

ПРЕДЛОГ

На основу члана 55. став 2. Закона о безбедности хране („Службени гласник РС”, број 41/09),

Министар пољопривреде, шумарства и водопривреде, доноси

ПРАВИЛНИК О ПРОИЗВОДИМА СЛИЧНИМ ЧОКОЛАДИ, КРЕМ ПРОИЗВОДИМА И БОМБОНСКИМ ПРОИЗВОДИМА

Члан 1.

Овим правилником ближе се прописују захтеви у погледу квалитета производа који су слични чоколади, крем производа и бомбонских производа (у даљем тексту: производи), и то за: класификацију, категоризацију и назив производа; физичка, хемијска, физичко-хемијска и сензорска својства, састав производа; врсту и количину састојака који се употребљавају у производњи производа; декларисање, као и додатне захтеве за означавање производа.

Члан 2.

Субјект у пословању храном пре почетка производње доноси произвођачку спецификацију, у складу са законом којим се уређује безбедност хране.

Произвођачка спецификација из става 1. овог члана нарочито садржи:

- 1) назив производа, као и трговачко име, ако га производ има;
- 2) кратак опис технолошког поступка производње;
- 3) податке о врсти и количини састојака који се употребљавају у производњи и преради;
- 4) основне захтеве квалитета и извештај о извршеном испитивању квалитета;
- 5) податке из декларације у складу са овим прописом и прописом којим се уређује декларисање и означавање хране;
- 6) датум доношења и евиденцијски број произвођачке спецификације.

Члан 3.

Називи, дефиниције и општи захтеви квалитета производа, дати су у Прилогу - Називи, дефиниције и карактеристике производа, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део (у даљем тексту: Прилог).

Члан 4.

Производи који се стављају у промет декларишу се и означавају у складу са овим правилником и прописом којим се уређује декларисање и означавање хране.

У производњи производа могу да се користе шећери који су уређени прописом којим се уређује квалитет шећера намењеног за људску употребу, као и други шећери.

Производима је дозвољено додавање адитива и арома, у складу са прописима којима се уређују прехранбени адитиви и ароме.

Члан 5.

Производи слични чоколади јесу производи добијени одговарајућим технолошким поступцима, од какао праха или какао праха са редукованим садржајем какао маслаца или какао масе, појединачно или у комбинацији, шећера, биљних масти, млека или млечних производа и других састојака, којима се постижу карактеристична својства ових производа.

Производи слични чоколади могу бити пуњени и са додацима.

За пуњене производе из става 2. овог члана, назив производа потребно је допунити речима о каквом пуњењу се ради, а за производе са додацима назив производа потребно је допунити са називом додатог састојка.

Члан 6.

Производи слични чоколади могу се производити и стављати у промет под следећим називом:

- 1) какао табла;
- 2) млечна какао табла;
- 3) какао прелив;
- 4) млечни какао прелив;
- 5) млечни прелив.

Члан 7.

Крем производи јесу производи добијени одговарајућим технолошким поступцима од шећера, биљних масти, млечних производа, какао производа, других сировина и адитива.

Према конзистенцији крем производи су мазиви.

У промету се могу стављати мешавине крем производа.

Члан 8.

Крем производи се производе и стављају у промет под следећим називима:

- 1) какао крем производ;
- 2) млечни крем производ;
- 3) лешник, бадем, кикирики, рогач или сличан крем производ;
- 4) крем производ са додатком...(навести додатак).

Члан 9.

Бомбонски производи јесу производи добијени одговарајућим технолошким поступцима од шећера и других сировина, уз додавање адитива, арома и састојака који се додају због повећања биолошке вредности производа.

Бомбонски производи могу бити са додацима, могу се пунити, преливати, делимично преливати, кандирати, украшавати, посипати и сл.

Члан 10.

Бомбонски производи могу се производити и стављати у промет под следећим називом:

- 1) тврде бомбоне;
- 2) свилене бомбоне;

- 3) карамеле;
- 4) драже бомбоне;
- 5) фондан производ;
- 6) желе производ;
- 7) гумене бомбоне;
- 8) пенасти производ;
- 9) лакриц производ;
- 10) ликерне бомбоне;
- 11) компримати;
- 12) марципан производ;
- 13) персипан производ;
- 14) нугат производ;
- 15) бели нугат;
- 16) грилаж (крокант) производ;
- 17) халва;
- 18) ратлук;
- 19) гума за жвакање;
- 20) прелив за колаче.

Када се бомбонски производи продају у мешавинама, називи могу да се замене називом: „мешавина бомбонских производа” или сл.

У случају из става 2. овог члана може да се наведе једна листа састојака за све производе из мешавине.

Члан 11.

Захтеви овог прописа се не примењују на производе сличне чоколади, крем производе и бомбонске производе који су законито стављени на тржиште осталих земаља Европске уније или Републике Турске, односно законито произведени у држави потписници ЕФТА Споразума, уколико производ испуњава захтеве који се односе на безбедност хране.

Изузетно од става 1. овог члана, надлежни инспекцијски орган може да ограничи стављање на тржиште или да повуче са тржишта производ из става 1. овог члана, уколико се после спроведеног поступка из Уредбе ЕК број 764/2008, утврди да такав производ не може да испуни захтеве еквивалентне захтевима који су прописани овим прописом.

Члан 12.

Даном почетка примене овог правилника престају да важе одредбе Правилника о квалитету и другим захтевима за какао-производе, чоколадне производе, производе сличне чоколадним и крем-производе („Службени гласник СЦГ” број 1/05 и „Службени гласник РС”, број 43/13- др. правилник), у делу који се односи на производе сличне чоколади и крем производе и Правилник о квалитету и другим захтевима за бомбонске производе („Службени лист СЦГ”, број 63/04).

Производи који су декларисани, односно означени до дана почетка примене овог правилника, а који не испуњавају услове прописане овим правилником, могу бити у промету до истека рока трајања, а најкасније до 31. децембра 2021. године.

Члан 13.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном гласнику Републике Србије”, а примењује се од 1. јула 2020. године, осим члана 11. овог правилника који се примењује даном приступања Републике Србије Европској унији.

Број:
У Београду, фебруара 2019. године

МИНИСТАР
Бранислав Недимовић

НАЗИВИ, ДЕФИНИЦИЈЕ И КАРАКТЕРИСТИКЕ ПРОИЗВОДА

ДЕО А - ПРОИЗВОДИ СЛИЧНИ ЧОКОЛАДИ

1. Какао табла јесте производ који, рачунато на готов производ, садржи најмање 4% безмасне суве материје какао делова и најмање 21% укупне масти;

2. Млечна какао табла јесте производ који, рачунато на готов производ, садржи најмање 4% безмасне суве материје какао делова, најмање 25% укупне масти и најмање 5% суве материје млека;

3. Какао прелив јесте производ који, рачунато на готов производ садржи најмање 4% безмасне суве материје какао делова и најмање 25% укупне масти;

4. Млечни какао прелив јесте производ који, рачунато на готов производ, садржи најмање 4% безмасне суве материје какао делова, најмање 25% укупне масти и најмање 7% суве материје млека;

5. Млечни прелив јесте производ који, рачунато на готов производ, садржи најмање 12% суве материје млека и најмање 25% укупне масти.

ДЕО Б - КРЕМ ПРОИЗВОДИ

1. Какао крем производ јесте производ који, рачунато на готов производ, садржи најмање 4% безмасне суве материје какао делова и најмање 25% укупне масти;

2. Млечни крем производ јесте производ који, рачунато на готов производ, садржи најмање 15% безмасне суве материје млека и најмање 25% укупне масти;

3. Лешник, бадем, кикирики, рогач или сличан крем производ јесте производ добијен од крем производа из тач. 1. и 2. дела Б овог прилога, уз додатак састојка по коме производ носи име;

4. Крем производ са додатком ... је производ добијен од крем производа из тач. 1. и 2. дела Б овог прилога, уз додатак различитих састојака.

ДЕО В- БОМБОНСКИ И СЛИЧНИ ПРОИЗВОДИ

1. Тврде бомбоне јесу производи који се добијају од бомбонске масе уз додатак одговарајућих сировина, адитива и арома, којима се постижу изглед, укус и мирис својствени појединим врстама бомбона;

2. Свилене бомбоне јесу производи добијени од бомбонске масе, адитива и арома, обрађене тако да готове бомбоне добију свиленкаст сјај;

3. Карамеле јесу мекане бомбоне добијене од шећера, уз додатак масноћа, адитива и арома. Карамелама се може додавати и млеко, односно млечни производи;

4. Драже бомбоне јесу производи који се састоје од језгра превученог са шећерним, чоколадним или другим омотачем, односно њиховом комбинацијом;

5. Фондан производ јесте производ добијен од фондан масе уз додатак других састојака, адитива и арома. Фондан маса се добија укувавањем

раствора шећера, одговарајућим технолошким поступком. Фондан производ је получврсте конзистенције;

6. Желе производ јесте производ добијен од шећера, средстава за желирање и других састојака који му дају одговарајућу конзистенцију;

7. Гумене бомбоне јесу производи добијени од шећера, средстава за желирање и других састојака, који им дају одговарајућу конзистенцију;

8. Пенасти производ јесте производ добијен одговарајућим технолошким поступком од шећера, средстава за пењење и других сировина, које производу дају пенасту конзистенцију;

9. Лакриц производ јесте производ добијен од шећера и лакрица (сладић), који даје карактеристична својства производу;

10. Ликерне бомбоне јесу производи добијени изливањем zasiћеног раствора шећера уз додатак алкохолног пића, у различитом облику. Ликерна бомбона се састоји од карактеристичног шећерног омотача и течног алкохолног пуњења;

11. Компримати јесу производи добијени пресовањем шећера и других сировина;

12. Марципан производ јесте производ добијен од марципан масе, са или без додатака. Марципан маса израђује се од шећера и најмање 50% ољуштених слатких бадема са највише 4% горког бадема и до 3,5% глукозног сирупа. Марципан маса треба да садржи најмање 28% бадемовог уља;

13. Персипан производ јесте производ добијен од персипан масе, који одговарају по својим карактеристикама марципан производу и марципан маси, али уместо бадема садржи језгре коштица воћа, са или без додатка бадема, уз додатак шећера. Количина заосталог амигдалина у третираним језграма не сме бити већа од 0,17% рачунато на суву материју, а у готовом персипан производу може да га буде највише 0,09%;

14. Нугат производ јесте производ који се добија од нугат масе и какао производа. Нугат маса може бити:

- лешник нугат маса која се добија од лешника, шећера и адитива, а садржи најмање 30% масноће,

- бадем нугат маса која се добија од бадема, шећера и адитива, а садржи најмање 28% масноће,

- лешник-бадем нугат маса која се добија од лешника, бадема, шећера и адитива, а садржи најмање 28% масноће.

Нугат производима додају се какао делови, тако да укупан садржај масноће одговара прописаним количинама за поједине врсте ноугат маса;

15. Бели нугат јесте производ добијен од шећера и/или замене за шећер, протеина и меда, са или без додатка језграстог воћа и кандираног воћа;

16. Грилаж (крокант) производ добија се од језграстог воћа и карамелисаног шећера уз додатак других састојака. Грилаж производ може бити тврд, мекан или лиснат;

17. Халва јесте производ који се добија од шећера и сусамове (тахан) масе, по одговарајућем технолошком поступку. Халви се могу додавати адитиви, ароме и екстракт корена биљке сапонарија. Халва може бити:

- тахан халва, жуто-беле до жуто-сивкасте боје, влакнасте структуре, са садржајем од најмање 22% сусамовог уља из тахан масе,

- бела халва, тврда и лепљива маса беле боје са садржајем прженог језгра ораха, бадема, лешника и сусамовог семена, осим екстракта корена биљке сапонарија,

- црна халва, тамне боје, влакнасте структуре, са садржајем од најмање 20% сусамовог уља из сусамове масе и садржајем језгратог воћа, карамелизованог шећера и какао праха;

18. Ратлук јесте производ добијен од шећера и одговарајуће врсте скроба, са додатком адитива, арома и других састојака;

19. Гума за жвакање јесте производ добијен од шећера и/или других сировина и гуми базе;

20. Прелив за колаче јесте производ који се добија мешањем глукозног сирупа, раствора шећера и других сировина.