

Na osnovu člana 2.stav 2. Uredbe o načinu izrade i donošenju tehničkih propisa i registru tih propisa ("Službeni list SCG", br. 17/2006), ministar za unutrašnje ekonomske odnose donosi

PRAVILNIK O KVALITETU I DRUGIM ZAHTEVIMA ZA AROME ZA NAMIRNICE

Član 1.

Ovim pravilnikom propisuju se kvalitet i drugi zahtevi koji za arome za namirnice (u daljem tekstu: arome) moraju biti ispunjeni u proizvodnji i prometu.

Član 2.

Pojedini izrazi upotrebljeni u ovom pravilniku imaju sledeće značenje:

- 1) *Arome* su materije koje se koriste ili su namenjene za korišćenje pri proizvodnji namirnica da bi im se dao miris, odnosno ukus, a obuhvataju aromatične supstance, aromatične preparate, arome termičkog tretmana, arome dima i njihove mešavine.
- 2) *Aromatične supstance* su sledeće supstance definisanog hemijskog sastava koje imaju aromatična svojstva:
 - a) *prirodno aromatične supstance* koje se dobijaju odgovarajućim fizičkim (uključujući destilaciju i ekstrakciju rastvaračima), enzimskim ili mikrobiološkim postupcima iz materijala biljnog ili životinjskog porekla, koji može biti u sirovom obliku ili prerađen tradicionalnim postupcima za pripremanje hrane (uključujući sušenje, torefakciju i fermentaciju);
 - b) *prirodno identične aromatične supstance* koje se dobijaju hemijskim sintezama ili hemijskim postupcima izolovanja, pri čemu su hemijski identične sa supstancama koje su prirodno prisutne u odgovarajućem materijalu biljnog ili životinjskog porekla iz tačke 2. a) ovog člana;
 - v) *veštačke aromatične supstance* koje se dobijaju hemijskim sintezama, pri čemu nisu hemijski identične sa supstancama koje su prirodno prisutne u odgovarajućem materijalu biljnog ili životinjskog porekla iz tačke 2. a) ovog člana;
- 3) *Aromatični preparati* su koncentrovani ili nekoncentrovani proizvodi u koje ne spadaju aromatične supstance, koji imaju aromatična svojstva, a dobijaju se odgovarajućim fizičkim (uključujući destilaciju i ekstrakciju rastvaračima), enzimskim ili mikrobiološkim postupcima iz materijala biljnog ili životinjskog porekla u sirovom obliku ili posle prerade tradicionalnim postupcima za pripremanje hrane (uključujući sušenje, torefakciju i fermentaciju);
- 4) *Arome termičkog tretmana* su proizvodi koji se dobijaju u skladu sa principima dobre proizvođačke prakse zagrevanjem najduže 15 minuta na temperaturi od najviše 180°S mešavine sastojaka koji sami ne moraju da imaju aromatična svojstva i od kojih najmanje jedan sadrži amino grupu i najmanje jedan je redukujući šećer;
- 5) *Arome dima* su ekstrakti dima koji se koristi u tradicionalnim postupcima dimljenja hrane, a obuhvataju primarne arome dima i izvedene arome dima.

- a) *Primarne arome dima* obuhvataju primarne kondenzate dima i primarne katranske frakcije.
 - i) *Primarni kondenzat dima* je prečišćena vodena faza kondenzovanog dima.
 - ii) *Primarna katranska frakcija* je prečišćena frakcija u vodi nerastvorne guste katranske faze kondenzovanog dima.
- 6) *Izvedene arome dima* su arome dima dobijene daljom preradom primarnih aroma dima.

Član 3.

Pod aromama se u smislu ovog pravilnika ne podrazumevaju :

- 1) jestive supstance i proizvodi koji su namenjeni za konzumiranje kao takvi ili posle rekonstitucije;
- 2) supstance koje imaju isključivo sladak, kiseo ili slan ukus;
- 3) materijali biljnog ili životinjskog porekla koji imaju aromatična svojstva, kada se ne koriste kao sirovina za proizvodnju aroma.

Član 4.

Aromama se mogu dodavati aditivi u skladu sa Pravilnikom o kvalitetu i uslovima upotrebe aditiva u namirnicama i o drugim zahtevima za aditive i njihove mešavine.

Aromama se mogu dodavati i različite supstance, materijali, namirnice i pomoćna sredstva u proizvodnji za potrebe njihove standardizacije, razblaživanja, rastvaranja, čuvanja i korišćenja, s tim da njihov kvalitet odgovara kvalitetu utvrđenom posebnim propisima, i da u upotrebljenoj količini nisu štetni po zdravlje ljudi.

Član 5.

Arome ne smeju sadržavati elemente ili supstance u toksikološki opasnim količinama.

Arome mogu sadržavati najviše 3 mg/kg arsena, 10 mg/kg olova, 1 mg/kg kadmijuma i 1 mg/kg žive.

Član 6.

Drvo koje se koristi kao sirovina za proizvodnju primarnih aroma dima ne sme biti tretirano hemijskim supstancama, bilo namerno ili nenamerno, najmanje šest meseci pre sečenja, niti nakon toga, izuzev u slučaju kada postoje jasni dokazi da supstanca korišćena u tretmanu ne daje potencijalno štetne supstance prilikom sagorevanja. Drvetu se mogu dodavati herbe bilja, začini, grančice kleke i grančice, iglice i šišarke roda *picea* pod uslovom da ne sadrže rezidue namernog ili nenemernog hemijskog tretmana i da odgovaraju zahtevima kvaliteta propisanim u posebnim propisima o kvalitetu.

Za proizvodnju dima mogu se koristiti samo sledeći procesi: kontrolisano sagorevanje, suva destilacija ili tretman sa pregrejanom parom u kontrolisanoj atmosferi kiseonika pri temperturi koja može biti najviše 600°C.

Voda, odnosno drugi rastvarači, mogu se koristiti da se omogući odvajanje faza kondenzata dima pod uslovima propisanim Pravilnikom o kvalitetu i drugim zahtevima za pomoćna sredstva u proizvodnji namirnica.

Samo fizički procesi mogu da se koriste za izolaciju, frakcionisanje, odnosno prečišćavanje aroma dima.

Član 7.

Arome dima mogu sadržavati najviše 10 µg/kg benzo[a]pirena i 20 µg/kg benz[a]antracena.

Član 8.

Sadržaj benzo[a]pirena u namirnicama i piću kojima su dodate arome ne sme da bude viši od 0,03 µg/kg.

Član 9.

Upotreba aroma i drugih sastojaka hrane sa aromatičnim svojstvima ne sme da rezultira prisustvom u namirnicama i piću više od maksimalno dozvoljenih količina supstanci navedenih u Prilogu 1. koji je odštampan uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni deo.

Supstance navedene u Prilogu 1. ne smeju se kao takve, dodavati namirnicama ili aromama. Navedene supstance u namirnicama mogu biti prirodno prisutne, ili se u njih mogu uneti preko aroma u koje su dospele iz prirodnog sirovog materijala korišćenog za njihovo dobijanje.

Član 10.

Aromatične supstance koje se dodaju namirnicama moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da su razvrstane i da ispunjavaju zahteve iz Pozitivne liste aromatičnih supstanci iz priloga 2. koji je odštampan uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni deo;
- 2) da njihov kvalitet odgovara zahtevima iz članova 5. 8. i 9. ovog pravilnika;
- 3) da se dodaju namirnicama kojima je posebnim propisima o kvalitetu dozvoljeno dodavanje aroma u najmanjoj količini koja je tehnološki opravdana, ako ona odgovarajućim propisom nije ograničena;
- 4) da se njihovom upotrebom ne dovodi u zabludu potrošač.

Aromatični preparati, arome termičkog tretmana i mešavine aroma mogu se dodavati namirnicama pod uslovima iz tač. 2. do 4. ovog člana

Arome dima mogu se dodavati namirnicama pod uslovima da njihov kvalitet odgovara zahtevima iz čl. 5. do 9. ovog pravilnika i zahtevima iz tač. 3. i 4. ovog člana.

Član 11.

Arome moraju biti pod stalnim nadzorom Komisije za aditive i mogu da budu ponovo vrednovane u skladu sa novim naučnim saznanjima.

Aromatični preparati i arome termičkog tretmana u čijoj su proizvodnji kao sirovine korišćeni biljni ili životinjski materijali koji se tradicionalno ne koriste u ishrani, do donošenja Pozitivne liste sirovina za proizvodnju aroma, mogu se staviti u promet samo na osnovu mišljenja Komisije za aditive.

Član 12.

Arome koje nisu namenjene krajnjem potrošaču mogu se stavljati u promet samo ako na omotu ili kontejneru imaju deklaraciju koja čitko, jasno i neizbrisivo sadrži sledeće podatke:

- 1) naziv i sedište proizvođača ili firme koja je proizvod upakovala (ako proizvod ne pakuje proizvođač) ili uvoznika i distributera, kao i zemlju porekla ako je aroma uvezena;
- 2) opis proizvoda: reč "aroma" ili trgovačko ime ili opis arome (senzorna svojstva) ili mešavine aroma;
- 3) naznaku "za korišćenje u hrani", ili bliže obaveštenje o nameni;
- 4) listu po opadajućem redosledu u odnosu na masu kategorija aromatičnih supstanci i aromatičnih preparata klasifikovanih na sledeći način:
 - prirodne aromatične supstance za aromatične supstance iz člana 2. tačka 2. a) ;
 - prirodno identične aromatične supstance za aromatične supstance iz člana 2. tačka 2. b) ;
 - veštačke aromatične supstance za aromatične supstance iz člana 2. tačka 2. v) ;
 - aromatični preparati za preparate iz člana 2. tačka 3.;
 - arome termičkog tretmana za arome iz člana 2. tačka 4;
 - arome dima za arome iz člana 2. tačka 5;
- 5) oznaku maksimalno dozvoljene količine za svaki sastojak čija je upotreba u namirnicama ograničena posebnim propisom o kvalitetu;
- 6) oznaku serije (lot);
- 7) neto-količinu proizvoda u jedinicama mase ili zapremine.

Kod mešavina aroma sa drugim supstancama ili materijalima navedenim u članu 4. ovog pravilnika pored podataka iz stava 1. ovog člana treba da stoje i podaci o kategoriji aroma klasifikovanih u smislu stava 1., tačka 4. ovog člana i naziv svake supstance ili materijala, a za aditive naziv ili E broj.

Član 13.

Oznaka "prirodna" može se koristiti samo za aromu čije se aromatične komponente sastoje isključivo iz aromatičnih supstanci iz člana 2. tačka 2. a), odnosno aromatičnih preparata iz člana 2. tačka 3. ovog pravilnika.

U opisu arome koji ukazuje na određenu namirnicu ili aromatični materijal, oznaka "prirodna" može se koristiti samo ako je aromatična komponenta izolovana odgovarajućim fizičkim, enzimskim, mikrobiološkim ili tradicionalnim postupcima za pripremanje hrane od te namirnice ili aromatičnog materijala.

Član 14.

Podaci iz člana 12. stav 1. tač. 4. do 7. ovog pravilnika mogu se dati samo u dokumentaciji koja se dostavlja uz, ili pre isporuke arome, s tim da oznaka "namenjeno za proizvodnju namirnica, a ne za prodaju krajnjem potrošaču" mora da bude vidno istaknuta na omotu ili kontejneru.

Član 15.

Arome koje su namenjene za prodaju krajnjem potrošaču mogu se stavljati u promet, samo ako na omotu, ili kontejneru imaju deklaraciju koja sadrži čitko, jasno i neizbrisivo sledeće podatke:

- 1) podatke iz člana 12. stav 1. tač. 1. do 3., i tač. 6. i 7. i stav 2. člana 12. ovog pravilnika;
- 2) rok trajanja ili oznaku "upotrebljiv do";
- 3) druge podatke od interesa za potrošača.

Na deklaraciji arome koje su namenjene krajnjem potrošaču može se staviti oznaka "prirodna" u skladu sa odredbom člana 13. ovog pravilnika .

Član 16.

Obavezno je isticanje podatka "proizvedena iz genetski modifikovanog ..." na deklaraciji pored oznake arome dobijene iz genetski modifikovanih organizama. Ta oznaka mora da bude odštampana slovima koja su najmanje iste veličine kao ona koja su korišćena za listu sastojaka.

Član 17.

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaju da važi Pravilnik o kvalitetu i drugim zahtevima za arome za prehrambene proizvode ("Službeni list SRJ" br. 32/2001).

Član 18.

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od objavljivanja u "Službenom listu SCG".

[PRILOZI-TABELE](#)

