

Temeljem članka 17. stavak 2. i članka 72. Zakona o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 50/04) i članka 17. Zakona o 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 PROIZVODIMA OD ŽITARICA

DIO PRVI - OPĆE ODREDBE

Članak 1. (Predmet)

Pravilnikom o proizvodima od žitarica (u daljnjem tekstu: Pravilnik) propisuju se minimalna kakvoća, razvrstavanje i označavanje proizvoda od žitarica (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 proizvodi od žitarica koji se stavljaju na tržište moraju na prodajnom mjestu, vidljivom kupcu, biti označeni nazivom i težinom proizvoda, tipom proizvoda za mlinске proizvode, te imenom i nazivom proizvođača, zemljom podrijetla i rokom uporabe.

Članak 3. (Aditivi)

Proizvodima se tijekom proizvodnje mogu dodavati aditivi u skladu s Pravilnikom 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)

Neto količina, dopušteno negativno odstupanje te način označavanja neto količine za upakirane proizvode od žitarica i proizvode od brašna mora biti u skladu s propisom koji vrijedi za upakirane proizvode.

Članak 5. (Proizvođačka specifikacija)

- (1) Za proizvode određene 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 po 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.

(Podjela proizvoda od žitarica)

Proizvodi od žitarica se prema namjeni, sastavu, svojstvima i vrstama tehnološkog procesa razvrstavaju i stavljaju na tržište pod nazivom:

- a) oljuštene žitarice;
- b) gotovi proizvodi od žitarica;
- c) mlinski proizvodi.

POGLAVLJE I. OLJUŠTENE ŽITARICE

Članak 7.

(Definicija i razvrstavanje)

- (1) Oljuštene žitarice su žitarice dobivene ljuštenjem ili drugom odgovarajućom obradom zrelih, zdravih i dobro očišćenih zrna.
- (2) Oljuštene žitarice su:
 - a) oljuštena riža;
 - b) druge oljuštene žitarice (ječam, pšenica, zob, proso, sirak, krupnik (pir) i heljda).
- (3) Oljuštena riža iz stavka (2) točka a) ovoga članka označava se kao riža.
- (4) Proizvodi iz stavka (2) točka b) ovoga članka mogu se stavljati na tržište i pod nazivom kaše i moraju biti popraćeni podatkom o vrsti žitarice od koje proizvod potječe (npr. prosena kaša, ječmena kaša i sl.).

Odjeljak A. Riža

Članak 8.

(Razvrstavanje i nazivi)

- (1) Ovisno o načinu tehnološke obrade, riža se razvrstava i stavlja na tržište pod nazivom:
 - a) *neoljuštena riža* (smeđa riža, *cargo* riža, prirodna riža, integralna riža) kojoj je odstranjena samo vanjska ljuska;
 - b) *oljuštena ili bijela riža* kojoj su odstranjeni vanjska ljuska, cjelokupni vanjski i unutarnji slojevi ovojnice i cijela klica;
 - c) *neoljuštena parena (parboiled)* riža obrađena je u vreloj vodi ili vodenoj pari i osušena vrućim zrakom, a potom ljuštena uz odstranjivanje samo vanjske ljuske;
 - d) *oljuštena ili bijela parena (parboiled)* riža obrađena je u vreloj vodi ili vodenoj pari i osušena vrućim zrakom, a potom ljuštena uz odstranjivanje cijele ovojnice i cijele klice.
- (2) Prema obliku i veličini zrna riža se razvrstava na:
 - a) *okruglozrnatu rižu* s dužinom zrna do 5,2 mm, a omjer između dužine i širine je manji od 2;
 - b) *srednjezrnatu rižu* s dužinom zrna od 5,2 mm do 6 mm, a omjer između dužine i širine je manji od 3;
 - c) *dugozrnatu rižu* s dužinom zrna većom od 6 mm, a omjer između dužine i širine je 3 ili više;
 - d) *lomljenu rižu* to su dijelovi zrna kod kojih je dužina manja od tri četvrtine dužine cijelog zrna.

Članak 9.

(Oljuštena riža)

Oljuštena riža se, s obzirom na stupanj ljuštenja, označava kao:

- a) *djelomično oljuštena*, kojoj je djelomično odstranjena vanjska i unutarnja ljuska i klica;
- b) *oljuštena*, kojoj je potpuno odstranjena vanjska ljuska i većina unutarnje ljuske i dio klice;
- c) *ekstra oljuštena*, kojoj je potpuno odstranjena vanjska i unutarnja ljuska i cijela klica i dio endosperma.

Članak 10.

(Slatka bijela ili amilopektinska riža)

Slatka bijela ili amilopektinska riža (Oryza sativa L. glutinosa) jest posebna vrsta riže koja ima zrna mliječno bijele boje i sadrži u škrobu isključivo amilopektin. Kuhana zrna ove riže su ljepljiva.

Članak 11.

(Minimalna kakvoća upakirane riže)

- (1) Riža mora ispunjavati sljedeće minimalne uvjete kakvoće:
 - a) pri kuhanju zrna moraju jednakomjerno nabubriti i održati oblik, ne smiju se raskuhati i slijepiti, osim lomljene riže i slatke bijele riže;
 - b) okus i miris kuhane riže mora odgovarati vrsti i sorti i ne smije sadržavati strane mirise i okuse;
 - c) može sadržavati do 15% vode.
- (2) Neoljuštena riža mora ispunjavati sljedeće uvjete kakvoće:
 - a) mora biti svijetlosmeđe boje s dijelovima zelenkaste i crvenkaste boje;
 - b) sadržavati zrna druge sorte riže jednake kakvoće u količini do 5%;
 - c) može sadržavati do 0,11% primjesa, od toga anorganskih do 0,01% i organskih do 0,1%;
 - d) sadržavati do 5 % lomljenih zrna;
 - e) sadržavati do 3% nezrelih zrna s prirodnim oštećenjima.
- (3) Oljuštena ili bijela riža mora ispunjavati sljedeće uvjete kakvoće:
 - a) mora biti bijele do žućkasto bijele ili sivkaste boje;
 - b) može sadržavati zrna druge sorte riže jednake kakvoće do 5%;
 - c) može sadržavati do 0,11% primjesa, od toga anorganskih do 0,01% i organskih do 0,1%;
 - d) sadržavati do 0,1% neoljuštenih zrna riže ili dijelova rižine ljuske;
 - e) sadržavati do 7% lomljenih zrna;
 - f) sadržavati do 3% nezrelih zrna s prirodnim oštećenjima;
 - g) sadržavati do 3% kredastih zrna;
 - h) sadržavati do 2% zrna s crvenom prugom;
 - i) sadržavati do 0,5% zrna s tamnim prugama;
 - j) sadržavati do 2% oštećenih zrna.
- (4) Neoljuštena parena (*parboiled*) riža mora ispunjavati sljedeće uvjete kakvoće:
 - a) mora biti ravnomjerne tamnožute (jantarne) boje bez vidljivih zrna svjetlije ili tamnije boje;
 - b) sadržavati zrna druge sorte riže jednake kakvoće u količini do 5%;
 - c) može sadržavati do 0,11% primjesa, od toga do 0,01% anorganskih i organskih do 0,1%;
 - d) sadržavati do 3% lomljenih zrna;
 - e) sadržavati do 3% nezrelih zrna s prirodnim oštećenjima.
- (5) Oljuštena ili bijela parena (*parboiled*) riža mora ispunjavati sljedeće uvjete kakvoće:
 - a) mora biti ravnomjerne žute do tamnožute (jantarne) boje bez vidljivih zrna svjetlije ili tamnije boje;
 - b) sadržavati zrna druge sorte riže jednake kakvoće u količini do 5%;
 - c) može sadržavati do 0,11% primjesa, od toga anorganskih do 0,01% i organskih do 0,1%;
 - d) sadržavati do 0,1% neoljuštenih zrna riže ili dijelova rižinih ljusaka;
 - e) sadržavati do 7% lomljenih zrna;
 - f) sadržavati do 3% nezrelih zrna s prirodnim oštećenjima;
 - g) sadržavati do 0,2% požutjelih zrna;
 - h) sadržavati do 0,1% nedozrelih zrna;
 - i) sadržavati do 3% zrna s crvenom prugom;
 - j) sadržavati do 1% toplinom oštećenih zrna.

Odjeljak B. Druge oljuštene žitarice

Članak 12.

(Minimalni zahtjevi kakvoće oljuštenih žitarica)

- (1) Oljuštene žitarice iz članka 6. stavak (2) točka b) ovoga Pravilnika moraju ispunjavati sljedeće minimalne uvjete kakvoće:
 - a) da im boja, miris i okus odgovaraju vrsti žitarice;
 - b) da ne sadrže primjese stranoga podrijetla, zrna drugih žitarica i oštećena zrna, osim ako ovim Pravilnikom nije drukčije propisano;
 - c) da ne sadrže onečišćenja životinjskog podrijetla;
 - d) da količina vode nije veća od 14,5%, osim ako ovim Pravilnikom nije drukčije propisano;
 - e) da mogu sadržavati do 0,25% neoljuštenih zrna, do 0,25% nečistoća i zrna drugih žitarica, od čega 0,15% ljuske, pljeve i pljevice te do 0,10% zrna drugih žitarica, osim ako ovim Pravilnikom nije drukčije propisano;
 - f) da sadrže najviše do 10% lomljenih zrna, osim oljuštenog ječma koji može imati najviše do 5% lomljenih zrna.
- (2) Pod lomljenim zrnima iz stavka (1) točka f) ovoga članka smatraju se zrna koja su manja od dvije trećine cijelog zrna.

POGLAVLJE II. GOTОВИ ПРОИЗВОДИ ОД ЖИТАРИСА

Članak 13.

(Razvrstavanje i minimalna kakvoća gotovih proizvoda od žitarica)

- (1) Gotovi proizvodi od žitarica se prema postupku proizvodnje razvrstavaju pod nazivom:
 - a) instant oljuštene žitarice (žitne kaše);
 - b) instant mlinski proizvodi;
 - c) žitne pahuljice;
 - d) musli proizvodi;
 - e) ekstrudirani i ekspanzirani proizvodi.
- (2) Instant oljuštene žitarice (žitne kaše) proizvode se po posebnoj postupku i time se skraćuje vrijeme pripreme za neposrednu potrošnju. Instant oljuštene žitarice moraju ispuniti minimalne uvjete kakvoće za oljuštene žitarice iz članka 11. ovoga Pravilnika.
- (3) Instant mlinski proizvodi dobiveni su posebnim postupcima toplinske i mehaničke obrade, promijenjenih fizikalnih svojstava, što skraćuje vrijeme pripreme ovih proizvoda za neposrednu potrošnju. Instant mlinski proizvodi mogu se koristiti u daljnjoj proizvodnji. Instant mlinski proizvodi moraju ispuniti minimalne uvjete kakvoće za mlinske proizvode iz članka 15. ovoga Pravilnika.
- (4) Žitne pahuljice proizvode se iz oljuštenih ili neoljuštenih žitarica posebnim postupcima toplinske i mehaničke obrade. Količina vode u pahuljicama smije biti do 14,0% osim u prošenim pahuljicama u kojima je dopušteno do 14,5% vode. Zoben pahuljice mogu sadržavati najviše 0,15% zobenih ljuski.
- (5) Musli proizvodi su mješavine žitnih pahuljica, suhoga voća i drugih sirovina.
- (6) Ekstrudirani i ekspanzirani proizvodi dobiveni su postupkom ekstrudiranja ili ekspanziranja žitarica i dodanih sirovina.

POGLAVLJE III. MLINSKI PROIZVODI

Članak 14.

(Razvrstavanje)

- (1) Mlinski proizvodi dobivaju se iz očišćenih i pripremljenih žitarica postupcima usitnjavanja i razvrstavanja proizvoda mljevenja.
- (2) S obzirom na tehnološki postupak, mlinski proizvodi su:
 - a) prekrupa;
 - b) krupica;
 - c) brašno;
 - d) prekrupa i brašno iz cijelog zrna;
 - e) klica;
 - f) posije (mekinje) za ljudsku prehranu.

- (3) Mlinski proizvodi stavljaју se na tržište kao zapakirani proizvodi i u rasutom stanju (rinfuza).
- (4) Deklariranje se provodi u skladu s člankom 2. st. (1) i (2) ovoga Pravilnika.

Članak 15.

(Minimalna kakvoća)

Mlinski proizvodi moraju ispunjavati sljedeće minimalne uvjete kakvoće:

- a) ne smiju sadržavati ni žive ni mrtve skladišne štetnike ni u kojem razvojnom obliku;
- b) ne smiju sadržavati nečistoće životinjskog podrijetla;
- c) smiju sadržavati do 0,5% nečistoća biljnoga podrijetla;
- d) smiju sadržavati do 0,05% pijeska, uz iznimku heljedinog brašna koje može sadržavati do 0,2 % pijeska;
- e) količina vode do 15%;
- f) boja, miris i okus moraju odgovarati vrsti žitarice.

Članak 16.

(Skladištenje)

- (1) Mlinski se proizvodi čuvaju u čistim, suhim i prozračnim prostorima ili posebnim objektima (silosima za brašno).
- (2) U prostorima u kojima se čuvaju mlinski proizvodi ne smiju se skladištiti robe koje mogu utjecati na njihovu zdravstvenu ispravnost i/ili mijenjati njihova osnovna svojstva.

Članak 17.

(Tip)

- (1) Tip mlinskih proizvoda od pšenice i raži određuje se prema sadržaju mineralnih tvari (pepela).
- (2) Na deklaraciji uz naziv brašna potrebno je navesti i tip brašna.

Odjeljak A. Mlinski proizvodi od pšenice

Članak 18.

(Razvrstavanje)

- (1) Mlinski proizvodi od pšenice proizvedeni mljevenjem obične pšenice (*Triticum aestivum L.*) ili tvrde pšenice (*Triticum durum Desf.*) su: pšenično brašno raznih tipova, krupica, prekrupa, proizvodi iz cijelog zrna, klice i posije (mekinje).
- (2) Pšenična brašna i krupice proizvode se mljevenjem endosperma pšenice nakon izdvajanja ljuske i klice. Na tržištu se nalaze u različitim tipovima i granulacijama.
- (3) Pšenična krupica je proizvod mljevenja krušne pšenice pri čemu najmanje 80% ukupne mase mora imati veličinu čestica preko 0,2 mm.
- (4) Pšenična prekrupa je proizvod usitnjavanja pšenice kojoj je izdvojena klica.
- (5) Pšenični proizvodi iz cijelog zrna sadrže sve dijelove očišćenog i samljevenog zrna a nazivaju se:
 - a) brašno iz cijelog zrna (integralno brašno);
 - b) prekrupa iz cijelog zrna (integralna prekrupa).
- (6) Pšenična klica namijenjena prehrani ljudi izdvaja se pri mljevenju pšenice.
- (7) Pšenične posije (mekinje) namijenjene prehrani ljudi su proizvod koji sadrži uglavnom omotač pšeničnog zrna.

Članak 19.

(Nazivi i tipovi pšeničnog brašna i krupice)

Nazivi i tipovi pšeničnog brašna i krupice su:

- a) krupica - tip 400;
- b) bijelo brašno - tip 400, tip 500 i tip 550;
- c) polubijelo brašno - tip 700, tip 710 i tip 850;
- d) crno brašno - tip 1100 i tip 1600;
- e) prekrupa;
- f) integralno brašno (iz cijelog zrna);
- g) integralna prekrupa (iz cijelog zrna);
- h) brašno iz durum pšenice;
- i) krupica iz durum pšenice.

Članak 20.

(Minimalni zahtjevi kakvoće)

Mlinski proizvodi od pšenice moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve kakvoće:

- a) količina pepela računato na suhu tvar iznosi:
 - 1) do 0,45% za krupicu i bijelo brašno tip 400,
 - 2) od 0,46% do 0,55% za bijelo brašno tip 500,
 - 3) od 0,50% do 0,60% za bijelo brašno tip 550,
 - 4) od 0,65% do 0,75% za polubijelo brašno tip 700,
 - 5) od 0,66% do 0,76% za polubijelo brašno tip 710,
 - 6) od 0,80% do 0,90% za polubijelo brašno tip 850,
 - 7) od 1,05% do 1,15% za crno brašno tip 1100,
 - 8) od 1,55% do 1,65% za crno brašno tip 1600,
 - 9) do 3,00% za prekrupu,
 - 10) do 2,00% za brašno i prekrupu iz cijelog zrna,
 - 11) do 0,90% za krupicu iz durum pšenice,
 - 12) od 0,90% do 2,00% za brašno iz durum pšenice,
 - 13) do 5,5% za klicu,
 - 14) do 7,00% za pšenične posije (pšenične mekinje);
- b) stupanj kiselosti mlinskih proizvoda iznosi:
 - 1) 2,5 za krupicu i bijelo brašno tip 400,
 - 2) 3,0 za bijelo brašno tip 500,
 - 3) 2,9 za bijelo brašno tip 550,
 - 4) 3,0 za polubijelo brašno tip 700,
 - 5) 3,2 za polubijelo brašno tip 710,
 - 6) 3,2 za polubijelo brašno tip 850,
 - 7) 3,3 za crno brašno tip 1100,
 - 8) 4,0 za crno brašno tip 1600,
 - 9) 5,0 za brašno i prekrupu iz cijelog zrna,
 - 10) 6,0 za prekrupu,
 - 11) 40/100 g masti za klice,
 - 12) 8 za pšenične posije (pšenične mekinje);
- c) pšenična klica mora sadržavati više od 25% bjelančevina i više od 8% masti računato na suhu tvar.

Odjeljak B. Mlinski proizvodi od raži i pšenoraži (*Triticale*)

Članak 21.

(Razvrstavanje)

Mlinski proizvodi od raži i pšenoraži razvrstavaju se i stavljaju na tržište pod nazivom:

- a) raženo brašno i brašno od pšenoraži (tip 750, tip 950 i tip 1250);
- b) ražena krupica i krupica od pšenoraži;
- c) ražena prekrupa i prekrupa od pšenoraži;
- d) raženo brašno i brašno od pšenoraži, ražena prekrupa i prekrupa od pšenoraži iz cijelog zrna;
- e) ražene posije (mekinje) i posije od pšenoraži.

Članak 22.

(Minimalni zahtjevi kakvoće)

Mlinski proizvodi od raži i pšenoraži moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve kakvoće:

- a) količina pepela računato na suhu tvar iznosi:
 - 1) od 0,70% do 0,80% za brašno tip 750,
 - 2) od 0,90% do 1,00% za brašno tip 950,
 - 3) od 1,20% do 1,30% za brašno tip 1250,
 - 4) do 2,00% za prekrupu,
 - 5) do 2,00% za brašno i prekrupu iz cijelog zrna;
- b) stupanj kiselosti mlinskih proizvoda od raži i pšenoraži iznosi do:
 - 1) 3,0 za brašno tip 750,
 - 2) 3,5 za brašno tip 950,
 - 3) 4,0 za brašno tip 1250,
 - 4) 5,0 za prekrupu,
 - 5) 5,0 za brašno i prekrupu iz cijelog zrna.

Odjeljak C. Mlinski proizvodi od kukuruza

Članak 23.

(Razvrstavanje)

(1) Mlinski proizvodi od kukuruza razvrstavaju se i stavljaju na tržište pod nazivom:

- a) kukuruzna prekrupa;
 - b) kukuruzna krupica;
 - c) kukuruzno brašno;
 - d) posije (mekinje);
 - e) klice.
- (2) U procesu mljevenja kukuruza moraju se odstraniti klice.

Članak 24.

(Minimalni zahtjevi kakvoće)

Mlinski proizvodi od kukuruza moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve kakvoće:

- a) stupanj kiselosti iznosi do:
 - 1) 3 za prekrupu i krupicu,
 - 2) 4 za brašno;
- b) količina masti iznosi do:
 - 1) 2,0% računato na suhu tvar u brašnu,
 - 2) 2,0% računato na suhu tvar u prekrupi i krupici.

Odjeljak D. Mlinski proizvodi od heljde

Članak 25.

(Razvrstavanje i minimalna kakvoća)

- (1) Mlinski proizvod od heljde je heljdino brašno, a dobiva se meljavom zdravih i očišćenih zrna heljde.
- (2) Heljdino brašno može sadržavati do 2,5% pepela računato na suhu tvar, a stupanj kiselosti iznosi do 4.

Odjeljak E. Drugi mlinski proizvodi

Članak 26.

(Razvrstavanje i minimalna kakvoća)

- (1) Ječmeno, zobeno i brašno drugih žitarica dobivaju se mljevenjem oljuštenih zrna ječma, zobi i drugih žitarica.
- (2) Količina pepela kod zobenog brašna iznosi do 3,5%, a kod ječmenog do 2,5% računato na suhu tvar.
- (3) Stupanj kiselosti kod ječmenog i zobenog brašna iznosi do 4,5.

Članak 27.

(Namjenska brašna i namjenske krupice)

- (1) Namjensko brašno i namjenska krupica su mlinski proizvodi koji su sastavom prilagođeni zahtjevima krajnjih proizvoda, a moraju odgovarati minimalnim zahtjevima kakvoće za mlinske proizvode navedene u članku 15. ovoga Pravilnika.
- (2) Namjensko brašno i namjenska krupica deklariraju se i navođenjem njihove namjene - uporabe.

Odjeljak F. Smjese za pekarske i druge proizvode

Članak 28.

(Definicija)

Smjese za pekarske i druge proizvode su proizvodi dobiveni od mlinskih proizvoda i drugih sirovina i aditiva, namijenjenih za jednostavnu pripremu tijesta za pekarske i druge proizvode. U druge proizvode ubrajaju se prehrambeni proizvodi koji ispunjavaju minimalne uvjete kakvoće i zdravstveno su ispravni.

Članak 29.

(Razvrstavanje smjesa za pekarske proizvode)

- (1) U pogledu sastava i namjene smjese za pekarske i druge proizvode razvrstavaju se i stavljaju na tržište pod nazivom:
 - a) gotove smjese;
 - b) koncentрати.
- (2) Gotove smjese su mješavine izrađene od mlinskih proizvoda žitarica i drugih sastojaka i u njih se za izradu gotovoga proizvoda obično dodaju samo tvari za vrenje (fermentaciju), voda i kuhinjska sol (ukoliko nije sastojak smjese).
- (3) Koncentрати su mješavine mlinskih proizvoda žitarica i drugih sastojaka koji se dodaju u količini od 5% do 50% na ukupnu količinu brašna za proizvodnju određenih vrsta pekarskih proizvoda.
- (4) Smjese za pekarske i druge proizvode koje su na tržištu moraju, uz opće zahtjeve utvrđene propisima o deklariranju upakiranih proizvoda, na deklaraciji imati i oznaku njihove namjene i upute za uporabu.

DIO TREĆI - UTVRĐIVANJE SUKLADNOSTI**Članak 30.**
(Ispitivanje)

- (1) Za provjeravanje sukladnosti kakvoće proizvoda od žitarica sa zahtjevima iz ovoga Pravilnika koriste se metode iz propisa kojima se uređuju uzimanje uzoraka, fizikalne i kemijske analize za kontrolu kakvoće žitarica, mlinskih i pekarskih proizvoda, tjestenina, tijesta i proizvoda od tijesta.
- (2) U proizvodnji se mogu koristiti i druge priznate i valjane metode ispitivanja kakvoće, ali će u spornim slučajevima nalazi prema metodama iz stavka (1) ovoga članka biti odlučujući.

DIO ČETVRTI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE**Članak 31.**
(Stavljanje na tržište)

Proizvodi od žitarica koji su zapakirani 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 32.
(Prestanak važenja odredbi)

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

Članak 33.
(Stupanje na snagu)

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

VM broj 224/10
6. srpnja 2010. godina
Sarajevo

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