

Na temelju članka 17. stavak 2. i članka 72. Zakona o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 50/04) i članka 17. Zakona o Vijeću ministara Bosne i Hercegovine ("Službeni glasnik BiH", br. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 i 24/08), Vijeće ministara Bosne i Hercegovine, na prijedlog Agencije za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine u suradnji s nadležnim tijelima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine, na 113. sjednici održanoj 21. siječnja 2010. godine, donijelo je

PRAVILNIK O ŠEĆERIMA

DIO PRVI - OPĆE ODREDBE

Članak 1. (Predmet)

- (1) Pravilnikom o šećerima (u daljnjem tekstu: Pravilnik) propisuju se osnovni zahtjevi i uvjeti za proizvodnju, stavljanje na tržište, deklariranje, kao i uvjeti za osiguranje i očuvanje kakvoće proizvoda koji moraju biti ispunjeni u proizvodnji i prometu.
- (2) Nazivi, definicije i opći kriteriji kakvoće propisani su u Aneksu, koji je sastavni dio ovoga Pravilnika.

DIO DRUGI - POSEBNE ODREDBE

Članak 2. (Proizvodnja i stavljanje u promet)

Šećer se proizvodi i stavlja u promet kao: kristalni, oblikovani (kocka ili drugi oblici), šećer u prahu (mljeveni šećer) i šećer u tekućem obliku.

Članak 3. (Deklariranje)

Šećeri određeni u Aneksu, osim uvjeta koje moraju ispunjavati sukladno Pravilniku o općem deklariranju ili označavanju upakirane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08) i Pravilniku o označavanju hranjivih vrijednosti upakirane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 85/08), moraju ispunjavati i sljedeće uvjete deklariranja:

- a) za deklariranje šećera upotrebljavaju se nazivi navedeni u Aneksu;
- b) dopušteno je koristiti druge dodatne oznake ukoliko to potrošača ne dovodi u zabludu;
- c) za pojedinačna pakiranja u skupnom pakiranju koja imaju neto težinu manju od 20 g nije potrebno navoditi neto težinu;
- d) pri deklariranju otopine šećera, otopine invertnog šećera i sirupa iz invertnog šećera mora se navesti sadržaj suhe tvari i sadržaj invertnog šećera;
- e) deklaracija glukoznog sirupa i sušenog glukoznog sirupa sadrži i oznaku "kristaliziran";
- f) deklaracija invertnog sirupa i sušenog invertnog sirupa sadrži i oznaku "kristaliziran";

- g) kada proizvodi iz toč. 7. i 8. Aneksa sadrže više od 5% fruktoze u odnosu na suhu tvar, naziv proizvoda mora sadržavati oznaku "glukozno-fruktozni sirup" ili "fruktozno-glukozni sirup" ili "sušeni glukozno-fruktozni sirup" odnosno "sušeni fruktozno-glukozni sirup", ovisno o tomu imaju li veći sadržaj glukoze ili fruktoze.

Članak 4.
(Uporaba aditiva)

- (1) Pri proizvodnji šećera mogu se dodati aditivi koji su sukladni odredbama Pravilnika o uvjetima uporabe prehrambenih aditiva u hrani namijenjenoj prehrani ljudi ("Službeni glasnik BiH", broj 83/08).
- (2) Proizvodi se ne smiju izbjeljivati.
- (3) Smeđi šećer se ne smije bojati bojama.
- (4) U šećer u prahu mogu se dodavati sredstva za sprečavanje zgrudavanja, i to modificirani i drugi škrobovi do 5%.

DIO TREĆI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 5.
(Utvrdjivanje sukladnosti)

Za utvrđivanje sukladnosti šećera s propisanim općim zahtjevima kakvoće u svrhu službene kontrole koriste se važeće metode propisane posebnim propisom kao i druge valjane i međunarodno priznate metode.

Članak 6.
(Službene kontrole i inspeksijski nadzor)

Službene kontrole i inspeksijski nadzor provode se na način kako je to propisano važećim zakonskim propisima.

Članak 7.
(Prestanak važenja odredaba)

Danom stupanja na snagu ovoga Pravilnika prestaje važiti Pravilnik o kvaliteti šećera ("Službeni list SFRJ", broj 7/92).

Članak 8.
(Promet šećera)

Šećeri koji su proizvedeni i deklarirani prema odredbama Pravilnika iz članka 7. ovoga Pravilnika mogu biti u prometu najdulje 12 mjeseci od dana stupanja na snagu ovoga Pravilnika.

Članak 9.
(Stupanje na snagu)

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmoga dana od dana objave u "Službenom glasniku BiH".

VM broj 49/10
21. siječnja 2010. godine
Sarajevo

Predsjedatelj
Vijeća ministara BiH
Dr. Nikola Špirić, v. r.

ANEKS

NAZIVI PROIZVODA I DEFINICIJE

1. Polubijeli šećer

Polubijeli šećer je pročišćena i kristalizirana saharoza, ispravne tržišne kakvoće, sljedećih svojstava:

- polarizacija: najmanje 99,5°Z;
- sadržaj invertnog šećera: najviše 0,1% masenog udjela suhe tvari;
- gubitak sušenjem: najviše 0,1% masenog udjela suhe tvari.

2. Šećer ili bijeli šećer

Šećer ili bijeli šećer je pročišćena i kristalizirana saharoza, ispravne tržišne kakvoće, sljedećih svojstava:

- polarizacija: najmanje 99,7°Z;
- sadržaj invertnog šećera: najviše 0,04% masenog udjela suhe tvari;
- gubitak sušenjem: najviše 0,06% masenog udjela suhe tvari;
- tip boje: najviše 9 bodova sukladno posebnom propisu o metodama određivanja tipa boje, provodljivosti sadržaja pepela i boje u otopini šećera (bijelog) i ekstra bijelog šećera.

3. Ekstra bijeli šećer

Ekstra bijeli šećer je šećer koji ima svojstva navedena u toč. 2. a), b) i c) i koji glede ukupnoga broja bodova, određenih sukladno odredbama posebnog propisa o metodama analize šećera, ne prelazi osam bodova i ne više od:

- četiri boda za tip boje;
- šest bodova za sadržaj pepela;
- tri boda za boju u otopini.

4. Otopina šećera (1)

Otopina šećera je vodena otopina saharoze sljedećih svojstava:

- suha tvar: najmanje 62% masenog udjela;
- sadržaj invertnog šećera (omjer fruktoze i glukoze 1,0/0,2): najviše 3% masenog udjela suhe tvari;
- sadržaj pepela: najviše 0,1% masenog udjela suhe tvari;
- boja u otopini: najviše 45 ICUMSA jedinica.

5. Otopina invertnog šećera (1)

Otopina invertnog šećera je vodena otopina saharoze, djelomično invertirane hidrolizom, u kojem sadržaj invertnog šećera ne prevladava, sljedećih svojstava:

- suha tvar: najmanje 62% masenog udjela;
- sadržaj invertnog šećera (omjer fruktoze i glukoze 1,0/0,1 %): više od 3% i najviše 50% masenog udjela suhe tvari;
- sadržaj pepela: najviše 0,4% masenog udjela suhe tvari, sukladno posebnom propisu o metodama analiza šećera.

6. Sirup invertnog šećera (1)

Sirup invertnog šećera je vodena otopina saharoze, djelomično hidrolizirane, u kojoj prevladava omjer invertnog šećera, sljedećih svojstava:

- suha tvar: najmanje 62% masenog udjela;
- sadržaj invertnog šećera (koeficijent fruktoze/glukoze 1,0 ± 0,1): mora prelaziti 50% masenog udjela suhe tvari;
- sadržaj pepela: najviše 0,4% masenog udjela suhe tvari.

7. Glukozni sirup

Glukozni sirup je pročišćena i koncentrirana vodena otopina hranjivih šećera, dobivenih iz škroba i/ili inulina, sljedećih svojstava:

- suha tvar: najmanje 70% masenog udjela;
- dekstrozni ekvivalent (DE): najmanje 20% masenog udjela suhe tvari i izraženo kao D-glukoza;
- sulfatni pepeo: najviše 1% masenog udjela suhe tvari.

8. Sušeni glukozni sirup

Sušeni glukozni sirup je djelomično osušen, sljedećih svojstava:

- suha tvar: najmanje 93% masenog udjela;
- dekstrozni ekvivalent (DE): najmanje 20% masenog udjela suhe tvari i izraženo kao D-glukoza;
- sulfatni pepeo: najviše 1% masenog udjela suhe tvari.

9. Dekstroza ili dekstroza monohidrat

Dekstroza ili dekstroza monohidrat je pročišćena i kristalizirana D-glukoza koja sadrži jednu molekulu kristalne vode, sljedećih svojstava:

- dekstroza (D-glukoza): najmanje 99,5 % masenog udjela suhe tvari;
- najmanje 90% masenog udjela suhe tvari;
- sulfatni pepeo: najviše 0,25 % masenog udjela suhe tvari.

10. Dekstroza ili bezvodna dekstroza

Dekstroza ili bezvodna dekstroza je pročišćena i kristalizirana D-glukoza bez kristalne vode, sljedećih svojstava:

- dekstroza (D-glukoza): najmanje 99,5% masenog udjela suhe tvari;
- suha tvar: najmanje 98% masenog udjela;
- sulfatni pepeo: najviše 0,25 % masenog udjela suhe tvari.

11. Fruktoza

Fruktoza je pročišćena i kristalizirana D-fruktoza, sljedećih svojstava:

- a) sadržaj fruktoze: najmanje 98% masenog udjela suhe tvari;
- b) sadržaj glukoze: najviše 0,5% masenog udjela suhe tvari;
- c) gubitak sušenjem: najviše 0,5% masenog udjela suhe tvari;
- d) sadržaj pepela određen konduktometrijski: najviše 0,1% masenog udjela suhe tvari određene sukladno posebnom propisu o metodama analiza šećera.

12. Žuti šećer

Smeđi šećer je šećer koji sadrži ostatke sirupa, sljedećih svojstava:

- a) polarizacija: najmanje 96°Z;
- b) sadržaj invertnog šećera: najviše 0,4% masenog udjela suhe tvari;
- c) gubitak sušenjem: najviše 3% masenog udjela suhe tvari;
- d) sadržaj pepela: najviše 1,0% masenog udjela suhe tvari.

13. Smeđi šećer

Smeđi šećer je šećer dobiven kristalizacijom smeđih sirupa šećerne repe bez ili s dodatkom do najviše 2,3 težinska postotka sirupa šećerne trske. To su fino pročišćena zrnca šećera saharoze s invertnim šećerom, svijetlo do tamno smeđe boje, koji ne sadrži više od 88% suhe tvari (m/m) parametara kakvoće:

- a) polarizacija: najmanje 97,0°Z;
- b) sadržaj invertnog šećera: najviše 1,2% masenog udjela suhe tvari;
- c) gubitak sušenjem: najviše 0,9% masenog udjela suhe tvari;
- d) sadržaj pepela: najviše 0,9% masenog udjela suhe tvari.

(1) Opis "bijeli" u smislu ovoga Pravilnika je:

- a) otopina šećera gdje boja u otopini ne prelazi 25 ICUMSA jedinica određenih sukladno posebnom propisu o metodama analize šećera;
- b) otopina invertnog šećera i sirup invertnog šećera gdje:
 - 1) provodljivost sadržaja pepela ne prelazi 0,1%,
 - 2) boja u otopini ne prelazi 25 ICUMSA jedinica određenih sukladno posebnom propisu o metodama analize šećera.