

Vijeću ministara BiH ("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 127. sjednici održanoj 6. srpnja 2010. godine, donijelo je

PRAVILNIK

O PEKARSKIM PROIZVODIMA

DIO PRVI - OPĆE ODREDBE

Članak 1. (Predmet)

Pravilnikom o pekarskim proizvodima (u daljnjem tekstu: Pravilnik) propisuju se minimalna kakvoća, razvrstavanje i označavanje pekarskih proizvoda (u daljnjem tekstu: proizvodi) koji se stavljaju na tržište Bosne i Hercegovine.

Članak 2. (Deklariranje ili označavanje)

- (1) Deklariranje ili označavanje zapakiranih proizvoda namijenjenih krajnjem potrošaču propisano je Pravilnikom o općem deklariranju ili označavanju upakirane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08) te odredbama ovoga Pravilnika.
- (2) Nezapakirani pekarski proizvodi moraju na prodajnom mjestu biti označeni nazivom proizvoda te tvrtkom i sjedištem proizvođača, a također mogu biti označeni i robnom markom kao i nekim drugim bitnim podacima.
- (3) Pekarski proizvod na etiketi također mora imati i naznačenu sirovinu ako je ona dodavana proizvodu, a prouzročila je promjenu boje uporabljenog brašna u skladu s Pravilnikom o uporabi boja u hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 85/08).

Članak 3. (Aditivi)

Proizvodima se tijekom proizvodnje mogu dodavati aditivi sukladno Pravilniku o uvjetima za uporabu prehrambenih aditiva u hrani namijenjenoj prehrani ljudi ("Službeni glasnik BiH", broj 83/08) i Pravilnikom o uporabi prehrambenih aditiva, osim boja i sladila, u hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 83/08).

Članak 4. (Mjeriteljski zahtjevi)

- (1) Neto količina, dozvoljeno negativno odstupanje, te način označavanja neto količine za pekarske proizvode moraju biti sukladni posebnom propisu koji vrijedi za upakirane proizvode.
- (2) U pogledu neto težine dopušteno je odstupanje pojedinih ohlađenih komada kruha i peciva do $\pm 5\%$, s tim što prosječna težina 10 kruhova ili 50 komada peciva ne smije biti manja od označene težine.

Članak 5. (Proizvođačka specifikacija)

- (1) Za proizvode utvrđene ovim Pravilnikom proizvođač je dužan imati proizvođačku specifikaciju prije početka proizvodnje.
- (2) Proizvođačka specifikacija sadrži:
 - a) evidencijski broj specifikacije;
 - b) naziv proizvoda i njegovo trgovačko ime, ako ga proizvod ima;
 - c) datum donošenja proizvođačke specifikacije;
 - d) datum početka proizvodnje prema predmetnoj proizvođačkoj specifikaciji;
 - e) seriju ili lot;
 - f) deklaraciju i podatke o hranjivoj vrijednosti;
 - g) kratak opis tehnološkog postupka proizvodnje;
 - h) organoleptička svojstva proizvoda;
 - i) izvješće o analizi odgovarajućih parametara specifičnih za proizvod provedenoj u ovlaštenom laboratoriju;
 - j) skupinu kojoj proizvod pripada.

DIO DRUGI - POSEBNE ODREDBE

Članak 6.

(Razvrstavanje pekarskih proizvoda)

Prema težini, vrsti uporabljenih sastojaka i postupku proizvodnje pekarski se proizvodi razvrstavaju i stavljaju na tržište kao:

- a) kruh,
- b) pecivo,
- c) drugi pekarski proizvodi.

Članak 7. (Definicije)

- (1) Pekarski proizvodi se proizvode odgovarajućim tehnološkim postupkom iz mlinskih proizvoda raznih žitarica, vode ili druge dopuštene tekućine, pekarskog kvasca ili drugih tvari za vrenje, dopuštenih aditiva te drugih sastojaka koji odgovaraju minimalnim uvjetima kakvoće.
- (2) Kruh je pekarski proizvod težine preko 250 g proizveden miješenjem, vrenjem (fermentacijom), oblikovanjem i pečenjem tijesta umiješanog iz sastojaka iz stavka (1) ovoga članka.
- (3) Pecivo je pekarski proizvod proizveden po postupku iz stavka (2) ovoga članka, pri čemu težina pojedinačnog proizvoda ne prelazi 250 g.

Članak 8.

(Organoleptička i druga svojstva i najveći sadržaj vode)

- (1) Organoleptička i druga svojstva pekarskih proizvoda (izgled, okus, boja, miris, struktura i elastičnost) moraju odgovarati pojedinoj vrsti pekarskog proizvoda.
- (2) Najveći dopušten sadržaj vode u sredini kruha je:
 - a) za bijeli i polubijeli pšenični kruh do 46%;
 - b) za crni pšenični kruh i kruh od prekrupe do 47%;
 - c) za miješane vrste kruha koje u svome sastavu imaju raženo, kukuruzno, sojino, heljдино i proseno brašno smiju sadržavati do 50% vode, osim za proizvode posebnih vrsta.
- (3) Uz naziv pekarskog proizvoda kojemu je dodan sastojak u svrhu promjene boje, okusa i arome u odnosu na uporabljeno brašno (prženi slad ili slično), mora biti navedena oznaka "s dodatkom ..." na ambalaži odnosno na prodajnom mjestu nezapakiranog proizvoda.

Članak 9.

(Zabrana stavljanja na tržište)

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

Članak 10.

(Polupečeni pekarski proizvod)

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

POGLAVLJE I. KRUH

Članak 11.

(Razvrstavanje)

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

- a) pšenični kruh;
- b) raženi kruh;
- c) kruh iz drugih krušnih žitarica;
- d) miješani kruh;
- e) kruh posebnih vrsta.

Članak 12. (Pšenični kruh)

- (1) Pšenični kruh proizvodi se od različitih tipova pšeničnog brašna, a razvrstava se i stavlja na tržište pod nazivom:
 - a) *bijeli kruh*, koji se proizvodi od bijelog pšeničnog brašna tip 400, tip 500 i tip 550;

- b) *polubijeli kruh*, koji se proizvodi od pšeničnog polubijelog brašna tip 700, tip 710 i tip 850;
 - c) *crni kruh*, koji se proizvodi od pšeničnog crnog brašna tip 1100 i tip 1600;
 - d) *integralni kruh*, koji se proizvodi od pšeničnog brašna ili pšenične prekrupe iz cijelog zrna.
- (2) Pšenični kruh mora sadržavati više od 90% pšeničnog brašna, osim integralnog pšeničnog kruha koji mora sadržavati više od 80% pšeničnog brašna ili pšenične prekrupe od cijelog zrna.

Članak 13.
(Raženi kruh)

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

Članak 14.
(Kruh od pšenoraži)

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

Članak 15.
(Kruh iz drugih krušnih žitarica)

- (1) Kruh iz drugih krušnih žitarica proizvodi se od vrsta krušnog brašna koje nisu navedene u čl. 12., 13. i 14. ovoga Pravilnika, a razvrstava se i stavlja na tržište prema vrsti krušnog brašna od kojega je proizveden (npr. kukuruzni kruh, heljdin kruh i dr.).
- (2) Pri proizvodnji kruha iz drugih krušnih žitarica koriste se sljedeće količine brašna za:
- a) kukuruzni kruh - najmanje 60% kukuruznog brašna u zamjesu računato na ukupnu količinu brašna;
 - b) heljdin kruh - najmanje 30% heljdinog brašna u zamjesu računato na ukupnu količinu brašna;
 - c) ječmeni, proseni i zobeni kruh - najmanje 20% ječmenog, prosenog ili zobenog brašna ili njihovih pahuljica u zamjesu računato na ukupnu količinu brašna;
 - d) krupnikov (pirin) kruh ili krupnikov (pirin) kruh iz cijelog zrna - najmanje 70% krupnikovog (pirinog) brašna ili krupnikovog (pirinog) brašna iz cijelog zrna računato na ukupnu količinu brašna.

Članak 16.
(Miješani kruh)

- (1) Miješani kruh proizvodi se od mješavine pšeničnog, raženog, kukuruznog, ječmenog, heljdinog, zobenog, prosenog, krupnikovog (pirinog) i sojinog brašna, brašna ili prekrupe iz cijelog zrna, pahuljica, te mješavine raznih tipova brašna i drugih sastojaka.
- (2) Na deklaraciji se moraju navesti tipovi uporabljenog brašna.
- (3) Miješani kruh razvrstava se i stavlja na tržište pod nazivom:
- a) *pšenični miješani kruh*, koji mora sadržavati više od 51% pšeničnog brašna ili pšeničnih pahuljica računato na ukupnu količinu brašna;
 - b) *raženi miješani kruh*, koji mora sadržavati više od 30% raženog brašna ili raženih pahuljica računato na ukupnu količinu brašna;
 - c) *kukuruzni miješani kruh*, koji mora sadržavati više od 20% kukuruznog brašna ili drugih kukuruznih proizvoda računato na ukupnu količinu brašna;
 - d) *heljdin miješani kruh*, koji mora sadržavati više od 15% brašna ili drugih heljdinih proizvoda računato na ukupnu količinu brašna;
 - e) *ječmeni miješani kruh*, koji mora sadržavati više od 15% ječmenog brašna ili pahuljica računato na ukupnu količinu brašna;

- f) *zobeni miješani kruh*, koji mora sadržavati više od 15% zobenog brašna ili zobenih pahuljica računato na ukupnu količinu brašna;
- g) *proseni miješani kruh*, koji mora sadržavati više od 15% prosenog brašna ili drugih prosenih proizvoda računato na ukupnu količinu brašna;
- h) *sojin miješani kruh*, koji mora sadržavati više od 10% sojinog brašna ili drugih sojinih proizvoda računato na ukupnu količinu brašna;
- i) *miješani kruh 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.

Članak 17.
(Posebne vrste kruha)

- (1) Posebne vrste kruha su proizvodi karakterističnih svojstava koja potječu od dodanih 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 uporabljenih sastojaka i načinu izrade posebne vrste kruha razvrstavaju se i stavljaaju na tržište pod nazivom:
- a) *mliječni kruh*, u čijoj se proizvodnji najmanje 50% potrebne količine vode zamjenjuje mlijekom ili odgovarajućom količinom mlijeka u prahu;
 - b) *kruh sa sirutkom*, u kojem više od 15% potrebne količine vode zamjenjuje sirutka ili odgovarajuća količina sirutke u prahu;
 - c) *kruh sa sirom*, koji se proizvodi dodavanjem više od 10% svježeg sira računato na ukupnu količinu brašna;
 - d) *kruh s fermentiranim mliječnim proizvodima (jogurt, kefir i dr.)*, kojemu se u proizvodnji dodaje više od 10% fermentiranih mliječnih proizvoda računato na ukupnu količinu brašna;
 - e) *kruh s masnoćama*, koji sadrži više od 5% masti računato na ukupnu količinu brašna, a naziva se prema vrsti uporabljene masnoće (s maslacem, s bućinim uljem i dr.);
 - f) *kruh 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) *kruh s krumpirom*, koji sadrži više od 4% krumpirovog brašna ili krumpirovih pahuljica ili 10% kuhanog očišćenog krumpira računato na ukupnu količinu brašna;
 - h) *kruh s mesnim prerađevinama* je proizvod kojemu je dodano više od 10% mesnih prerađevina računato na ukupnu količinu brašna;
 - i) *kruh s pšeničnim posijama (mekinjama)*, koji sadrži više od 10% pšeničnih posija (mekinja) računato na ukupnu količinu brašna;
 - j) *kruh s pšeničnim klicama*, koji sadrži više od 10% pšeničnih klica ili odgovarajuću količinu suhih pšeničnih klica računato na ukupnu količinu brašna;
 - k) *kruh sa suhim voćem*, koji sadrži više od 10% groždica, drugog suhog voća računato na ukupnu količinu brašna;
 - l) *kruh sa začinicima* mora sadržavati začine u količinama koje kruhu daju osobit okus/aromu;
 - m) *kruh sa sjemenkama*, koji sadrži više od 10% sjemenki računato na ukupnu količinu brašna;
 - n) *kruh s povrćem*, koji sadrži više od 2% suhog povrća računato na ukupnu količinu brašna;
 - o) *kruh sa zrnjem*, koji sadrži više od 10% zrna žitarica ili soje računato na ukupnu količinu brašna;
 - p) *kruh produljene svježine*, koji mora ostati svjež i podoban za uporabu najmanje pet dana;
 - r) *kruh s dodanim bjelancevinama*, koji sadrži više od 14% ukupnih bjelancevina računato na konačni proizvod, pri čemu se mora označiti izvor dodanih bjelancevina (npr. pšenične, sojine i dr.);
 - s) *kruh bez dodane soli* i kruh sa smanjenim udjelom soli, koji je proizveden po jednakom postupku kao ostale vrste kruha, ali bez dodavanja soli i sa smanjenim udjelom soli;

- t) *niskokalorični kruh*, koji ima najviše 200 kcal (820 kJ) računato na 100 g proizvoda;
- u) *kruh s dodanim vitaminima odnosno mineralima*, 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 kruh produljene svježine pripremljen iz osnovnih i drugih sastojaka, narezan i zapakiran, a namijenjen je dodatnom pečenju (tostiranju);
- aa) *dvopek* (prepečenac) je rezani, dodatno pečeni kruh posebnih organoleptičkih i drugih svojstava s količinom vode do 7%;
- bb) *ostale vrste kruha* nazvane prema drugim sastojcima koji kruhu daju posebna organoleptička i druga svojstava.

POGLAVLJE II. PECIVO

Članak 18.

(Razvrstavanje i imenovanje)

- (1) Za razvrstavanje i nazive peciva prema osnovnim sastojcima, drugim sastojcima i proizvodnom procesu koriste se odredbe ovoga Pravilnika.
- (2) Količina vode u pecivu težine do 50 g iznosi do 40%, težine od 50 g do 150 g do 43% i težine od 150 g do 250 g do 45%, osim za peciva posebnih vrsta.

POGLAVLJE III. DRUGI PEKARSKI PROIZVODI

Članak 19.

(Razvrstavanje i imenovanje)

Drugi pekarski proizvodi se prema vrsti uporabljenih sastojaka i načinu izrade razvrstavaju i stavljaju na tržište pod nazivom:

- a) pite;
- b) grisini;
- c) mlinci;
- d) krafne;
- e) krušne mrvice i krušne kockice;
- f) nadjevno pecivo;
- g) smjese za oblaganje;
- h) smjese za pekarske i druge proizvode.

Članak 20.

(Minimalni zahtjevi kakvoće)

- (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 gotovi proizvod s 45% vode. S obzirom na vrstu punjenja nazivaju se:
 - a) burek - pita punjena nadjevom od mesa;
 - b) sirmica - pita punjena nadjevom od sira;
 - c) zeljanica - pita punjena nadjevom od zelja;
 - d) krumpirača - pita punjena nadjevom od krumpira.
- (2) Grisini su pekarski proizvodi iz kvasnog tijesta oblikovani kao štapići, pereci, vjenčići i slično, 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) Krafne su proizvodi iz kvasnog tijesta dobivenog miješanjem pšeničnog brašna i drugih sastojaka, isprženi na jestivoj biljnoj ili svinjskoj masnoći. Krafne 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 kruha ili peciva koji ne sadrže nagorjele dijelove. Krušne mrvice i krušne kockice stavljaju se na tržište samo upakirane. U prometu mogu sadržavati do 15% vode.
- (6) Nadjevno pecivo mora sadržavati više od 5% nadjeva preradevine od voća ili 15% nadjeva s mesom, sirom, makom, orasima, bademom i lješnjacima računato na težinu uporabljenog tijesta.

- (7) Smjese za oblaganje izrađuju se posebnim postupkom, sadrže mlinske ili pekarske proizvode, sol, druge sastojke i aditive, a u prometu su samo upakirane.

Članak 21.

(Lužnati pekarski proizvodi)

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

DIO TREĆI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 22.

(Stavljanje na tržište)

Pekarski proizvodi mogu se stavljati na tržište u ambalaži deklariranoj sukladno 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 ovoga Pravilnika u "Službenom glasniku BiH".

Članak 23.

(Prestanak važenja odredbi)

Danom stupanja na snagu ovoga 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).

Članak 24.

(Stupanje na snagu)

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

VM broj 229/10
5. srpnja 2010. godine
Sarajevo

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