

Na osnovu člana 17. stav 2. i člana 72. Zakona o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 50/04), člana 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 saradnji s nadležnim organima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine, na 139. sjednici održanoj 14. decembra 2010. godine, donijelo je

PRAVILNIK**O JESTIVIM KAZEINIMA I KAZEINATIMA****DIO PRVI - OPĆE ODREDBE****Član 1.**
(Predmet)

Pravilnikom o jestivim kazeinima i kazeinatima (u daljnjem tekstu: Pravilnik) propisuju se uslovi u pogledu kvaliteta i zdravstvene ispravnosti koje u proizvodnji i stavljanju na tržište moraju zadovoljavati jestivi kazeini i kazeinati, te njihove smjese (u daljnjem tekstu: proizvodi), koji su namijenjeni za ishranu ljudi, a navedeni su u aneksima I. i II., koji su sastavni dio ovog pravilnika.

Član 2.
(Definicije)

- (1) Pojmovi koji se koriste u ovom pravilniku imaju sljedeće značenje:
- kazeini** označavaju glavni protein mlijeka, opran i osušen, netopiv u vodi i dobiven od obranog mlijeka sljedećim postupcima taloženja:
 - dodavanjem kiseline, ili
 - zakiseljavanjem s mikroorganizmima, ili
 - upotrebom sirila, ili
 - upotrebom drugih enzima za zgrušavanje mlijeka, uz mogućnost prethodne upotrebe postupaka jonske izmjene te postupaka koncentriranja;
 - kazeinati** označavaju proizvode dobivene sušenjem kazeina obrađenih sredstvima za neutralizaciju;
 - obrano mlijeko** označava mlijeko jedne ili više krava kojem ništa nije dodato te kojem je smanjena samo količina masti.
- (2) Definicije *jestivog slatkog kazeina* i *jestivog kiselog kazeina* navedene su u Aneksu I., a definicija *jestivih kazeinata* u Aneksu II. ovog pravilnika.

Član 3.
(Označavanje proizvoda)

- (1) Proizvodi definirani u aneksima stavljaју se na tržište samo ako su usklađeni s definicijama i odredbama utvrđenim ovim pravilnikom i aneksima I. i II. ovog pravilnika.
- (2) Proizvodi koji ne zadovoljavaju kriterije utvrđene aneksima I. i II. označavaju se i deklariraju tako da se kupac ne dovede u zabludu u pogledu prirode, kvaliteta ili upotrebe.
- (3) Oznake iz stava (2) ovog člana moraju biti vidljive i čitljive.

Član 4.
(Deklariranje proizvoda)

Proizvodi iz aneksa I. i II. ovog pravilnika, koji se stavljaју na tržište, a nisu namijenjeni krajnjem potrošaču, na ambalaži, kontejnerima ili deklaraciji proizvoda obavezno moraju imati navedene sljedeće podatke, napisane tako da su lako uočljivi, čitljivi i neizbrisivi:

- naziv proizvoda u skladu s aneksima I. i II. ovog pravilnika, a za kazeinate obavezan je podatak o kationu ili kationima;
- u slučaju proizvoda koji se na tržište stavljaју kao smjese:
 - riječ "smjesa..." iza koje slijede nazivi pojedinih proizvoda koji čine smjesu, po opadajućem redoslijedu s obzirom na masu,
 - navod o kationu ili kationima za kazeinat ili kazeinate,
 - količinu proteina u slučaju smjesa koje sadrže kazeinate;
- neto masu, izraženu u kilogramima ili gramima;
- naziv i adresu proizvođača ili onoga koji hranu pakuje ili stavlja na tržište;
- zemlju porijekla u slučaju uvoznih proizvoda;
- datum proizvodnje ili neku drugu oznaku pomoću koje je moguće utvrditi seriju (lot).

Član 5.

(Stavljanje proizvoda na tržište)

- Podaci navedeni u članu 4. moraju biti napisani na jednom od jezika i pisama u službenoj upotrebi u Bosni i Hercegovini, u protivnom se zabranjuje stavljanje proizvoda na tržište.
- Podaci iz člana 4. tačka b) alineja 3) i tač. c), d) i e) mogu biti navedeni samo u dokumentima koji prate pošiljku. U slučaju prijevoza u rinfuznom stanju, podaci iz člana 4. tačka b) alineja 2) i u članu 4. tačka f) također mogu biti navedeni samo u dokumentima koji prate pošiljku.

Član 6.
(Postupci obrade)

Proizvodi definirani ovim pravilnikom moraju biti podvrgnuti termičkoj obradi koja rezultira negativnom reakcijom testa na fosfatazu.

DIO DRUGI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE**Član 7.**

(Službene kontrole i inspekcijски nadzor)

- Službene kontrole i inspekcijски nadzor provodit će se na način kako je to propisano važećim propisima u Bosni i Hercegovini.
- Za utvrđivanje usklađenosti proizvoda s propisanim općim zahtjevima kvaliteta u svrhu službene kontrole i inspekcijskog nadzora koriste se važeće propisane metode, kao i druge validirane i međunarodno priznate metode.

Član 8.
(Prestanak važenja odredbi)

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaju važiti odredbe člana 108. Pravilnika o kvalitetu mlijeka, mliječnih proizvoda, sirila i čistih kultura ("Službeni list SFRJ", broj 51/82), koje se odnose na kazeine i kazeinate.

Član 9.
(Primjena Pravilnika)

Proizvodi koji su proizvedeni i označeni u skladu s odredbama iz člana 8. ovog pravilnika mogu se stavlјati na tržište do iskorištenja zaliha, a najkasnije u roku od 24 mjeseca nakon objavljivanja u "Službenom glasniku BiH".

Član 10.
(Stupanje na snagu)

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom glasniku BiH".

VM broj 338/10
14. decembra 2010. godine
Sarajevo

Predsjedavajući
Vijeća ministara BiH
Dr. **Nikola Špirić**, s. r.

ANEKS I.**JESTIVI KAZEINI**
POGLAVLJE I. NAZIVI I DEFINICIJE

- Jestivi kiseli kazein* je jestivi kazein, koji se dobiva sirenjem uz upotrebu pomoćnih tehnoloških sredstava i mljekarskih bakterijskih kultura navedenih u Poglavlju II. stav (4), a koji su u skladu sa standardima navedenim u Poglavlju II. ovog aneksa.
- Jestivi slatki kazein* je jestivi kazein, koji se dobiva sirenjem uz upotrebu pomoćnih tehnoloških sredstava i mljekarskih kultura, navedenih u Poglavlju III. stav (4), a koji su u skladu sa standardima navedenim u Poglavlju III. ovog aneksa.

POGLAVLJE II. STANDARDI KOJI SE PRIMJENJUJU ZA JESTIVI KISELI KAZEIN

- Jestivi kiseli kazein mora zadovoljavati sljedeće zahtjeve:
 - maksimalni sadržaj vode 10,0%,
 - minimalni sadržaj mliječnih bjelančevina izračunat na osušenom ekstraktu 90 %, od čega je minimalni sadržaj kazeina 95%,

- c) maksimalni sadržaj mliječne masti izražen na suhu materiju 2,25%,
- d) maksimalna kiselost koju je moguće titrirati, izražena utroškom 10-postotnog rastvora natrijevog hidroksida 0,27 ml/g,
- e) maksimalni sadržaj pepela (uključujući P₂O₅) 2,5%,
- f) maksimalni sadržaj bezvodne laktoze 1%,
- g) maksimalna količina taloga (spaljene čestice) 22,5 mg u 25 g
- (2) Kontaminanti:
Maksimalna količina olova 1 mg/kg
- (3) Nečistoće:
Bez prisustva stranih materija (kao što su čestice drveta ili metala, dlake ili dijelovi kukaca) u 25 g.
- (4) Neškodljive tehnološke pomoćne materije i bakterijske kulture prikladne za ljudsku ishranu:
- a)
- mliječna kiselina (E 270),
 - hlorovodična kiselina,
 - sumporna kiselina,
 - limunska kiselina (E 330),
 - sirćetna kiselina (E 260),
 - ortofosforna kiselina,
- b)
- surutka,
 - bakterijske kulture koje proizvode mliječnu kiselinu.
- (5) Organoleptička svojstva:
- a) miris: bez stranih mirisa,
- b) izgled: boja u rasponu od bijele do žućkasto bijele; proizvod ne smije sadržavati grudice koje se ne razdjeljuju pod slabim pritiskom.

POGLAVLJE III. STANDARDI KOJI SE PRIMJENJUJU ZA JESTIVI SLATKI KAZEIN

- (1) Jestivi slatki kazein mora zadovoljavati sljedeće zahtjeve:
- a) maksimalni sadržaj vode 10%,
- b) minimalni sadržaj mliječnih proteina izračunat na osušenom ekstraktu 84%, uz minimalni sadržaj kazeina 95%,
- c) maksimalni sadržaj mliječne masti izračunat na osušenom ekstraktu 2%,
- d) maksimalni sadržaj pepela (uključujući P₂O₅) 7,5%,
- e) maksimalni sadržaj bezvodne laktoze 1%,
- f) maksimalna količina taloga (spaljene čestice) 22,5 mg u 25 g
- (2) Kontaminanti
Maksimalna količina olova 1 mg/kg
- (3) Nečistoće
Bez prisustva stranih materija (kao što su čestice drveta ili metala, dlake ili dijelovi kukaca) u 25 g.
- (4) Neškodljive pomoćne materije prikladne za ljudsku ishranu su:
- sirila,
 - ostali enzimi za zgrušavanje mlijeka.
- (5) Organoleptička svojstva:
- a) miris: bez stranih mirisa,
- b) izgled: boja u rasponu od bijele do žućkasto bijele; proizvod ne smije sadržavati grudice koje se ne razdjeljuju pod slabim pritiskom.

ANEKS II.

JESTIVI KAZEINATI

POGLAVLJE I. IMENA I DEFINICIJE

Jestivi kazeinati su kazeinati dobiveni od jestivih kazeina upotrebom sredstava za neutralizaciju čiji je kvalitet prikladan za upotrebu u proizvodnji hrane, navedenih u Poglavlju II. stav (4), koji su u skladu sa standardima navedenim u Poglavlju II. ovog aneksa.

POGLAVLJE II. STANDARDI KOJI SE PRIMJENJUJU ZA JESTIVE KAZEINATE

- (1) Jestivi kazeinati moraju zadovoljavati sljedeće zahtjeve:
- a) maksimalni sadržaj vode 8%,
- b) minimalni sadržaj mliječnog proteina kazeina izračunat na osušenom ekstraktu 88%,
- c) maksimalni sadržaj mliječne masti izračunat na osušenom ekstraktu 2,0%,
- d) maksimalni sadržaj bezvodne laktoze 1,0%,
- e) pH vrijednost 6,0 do 8,0,
- f) maksimalna količina taloga (spaljene čestice) 22,5 mg u 25 g
- (2) Kontaminanti
Maksimalna količina olova 1 mg/kg
- (3) Nečistoće
Bez prisustva stranih materija (kao što su čestice drveta ili metala, dlake ili dijelovi kukaca) u 25 g.
- (3) Pomoćne materije prikladne za upotrebu u proizvodnji hrane (neobavezna neutralizirajuća i puferska sredstva):

hidroksidi	}	natrijuma
karbonati		kalijuma
fosfati		kalcijuma
citrati		amonijaka
		magnezijuma

- (5) Svojstva:
- a) miris: vrlo blagi strani okusi i mirisi,
- b) izgled: boja u rasponu od bijele do žućkasto bijele; proizvod ne smije sadržavati grudice koje se ne razdjeljuju pod slabim pritiskom,
- c) topljivost: gotovo potpuno topljivo u destiliranoj vodi, uz izuzetak kalcijevog kazeinata.