

Pravilnik o kvalitetu žita, mlinskih i pekarskih proizvoda, testenina i brzo smrznutih testa

(“Sl. list SRJ”, br. 52/95 i “Sl. list SCG”, br. 56/2003 – dr. pravilnik, 4/2004 – dr. pravilnik i “Sl. glasnik RS”, br. 43/2013 – dr. pravilnik)

Sadržaj

I Opšte odredbe

II Žita

III Oljušteno žito

IV Žito pripremljeno za meljavu i mlinski proizvodi

V Pekarski proizvodi

VI Testenine i srodni proizvodi

VII Brzo smrznuta testa

VIII Završne odredbe

I Opšte odredbe

Član 1

Ovim pravilnikom propisuju se minimalni uslovi koje u pogledu kvaliteta moraju da ispunjavaju žita, mlinski i pekarski proizvodi, testenine i brzo smrznuta testa (u daljem tekstu: proizvodi), kao i minimalni uslovi za obezbeđenje i očuvanje kvaliteta tih proizvoda.

Uslovi propisani ovim pravilnikom moraju biti ispunjeni u proizvodnji i prometu proizvoda.

Član 2

Za proizvode za koje ovim pravilnikom nisu propisani uslovi kvaliteta, i uslovi za obezbeđenje i očuvanje kvaliteta shodno važe uslovi propisani ovim pravilnikom za grupu srodnih proizvoda. Za proizvode iz stava 1 ovog člana, kao i za proizvode za koje je to ovim pravilnikom izričito predviđeno, proizvođač je dužan da donese proizvođačku specifikaciju pre dana početka proizvodnje.

Proizvođačka specifikacija, pored podataka navedenih u članu 3 stav 3 ovog pravilnika, mora da sadrži kratak opis tehnološkog postupka proizvodnje odnosno proizvoda, vrstu i količinu upotrebljenih sirovina u odnosu na neto – količinu proizvoda i izveštaj o izvršenom ispitivanju organoleptičkih, fizičkih i hemijskih karakteristika proizvoda.

U evidenciju o donesenim proizvođačkim specifikacijama proizvođač unosi sledeće podatke:

- 1) evidencijski broj specifikacije;
- 2) naziv proizvoda i njegovo trgovačko ime, ako ga proizvod ima;
- 3) datum donošenja proizvođačke specifikacije;
- 4) datum izvršenog ispitivanja sastava proizvoda;
- 5) datum početka proizvodnje po predmetnoj specifikaciji;
- 6) grupu kojoj proizvod pripada prema odredbama ovog pravilnika.

Član 3

Proizvodi koji se stavljaju u promet u originalnom pakovanju moraju, na omotu, sudu ili nalepnici, imati deklaraciju.

Proizvodi koji se ne stavljaju u promet u originalnom pakovanju moraju imati deklaraciju samo ako je to ovim pravilnikom određeno.

Deklaracija iz stava 1 ovog člana sadrži:

- 1) naziv proizvoda i njegovo trgovačko ime, ako ga proizvod ima;
- 2) firmu, odnosno naziv i sedište proizvođača;
- 3) oznaku klase kvaliteta proizvoda ako je to određeno ovim pravilnikom;
- 4) datum proizvodnje, odnosno pakovanja (dan, mesec i godina) i rok trajanja ili tekst "upotrebljivo do";
- 5) neto-količinu (masu, zapreminu) proizvoda;
- 6) podatke o grupi upotrebljenih aditiva predviđenih ovim pravilnikom;
- 7) podatke o osnovnim sirovinama proizvoda po redosledu procentualne zastupljenosti;
- 8) druge podatke od interesa za potrošače.

Deklaracija mora biti lako uočljiva, jasna i čitka.

Podaci o bojenju, aromatizovanju i konzervisanju proizvoda moraju biti navedeni u deklaraciji neposredno ispod naziva proizvoda.

Slova kojima su odštampani naziv proizvoda i firma, odnosno naziv proizvođača moraju biti veća od slova kojima su odštampani ostali podaci u tekstu deklaracije.

Član 4

Ako proizvode ne pakuje proizvođač, deklaracija mora da sadrži sve podatke iz člana 3 stav 3 ovog pravilnika, osim podataka iz tačke 2 tog člana, kao i firmu onoga ko je proizvod pakovao.

Član 5

Deklaracija proizvoda iz uvoza, pored podataka iz člana 3 ovog pravilnika, mora da sadrži i oznaku zemlje iz koje je proizvod uvezen.

Član 6

Ako neto-količina proizvoda koji se stavlja u promet u originalnom pakovanju ne iznosi više od 200 g, deklaracija mora da sadrži samo: naziv proizvoda, firmu, odnosno naziv i sedište proizvođača, odnosno preduzeća koje je proizvod upakovalo, neto-količinu upakovanog proizvoda, datum proizvodnje i rok trajanja ili tekst "upotrebljivo do", kao i oznake kvaliteta, odnosno klasu, ako je to ovim pravilnikom određeno.

Deklaracija iz stava 1 ovog člana mora da sadrži i podatke o bojenju, aromatizovanju i konzervisanju, ako je proizvod obojen, aromatizovan, odnosno konzervisan.

Član 7

Zabranjeno je bojenje, zaslađivanje i aromatizovanje veštačkim sredstvima i dodavanje drugih hemijskih sredstava, kao i konzervisanje hemijskim sredstvima i zračenje jonizujućim ili ultravioletnim zracima, ako ovim pravilnikom nije drukčije određeno.

Član 8

Ako ovim pravilnikom nije drukčije određeno, njegove odredbe primenjuju se na sva preduzeća, druga pravna lica i subjekte koji proizvode stavljaju u promet.

Pod prometom u smislu stava 1 ovog člana, podrazumeva se i zamena žita za brašno i ušurna meljava.

II Žita

Član 9

Žita za preradu u mlinske proizvode i za neposrednu ljudsku potrošnju, u smislu ovog pravilnika, jesu plodovi:

- 1) pšenice (*Triticum vulgare* i *Triticum turgidum*) za neposrednu ljudsku potrošnju;
- 2) pšenice za preradu prema jugoslovenskom standardu – pšenica kao sirovina za mlinsku industriju – JUS E. B1. 200;
- 3) raži (*Secale cereale*);
- 4) ječma (*Hordeum vulgare*);
- 5) ovsa (*Avena sativa*);
- 6) kukuruza (*Zea mays everta* ili *Zea mays microsperma*) za neposrednu ljudsku potrošnju;
- 7) kukuruza za preradu prema jugoslovenskom standardu – kukuruz kao sirovina za industrijsku preradu i stočnu hranu – JUS E.B3.516;
- 8) pirinča (*Oryza sativa*);
- 9) prosa (*Panicum miliaceum*);
- 10) heljde (*Fagopyrum vulgare*);
- 11) sirka (*Sorghum vulgare*);
- 12) hibrida raži i pšenice (*Triticale*).

Član 10

Kvalitet žita, u smislu ovog pravilnika, jeste skup svojstava žita od kojih zavisi njihova upotrebna vrednost kao sirovine za preradu u mlinske proizvode za ljudsku ishranu i žita za neposrednu ljudsku potrošnju, a određena su:

- 1) botaničkom pripadnošću;
- 2) organoleptičkim svojstvima;
- 3) količinom i vrstom primesa;
- 4) količinom vode;
- 5) određenim fizičkim svojstvima;
- 6) hektolitarskom masom;
- 7) prisutnošću štetočina;
- 8) prisutnošću mikroorganizama i njihovih štetnih metabolita;
- 9) prisutnošću ostataka pesticida i drugih otrovnih materija.

1. Organoleptička svojstva žita

Član 11

Žita namenjena za preradu u mlinske proizvode i žita za neposrednu ljudsku potrošnju moraju biti zrela i zdrava. Izgled, oblik, boja i sjaj, kao i miris i ukus žita, moraju biti svojstveni vrsti, sorti, odnosno liniji.

Žita iz stava 1 ovog člana ne smeju imati nikakav strani miris i ukus, a naročito:

- 1) miris i ukus semenki žitnih korova (urodica);
- 2) miris i ukus plesni i sneti;
- 3) miris na skladišne štetočine;

- 4) miris i ukus pokvarenosti usled lošeg uskladištenja;
- 5) strani miris apsorbovan tokom prevoza ili uskladištenja.

2. Vrsta i količina primesa u žitu

Član 12

Pod primesama u žitu, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se sve strane materije koje nisu osnovno žito i oštećena zrna.

Primeše iz stava 1 ovog člana dele se na tri osnovne grupe:

- 1) nečistoće stranog porekla;
- 2) zrna drugih žita;
- 3) oštećena zrna.

Nečistoće stranog porekla koje mogu biti u osnovnoj masi žita, jesu:

- 1) nečistoće biljnog porekla;
- 2) nečistoće životinjskog porekla;
- 3) nečistoće mineralnog porekla;
- 4) ostale nečistoće.

Nečistoće biljnog porekla jesu: ostaci slame, pleva, plevica, ljuske, delovi drveta, zrna korova.

Nečistoće životinjskog porekla jesu: insekti, delovi insekata, ekskrementi glodara, dlake glodara i sl.

Nečistoće mineralnog porekla jesu: metalni delovi, kamenčići, pesak, prašina i zemlja.

Ostale nečistoće jesu: kanap, papir, konac i sl.

Zrna drugih žita su zrna koja ne pripadaju osnovnoj masi odnosno vrste žita.

U oštećena zrna spadaju:

- 1) polomljena zrna, odnosno zrna čija su jezgra otvorena usled mehaničkog dejstva, ili sitni delovi zrna i zrna sa odstranjenom klicom;
- 2) štura zrna, odnosno zrna koja su zbog loših vegetacionih uslova zaostala u razvoju;
- 3) sitna, nerazvijena zrna;
- 4) zrna neodgovarajuće boje: zelena, odnosno nezrela zrna, zrna u kojima je započeo, ali je prekinut, proces kvarenja;
- 5) zrna oštećena veštačkim sušenjem: jedra zrna čiji je omotač tamnije boje, a presek zrna ima smeđu – nesvojstvenu boju;
- 6) zrna zaražena gljivicama (*Claviceps purpurea*), glavničava zrna ispunjena sporama smrdljive sneti (*Tilletia tritici*) i plesniva zrna na kojima se plesan vidi golim okom po površini i unutrašnjosti zrna (pokvarena zrna);
- 7) zrna koja je oštetila poljska stenica (*Aelia acumisata*; *Eurigaster maura*);
- 8) izgrizena zrna: zrna koja su spolja ili iznutra načeli žičnjaci ili druge štetočine (pregljevi, glodari i dr.);
- 9) proklijala zrna: zrna čija je klica nabubrela ili smežurana, kao i zrna čiji su primarni korenčići izrasli, pa su vidljivi ili već odstranjeni.

3. Količina primesa u žitu

Član 13

1. Količina ukupnih primesa u pšenici za neposrednu ljudsku potrošnju (pšenica za kuvanje) u originalnom pakovanju ne može biti veća od 1%, od čega:

- 1) zrna drugih žita najviše 0,2%;

- 2) polomljenih zrna najviše 0,2%;
 - 3) zrna oštećenih veštačkim sušenjem, izbodenih i izgriženih zrna najviše 0,5%.
2. Količina ukupnih primesa u osnovnoj masi raži ne može biti veća od 5%, od čega:

- 1) nečistoće stranog porekla najviše 0,5%;
- 2) zrna oštećenih veštačkim sušenjem najviše 0,2%;
- 3) proklijalih zrna najviše 2%;
- 4) ostalih oštećenih zrna najviše 2%.

Zrna pšenice u osnovnoj masi raži u količini do 2% ne smatraju se primesom.

3. Količina ukupnih primesa u osnovnoj masi ječma ne može biti veća od 5%, od čega:

- 1) nečistoće stranog porekla i zrna drugih žita najviše 1%;
- 2) zrna oštećenih veštačkim sušenjem najviše 0,2%;
- 3) proklijalih zrna i zrna izmenjene boje koja su napale gljivice (pokvarenih), izgriženih najviše 2%;
- 4) polomljenih zrna najviše 4%.

4. Količina ukupnih primesa u osnovnoj masi ovsu ne može biti veća od 4%, od čega:

- 1) nečistoće stranog porekla i zrna drugih žita najviše 2%;
- 2) zrna oštećenih veštačkim sušenjem najviše 0,1%;
- 3) zrna divljeg ovsu najviše 2%.

5. Količina ukupnih primesa u kukuruzu za neposrednu ljudsku potrošnju (kukuruz za kukanje), u originalnom pakovanju, ne može biti veća od 3%, od čega:

- 1) zrna drugih žita najviše 0,2%;
- 2) polomljenih zrna najviše 2%;
- 3) zrna oštećenih veštačkim sušenjem, izbodenih, izgriženih najviše 0,5%.

6. Količina ukupnih primesa u osnovnoj masi heljde ne može biti veća od 5%, od čega:

- 1) nečistoće stranog porekla i zrna drugih žita najviše 3%, od čega nečistoće mineralnog porekla najviše 0,2%;
- 2) oštećenih zrna najviše 3%.

4. Količina vode u žitu

Član 14

Količina vode u žitu koje se stavlja u promet ne može biti veća od 15%.

Sadržaj vode u pšenici za kuvanje u originalnom pakovanju ne može biti veći od 13%.

Količina vode u zrnu kukuruza za kukanje može biti do 14%.

5. Određena fizička svojstva

Član 15

Pšenica za kuvanje koja se stavlja u promet u originalnom pakovanju mora, pored uslova iz člana 11 ovog pravilnika, da ispunjava i sledeće uslove: zrna moraju biti iste sorte, ujednačena po obliku i veličini tako da prelaz preko sita čiji su otvori 2,8 mm bude najmanje 85% i brašnaste strukture endosperma.

6. Hektolitarska masa

Član 16

Pod hektolitarskom masom žita podrazumeva se masa hektolitra žita izražena u jednom kg i iznosi najmanje:

- 1) za pšenicu za kuvanje 76;
- 2) za ječam 65;
- 3) za ovas 50;
- 4) za raž 72;
- 5) za heljdu 55.

7. Prisutnost štetočina

Član 17

Žito koje se stavlja u promet ne sme da sadrži žive skladišne štetočine ili druge insekte u bilo kom razvojnom obliku.

Žito u skladištu može sadržati do četiri mrtva insekta ili njihovih delova na 1 kg mase, ili tri ekskrementa ili dlake glodara na 1 kg mase.

Žito za neposrednu ljudsku potrošnju u originalnom pakovanju ne sme sadržati ni žive ni mrtve insekte ili njihove delove, kao ni ekskreme ni dlake glodara.

Član 18

Proizvođač koji stavlja žito u promet dužan je da proizvod snabde izveštajem o utvrđenom kvalitetu žita.

Izveštaj iz stava 1 ovog člana mora da sadrži:

- 1) oznaku (broj) nalaza;
- 2) podatak o vrsti žita;
- 3) podatak o količini vode;
- 4) podatak o hektolitarskoj masi;
- 5) podatak o pojedinačnoj i ukupnoj količini primesa.

III Oljušteno žito

Član 19

Oljušteno žito, u smislu ovog pravilnika, jeste žito dobijeno ljuštenjem ili drugom odgovarajućom obradom zdravih i dobro očišćenih zrna ječma, ovasa, pirinča, pšenice, prosa i heljde.

Član 20

Oljušteno žito koje se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće uslove:

- 1) da ima boju, miris i ukus svojstvene za odnosnu vrstu žita;
- 2) da ne sadrži neoljuštena zrna i delove ljuske, s tim što pirinač može da sadrži neoljuštena zrna ako je I ili II klasa;
- 3) da ne sadrži primese stranog porekla, zrna drugih žita i oštećena zrna, osim ako ovim pravilnikom nije drugačije propisano;
- 4) da u skladištu, pre pakovanja, ne sme da sadrži žive skladišne štetočine i insekte u bilo kom razvojnom obliku, a dozvoljava se da sadrži do četiri mrtva insekta ili njihove delove na 1 kg mase. Oljušteno žito u originalnom pakovanju za neposrednu ljudsku potrošnju ne sme da sadrži ni žive ni mrtve insekte ili njihove delove;
- 5) da u skladištu, pre pakovanja, može sadržati tri ekskrementa ili dlake glodara na 1 kg mase. Oljušteno žito za neposrednu ljudsku potrošnju ne sme u originalnom pakovanju da sadrži ekskreme ili dlake glodara;
- 6) da oljušteni ječam, odnosno oljuštena pšenica ne sadrži više od 5% polomljenih zrna;

7) da oljušteni ovas, oljušteno proso, odnosno oljuštena heljda ne sadrže više od 10% polomljenih zrna;

8) da količina vode u oljuštenom žitu ne iznosi više od 14%.

Pod lomom, za oljuštena žita, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se polomljena zrna koja su manja od 2/3 celog oljuštenog zrna.

Član 21

Pri uobičajenoj obradi oljuštenog žita, koja se obavlja radi ulepšavanja izgleda, mogu se upotrebljavati samo potpuno bezopasna sredstva (prehrambeni talk, glukozni sirup i dr.), i to u količini koju zahteva tehnološki postupak.

Vrsta i količina sredstava iz stava 1 ovog člana moraju biti označene u proizvođačkoj specifikaciji.

Obradom iz stava 1 ovog člana masa oljuštenog žita može se povećati do 1%.

Član 22

Pirinač se stavlja u promet, zavisno od načina dorade, kao oljušteni pirinač (poliran ili glaziran) i kao oljušteni pirinač prethodno obrađen u ključaloj vodi ili pari (parboiled).

Poliran ili glaziran pirinač stavlja se u promet u tri klase, i to: ekstra, I i II klasa.

Pirinač prethodno obrađen u ključaloj vodi ili pari (parboiled) stavlja se u promet u dve klase, i to: ekstra klasa i I klasa.

Oljušteni pirinač koji se stavlja u promet, pored uslova iz čl. 19 do 21 ovog pravilnika, mora da ispunjava i određene uslove u pogledu kvaliteta, i to:

- 1) oblik i krupnoća zrna pirinča moraju biti svojstveni deklarisanjoj sorti;
- 2) u pirinču deklarisanje sorte i klase ne sme biti više od 1% drugih sorti pirinča istog kvaliteta za ekstra klasu, ni više od 2% drugih sorti pirinča istog kvaliteta za I klasu, ni više od 5% drugih sorti pirinča istog kvaliteta za II klasu;
- 3) kuvanjem 20 do 30 minuta zrna pirinča moraju ravnomerno da nabubre i da zadrže svoj oblik i ne smeju se slepljivati ili raspadati;
- 4) miris i ukus kuvanog pirinča moraju biti svojstveni sorti zrelog i zdravog pirinča.

Pirinač ekstra klase mora da ispunjava sledeće uslove:

- 1) da je izrazito bele do žućkastobele boje, glazirani pirinač – i sjajne glazure, a pirinač prethodno obrađen u ključaloj vodi ili pari (parboiled) – žute do ćilibar žute boje;
- 2) da ne sadrži više od 0,1% nečistoće stranog porekla, odnosno zrna drugih žita;
- 3) da ne sadrži više od 0,5% požutelih zrna. U pirinču koji je prethodno obrađen u ključaloj vodi ili pari (parboiled) sadržaj tamnožutih zrna ne sme iznositi više od 0,5%;
- 4) da ne sadrži više od 1% kredastih zrna;
- 5) da ne sadrži neoljuštena zrna ili delove ljuski pirinča;
- 6) da ne sadrži više od 0,5% zrna sa crvenom prugom. U pirinču koji je prethodno obrađen u ključaloj vodi ili pari (parboiled) sadržaj zrna sa crvenom prugom može iznositi najviše 3%;
- 7) da ne sadrži više od 4% polomljenih zrna, s tim da sadržaj polomljenih zrna manjih od 1/3 veličine zrna ne bude veći od 1%;
- 8) da ne sadrži zrna koja su napali ili oštetili insekti, izgrizena i pokvarena zrna;
- 9) da ne sadrži više od 14% vode, a pirinač koji je prethodno obrađen u ključaloj vodi ili pari (parboiled) – ne više od 13% vode.

Pirinač I klase mora da ispunjava sledeće uslove:

- 1) da je izrazito bele do žućkastobele boje, glazirani pirinač – i sjajne glazure, a pirinač koji je prethodno obrađen u ključaloj vodi ili pari (parboiled) – žute do ćilibar žute boje;

- 2) da ne sadrži više od 0,1% nečistoće stranog porekla i zrna drugih žita, od čega ne više od 0,05% pleve, plevice, ljuski i ne više od 0,05% zrna drugih žita;
- 3) da ne sadrži više od 1% požutelih zrna, a pirinač prethodno obrađen u ključaloj vodi ili pari (parboiled) – ne više od 1% tamnožutih zrna;
- 4) da ne sadrži više od 2% kredastih zrna;
- 5) da ne sadrži više od 0,1% neoljuštenih zrna;
- 6) da ne sadrži više od 1% zrna sa crvenom prugom, a pirinač prethodno obrađen u ključaloj vodi ili pari (parboiled) – ne više od 3% zrna sa crvenom prugom;
- 7) da ne sadrži više od 7% polomljenih zrna, s tim da sadržaj polomljenih zrna manjih od 1/3 veličine zrna ne bude veći od 2%;
- 8) da ne sadrži zrna koja su napali ili oštetili insekti, izgrižena i pokvarena zrna;
- 9) da ne sadrži više od 14% vode, a pirinač prethodno obrađen u ključaloj vodi ili pari (parboiled) – ne više od 13% vode.

Pirinač II klase mora da ispunjava sledeće uslove:

- 1) da je izrazito bele ili žućkastobeje boje, a glazirani pirinač – i sjajne glazure;
- 2) da ne sadrži više od 0,1% nečistoće stranog porekla i zrna drugih žita, od čega ne više od 0,05% pleve, plevice i ljuski i ne više od 0,05% zrna drugih žita;
- 3) da ne sadrži više od 2% požutelih zrna;
- 4) da ne sadrži više od 3% kredastih zrna;
- 5) da ne sadrži više od 0,25% neoljuštenih zrna pirinča;
- 6) da ne sadrži više od 1,5% zrna sa crvenom prugom;
- 7) da ne sadrži više od 15% polomljenih zrna, s tim da sadržaj polomljenih zrna manjih od 1/3 veličine zrna ne bude veći od 3%;
- 8) da ne sadrži zrna koja su napali ili oštetili insekti, izgrižena i pokvarena zrna;
- 9) da ne sadrži više od 14% vode.

Pirinač koji ne ispunjava uslove iz ovog člana može se staviti u promet pod nazivom "pirinač nižeg kvaliteta", ali sa tačno deklarisanim elementima.

Član 23

Od oljuštenog ovsa posebnim tehnološkim postupkom proizvode se ovsene pahuljice i instant-ovsene pahuljice.

Član 24

Oljušteno žito koje se stavlja u promet u originalnom pakovanju može biti u ambalaži od jute, sisal-vlakna, kartona, hartije, platna, plastične mase i drugog odgovarajućeg materijala.

Član 25

Ambalaža u koju se pakuje oljušteno žito zatvara se na jedan od sledećih načina:

- 1) velika pakovanja, odnosno vreće zatvaraju se:
 - a) povezivanjem, s tim što se istovremeno vezuje i privesnica sa deklaracijom, tako da krajevi poveza moraju biti obezbeđeni plombom ili da deklaracija bude utisnuta na vreći;
 - b) prošivanjem, umesto plombe, sa deklaracijom utisnutom na vreći;
 - v) zatvaranjem posebnom trakom, sa deklaracijom utisnutom na vreći;
 - g) punjenjem automatskim punilicama (originalno zatvorena ambalaža), sa deklaracijom utisnutom na vreći ili nalepnici;
- 2) sitna pakovanja, odnosno vrećice ili kartonske kutije zatvaraju se lepljenjem, varenjem ili na drugi

odgovarajući način, sa deklaracijom utisnutom na ambalaži.

Privesnica iz stava 1 ovog člana mora biti pričvršćena tako da ne postoji mogućnost da otpadne ili da bude zamenjena pri rukovanju i prevozu.

Član 26

Proizvođač koji stavlja u promet oljušteno žito dužan je da taj proizvod snabde izveštajem o laboratorijskom ispitivanju, koji sadrži:

- 1) oznaku (broj) laboratorijskog nalaza;
- 2) datum proizvodnje;
- 3) podatak o količini primesa, pojedinačno po vrstama i ukupno;
- 4) podatak o količini vode.

Član 27

Deklaracija za pirinač mora da sadrži podatke iz člana 3 stav 3 ovog pravilnika, osim podatka o roku trajanja iz tačke 4 tog stava, oznaku kvaliteta, podatke o količini polomljenih zrna izraženoj u procentima i podatke o poreklu pirinča.

Deklaracija za ostala oljuštena žita mora da sadrži podatke iz člana 3 stav 3 ovog pravilnika, osim podatka o roku trajanja iz tačke 4 tog stava, kao i podatke o količini polomljenih zrna izraženoj u procentima.

IV Žito pripremljeno za meljavu i mlinski proizvodi

Član 28

Žito za meljavu mora biti očišćeno i pripremljeno (suvim ili vlažnim postupkom), tako da proizvodi mlevenja u pogledu kvaliteta i higijenske ispravnosti ispunjavaju uslove predviđene ovim pravilnikom.

Proizvodi iz stava 1 ovog pravilnika ne smeju da sadrže naročito:

- 1) žive skladišne štetočine u bilo kom razvojnom obliku;
- 2) više od 0,5% nečistoće biljnog porekla, odnosno semena korova, od čega 0,15% štetnih za ljudsko zdravlje (za raž, ovas i heljdu);
- 3) nečistoće mineralnog porekla, osim peska.

Član 29

Mlinski proizvodi, u smislu ovog pravilnika, jesu proizvodi dobijeni meljavom očišćenog i pripremljenog žita, bez posebne obrade ili uz odgovarajuću dalju obradu.

Član 30

Mlinski proizvodi moraju imati karakterističnu boju, miris i ukus koji su svojstveni tim proizvodima, odnosno ne smeju imati nikakav strani miris i ukus.

Član 31

Mlinski proizvodi ne smeju da sadrže:

- 1) ni žive ni mrtve skladišne štetočine u bilo kom razvojnom obliku;
- 2) ekskreme i dlake glodara;
- 3) peska više od 0,05%, osim heljde, koja može da sadrži do 0,1% peska.

Član 32

Mlinski proizvodi od pšenice i raži koji se stavljaju u promet moraju imati oznaku zavisno od

propisanog tipa proizvoda predviđenih u ovom pravilniku.

Tipovi mlinskih proizvoda određuju se prema količini mineralnih materija (pepeo) izraženoj u procentima i preračunatoj na suhu materiju odnosno mlinskog proizvoda, a izražavaju se brojem koji se dobija množenjem odnosno procenta sa 1000.

Član 33

Količina vode u mlinskim proizvodima koji se stavljaju u promet može iznositi do 15%.

Član 34

Mlinski proizvodi mogu se stavljati u promet u rasutom stanju (rinfuz), u vrećama od jute, platna i papira i u vrećicama od papira, plastične mase i drugog odgovarajućeg materijala.

Mlinski proizvodi stavljaju se u promet na malo samo u originalnom pakovanju.

Član 35

Ambalaža u koju se pakuju mlinski proizvodi mora se zatvarati na jedan od sledećih načina:

- 1) povezivanjem, s tim što se istovremeno vezuje i privesnica sa deklaracijom, tako da krajevi poveza budu obezbeđeni plombom ili da deklaracija bude utisnuta na vreći;
- 2) prošivanjem otvora vreće zajedno sa privesnicom na kojoj je utisnuta deklaracija ili prošivanjem tako da deklaracija bude utisnuta na vreći;
- 3) zatvaranjem posebnom trakom, sa deklaracijom utisnutom na vreći;
- 4) punjenjem automatskim punilicama (originalno zatvorena ambalaža), sa deklaracijom utisnutom na vreći ili nalepnici.

Vrećice i druga ambalaža (sitna ambalaža) zatvaraju se lepljenjem, varenjem ili na drugi odgovarajući način, sa deklaracijom utisnutom na ambalaži.

Privesnica iz stava 1 ovog člana mora biti pričvršćena tako da ne postoji mogućnost da otpadne ili da bude zamenjena pri rukovanju i prevozu.

Ako se mlinski proizvodi ne prodaju u originalnom pakovanju, naziv proizvoda označava se na mestu na kome se taj proizvod prodaje.

Član 36

Proizvođač mlinskih proizvoda dužan je da proizvode koje stavlja u promet snabde izveštajem o laboratorijskom ispitivanju, koji sadrži sledeće podatke:

- 1) oznaku (broj) laboratorijskog nalaza;
- 2) datum proizvodnje;
- 3) količinu vode;
- 4) količinu pepela;
- 5) stepen kiselosti;
- 6) tip brašna;
- 7) pokazatelje kvaliteta prema farinografu za pšenično brašno.

Za namensko brašno i namenski griz (krupicu) laboratorijski nalaz mora da sadrži sve podatke iz stava 1 ovog člana, a najmanje dva kvalitativna pokazatelja koji određuju namenu brašna, odnosno griza.

Član 37

Deklaracija za mlinske proizvode mora da sadrži sve podatke iz člana 3 stav 3 ovog pravilnika, osim podatka o roku trajanja iz tačke 4 tog stava.

Član 38

Deklaracija za gotovu smešu mora da sadrži sve podatke iz člana 3 ovog pravilnika, kao i podatke za koju vrstu proizvoda je namenjena i uputstvo o načinu pripremanja.

Član 39

Žita i mlinski proizvodi čuvaju se u čistim prostorijama koje se mogu provetravati ili u specijalnim silosima za žita i brašno.

U prostorijama u kojima se čuvaju žita i mlinski proizvodi ne sme se držati roba koja bi mogla štetno da utiče na kvalitet ili higijensku ispravnost tih proizvoda.

Vreće sa mlinskim proizvodima slažu se unakrst u redove, i to zimi do 16 vreća, a leti do 10 vreća u visinu, tako da ima mesta za skladišno manipulisanje i ventilaciju.

Vreće sa mlinskim proizvodima ne smeju se stavljati neposredno na pod i uz zidove.

Za vreme za koje su žito i mlinski proizvodi uskladišteni mora se vršiti:

- 1) stalna kontrola vlage i temperature tih proizvoda, vlage i temperature vazduha u skladištu, vlage i temperature spoljnog vazduha i pojave plesnivosti i štetočina;
- 2) potrebno skladišno manipulisanje (prebacivanje, provetravanje, sušenje i dr.).

1. Mlinski proizvodi od pšenice

Član 40

Mlinski proizvodi od pšenice, u smislu ovog pravilnika, jesu: brašno, prekrupa, griz (krupica), klice za ljudsku ishranu, mekinje za ljudsku ishranu, sterilizovano brašno, sterilizovani griz, brašno i griz za brzo pripremanje jela ("instant-proizvodi") i namensko brašno i namenski griz (krupica).

Član 41

Pšenično brašno je proizvod dobijen mlevenjem očišćene i pripremljene pšenice.

Član 42

Pšenična prekrupa je proizvod dobijen prekrupljivanjem očišćene i pripremljene pšenice bez prosejavanja, a stavlja se u promet pod nazivom "pšenična prekrupa".

Član 43

Pšenični griz (krupica) je proizvod dobijen mlevenjem očišćene i pripremljene pšenice koja sadrži više od 80% čestica iznad 250 mikrona.

Član 44

Pšenične klice za ljudsku ishranu su proizvod dobijen odvajanjem klica od očišćene i pripremljene pšenice.

Član 45

Pšenične mekinje za ljudsku ishranu su proizvod dobijen prosejavanjem međuproizvoda pri mlevenju ili ljuštenju očišćene i pripremljene pšenice.

U mekinje se ne mogu dodavati samleveni otpaci nastali prilikom čišćenja pšenice u ljuštilici i četkalici.

Član 46

Sterilizovano pšenično brašno i sterilizovan pšenični griz su proizvodi dobijeni od pšeničnog brašna, odnosno pšeničnog griza za koje je sproveden postupak sterilizacije.

Član 47

Pšenično brašno i pšenični griz za brzo pripremanje jela ("instant-proizvodi") jesu proizvodi dobijeni posebnim postupkom od pšeničnog brašna, odnosno pšeničnog griza.

Član 48

Sterilizovano pšenično brašno i sterilizovani pšenični griz, kao i pšenično brašno i pšenični griz za brzo pripremanje jela ("instant-proizvodi"), moraju se proizvoditi od sirovina koje u potpunosti ispunjavaju uslove iz čl. 41, 43, 50 i 51 ovog pravilnika.

Član 49

Namensko brašno i namenski griz (krupica) jesu mlinski proizvodi s posebnim karakteristikama, koji su po kvalitetu prilagođeni specifičnim zahtevima za određene vrste finalnih proizvoda.

Član 50

Tipovi griza i brašna od pšenice, u smislu ovog pravilnika, jesu:

- 1) griz (krupica) tipa "400";
- 2) brašno tipa "500", tipa "850" i tipa "1100";
- 3) namensko brašno;
- 4) namenski griz.

Za namensko brašno i namenski griz proizvođač je dužan da donese proizvođačku specifikaciju koja, pored podataka iz člana 2 ovog pravilnika, sadrži i najmanje dva pokazatelja, kojima se bliže određuje namena brašna.

Tipovi griza i brašna od pšenice i drugi mlinski proizvodi od pšenice mogu sadržati pepeo, računato na suhu materiju, i to:

- 1) griz tipa "400" – do 0,45%;
- 2) brašno tipa "500" – od 0,46% do 0,55%;
- 3) brašno tipa "850" – od 0,80% do 0,90%;
- 4) brašno tipa "1100" – od 1,05% do 1,15%;
- 5) namensko brašno – od 0,46% do 2,00%;
- 6) namenski griz – do 0,45%;
- 7) pšenične klice – do 5%;
- 8) pšenične mekinje – do 7%;
- 9) pšenična prekrupa – do 2%.

Član 51

Stepen kiselosti mlinskih proizvoda od pšenice mora biti:

- 1) griza tipa "400" – do 2,5;
- 2) brašna tipa "500" – do 3;
- 3) brašna tipa "850" – do 3,3;
- 4) brašna tipa "1100" – do 3,5;
- 5) namenskog brašna – od 2,2 do 5, zavisno od tipa brašna;
- 6) namenskog griza – do 2,5;
- 7) pšeničnih klica – do 40 u 100 g masti;
- 8) pšeničnih mekinja – do 8,0;
- 9) pšenične prekrupe – do 5,0.

Član 52

Pšenične klice, pored uslova iz čl. 50 i 51 ovog pravilnika, moraju da ispunjavaju sledeće uslove: da sadrže najmanje 19% belančevina (N x 6,25) i najmanje 8% masti, izraženo na suhu materiju.

Član 53

Rok obaveznog odležavanja pšeničnog brašna pre dana stavljanja u promet mora da iznosi najmanje osam dana od dana proizvodnje.

Odredba stava 1 ovog člana ne odnosi se na pšenično brašno namenjeno za proizvodnju testenina.

2. Mlinski proizvodi od raži i hibrida raži i pšenice

Član 54

Mlinski proizvodi od raži i hibrida raži i pšenice (Triticale), u smislu ovog pravilnika, jesu: ražana prekrupa, ražano brašno i mekinje, kao i brašno i prekrupa od hibrida raži i pšenice (Triticale).

Član 55

Tipovi prekrupe i brašna od raži jesu: brašno tipa "750", brašno tipa "950" i brašno tipa "1250".

Prekrupa i brašno od raži, zavisno od tipa, sadrže sledeće količine pepela, računato na suhu materiju, i to:

- 1) prekrupa – od 1,31% do 1,90%;
- 2) brašno tipa "750" – od 0,70% do 0,80%;
- 3) brašno tipa "950" – od 0,90% do 1,0%;
- 4) brašno tipa "1250" – od 1,20% do 1,30%.

Član 56

Stepen kiselosti prekrupe i brašna od raži koji se stavljaju u promet mora biti:

- 1) prekrupa – do 5,0;
- 2) brašno tipa "750" – do 3;
- 3) brašno tipa "950" – do 3,5;
- 4) brašno tipa "1250" – do 4,0.

Član 57

Mlinski proizvodi od hibrida raži i pšenice (Triticale) moraju ispunjavati uslove predviđene u čl. 55 i 56 ovog pravilnika.

3. Mlinski proizvodi od kukuruza

Član 58

Mlinski proizvodi od kukuruza jesu: prekrupa, griz, brašno, mekinje i klice, kao i prekrupa, griz i brašno za brzo pripremanje jela ("instant-proizvodi").

Član 59

Mlinski proizvodi od kukuruza mogu se proizvoditi od celog zrna ili od zrna kome je odstranjena klica, što u deklaraciji mora biti označeno.

Član 60

Stepen kiselosti mlinskih proizvoda od kukuruza koji se stavljaju u promet mora biti:

- 1) prekrupe i krupice – do 3;
- 2) brašna – do 4.

Član 61

Količina masti u mlinskim proizvodima proizvedenim od celog zrna koji se stavljaju u promet iznosi do 4%, a u mlinskim proizvodima proizvedenim od zrna kome je odstranjena klica – do 2%.

Član 62

Od kukuruzne prekrupe i griza mogu se posebnim postupkom proizvoditi kukuruzne pahuljice i slični proizvodi.

Od kukuruznog griza i kukuruznog brašna mogu se posebnim postupkom proizvoditi kukuruzni griz i kukuruzno brašno za brzo pripremanje jela (“instant-proizvodi”).

Član 63

Kukuruzne pahuljice i slični proizvodi, kukuruzni griz i kukuruzno brašno za brzo pripremanje jela (“instant-proizvodi”) moraju se proizvoditi od sirovina koje u potpunosti ispunjavaju uslove predviđene u čl. 59 do 61 ovog pravilnika, a kukuruzni griz i kukuruzno brašno za brzo pripremanje jela (“instant-proizvodi”) kao gotovi proizvodi moraju ispunjavati uslove predviđene u čl. 60 i 61 ovog pravilnika.

Član 64

Privesnice koje se stavljaju na vreće u koje se pakuju mlinski proizvodi od kukuruza moraju biti izrađene od odgovarajućeg i dovoljno čvrstog materijala (tvrdi karton, folija, kaširana folija od plastične mase i dr.).

4. Mlinski proizvodi od heljde

Član 65

Mlinski proizvod od heljde, u smislu ovog pravilnika, jeste brašno od heljde dobijeno meljavom zdravog i čistog zrna heljde.

Član 66

U brašnu od heljde koje se stavlja u promet količina pepela iznosi do 2,5%, a stepen kiselosti do 4.

5. Mlinski proizvodi od ječma i ovs

Član 67

Mlinski proizvodi od ječma su: brašno i pahuljice dobijeni preradom zdravog i čistog zrna ječma. Mlinski proizvodi od ovs su: brašno i pahuljice dobijeni preradom zdravog i čistog zrna ovs.

Član 68

Količina pepela u brašnu od ječma i brašnu od ovs koji se stavljaju u promet mora iznositi, i to:

- 1) u brašnu od ječma – do 2,5%;
- 2) u brašnu od ovs – do 3,5%.

Član 69

Stepen kiselosti brašna od ječma i brašna od ovs koji se stavljaju u promet može biti do 4,5.

Član 70

Ječmene i ovsene pahuljice za brzo pripremanje jela ("instant-proizvodi") moraju se proizvoditi od sirovina koje u potpunosti ispunjavaju uslove predviđene u čl. 68 i 69 ovog pravilnika.

6. Gotove smeše

Član 71

Gotove smeše su mešavine izrađene na bazi mlinskih proizvoda od žita, koje su namenjene za proizvodnju određenih gotovih proizvoda, a sadrže dodatne sirovine i aditive predviđene ovim pravilnikom.

Sastav gotove smeše mora da odgovara deklarisanj vrsti gotovog proizvoda za koju će se koristiti, odnosno da sadrži najmanju propisanu količinu dodatnih sirovina određenu ovim pravilnikom. Proizvođač je dužan da za proizvode iz stava 1 ovog člana donese proizvođačku specifikaciju.

V Pekarski proizvodi

Član 72

Pekarski proizvodi, u smislu ovog pravilnika, jesu: hleb, pecivo i druge vrste pekarskih proizvoda.

Član 73

Hleb, u smislu ovog pravilnika, jeste proizvod dobijen mešenjem, fermentacijom, oblikovanjem i pečenjem testa umešenog od osnovnih sirovina, i to: brašna od žita, prekrupe, vode ili druge dozvoljene tečnosti, pekarskog kvasca ili drugih sredstava za fermentaciju i kuhinjske soli.

U proizvodnji hleba mogu se upotrebljavati dodatne sirovine predviđene ovim pravilnikom.

Radi poboljšanja fizičkih i senzornih osobina i trajnosti hleba, dozvoljena je upotreba aditiva predviđenih u članu 78 ovog pravilnika.

Član 74

Pecivo, u smislu ovog pravilnika, jeste proizvod dobijen po postupku iz člana 73 ovog pravilnika čija masa po komadu ne prelazi 250 g.

Član 75

Druge vrste pekarskih proizvoda, u smislu ovog pravilnika, jesu proizvodi dobijeni od osnovnih i dodatnih sirovina, kao i aditiva predviđenih u članu 78 ovog pravilnika, koji se, prema karakterističnom obliku ili načinu izrade, razlikuju od hleba i peciva.

Član 76

Za proizvodnju pekarskih proizvoda, kao osnovne sirovine mogu se upotrebljavati pšenično, ražano, kukuruzno, ječmeno, ovseno i heljdino brašno, prekrupa žita, voda ili druga dozvoljena tečnost, pekarski kvasac ili druga dozvoljena sredstva za fermentaciju i kuhinjska so.

Brašno i prekrupa žita moraju da ispunjavaju uslove predviđene ovim pravilnikom.

Član 77

Kao dodatne sirovine za proizvodnju pekarskih proizvoda mogu se upotrebljavati: ovseno brašno, sojino brašno i drugi proizvodi od soje, kukuruzno brašno i kukuruzni griz, ražano brašno, heljdino brašno, brašno i proizvodi od suncokreta, prekrupa žita, laneno seme, proso, pšenične mekinje, ovsene pahuljice, pahuljice ostalih žita, brašno od krompira, očišćeni krompir, kaša od krompira, krompir-pahuljice, skrob, glutensko brašno, sirovi gluten, klice žitarica i proizvodi izrađeni od tih

klica, klajsterizovani skrob i klajsterizovano brašno, mleko, obrano mleko, mleko u prahu, surutka, surutka u prahu, zgusnuto mleko, ostali proizvodi od mleka, sveža jaja, jaja u prahu, melanž od jaja, saharoza, mlečni šećer, glukoza, fruktoza, med, kakao-proizvodi, skrob, sladni ekstrakt, sladno brašno, enzimski aktivno sojino brašno, autolizat kvasca, osušeno fermentisano testo, voće i proizvodi od voća, sezam, jestivo ulje, masti biljnog i životinjskog porekla, prehrambeni inaktivirani kvasac, začini i druge sirovine predviđene ovim pravilnikom.

Sintetička sredstva za zaslađivanje mogu se upotrebljavati samo za proizvodnju pekarskih proizvoda namenjenih za dijetalnu ishranu.

Za proizvodnju pekarskih proizvoda ne smeju se upotrebljavati mineralna ulja i drugi proizvodi koji se ne smatraju jestivim uljima.

Član 78

Pri proizvodnji pekarskih proizvoda i gotovih smeša mogu se upotrebljavati aditivi.

Aditivima, u smislu ovog pravilnika, smatraju se proizvodi namenjeni za poboljšanje fizičkih i organoleptičkih svojstava i trajnosti i za lakši tehnološki postupak pri proizvodnji pekarskih proizvoda.

Kao aditivi, u smislu ovog pravilnika, mogu se upotrebljavati:

- 1) sredstva za emulgovanje: lecitin, mono i digliceridi na bazi jestivih ulja i masti biljnog i životinjskog porekla, esteri mono i diglicerida sirćetne, mlečne, limunske i vinske kiseline i diacetil vinske kiseline, koji se koriste za emulgovanje mešanih ulja i masti biljnog i životinjskog porekla čiji peroksidni broj ne prelazi 8;
- 2) sredstva za vezivanje i zgušnjavanje: alginska kiselina i njene soli (Na, K, Sa) karagenan pektin-neamidiran, karboksi-metil-celuloza, guar-brašno, agar-agar i karuba-guma (brašno od semenki rogača);
- 3) enzimska sredstva: žitne amilaze, amilaze izdvojene iz gljivica (Asp. niger var) ili bakterijske amilaze izdvojene iz *Bacillus subtilis*, mešavina karbohidraza i proteaza izdvojenih iz *Bacillus subtilis*, diastaze;
- 4) oksidoredukciona sredstva; askorbinska kiselina;
- 5) jestive organske kiseline: sirćetna, vinska, limunska i mlečna kiselina;
- 6) sredstva za konzervisanje: sirćetna, propionska i sorbinska kiselina i natrijumove, kalijumove i kalcijumove soli tih kiseline;
- 7) sredstva za nadolaženje testa: natrijum-bikarbonat, kalcijum-karbonat, primarni kiseli kalcijum-ortofosfat, amonijum-karbonat i kiseli kalijum-tartarat;
- 8) prirodne arome i prirodne boje;
- 9) sintetske arome: vanilin i etil-vanilin.

Član 79

Aditivi iz člana 78 ovog pravilnika mogu se upotrebljavati pojedinačno, međusobno pomešani ili kao preparati u mešavini sa osnovnim i dodatnim sirovinama koje su predviđene u čl. 76 i 77 ovog pravilnika.

Član 80

Kao sirovine za obogaćivanje pekarskih proizvoda mogu se upotrebljavati: surutka, mleko u prahu i drugi proizvodi od mleka, pšenične klice, glutensko brašno, obezmašćeno suncokretovo brašno, sojino brašno, sojin koncentrat, sojin izolat, inaktivirani pekarski i pivski kvasac, autolizat kvasca, jaja u prahu i dr.

U kombinaciji sa sirovinama iz stava 1 ovog člana mogu se upotrebljavati i zaštitne materije, kao što su vitamini i mineralne materije.

Član 81

Sirovine koje se upotrebljavaju za proizvodnju pekarskih proizvoda ne smeju da sadrže primese:

- 1) koje bi na bilo koji način mogle štetno uticati na ljudsko zdravlje;
- 2) koje bi mogle loše uticati na izgled, miris i ukus i druga svojstva pekarskih proizvoda, kao i na njihovo čuvanje;
- 3) koje bi pekarskim proizvodima dale prividna svojstva u pogledu kvaliteta, tako da bi potrošača mogle dovesti u zabunu.

Član 82

Prema vrsti upotrebljenih sirovina, pekarski proizvodi se mogu stavljati u promet kao:

- 1) osnovne vrste hleba i peciva;
- 2) specijalne vrste hleba i peciva;
- 3) druge vrste pekarskih proizvoda.

1. Osnovne vrste hleba i peciva

Član 83

Pod nazivom "osnovne vrste hleba i peciva" mogu se stavljati u promet hleb i pecivo koji su izrađeni od osnovnih sirovina predviđenih u članu 76 ovog pravilnika.

Prema vrsti upotrebljenih osnovnih sirovina, osnovne vrste hleba i peciva stavljaju se u promet kao:

- 1) pšenični hleb i pšenično pecivo;
- 2) ražani hleb i ražano pecivo;
- 3) hleb i pecivo od brašna hibrida raži i pšenice;
- 4) kukuruzni hleb;
- 5) heljdin hleb;
- 6) mešani hleb i mešano pecivo.

Član 84

Prema tipu upotrebljenog pšeničnog brašna, pšenični hleb i pšenično pecivo mogu se proizvoditi i stavljati u promet kao:

- 1) beli hleb i belo pecivo, umešeni od brašna tipa "500";
- 2) polubeli hleb i polubelo pecivo, umešeni od brašna tipa "850";
- 3) crni hleb i crno pecivo, umešeni od brašna tipa "1100";
- 4) graham-hleb i graham-pecivo, umešeni od prekrupе.

Pri proizvodnji pšeničnog hleba, u deklaraciju nije obavezno unositi podatke o količini i vrsti sledećih dodatnih sirovina: do 3% brašna od krompira ili do 10% kivanog očišćenog krompira ili kaše od krompira, do 5% ražanog brašna, do 2% skroba ili do 5% kukuruznog brašna ili kukuruznog griza.

Član 85

Ražani hleb i ražano pecivo mogu se proizvoditi i stavljati u promet umešeni od ražanog brašna tipa "750", tipa "950" ili tipa "1250".

Pri proizvodnji ražanog hleba i ražanog peciva, u deklaraciju nije obavezno unositi podatke o količini i vrsti sledećih dodatnih sirovina: do 20% pšeničnog brašna i do 3% brašna od krompira ili do 10% kivanog očišćenog krompira, odnosno kaše od krompira.

Član 86

Hleb i pecivo od brašna hibrida raži i pšenice mogu se proizvoditi i stavljati u promet umešeni od brašna hibrida raži i pšenice tipa "750", tipa "950" ili tipa "1250".

Pri proizvodnji hleba i peciva od brašna hibrida raži i pšenice, u deklaraciju nije obavezno unositi podatke o količini i vrsti sledećih dodatnih sirovina: do 20% pšeničnog brašna ili do 3% brašna od krompira ili do 10% kuvanog očišćenog krompira, odnosno kaše od krompira.

Član 87

Kukuruzni hleb može se proizvoditi i stavljati u promet umešen od kukuruznog brašna.

Pri proizvodnji kukuruznog hleba, u deklaraciju nije obavezno unositi podatke o količini i vrsti sledećih dodatnih sirovina: do 20% pšeničnog brašna, ili do 20% ražanog brašna, ili do 3% brašna od krompira, ili do 10% kuvanog očišćenog krompira, odnosno kaše od krompira.

Član 88

Heljdin hleb može se proizvoditi i stavljati u promet umešen od najmanje 50% heljdinog brašna.

Član 89

Mešani hleb i mešano pecivo mogu se proizvoditi i stavljati u promet kao hleb i pecivo umešeni od mešavine pšeničnog, ražanog, ječmenog, ovsenog, heljdinog, sojinog i kukuruznog brašna i brašna od prosa.

Mešani hleb može se stavljati u promet pod nazivima: "ražani mešani hleb", "heljdin mešani hleb", odnosno "kukuruzni mešani hleb" – ako je za proizvodnju takvog hleba upotrebljeno najmanje 30% odnosno vrste brašna; "ječmeni mešani hleb" i "ovseni mešani hleb" – ako je za proizvodnju takvog hleba upotrebljeno najmanje 20% odnosno vrste brašna; "sojin mešan hleb" – ako je za proizvodnju takvog hleba upotrebljeno najmanje 10% sojinog brašna, i "mešani hleb sa prosom" – ako je za proizvodnju takvog hleba upotrebljeno najmanje 20% brašna od prosa.

Odredbe stava 2 ovog člana odnose se i na mešano pecivo.

Član 90

Osnovne vrste pšeničnog hleba koje se stavljaju u promet moraju da ispunjavaju sledeće uslove:

1) da su dobro nadošle i da volumen hleba, zavisno od mase i vrste, ima najmanje sledeće vrednosti:

- crni hleb mase 2 kg 3951
- polubeli hleb mase 2 kg 4251
- beli hleb mase 2 kg 4401
- crni hleb mase 1 kg 2601
- polubeli hleb mase 1 kg 2801
- beli hleb mase 1 kg 2901
- crni hleb mase 0,8 kg 1051
- polubeli hleb mase 0,8 kg 2201
- beli hleb mase 0,8 kg 2301
- crni hleb mase 0,750 kg 1091
- polubeli hleb mase 0,750 kg 2051
- beli hleb mase 0,750 kg 2151
- crni hleb mase 0,5 kg 1701
- polubeli hleb mase 0,5 kg 1851
- beli hleb mase 0,5 kg 1911

Za hleb čija se masa razlikuje od navedenih vrednosti uzima se ona vrednost koja ima bližu masu, odnosno ako je masa na sredini navedenih vrednosti, uzima se srednja vrednost navedenih masa. Volumen hleba utvrđuje se merenjem obima po dužini i širini proizvoda;

- 2) da je oblik hleba pravilan, odnosno svojstven datoj vrsti hleba, da su boja i sjaj svojstveni tipu hleba, odnosno peciva, da je ravnomerno i dovoljno pečen, svetlije i tamnije rumene do mrke boje, zavisno od tipa brašna i upotrebljenih dodatnih sirovina i aditiva, da kora postepeno prelazi u sredinu, da kora nije nagorela, ugljenisana, nečista, oštećena ili oljuštena, neujednačene boje; da kora nema pukotine ili izrazite mehurove;
- 3) da je boja sredine hleba ujednačena, svojstvena vrsti hleba, da je sredina povezana sa korom, bez vodenastih i slaninastih slojeva, bez grudvica brašna i soli, dovoljno elastična, dobro ispečena, razvijena i porozna, sa odgovarajućim šupljinama, da nema odvojenu koru od sredine na dužini većoj od 30 mm;
- 4) da je miris kore i sredine hleba prijatan, svojstven upotrebljenom tipu brašna, odnosno hleba i da nema strani miris;
- 5) da je ukus prijatan, svojstven upotrebljenom tipu brašna, odnosno hleba, i da nema strani ukus;
- 6) da ne sadrže bilo kakva strana tela;
- 7) da nisu umešene sa majom od hmelja;
- 8) da je stepen kiselosti pšeničnog hleba i peciva od brašna tipa "500" – do 3,3, pšeničnog hleba i peciva od brašna tipa "850" – do 4,0, pšeničnog hleba od brašna tipa "1100" i pšeničnog hleba od prekrupe – do 5,3 a ražanog i mešanog hleba – do 6;
- 9) da u sredini ne sadrže: pšenični hleb tipa "500" i tipa "850" – više od 46% vode; pšenični hleb tipa "1100" i hleb od prekrupe – više o 47% vode; mešane vrste hleba koje u sastavu imaju ražano, kukuruzno, sojino i heljdino brašno i brašno od prosa – više od 50% vode;
- 10) da sadržaj vode u pecivu mase manje od 50 g mora iznositi do 40%, mase od 50 do 150 g – do 43%, a mase od 50 g do 250 g – do 45% osim za proizvode proizvedene po proizvođačkoj specifikaciji.

Član 91

Kvalitet pšeničnog hleba i pšeničnog peciva ocenjuje se po sistemu ponderisanih bodova. Za svako svojstvo kvaliteta daje se pojedinačna ocena u pet gradacija – od 1 do 5. Množenjem pojedinačne ocene koeficijentom važnosti za svako svojstvo kvaliteta dobija se zbirna ocena kvaliteta proizvoda. Svojstva kvaliteta hleba i peciva jesu: volumen – koeficijent važnosti 4, spoljni izgled – koeficijent važnosti 3, izgled sredine – koeficijent važnosti 5, miris kore i sredine – koeficijent važnosti 3, ukus kore i sredine – koeficijent važnosti 5.

Zbir koeficijenata važnosti iznosi 20.

Osnovne vrste pšeničnog hleba mogu se stavljati u promet ako je njihov kvalitet, s obzirom na svojstva navedena u članu 90 ovog pravilnika, ocenjen najmanje srednjom ocenom 40 ponderisanih bodova.

Specijalne vrste hleba i peciva mogu se stavljati u promet ako ispunjavaju uslove iz člana 90 ovog pravilnika, osim uslova iz tačke 1 tog člana.

2. Specijalne vrste hleba i peciva

Član 92

Specijalni hleb i specijalno pecivo mogu se proizvoditi i stavljati u promet kao hleb i pecivo za koje se, pored osnovnih sirovina, upotrebljavaju i dodatne sirovine propisane u članu 77 ovog pravilnika.

Upotrebom određenih količina dodatnih sirovina ili primenom posebnog tehnološkog postupka koji se razlikuje od tehnologije osnovnih vrsta hleba i peciva dobijaju se karakteristična organoleptička svojstva za odnosne vrste specijalnog hleba i specijalnog peciva.

Proizvodi iz stava 1 ovog člana moraju da sadrže najmanju propisanu količinu dodatnih sirovina određenih ovim pravilnikom, ili se za njihovu proizvodnju primenjuje poseban način izrade koji daje karakteristična svojstva određenoj vrsti hleba i peciva.

Za specijalne vrste hleba i peciva proizvođač je dužan da donese proizvođačku specifikaciju.

Sve vrste specijalnog hleba i specijalnog peciva stavljaju se u promet pod odgovarajućim posebnim nazivima, i to:

- 1) hleb sa ovsenim pahuljicama;
- 2) mlečni hleb i mlečno pecivo;
- 3) hleb sa masnoćama i pecivo sa masnoćama;
- 4) hleb sa jajima i pecivo sa jajima;
- 5) hleb sa začинима, hleb sa suvim grožđem, hleb sa voćem ili proizvodima od voća i pecivo sa začинима, pecivo sa suvim grožđem i pecivo sa voćem ili proizvodima od voća;
- 6) hleb produžene svežine;
- 7) hleb za dijetalnu ishranu i pecivo za dijetalnu ishranu;
- 8) obogaćeni hleb i obogaćeno pecivo;
- 9) hleb sa pšeničnim klicama i pecivo sa pšeničnim klicama;
- 10) hleb sa pšeničnim mekinjama i pecivo sa pšeničnim mekinjama;
- 11) dvopek, mlečni dvopek i čajni dvopek;
- 12) druge vrste specijalnog hleba i peciva.

Član 93

Pod nazivom "hleb sa ovsenim pahuljicama" može se stavljati u promet hleb koji sadrži najmanje 15% ovsenih pahuljica u odnosu na količinu upotrebljenog brašna, računato na bazi 14% vode u brašnu.

Član 94

Pod nazivima "mlečni hleb" i "mlečno pecivo" može se stavljati u promet hleb, odnosno pecivo za čije je mešenje najmanje 50% potrebne količine vode zamenjeno mlekom ili odgovarajućom količinom mleka u prahu. Umesto mleka može se upotrebiti obrano mleko ili obrano mleko u prahu, s tim da to mleko, sa dodatkom odgovarajuće količine maslaca ili pavlake, sadrži 3,2% masti.

Gotovi proizvodi iz stava 1 ovog člana moraju da sadrže najmanje 0,7% mlečne masti.

Pod nazivima "hleb sa obranim mlekom" i "pecivo sa obranim mlekom" mogu se stavljati u promet proizvodi za čije je mešenje umesto vode upotrebljeno samo obrano mleko ili odgovarajuća količina obranog mleka u prahu, s tim da obrano mleko sadrži 8,5% suve materije.

Za proizvodnju mlečnog hleba i mlečnog peciva zabranjeno je umesto mlečne masti upotrebljavati margarin ili druge vrste masti i ulja.

Član 95

Pod nazivima "hleb sa masnoćama" ("masni hleb") i "pecivo sa masnoćama" ("masno pecivo") mogu se stavljati u promet pekarski proizvodi koji sadrže najmanje 5% masti u odnosu na količinu upotrebljenog brašna, obračunato na bazi 14% vode u brašnu, odnosno na bazi 4% masti u gotovom proizvodu.

Član 96

Pod nazivima "hleb sa jajima" i "pecivo sa jajima" mogu se stavljati u promet pekarski proizvodi kojima je na jedan kilogram brašna dodato 124 g melanža od jaja sa 75% vode ili 31 g suve materije jaja u prahu, obračunato na bazi 14% vode u brašnu.

Član 97

Pod nazivima "hleb i pecivo sa začinima", "hleb i pecivo sa suvim grožđem", "hleb i pecivo sa voćem i proizvodima od voća" mogu se stavljati u promet pekarski proizvodi koji sadrže najmanje 10% suvog grožđa, voća ili proizvoda od voća, računato na gotov proizvod sa 35% vode, osim za hleb i pecivo sa začinima.

Član 98

Pod nazivom "hleb produžene svežine" može se stavljati u promet pekarski proizvod koji zadržava svežinu i koji je pogodan za ljudsku ishranu najmanje pet dana.

Član 99

Pod nazivom "obogaćeni hleb" i "obogaćeno pecivo" mogu se stavljati u promet pekarski proizvodi obogaćeni belančevinama životinjskog ili biljnog porekla kao samostalne komponente ili u kombinaciji sa vitaminima ili mineralnim materijama radi povećanja njihove hranljive i biološke vrednosti.

U grupu proizvoda "obogaćeni hleb" i "obogaćeno pecivo" svrstavaju se sledeće vrste: "hleb povećane biološke vrednosti" i "pecivo povećane biološke vrednosti", "hleb obogaćen proteinima" i "pecivo obogaćeno proteinima", kao i "visokoproteinski hleb" i "visokoproteinsko pecivo".

Član 100

Pod nazivima "hleb povećane biološke vrednosti" i "pecivo povećane biološke vrednosti" mogu se stavljati u promet pekarski proizvodi u kojima je povećan sadržaj biološki aktivnih materija. Proizvodi iz ovog člana moraju sadržati najmanje 10% proteina, najmanje 0,5 mg tiamina, najmanje 0,2 mg riboflavina, najmanje 2 mg niacina i najmanje 6 mg gvožđa, računato na 100 g gotovog proizvoda.

Član 101

Pod nazivima "hleb obogaćen proteinima" i "pecivo obogaćeno proteinima" mogu se stavljati u promet pekarski proizvodi koji sadrže najmanje 14% proteina u odnosu na suhu materiju.

Član 102

Pod nazivima "visokoproteinski hleb" i "visokoproteinsko pecivo" mogu se stavljati u promet pekarski proizvodi koji sadrže najmanje 22% proteina u odnosu na suhu materiju.

Član 103

Pod nazivima "hleb sa pšeničnim klicama" i "pecivo sa pšeničnim klicama" mogu se stavljati u promet hleb i pecivo koji sadrže najmanje 10% pšenične klice u odnosu na količinu upotrebljenog brašna na bazi 14% vode u brašnu.

Član 104

Pod nazivima "hleb sa pšeničnim mekinjama" i "pecivo sa pšeničnim mekinjama" mogu se stavljati u promet hleb i pecivo koji sadrže najmanje 7% pšeničnih mekinja u odnosu na količinu upotrebljenog brašna na bazi 14% vode u brašnu.

Član 105

Pod nazivom "dvopek" može se stavljati u promet pekarski proizvod dobijen od testa umešenog od brašna, masti, kvasca i vode.

Za proizvodnju dvopeka mogu se upotrebiti i šećer, jaja, mleko, masnoća, sladni ekstrakt, so, suvo voće, pšenični gluten i drugi sastojci predviđeni ovim pravilnikom.

Dvopek mora da sadrži najmanje 3,5% masnoće u odnosu na gotov proizvod sa 7% vode.

Član 106

Pod nazivom "mlečni dvopek" može se stavljati u promet pekarski proizvod za čije je mešenje najmanje 50% potrebne količine vode zamenjeno mlekom ili odgovarajućom količinom mleka u prahu. Umesto mleka može se upotrebiti obrano mleko ili obrano mleko u prahu, s tim da to mleko, sa dodatkom odgovarajuće količine maslaca ili pavlake, sadrži 3,2% masti.

Član 107

Pod nazivom "čajni dvopek" može se stavljati u promet pekarski proizvod izrađen od mekog testa koji sadrži brašno, masnoću, šećer, suvo voće i druge sastojke predviđene ovim pravilnikom.

Član 108

Hleb i pecivo u prodaji na malo moraju se zavijati.

Kao materijal za zavijanje hleba i peciva mogu se upotrebljavati papir i druge vrste omotnog materijala.

Transport hleba i peciva, kao i njihovo uskladištenje, mora se obavljati tako da se u potpunosti obezbede uslovi za očuvanje njihovog kvaliteta.

Član 109

Hleb i pecivo u originalnom pakovanju moraju da ispunjavaju uslove iz člana 3 ovog pravilnika.

Ako se hleb i pecivo ne prodaju u originalnom pakovanju, na prodajnim policama moraju biti označene odnosne vrste hleba ili peciva, neto-masa pojedinih komada, kao i firma proizvođača.

Smanjenje neto-mase hleba i peciva posle 10 časova ne sme biti veće od procentualnog smanjenja izgubljene vlage.

Smeštaj i čuvanje hleba u skladištima i prodavnicama mora se obavljati na način kojim se obezbeđuje da se hleb i pecivo ne deformišu, kao i da se pravilno provetravaju i hlade.

3. Druge vrste pekarskih proizvoda

Član 110

Prema vrsti upotrebljenih sirovina, kao i načinu izrade, druge vrste pekarskih proizvoda jesu:

- 1) punjeno pecivo;
- 2) burek-pita;
- 3) simit;
- 4) pogačice;
- 5) krofne i slični proizvodi;
- 6) mekike i slični proizvodi;
- 7) pereci i đevreci;
- 8) grisini;
- 9) penjerlije;
- 10) hlebne mrvice;

- 11) smesa za oblaganje;
- 12) ostali pekarski proizvodi.

Pekarski proizvodi iz stava 1 ovog člana proizvode se prema proizvođačkoj specifikaciji.

Član 111

Pod nazivom "punjeno pecivo" može se stavljati u promet pekarski proizvod koji je punjen slanom ili slatkim masom za punjenje.

Punjeno pecivo mora da sadrži najmanje 15% mase za punjenje, obračunato na gotov proizvod sa 35% vode.

Član 112

Pod nazivom "burek-pita" može se stavljati u promet pekarski proizvod dobijen od pšeničnog brašna tipa "500", masnoće i vode, uz dodatak mlevenog mesa, sira, voća ili povrća.

Burek-pita mora da sadrži najmanje 8% masnoće, računato na gotov proizvod sa 45% vode.

Burek-pita sa mesom mora da sadrži najmanje 20% mlevenog mesa, burek-pita sa sirom – najmanje 20% sira, a burek-pita sa voćem ili povrćem – najmanje 10% voća ili povrća u odnosu na količinu upotrebljenog brašna, obračunato na bazi 14% vode u brašnu.

Član 113

Pod nazivom "simit" može se stavljati u promet pekarski proizvod dobijen od pšeničnog brašna tipa "500", vode i kuhinjske soli i drugih dozvoljenih dodatnih sirovina, zamešen majom od zrna nauta.

Za proizvodnju maje od nauta može se upotrebljavati samo zdravo zrno nauta i voda za piće.

Pod nazivom "pogačice" mogu se stavljati u promet pekarski proizvodi izrađeni od lisnatog testa dobijeni od pšeničnog brašna tipa "500", uz dodatak biljne ili svinjske masti, margarina, čvaraka ili sira.

Pogačice moraju da sadrže najmanje 30% masti, računato na upotrebljenu količinu brašna, obračunato na bazi 14% vode u brašnu.

Član 115

Pod nazivom "krofne i slični proizvodi" mogu se stavljati u promet pekarski proizvodi izrađeni od fermentisanog testa dobijenog mešanjem pšeničnog brašna tipa "500", mleka, jaja, masnoće, šećera i drugih dodatnih sirovina predviđenih ovim pravilnikom, prženi na jestivom ulju, svinjskoj ili biljnoj masti.

Krofne i slični proizvodi mogu biti punjeni marmeladom, pekmezom ili drugim odgovarajućim proizvodima.

Član 116

Pod nazivom "mekike i slični proizvodi" mogu se stavljati u promet pekarski proizvodi izrađeni od fermentisanog testa dobijenog mešanjem pšeničnog brašna tipa "500", vode i soli.

Pri proizvodnji proizvoda iz stava 1 ovog člana mogu se koristiti i druge dodatne sirovine predviđene u članu 77 ovog pravilnika i aditivi predviđeni u članu 78 ovog pravilnika.

Član 117

Pod nazivom "pereci" i "đevreci" mogu se stavljati u promet pekarski proizvodi izrađeni od fermentisanog testa, koji se pre pečenja mogu stavljati u alkalni rastvor.

Proizvodi iz stava 1 ovog člana ne smeju sadržati više od 0,5% natrijum-hidroksida (NaOH) u odnosu na gotov proizvod sa 15% vode.

Član 118

Pod nazivom "grisini" mogu se stavljati u promet pekarski proizvodi dobijeni od pšeničnog brašna tipa "500", vode, sa dodatkom ili bez dodatka kvasca, soli, šećera i drugih sastojaka predviđenih ovim pravilnikom. Grisini se mogu proizvoditi u obliku štapića, pereca, venčića i u drugim oblicima. Ti proizvodi mogu se ukrašavati krupnom soli, kimom, kristal-šećerom ili drugim dodatnim sirovinama predviđenim u članu 77 ovog pravilnika.

Član 119

Pod nazivom "penjerlije" mogu se stavljati u promet pekarski proizvodi izrađeni od fermentisanog testa dobijenog mešanjem pšeničnog brašna tipa "500", vode, soli i jaja, prženi na jestivom ulju, svinjskoj ili biljnoj masti.

Količina nadeva (kao punila) za proizvode iz stava 1 ovog člana mora da iznosi najmanje 5% sira u odnosu na količinu upotrebljenog brašna, obračunato na bazi 14% vode u brašnu.

Član 120

Pod nazivom "hlebne mrvice" mogu se stavljati u promet pekarski proizvodi dobijeni mlevenjem osušenog pšeničnog hleba ili peciva koji su higijenski ispravni i ne sadrže čestice zagorelog hleba. Step en kiselosti hlebnih mrvica mora biti:

- 1) za mrvice proizvedene od hleba i peciva tipa "500" – do 3;
- 2) za mrvice proizvedene od hleba i peciva tipa "850" – do 3,5;
- 3) za mrvice proizvedene od hleba i peciva tipa "1100" – do 5,5.

Član 121

Hlebne mrvice stavljaju se u promet samo u originalnom pakovanju, a deklaracija mora da sadrži podatke iz člana 3 ovog pravilnika.

Član 122

Pod nazivom "smesa za oblaganje" (paniranje) može se stavljati u promet pekarski proizvod dobijen posebnim postupkom od mlinskih ili pekarskih proizvoda, kuhinjske soli i sredstva za stabilizovanje predviđenih ovim pravilnikom.

Smesa za oblaganje mora biti originalno upakovana.

Deklaracija za proizvod iz stava 1 ovog člana mora sadržati sve podatke iz člana 3 ovog pravilnika.

Član 123

Pekarski proizvodi, radi postizanja lepšeg izgleda, mogu se površinski obraditi, pre ili posle pečenja, neškodljivim i u proizvodnji tih proizvoda dozvoljenim sredstvima.

VI Testenine i srodni proizvodi

Član 124

Testenine, u smislu ovog pravilnika, jesu proizvodi dobijeni mešanjem i oblikovanjem pšeničnog griza ili namenskog brašna sa vodom (obična testenina) ili mešanjem i oblikovanjem osnovnih sirovina uz korišćenje dodatnih sirovina (testenina sa dodacima i srodni proizvodi).

Član 125

Za proizvodnju testenina, kao osnovna sirovina može se upotrebljavati pšenični griz ili pšenično namensko brašno.

Brašno i griz iz stava 1 ovog člana moraju biti prosejani, a u pogledu kvaliteta i higijenske ispravnosti

moraju ispunjavati uslove predviđene ovim pravilnikom.

Voda koja se upotrebljava u proizvodnji testenina mora u pogledu kvaliteta ispunjavati uslove propisane za vodu za piće.

Kao dodatne sirovine u proizvodnji testenina mogu se upotrebljavati: sveža jaja ili jaja u prahu, melanž od jaja, smrznuta jaja, mleko ili obrano mleko, mleko u prahu ili obrano mleko u prahu, zgusnuto mleko, ostali proizvodi od mleka, inaktivisani kvasac, proizvodi od voća i povrća, meso ili proizvodi od mesa, brašno leguminoza, sojin izolat, sojin koncentrat, glutensko brašno, sirovi gluten, pšenične klice i proizvodi na bazi tih klica, brašno i griz ostalih žita.

Pri proizvodnji testenina može se dodavati testenina polomljena u tehnološkom postupku, koja je u higijenskom pogledu ispravna, u količinama koje ne utiču na pogoršanje kvaliteta proizvoda, pod uslovom da se pre upotrebe ispita higijenska ispravnost upotrebene količine polomljene testenine.

Član 126

Testenine i srodni proizvodi mogu se stavljati u promet u svežem, polusušenom, osušenom i pečenom stanju.

Član 127

Testenine i srodni proizvodi, u smislu ovog pravilnika, jesu:

1) obična testenina (testenina bez dodataka);

2) testenina sa dodacima, i to:

- testenina sa jajima;
- testenina sa sojinim brašnom;
- testenina sa kukuruznim brašnom;
- testenina sa mlekom;
- testenina sa obranim mlekom;
- testenina sa proizvodima od mleka;
- testenina sa proizvodima od povrća i voća;
- testenina sa mesnim ekstraktom;
- punjena testenina;
- testenina sa smešom belančevina;
- testenina sa drugim dodacima predviđenim ovim pravilnikom;

3) srodni proizvodi, i to;

- listovi za pite i savijače;
- mlinci bez jaja;
- mlinci sa jajima.

Član 128

Pod nazivom “testenina sa jajima” može se stavljati u promet proizvod u koji je na jedan kilogram brašna ili griza, obračunato na bazi 14% vode, dodato najmanje 124 g melanža od jaja, računato sa 75% vode, ili najmanje 31 g suve materije jaja u prahu.

Član 129

Pod nazivom “testenina sa sojinim brašnom” može se stavljati u promet proizvod u koji je na jedan kilogram brašna ili griza, obračunato na bazi 14% vode, dodato najmanje 10% sojinog brašna.

Član 130

Pod nazivom "testenina sa kukuruznim brašnom" može se staviti u promet proizvod u koji je na jedan kilogram brašna ili griza, obračunato na 14% vode, dodato najmanje 10% kukuruznog brašna.

Član 131

Pod nazivom "testenina sa mlekom" može se stavljati u promet proizvod u koji je na jedan kilogram brašna ili griza, obračunato na bazi 14% vode, dodato najmanje 25 g suve materije mleka.

Član 132

Pod nazivom "testenina sa obranim mlekom" može se stavljati u promet proizvod u koji je na jedan kilogram brašna ili griza, obračunato na bazi 14% vode, dodato najmanje 25 g bezmasne suve materije mleka.

Član 133

Pod nazivom "testenina sa proizvodima od mleka" može se stavljati u promet proizvod u koji je na jedan kilogram brašna ili griza, obračunato na bazi 14% vode, dodato najmanje 25 g suve materije proizvoda od mleka, uz oznaku vrste dodate sirovine.

Član 134

Pod nazivom "testenina sa proizvodima od povrća i voća" može se stavljati u promet proizvod u koji je na jedan kilogram brašna ili griza, obračunato na bazi 14% vode, dodato najmanje 25 g suve materije povrća ili voća, uz oznaku vrste dodate sirovine.

Član 135

Pod nazivom "testenina sa mesnim ekstraktom" može se stavljati u promet proizvod u koji je na jedan kilogram brašna ili griza, obračunato na bazi 14% vode, dodato najmanje 25 g suve materije mesnog ekstrakta.

Član 136

Pod nazivom "punjena testenina" može se stavljati u promet proizvod sa dodatkom proizvoda od mleka, mesa, povrća, voća ili drugih sirovina.

Punjena testenina može se proizvoditi i stavljati u promet samo prema proizvođačkoj specifikaciji.

Član 137

Pod nazivom "testenina sa smešom belančevina" može se stavljati u promet proizvod sa dodatkom smeše belančevina: jaja, mleka, inaktivisanog kvasca i drugih belančevina predviđenih ovim pravilnikom.

Proizvodi iz stava 1 ovog člana moraju sadržati najmanje 31 g suve materije belančevina na jedan kilogram brašna ili griza, obračunato na bazi 14% vode.

Član 138

Pod nazivom "listovi za pite i savijače" mogu se stavljati u promet proizvodi dobijeni prema posebnom postupku od pšeničnog brašna tipa "500", vode, kuhinjske soli i drugih dodatnih sirovina predviđenih ovim pravilnikom.

Član 139

Pod nazivom "mlinci bez jaja" mogu se stavljati u promet proizvodi dobijeni posebnim tehnološkim postupkom od pšeničnog brašna tipa "500", vode i kuhinjske soli.

Član 140

Pod nazivom "mlinci sa jajima" mogu se stavljati u promet proizvodi dobijeni posebnim postupkom od pšeničnog brašna tipa "500", vode i kuhinjske soli, uz dodatak 20 g suve materije jaja u prahu na jedan kilogram brašna, računato na 14% vode, ili do 80 g melanža od jaja, računato na 75% vode.

Član 141

Testenine i srodni proizvodi koji se stavljaju u promet moraju da ispunjavaju sledeće uslove:

- 1) da imaju ujednačenu boju svojstvenu vrsti tih proizvoda;
- 2) da nisu obojeni veštačkom bojom;
- 3) da imaju miris i ukus svojstven vrsti tih proizvoda;
- 4) da suva testenina ne sadrži više od 13,5% vode, sveža testenina – najviše 28%, a listovi za pite i savijače – najviše 25% vode;
- 5) da ne sadrže više od 1% kuhinjske soli, osim ako je u pitanju punjena testenina;
- 6) da stepen kiselosti testenina i srodnih proizvoda proizvedenih bez dodataka proizvoda od voća ili povrća i glutena brašna nije veći od 3,5;
- 7) da testenine i srodni proizvodi nisu toliko polomljeni da to utiče na estetski izgled;
- 8) da ne sadrže insekte u bilo kom razvojnom obliku, kao i njihove delove, a ni ekskreme i dlake glodara i druge nečistoće stranog porekla;
- 9) da prilikom kuvanja testenine, do nestanka farinosnog sloja, količina koja prelazi u talog nije veća od 12%, računato na suhu materiju testenina.

Član 142

Testenine i srodni proizvodi, osim listova za pite i savijače, stavljaju se u promet samo u originalnom pakovanju.

Član 143

Deklaracija za testenine i srodne proizvode mora da sadrži sve podatke iz člana 3 ovog pravilnika.

Član 144

Listovi za pite i savijače, pod nazivom "kore za pite" ili "kore za gibanice", koji nisu u originalnom pakovanju, moraju biti deklarirani tako da naziv proizvoda i naziv proizvođača moraju biti vidno istaknuti na mestu na kome se proizvodi prodaju.

Član 145

Brisan

VII Brzo smrznuta testa

Član 146

Brzo smrznuta testa su proizvodi dobijeni mešanjem i oblikovanjem pšeničnog brašna, namenskog pšeničnog brašna, pšeničnog griza ili namenskog pšeničnog griza sa vodom, uz korišćenje dodatnih sirovina i pojedinih aditiva.

Proizvodi iz stava 1 ovog člana su brzo smrznuti primenom niskih temperatura (ispod -35o C) i čuvani u uslovima niskih temperatura – ispod – 18o C.

Član 147

Za proizvodnju brzo smrznutih testa kao osnovna sirovina može se upotrebljavati pšenični griz ili

pšenično brašno tipa "500". Brašno i griz moraju biti prosejani, a u pogledu kvaliteta i higijenske ispravnosti moraju ispunjavati uslove predviđene ovim pravilnikom.

Član 148

Za proizvodnju brzo smrznutih testa, kao dodatne sirovine mogu se koristiti: brašno od krompira, očišćeni krompir, kaša od krompira, krompir-pahuljice, skrob i skrobni derivati, brašno od leguminoza, glutensko brašno, pšenične klice i proizvodi na bazi tih klica, griz i brašno ostalih žita, hlebne mrvice, sveža jaja, jaja u prahu, melanž od jaja ili smrznuta jaja, mleko i proizvodi od mleka, voće i proizvodi od voća, povrće i proizvodi od povrća, meso i proizvodi od mesa, zaslađujuća sredstva (saharoza, glukozo-fruktozni sirup), kakao-proizvodi, jestivo ulje, masti biljnog i životinjskog porekla, brašno ili griz soje i drugi proizvodi od soje, kuhinjska so, pekarski kvasac (svež ili suv) i začini.

Član 149

Pri pripremanju smrznutih testa mogu se upotrebljavati sledeći aditivi:

- 1) sredstva za vezivanje i zgušnjavanje: pektin, agar-agar, alginska kiselina i njene soli (Na, K, Ca), karuba guma (brašno od rogača), karagenan, guar brašno i karboksimetil-celuloza;
- 2) jestive organske kiseline: sirćetna, vinska i limunska;
- 3) sredstva za nadolaženje testa: natrijum-bikarbonat, primarni kiseli kalcijum-ortofosfat, amonijum-karbonat i kiseli kalijum-tartarat;
- 4) sredstva za emulgovanje: lecitin;
- 5) prirodne arome i prirodne boje;
- 6) sintetske arome: vanilin i etil-vanilin.

Član 150

Aditivi iz člana 149 ovog pravilnika mogu se upotrebljavati pojedinačno, međusobno pomešani ili kao preparati u mešavini sa osnovnim i dodatnim sirovinama koje su predviđene ovim pravilnikom.

Član 151

Brzo smrznuta testa mogu se stavljati u promet samo u originalnom pakovanju.

Ambalaža u koju se pakuju brzo smrznuta testa mora odgovarati tehnološkim zahtevima za brzo smrznute prehrambene proizvode.

Član 152

Brisan

Član 153

Za brzo smrznuta testa proizvođač je dužan da donese proizvođačku specifikaciju.

Član 154

Brzo smrznuta testa, prema sastavu i tehnologiji izrade, mogu se stavljati u promet kao testa sa nadevom ili testa bez nadeva.

Član 155

Brzo smrznuta testa jesu:

- 1) lisnato testo;
- 2) testo za savijače;
- 3) testo sa kvascem;

- 4) sipkavo (trošno) testo;
- 5) kvasno lisnato testo;
- 6) testo od krompira;
- 7) testo za hleb i pecivo;
- 8) ostala testa.

Proizvodi od brzo smrznutog testa mogu biti:

- 1) na bazi lisnatog testa, sa nadevom od mesa, sira, voća, proizvoda od voća ili drugim nadevom;
- 2) na bazi testa za savijače, sa nadevom od voća, proizvoda od voća, mesa, sira ili drugim nadevom;
- 3) na bazi testa sa kvascem, sa nadevom od voća, proizvoda od voća, mesa, sira ili drugim nadevom;
- 4) na bazi sipkavog testa, sa nadevom od voća, proizvoda od voća, mesa, sira ili drugim nadevom;
- 5) na bazi kvasnog lisnatog testa, sa nadevom od voća, proizvoda od voća, mesa, sira ili drugim nadevom;
- 6) na bazi testa od krompira, sa nadevom od voća, proizvoda od voća ili drugim nadevom;
- 7) na bazi ostalih testa.

Proizvodi iz stava 2 ovog člana mogu biti i bez nadeva.

Član 156

Pod nazivom "brzo smrznuto lisnato testo" podrazumeva se proizvod dobijen posebnim tehnološkim postupkom od pšeničnog brašna tipa "500", uz dodatak masnoće (biljnog ili životinjskog porekla), soli, vode i ostalih dodatnih sirovina i aditiva predviđenih ovim pravilnikom.

Proizvod iz stava 1 ovog člana mora se odlikovati lisnatom strukturom i sadržati najmanje 30% masnoće, obračunato na bazi 15% vode u brašnu.

Član 157

Pod nazivom "brzo smrznuto testo za savijače" podrazumeva se proizvod dobijen posebnim tehnološkim postupkom od namenskog pšeničnog brašna, uz dodatak vode i ostalih dodatnih sirovina i aditiva predviđenih ovim pravilnikom.

Proizvodi iz stava 1 ovog člana mogu sadržati najviše 25% vode.

Član 158

Pod nazivom "brzo smrznuto testo sa kvascem" podrazumeva se proizvod dobijen posebnim tehnološkim postupkom od pšeničnog brašna tipa "500", kvasca, jaja, masnoće i šećera, kao i drugih dodatnih sirovina i aditiva predviđenih ovim pravilnikom.

Član 159

Pod nazivom "brzo smrznuto sipkavo (trošno) testo" podrazumeva se proizvod dobijen posebnim tehnološkim postupkom od pšeničnog brašna tipa "500", šećera, jaja i masnoće, začina i drugih dodatnih sirovina i aditiva predviđenih ovim pravilnikom.

Proizvod iz stava 1 ovog člana mora se odlikovati trošnom – sipkavom strukturom i sadržati najmanje 40% masnoće, obračunato na bazi 15% vode u brašnu.

Član 160

Pod nazivom "brzo smrznuto kvasno lisnato testo" podrazumeva se proizvod dobijen posebnim tehnološkim postupkom od pšeničnog brašna, šećera, masnoće i kvasca, kao i drugih dodatnih sirovina i aditiva predviđenih ovim pravilnikom.

Proizvod iz stava 1 ovog člana odlikuje se lisnatom strukturom karakterističnom za lisnato testo sa kvascem.

Član 161

Pod nazivom "brzo smrznuto testo od krompira" podrazumeva se proizvod dobijen posebnim tehnološkim postupkom od pšeničnog brašna, krompira ili proizvoda od krompira, jaja, masnoće, vode i drugih dodatnih sirovina i aditiva predviđenih ovim pravilnikom.

Testo od krompira mora da sadrži u gotovom proizvodu najmanje 40% svežeg krompira ili odgovarajući procent proizvoda od krompira.

Član 162

Pod nazivom "brzo smrznuto testo za hleb i pecivo" podrazumeva se proizvod dobijen tehnološkim postupkom od pšeničnog brašna tipa "500", kvasca i soli.

Član 163

Pod nazivom "proizvodi od brzo smrznutih testa sa nadevima" mogu se stavljati u promet proizvodi dobijeni tehnološkom obradom koja daje karakterističan oblik proizvoda, uz nadev od sirovina predviđenih ovim pravilnikom.

Član 164

Pod nazivom "proizvodi od brzo smrznutog testa bez nadeva" mogu se staviti u promet proizvodi dobijeni tehnološkom obradom koja daje karakterističan oblik proizvodu.

Proizvodi iz stava 1 ovog člana po sastavu moraju odgovarati odnosnoj vrsti testa od koje su dobijeni.

Član 165

Količina nadeva (kao punila) za proizvode na bazi lisnatog testa, testa za savijače, testa sa kvascem, kvasnog lisnatog testa i testa od krompira, zavisno od vrste, mora da iznosi:

- 1) za proizvode sa nadevom od mesa – najmanje 20% mesa ili proizvoda od mesa u odnosu na količinu brašna sa 15% vode;
- 2) za proizvode sa nadevom od sira – najmanje 20% sira u odnosu na količinu brašna sa 15% vode;
- 3) za proizvode sa nadevom od voća ili proizvode od voća – najmanje 10% voća ili proizvoda od voća u odnosu na količinu brašna sa 15% vode.

Član 166

Količina nadeva (kao punila) od voća za proizvode na bazi sipkavog slatkog testa mora da iznosi najmanje 40% u odnosu na brašno sa 15% vode.

Član 167

Deklaracija za brzo smrznuta testa i proizvode od brzo smrznutih testa mora da sadrži podatke iz člana 3 ovog pravilnika, kao i uputstvo o načinu korišćenja i načinu čuvanja tih proizvoda.

VIII Završne odredbe

Član 168

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje da važi Pravilnik o kvalitetu žita, mlinskih i pekarskih proizvoda, testenina i brzo smrznutih testa ("Službeni list SFRJ", br. 53/83 i 57/88).

Član 169

Ovaj pravilnik stupa na snagu po isteku trideset dana od dana objavljivanja u "Službenom listu SRJ".

