

Na osnovu člana 17. stav 2. i člana 72. Zakona o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 50/04) i člana 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 saradnji s nadležnim organima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine, na 127. sjednici održanoj 6. jula 2010. godine, donijelo je

## **PRAVILNIK**

### **O PROIZVODIMA OD ŽITARICA**

#### **DIO PRVI - OPĆE ODREDBE**

##### **Član 1. (Predmet)**

Pravilnikom o proizvodima od žitarica (u daljnjem tekstu: Pravilnik) propisuju se: minimalni kvalitet, kategorizacija i označavanje proizvoda od žitarica (u daljnjem tekstu: proizvodi) koji se stavljaju na tržište Bosne i Hercegovine.

## Član 2.

(Deklariranje ili označavanje)

- (1) Deklariranje ili označavanje zapakiranih proizvoda namijenjenih krajnjem potrošaču propisano je Pravilnikom o općem deklariranju ili označavanju zapakirane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08) te odredbama ovog pravilnika.
- (2) Nezapakirani proizvodi od žitarica koji se stavljaju na tržište moraju na prodajnom mjestu vidljivom za kupca biti označeni nazivom i masom proizvoda, tipom proizvoda za mlinske proizvode, te imenom i nazivom proizvođača, zemljom porijekla i rokom upotrebe.

## Član 3.

(Aditivi)

Proizvodima se tokom proizvodnje mogu dodavati aditivi u skladu s Pravilnikom o uslovima za upotrebu prehrambenih aditiva u hrani namijenjenoj ishrani ljudi ("Službeni glasnik BiH", broj 83/08) i Pravilnikom o upotrebi prehrambenih aditiva, osim boja i zaslađivača u hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 83/08).

## Član 4.

(Mjeriteljski zahtjevi)

Netokoličina, dozvoljeno negativno odstupanje, te način označavanja netokoličine za zapakirane proizvode od žitarica i proizvode od brašna mora biti u skladu s propisom koji važi za zapakirane proizvode.

## Član 5.

(Proizvođačka specifikacija)

- (1) Za proizvode definirane 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) izvještaj o analizi odgovarajućih parametara specifičnih za proizvod izvršenoj u ovlaštenom laboratoriju;
  - j) grupu kojoj proizvod pripada.

**DIO DRUGI - POSEBNE ODREDBE**

## Član 6.

(Podjela proizvoda od žitarica)

Proizvodi od žitarica s obzirom na namjenu, sastav, osobine i vrste tehnološkog procesa razvrstavaju se i stavljaju na tržište pod nazivom:

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

**POGLAVLJE I. OLJUŠTENE ŽITARICE**

## Član 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 stava (2) tačke a) ovog člana označava se kao riža.

- (4) Proizvodi iz stava (2) tačke b) ovog člana mogu se stavljati na tržište i pod nazivom "kaše" i moraju biti popraćeni podatkom o vrsti žitarice od koje proizvod potiče (npr. prosema kaša, ječmena kaša i sl.).

**Odjeljak A. Riža**

## Član 8.

(Razvrstavanje i nazivi)

- (1) Zavisno od načina 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 unutrašnji 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 s odstranjivanjem 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 s odstranjivanjem cijele ovojnice i cijele klice.
- (2) Prema obliku i veličini, zrna riže razvrstavaju se kao:
  - a) *okruglozrnata riža* s dužinom zrna od 5,2 mm, a omjer između dužine i širine je manji od 2;
  - b) *srednjezrnata riža* s dužinom zrna od 5,2 mm do 6 mm, a omjer između dužine i širine je manji od 3;
  - c) *dugozrnata riža* s dužinom zrna većom od 6 mm, a omjer između dužine i širine je 3 ili više;
  - d) *lomljena riža* su dijelovi zrna kod kojih je dužina manja od tri četvrtine dužine cijelog zrna.

## Član 9.

(Oljuštena riža)

S obzirom na stepen ljuštenja, oljuštena riža označava se kao:

- a) *djelimično oljuštena*, gdje je djelimično odstranjena vanjska i unutrašnja ljuska i klica;
- b) *oljuštena*, gdje je potpuno odstranjena vanjska ljuska i većina unutrašnje ljuske i dio klice;
- c) *ekstra oljuštena*, gdje je potpuno odstranjena vanjska i unutrašnja ljuska i cijela klica i dio endosperma.

## Član 10.

(Slatka bijela ili amilopektinska riža)

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

## Član 11.

(Minimalni kvalitet zapakirane riže)

- (1) Riža mora zadovoljavati sljedeće minimalne uslove kvaliteta:
  - a) pri kuhanju zrna moraju ravnomjerno 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 zadovoljavati sljedeće uslove kvaliteta:
  - a) mora biti svijetlosmeđe boje s dijelovima zelenkaste i crvenkaste boje;
  - b) sadržaj zrna druge sorte riže jednakog kvaliteta 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 zadovoljavati sljedeće uslove kvaliteta:

- a) mora biti bijele do žućkaste bijele ili sivkaste boje;
  - b) sadržaj zrna druge sorte riže jednakog kvaliteta može biti 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 zadovoljavati sljedeće uslove kvaliteta:
- a) mora biti ravnomjerne tamnožute (jantarne) boje bez vidljivih zrna svjetlije ili tamnije boje;
  - b) količina zrna druge sorte riže jednakog kvaliteta 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 zadovoljavati sljedeće uslove kvaliteta:
- a) mora biti ravnomjerne žute do tamnožute (jantarne) boje bez vidljivih zrna svjetlije ili tamnije boje;
  - b) količina zrna druge sorte riže jednakog kvaliteta 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

##### Član 12.

(Minimalni zahtjevi kvaliteta oljuštenih žitarica)

- (1) Oljuštene žitarice iz člana 6. stav (2) tačka b) ovog pravilnika moraju zadovoljiti sljedeće minimalne uslove kvaliteta:
  - a) da im boja, miris i okus odgovaraju vrsti žitarice;
  - b) da ne sadrže primjese stranog porijekla, zrna drugih žitarica i oštećena zrna, osim ako ovim pravilnikom nije drugačije propisano;
  - c) da ne sadrže onečišćenja životinjskog porijekla;
  - d) da količina vode nije veća od 14,5 %, osim ako ovim pravilnikom nije drugačije 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 drugačije 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 stava (1) tačke f) ovog člana smatraju se zrna koja su manja od 2/3 cijelog zrna.

#### POGLAVLJE II. GOTОВИ ПРОИЗВОДИ ОД ЖИТАРИСА

##### Član 13.

(Razvrstavanje i minimalni kvalitet gotovih proizvoda od žitarica)

- (1) Gotovi proizvodi od žitarica, prema postupku proizvodnje, razvrstavaju se 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 posebnom postupku skraćujući time vrijeme pripreme za neposrednu potrošnju. Instant oljuštene žitarice moraju zadovoljiti minimalne uslove kvaliteta za oljuštene žitarice iz člana 11. ovog pravilnika.
- (3) Instant mlinski proizvodi dobiveni su posebnim postupcima toplotne i mehaničke obrade, promijenjenih fizičkih svojstava što skraćuje vrijeme pripreme ovih proizvoda za neposrednu potrošnju. Instant mlinski proizvodi mogu se koristiti u daljnjoj proizvodnji. Instant mlinski proizvodi moraju zadovoljiti minimalne uslove kvaliteta za mlinske proizvode iz člana 15. ovog pravilnika.
- (4) Žitne pahuljice proizvode se iz oljuštenih ili neoljuštenih žitarica posebnim postupcima toplotne i mehaničke obrade. Količina vode u pahuljicama smije biti do 14,0 % osim u prošenim pahuljicama u kojima je dozvoljeno do 14,5 % vode. Zobene pahuljice mogu sadržavati najviše 0,15 % zobenih ljuski.
- (5) Musli proizvodi su mješavine žitnih pahuljica, suhog voća i drugih sirovina.
- (6) Ekstrudirani i ekspanzirani proizvodi dobiveni su postupkom ekstrudiranja ili ekspanziranja žitarica i dodatih sirovina.

#### POGLAVLJE III. MLINSKI PROIZVODI

##### Član 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) griz;
  - c) brašno;
  - d) prekrupa i brašno iz cijelog zrna;
  - e) klica;
  - f) mekinje za ljudsku ishranu.
- (3) Mlinski proizvodi stavljaju se na tržište kao zapakirani proizvodi i u rasutom stanju (rinfuza).
- (4) Deklariranje se vrši u skladu s članom 2., st. (1) i (2) ovog pravilnika.

##### Član 15.

(Minimalni kvalitet)

Mlinski proizvodi moraju zadovoljavati sljedeće minimalne uslove kvaliteta:

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

##### Član 16.

(Skladištenje)

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

##### Član 17.

(Tip)

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

**Odjeljak A. Mlinski proizvodi od pšenice**

Član 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, griz, prekrupa, proizvodi iz cijelog zrna, klice i mekinje.
- (2) Pšenična brašna i griz proizvode se mljevenjem endosperma pšenice nakon izdvajanja ljuske i klice. Na tržištu se nalaze u različitim tipovima i granulacijama.
- (3) Pšenični griz 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 ishrani ljudi izdvaja se pri mljevenju pšenice.  
Pšenične mekinje namijenjene ishrani ljudi su proizvod koji sadržava uglavnom omotač pšeničnog zrna.

Član 19.

(Nazivi i tipovi pšeničnog brašna i griza)

Nazivi i tipovi pšeničnog brašna i griza su:

- a) griz - 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) griz iz durum pšenice.

Član 20.

(Minimalni zahtjevi kvaliteta)

Mlinski proizvodi od pšenice moraju zadovoljavati sljedeće zahtjeve kvaliteta:

- a) količina pepela, računato na suhu materiju 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 griz iz durum pšenice,
  - 12) do 0,90 % do 2,00 % za brašno iz durum pšenice,
  - 13) do 5,5 % za klicu,
  - 14) do 7,00 % za pšenične mekinje;
- b) stepen kiselosti mlinskih proizvoda iznosi:
  - 1) 2,5 za griz 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 mekinje;

- c) pšenična klica mora sadržati više od 25 % bjelančevina i više od 8 % masti računato na suhu materiju.

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

Član 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, tip 1250);
- b) raženi griz i griz 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 mekinje i mekinje od pšenoraži.

Član 22.

(Minimalni zahtjevi kvaliteta)

Mlinski proizvodi od raži i pšenoraži moraju zadovoljavati sljedeće zahtjeve kvaliteta:

- a) količina pepela, računato na suhu materiju, 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) stepen 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**

Član 23.

(Razvrstavanje)

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

- a) kukuruzna prekrupa;
- b) kukuruzni griz;
- c) kukuruzno brašno;
- d) mekinje;
- e) klice.

(2) U procesu mljevenja kukuruza moraju se odstraniti klice.

Član 24.

(Minimalni zahtjevi kvaliteta)

Mlinski proizvodi od kukuruza moraju zadovoljavati sljedeće zahtjeve kvaliteta:

- a) stepen kiselosti iznosi do:
  - 1) tri za prekrupu i griz,
  - 2) četiri za brašno;
- b) količina masti iznosi do:
  - 1) 2,0 % računato na suhu materiju u brašnu,
  - 2) 2,0 % računato na suhu materiju u prekrupi i grizu.

**Odjeljak D. Mlinski proizvodi od heljde**

Član 25.

(Razvrstavanje i minimalni kvalitet)

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

**Odjeljak E. Drugi mlinski proizvodi**

Član 26.

(Razvrstavanje i minimalni kvalitet)

- (1) Ječmeno, zobeno i brašno drugih žitarica dobiva 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 materiju.

- (3) Stepen kiselosti kod ječmenog i zobenog brašna iznosi do 4,5.

Član 27.

(Namjenska brašna i namjenski griz)

- (1) Namjensko brašno i namjenski griz su mlinski proizvodi koji su sastavom prilagođeni zahtjevima krajnjih proizvoda, a moraju odgovarati minimalnim zahtjevima kvaliteta za mlinske proizvode navedene u članu 15. ovog pravilnika.
- (2) Namjensko brašno i namjenski griz deklariraju se i navođenjem njihove namjene - upotrebe.

**Odjeljak F. Smjese za pekarske i druge proizvode**

Član 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 uslove kvaliteta i zdravstveno su ispravni.

Član 29.

(Razvrstavanje smjesa za pekarske proizvode)

- (1) U pogledu sastava i namjene, smjese za pekarske i druge proizvode razvrstavaju se i stavljaју na tržište pod nazivom:
- gotove smjese;
  - koncentrati.
- (2) Gotove smjese su mješavine izrađene od mlinskih proizvoda žitarica i drugih sastojaka i u njih se za izradu gotovog proizvoda obično dodaju samo supstance za vrenje (fermentaciju), voda i kuhinjska so (ako nije sastojak smjese).
- (3) Koncentrati 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, pored općih zahtjeva definiranih propisima o deklariranju zapakiranih proizvoda, na deklaraciji imati i oznaku njihove namjene i uputstvo za upotrebu.

**DIO TREĆI - UTVRĐIVANJE USKLADENOSTI**

Član 30.

(Ispitivanje)

- (1) Za provjeravanje usklađenosti kvaliteta proizvoda od žitarica sa zahtjevima iz ovog pravilnika koriste se metode iz propisa kojima se uređuju: uzimanje uzoraka, fizikalne i hemijske analize za kontrolu kvaliteta žitarica, mlinskih i pekarskih proizvoda, tjestenina, tijesta i proizvoda od tijesta.
- (2) U proizvodnji se mogu koristiti i druge priznate i validirane metode ispitivanja kvaliteta ali će u spornim slučajevima nalazi po metodama iz stava (1) ovog člana biti odlučujući.

**DIO ČETVRTI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE**

Član 31.

(Stavljanje na tržište)

Proizvodi od žitarica koji su zapakirani mogu se stavlјati na tržište u ambalaži deklariranoј u skladu s 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 ovog pravilnika u "Službenom glasniku BiH".

Član 32.

(Prestanak važenja odredbi)

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaju važi ti odredbe iz 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).

Član 33.

(Stupanje na snagu)

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

VM broj 224/10  
6. jula 2010. godine  
Sarajevo

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