u tečnom obliku.

Član 3

(Deklarisanje)

Šećeri definisani u Aneksu, osim uslova koje moraju ispunjavati u skladu sa Pravilnikom o opštem deklarisanju ili označavanju upakovane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08) i Pravilnikom o označavanju hranjivih vrijednosti upakovane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 85/08), moraju ispunjavati i sljedeće uslove deklarisanja:

- a) za deklarisanje šećera, upotrebljavaju se nazivi navedeni u Aneksu;
- b) dozvoljeno je korišćenje drugih dodatnih označavanja ako to ne dovodi potrošača u zabludu;
- c) za pojedinačna pakovanja u zbirnom pakovanju koja imaju neto masu manju od 20 g nije potrebno navoditi neto masu;
- d) pri deklarisanju rastvora šećera, rastvora invertnog šećera i sirupa iz invertnog šećera, mora se navesti sadržaj suve materije i sadržaj invertnog šećera;
- e) glukozni sirup i sušeni glukozni sirup sadrže u deklaraciji i oznaku "kristalizovan";
- f) invertni sirup i sušeni invertni sirup sadrže u deklaraciji i oznaku "kristalizovan";
- g) proizvodi pod tač. 7. i 8. Aneksa, kada sadrže više od 5% fruktoze u odnosu na suhu materiju, moraju biti označeni u nazivu proizvoda kao "glukozno-fruktozni sirup", ili "fruktozno-glukozni sirup", ili kao "sušeni glukozno-fruktozni sirup", odnosno "sušeni fruktozno-glukozni sirup", zavisno od toga da li imaju veći sadržaj glukoze ili fruktoze.

Član 4

(Upotreba aditiva)

- (1) Pri proizvodnji šećera mogu se dodati aditivi koji su u skladu sa odredbama Pravilnika o uslovima upotrebe prehrambenih aditiva u hrani namijenjenoj za ishranu ljudi ("Službeni glasnik BiH", broj 83/08).
- (2) Proizvodi se ne smiju izbjeljivati.
- (3) Smeđi šećer se ne smije bojiti bojama.
- (4) U šećer u prahu mogu se dodavati sredstva za sprečavanje zgrudnjavanja i to modifikovani i drugi skrobovi do 5%.

DIO TREĆI - PRELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Član 5

(Utvrđivanje usklađenosti)

Za utvrđivanje usklađenosti šećera sa propisanim opštim zahtjevima za kvalitet u svrhu službene kontrole koriste se važeće metode propisane posebnim propisom kao i druge validirane i međunarodno priznate metode.

Član 6

(Službene kontrole i inspeksijski nadzor)

Službene kontrole i inspekcijski nadzor sprovode se u skladu sa važećim zakonskim propisima.

Član 7

(Prestanak važenja odredaba)

Danom stupanja na snagu ovog Pravilnika prestaje da važi Pravilnik o kvalitetu šećera ("Službeni list SFRJ", broj 7/92).

Član 8

(Promet šećera)

Šećeri koji su proizvedeni i deklarirani prema odredbama Pravilnika iz člana 7. ovog pravilnika mogu biti u prometu najduže 12 mjeseci od dana stupanja na snagu ovog Pravilnika.

Član 9

(Stupanje na snagu)

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

ANEKS

IMENA PROIZVODA I DEFINICIJE

1. Polubijeli šećer

Polubijeli šećer je prečišćena i kristalizovana saharoza, ispravnog tržišnog kvaliteta, sa sljedećim karakteristikama:

- polarizacija: najmanje 99,5 °Z;
- sadržaj invertnog šećera: najviše 0,1% udjela mase suve materije;
- gubitak sušenjem: najviše 0,1% udjela mase suve materije.

2. Šećer ili bijeli šećer

Šećer ili bijeli šećer je prečišćena i kristalizovana saharoza, ispravnog tržišnog kvaliteta, sa sljedećim karakteristikama:

- polarizacija: najmanje 99,7 °Z;
- sadržaj invertnog šećera: najviše 0,04% udjela mase suve materije;
- gubitak sušenjem: najviše 0,06% udjela mase suve materije;
- tip boje: najviše devet bodova u skladu sa posebnim propisom o metodama određivanja tipa boje, provodljivosti sadržaja pepela i boje u rastvoru šećera (bijelog) i ekstra bijelog šećera.

3. Ekstra bijeli šećer

Ekstra bijeli šećer je šećer koji ima karakteristike koje su navedene u tač. 2 a), b), c), i koji u pogledu ukupnog broja bodova, određenih u skladu sa odredbama posebnog propisa o metodama analize šećera, ne prelazi osam bodova i ne više od:

- četiri boda za tip boje;
- šest bodova za sadržaj pepela;
- tri boda za boju u rastvoru.

4. Rastvor šećera (1)

Rastvor šećera je vodeni rastvor saharoze sa sljedećim karakteristikama:

- najmanje 62% udjela mase suve materije;
- sadržaj invertnog šećera (odnos fruktoze i glukoze $1,0 \pm 0,2$), najviše 3% udjela mase suve materije;
- sadržaj pepela najviše 0,1% udjela mase suve materije;
- boja u rastvoru najviše 45 ICUMSA jedinica.

5. Rastvor invertnog šećera (1)

Rastvor invertnog šećera je vodeni rastvor saharoze, djelimično invertovane hidrolizom, u kojem sadržaj invertnog šećera ne prevladava, sa sljedećim karakteristikama:

- najmanje 62% udjela mase suve materije;
- sadržaj invertnog šećera (odnos fruktoze i glukoze $1,0 \pm 0,1$ %) više od 3% i najviše 50 % udjela mase suve materije;
- sadržaj pepela najviše 0,4% udjela mase suve materije, u skladu sa posebnim propisom o metodama analiza šećera.

6. Invertni šećerni sirup(1)

Invertni šećerni sirup je vodeni rastvor saharoze, djelimično hidrolizovane, u kojoj prevladava omjer invertnog šećera, sa sljedećim karakteristikama:

- a) najmanje 62% udjela mase suve materije;
- b) sadržaj invertnog šećera (koeficijent fruktoze/glukoze $1,0 \pm 0,1$) mora prelaziti 50% udjela mase suve materije;
- c) sadržaj pepela najviše 0,4% udjela mase suve materije.

7. Glukozni sirup

Glukozni sirup je prečišćeni i koncentrovani vodeni rastvor hranjivih šećera, dobijenih iz skroba i/ili inulina, sa sljedećim karakteristikama:

- a) najmanje 70% udjela mase suve materije;
- b) dekstrozni ekvivalent (DE): najmanje 20% udjela mase suve materije i izraženo kao D-glukoza;
- c) sulfatni pepeo: najviše 1% udjela mase suve materije.

8. Sušeni glukozni sirup

Sušeni glukozni sirup je djelimično osušen sa sljedećim karakteristikama:

- a) suva materija: najmanje 93% udjela mase;
- b) dekstrozni ekvivalent (DE): najmanje 20% udjela mase suve materije i izraženo kao D-glukoza;
- c) sulfatni pepeo: najviše 1% udjela mase suve materije.

9. Dekstroza ili dekstroza monohidrat

Dekstroza ili dekstroza monohidrat je prečišćena i kristalizovana D-glukoza, koja sadrži jednu molekulu kristalne vode, sa sljedećim karakteristikama:

- a) dekstroza (D-glukoza): najmanje 99,5% udjela mase suve materije;
- b) najmanje 90% udjela mase suve materije;
- c) sulfatni pepeo: najviše 0,25% udjela mase suve materije.

10. Dekstroza ili anhidrovana dekstroza

Dekstroza ili anhidrovana dekstroza je prečišćena i kristalizovana D-glukoza bez kristalne vode, sa sljedećim karakteristikama:

- a) dekstroze (D-glukoza): najmanje 99,5% udjela mase suve materije;
- b) najmanje 98% udjela mase suve materije;
- c) sulfatni pepeo: najviše 0,25% udjela mase suve materije.

11. Fruktaza

Fruktaza je prečišćena i kristalizovana D-fruktoza, sa sljedećim karakteristikama:

- a) sadržaj fruktoze: najmanje 98% udjela mase suve materije;
- b) sadržaj glukoze: najviše 0,5% udjela mase suve materije;
- c) gubitak sušenjem: najviše 0,5% udjela mase suve materije;
- d) sadržaj pepela određen konduktometrijski: najviše 0,1% udjela mase suve materije određene u skladu sa posebnim propisom o metodama analiza šećera.

12. Žuti šećer

Žuti šećer je šećer koji sadrži ostatke sirupa, sa sljedećim karakteristikama:

- a) polarizacija najmanje 96 °Z;
- b) količina invertnog šećera najviše 0,4% udjela mase suve materije;
- c) gubitak sušenjem najviše 3% udjela mase suve materije;
- d) količina pepela najviše 1,0% udjela mase suve materije.

13. Smeđi šećer

Smeđi šećer je šećer dobijen kristalizacijom smeđih sirupa šećerne repe bez dodatka ili sa dodatkom do najviše 2,3 težinska procenta sirupa šećerne trske. To su fino prečišćena zrnca šećera saharoze sa invertnim šećerom, svijetlo do tamnosmeđe boje koji ne sadrži više od 88% suve materije (m/m) parametara kvaliteta:

- a) polarizacija najmanje 97,0 °Z;
- b) količina invertnog šećera najviše 1,2% udjela mase suve materije;
- c) gubitak sušenjem najviše 0,9% udjela mase suve materije;
- d) količina pepela najviše 0,9% udjela mase suve materije.

(1) Opis "bijeli" u smislu ovog pravilnika je:

- a) rastvor šećera gdje boja u rastvoru ne prelazi 25 ICUMSA jedinica određenih u skladu sa posebnim propisom o metodama analize šećera.
- b) rastvor invertnog šećera i sirup invertnog šećera gdje:
 - 1) provodljivost sadržaja pepela ne prelazi 0,1%;
 - 2) boja u rastvoru ne prelazi 25 ICUMSA jedinica određenih u skladu sa posebnim propisom o metodama analize šećera.