

73

На основу члана 17. став 2. и члана 72. Закона о храни ("Службени гласник БиХ", број 50/04) и члана 17. Закона о Савјету министара Босне и Херцеговине ("Службени гласник БиХ", бр. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 и 24/08), Савјет министара Босне и Херцеговине, на предлог Агенције за безбједност хране Босне и Херцеговине, у сарадњи са надлежним тијелима ентитета и Брчко Дистрикта Босне и Херцеговине, на 139. сједници одржаној 14. децембра 2010. године, донио је

## ПРАВИЛНИК

### О ПРОИЗВОДИМА ОД МЛИЈЕКА И СТАРТЕР КУЛТУРАМА

#### ДИО ПРВИ - ОПШТЕ ОДРЕДБЕ

##### Члан 1. (Предмет)

Правилником о производима од млијека и стартер културама (у даљем тексту: Правилник) прописују се захтјеви у погледу квалитета које у производњи и на тржишту морају задовољавати производи од млијека, производи са млијечним састојком или без њега (у даљем тексту: производи) и стартер културе који се стављају на тржиште, а односе се на:

- називе, дефиниције те опште захтјеве које морају задовољавати;
- органолептичка својства и састав;
- врсту и количину сировина, додатака и других супстанци које се употребљавају у производњи и преради;
- додатне захтјеве за означавање.

##### Члан 2. (Изузеци од примјене)

Правилником се не прописују услови који се односе на згуснуто млијеко, млијеко у праху, те казеине и казеинате, који су прописани посебним прописима.

##### Члан 3. (Додавање адитива и ензимских препарата)

У производњи производа из члана 1. овог правилника, ако то овим правилником није другачије прописано, дозвољено је:

- додавање адитива и адитивима сличних супстанци (ароме и помоћне супстанце у процесу производње) у складу са Правилником о условима употребе прехранбених адитива у храни намијењеној за исхрану људи ("Службени гласник БиХ", број 83/08) и Правилником о употреби прехранбених адитива, осим боја и заслађивача ("Службени гласник БиХ", број 83/08);
- додавање ензимских препарата у складу са посебним прописом;
- додавање витамина, минералних материја и материја за заслађивање у складу са посебним прописом.

##### Члан 4. (Дефиниције)

Појмови коришћени у овом правилнику имају следеће значење:

- сирово млијеко** је млијеко добијено секрецијом млијечне жлијезде једне или више здравих музних животиња из узгоја, које није загријавано на температури изнад 40°C или није излагано никаквом третману са истим ефектом;

- производи од млијека** су производи добијени било којим поступком прераде млијека, искључиво из крављег, овчјег, козјег и бивољег млијека, те њихових мјешавина, а који садрже најмање 50% млијека, производа од млијека или млијечних удјела;
- сложени производи од млијека** су производи у којима је млијеко, производ од млијека или састојак од млијека основни састојак у погледу количине у готовом производу, под условом да састојци који не потичу из млијека нису додати како би дјелимично или потпуно замијенили било који састојак од млијека;
- реконституисани производи од млијека** су производи добијени додавањем воде сушеним или концентрованим производима од млијека у количини потребној да се добије одговарајући однос воде и суве материје у готовом производу;
- рекомбиновани производи од млијека** су производи добијени комбинацијом млијечне масти и безмасне суве материје млијека у њиховом непромијењеном облику, са или без додатка воде, да би се добио одговарајући састав готовог производа;
- додатни састојци** су састојци, осим адитива и адитивима сличних супстанци, који се употребљавају у производњи, а морају задовољавати прописе о општим захтјевима у погледу квалитета и прописе о здравственој исправности хране;
- стартер културе** су културе једне или више врста микроорганизама које својом активношћу усмјеравају технолошки процес производње ферментисаних производа од млијека и истовремено им дају одређена органолептичка својства;
- термички обрађено млијеко** је производ намијењен продаји коначном потрошачу, добијено термичком обрадом, у складу с одредбама посебног прописа о хигијени хране;
- садржај масти** је масени удио (м/м) млијечне масти у млијеку, изражен у процентима;
- садржај бјеланчевина** је масени удио (м/м) бјеланчевина у млијеку, изражен у процентима (добија се множењем укупног садржаја азота у млијеку, израженог у процентима, са фактором 6,38).

##### Члан 5.

(Услови за конзумно млијеко)

- Конзумно млијеко подразумијева производе који испуњавају услове наведене у овом члану и члану 12. овог правилника, намијењене за употребу потрошачима без даљње прераде.
- Потрошачу се може без прераде, непосредно, или посредством ресторана, болница, менза или других великих потрошача доставити или продати само оно млијеко које испуњава услове прописане за конзумно млијеко.
- Називи који се користе за производе који испуњавају услове прописане за конзумно млијеко наведени су у члану 12. овог правилника. Ти називи користе се само за производе наведене у том члану, што не утиче на њихову употребу у састављању сложених назива под којим се производи продају.
- Конзумно млијеко мора имати тачку смрзавања приближно једнаку просјечној тачки смрзавања сировог млијека, регистрованој на подручју сабирног мјеста конзумног млијека.
- Конзумно млијеко мора имати густину већу од 1028 г/л за млијеко, са 3,5% млијечне масти при температури од 20°C, или одговарајућу масу по литру млијека с другачијим садржајем млијечне масти.
- Конзумно млијеко мора имати најмање 2,9% бјеланчевина у млијеку са 3,5% млијечне масти, или одговарајућу концентрацију у случају млијека са другачијим садржајем млијечне масти.

## Члан 6.

(Декларисање производа)

- (1) На означавање производа из члана 1. овог правилника примјењују се одредбе Правилника о општем декларисању или означавању упаковане хране ("Службени гласник БиХ", број 87/08), Правилника о означавању храњивих вриједности упаковане хране ("Службени гласник БиХ", број 85/08), те одредбе овог правилника које се односе на додатне захтјеве за означавање.
- (2) Производи који задовољавају захтјеве прописане овим правилником означавају се и стављају на тржиште у складу са дефинисаним називима.
- (3) Ознака "млијеко", ако није праћена додатним описом, односи се искључиво на кравље млијеко.
- (4) Сложени, реконституисани и рекомбиновани, као и други производи од млијека за које Правилником нису прописани посебни захтјеви за декларисање, могу се производити и стављати на тржиште према произвођачкој спецификацији.

## Члан 7.

(Произвођачка спецификација)

- (1) За производе из члана 6. става (4) овог правилника и за производе за које је то овим правилником изричито предвиђено, произвођач је дужан да има произвођачку спецификацију прије дана почетка производње.
- (2) Произвођачка спецификација мора садржавати кратак опис технолошког поступка производње производа, основне захтјеве у погледу квалитета, извјештај о извршеном испитивању захтјева квалитета (органолептичка, физичка и хемијска својства), као и податке из декларације, у складу са Правилником о општем декларисању или означавању упаковане хране.
- (3) О донесеним произвођачким спецификацијама произвођач мора водити евиденцију, која садржи следеће податке:
  - а) евиденцијски број спецификације;
  - б) датум доношења произвођачке спецификације;
  - ц) датум почетка производње према предметној произвођачкој спецификацији;
  - д) серију или лот;
  - е) датум извршеног лабораторијског испитивања захтјева квалитета утврђених у произвођачкој спецификацији;
  - ф) назив производа и његово трговачко име ако га производ има;
  - г) групу којој производ припада;
  - х) врсту и количину употријебљених компоненти и адитива, рачунато на готов производ.
- (4) За производе за које овим правилником нису прописани услови квалитета и услови за осигурање и очување квалитета важе услови прописани овим правилником за групу сродних производа из овог правилника.

## Члан 8.

(Метролошки захтјеви)

Производи који се стављају на тржиште као запакована храна или паковање, ако овим правилником није прописано другачије, морају удовољавати одредбама посебних прописа за појединачна паковања.

**ДИО ДРУГИ - ПОСЕБНЕ ОДРЕДБЕ**

## Члан 9.

(Врсте производа)

Производи из члана 1. овог правилника производе се и стављају на тржиште у складу са следећом подјелом на врсте:

- а) сирово млијеко и производи од сировог млијека;
- б) термички обрађено млијеко;
- ц) ферментисана млијека;
- д) павлака;
- е) масло;
- ф) производи од млијечне масти;
- г) млаћеница;
- х) кајмак (скоруп);

- и) сир, производи од сира и албумински сиреви;
- ј) сурутка и производи од сурутке;
- к) млијечни напици и млијечни десерти;
- л) смрзнути десерти;
- м) starter културе.

**Одјељак А. Сирово млијеко и производи од сировог млијека**

## Члан 10.

(Сирово млијеко и производи од сировог млијека)

Сирово млијеко и производи од сировог млијека могу се стављати на тржиште само на основу одредаба посебног прописа о хигијени хране животињског поријекла.

**Одјељак Б. Термички обрађено млијеко**

## Члан 11.

(Термички обрађено млијеко)

- (1) Термички обрађено млијеко (кравље, овчје, козје и бивоље) намијењено за исхрану људи производи се и ставља на тржиште као пастеризовано млијеко и млијеко обрађено ултрависоким температуром (УВТ) - стерилизовано млијеко.
- (2) Поступак пастеризације укључује:
  - а) високу температуру кроз кратко вријеме (најмање 72°C током 15 секунди),
  - б) ниску температуру кроз дуже вријеме (најмање 63°C током 30 минута),
  - ц) било коју другу комбинацију времена и температуре која даје истовјетан učinak, тако да производи, гдје је примјениво, показују негативну реакцију на тест алкалне фосфатазе одмах након таквог поступка обраде.
- (3) Обрада ултрависоким температуром (УВТ) - стерилизација је поступак који:
  - а) укључује континуирани ток поступка на високој температури кроз кратко вријеме (најмање 135°C у комбинацији с одговарајућим временом одржавања), тако да нема преживјелих микроорганизама или спора које би се могле развијати у обрађеном производу ако се држи у асептички затвореном spremнику на собној температури,
  - б) осигурава да производ остане микробиолошки стабилан након инкубације од 15 дана на температури од 30°C у затвореном spremнику, или седам дана на 55°C у затвореном spremнику, или након било које друге методе доказивања да је примјенивени начин обраде прикладан.

## Члан 12.

(Врсте конзумног млијека)

- (1) У конзумно млијеко спадају следећи производи:
  - а) сирово млијеко;
  - б) пуномасно млијеко је термички обрађено млијеко које, с обзиром на садржај млијечне масти, задовољава један од следећих захтјева:
    - 1) стандардизовано пуномасно млијеко које садржи најмање 3,5%, а највише 4% млијечне масти;
    - 2) нестандардизовано пуномасно млијеко код којег удио млијечне масти није промијењен од муже, нити додавањем или уклањањем млијечних масти нити мијешањем са млијеком чији је природни удио млијечне масти био промијењен. Садржај млијечне масти не смије бити мањи од 3,5%;
  - ц) дјелимично обрано млијеко је термички обрађено млијеко које садржи најмање 1,5% млијечне масти, а највише 1,8% млијечне масти;
  - д) обрано млијеко је термички обрађено млијеко које садржи највише 0,5% млијечне масти;
  - е) термички обрађено млијеко које не задовољава захтјеве у погледу процента млијечне масти из тач. б), ц) и д) овог става сматра се конзумним млијеком ако је удио

процента млијечне масти на појединачном паковање лако читљив и јасно означен на нивоу тачности од једног децималног мјеста ознаком "...% млијечне масти". Такво млијeko не смије бити означено као пуномасно, дјелимично обрано или обрано.

- (2) Не доводећи у питање одредбу о нестандардизованом пуномасном млијеку, дозвољене су сљедеће промјене:
- промјена природног удјела млијечне масти одузимањем или додавањем павлаке, или додавањем пуномасног млијека, дјелимично обраног млијека или обраног млијека како би одговарао захтјевима за удјелом млијечне масти за млијeko намијењено конзумирању;
  - обогаћивање млијека млијечним бјеланчевинама, минералима или витаминима;
  - смањење садржаја лактозе конверзијом у глукозу и галактозу.
- (3) Дозвољене промјене састава млијека описане под тач. б) и ц) става (2) овог члана потребно је навести на амбалажи производа тако да буду лако видљиве, читљиве и неизбрисиве. Одредбе из става (2) овог члана не доводе у питање обавезу навођења хранљивих вриједности хране прописаних Правилником о означавању хранљиве вриједности упаковане хране ("Службени гласник БиХ", број 85/08). У случају обогаћивања млијека млијечним бјеланчевинама, садржај бјеланчевина у обогаћеном млијеку мора бити 3,8 % или већи.
- (4) Савјет министара Босне и Херцеговине, на предлог Агенције за безбједност хране Босне и Херцеговине, у сарадњи са надлежним тијелима ентитета и Брчко Дистрикта Босне и Херцеговине, може ограничити или забранити измјене у саставу млијека из става (2) тач. б) и ц) овог члана.

#### Члан 13.

(Сложени производи од млијека)

Када се термички обрађено млијeko производи дјелимично или у потпуности од млијека у праху, односно згуснутог млијека, при означавању производа обавезно је навођење удјела млијека у праху, односно згуснутог млијека.

### Одјељак Ц. Ферментисана млијека

#### Члан 14.

(Ферментисана млијека)

- Ферментисана млијека производе се ферментацијом млијека (крављег, овчјег, козјег и бивољег или њихове мјешавине) примјеном стартер култура.
- Микроорганизми стартер културе у производу морају бити активни до истека рока трајања или рока употребе производа.
- Број и врста микроорганизама стартер културе зависе од специфичности одређеног производа.
- Ако су ферментисана млијека термички обрађена након ферментације, захтјев из става (2) овог члана се не примјењује.
- У случају из става (4) овог члана, ферментисана млијека морају бити означена наводом "термички обрађено".

#### Члан 15.

(Захтјеви у производњи)

- Ферментисана млијека из става (1) члана 14. овог правилника морају садржавати мање од 10% млијечне масти.
- Органолептичка својства ферментисаних млијека морају бити у складу са основном сировином и другим означеним својствима.

#### Члан 16.

(Врсте ферментисаних млијека на тржишту)

Ферментисана млијека производе се и стављају на тржиште као:

- јогурт;

- ацидофилно млијeko;
- кисело млијeko;
- кефир;
- остала ферментисана млијека.

#### Члан 17.

(Јогурт)

Јогурт се производи ферментацијом млијека, дјеловањем различитих сојева *Streptococcus thermophilus* и *Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus*, са или без додатака других сојева *Lactobacillus spp.*

#### Члан 18.

(Ацидофилно млијeko)

Ацидофилно млијeko се производи ферментацијом млијека дјеловањем различитих сојева *Lactobacillus acidophilus*.

#### Члан 19.

(Кисело млијeko)

Кисело млијeko се производи ферментацијом млијека дјеловањем различитих сојева *Lactococcus spp.* и/или *Leuconostoc spp.* и других термофилних и/или мезофилних бактерија млијечне киселине.

#### Члан 20.

(Кефир)

- Кефир се производи ферментацијом млијека дјеловањем кефирних зрнаца која садрже лактоза ферментирајуће (*Kluyveromyces marxianus*) и лактоза неферментирајуће квасце (*Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* и *Saccharomyces exiguus*) или стартер културе добијене из кефирних зрнаца састављене од различитих врста бактерија млијечне киселине и квасаца (*Lactobacillus kefir*, врста из рода *Leuconostoc*, *Lactococcus* и *Acetobacter*).

За кефир је дозвољено карактеристично избочење амбалаже, а у херметички затвореној амбалажи кефир мора да садржи угљен-диоксид.

#### Члан 21.

(Остала ферментисана млијека)

- Остала ферментисана млијека производе се ферментацијом млијека дјеловањем различитих сојева бактерија млијечне киселине и осталих нешкодљивих микробних врста.
- Згуснуто ферментисано млијeko је ферментисано млијeko у којем је садржај бјеланчевина повећан прије или након ферментације с минималним удјелом од 5,6 % у сувој материји.
- Ароматизована ферментисана млијека су сложени производи од млијека који се производе било којим поступком прераде млијека, а који садрже најмање 50% додатих састојака (хранљиве и нехранљиве заслађиваче, воће и поврће те њихове сокове, пире од воћа, воћне пулле, готове смјесе додатака, житарице, мед, чоколаду, љешнике, кафу, зачине и друге природне ароматичне додатке) и/или ароме. Додати састојци могу бити умијешани прије или након ферментације.
- Остала ферментисана млијека морају бити названа према додатим састојцима у складу с одредбама посебног прописа.

### Одјељак Д. Павлака

#### Члан 22.

(Павлака)

- Павлака је течни<sup>1</sup> производ од млијека релативно обогаћен млијечном масти, у облику емулзије "млијечна маст" у обраном млијеку", добијен физичким издвајањем из млијека.
- Реконституисана павлака је павлака добијена реконституцијом производа од млијека са или без додавања воде да би се добио одговарајући однос воде и суве материје у готовом производу, како је наведено у ставу (1) овог члана.

<sup>1</sup> Значи имати способност да буде у течној стању при температури већој од температуре смрзавања

- (3) Рекомбинована павлака је павлака добијена рекомбинацијом производа од млијека са или без додавања воде да би се добио одговарајући састав готовог производа, како је наведено у ставу (1) овог члана.
- (4) Припремљене павлаке су производи од млијека добијени из павлаке, реконституисане павлаке и/или рекомбиноване павлаке уз примјену одговарајућих технолошких поступака, да би се добио одговарајући производ како је спецификовано у сљедећим тачкама:
- запакована течна павлака је течна<sup>1</sup> производ од млијека добијен од припремљене и запаковане павлаке, реконституисане павлаке и/или рекомбиноване павлаке за директну конзумацију и/или за директну употребу;
  - павлака за шлаг је течна<sup>(1)</sup> павлака, реконституисана павлака и/или рекомбинована павлака која има способност творбе шлага;
  - павлака пакована под притиском је течна<sup>(1)</sup> павлака, реконституисана павлака и/или рекомбинована павлака, која је пакована са потисним гасом под притиском, при чему услед пражњења паковања настаје шлаг;
  - тучена павлака је течна<sup>(1)</sup> павлака, реконституисана павлака и/или рекомбинована павлака, у коју је уграђен ваздух или инертни гас без могућности реверзије емулзије "маси у обраном млијеку";
  - ферментисана павлака је производ од млијека добијен ферментацијом павлаке, реконституисане павлаке или рекомбиноване павлаке, примјеном одговарајућих starter култура, који резултирају смањењем *pH* вриједности са или без стварања груша. Павлака може бити термички обрађена;
  - закисељена павлака је производ од млијека, добијен закисељавањем павлаке, реконституисане павлаке и/или рекомбиноване павлаке, примјеном киселина и/или регулатора киселине са сврхом смањења *pH* вриједности са или без стварања груша.
- (5) Павлака које се ставља на тржиште мора садржавати најмање 10% млијечне масти.

**Одјељак Е. Масло**

Члан 23.  
(Масло)

- Масло се производи топљењем маслаца или топљењем маслаца и павлаке.
- Масло које се ставља на тржиште мора садржавати најмање 98% млијечне масти у сувој материји.

**Одјељак Ф. Производи од млијечне масти**

Члан 24.  
(Производи од млијечне масти)

- Анхидрована млијечна маст, млијечна маст и уље маслаца су производи са високим садржајем млијечне масти, добијени искључиво из млијека и/или производа из млијека посебним технолошким поступцима који резултирају скоро потпуним уклањањем воде и безмасне суве материје, с тим да:
  - анхидрована млијечна маст садржи најмање 99,8% млијечне масти и највише 0,1% воде;
  - млијечна маст садржи најмање 99,6% млијечне масти;
  - уље маслаца садржи најмање 99,6% млијечне масти.

**Одјељак Г. Млаћеница**

Члан 25.  
(Млаћеница)

Млаћеница (степка) јесте споредни производ који се добија при производњи маслаца, а мора садржавати најмање 8,5% суве материје. Млаћеница се може производити са или без додатка starter културе.

**Одјељак Х. Кајмак**

Члан 26.  
(Кајмак)

- Кајмак (скоруп) производи се одвајањем горњег слоја термички обрађеног и охлађеног млијека (крављег, овчјег, козјег и бивољег млијека, или њихових мјешавина).
- Кајмак се може производити са или без додатка starter културе, те са или без додатка соли.
- Према степену зрелости, кајмак се ставља у промет као:
  - млади кајмак;
  - зreo кајмак.

Члан 27.  
(Млади кајмак)

Млади кајмак мора задовољавати сљедеће услове:

- да је бијеле или жућкасте боје;
- да има својствен пријатан мирис и благ укус;
- да садржи најмање 65% млијечне масти у сувој материји;
- да садржи најмање 60% суве материје;
- да је лиснате структуре, са дјелићима скраме куваног млијека.

Члан 28.  
(Зрели кајмак)

Зрели кајмак мора задовољавати сљедеће услове:

- да је свијетложуте боје;
- да има изражен и типичан мирис и укус зрелог кајмака;
- да садржи најмање 70% млијечне масти у сувој материји;
- да садржи најмање 65% суве материје;
- да је зрнасте структуре, са дјелићима скраме куваног млијека.

**Одјељак И. Сир, производи од сира и албумински сир**

Члан 29.  
(Сир)

- Сир је свјежи производ или производ с различитим степеном зрелости који се производи одвајањем сурутке након коагулације млијека (крављег, овчјег, козјег, бивољег и/или њихових мјешавина), обраног или дјелимично обраног млијека, павлаке, сурутке, или комбинацијом наведених сировина.
- У производњи сира дозвољена је употреба starter култура, сира и/или других одговарајућих коагулационих ензима и/или дозвољених киселина за коагулацију.

Члан 30.  
(Подјела сирева према удјелу воде)

С обзиром на удјело воде у безмасној материји сира, конзистенцију и грађу тијеста, сиреви се производе и стављају на тржиште под називима:

- екстра тврди сир;
- тврди сир;
- полутврди сир;
- меки сир;
- свјежи сир.

Члан 31.  
(Екстра тврди сир)

Екстра тврди сир у безмасној материји сира садржи мање од 51% воде, а минималан период зрења екстра тврдог сира је шест мјесеци.

Члан 32.  
(Тврди сир)

Тврди сир у безмасној материји сира садржи од 49% до 56% воде, а минималан период зрења тврдог сира је пет недјеља.

Члан 33.  
(Полутврди сир)

- Полутврди сир у безмасној материји сира садржи од 54% до 69% воде, а минималан период зрења полутврдог сира је двије недјеље.



- (2) Полутврди сир се може производити с племенитим плијеснима на површини и/или унутрашњости сира.
- (3) У производњи полутврдог сира може се примјењивати технолошки поступак димљења сира.

Члан 34.  
(Посебне карактеристике)

Екстра тврди, тврди и полутврди сиреви могу се производити са или без коре, а кору је дозвољено његовати јестивим уљима и заштитити премазима.

Члан 35.  
(Меки сир)

- (1) Меки сир у безмасној материји сира садржи више од 67% воде, а минималан период зрења меког сира је седам дана.
- (2) Зрење меког сира се може одвијати:
- дјеловањем племенитих плијесни на површини и/или унутрашњости сира;
  - дјеловањем бактерија на површини сира;
  - у саламури.

Члан 36.  
(Свјежи сир)

- (1) Свјежи сир у безмасној материји сира садржи од 69% до 85% воде.
- (2) Ако је свјежи сир произведен од павлаке, захтјев из става (1) овог члана се не примјењује.
- (3) У случају из става (2) овог члана свјежи сир мора се означити наводом "свјежи крем сир" или "свјежи сир од павлаке".
- (4) У производњи свјежег сира могу се примјењивати технолошки поступци сушења и димљења.

Члан 37.  
(Означавање сира)

- (1) При означавању сира обавезно је навођење сљедећих података:
- врста сира с обзиром на удио воде у безмасној материји сира у складу са чланом 30. овог правилника;
  - минимални удио млијечне масти у сувој материји.
- (2) При означавању сира може се навести уз назив сира и податак о врсти сира с обзиром на удио млијечне масти у сувој материји сира у складу са Табелом из Анекса, који је саставни дио овог правилника.

Члан 38.  
(Производи од сира)

- (1) Производи од сира су производи који садрже најмање 50% удјела сира у укупној сувој материји производа, а производе се као свјежи, термички обрађени или се производе поступцима топљења и емулговања помоћу соли за топљење.
- (2) Производи од сира производе се и стављају на тржиште као:
- сирни производ;
  - топљени сир;
  - производ топљеног сира.

Члан 39.  
(Сирни производ)

Сирни производ, као што су сирни намази и сирни десерти, јесу свјежи или термички обрађени производи, произведени од сира, уз додаток других млијечних производа и додатих састојака.

Члан 40.  
(Топљени сир)

- (1) Топљени сиреви производе се поступцима мљевења, мијешања, топљења и емулговања помоћу топлоте и соли за топљење једне или више врста сира, са или без додатка других млијечних производа.
- (2) Према конзистенцији и намјени, топљени сиреви производе се и стављају на тржиште као:
- топљени сиреви за резање;
  - топљени сиреви за мазање.

Члан 41.

(Производи топљеног сира)

Производи топљеног сира производе се поступцима мљевења, мијешања, топљења и емулговања од топљеног сира и/или од сира и топљеног сира, уз додаток других млијечних производа и додатих састојака.

Члан 42.

(Декларисање производа од сирева)

- (1) При декларисању производа од сира обавезно је навођење сљедећих података:
- врсте сирева од којих је произведен у складу са чланом 30. овог правилника;
  - минимални удио млијечне масти у сувој материји.
- (2) Назив производа од сирева смије садржавати ознаку одређене врсте сира ако је удио те врсте сира најмање 75%.

Члан 43.  
(Албумински сир)

- (1) С обзиром на удио воде у безмасној материји сира те конзистенцију и грађу тијеста, албумински сир (скута) производи се и ставља на тржиште као:
- тврди албумински сир;
  - полутврди албумински сир;
  - меки албумински сир.
- (2) Албумински сир се производи концентрисањем сурутке или коагулацијом сурутке дјеловањем топлоте са или без додатка киселине.
- (3) Албумински сир може се производити и уз додаток млијека, павлаке и/или других млијечних производа прије концентрисања или коагулације сурутке.
- (4) Према удјелу млијечне масти у сувој материји албумински сир се производи и ставља на тржиште као:
- масни албумински сир који садржи најмање 33% млијечне масти у сувој материји;
  - полумасни албумински сир који садржи најмање 10%, а највише 33% млијечне масти у сувој материји;
  - посни албумински сир који садржи мање од 10% млијечне масти у сувој материји.

**Одјељак Ј. Сурутка и производи од сурутке**

Члан 44.

(Сурутка и производи од сурутке)

- (1) Сурутка је споредни производ у производњи сира, а мора садржавати најмање 6% суве материје.
- (2) Сурутка у праху је производ који се добија сушењем сурутке.
- (3) Сурутка и сурутка у праху могу се производити са или без додатка стартер културе.

**Одјељак К. Млијечни напици и млијечни десерти**

Члан 45.

(Млијечни напици)

- (1) Млијечни напици производе се од термички обрађеног крављег, овчјег, козјег и бивољег млијека, мјешавином тих млијека, млаћенице и сурутке, те додатих састојака.
- (2) Млијечни напици морају имати карактеристичан укус, мирис и боју зависно од употријебљене основне сировине или додатог састојка.

Члан 46.

(Млијечни десерти)

- (1) Млијечни десерти производе се поступком термичке обраде млијека и/или сурутке и додатих састојака, који посебним технолошким поступком попримају чврсту, густо-течну и/или пјенасту конзистенцију.
- (2) Млијечни десерти морају имати карактеристичан укус, мирис и боју зависно од употријебљене основне сировине или додатог састојка.

**Одјељак Л. Смрзнути десерти**

## Члан 47.

(Смрзнути десерти)

- (1) Смрзнути десерти су:
  - а) смрзнуте емулзије које се производе од термички обрађене смјесе млијека, павлаке и/или других млијечних производа и/или воде, млијечне и/или биљне масти, млијечних и/или биљних протеина, шећера и додатих састојака, или
  - б) смрзнути раствори који се производе од термички обрађене смјесе воде, шећера и других састојака.
- (2) Смрзнути десерти производе се поступком смрзавања, најчешће уз додавање ваздуха.
- (3) Смрзнути десерти производе се и стављају на тржиште под називима:
  - а) млијечни сладолед;
  - б) крем сладолед;
  - ц) сладолед;
  - д) смрзнути ароматизовани десерт;
  - е) смрзнути воћни десерт.

## Члан 48.

(Млијечни сладолед)

- (1) Млијечни сладолед је производ који садржи најмање 2,5% млијечне масти у сувој материји, најмање 6% безмасне суве материје млијека и најмање 24% укупне суве материје.
- (2) Млијечни сладолед не смије садржавати биљну маст и биљне протеине.

## Члан 49.

(Крем сладолед)

- (1) Крем сладолед је производ који садржи најмање 5% млијечне масти, најмање 6% безмасне суве материје млијека и најмање 30% укупне суве материје.
- (2) Крем сладолед не смије садржавати биљну маст и биљне протеине.

## Члан 50.

(Сладолед)

Сладолед је производ који садржи најмање 2,5% млијечне и/или биљне масти, млијечне и/или биљне протеине, а садржи најмање 24% укупне суве материје.

## Члан 51.

(Смрзнути ароматизовани десерт)

Смрзнути ароматизовани десерт је производ који садржи воду, шећер, ароме и друге састојке.

## Члан 52.

(Смрзнути воћни десерт)

Смрзнути воћни десерт је производ који садржи воду, шећер, воће и додате састојке, а мора садржавати најмање 5% воћа или одговарајућу количину производа од воћа.

**Одјељак М. Стартер културе**

## Члан 53.

(Стартер културе)

- (1) Стартер културе су културе једне или више врста микроорганизама које својом активношћу усмјеравају технолошки процес производње ферментисаних производа од млијека и истовремено им дају одређена органолептичка својства.
- (2) Стартер културе могу бити мезофилног типа и термофилног типа, с тим што у оквиру сваког типа постоје дефинисане културе које се састоје од неколико сојева једне или више врста које су прецизно дефинисане, и мијешане културе које се састоје од неодређеног броја сојева једне или више врста.

## Члан 54.

(Захтјеви за стартер културе)

- (1) Стартер културе могу бити текуће, лиофилизоване или дубоко смрзнуте на - 45°C и морају испуњавати следеће услове:

- а) да 1 мл текуће стартер културе садржи најмање  $10^8$  живих станица (цфу/мл);
  - б) да 1 г лиофилизоване културе намијењене за производњу радне културе садржи најмање  $3 \times 10^9$  живих станица (цфу/мл);
  - ц) да 1 г дубоко смрзнуте културе намијењене за производњу радне културе садржи најмање  $7 \times 10^9$  живих станица (цфу/г);
  - д) да 1 г лиофилизоване културе намијењене за директну ферментацију производа од млијека садржи најмање  $3 \times 10^{10}$  живих станица (цфу/г);
  - е) да 1 г дубоко смрзнуте културе намијењене за директну ферментацију производа од млијека садржи најмање  $9 \times 10^9$  живих станица (цфу/г).
- (2) Леофилизоване културе могу бити у виду гранула или у виду праха.
  - (3) Текуће стартер културе имају рок трајања највише пет дана на температури до 4°C.
  - (4) Леофилизоване стартер културе имају декларисану активност најмање десет мјесеци на температури - 18°C, или највише шест недјеља на температури 4°C.
  - (5) Леофилизоване стартер културе намијењене за директну ферментацију имају декларисану активност најмање 20 мјесеци на температури - 18°C, или највише шест недјеља на температури 4°C.
  - (6) Дубоко смрзнуте стартер културе, смрзнуте у течном азоту имају декларисану активност најмање десет мјесеци на температури од - 45°C и највише 45 дана на температури - 18°C.

## Члан 55.

(Транспорт стартер култура)

- (1) Дубоко смрзнуте стартер културе транспортују се у одговарајућој амбалажи са сувим ледом (угљен-диоксид у чврстом стању на температури од - 79°C) и током транспорта имају максималан рок трајања три дана.
- (2) Леофилизоване културе могу се транспортовати на собној температури (21°C) до 10 дана.

**ДИО ТРЕЋИ- ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ**

## Члан 56.

(Службене контроле и инспекцијски надзор)

- (1) Службене контроле и инспекцијски надзор спроводе се у складу са важећим прописима.
- (2) За утврђивање усклађености производа са прописаним општим захтјевима у погледу квалитета у сврху службене контроле и инспекцијског надзора користе се важеће прописане методе, као и друге валидне и међународно признате методе.

## Члан 57.

(Престанак важења одредаба)

Даном ступања на снагу овог правилника престају да важе чл. од 1. до 9, од 15. до 42, од 66. до 107. и од 109. до 197. Правилника о квалитету млијека, млијечних производа, сирила и чистих култура ("Службени лист СФРЈ", број 51/82), који се односе на производе од млијека и стартер културе.

## Члан 58.

(Примјена Правилника)

Производи произведени и означени у складу с одредбама Правилника из члана 57. овог правилника могу се стављати на тржиште до искоришћења залиха, а најкасније 24 мјесеца након објављивања овог правилника у "Службеном гласнику БиХ".

## Члан 59.

(Ступање на снагу)

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику БиХ".

СМ број 331/10  
14. децембра 2010. године  
Сарајево

Председавајући  
Савјета министара БиХ  
Др Никола Шпирић, с. р.

**АНЕКС**Табела ВРСТЕ СИРА С ОБЗИРОМ НА УДИО МЛИЈЕЧНЕ  
МАСТИ У СУВОЈ МАТЕРИЈИ СИРА

Врста сира с обзиром на удио млијечне масти у сувој материји	Удио млијечне масти у сувој материји (%)
Екстра масни сир	$\geq 60$
Пуномасни сир	$\geq 45$ и $< 60$
Масни сир	$\geq 25$ и $< 45$
Полумасни сир	$\geq 10$ и $< 25$
Посни сир	$< 10$

---

Након извршеног савјештавања са изворним текстом, утврђено је да се у Правилнику о производима од млијека и стартер културама ("Службени гласник БиХ", број 21/11) који је објављен на српском, хрватском и босанском језику, поткрала техничка грешка те у складу са чланом 101. Пословника о раду Савјета министара Босне и Херцеговине ("Службени гласник БиХ", број 22/03) и чланом 55. Јединствених правила за израду правних прописа у институцијама Босне и Херцеговине ("Службени гласник БиХ", број 11/05), а на приједлог Агенције за безбједност хране Босне и Херцеговине (као обрађивача Правилника и као органа у чијем је дјелокругу старање за извршење Правилника), даје се

### **ИСПРАВКА**

#### **ПРАВИЛНИКА О ПРОИЗВОДИМА ОД МЛИЈЕКА И СТАРТЕР КУЛТУРАМА**

У Правилнику о производима од млијека и стартер културама ("Службени гласник БиХ", број 21/11), у члану 21. став (3) умјесто ријечи: "најмање 50%" треба да буду ријечи: "највише 50%".

Број 01-02-34-2/09  
23. марта 2012. године  
Сарајево

Директор  
Уреда за законодавство  
Драган Подинић, с. р.