

# PRAVILNIK O TJESTENINAMA, TIJESTU I PROIZVODIMA OD TIJESTA

*Sl. glasnik BiH br. 77/2010*

## DIO PRVI - OPŠTE ODREDBE

### Član 1

#### (Predmet)

Pravilnikom o tjesteninama, tijestu i proizvodima od tijesta (u daljem tekstu: Pravilnik) propisuju se minimalni kvalitet, kategorizacija i označavanje tjestenina, tijesta i proizvoda od tijesta (u daljem tekstu: proizvodi) koji se stavljaju na tržište Bosne i Hercegovine.

### Član 2

#### (Deklarisanje ili označavanje)

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.

### Član 3

#### (Aditivi)

Tokom proizvodnje proizvodima se mogu dodavati aditivi u skladu sa Pravilnikom o uslovima za upotrebu prehrambenih aditiva u hrani namijenjenoj ishrani ljudi ("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)

Neto količina, dozvoljeno negativno odstupanje, te način označavanja neto količine za upakovane proizvode moraju biti u skladu sa propisom koji važi za upakovane proizvode.

### 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 i njegovo trgovačko ime ako ga proizvod ima;
  - c) datum donošenja proizvođačke specifikacije;
  - d) datum početka proizvodnje po predmetnoj 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 ovlaštenoj laboratoriji;
  - j) grupu kojoj proizvod pripada.

## DIO DRUGI - POSEBNE ODREDBE

### Član 5

#### (Podjela proizvoda od žitarica)

Proizvodi definisani ovim Pravilnikom s obzirom na namjenu, sastav, osobine i vrste tehnološkog procesa razvrstavaju se i stavljaju na tržište pod nazivom:

- a) tjestenine;
- b) tijesta i proizvodi od tijesta.

## GLAVA I - TJESTENINE

## Član 6

### (Definicija)

- (1) Tjestenine su proizvodi dobijeni miješanjem i oblikovanjem pšeničnog griza ili namjenskog brašna s vodom, a mogu se dodavati i drugi sastojci i aditivi u skladu sa članom 3. ovog Pravilnika.
- (2) Pri proizvodnji tjestenina može se koristiti i lomljena tjestenina.

## Član 7

### (Razvrstavanje i imenovanje tjestenine)

- (1) Prema tehnološkom postupku, tjestenine se razvrstavaju i stavljaju na tržište pod nazivom:
  - a) svježa tjestenina;
  - b) sušena tjestenina;
  - c) pretkuhana tjestenina;
  - d) brzo smrznuta tjestenina.
- (2) Prema sastojcima, tjestenine se razvrstavaju i stavljaju na tržište pod nazivom:
  - a) obična tjestenina;
  - b) tjestenina sa jajima;
  - c) tjestenina sa dodacima;
  - d) punjena tjestenina.
- (3) Obična tjestenina proizvodi se od mlinskih proizvoda i vode i označava se samo kao tjestenina.
- (4) Tjestenina sa jajima proizvodi se od mlinskih proizvoda, vode i jaja, a mora sadržavati najmanje tri jaja, razreda S, mala jaja u skladu sa posebnim propisom o kvalitetu jaja ili najmanje 124 g melanža od jaja sa 75% vode ili 31 g suve materije jaja u prahu na 1 kg mlinskog proizvoda obračunato na 14% vlage.
- (5) Tjestenina sa dodacima proizvodi se od mlinskih proizvoda, vode i dodatnih sastojaka (proizvodi od voća, povrća, jaja i dr.). Tjestenina sa dodacima mora biti označena tako da je uočljiv dodati sastojak (npr. tjestenina sa povrćem, tjestenina sa jajima).
- (6) Punjena tjestenina proizvodi se od mlinskih proizvoda, vode i drugih sastojaka te puni različitim nadjevima ili punilima.

## Član 8

### (Minimalni zahtjevi za kvalitet)

Tjestenina mora zadovoljavati sljedeće zahtjeve za kvalitet:

- a) svježa, pretkuhana i brzo smrznuta tjestenina izgledom, ukusom, bojom i konzistencijom mora odgovarati pojedinoj vrsti tjesteničarskog proizvoda. Količina vlage može biti do 30%;
- b) sušena tjestenina izgledom, ukusom, bojom i konzistencijom mora odgovarati pojedinoj vrsti tjesteničarskog proizvoda. Količina vlage može biti do 13,5%;
- c) stepen kiselosti sušene tjestenine proizvedene bez dodataka proizvoda od voća ili povrća i glutena može biti do 3,5;
- d) da nije obojena vještačkim bojama.

## Član 9

### (Stavljanje na tržište)

Tjestenina se na tržište smije stavljati samo upakovano.

## GLAVA II - TIJESTA I PROIZVODI OD TIJESTA

## Član 10

### (Definicija)

Tijesto i proizvodi od tijesta su proizvodi dobijeni odgovarajućim tehnološkim postupcima iz brašna i drugih sastojaka biljnog i životinjskog porijekla, koji odgovaraju propisanim minimalnim uslovima za kvalitet, vodu ili druge dozvoljene tekućine i dozvoljene aditive.

## Član 11

### (Razvrstavanje tijesta)

- (1) Tijesto se prema načinu obrade razvrstava i stavlja na tržište pod nazivom:
  - a) svježe tijesto;
  - b) brzo smrznuto tijesto;

- c) sušeno tijesto;
- d) pečeno tijesto.
- (2) Prema sastavu, tijesto se razvrstava i stavlja na tržište pod nazivom:
  - a) biskvitno tijesto;
  - b) lisnato tijesto;
  - c) dizano lisnato tijesto;
  - d) dizano tijesto;
  - e) prhko tijesto;
  - f) vučeno tijesto ("jufke");
  - g) tijesto od krompira;
  - h) ostale vrste tijesta.

## **Član 12**

### **(Minimalni zahtjevi za kvalitet)**

- (1) Biskvitno tijesto je proizvod od brašna, jaja, šećera, smjesa za pekarske i druge proizvode, vode ili druge dozvoljene tečnosti te drugih sastojaka.
- (2) Lisnato tijesto je proizvod od brašna, vode ili druge dozvoljene tečnosti, masnoća i drugih sastojaka, bez dodatih sredstava za dizanje. Lisnato tijesto mora sadržavati više od 20% masnoće biljnog ili životinjskog porijekla na količinu upotrijebljenog brašna.
- (3) Dizano lisnato tijesto je proizvod od brašna, vode ili druge dozvoljene tečnosti, masnoće i kvasca. Dizano lisnato tijesto mora sadržavati više od 15% masnoće biljnog ili životinjskog porijekla na količinu upotrijebljenog brašna.
- (4) Dizano tijesto je proizvod od brašna, vode ili druge dozvoljene tečnosti, kvasca i drugih sastojaka.
- (5) Prhko tijesto je proizvod od brašna, vode ili druge dozvoljene tečnosti, masnoće, šećera i drugih sastojaka.
- (6) Vučeno tijesto je proizvod od brašna, vode ili druge dozvoljene tečnosti i dodatih sastojaka, bez dodatih sredstava za dizanje, izvučeno u tanke slojeve.
- (7) Tijesto od krompira je proizvod od brašna žitarica, krompira ili brašna od krompira, pahuljica od krompira, vode ili druge dozvoljene tečnosti i drugih sastojaka.
- (8) Ostale vrste tijesta su proizvodi od mlinskih ili drugih proizvoda od žitarica, soje i drugih sastojaka, vode ili druge dozvoljene tečnosti.
- (9) Naziv tijesta se određuje prema sastojku koji prevladava u tijestu.
- (10) Organoleptička i druga svojstva tijesta (izgled, ukus, boja, miris, struktura i elastičnost) moraju odgovarati pojedinoj vrsti tijesta.

## **Član 13**

### **(Razvrstavanje proizvoda od tijesta)**

- (1) Prema načinu obrade, proizvodi od tijesta razvrstavaju se i stavljaaju na tržište pod nazivom:
  - a) brzo smrznuti proizvodi od tijesta;
  - b) svježi proizvodi od tijesta;
  - c) proizvodi od tijesta koje je potrebno termički obraditi prema uputama proizvođača.
- (2) Razvrstavanje i nazivi proizvoda od tijesta zavise od sastojaka i tehnološkog postupka proizvodnje i moraju u potpunosti odgovarati odredbama člana 12. ovog Pravilnika.
- (3) Proizvodi od tijesta mogu se puniti nadjevom voćnog, mesnog, mliječnog i drugog porijekla, a nazivaju se prema nadjevu.
- (4) Količina nadjeva za proizvode na bazi lisnatog tijesta, dizanog tijesta, dizanog lisnatog tijesta i tijesta od krompira mora iznositi:
  - a) za proizvode sa nadjevom od mesa najmanje 20% mesa ili proizvoda od mesa u odnosu na količinu brašna sa 15% vode;
  - b) za proizvode sa nadjevom od sira najmanje 20% sira u odnosu na količinu brašna sa 15% vode.
- (5) Proizvodi od tijesta mogu se prelivati, posipati i ukrašavati sastojcima koji daju poseban izgled ili ukus proizvoda.

## **DIO TREĆI - UTVRĐIVANJE USKLADENOSTI**

## **Član 14**

### **(Ispitivanje)**

(1) Za provjeravanje usklađenosti kvaliteta tjestenine, tijesta i proizvoda od tijesta sa zahtjevima iz ovog Pravilnika koriste se metode iz propisa kojima se uređuje uzimanje uzoraka, fizikalne i hemijske analize za kontrolu kvaliteta žitarica, mlinskih i pekarskih proizvoda, tjestenina, tijesta i proizvoda od tijesta.

(2) U proizvodnji se mogu koristiti i druge priznate i validirane metode ispitivanja kvaliteta, ali će u spornim slučajevima nalazi po metodama iz stava (1) ovog člana biti odlučujući.

## **DIO ČETVRTI - PRELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE**

### **Član 15**

#### **(Stavljanje na tržište)**

Proizvodi od tjestenine, tijesta i proizvoda od tijesta koji su zapakovani mogu se stavljati na tržište u ambalaži deklarisanjoj u skladu s 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 16**

#### **(Prestanak važenja odredaba)**

Danom stupanja na snagu ovog Pravilnika prestaju da važe odredbe iz glava VI 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 17**

#### **(Stupanje na snagu)**

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