

# Pravilnik o kvalitetu i drugim zahtevima za fine pekarske proizvode, žita za doručak i snek proizvode

“Sl. list SCG”, br. 12/2005 i “Sl. glasnik RS”, br. 43/2013 – dr. pravilnik

## SADRŽAJ

1. [I Opšte odredbe](#)
2. [II Posebne odredbe](#)
3. [III Završne odredbe](#)

## I OPŠTE ODREDBE

Član 1  
Ovim pravilnikom propisuju se kvalitet i drugi zahtevi za fine pekarske proizvode, žita za doručak i snek proizvode (u daljem tekstu: proizvodi), koji moraju biti ispunjeni u proizvodnji i prometu.

Član 2  
Za proizvode za koje ovim pravilnikom nisu propisani kvalitet i drugi zahtevi, proizvođač je dužan da pre početka proizvodnje donese proizvođačku specifikaciju.

Proizvođačka specifikacija mora da sadrži kratak opis tehnološkog postupka proizvodnje proizvoda, osnovne zahteve kvaliteta, izveštaj o izvršenom ispitivanju zahteva kvaliteta (zdravstvena ispravnost, senzorne, fizičke i hemijske karakteristike), kao i podatke iz deklaracije u skladu sa Pravilnikom o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica.

O donesenim proizvođačkim specifikacijama proizvođač vodi evidenciju, koja mora da sadrži sledeće podatke:

- 1) evidencijski broj specifikacije;
- 2) datum donošenja proizvođačke specifikacije;
- 3) datum početka proizvodnje prema proizvođačkoj specifikaciji;
- 4) datum izvršenog ispitivanja zahteva kvaliteta utvrđenih u proizvođačkoj specifikaciji.

Član 3  
Proizvodi koji se stavljaju u promet u originalnom pakovanju moraju na omotu, pakovanju, sudu ili nalepnici imati deklaraciju koja je u skladu sa Pravilnikom o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica.

Član 4  
Proizvodima 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, kao i arome u skladu sa Pravilnikom o kvalitetu i drugim zahtevima za arome.

Član 5

Šećeri koji se prema odredbama ovog pravilnika upotrebljavaju u proizvodnji proizvoda su: saharoza, dekstroza (bezvodna i monohidratna), invertni šećer, glukozni sirupi, fruktoza i laktoza (u daljem tekstu: šećeri).

Kod svih proizvoda iz ovog pravilnika šećeri se mogu u potpunosti ili delimično zameniti zaslađivačima u skladu sa Pravilnikom o kvalitetu i uslovima upotrebe aditiva u namirnicama i o drugim zahtevima za aditive i njihove mešavine.

Član 6

Brisan

Član 7

Proizvodi koji se stavljaju u promet moraju imati izgled, ukus i miris svojstven za određenu grupu proizvoda.

Proizvodi koji se stavljaju u promet moraju biti upakovani u odgovarajući materijal predviđen za pakovanje prehrambenih proizvoda.

Proizvodi čiji je kvalitet propisan ovim pravilnikom, mogu se stavljati u promet na malo u rinfuzi u specijalizovanim prodavnicama, pod uslovom da se na prodajnom mestu na posudi ili ambalaži iz koje se proizvod nudi potrošaču istakne odgovarajuća deklaracija proizvoda.

Član 8

Proizvodi se moraju čuvati na suvom i hladnom mestu, ne smeju biti izloženi sunčevoj svetlosti, vlazi i velikoj promeni temperature i ne smeju stajati blizu proizvoda čiji miris mogu da apsorbuju.

## II POSEBNE ODREDBE

### 1. Fini pekarski proizvodi

Član 9

Fini pekarski proizvodi, u smislu ovog pravilnika, su keks i srodni proizvodi i poslastičarski proizvodi.

Član 10

Keks i srodni proizvodi, u smislu ovog pravilnika, su proizvodi od brašna žita i drugih mlinskih proizvoda, šećera, masti i ulja (u daljem tekstu: masnoća), namirnica sa sadržajem belančevina i drugih namirnica, karakteristične strukture, termički obrađeni, sa rokom trajanja od najmanje trideset dana.

Prema sastavu i načinu obrade keks i srodni proizvodi stavljaju se u promet kao:

- |    |       |           |
|----|-------|-----------|
| 1) |       | keks;     |
| 2) |       | kreker;   |
| 3) | čajno | pecivo;   |
| 4) |       | medenjak; |

- |    |               |        |          |
|----|---------------|--------|----------|
| 5) | trajni        | slatki | kolač;   |
| 6) |               |        | biskvit; |
| 7) |               |        | vafel;   |
| 8) | slana peciva. |        |          |

Član 11

Keks je proizvod od brašna žita i drugih mlinskih proizvoda, masnoća, šećera i drugih namirnica, homogenizovanih u testo, oblikovan i pečen. Keks može biti slatkog ili slanog ukusa.

Keks sadrži najmanje 5% masnoća računato na gotov proizvod, a keks sa maslacem sadrži najmanje 3% mlečne masti računato na gotov proizvod.

Slani keks sadrži najviše 4% soli računato na gotov proizvod.

Keks se može stavljati u promet i kao:

- |    |           |           |
|----|-----------|-----------|
| 1) |           | punjen;   |
| 2) |           | preliven; |
| 3) | delimično | preliven; |
| 4) |           | ukrašen;  |
| 5) | mleven.   |           |

Član 12

Kreker je proizvod slojevite, prhke strukture, proizveden od brašna žita i drugih mlinskih proizvoda, masnoća i drugih namirnica, sa ili bez dodatka kvasca i enzima.

Kreker sadrži najmanje 10% masnoća računato na gotov proizvod. Slani kreker sadrži najviše 4% soli računato na gotov proizvod.

Član 13

Čajno pecivo je proizvod od testa izrađenog od brašna žita i drugih mlinskih proizvoda, masnoća, šećera i drugih namirnica.

Čajno pecivo sadrži najmanje 10% masnoća računato na gotov proizvod.

Čajno pecivo može biti slatkog ili slanog ukusa.

Slano čajno pecivo sadrži najviše 4% soli računato na gotov proizvod.

Čajno pecivo se može stavljati u promet i kao:

- |    |           |            |
|----|-----------|------------|
| 1) |           | punjeno;   |
| 2) |           | preliveno; |
| 3) | delimično | preliveno; |
| 4) | ukrašeno. |            |

Član 14

Medenjak je proizvod dobijen od medenog testa izrađenog od brašna žita i drugih mlinskih proizvoda, meda, šećera i drugih namirnica.

Medeno testo sadrži najmanje 40% ukupnog šećera, a od toga najmanje 15% prirodnog meda.

Medenjaka se može stavljati u promet i kao:

- |             |           |           |
|-------------|-----------|-----------|
| 1)          |           | punjen;   |
| 2)          |           | preliven; |
| 3)          | delimično | preliven; |
| 4) ukrašen. |           |           |

Član 15

Trajni slatki kolač je kolač sličan medenjaku, proizveden od testa izrađenog od brašna žita i drugih mlinskih proizvoda, invertnog šećera, šećera i drugih namirnica.

Trajni slatki kolač se može stavljati u promet i kao:

- |             |           |           |
|-------------|-----------|-----------|
| 1)          |           | punjen;   |
| 2)          |           | preliven; |
| 3)          | delimično | preliven; |
| 4) ukrašen. |           |           |

Član 16

Biskvit se stavlja u promet kao biskvit i masni biskvit.

Član 17

Biskvit je proizvod dobijen od biskvitnog testa izrađenog od brašna žita i drugih mlinskih proizvoda, šećera, jaja i drugih namirnica, osim masnoća.

Biskvitno testo može da sadrži masnoće u onim količinama koje su sadržane u sirovinama od kojih je proizvedeno.

Biskvit se može stavljati u promet i kao:

- |             |           |           |
|-------------|-----------|-----------|
| 1)          |           | punjen;   |
| 2)          |           | preliven; |
| 3)          | delimično | preliven; |
| 4) ukrašen. |           |           |

Član 18

Masni biskvit je proizvod dobijen od brašna žita i drugih mlinskih proizvoda, šećera, jaja, masnoća i drugih namirnica.

Masni biskvit se može stavljati u promet i kao:

- |             |           |           |
|-------------|-----------|-----------|
| 1)          |           | punjen;   |
| 2)          |           | preliven; |
| 3)          | delimično | preliven; |
| 4) ukrašen. |           |           |

Član 19

Vafel se stavlja u promet kao vafel list i vafel proizvod.

Član 20

Vafel list je proizvod dobijen od testa izrađenog od brašna žita i drugih mlinskih proizvoda i drugih namirnica.

Vafel list može biti ravan i oblikovan.

Član 21

Vafel proizvod se dobija stavljanjem mase za punjenje na vafel list ili između dva ili više vafel listova, odnosno punjenjem oblikovanih vafel listova.

Vafel proizvod može biti slanog i slatkog ukusa.

Masa za punjenje vafel proizvoda izrađuje se od masnoća, šećera i drugih namirnica.

Slani vafel proizvod sadrži najviše 2% soli, računato na gotov proizvod.

Vafel proizvod se može stavlјati u promet i kao:

- |    |           |           |
|----|-----------|-----------|
| 1) |           | preliven; |
| 2) | delimično | preliven; |
| 3) | ukrašen.  |           |

Član 22

Slana peciva su proizvodi dobijeni od testa koje se izrađuje od brašna žita i drugih mlinskih proizvoda, soli i drugih namirnica.

U proizvodnji slanih peciva dozvoljena je upotreba natrijum-hidroksida u količini do 0,5% računato na gotov proizvod. Slana peciva sadrže najviše 4% soli računato na gotov proizvod.

Slana peciva se mogu stavlјati u promet i kao:

- |    |           |            |
|----|-----------|------------|
| 1) |           | punjena;   |
| 2) |           | prelivena; |
| 3) | delimično | prelivena; |
| 4) | ukrašena. |            |

Član 23

Kada se proizvodi iz čl. 11 do 22 ovog pravilnika prodaju u mešavinama, nazivi proizvoda mogu da se zamene izrazom “mešavina finih pekarskih proizvoda” ili sličnim nazivom. U tom slučaju može da postoji jedna lista sastojaka za sve proizvode iz mešavine.

Član 24

Poslastičarski proizvodi, u smislu ovog pravilnika, su proizvodi izrađeni od različitih vrsta testa dobijenih od brašna žita i drugih mlinskih proizvoda, šećera, namirnica sa sadržajem belančevina, masnoća i drugih namirnica, karakteristične strukture, ukusa i mirisa, termički ili na drugi način obrađeni, sa rokom trajanja do trideset dana.

Član 25

Prema sastavu i načinu obrade poslastičarski proizvodi stavljaju se u promet kao:

- 1) kolači;
- 2) ostali poslastičarski proizvodi.

Poslastičarski proizvodi se mogu stavljati u promet i kao:

- 1) punjeni;
- 2) preliveni;
- 3) delimično preliveni;
- 4) ukrašeni.

Član 26

Za proizvodnju poslastičarskih proizvoda koriste se testa izrađena od namirnica navedenih u članu 24 ovog pravilnika, i dele se na:

- 1) biskvitno testo za poslastičarske proizvode;
- 2) lisnato testo za poslastičarske proizvode;
- 3) prhko (sipkavo) testo za poslastičarske proizvode;
- 4) kuvano testo za poslastičarske proizvode;
- 5) fermentisano testo za poslastičarske proizvode;
- 6) vučeno testo za poslastičarske proizvode;
- 7) testo od krompira za poslastičarske proizvode;
- 8) testo od jezgrastog i koštičavog voća za poslastičarske proizvode;
- 9) ostala testa za poslastičarske proizvode.

Član 27

Biskvitno testo za poslastičarske proizvode izrađuje se od brašna žita i drugih mlinskih proizvoda, šećera, jaja i drugih namirnica, osim masnoća.

Član 28

Lisnato testo za poslastičarske proizvode izrađuje se sa ili bez dodatka kvasca ili drugih sredstava za dizanje testa.

Lisnato testo za poslastičarske proizvode sa dodatkom kvasca ili drugih sredstava za dizanje testa sadrži najmanje 20% masnoća računato na brašno žita i druge mlinske proizvode.

Lisnato testo za poslastičarske proizvode bez dodatka kvasca ili drugih sredstava za dizanje testa sadrži najmanje 30% masnoća računato na brašno žita i druge mlinske proizvode.

Član 29

Prhko (sipkavo) testo za poslastičarske proizvode sadrži najmanje 15% masnoća računato na brašno žita i druge mlinske proizvode.

Član 30

Kuvano testo za poslastičarske proizvode izrađuje se prethodnim kuvanjem brašna žita i drugih mlinskih proizvoda, masnoća i soli, uz naknadno dodavanje drugih namirnica.

Član	31
Fermentisano testo za poslastičarske proizvode izrađuje se uz dodatak kvasca ili drugih sredstava za dizanje testa.	
Član	32
Vučeno testo za poslastičarske proizvode izrađuje se u obliku tankih listova.	
Član	33
Testo od krompira za poslastičarske proizvode sadrži najmanje 40% krompira, ili odgovarajuću količinu proizvoda od krompira, računato na brašno žita i druge mlinske proizvode.	
Član	34
Testo od jezgrastog i koštičavog voća za poslastičarske proizvode sadrži najmanje 10% sirove mase izrađene od jezgrastog voća, marcipan mase, odnosno persipan mase.	
Član	35
Testa za poslastičarske proizvode i proizvode od testa za poslastičarske proizvode iz člana 26 ovog pravilnika mogu se stavljati u promet kao sveži, sušeni, polupečeni, pečeni i brzo smrznuti.	
Brzo smrznuta testa za poslastičarske proizvode i brzo smrznuti proizvodi od testa za poslastičarske proizvode moraju se čuvati na temperaturi od -18 °C, sa dozvoljenim odstupanjem od ±2 oC.	
Član	36
Punjeni poslastičarski proizvodi sadrže najmanje 20% punjenja računato na gotov proizvod. Kada je punjenje od voća, preradevina voća ili čokolade, proizvod sadrži najmanje 5% punjenja računato na gotov proizvod.	
Član	37
Kada se razne vrste poslastičarskih proizvoda prodaju u mešavinama, nazivi proizvoda mogu da se zamene izrazom “mešavina poslastičarskih proizvoda” ili sličnim nazivima. U tom slučaju može da postoji jedna lista sastojaka za sve proizvode iz mešavine.	
2. Žita za doručak	
Član	38
Žita za doručak su instant proizvodi od žita (korn fleks, pahuljice od žita, proizvodi od soje ili mekinja, ekstrudirani proizvodi od mlinskih proizvoda, njihove mešavine i slično).	
Prema sastavu i načinu obrade žita za doručak se stavljaju u promet kao:	
1)	korn fleks, instant pahuljice, mekinje i srodni proizvodi;
2)	musli proizvod;
3) deserti na bazi žita.	
Član	39
Korn fleks, instant pahuljice, mekinje i srodni proizvodi su proizvodi od žita, odnosno mahunjača i drugih prehrambenih zrna, koji pre upotrebe zahtevaju pripremu rehidrisanjem. Proizvode se specifičnim	

Član 40

Musli proizvod sadrži najmanje 40% tehnološki obrađenih žita, mahunjača i drugih prehrambenih zrna.

Član 41

Deserti na bazi žita se mogu stavljati u promet i kao:

- ### 3. Snek proizvodi

Član 42

Prema sastavu i načinu obrade snek proizvodi se stavljaju u promet kao:

- Član 43

Čips sadrži:

- Član 44

Čips proizvodi su proizvodi dobijeni mešanjem suvih prerađevina od krompira, skrobova, modifikovanih skrobova, brašna žita i drugih mlinskih proizvoda, namirnica sa sadržajem belančevina, masnoća, soli,



začina i drugih namirnica sa vodom, oblikovanjem testa u pogodne oblike, prženjem u ulju (bez ekspandiranja).

Čips proizvodi sadrže:

- 1) najviše 48% masnoća računato na gotov proizvod;
- 2) najviše 3,5% soli računato na gotov proizvod;
- 3) najviše 4% vode računato na gotov proizvod.

Član 45

Čips proizvodi mogu nositi naziv prema sirovini (osim krompira) čiji je sadržaj u mešavini iz člana 44 ovog pravilnika veći od 50%.

Član 46

Proizvodi na bazi peleta su proizvodi različitog oblika, dobijeni prženjem u ulju ili drugim tehnološkim postupcima obrade poluproizvoda (peleta) i naknadnim soljenjem, odnosno aromatizovanjem.

Proizvodi na bazi peleta sadrže najviše 5% vode računato na gotov proizvod i najviše 4% soli računato na gotov proizvod.

Pelet je poluproizvod dobijen termoeekstruzijom, hlađenjem, oblikovanjem i sušenjem testa izrađenog od brašna žita i drugih mlinskih proizvoda, krompira, masnoća i drugih namirnica.

Član 47

Flips je proizvod dobijen postupkom ekstrudiranja i ekspandiranja sirovina na bazi žita, mahunjača, krompira i drugih namirnica, uz dodatak masnoća, šećera, soli i drugih namirnica.

Flips proizvodi mogu biti slanog ili slatkog ukusa.

Slani flips sadrži najviše 3,5% soli računato na gotov proizvod i najviše 6% vode računato na gotov proizvod.

Slatki flips sadrži najviše 8% vode računato na gotov proizvod.

Flips se može stavljati u promet i kao:

- 1) punjen;
- 2) preliven;
- 3) delimično preliven;
- 4) ukrašen.

Član 48

Ekspandirani proizvodi su proizvodi različitih oblika dobijeni postupkom ekspandiranja žita, odnosno mahunjača uz dodatak drugih namirnica.

Ekspandirani proizvodi se mogu stavljati u promet i kao:

- 1) punjeni;
- 2) preliveeni;

3) delimično preliveni;  
3) ukrašeni.

Član 49

Prženi i suvopečeni plodovi, semenke i srodni proizvodi su snek proizvodi dobijeni suvim pečenjem, odnosno prženjem u ulju plodova kikirikija, pistaća, jezgra suncokreta, soje, bundevskih semenki i sl. uz dodatak soli i drugih namirnica, koji se u promet mogu stavljati i kao obloženi slatkim ili slanim nanosom.

Prženi i suvopečeni plodovi, semenke i srodni proizvodi sadrže najviše 3,5% soli računato na gotov proizvod.

Član 50

Kada se proizvodi iz čl. 42 do 49 ovog pravilnika prodaju u mešavinama ili u kombinaciji sa suvim voćem i drugim namirnicama, nazivi proizvoda mogu da se zamene izrazom “mešavina snek proizvoda”, ili sličnim nazivima. U tom slučaju može da postoji jedna lista sastojaka za sve proizvode iz mešavine, odnosno kombinacije.

### III ZAVRŠNE ODREDBE

Član 51

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje da važi: Pravilnik o kvalitetu keksa i proizvoda sličnih keksu (“Službeni list SFRJ”, br. 68/78 i 63/79) i odredba člana 228 Pravilnika o kvalitetu proizvoda od voća, povrća i pečurki i pektinskih preparata (“Službeni list SFRJ”, br. 1/79) u delu koji se odnosi na čips.

Član 52

Ovaj pravilnik stupa na snagu po isteku šest meseci od dana objavljivanja u “Službenom listu SCG”.