

644.

Na osnovu člana 39 Zakona o poljoprivredi i ruralnom razvoju ("Službeni list CG", br. 56/09, 34/14, 1/15 i 30/17), Ministarstvo poljoprivrede i ruralnog razvoja uz saglasnost Ministarstva zdravlja, donijelo je

PRAVILNIK

O MINIMALNOM KVALITETU ŽITA, MLINSKIH I PEKARSKIH PROIZVODA OD ŽITA I TJESTENINA

("Službeni list Crne Gore", br. 036/18 od 31.05.2018)

Predmet

Član 1

Ovim pravilnikom propisuje se minimalni kvalitet, uslovi za stavljanje na tržište, način proizvodnje i prerade, sastojci i njihov sadržaj, normative za dostizanje i očuvanje kvaliteta, razvrstavanje i označavanje žita, mlinskih i pekarskih proizvoda od žita i tjestenina.

Značenje izraza

Član 2

Izrazi upotrijebljeni u ovom pravilniku imaju sledeća značenja:

- 1) žitarice su prehrambena zrna biljaka, gajena, odnosno kultivisana, namijenjena za ljudsku upotrebu i industrijsku preradu iz porodice Graminea (Gramineae);
- 2) oljuštena žita su proizvodi koji su dobijeni ljuštenjem pljevice ili skidanjem pljevice sa zrelih i dobro očišćenih zrna žita i drugom odgovarajućom obradom;
- 3) neoljuštena žita su proizvodi koji sadrže pljevicu;
- 4) primjese su sve strane materije koje nijesu zrna žita i zrna koja imaju neki vid oštećenja (lomljena zrna, organske bijele primjese, prokljalna zrna i crne primjese);
- 5) lomljena zrna su zrna koja nijesu oštećena u vidu nagriženih ili ubodenih mjesta, sa djelimično vidljivim endospermom, uključujući i zrna oštećena prilikom vršidbe i zrna kod kojih je uklonjena klica, a u slučaju kukuruza, u lomljena zrna spadaju i zrna ili djelovi zrna koja prolaze kroz sito sa okruglim otvorima prečnika 4,5 mm;
- 6) organske bijele primjese su:
 - štura zrna, koja su oštećena mrazom, zrna koja su u pljevicama (zelena zrna) i sva zrna koja nakon izdvajanja drugih primjesa prolaze kroz sito sa duguljastim prorezima, otvora dužine 20 mm i širine za: pšenicu 2,0 mm, durum pšenicu 1,9 mm, raž 1,8 mm, stočni ječam 2,2 mm i stočni ječam sa vlagom ispod 12,5%, 2,0 mm,
 - zrna drugih žita su sva zrna žita koja ne pripadaju osnovnoj vrsti ili za koja se ne može tačno odrediti kojoj vrsti žita pripadaju,
 - nagrižena zrna su zrna koja pokazuju oštećenja u vidu nagriženih ili ubodenih mjesta, a koja su posljedica napada insekata, glodara, grinja i drugih štetočina,
 - zrna sa tamnom klicom su zrna kod kojih je sjemenska opna, koja pokriva klicu, smeđe ili smeđkasto crne boje, kod kojih je klica zdrava, a zrno nije prokljalo,
 - zrna oštećena sušenjem su zrna čiji omotač ima znakove spoljašnje spaljenosti, ali su zrna zdrava,
 - zrna sa promijenjenom bojom su zrna kod kojih se smeđe ili smeđe-crno obojenje ne nalazi na klici a ni na brazdici, ali je prisutno na ostalim djelovima zrna;
- 7) prokljalna zrna su zrna kod kojih se okom može prepoznati započeti proces klijanja (nabubrela ili smežurana klica, pojava klicinog korjenčića ili stabaoča);
- 8) crne primjese su:
 - a) strano sjeme je sjeme biljaka koje ne pripadaju žitu i to:
 - sjeme koje štetno djeluje na zdravlje ljudi (otrovno),
 - sjeme koje djeluje na boju, miris i ukus žita i proizvode od žita (neotrovno);
 - (b) oštećena zrna osnovne vrste žita su:

- zrna koja nijesu za ljudsku upotrebu nastala usled truleži, napada plijesni, bakterija ili nekih drugih uzroka, a koja se smatraju stočnim zrnima i mogu se koristiti za stočnu ishranu,
 - zrna oštećena samozagrijavanjem ili primjenom ekstremnih temperatura tokom sušenja, čiji je omotač tamno-smeđe do crne boje, a jezgro endosperma prilikom presijecanja pokazuje žuto-sivu do smeđe-crnu boju,
 - zrna zaražena Fusarium plijesnima;
 - (c) neorganske primjese (zemlja, pijesak, kamen, prašina, staklo, metal i drugo);
 - (d) nečistoće organskog porijekla (slama i pljeva, djelovi klipa nakon krunjenja i šapurike);
 - (e) glavnica u raži (sklerocije *Claviceps purpurea*) koja je ispunjena smrdljivim sporama (*Tilletia tritici*);
 - (f) primjese životinjskog porijekla su nečistoće od glodara, insekata i njihovih djelova.
- 9) gotove smješe za pekarske i druge proizvode su proizvodi pripremljeni od mlinskih proizvoda i dodatnih sastojaka, namijenjene pripremi pekarskih i drugih proizvoda za koje su namijenjene.

Vrste žitarica za pekarske proizvode i tjestenine

Član 3

Pekarski proizvodi i tjestenine se pripremaju od sledećih vrsta žitarica:

- pšenice (*Triticum aestivum* L.),
- durum pšenice (*Triticum durum* Desf.),
- patuljaste pšenice (*Triticum aestivum compactum* L.spp),
- spelte (*Triticum aestivum spelta* L.spp),
- raži (*Secale cereale* L.),
- tritikale (*Triticale* Wittmack),
- ječma (*Hordeum Vulgare*), osim ječma za pivarsku industriju (*Hordeum Vulgare* convar. *Distichon*),
- ovsu (*Avena sativa* L.),
- pirinača (*Oryza sativa* L.),
- kukuruza (*Zea mays* L.),
- prosa (*Panicum miliaceum* L.),
- sirka (*Sorghum bicolor* L.),
- heljde.

Deklarisanje i označavanje proizvoda

Član 4

Proizvodi koji se stavljaju u promet, treba da budu deklarirani i označeni u skladu sa ovim pravilnikom i propisima kojima se uređuje deklarisanje, označavanje i reklamiranje hrane.

Aditivi i sastojci u proizvodima

Član 5

U proizvodnji proizvoda mogu se koristiti propisani aditivi i sastojci.

Vrste mlinarskih i pekarskih proizvoda

Član 6

Mlinarski i pekarski proizvodi u zavisnosti od svojstava i tehnoloških postupaka su:

- 1) žita za ljudsku upotrebu;
- 2) oljuštena žita;
- 3) žita za industrijsku preradu u mlinske proizvode;
- 4) gotovi proizvodi od žita;
- 5) mlinski proizvodi;
- 6) pekarski proizvodi;
- 7) gotove smješe za pekarske i druge proizvode;

- 8) tijesta i proizvodi od tijesta;
9) tjestenine.

Senzorna svojstva proizvoda

Član 7

Žita za ljudsku upotrebu, oljuštena žita i žita za industrijsku preradu i mlinarske proizvode treba da budu zrela i zdrava. Boja, miris, ukus i oblik žita iz stava 1 ovog člana treba da su svojstveni odgovarajućoj vrsti žita.

Žita ne smiju da imaju strani miris i ukus, a posebno ne na: sjeme žitnih korova, plijesni i smrdljivih spora (*Tilletia tritici*), skladišne štetočine, pokvarenost usljed lošeg uskladištenja ili neuslovnog transporta, strane mirise apsorbovane tokom transporta ili uskladištenja i na sredstva za zaštitu bilja i uništavanje skladišnih štetočina.

Prisutnost štetočina u žitima

Član 8

Žita koja se stavljaju u promet ne treba da sadrže žive, odnosno mrtve skladišne štetočine i insekte, njihove djelove, ekskreme i dlake glodara.

Žita koja se tretiraju tokom uskladištenja mogu se upotrebljavati za ljudsku ishranu po isteku karence.

Žita za ljudsku upotrebu

Član 9

Zrna žita za ljudsku upotrebu treba da budu iste vrste i ujednačena po obliku i veličini, karakteristične boje i mirisa.

Zrna žita za ljudsku upotrebu treba da ispunjavaju minimalne zahtjeve kvaliteta date u Tabeli 1.

Tabela 1. Minimalni zahtjevi kvaliteta žita za ljudsku upotrebu

Zahtjevi kvaliteta	Pšenica "Bjelija"	Spelta, ječam, neoljušteni (pirinčana arpa)	ovas, pirinač	Raž i tritikale	Kukuruz	Proso, sirak, heljda i štir
Zapreminska/ hektolitarska masa žita, najmanje, u kg/hl	76	Za ječam za ovas 50	62,	za raž 70, za tritikale 72	-	za heljdu 55
Najveći sadržaj vlage, u %	13,5	13,5		13,5	13,5	13,5
Ukupne primjese, najviše, u %, od čega:	1	1		1	3	2
a) zrna drugih žita, najviše, u %	0,2	0,2		0,2	0,2	1
b) lomljena zrna, najviše, u %	0,2	0,2		0,2	2	0,2
v) pljeva, najviše u %	-**	0,2		-**	-**	0,2
g) zrna oštećena sušenjem, najviše, u %	0,5	0,2		0,2	0,5	-*
d) nagrižena zrna, najviše, u %	-*	-*		-*	-*	-*
đ) ostala oštećena zrna	-*	-*		1	-*	1

Oljuštena žita

Član 10

Oljuštena žita za ljudsku upotrebu i za industrijsku preradu su:

- 1) oljušteni pirinač;
- 2) oljušteni ječam;
- 3) oljušteni ovas;

- 4) oljušteni proso;
- 5) oljuštena spelta;
- 6) oljuštena heljda.

Oljuštena žita koja se stavljaju u promet ne smiju da sadrže organizme iz člana 8 ovog pravilnika.

Vrste oljuštenog pirinča

Član 11

Oljušteni pirinač može da se stavlja u promet, u zavisnosti od načina obrade kao:

- 1) smeđi ili integralni oljušteni pirinač - pirinač kome je odstranjen samo spoljni omotač;
- 2) bijeli oljušteni pirinač - oljušteni pirinač kome je odstranjen spoljni i unutrašnji omotač sa klicom;
- 3) polirani ili glazirani oljušteni pirinač - bijeli oljušteni pirinač dodatno obrađen;
- 4) pretkuvani oljušteni pirinač ("parboiled") - oljušteni pirinač prethodno tretiran ključalom vodom ili parom, osušen toplim vazduhom, a zatim oljušten;
- 5) amilopektinski oljušteni pirinač ili slatki bijeli pirinač - potiče od vrste zrna pirinča (*Oryza sativa* L. var. *glutinosa*), mliječno bijele boje čiji se skrob sastoji isključivo od amilopektina.

U informacijama za potrošače na pirinač iz stava 1. ovog člana, pored naziva može se dodati i opis oblika zrna (okruglo, dugo).

Minimalni zahtjevi kvaliteta za oljušteni pirinač

Član 12

Oljušteni pirinač, koji se stavlja u promet, treba da ispunjava zahtjeve kvaliteta, i to:

- 1) miris i ukus nekuvanog i kuvanog pirinča treba da bude svojstven odgovarajućoj vrsti pirinča i da ne sadrži strani miris i ukus;
- 2) da sadrži najviše 15% vlage;
- 3) da kuvanjem zrna ujednačeno bubre, zadrže oblik i da se ne slijepljuju, osim zrna lomljenog oljuštenog pirinča i amilopektinskog oljuštenog pirinča.

Pojedine vrste oljuštenog pirinča treba da ispunjavaju i minimalne zahtjeve kvaliteta date u Tabeli 2.

Tabela 2. Minimalni zahtjevi kvaliteta pirinča

Zahtjevi kvaliteta	Oljušteni - bijeli i polirani (ili glazirani) pirinač	Smeđi pirinač	Pretkuvani pirinač ("parboiled")
Boja	Bijela do žućkasto bijela ili sivkasta boja, a	Bež do smeđe boje sa mogućim ostacima omotača koji je	Žute do tamnožute (ćilibarne) boje

	glazirani i sjajni izgled	zelenkaste ili crvenkaste boje	
Ukupne primjese, najviše, u %	0,11	0,11	0,11
Neoljuštena zrna ili djelovi ljuske pirinča, najviše, u %	0,1	***	0,1
Lomljena zrna pirinča, najviše, u %	7	5	7

"***" - ne primjenjuje se

Amilopektinski i lomljeni oljušteni pirinač

Član 13

Miris i ukus nekuvanog, odnosno kuvanog amilopektinskog oljuštenog i lomljenog oljuštenog pirinča, treba da budu svojstveni odgovarajućoj vrsti pirinča.

Oljušteni ječam

Član 14

Oljušteni ječam treba da sadrži najviše 5% lomljenih zrna.

Pod lomljenim zrnima oljuštenog ječma u smislu ovog pravilnika smatraju se zrna manja od 2/3 cijelog zrna oljuštenog ječma.

Oljuštena žita

Član 15

Oljušteni ovas, proso, spelta i heljda treba da ispunjavaju zahtjeve kvaliteta:

- 1) boja, miris i ukus treba da budu svojstveni odgovarajućoj vrsti oljuštenog žita;
- 2) da sadrže najviše 14,5% vlage;
- 3) da sadrže najviše 10% lomljenih i šturih zrna;
- 4) da sadrže najviše 0,25% neoljuštenih zrna od čega:
 - najviše 0,1% zrna drugih žita;
 - najviše 0,15% ljuske i pljeve.

Pod lomljenim zrnima oljuštenog ovasa, prosa, spelte i heljde u smislu ovog pravilnika smatraju se zrna manja od 2/3 cijelog zrna oljuštenog ovasa, prosa, sirka, spelte i heljde.

Žita za industrijsku preradu

Član 16

Pod žitima za industrijsku preradu u smislu ovog pravilnika smatraju se žita za preradu u mlinske proizvode i za gotove proizvode od žita.

Za industrijsku preradu, mlinarske proizvode i gotove proizvode od žita mogu se koristiti pšenica (*Triticum aestivum* L.), durum pšenica (*Triticum durum* Desf.), kukuruz (*Zea mays* L.) i ječam (*Hordeum vulgare*), osim ječma za pivarsku industriju, ako ispunjavaju zahtjeve iz čl. 7 i 8 kao i minimalne zahtjeve kvaliteta date u Tabeli 3.

Tabela 3. Minimalni zahtjevi kvaliteta za pšenicu, durum pšenicu, kukuruz i ječam za industrijsku preradu u mlinske proizvode i za gotove proizvode od žita

Zahtjevi kvaliteta	Pšenica (<i>Triticum aestivum</i> L.)	Durum pšenica (<i>Triticum durum</i> Desf.)	Kukuruz (<i>Zea mays</i> L.)	Ječam (<i>Hordeum vulgare</i>)
A. Najveći sadržaj vlage, u %	14,5	14,5	14,5	14,5
B. Ukupne primjese, najviše, u %	12	12	12	12

1. Lomljena zrna, najviše, u %	5	6	5	5
2. Organske bijeleprimjese (primjese iz zrnene mase/nečistoća zrna), najviše, u %	7	8,5	5	12
2.1. Organske bijeleprimjese osim zrna sa promijenjenom bojom, najviše, u %	7	5	5	12
(a) štura zrna, najviše, u %	x	x	-**	x
(b) zrna drugih žita, najviše, u %	x	3	x	5
(v) nagrižena zrna, najviše, u %	x	x	x	x
(g) tamnoklična zrna, najviše, u %	x	x	-**	-**
(d) zrna oštećena sušenjem, najviše, u %	0,50	0,50	2	3
2.2. Zrna sa promijenjenom bojom, najviše, u %	-**	3,5	-**	-**
3. Proklijala zrna, najviše, u %	4	4	6	6
4. Crne primjese (štetne primjese/nečistoće raznovrsnog porijekla), najviše, u %	3	4,5*	3	3
Od kojih:				
(a) strano sjeme				
- sjeme koje štetno djeluje na zdravlje ljudi (otrovno), najviše, u %	0,10	0,10	0,10	0,10
- sjeme koje djeluje na boju, miris i ukus žita i proizvoda od žita (neotrovno), najviše, u %	x	x	x	x
(b) oštećena zrna osnovne vrste žita				
- zrna oštećena samozagrijavanjem ili primjenom ekstremnih temperatura tokom sušenja, najviše, u %	0,05	0,05	x	x
- fuzariozna zrna, najviše, u %	x	1,5	x	x
- druga, najviše, u %	x	x	x	x
(v) neorganske primjese, najviše u %	x	x	x	x
(g) nečistoće organskog porijekla, najviše, u %	x	x	x	x
(d) glavica raži, najviše, u %	0,05	0,05	-**	-**
(đ) pokvarena zrna, najviše, u %	x	x	-**	-**
(e) primjese životinjskog porijekla, najviše, u %	x	x	x	x
V. Sadržaj zrna koja su u potpunosti ili djelimično izgubila staklavost, najviše, u %	-**	27	-**	-**
G. Najviši sadržaj tanina, kao % suve materije	-**	-**	-**	-**
D. Zapreminska/hektolitarska masa žita, najmanje, u kg/hl	73	78	-**	62
Đ. Sadržaj proteina, najmanje, kao % suve materije	10,5	11,5	-**	-**
E. Broj padanja po Hagbergu, u sekundama	180	220	-**	-**

"x" - analizu je potrebno uraditi, a ukupan sadržaj primjesa dat je u tač. 2. i 4. ove tabele

"-*" - od kojih najviše 3% za nečistoće osim zrna zaraženih fuzariozom

"-**" - ne primjenjuje se

Gotovi proizvodi od žita

Član 17

Gotovi proizvodi od žita su:

- 1) pahuljice od žita;
- 2) ekspanzirani proizvodi od žita;

- 3) instant pahuljice, korn fleks i srodni proizvodi;
- 4) instant mlinski proizvodi;
- 5) musli proizvodi.

Pahuljice od žita se proizvode od žita i drugih sastojaka posebnim postupcima toplotne i mehaničke obrade.

Ekspandirani proizvodi od žita dobijaju se postupkom ekspandiranja žita.

Instant pahuljice, korn fleks i srodni proizvodi proizvode se posebnim tehnološkim postupkom čime se skraćuje vrijeme pripreme.

Instant mlinski proizvodi su proizvodi dobijeni posebnim postupcima toplotne i mehaničke obrade, promijenjenih fizičkih svojstava što skraćuje vrijeme pripreme ovih proizvoda za ljudsku upotrebu, a mogu se koristiti u daljoj proizvodnji. Instant mlinski proizvodi ispunjavaju zahtjeve kvaliteta iz člana 19 ovog pravilnika.

Musli proizvod je pripremljena mješavina u čijem sastavu mogu biti pahuljice od žita, korn fleks, instant pahuljice, ekspandirani proizvodi od žita, mekinje i srodni proizvodi sa dodatkom suvog voća, jezgrastog voća, jezgara suncokreta i sjemenke bundeve, čokoladnih i krem proizvoda, šećera i slično.

Mlinski proizvodi

Član 18

Mlinski proizvodi su brašno, prekrupa, griz (krupica), klice za ljudsku upotrebu, brašno za brzo pripremanje jela, griz za brzo pripremanje jela, mekinje za ljudsku upotrebu, namjensko brašno i namjenski griz.

Zahtjevi kvaliteta za mlinske proizvode

Član 19

Mlinski proizvodi treba da ispunjavaju zahtjeve kvaliteta:

- 1) da ne sadrže žive, odnosno mrtve skladišne štetočine u bilo kom razvojnom obliku, kao ni nečistoće životinjskog porijekla;
- 2) da sadrže najviše 0,05% pijeska, osim kod brašna od heljde, koje sadrži najviše 0,2%;
- 3) da sadrže najviše 15% vlage;
- 4) da su boja, miris i ukus svojstveni odgovarajućoj vrsti mlinskog proizvoda i da ne sadrže strani miris i ukus.

Mlinski proizvodi od pšenice

Član 20

Mlinski proizvodi koji se proizvode krupljenjem, mljevenjem i razvrstavanjem zrna i djelova zrna pšenice (*Triticum aestivum*) su:

- 1) pšenični griz (krupica) tip "400";
- 2) pšenično ekstra bijelo brašno tip "400";
- 3) pšenično bijelo brašno tip "500";
- 4) pšenično polubijelo brašno tip "700";
- 5) pšenično polubijelo brašno tip "850";
- 6) pšenično crno brašno tip "1100";
- 7) integralno (graham) pšenično brašno (pšenično brašno od cijelog zrna);
- 8) integralna pšenična prekrupa (pšenična prekrupa od cijelog zrna);
- 9) pšenične klice;
- 10) pšenične mekinje za ljudsku upotrebu;
- 11) namjensko brašno;
- 12) druge vrste brašna odgovarajućeg tipa.

Mlinski proizvodi od durum pšenice

Član 21

Mlinski proizvodi koji se dobijaju krupljenjem, mljevenjem i razvrstavanjem zrna i djelova zrna durum pšenice (*Triticum durum*) su:

- 1) pšenično durum brašno;
- 2) pšenični durum griz (krupica);
- 3) pšenične durum klice.

Zahtjevi kvaliteta za mlinske proizvode od pšenice i durum pšenice

Član 22

Proizvodi od pšenice i durum pšenice treba da ispunjavaju minimalne zahtjeve kvaliteta date u Tabeli 4.

Tabela 4. Minimalni zahtjevi kvaliteta za mlinske proizvode od pšenice i durum pšenice

Proizvod	Sadržaj pepela, računato na suhu materiju, najviše, u %	Kiselinski stepen, najviše	Specifični parametri kvaliteta
Pšenični griz (krupica) tip "400"	0,45	2,5	udeo čestica krupice većih od 200 mikrometara, najmanje 80%
Pšenično ekstra bijelo brašno tip "400"	0,45	2,5	-
Pšenično bijelo brašno tip "500"	od 0,46 do 0,60	3	-
Pšenično polubijelo brašno tip "700"	od 0,61 do 0,85	3,2	-
Pšenično polubijelo brašno tip "850"	od 0,86 do 1,00	3,2	-
Pšenično crno brašno tip "1100"	od 1,05 do 1,15	3,5	-
Integralno (graham) pšenično brašno	2,2	4,0	-
Integralna pšenična prekrupa	2,2	4,0	-
Pšenične klice	5	40 u 100 g masti	- sadržaj proteina, najmanje 25 %, računato na suhu materiju (N x 6,25); - sadržaj masti, najmanje 8% računato na suhu materiju
Pšenične mekinje za ljudsku upotrebu	7	8	-
Pšenično durum Brašno	2	3,5	-

Pšenični durum griz (krupica)	1	3,2	- sadržaj vlažnog glutena, najmanje 26%; - udeo čestica krupice većih od 250 mikrometara, najmanje 85%
-------------------------------	---	-----	---

Mlinski proizvodi od raži i tritikalea

Član 23

Mlinski proizvodi od raži i tritikalea koji se dobijaju mljevenjem raži ili tritikalea su:

- 1) ražena prekrupa;
- 2) prekrupa od tritikalea;

- 3) raženo brašno tip "750";
- 4) brašno od tritikalea tip "750";
- 5) raženo brašno tip "950";
- 6) brašno od tritikalea tip "950";
- 7) integralno raženo brašno (raženo brašno od cijelog zrna);
- 8) integralno brašno od tritikalea (brašno od tritikalea od cijelog zrna);
- 9) drugi mlinski proizvodi od raži i tritikalea.

Zahtjevi kvaliteta za mlinske proizvode od raži i tritikalea

Član 24

Mlinski proizvodi od raži i tritikalea treba da ispunjavaju minimalne zahtjeve kvaliteta date u Tabeli 5.

Tabela 5. Minimalni zahtjevi kvaliteta za mlinske proizvode od raži i tritikalea

Proizvod	Sadržaj pepela, računato na suhu materiju, najviše, u %	Kiselinski stepen, najviše
Ražena prekrupa i prekrupa od tritikalea	2	5
Raženo brašno tip "750" i brašno od tritikalea tip "750"	od 0,7 do 0,8	3,5
Raženo brašno tip "950" i brašno od tritikalea tip "950"	od 0,9 do 1,0	4
Integralno raženo brašno i integralno brašno od tritikalea	od 1,1 do 2	5

Mlinski proizvodi od kukuruza

Član 25

Mlinski proizvodi od kukuruza koji se dobijaju krupljenjem i suvim postupkom mljevenja kukuruza su:

- 1) kukuruzna prekrupa;
- 2) kukuruzni griz (krupica);
- 3) kukuruzno brašno;
- 4) drugi mlinski proizvodi od kukuruza.

Zahtjevi kvaliteta za mlinske proizvode od kukuruza

Član 26

Mlinski proizvodi od kukuruza treba da ispunjavaju zahtjeve kvaliteta date u Tabeli 6.

Tabela 6. Zahtjevi kvaliteta za mlinske proizvode od kukuruza

Proizvod	Sadržaj masti, računato na suhu materiju, najviše, u %	Kiselinski stepen, najviše
Kukuruzna prekrupa	4	3
Kukuruzni griz (krupica)	1,5	3
Kukuruzno brašno	3	4

Mlinski proizvodi od heljde

Član 27

Mlinski proizvodi od heljde koji se dobijaju mljevenjem heljde su:

- 1) heljdino brašno;
- 2) drugi mlinski proizvodi od heljde.

Mlinski proizvodi od heljde treba da ispunjavaju zahtjeve kvaliteta:

- 1) sadržaj pepela računat na suhu materiju najviše 2,5%;
- 2) kiselinski stepen najviše 4.

Mlinski proizvodi od drugih žita

Član 28

Mlinski proizvodi od drugih žita koji se dobijaju mljevenjem oljuštenih žita (ovsa, ječma, prosa) su:

- 1) brašno od ovsas;
- 2) brašno od ječma;
- 3) brašno od prosa.

Zahtjevi kvaliteta za mlinske proizvode od drugih žita

Član 29

Mlinski proizvodi od drugih vrsta žita treba da ispunjavaju zahtjeve kvaliteta:

- 1) sadržaj pepela, izražen na suhu materiju, najviše 3,5% za brašno od ovsas i brašno od prosa, a 2,5% za brašno od ječma;
- 2) kiselinski stepen najviše 3,5 za brašno od prosa;
- 3) kiselinski stepen najviše 4,5 za brašno od ovsas i ječma.

Dodatni zahtjevi za namjensko brašno

Član 30

Namjensko brašno je mlinski proizvod sa posebnim karakteristikama, koji je po kvalitetu prilagođen specifičnim zahtjevima za određene vrste pekarskih proizvoda, gotovih smješa za pekarske i druge proizvode, za tijesta i proizvode od tijesta, kao i za tjestenine.

Namjensko brašno treba da ima naznačenu namjenu za koju je predviđeno.

Gotove smješe za pekarske i druge proizvode

Član 31

Gotove smješe za pekarske i druge proizvode su:

- 1) gotova smješa za pekarske i druge proizvode;
- 2) koncentrat za pekarske i druge proizvode.

Pekarski proizvodi

Član 32

Pekarski proizvodi u zavisnosti od vrste upotrijebljenih sastojaka, mase i postupka proizvodnje su:

- 1) hljeb;
- 2) pecivo;
- 3) drugi pekarski proizvodi.

Senzorna svojstva pekarskih proizvoda

Član 33

Pekarski proizvodi mogu se stavljati u promet ako:

- 1) su izgled, miris i ukus svojstveni odgovarajućoj vrsti pekarskih proizvoda i ako nemaju strani miris i ukus;
- 2) kora nije odvojena od sredine;
- 3) nema vodenaste ili slaninaste slojeve sredine;

- 4) nema grudvice brašna ili soli u sredini;
- 5) su dovoljno pečeni;
- 6) ne sadrže primjese koje nijesu karakteristične za tu vrstu proizvoda.

Hljev

Član 34

Hljev je pekarski proizvod dobijen mrješenjem, oblikovanjem, vrenjem, odnosno fermentacijom i pečenjem tijesta umiješenog od mlinskih proizvoda, vode, sa ili bez pekarskog kvasca ili drugih sastojaka za narastanje, kuhinjske soli i drugih sirovina, kao i od mješavina za pekarske proizvode i vode.

Procenat soli u pečenom hljebu za konzumiranje ne smije biti veći od 1,4% (1,4g soli na 100g hljeba ili 14g soli na 1kg hljeba).

Vrste hljeba prema vrsti upotrijebljenih sastojaka su:

- 1) pšenični hljev;
- 2) hljev od drugih vrsta žita;
- 3) miješani hljev;
- 4) specijalne vrste hljeba.

Pšenični hljev

Član 35

Pšenični hljev koji se proizvodi od pšeničnog brašna može se stavljati u promet kao:

- 1) pšenični bijeli hljev, proizveden od pšeničnog brašna sa količinom pepela najviše do 0,60% računato na suhu materiju;
- 2) pšenični polubijeli hljev, proizveden od pšeničnog brašna sa količinom pepela od 0,61% do 1% računato na suhu materiju;
- 3) pšenični crni hljev, proizveden od pšeničnog brašna sa količinom pepela višom od 1,05% računato na suhu materiju;
- 4) pšenični integralni hljev, proizveden od pšeničnog brašna ili integralne pšenične prekrupe.

Pšenični hljev sadrži najmanje 90% pšeničnog brašna, od ukupno upotrijebljene količine brašna za proizvodnju istog, osim pšeničnog integralnog hljeba koji sadrži najmanje 80% pšeničnog integralnog brašna ili integralne pšenične prekrupe od ukupno upotrebljene količine brašna.

Speltin hljev, proizvodi se od najmanje 70% speltinog brašna ili drugih mlinskih proizvoda od spelte ili integralnog speltinog brašna, računato na ukupno upotrijebljenu količinu brašna.

Hljev od drugih vrsta žita

Član 36

Hljev proizveden od drugih vrsta žita u promet se stavlja pod nazivom koji odgovara vrsti upotrijebljenog žita za njegovu proizvodnju kao raženi, kukuruzni i heljdin.

Raženi hljev koji se proizvodi od najmanje 70% raženog brašna različitih tipova, računato na ukupno upotrijebljenu količinu brašna, je:

- 1) raženi hljev;
- 2) raženi integralni hljev, proizveden od integralnog raženog brašna ili ražene prekrupe.

Kukuruzni hljev se proizvodi od najmanje 60% kukuruznog brašna ili drugih mlinskih proizvoda od kukuruza, računato na ukupno upotrijebljenu količinu brašna.

Heljdin hljev se proizvodi od najmanje 30% heljdinog brašna, računato na ukupno upotrijebljenu količinu brašna.

Miješani hljev

Član 37

Miješani hljev se proizvodi od mješavine dvije ili više vrsta brašna različitih žita, prekrupe, pahuljica i drugih sastojaka.

Miješani hljeb može se stavljati u promet kao:

- 1) miješani pšenični hljeb, ako sadrži najmanje 51% m/m pšeničnog brašna ili pšeničnih pahuljica računato na ukupnu količinu brašna;
- 2) miješani raženi hljeb, ako sadrži najmanje 30% m/m raženog brašna ili raženih pahuljica računato na ukupno upotrijebljenu količinu brašna;
- 3) miješani kukuruzni hljeb, ako sadrži najmanje 20% m/m kukuruznog brašna ili drugih mlinskih proizvoda od kukuruza računato na ukupno upotrijebljenu količinu brašna;
- 4) miješani ječmeni hljeb, ako sadrži najmanje 15% m/m ječmenog brašna ili ječmenih pahuljica računato na ukupno upotrijebljenu količinu brašna;
- 5) miješani heljdin hljeb, ako sadrži najmanje 15% m/m brašna ili drugih mlinskih proizvoda od heljde, računato na ukupno upotrijebljenu količinu brašna;
- 6) miješani ovseni hljeb, ako sadrži najmanje 15% m/m ovsenog brašna ili ovsenih pahuljica računato na ukupno upotrijebljenu količinu brašna;
- 7) miješani hljeb od prosa, ako sadrži najmanje 15% m/m prosenog brašna ili drugih mlinskih proizvoda od prosa računato na ukupnu količinu brašna;
- 8) miješani hljeb od spelte, ako sadrži najmanje 30% m/m speltinog brašna ili speltinih pahuljica računato na ukupno upotrijebljenu količinu brašna;
- 9) miješani hljeb od cijelog zrna, ako sadrži najmanje 20% m/m različitih vrsta integralnih brašna ili prekrupe, računato na ukupnu količinu brašna;
- 10) miješani hljeb od više vrsta brašna od različitih žita, ako sadrži najmanje tri vrste brašna od različitih žita.

Miješani hljeb iz stava 2 tačka 10 ovog člana u promet se stavlja pod nazivom "miješani hljeb od..." iza čega se navode nazivi upotrijebljenih vrsta brašna, po opadajućem redosledu, a na osnovu mase upotrijebljenih sirovina.

Specijalne vrste hljeba

Član 38

Specijalne vrste hljeba su proizvodi karakterističnih svojstava koja potiču od dodatih sastojaka i posebnih tehnoloških postupaka proizvodnje.

Prema vrsti upotrijebljenih sastojaka, specijalne vrste hljeba mogu se stavljati u promet kao:

- 1) "mliječni hljeb", ako je najmanje 50% potrebne količine vode za mrješenje zamijenjeno mlijekom ili ekvivalentnom količinom mlijeka u prahu;
- 2) "hljeb sa...", iza čega se navodi naziv dodatog/dodatih sastojka, a ako je dodato više vrsta suvog voća ili povrća, začina i drugog, upotrijebljene vrste voća, povrća, začina i drugog u nazivu se mogu zamijeniti navođenjem "sa suvim voćem", "sa povrćem", "sa začinima" i slično;
- 3) "hljeb produžene svježine", ako ima rok trajanja najmanje pet dana;
- 4) "tost", hljeb produžene svježine pripremljen od osnovnih i drugih sastojaka, narezan i zapakovan;
- 5) druge vrste specijalnog hljeba, sa ili bez dodataka.

Zahtjevi kvaliteta za hljeb

Član 39

Sadržaj vlage u sredini bijelog i polubijelog pšeničnog hljeba, treba da je najviše do 46%.

Sadržaj vlage u sredini pšeničnog crnog hljeba i pšeničnog integralnog hljeba, treba da je najviše do 47%.

Sadržaj vlage u sredini miješanih vrsta hljeba treba da iznosi najviše do 50%, osim za hljeb od drugih žita i specijalne vrste hljeba.

Pecivo

Član 40

Pecivo je pekarski proizvod proizveden u skladu sa članom 34 stav 1 ovoga pravilnika, s tim da masa pojedinačnog proizvoda nije veća od 250 g.

Peciva iz stava 1 ovog člana treba da ispunjavaju uslove iz čl. 35 do 39 ovog pravilnika.

Zahtjevi kvaliteta za pecivo

Član 41

Sadržaj vlage za peciva, osim za peciva posebnih vrsta peciva, treba da iznosi najviše do:

- 1) 40% za pecivo mase do 50 g;
- 2) 43% za pecivo mase od 50 g do 150 g;
- 3) 45% za pecivo od 150 g do 250 g.

Drugi pekarski proizvodi

Član 42

Drugi pekarski proizvodi su proizvodi dobijeni posebnim tehnološkim postupkom od tijesta umiješenog od mlinskih proizvoda, vode, sa ili bez pekarskog kvasca ili drugih sastojaka za narastanje, kuhinjske soli i drugih sirovina, kao i od namjenskih mješavina za određene pekarske proizvode i vode, sa ili bez punjenja, pri čemu količina punjenja mora biti tolika da proizvodu daje specifična svojstva u pogledu ukusa i/ili mirisa.

Drugi pekarski proizvodi mogu se stavljati u promet kao:

- 1) punjeno pecivo;
- 2) burek;
- 3) pita;
- 4) štrudla;
- 5) pecivo od lisnatog tijesta i kvasnog (fermentisanog) lisnatog tijesta;
- 6) krofna;
- 7) mekika;
- 8) đevrek i pereca;
- 9) drugi pekarski proizvodi.

Punjeno pecivo je proizvod koji pored tijesta sadrži i slatko ili slano punjenje, sa ili bez posipa.

Punjeno pecivo u promet se stavlja pod nazivom "pecivo sa..." iza čega se navodi naziv punjenja.

Burek je pekarski proizvod dobijen od razvučenog tijesta i masnoće, sa ili bez dodataka, a ukoliko se proizvodi sa dodacima, treba da sadrži najmanje 20% slatkog ili slanog nadjeva, računato na masu gotovog proizvoda.

Pita je pekarski proizvod dobijen od lisnatog ili razvučenog tijesta ili sušenih kora, sa slatkim ili slanim nadjevom, sa ili bez posipa.

Štrudla je pekarski proizvod dobijen od lisnatog i kvasnog (fermentisanog) tijesta, sa slatkim ili slanim nadjevom, sa ili bez posipa.

Pecivo od lisnatog tijesta je pekarski proizvod dobijen od lisnatog tijesta uz dodatak biljne ili životinjske masnoće, sa ili bez punjenja i posipa.

Krofna je pekarski proizvod dobijen prženjem kvasnog (fermentisanog) tijesta, dobijenog mrješenjem brašna, mlijeka, jaja, masnoće, šećera i drugih sastojaka, na rafinisanom ulju ili biljnoj/životinjskoj masnoći, a može biti punjena marmeladom ili drugim slatkim nadjevima, sa ili bez posipa ili preliva.

Mekika je pekarski proizvod dobijen prženjem kvasnog (fermentisanog) tijesta, dobijenog mrješenjem brašna, vode, soli i drugih sastojaka, na rafinisanom ulju ili biljnoj/životinjskoj masnoći, a može biti punjena slatkim ili slanim nadjevom, sa ili bez posipa ili preliva.

Devrek i pereca su pekarski proizvodi dobijeni od kvasnog (fermentisanog) tijesta, koje se prije pečenja može staviti u alkalni rastvor, a mogu biti sa ili bez posipa.

Vrste pekarskih proizvoda prema stepenu finalizacije

Član 43

Pekarski proizvodi u zavisnosti od stepena finalizacije se proizvode kao:

- 1) gotovi pekarski proizvodi;
- 2) polupečeni pekarski proizvodi;
- 3) smrznuti pekarski proizvodi;
- 4) sušeni pekarski proizvodi.

Gotovi pekarski proizvodi (pečeni, kuvani ili na drugi način pripremljeni) su pekarski proizvodi koji su termičkom obradom dovedeni u stanje u kojem se mogu konzumirati.

Polupečeni pekarski proizvodi su pekarski proizvodi koji su termičkom obradom dovedeni u stabilno skladišno stanje, a naknadnom termičkom obradom treba da se dovedu u stanje u kojem se mogu konzumirati.

Smrznuti pekarski proizvodi dobijaju se zamrzavanjem gotovih ili polupečenih pekarskih proizvoda i čuvaju se u smrznutom stanju.

Sušeni pekarski proizvodi su pekarski proizvodi osušeni do sadržaja vlage koji obezbeđuje stabilno skladištenje proizvoda u propisanom roku.

Vrste sušenih pekarskih proizvoda

Član 44

Sušeni pekarski proizvodi mogu se stavljati u promet kao:

- 1) sušene kore;
- 2) dvopek;
- 3) hljebne mrvice;
- 4) drugi sušeni pekarski proizvodi.

Sušene kore su pekarski proizvodi dobijeni sušenjem istanjenog tijesta do sadržaja vlage koji obezbeđuje dalju obradu uz postizanje trajnosti od najmanje pet dana na temperaturi od 0 °C do 4 °C, a mogu da sadrže najviše 30% vlage.

Dvopek je pekarski proizvod dobijen sušenjem gotovog, prethodno isječenog hljeba ili peciva do sadržaja vlage koji omogućava očuvanje njihove održivosti od najmanje mjesec dana i koji sadrži najviše 7% vlage.

Hljebne mrvice su pekarski proizvodi dobijeni mljevenjem osušenog hljeba i koje sadrže najviše 10% vlage.

Stepen kisjelosti hljebnih mrvica treba da bude najviše 4.

Sušeni pekarski proizvodi stavljaju se u promet u pakovanjima namijenjenim krajnjem potrošaču.

Tijesto i proizvodi od tijesta

Član 45

Tijesto je pekarski poluproizvod dobijen odgovarajućim tehnološkim postupcima od brašna i drugih sastojaka, kod koga nije sproveden postupak termičke obrade i koji je odgovarajućim postupkom doveden u stanje u kom se pri određenim uslovima može skladištiti u toku određenog vremena.

Vrste tijesta prema sastavu

Član 46

Tijesta u zavisnosti od sastava mogu se stavljati u promet kao:

- 1) lisnato tijesto;
- 2) kvasno (fermentisano) lisnato tijesto;
- 3) kvasno (fermentisano) tijesto;
- 4) vučeno tijesto;
- 5) krompirovo tijesto;
- 6) druge vrste tijesta.

Lisnato tijesto je proizvod od brašna, vode ili druge tečnosti (mlijeko, surutka), masnoće i drugih sastojaka koje sadrži najmanje 20% masnoće računato na količinu upotrijebljenog brašna.

Kvasno (fermentisano) lisnato tijesto je proizvod od brašna, vode ili druge tečnosti (mlijeko, surutka), masnoće, kvasca ili drugih sredstava za fermentaciju i drugih sastojaka koje sadrži najmanje 15% masnoće računato na količinu upotrijebljenog brašna.

Kvasno (fermentisano) tijesto je proizvod od brašna, vode ili druge tečnosti (mlijeko, surutka), kvasca ili drugih sredstava za fermentaciju i drugih sastojaka.

Vučeno tijesto je proizvod od brašna, vode ili druge tečnosti (mlijeko, surutka) i dodatnih sastojaka, izvučeno u tanke slojeve.

Krompirovo tijesto je proizvod od brašna žita, krompira ili krompirovog brašna, krompirovih pahuljica, vode ili druge tečnosti (mlijeko, surutka) i dodatnih sastojaka.

Druge vrste tijesta su proizvodi od mlinskih ili drugih proizvoda od žita, vode ili druge tečnosti (mlijeko, surutka) i drugih sastojaka.

Za druge vrste tijesta naziv tijesta se određuje prema sastojku koji preovladava u tijestu.

Vrste tijesta prema stepenu finalizacije

Član 47

Tijesto se prema stepenu finalizacije može se stavljati u promet kao:

- 1) nepečeno tijesto;
- 2) brzo smrznuto tijesto;
- 3) sušeno tijesto;
- 4) pečeno tijesto.

Brzo smrznuto tijesto je tijesto koje je brzo smrznuto primjenom niskih temperatura ispod - 25 °C.

Brzo smrznuta tijesta namijenjena krajnjem potrošaču, u promet se stavljaju u pakovanjima namijenjena krajnjem potrošaču.

Proizvodi od tijesta

Član 48

Proizvodi od tijesta se po načinu obrade mogu stavljati u promet kao:

- 1) brzo smrznuti proizvodi od tijesta;
- 2) nepečeni proizvodi od tijesta;
- 3) polupečeni proizvodi od tijesta.

Proizvodi od tijesta mogu biti sa ili bez nadjeva, odnosno posipa.

Ako je proizvod od tijesta sa nadjevom, naziv proizvoda sadrži i naziv upotrijebljenog nadjeva.

Tjestenina

Član 49

Osnovni sastojci u proizvodnji tjestenina su griz (krupica) i brašno proizvedeno od pšenice (*Triticum aestivum* L.) i durum pšenice (*Triticum durum*).

Za proizvodnju tjestenina mogu se koristiti mlinski proizvodi od kukuruza, pirinča, raži, ovsu, ječma, heljde i drugih skrobom bogatih kultura.

U proizvodnji tjestenina, radi poboljšanja senzornih, tehnoloških ili nutritivnih svojstava proizvoda, mogu se dodavati i drugi sastojci.

Tjestenine se mogu stavljati u promet i kao punjene.

Vrste tjestenina

Član 50

Tjestenine se u promet stavljaju u svježem stanju, osušene i kao instant proizvodi.

U zavisnosti od sastava i načina obrade, tjestenine se mogu stavljati u promet kao:

- 1) tjestenina;
- 2) durum tjestenina i tjestenina sa durumom;
- 3) tjestenina od drugih sastojaka;
- 4) tjestenina sa jajima;
- 5) domaća tjestenina;
- 6) tjestenina sa dodacima;
- 7) integralna tjestenina.

Minimalni zahtjevi kvaliteta za tjesteninu

Član 51

Tjestenina treba da ispunjava zahtjeve kvaliteta:

- 1) da su izgled, ukus, miris i tekstura svojstveni tjestenini u stanju u kojem se stavlja u promet i u stanju pripremljenom za konzumiranje;

- 2) da je sadržaj vlage svježe tjestenine najviše do 30%, osim za tjesteninu proizvedenu sa krompirovim brašnom;
- 3) da je sadržaj vlage sušene tjestenine najviše do 13,5%.

Durum tjestenina i tjestenina sa durumom

Član 52

Durum tjestenina je proizvod koji se dobija od griza (krupice) durum pšenice (*Triticum durum*) u količini od najmanje 70%, sa dodatkom vode, a u proizvodnji durum tjestenina može da se koristi najviše do 30% mlinskih proizvoda drugih žita.

Tjestenina sa durumom je proizvod koji sadrži najmanje 30% griza (krupice) durum pšenice (*Triticum durum*).

Tjestenina od drugih sastojaka

Član 53

Tjestenina od drugih sastojaka je proizvod koji sadrži najmanje 30% mlinskih, odnosno skrobnih proizvoda drugih žita, odnosno drugih skrobom bogatih proizvoda.

U zavisnosti od sastojka koji je upotrijebljen za proizvodnju tjestenine od drugih sastojaka, tjestenina se u promet stavlja pod nazivom koji, uz reč "tjestenina" treba da sadrži i naziv upotrijebljenih sastojaka (pirinčana tjestenina, tjestenina od heljde i slično).

Tjestenina sa jajima

Član 54

Tjestenina sa jajima je proizvod u čijoj proizvodnji je upotrijebljeno najmanje 124 g melanža od jaja, i/ili najmanje 31 g jaja u prahu računato na suhu materiju jaja po kilogramu mlinskih proizvoda, odnosno drugih skrobom bogatih sirovina.

Domaća tjestenina

Član 55

Domaća tjestenina je proizvod u čijoj proizvodnji je upotrijebljeno najmanje 372 g melanža od jaja, računato na kilogram mlinskih proizvoda.

Tjestenina sa dodacima

Član 56

Tjestenina sa dodacima je tjestenina koja sadrži i druge sastojke.

Tjestenina sa dodacima može se stavljati u promet pod nazivom "tjestenina sa..." iza čega se navodi naziv upotrijebljenog dodatka.

Integralna tjestenina

Član 57

Integralna tjestenina sadrži najmanje 10% brašna od cijelog zrna, računato na griz (krupicu).

Integralna durum tjestenina sadrži najmanje 10% brašna od cijelog zrna, računato na durum krupicu.

Prestanak važenja

Član 58

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje primjena Pravilnika o kvalitetu žita, mlinskih i pekarskih proizvoda, testenina i brzo smrznutih testa ("Službeni list SRJ", broj 52/95).

Stupanje na snagu

Član 59

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom listu Crne Gore".

Broj: 320-372/18-3

Podgorica, 30. maj 2018. godine
Ministar,
mr Milutin Simović, s.r.