

---

Temeljem 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 139. sjednici održanoj 14. prosinca 2010. godine, donijelo je

## PRAVILNIK O MLIJEČNIM PROIZVODIMA I STARTER KULTURAMA

### DIO PRVI - OPĆE ODREDBE

#### Članak 1. (Predmet)

Pravilnikom o mliječnim proizvodima i starter kulturama (u daljnjem tekstu: Pravilnik) propisuju se zahtjevi kakvoće koje u proizvodnji i na tržištu moraju ispunjavati mliječni proizvodi, proizvodi s ili bez mliječnog sastojka (u daljnjem tekstu: proizvodi) i starter kulture koji se stavlja u na tržište, a odnose se na:

- a) nazive, definicije te opće zahtjeve koje moraju ispunjavati;
- b) organoleptička svojstva i sastav;
- c) vrstu i količinu sirovina, dodanih sastojaka i drugih tvari koje se rabe u proizvodnji i preradi;
- d) dodatne zahtjeve u pogledu označavanja.

#### Članak 2. (Iznimke od primjene)

Pravilnikom se ne propisuju uvjeti koji se odnose na ugušćeno mlijeko, mlijeko u prahu te kazeine i kazeinate koji su propisani posebnim propisima.

#### Članak 3. (Dodavanje aditiva i enzimskih pripravaka)

U proizvodnji proizvoda iz članka 1. ovoga Pravilnika, ako to ovim Pravilnikom nije drukčije propisano, dopušteno je:

- a) dodavati aditive i aditivima slične tvari (arome i pomoćne tvari u procesu proizvodnje) sukladno Pravilniku o uvjetima uporabe prehrambenih aditiva u hrani namijenjenoj prehrani ljudi ("Službeni glasnik BiH", broj 83/08) i Pravilniku o uporabi prehrambenih aditiva, osim boja i sladila, u hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 83/08);
- b) dodavati enzimske pripravke sukladno posebnom propisu;
- c) dodavati vitamine, mineralne tvari i tvari za zaslađivanje sukladno posebnom propisu.

#### Članak 4. (Definicije)

U smislu ovoga Pravilnika, pojedini pojmovi imaju sljedeća značenja:

- a) **sirovo mlijeko** je mlijeko dobiveno sekrecijom mliječne žlijezde jedne ili više zdravih muznih životinja iz uzgoja koje nije zagrijavano na temperaturi višoj od 40°C ili nije podvrgnuto bilo kakvom postupku s istim učinkom;
- b) **mliječni proizvodi** su proizvodi dobiveni bilo kojim postupkom prerade mlijeka, isključivo iz kravljeg, ovčjeg, kozjeg i bivoljeg mlijeka te njihovih mješavina, a koji sadrže najmanje 50% mlijeka, mliječnih proizvoda ili mliječnih udjela;
- c) **složeni mliječni proizvodi** su proizvodi u kojima je mlijeko, mliječni proizvod ili mliječni sastojak osnovni sastojak u pogledu količine u gotovom proizvodu, pod uvjetom da sastojci koji ne potječu iz mlijeka nisu dodani kako bi djelomično ili potpuno zamijenili bilo koji mliječni sastojak;
- d) **rekonstituirani mliječni proizvodi** su proizvodi dobiveni dodavanjem vode sušenim ili koncentriranim mliječnim proizvodima u količini potrebnoj da se dobije odgovarajući omjer vode i suhe tvari u gotovom proizvodu;
- e) **rekombinirani mliječni proizvodi** su proizvodi dobiveni kombinacijom mliječne masti i bezmasne suhe tvari mlijeka u njihovom nepromijenjenom obliku, s ili bez dodatka vode, radi dobivanja odgovarajućeg sastava gotovog proizvoda;

- f) **dodani sastojci** su sastojci, osim aditiva i aditivima sličnih tvari, koji se rabe u proizvodnji, a moraju odgovarati propisima o općim zahtjevima kakvoće i propisima o zdravstvenoj ispravnosti hrane;
- g) **starter kulture** su kulture jedne ili više vrsta mikroorganizama koje svojom aktivnošću usmjeravaju tehnološki proces proizvodnje fermentiranih mliječnih proizvoda i istovremeno im daju određena organoleptička svojstva;
- h) **toplinski obrađeno mlijeko** je proizvod namijenjen prodaji konačnom potrošaču, dobiveno toplinskom obradom sukladno odredbama posebnog propisa o higijeni hrane;
- i) **sadržaj masti** je maseni udio (m/m) mliječne masti u mlijeku izražen u postocima;
- j) **sadržaj proteina** je maseni udio (m/m) proteina u mlijeku izražen u postocima (dobiva se množenjem ukupnoga sadržaja dušika u mlijeku, izraženog u postocima, s faktorom 6,38).

#### Članak 5.

(Uvjeti za konzumno mlijeko)

- (1) Konzumno mlijeko podrazumijeva proizvode koji ispunjavaju uvjete iz ovoga i članka 12. ovoga Pravilnika, namijenjene potrošačima za uporabu bez daljnje prerade.
- (2) Potrošaču se može bez prerade, neposredno ili posredno putem restorana, bolnica, menza ili drugih velikih potrošača, dostaviti ili prodati samo ono mlijeko koje ispunjava uvjete propisane za konzumno mlijeko.
- (3) Nazivi koji se rabe za proizvode koji ispunjavaju uvjete propisane za konzumno mlijeko navedeni su u članku 12. ovoga Pravilnika. Ti nazivi rabe se samo za proizvode navedene u tome članku, što ne utječe na njihovu uporabu u sastavljanju složenih naziva pod kojima se proizvodi prodaju.
- (4) Konzumno mlijeko mora imati točku leđišta približno jednaku prosječnoj točki leđišta sirovog mlijeka, registriranoj u području sabirnog mjesta konzumnog mlijeka.
- (5) Konzumno mlijeko mora imati gustoću veću od 1.028 g/l za mlijeko s 3,5% mliječne masti pri temperaturi od 20°C ili odgovarajuću težinu po litri mlijeka s drukčijim udjelom mliječne masti.
- (6) Konzumno mlijeko mora imati najmanje 2,9% proteina u mlijeku s 3,5% mliječne masti ili odgovarajuću koncentraciju u slučaju mlijeka s drukčijim udjelom mliječne masti.

#### Članak 6.

(Deklariranje proizvoda)

- (1) Na označavanje proizvoda iz članka 1. ovoga Pravilnika primjenjuju se odredbe Pravilnika o općem deklariranju ili označavanju upakirane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08), Pravilnika o označavanju hranjivih vrijednosti upakirane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 85/08) te odredbe ovoga Pravilnika koje se odnose na dodatne zahtjeve u pogledu označavanja.
- (2) Proizvodi koji ispunjavaju zahtjeve propisane ovim Pravilnikom označavaju se i stavlja u na tržište sukladno utvrđenim nazivima.
- (3) Oznaka "mlijeko", ukoliko nije popraćena dodatnim opisom, odnosi se isključivo na kravlje mlijeko.
- (4) Složeni, rekonstituirani i rekombinirani te drugi mliječni proizvodi za koje Pravilnikom nisu propisani posebni zahtjevi u pogledu deklariranja, mogu se proizvoditi i stavlja u na tržište prema proizvođačkoj specifikaciji.

#### Članak 7.

(Proizvođačka specifikacija)

- (1) Za proizvode iz članka 6. stavak (4) ovoga Pravilnika i za proizvode za koje je to ovim Pravilnikom izričito predviđeno proizvođač je dužan imati proizvođačku specifikaciju prije dana početka proizvodnje.

- (2) Proizvođačka specifikacija mora sadržavati kratak opis tehnološkog postupka proizvodnje proizvoda, osnovne zahtjeve kakvoće, izvješće o provedenom ispitivanju zahtjeva kakvoće (organoleptičke, fizikalne i kemijske karakteristike) te podatke iz deklaracije, sukladno Pravilniku o općem deklariranju ili označavanju upakirane hrane.
- (3) Proizvođač mora voditi evidenciju o donesenim proizvođačkim specifikacijama, koja sadrži sljedeće podatke:
- evidencijski broj specifikacije;
  - datum donošenja proizvođačke specifikacije;
  - datum početka proizvodnje po predmetnoj proizvođačkoj specifikaciji;
  - seriju ili lot;
  - datum provedenog laboratorijskog ispitivanja zahtjeva kakvoće utvrđenih u proizvođačkoj specifikaciji;
  - naziv proizvoda i njegovo trgovačko ime ako ga proizvod ima;
  - skupinu kojoj proizvod pripada;
  - vrstu i količinu uporabljenih komponenti i aditiva, računato na gotovi proizvod.
- (4) Za proizvode za koje ovim Pravilnikom nisu propisani uvjeti kakvoće i uvjeti za osiguranje i očuvanje kakvoće vrijede uvjeti propisani ovim Pravilnikom za skupinu srodnih proizvoda iz ovoga Pravilnika.

#### Članak 8.

##### (Mjeriteljski zahtjevi)

Proizvodi koji se stavljaju na tržište kao zapakirana hrana ili pakiranje, ako ovim Pravilnikom nije drukčije propisano, moraju ispunjavati odredbe posebnih propisa za pakovine.

## DIO DRUGI - POSEBNE ODREDBE

#### Članak 9.

##### (Vrste proizvoda)

Proizvodi iz članka 1. ovoga Pravilnika proizvode se i stavljaju na tržište sukladno sljedećoj podjeli na vrste:

- sirovo mlijeko i proizvodi od sirovog mlijeka,
- toplinski obrađeno mlijeko,
- fermentirana mlijeka,
- vrhnje,
- maslo,
- proizvodi od mliječne masti,
- mlačenica,
- kajmak (skorup),
- sir, proizvodi od sira i albuminski sirevi,
- sirutka i proizvodi od sirutke,
- mliječni napici i mliječni deserti,
- smrznuti deserti,
- starter kulture.

### Odjeljak A. Sirovo mlijeko i proizvodi od sirovog mlijeka

#### Članak 10.

##### (Sirovo mlijeko i proizvodi od sirovog mlijeka)

Sirovo mlijeko i proizvodi od sirovog mlijeka mogu se stavljati na tržište samo na temelju odredaba posebnog propisa o higijeni hrane životinjskog podrijetla.

### Odjeljak B. Toplinski obrađeno mlijeko

#### Članak 11.

##### (Toplinski obrađeno mlijeko)

- Toplinski obrađeno mlijeko (kravlje, ovčje, kozje i bivolje) namijenjeno za prehranu ljudi proizvodi se i stavlja na tržište kao pasterizirano mlijeko i mlijeko obrađeno ultravisokom temperaturom (UHT) - sterilizirano mlijeko.
- Postupak pasterizacije uključuje:
  - visoku temperaturu kroz kratko vrijeme (najmanje 72°C tijekom 15 sekundi),
  - nisku temperaturu kroz dulje vrijeme (najmanje 63°C tijekom 30 minuta),

- bilo koju drugu kombinaciju vremena i temperature koja daje istovjetan učinak, tako da proizvodi, gdje je primjenjivo, pokazuju negativnu reakciju na test alkalne fosfataze odmah nakon takvog postupka obrade.
- (3) Obrada ultravisokom temperaturom (UHT) - sterilizacija je postupak koji:
- uključuje kontinuirani tijek postupka na visokoj temperaturi kroz kratko vrijeme (najmanje 135°C u kombinaciji s odgovarajućim vremenom održavanja), tako da nema preživjelih mikroorganizama ili spora koje bi se mogle razvijati u obrađenom proizvodu ako se drži u aseptički zatvorenom spremniku na sobnoj temperaturi,
  - osigurava da proizvod ostane mikrobiološki stabilan nakon inkubacije od 15 dana na temperaturi od 30°C u zatvorenom spremniku ili sedam dana na 55°C u zatvorenom spremniku ili nakon bilo koje druge metode dokazivanja da je primijenjeni način obrade prikladan.

#### Članak 12.

##### (Vrste konzumnog mlijeka)

- U konzumno mlijeko spadaju sljedeći proizvodi:
  - sirovo mlijeko;
  - punomasno mlijeko - toplinski obrađeno mlijeko koje, s obzirom na udio mliječne masti, ispunjava jedan od sljedećih zahtjeva:
    - standardizirano punomasno mlijeko sadrži najmanje 3,5%, a najviše 4% mliječne masti,
    - nestandardizirano punomasno mlijeko kod kojeg udio mliječne masti nije promijenjen od mužnje niti dodavanjem ili uklanjanjem mliječnih masti niti miješanjem s mlijekom čiji je prirodni udio mliječne masti bio promijenjen. Udio mliječne masti ne smije biti manji od 3,5%;
  - djelomično obrano mlijeko - toplinski obrađeno mlijeko koje sadrži najmanje 1,5% mliječne masti, a najviše 1,8% mliječne masti;
  - obrano mlijeko - toplinski obrađeno mlijeko koje sadrži najviše 0,5% mliječne masti;
  - toplinski obrađeno mlijeko koje ne ispunjava zahtjeve u pogledu udjela mliječne masti iz toč. b), c) i d) ovoga stavka smatra se konzumnim mlijekom ako je udio mliječne masti na pretpakovini lako čitljiv i jasno označen na razini točnosti od jednog decimalnog mjesta oznakom "...% mliječne masti". Takvo mlijeko ne smije biti označeno kao punomasno, djelomično obrano ili obrano.
- Ne dovodeći u pitanje odredbu o nestandardiziranom punomasnom mlijeku, dopuštene su sljedeće promjene:
  - promjena prirodnog udjela mliječne masti oduzimanjem ili dodavanjem vrhnja ili dodavanjem punomasnog mlijeka, djelomično obranog mlijeka ili obranog mlijeka kako bi se ispunili zahtjevi u pogledu udjela mliječne masti za mlijeko namijenjeno konzumaciji;
  - obogaćivanje mlijeka mliječnim proteinima, mineralima ili vitaminima;
  - smanjanje sadržaja laktoze konverzijom u glukozu i galaktozu.
- Dopuštene promjene sastava mlijeka opisane u stavku (2) toč. b) i c) ovoga članka potrebno je navesti na ambalaži proizvoda i to tako da su lako vidljive, čitljive i neizbrisive. Odredbe stavka (2) ovoga članka ne dovodi u pitanje obvezu navođenja hranjivih vrijednosti hrane propisanih Pravilnikom o označavanju hranjive vrijednosti upakirane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 85/08). U slučaju obogaćivanja mlijeka mliječnim proteinima, sadržaj proteina u obogaćenom mlijeku mora biti 3,8% ili veći.
- 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, može ograničiti ili zabraniti izmjene u sastavu mlijeka iz stavka (2) toč. b) i c) ovoga članka.

Članak 13.  
(Složeni mliječni proizvodi)

Kada se toplinski obrađeno mlijeko proizvodi djelomično ili potpuno od mlijeka u prahu odnosno ugušćenog mlijeka, pri označavanju proizvoda obvezno je navesti udio mlijeka u prahu odnosno ugušćenog mlijeka.

**Odjeljak C. Fermentirana mlijeka**

Članak 14.  
(Fermentirana mlijeka)

- (1) Fermentirana mlijeka proizvode se fermentacijom mlijeka (kravljeg, ovčjeg, kozjeg i bivoljeg ili njihove mješavine) uz uporabu starter kultura.
- (2) Mikroorganizmi starter kulture u proizvodu moraju biti aktivni do isteka roka valjanosti ili roka uporabe proizvoda.
- (3) Broj i vrsta mikroorganizama starter kulture ovisi o posebnosti određenoga proizvoda.
- (4) Ukoliko su fermentirana mlijeka toplinski obrađena nakon fermentacije, zahtjev iz stavka (2) ovoga članka se ne primjenjuje.
- (5) U slučaju iz stavka (4) ovoga članka fermentirana mlijeka moraju biti označena navodom "toplinski obrađeno".

Članak 15.  
(Zahtjevi u proizvodnji)

- (1) Fermentirana mlijeka iz članka 14. stavak (1) ovoga Pravilnika moraju sadržavati manje od 10% mliječne masti.
- (2) Organoleptička svojstva fermentiranih mlijeka moraju biti u skladu s osnovnom sirovinom i drugim označenim svojstvima.

Članak 16.  
(Vrste fermentiranih mlijeka na tržištu)

Fermentirana mlijeka proizvode se i stavljaju na tržište kao:

- a) Jogurt,
- b) acidofilno mlijeko,
- c) kiselo mlijeko,
- d) kefir,
- e) ostala fermentirana mlijeka.

Članak 17.  
(Jogurt)

Jogurt se proizvodi fermentacijom mlijeka uz djelovanje različitih sojeva *Streptococcus thermophilus* i *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*, s ili bez dodataka drugih sojeva *Lactobacillus* spp.

Članak 18.  
(Acidofilno mlijeko)

Acidofilno mlijeko proizvodi se fermentacijom mlijeka uz djelovanje različitih sojeva *Lactobacillus acidophilus*.

Članak 19.  
(Kiselo mlijeko)

Kiselo mlijeko proizvodi se fermentacijom mlijeka uz djelovanje različitih sojeva *Lactococcus* spp. i/ili *Leuconostoc* spp. i drugih termofilnih i/ili mezofilnih bakterija mliječne kiseline.

Članak 20.  
(Kefir)

- (1) Kefir se proizvodi fermentacijom mlijeka uz djelovanje kefirnih zrnaca koja sadrže laktoza-fermentirajuće (*Kluyveromyces marxianus*) i laktoza-nefermentirajuće kvasce (*Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* i *Saccharomyces exiguus*) ili starter kulture dobivene iz kefirnih zrnaca, sastavljene od različitih vrsta bakterija mliječne kiseline i kvasaca (*Lactobacillus kefir*, vrsta iz roda *Leuconostoc*, *Lactococcus* i *Acetobacter*).
- (2) Za kefir je dopušteno karakteristično izbočenje ambalaže, a u hermetički zatvorenoj ambalaži kefir mora sadržavati ugljični dioksid.

Članak 21.  
(Ostala fermentirana mlijeka)

- (1) Ostala fermentirana mlijeka proizvode se fermentacijom mlijeka uz djelovanje različitih sojeva bakterija mliječne kiseline i ostalih neškodljivih mikrobnih vrsta.
- (2) Ugušćeno fermentirano mlijeko je fermentirano mlijeko u kojem je sadržaj proteina povećan prije ili nakon fermentacije, s minimalnim udjelom od 5,6% u suhoj tvari.
- (3) Aromatizirana fermentirana mlijeka su složeni mliječni proizvodi koji se proizvode bilo kojim postupkom prerade mlijeka, a sadrže najmanje 50% dodanih sastojaka (hranjiva i nehranjiva sladila, voće i povrće te njihove sokove, pire od voća, voćne pulpe, gotove smjese dodataka, žitarice, med, čokoladu, lješnjake, kavu, začine i druge prirodne aromatične dodatke) i/ili arome. Dodani sastojci mogu biti umiješani prije ili nakon fermentacije.
- (4) Ostala fermentirana mlijeka trebaju biti nazvana prema dodanim sastojcima, sukladno odredbama posebnog propisa.

**Odjeljak D. Vrhnje**

Članak 22.  
(Vrhnje)

- (1) Vrhnje je tekući<sup>1</sup> mliječni proizvod relativno obogaćen mliječnom masti, u obliku emulzije "mliječna mast u obranom mlijeku", dobivenom fizičkim izdvajanjem iz mlijeka.
- (2) Rekonstituirano vrhnje je vrhnje dobiveno rekonstitucijom mliječnih proizvoda s ili bez dodavanja vode da bi se dobio odgovarajući omjer vode i suhe tvari u gotovom proizvodu, kako je navedeno u stavku (1) ovoga članka.
- (3) Rekombinirano vrhnje je vrhnje dobiveno rekombinacijom mliječnih proizvoda s ili bez dodavanja vode da bi se dobio odgovarajući sastav gotovog proizvoda, kako je navedeno u stavku (1) ovoga članka.
- (4) Pripremljena vrhnja su mliječni proizvodi dobiveni iz vrhnja, rekonstituiranog vrhnja i/ili rekombiniranog vrhnja uz primjenu odgovarajućih tehnoloških postupaka da bi se dobio odgovarajući proizvod, kako je specificirano u sljedećim točkama:
  - a) Zapakirano tekuće vrhnje je tekući<sup>(1)</sup> mliječni proizvod dobiven od pripremljenog i zapakiranog vrhnja, rekonstituiranog vrhnja i/ili rekombiniranog vrhnja za izravnu konzumaciju i/ili za izravnu uporabu;
  - b) Vrhnje za šlag je tekuće<sup>(1)</sup> vrhnje, rekonstituirano vrhnje i/ili rekombinirano vrhnje koje ima sposobnost tvorbe šlaga;
  - c) Vrhnje pakirano pod tlakom je tekuće<sup>(1)</sup> vrhnje, rekonstituirano vrhnje i/ili rekombinirano vrhnje pakirano s potisnim plinom pod tlakom, pri čemu uslijed pražnjenja pakiranja nastaje šlag;
  - d) Tučeno vrhnje je tekuće<sup>(1)</sup> vrhnje, rekonstituirano vrhnje i/ili rekombinirano vrhnje u koje je ugrađen zrak ili inertni plin, bez mogućnosti reverzije emulzije "mast u obranom mlijeku";
  - e) Fermentirano vrhnje je mliječni proizvod dobiven fermentacijom vrhnja, rekonstituiranog vrhnja ili rekombiniranog vrhnja primjenom odgovarajućih starter kultura, što rezultira smanjenjem pH vrijednosti, s ili bez tvorbe gruš. Vrhnje može biti toplinski obrađeno;
  - f) Zakiseljeno vrhnje je mliječni proizvod dobiven zakiseljavanjem vrhnja, rekonstituiranog vrhnja i/ili rekombiniranog vrhnja primjenom kiseline i/ili regulatora kiselosti sa svrhom smanjenja pH vrijednosti, s ili bez tvorbe gruš.
- (5) Vrhnje koje se stavlja na tržište mora imati najmanje 10% mliječne masti.

<sup>1</sup> Znači imati sposobnost biti u tekućem stanju pri temperaturi većoj od temperature smrzavanja.

**Odjeljak E. Maslo**Članak 23.  
(Maslo)

- (1) Maslo se proizvodi topljenjem maslaca ili topljenjem maslaca i vrhnja.
- (2) Maslo koje se stavlja na tržište mora sadržavati najmanje 98% mliječne masti u suhoj tvari.

**Odjeljak F. Proizvodi od mliječne masti**Članak 24.  
(Proizvodi od mliječne masti)

- (1) Anhidrirana mliječna mast, mliječna mast i ulje maslaca su proizvodi s visokim sadržajem mliječne masti, dobiveni isključivo iz mlijeka i/ili mliječnih proizvoda posebnim tehnološkim postupcima koji rezultiraju skoro potpunim uklanjanjem vode i bezmasne suhe tvari, s tim da:
  - a) anhidrirana mliječna mast sadrži najmanje 99,8% masenog udjela mliječne masti i najviše 0,1% masenog udjela vode;
  - b) mliječna mast sadrži najmanje 99,6% masenog udjela mliječne masti;
  - c) ulje maslaca sadrži najmanje 99,6% masenog udjela mliječne masti.

**Odjeljak G. Mlaćenica**Članak 25.  
(Mlaćenica)

Mlaćenica (stepka) je sporedni proizvod koji se dobiva pri proizvodnji maslaca, a mora sadržavati najmanje 8,5% suhe tvari. Mlaćenica se može proizvoditi s ili bez dodatka starter kulture.

**Odjeljak H. Kajmak**Članak 26.  
(Kajmak)

- (1) Kajmak (skorup) se proizvodi odvajanjem gornjeg sloja toplinski obrađenog i ohlađenog mlijeka (kravljeg, ovčjeg, kozjeg i bivoljeg mlijeka ili njihovih mješavina).
- (2) Kajmak se može proizvoditi s ili bez dodatka starter kulture, te s ili bez dodatka soli.
- (3) Prema stupnju zrelosti kajmak se stavlja u promet kao:
  - a) mladi kajmak,
  - b) zreli kajmak.

Članak 27.  
(Mladi kajmak)

Mladi kajmak mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- a) da je bijele ili žućkaste boje,
- b) da ima svojstven prijatan miris i blagi okus,
- c) da sadrži najmanje 65% mliječne masti u suhoj tvari,
- d) da sadrži najmanje 60% suhe tvari,
- e) da je lisnate strukture, s djelićima skrame kuhanog mlijeka.

Članak 28.  
(Zreli kajmak)

Zreli kajmak mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- a) da je svijetložute boje,
- b) da ima izražen i tipičan miris i okus zrelog kajmaka,
- c) da sadrži najmanje 70% mliječne masti u suhoj tvari,
- d) da sadrži najmanje 65% suhe tvari,
- e) da je zrnaste strukture, s djelićima skrame kuhanog mlijeka.

**Odjeljak I. Sir, proizvodi od sira i albuminski sir**Članak 29.  
(Sir)

- (1) Sir je svježi proizvod ili proizvod s različitim stupnjem zrelosti koji se proizvodi odvajanjem sirutke nakon

koagulacije mlijeka (kravljeg, ovčjeg, kozjeg, bivoljeg i/ili njihovih mješavina), obranog ili djelomično obranog mlijeka, vrhnja i sirutke ili kombinacijom navedenih sirovina.

- (2) U proizvodnji sira dopuštena je uporaba starter kultura, sirila i/ili drugih odgovarajućih koagulacijskih enzima i/ili dopuštenih kiselina za koagulaciju.

## Članak 30.

(Podjela sireva prema udjelu vode)

S obzirom na udio vode u bezmasnoj tvari sira te konzistenciju i građu tijesta, sirevi se proizvode i stavljaju na tržište pod nazivima:

- a) ekstra tvrdi sir,
- b) tvrdi sir,
- c) polutvrđi sir,
- d) meki sir,
- e) svježi sir.

## Članak 31.

(Ekstra tvrdi sir)

Ekstra tvrdi sir u bezmasnoj tvari sira sadrži manje od 51% vode, a minimalno vrijeme zrenja ekstra tvrdog sira je šest mjeseci.

## Članak 32.

(Tvrdi sir)

Tvrdi sir u bezmasnoj tvari sira sadrži od 49% do 56% vode, a minimalno vrijeme zrenja tvrdog sira je pet tjedana.

## Članak 33.

(Polutvrđi sir)

- (1) Polutvrđi sir u bezmasnoj tvari sira sadrži od 54% do 69% vode, a minimalno vrijeme zrenja polutvrdog sira je dva tjedna.
- (2) Polutvrđi sir može se proizvoditi s plemenitim plijesnima na površini i/ili u unutrašnjosti sira.
- (3) U proizvodnji polutvrdog sira može se primjenjivati tehnološki postupak dimljenja sira.

## Članak 34.

(Posebne karakteristike)

Ekstra tvrdi, tvrdi i polutvrđi sirevi mogu se proizvoditi s ili bez kore, a koru je dopušteno njegovati jestivim uljima i zaštititi premazima.

## Članak 35.

(Meki sir)

- (1) Meki sir u bezmasnoj tvari sira sadrži više od 67% vode, a minimalno vrijeme zrenja mekog sira je sedam dana.
- (2) Zrenje mekog sira može se odvijati:
  - a) djelovanjem plemenitih plijesni na površini i/ili u unutrašnjosti sira;
  - b) djelovanjem bakterija na površini sira;
  - c) u salamuri.

## Članak 36.

(Svježi sir)

- (1) Svježi sir u bezmasnoj tvari sira sadrži od 69% do 85% vode.
- (2) Ako je svježi sir proizveden od vrhnja, zahtjev iz stavka (1) ovoga članka se ne primjenjuje.
- (3) U slučaju iz stavka (2) ovoga članka svježi sir mora se označiti navodom "svježi krem sir" ili "svježi sir od vrhnja".
- (4) U proizvodnji svježeg sira mogu se primjenjivati tehnološki postupci sušenja i dimljenja.

## Članak 37.

(Označavanje sira)

- (1) Pri označavanju sira obvezno je navesti sljedeće podatke:
  - a) vrstu sira s obzirom na udio vode u bezmasnoj tvari sira, sukladno članku 30. ovoga Pravilnika;
  - b) minimalni udio mliječne masti u suhoj tvari.
- (2) Pri označavanju sira uz naziv sira može se navesti i podatak o vrsti sira s obzirom na udio mliječne masti u suhoj tvari

sira, sukladno Tablici iz Aneksa koji je sastavni dio ovoga Pravilnika.

#### Članak 38.

(Proizvodi od sira)

- (1) Proizvodi od sira su proizvodi koji sadrže najmanje 50% udjela sira u ukupnoj suhoj tvari proizvoda, a proizvode se kao svježi, toplinski obrađeni ili se proizvode postupcima topljenja i emulgiranja s pomoću soli za topljenje.
- (2) Proizvodi od sira proizvode se i stavljaju na tržište kao:
  - a) sirni pripravak,
  - b) topljeni sir,
  - c) pripravak topljenog sira.

#### Članak 39.

(Sirni pripravak)

Sirni pripravci, kakvi su sirni namazi i sirni deserti, jesu svježi ili toplinski obrađeni proizvodi, proizvedeni od sira uz dodatak drugih mliječnih proizvoda i dodanih sastojaka.

#### Članak 40.

(Topljeni sir)

- (1) Topljeni sirevi proizvode se postupcima mljevenja, miješanja, topljenja i emulgiranja s pomoću topline i soli za topljenje jedne ili više vrsta sira, s ili bez dodatka drugih mliječnih proizvoda.
- (2) Prema konzistenciji i namjeni, topljeni sirevi proizvode se i stavljaju na tržište kao:
  - a) topljeni sirevi za rezanje,
  - b) topljeni sirevi za mazanje.

#### Članak 41.

(Pripravci topljenog sira)

Pripravci topljenog sira proizvode se postupcima mljevenja, miješanja, topljenja i emulgiranja od topljenog sira i/ili od sira i topljenog sira uz dodatak drugih mliječnih proizvoda i dodanih sastojaka.

#### Članak 42.

(Deklariranje proizvoda od sireva)

- (1) Pri deklariranju proizvoda od sireva obvezno je navesti sljedeće podatke:
  - a) vrste sireva od kojih je proizveden, sukladno članku 30. ovoga Pravilnika;
  - b) minimalni udio mliječne masti u suhoj tvari.
- (2) Naziv proizvoda od sireva smije sadržavati oznaku određene vrste sira ako je udio te vrste sira najmanje 75%.

#### Članak 43.

(Albuminski sir)

- (1) S obzirom na udio vode u bezmasnoj tvari sira te konzistenciju i građu tijesta, albuminski sir (skuta) proizvodi se i stavlja na tržište kao:
  - a) tvrdi albuminski sir,
  - b) polutvrdi albuminski sir,
  - c) meki albuminski sir.
- (2) Albuminski sir proizvodi se koncentriranjem sirutke ili koagulacijom sirutke uz djelovanje topline, s ili bez dodatka kiselina.
- (3) Albuminski sir može se proizvoditi i uz dodatak mlijeka, vrhnja i/ili drugih mliječnih proizvoda prije koncentriranja ili koagulacije sirutke.
- (4) Prema udjelu mliječne masti u suhoj tvari, albuminski sir proizvodi se i stavlja na tržište kao:
  - a) masni albuminski sir - sadrži najmanje 33% mliječne masti u suhoj tvari;
  - b) polumasni albuminski sir - sadrži najmanje 10%, a najviše 33% mliječne masti u suhoj tvari;
  - c) posni albuminski sir - sadrži manje od 10% mliječne masti u suhoj tvari.

### Odjeljak J. Sirutka i proizvodi od sirutke

#### Članak 44.

(Sirutka i proizvodi od sirutke)

- (1) Sirutka je sporedni proizvod u proizvodnji sira, a mora sadržavati najmanje 6% suhe tvari.
- (2) Sirutka u prahu je proizvod koji se dobiva sušenjem sirutke.
- (3) Sirutka i sirutka u prahu mogu se proizvoditi s ili bez dodatka starter kulture.

### Odjeljak K. Mliječni napici i mliječni deserti

#### Članak 45.

(Mliječni napici)

- (1) Mliječni napici proizvode se od toplinski obrađenog kravljeg, ovčjeg, kozjeg i bivoljeg mlijeka, mješavina tih mlijeka, mlaćenice i sirutke te dodanih sastojaka.
- (2) Mliječni napici moraju imati karakterističan okus, miris i boju, ovisno o upotrebnoj osnovnoj sirovini ili dodanom sastojku.

#### Članak 46.

(Mliječni deserti)

- (1) Mliječni deserti proizvode se postupkom toplinske obrade mlijeka i/ili sirutke i dodanih sastojaka, koji posebnim tehnološkim postupkom poprimaju čvrstu, gusto-tekuću i/ili pjenastu konzistenciju.
- (2) Mliječni deserti moraju imati karakterističan okus, miris i boju, ovisno o upotrebnoj osnovnoj sirovini ili dodanom sastojku.

### Odjeljak L. Smrznuti deserti

#### Članak 47.

(Smrznuti deserti)

- (1) Smrznuti deserti su:
  - a) smrznute emulzije koje se proizvode od toplinski obrađene smjese mlijeka, vrhnja i/ili drugih mliječnih proizvoda i/ili vode, mliječne i/ili biljne masti, mliječnih i/ili biljnih proteina, šećera i dodanih sastojaka, ili
  - b) smrznute otopine koje se proizvode od toplinski obrađene smjese vode, šećera i drugih sastojaka.
- (2) Smrznuti deserti proizvode se postupkom smrzavanja, najčešće uz dodavanje zraka.
- (3) Smrznuti deserti proizvode se i stavljaju na tržište pod nazivima:
  - a) mliječni sladoled,
  - b) krem sladoled,
  - c) sladoled,
  - d) smrznuti aromatizirani desert,
  - e) smrznuti voćni desert.

#### Članak 48.

(Mliječni sladoled)

- (1) Mliječni sladoled je proizvod koji sadrži najmanje 2,5% mliječne masti u suhoj tvari, najmanje 6% bezmasne suhe tvari mlijeka i najmanje 24% ukupne suhe tvari.
- (2) Mliječni sladoled ne smije sadržavati biljnu mast i biljne proteine.

#### Članak 49.

(Krem sladoled)

- (1) Krem sladoled je proizvod koji sadrži najmanje 5% mliječne masti, najmanje 6% bezmasne suhe tvari mlijeka i najmanje 30% ukupne suhe tvari.
- (2) Krem sladoled ne smije sadržavati biljnu mast i biljne proteine.

#### Članak 50.

(Sladoled)

Sladoled je proizvod koji sadrži najmanje 2,5% mliječne i/ili biljne masti, mliječne i/ili biljne proteine i najmanje 24% ukupne suhe tvari.

## Članak 51.

(Smrznuti aromatizirani desert)

Smrznuti aromatizirani desert je proizvod koji sadrži vodu, šećer, arome i druge sastojke.

## Članak 52.

(Smrznuti voćni desert)

Smrznuti voćni desert je proizvod koji sadrži vodu, šećer, voće i dodane sastojke, a mora sadržavati najmanje 5% voća ili odgovarajuću količinu voćnih proizvoda.

**Odjeljak M. Starter kulture**

## Članak 53.

(Starter kulture)

- (1) Starter kulture su kulture jedne ili više vrsta mikroorganizama koje svojom aktivnošću usmjeravaju tehnološki proces proizvodnje fermentiranih mliječnih proizvoda i istovremeno im daju određena organoleptička svojstva.
- (2) Starter kulture mogu biti mezofilnog i termofilnog tipa, s tim što unutar svakog tipa postoje definirane kulture, koje se sastoje od nekoliko sojeva jedne ili više precizno određenih vrsta, i miješane kulture, koje se sastoje od neodređenog broja sojeva jedne ili više vrsta.

## Članak 54.

(Zahtjevi za starter kulture)

- (1) Starter kulture mogu biti tekuće, liofilizirane ili duboko smrznute na  $-45^{\circ}\text{C}$  i moraju ispunjavati sljedeće uvjete:
  - a) da 1 ml tekuće starter kulture sadrži najmanje  $10^8$  živih stanica (cfu/ml);
  - b) da 1 g liofilizirane kulture namijenjene za proizvodnju radne kulture sadrži najmanje  $3 \times 10^9$  živih stanica (cfu/ml);
  - c) da 1 g duboko smrznute kulture namijenjene za proizvodnju radne kulture sadrži najmanje  $7 \times 10^9$  živih stanica (cfu/g);
  - d) da 1 g liofilizirane kulture namijenjene za izravnu fermentaciju mliječnih proizvoda sadrži najmanje  $3 \times 10^{10}$  živih stanica (cfu/g);
  - e) da 1 g duboko smrznute kulture namijenjene za izravnu fermentaciju mliječnih proizvoda sadrži najmanje  $9 \times 10^9$  živih stanica (cfu/g).
- (2) Liofilizirane kulture mogu biti u obliku granula ili praha.
- (3) Tekuće starter kulture imaju rok trajanja najviše pet dana na temperaturi do  $4^{\circ}\text{C}$ .
- (4) Liofilizirane starter kulture imaju deklariranu aktivnost najmanje deset mjeseci na temperaturi od  $-18^{\circ}\text{C}$  ili najviše šest tjedana na temperaturi od  $4^{\circ}\text{C}$ .
- (5) Liofilizirane starter kulture namijenjene za izravnu fermentaciju imaju deklariranu aktivnost najmanje 20 mjeseci na temperaturi od  $-8^{\circ}\text{C}$  ili najviše šest tjedana na temperaturi od  $4^{\circ}\text{C}$ .
- (6) Duboko smrznute starter kulture, smrznute u tekućem dušiku, imaju deklariranu aktivnost najmanje deset mjeseci na temperaturi od  $-45^{\circ}\text{C}$  i najviše 45 dana na temperaturi od  $-18^{\circ}\text{C}$ .

## Članak 55.

(Prijevoz starter kultura)

- (1) Duboko smrznute starter kulture prevoze se u odgovarajućoj ambalaži sa suhim ledom (ugljični dioksid u krutom stanju na temperaturi od  $-79^{\circ}\text{X}$ ) i tijekom transporta imaju maksimalan rok trajanja od tri dana.
- (2) Liofilizirane kulture mogu se prevoziti na sobnoj temperaturi ( $21^{\circ}\text{X}$ ) do 10 dana.

**DIO TREĆI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE**

## Članak 56.

(Službene kontrole i inspekcijски nadzor)

- (1) Službene kontrole i inspekcijски nadzor provode se na način kako je to propisano važećim propisima.

- (2) Za utvrđivanje sukladnosti proizvoda s propisanim općim zahtjevima kakvoće u svrhu službene kontrole i inspekcijskog nadzora koriste se valjane propisane metode te druge validirane i međunarodno priznate metode.

## Članak 57.

(Prestanak važenja odredaba)

Danom stupanja na snagu ovoga Pravilnika prestaju važiti čl. od 1. do 9., od 15. do 42., od 66. do 107. i od 109. do 197. Pravilnika o kvaliteti mlijeka, mliječnih proizvoda, sirila i čistih kultura ("Službeni list SFRJ", broj 51/82) koji se odnose na mliječne proizvode i starter kulture.

## Članak 58.

(Primjena Pravilnika)

Proizvodi proizvedeni i označeni sukladno odredbama Pravilnika iz članka 57. ovoga Pravilnika mogu se stavlјati na tržište do iskorištenja zaliha, a najkasnije 24 mjeseca nakon objave ovoga Pravilnika u "Službenom glasniku BiH".

## Članak 59.

(Stupanje na snagu)

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

VM broj 331/10

14. prosinca 2010. godine  
Sarajevo

Predsjedatelj

Vijeća ministara BiH  
Dr. Nikola Špirić, v. r.**ANEKS**Tablica VRSTE SIRA S OBZIROM NA UDIO MLIJEČNE  
MASTI U SUHOJ TVARI SIRA

Vrsta sira s obzirom na udio mliječne masti u suhoj tvari	Udio mliječne masti u suhoj tvari (%)
Ekstra masni sir	$\geq 60$
Punomasni sir	$\geq 45$ i $< 60$
Masni sir	$\geq 25$ i $< 45$
Polumasni sir	$\geq 10$ i $< 25$
Posni sir	$< 10$

**ISPRAVKE****261**

Nakon izvršenog sravnjivanja sa izvornim tekstom, utvrđeno je da se u Pravilniku o proizvodima od mlijeka i starter kulturama ("Službeni glasnik BiH", broj 21/11) koji je objavljen na srpskom, hrvatskom i bosanskom jeziku, potkrala tehnička greška te sukladno članku 101. Poslovnika o radu Vijeća ministara Bosne i Hercegovine ("Službeni glasnik BiH", broj 22/03) i članku 55. Jedinjenih pravila za izradu pravnih propisa u institucijama Bosne i Hercegovine ("Službeni glasnik BiH", broj 11/05), a na prijedlog Agencije za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine (kao obrađivača Pravilnika i kao organa u čijem je djelokrugu staranje za izvršenje Pravilnika), daje se

**ISPRAVKA****PRAVILNIKA O PROIZVODIMA OD MLIJEKA I  
STARTER KULTURAMA**

U Pravilniku o proizvodima od mlijeka i starter kulturama ("Službeni glasnik BiH", broj 21/11), u članku 21. stavak (3) umjesto riječi: "najmanje 50%" treba da budu riječi: "najviše 50%".

Broj 01-02-34-2/09  
23. ožujka 2012. godine  
Sarajevo

Direktor  
Ureda za zakonodavstvo  
**Dragan Podinić**, v. r.