

- (3) Uz naziv pekarskog proizvoda kojem je dodat sastojak s ciljem promjene boje, okusa i arome u odnosu na upotrijebljeno brašno (prženi slad ili slično), mora biti navedena oznaka "s dodatkom ..." na ambalaži, odnosno prodajnom mjestu nezapakiranog proizvoda.

Član 9.

(Zabrana stavljanja na tržište)

Na tržište se ne smiju stavljati pekarski proizvodi sa stranim mirisom ili okusom, nagorjele, nečiste ili oštećene kore, da ne sadrži veće pukotine, te da kora i sredina nisu odvojeni, bez vidljivih ostataka grudvica sastojaka koji se koriste u tehnološkom postupku.

Član 10.

(Polupečeni pekarski proizvod)

- (1) Polupečeni pekarski proizvod je proizvod obrađen toplotom do stepena koji osigurava zadržavanje oblika, strukture i elastičnosti izgleda krajnjeg proizvoda.
- (2) Polupečeni pekarski proizvodi mogu se stavljati na tržište samo kao zapakirani uz uputstvo za pripremu.

POGLAVLJE I. HLJEB

Član 11.

(Razvrstavanje)

Prema vrsti upotrijebljenih sastojaka i načinu izrade, kruh se razvrstava i stavlja na tržište pod nazivom:

- pšenični hljeb;
- raženi hljeb;
- hljeb iz drugih krušnih žitarica;
- miješani hljeb;
- hljeb posebnih vrsta.

Član 12.

(Pšenični hljeb)

- (1) Pšenični hljeb proizvodi se od različitih tipova pšeničnog brašna, a razvrstava se i stavlja na tržište pod nazivom:
- bijeli hljeb*, koji se proizvodi od bijelog pšeničnog brašna tip 400, tip 500 i tip 550;
 - polubijeli hljeb*, koji se proizvodi od pšeničnog polubijelog brašna tip 700, tip 710 i tip 850;
 - crni hljeb*, koji se proizvodi od pšeničnog crnog brašna tip 1100 i tip 1600;
 - integralni hljeb*, koji se proizvodi od pšeničnog brašna ili pšenične prekrupe iz cijelog zrna.
- (2) Pšenični hljeb mora sadržavati više od 90 % pšeničnog brašna, osim integralnog pšeničnog hljeba koji mora sadržavati više od 80 % pšeničnog brašna ili pšenične prekrupe od cijelog zrna.

Član 13.

(Raženi hljeb)

- (1) Raženi hljeb proizvodi se od raženog brašna različitih tipova, a razvrstava se i stavlja na tržište pod nazivom:
- raženi hljeb*, koji se proizvodi od raženog brašna;
 - raženi integralni hljeb*, koji se proizvodi od raženog brašna ili prekrupe od cijelog zrna.
- (2) Pri proizvodnji raženog i raženog integralnog hljeba može se upotrijebiti do 30 % pšeničnog brašna.

Član 14.

(Hljev od pšenoraži)

- (1) Kruh od pšenoraži proizvodi se od brašna pšenoraži, a razvrstava se i stavlja na tržište pod nazivom:
- hljev od pšenoraži*, koji se proizvodi od brašna pšenoraži;
 - integralni hljev od pšenoraži*, koji se proizvodi od brašna pšenoraži ili prekrupe od cijelog zrna.
- (2) Pri proizvodnji hljeba od pšenoraži i integralnog hljeba od pšenoraži, može se upotrijebiti do 30 % pšeničnog brašna.

Član 15.

(Hljev iz drugih krušnih žitarica)

- (1) Hljev iz drugih krušnih žitarica proizvodi se od vrsta krušnog brašna koji nisu navedeni u čl. 12., 13. i 14. ovog pravilnika, a razvrstavaju se i stavljaju na tržište s obzirom na vrstu krušnog brašna od kojeg su proizvedeni (npr. kukuruzni hljev, heljdin hljev i dr.).

- (2) Pri proizvodnji hljeba iz drugih krušnih žitarica upotrebljavaju se sljedeće količine brašna za:

- kukuruzni hljev* - najmanje 60 % kukuruznog brašna u zamjesu, računato na ukupnu količinu brašna;
- heljdin hljev* - najmanje 30 % heljdinog brašna u zamjesu, računato na ukupnu količinu brašna;
- ječmeni, proseni i zobeni* - najmanje 20 % ječmenog, prosenog ili zobenog brašna ili njihovih pahuljica u zamjesu računato na ukupnu količinu brašna;
- krupnikov (pirin) hljev ili krupnikov (pirin) hljev cijelog zrna* - najmanje 70 % krupnikovog (pirinog) brašna ili krupnikovog (pirinog) brašna iz cijelog zrna računato na ukupnu količinu brašna.

Član 16.

(Miješani hljev)

- (1) Miješani hljev proizvodi se od mješavine pšeničnog, raženog, kukuruznog, ječmenog, heljdinog, zobenog, prosenog, krupnikovog (pirinog) i sojinog brašna, brašna ili prekrupe od cijelog zrna, pahuljica, te mješavine različitih tipova brašna i drugih sastojaka.
- (2) Tipovi upotrijebljenog brašna moraju se navesti na deklaraciji.
- (3) Miješani hljev razvrstava se i stavlja na tržište pod nazivom:
- pšenični miješani hljev* koji mora sadržavati više od 51 % pšeničnog brašna ili pšeničnih pahuljica računato na ukupnu količinu brašna;
 - raženi miješani hljev* koji mora sadržavati više od 30 % raženog brašna ili raženih pahuljica računato na ukupnu količinu brašna;
 - kukuruzni miješani hljev*, koji mora sadržavati više od 20 % kukuruznog brašna ili drugih kukuruznih proizvoda računato na ukupnu količinu brašna;
 - heljdin miješani hljev*, koji mora sadržavati više od 15 % brašna ili drugih heljdinih proizvoda, računato na ukupnu količinu brašna;
 - ječmeni miješani hljev*, koji mora sadržavati više od 15 % ječmenog brašna ili pahuljica na ukupnu količinu brašna;
 - zobeni miješani hljev*, koji mora sadržavati više od 15 % zobenog brašna ili zobenih pahuljica računato na ukupnu količinu brašna;
 - proseni miješani hljev*, koji mora sadržavati više od 15 % prosenog brašna ili drugih prosenih proizvoda računato na ukupnu količinu brašna;
 - sojin miješani hljev*, koji mora sadržavati više od 10 % sojina brašna ili drugih sojinih proizvoda računato na ukupnu količinu brašna;
 - miješani hljev iz cijelog zrna*, koji mora sadržavati više od 30 % različitih vrsta brašna od cijelog zrna ili prekrupe od cijelog zrna, računato na ukupnu količinu brašna.

Član 17.

(Posebne vrste hljeba)

- (1) Posebne vrste hljeba su proizvodi karakterističnih svojstava koja potiču od dodatnih sastojaka ili koja se postižu posebnim tehnološkim postupkom.
- (2) Pod posebnim tehnološkim postupkom podrazumijevaju se: posebna priprema sirovina, posebno vrenje tijesta, ručno ili drugo posebno oblikovanje tijesta, posebno pečenje ili neki drugi nespomenuti tehnološki postupak.
- (3) Prema vrsti upotrijebljenih sastojaka i načinu izrade, posebne vrste hljeba razvrstavaju se i stavljaju na tržište pod nazivom:
- mliječni hljev*, pri čijoj se proizvodnji najmanje 50 % potrebne količine vode zamjenjuje mlijekom ili odgovarajućom količinom mlijeka u prahu;
 - hljev sa sirutkom*, gdje više od 15 % potrebne količine vode zamjenjuje sirutka ili odgovarajuća količina sirutke u prahu;
 - hljev sa sirom*, koji se proizvodi uz dodatak više od 10 % svježeg sira računato na ukupnu količinu brašna;
 - hljev s fermentiranim mliječnim proizvodima (jogurt, kefir i dr.)*, kojem se u proizvodnji dodaje više od 10 % fermentiranih mliječnih proizvoda računato na ukupnu količinu brašna;

- e) *hljeb s masnoćama*, koji sadrži više od 5 % masti računato na ukupnu količinu brašna, a naziva se prema vrsti upotrijebljene masnoće (s maslacem, s bućinim uljem i dr.);
- f) *hljeb s jajima*, koji sadrži više od 124 g jajnog melanža sa 75 % vode ili 31 g jaja u prahu računato na ukupnu količinu brašna;
- g) *hljeb s krompirom*, koji sadrži više od 4 % krompirovog brašna ili krompirovih pahuljica ili 10% kuhanog očišćenog krompira računato na ukupnu količinu brašna;
- h) *hljeb s mesnim preradevinama* je proizvod kojem je dodato više od 10% mesnih preradevina računato na ukupnu količinu brašna;
- i) *hljeb s pšeničnim mekinjama*, koji sadrži više od 10% pšeničnih (mekinja) računato na ukupnu količinu brašna;
- j) *hljeb s pšeničnim klicama*, koji sadrži više od 10% pšeničnih klica ili odgovarajuću količinu suhih pšeničnih klica, računato na ukupnu količinu brašna;
- k) *hljeb sa suhim voćem*, koji sadrži više od 10% groždica, drugog suhog voća računato na ukupnu količinu brašna;
- l) *hljeb sa začinima* mora sadržavati začine u količinama koje hljebu daju osobit okus/aromu;
- m) *hljeb sa sjemenkama*, koji sadrži više od 10% sjemenki računato na ukupnu količinu brašna;
- n) *hljeb s povrćem*, koji sadrži više od 2% suhog povrća računato na ukupnu količinu brašna;
- o) *hljeb sa zrnjem*, koji sadrži više od 10% zrna žitarica ili soje računato na ukupnu količinu brašna;
- p) *hljeb produžene svježine*, koji mora ostati svjež i podoban za upotrebu najmanje pet dana;
- r) *hljeb s dodatim bjelančevinama*, koji sadrži više od 14 % ukupnih bjelančevina računato na konačni proizvod, pri čemu se mora označiti izvor dodatih bjelančevina (npr. pšenične, sojine i dr.);
- s) *hljeb bez dodate soli i hljeb sa smanjenim udjelom soli*, koji je proizveden po jednakom postupku kao ostale vrste hljeba ali bez dodavanja soli i sa smanjenim udjelom soli;
- t) *niskokalorični hljeb* je hljeb koji ima najviše 200 kcal (820 kJ) računato na 100 g proizvoda;
- u) *hljeb s dodatim vitaminima odnosno mineralima* je hljeb koji sadrži vitamine odnosno minerale najmanje u količini koja zadovoljava 15 % dnevnih potreba po pojedinom vitaminu odnosno mineralu (RDA) računato na 100 g proizvoda;
- z) *tost* je hljeb produžene svježine pripremljen od osnovnih i drugih sastojaka, narezan i zapakiran, a namijenjen je dodatnom pečenju (tostiranju);
- aa) *dvopek* (prepečenac) je rezani, dodatno pečeni hljeb posebnih organoleptičkih i drugih svojstava s količinom vode do 7 %;
- bb) *ostale vrste hljeba* nazvane prema drugim sastojcima koji hljebu daju posebna organoleptička i druga svojstava.

POGLAVLJE II. PECIVO

Član 18.

(Razvrstavanje i imenovanje)

- (1) Za razvrstavanje i nazive peciva na osnovu osnovnih sastojaka, drugih sastojaka i proizvodnog procesa koriste se odredbe ovog pravilnika.
- (2) Količina vode u pecivu mase do 50 g iznosi do 40 %, mase od 50 g do 150 g do 43 % i mase od 150 g do 250 g do 45 %, osim za peciva posebnih vrsta.

POGLAVLJE III. DRUGI PEKARSKI PROIZVODI

Član 19.

(Razvrstavanje i imenovanje)

Prema vrsti upotrijebljenih sastojaka i načinu izrade, drugi pekarski proizvodi razvrstavaju se i stavljaju na tržište pod nazivom:

- a) pite;
- b) grisini;
- c) mlinci;
- d) krofne;
- e) krušne mrvice i krušne kockice;

- f) nadjeveno pecivo;
- g) smjese za oblaganje;
- h) smjese za pekarske i druge proizvode.

Član 20.

(Minimalni zahtjevi kvaliteta)

- (1) Pite su pekarski proizvodi od brašna, masnoća i vode ili druge dopuštene tekućine s dodatkom najmanje 20 % mljevenog mesa, sira, voća ili povrća računato na ukupnu količinu brašna. Pite moraju sadržavati najmanje 10 % masnoća računato na gotov proizvod s 45 % vode. S obzirom na vrstu punjenja, nazivaju se:
- a) burek - pita punjena nadjevom od mesa;
- b) sirnica - pita punjena nadjevom od sira;
- c) zeljanica - pita punjena nadjevom od zelja;
- d) krompiruša - pita punjena nadjevom od krompira.
- (2) Grisini su pekarski proizvodi iz kvasnog tijesta oblikovani kao štapići, pereci, vjenčići i sl., a mogu se posipati solju, začinima, sjemenkama, šećerom i dr. Grisini sadrže do 10 % vode.
- (3) Mlinci su kvasni ili nekvasni pekarski proizvodi iz tijesta oblikovani u tanke tjestene ploče i pečeni. Mlinci sadrže najviše do 10 % vode.
- (4) Krofne su proizvodi od kvasnog tijesta dobivenog miješanjem pšeničnog brašna i drugih sastojaka isprženi na jestivoj biljnoj ili svinjskoj masnoći. Krofne se mogu puniti marmeladom ili drugim punilom, preliti glazurom, posuti šećerom ili drugim sastojcima.
- (5) Krušne mrvice i krušne kockice izrađuju se mljevenjem osušenog ili narezivanjem pa sušenjem pšeničnog hljeba ili peciva, koji ne sadrže nagorjele dijelove. Krušne mrvice i krušne kockice na tržište se stavljaju samo zapakirane. U prometu mogu sadržavati do 15 % vode.
- (6) Nadjeveno pecivo mora sadržavati više od 5 % nadjeva preradevine od voća ili 15 % nadjeva s mesom, sirom, makom, orasima, bademom, lješnicima, računato na masu upotrijebljenog tijesta.
- (7) Smjese za oblaganje izrađuju se posebnim postupkom, a sadrže mlinske ili pekarske proizvode, so, druge sastojke i aditive, a u prometu su samo kao zapakirane.

Član 21.

(Lužnati pekarski proizvodi)

Lužnati pekarski proizvodi su proizvodi koji su površinski obrađeni rastvorom od 3 do 4 % natrijeve baze koja proizvodu daje posebna organoleptička svojstva poput boje, okusa i mirisa i koji ne smiju sadržavati više od 0,5 % natrijihidroksida (NaOH) u odnosu na gotov proizvod.

DIO TREĆI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Član 22.

(Stavljanje na tržište)

Pekarski proizvodi mogu se stavljati na tržište u ambalaži deklariranoj u skladu s odredbama Pravilnika o kvalitetu žita, mlinskih i pekarskih proizvoda, tjestenina i brzo smrznutih tijesta ("Službeni list SFRJ", br. 53/83 i 57/88) do iskorištenja zaliha te ambalaže a najkasnije 12 mjeseci nakon objavljivanja ovog pravilnika u "Službenom glasniku BiH".

Član 23.

(Prestanak važenja odredbi)

Danom stupanja na snagu ovog Pravilnika prestaju važiti odredbe poglavlja V. i VII. Pravilnika o kvalitetu žita, mlinskih i pekarskih proizvoda, tjestenina i brzo smrznutih tijesta ("Službeni list SFRJ", br. 53/83 i 57/88).

Član 24.

(Stupanje na snagu)

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

VM broj 229/10
6. jula 2010. godine
Sarajevo

Predsjedavajući
Vijeća ministara BiH
Dr. Nikola Špirić, s. r.