



Preuzeto iz elektronske pravne baze **Paragraf Lex**



Ukoliko ovaj propis niste preuzeli sa Paragrafovog sajta ili niste sigurni da li je u pitanju važeća verzija propisa, poslednju verziju možete naći [OVDE](#).

## PRAVILNIK O KVALITETU ŽITA, MLINSKIH I PEKARSKIH PROIZVODA I TESTENINA

("Sl. glasnik RS", br. 68/2016 i 56/2018)

### I UVODNE ODREDBE

#### *Predmet uređenja*

##### Član 1

Ovim pravilnikom bliže se propisuju uslovi u pogledu kvaliteta žita, mlinskih i pekarskih proizvoda i testenina (u daljem tekstu: proizvodi), i to za: kategorizaciju i naziv proizvoda; fizička, hemijska i senzorska svojstva, kao i sastav proizvoda; dodatke i druge sastojke koji se upotrebljavaju u proizvodnji proizvoda; metode ispitivanja kvaliteta proizvoda; elemente bitnih tehnoloških postupaka koji se primenjuju u proizvodnji i preradi proizvoda, deklarisanje i označavanje proizvoda, kao i dodatne zahteve za označavanje proizvoda.

#### *Značenje izraza*

##### Član 2

Pojedini izrazi upotrebljeni u ovom pravilniku imaju sledeće značenje:

1) *žitarice* su prehrambena zrna biljaka, uglavnom gajena - kultivisana, namenjena za ljudsku upotrebu i industrijsku preradu, koja pripadaju porodici Graminea (*Gramineae*), i to:

- (1) pšenica (*Triticum aestivum* L.),
- (2) durum pšenica (*Triticum durum* Desf.),
- (3) patuljasta pšenica (*Triticum aestivum compactum* L.spp),
- (4) spelta (*Triticum aestivum spelta* L.spp),
- (5) raž (*Secale cereale* L.),
- (6) tritikale (*Triticale Wittmack*),
- (7) ječam (*Hordeum Vulgare*), osim ječma za pivarsku industriju (*Hordeum Vulgare convar. Distichon*),

- (8) ovas (*Avena sativa* L.),
- (9) pirinač (*Oryza sativa* L.),
- (10) kukuruz (*Zea mays* L.),
- (11) proso (*Panicum miliaceum* L.),
- (12) sirak (*Sorghum bicolor* L.),
- (13) heljda;

2) *oljuštena žita* su proizvodi koji su dobijeni ljuštenjem plevice ili skidanjem plevice drugom odgovarajućom obradom;

3) *neoljuštena žita* su proizvodi koji sadrže plevicu;

4) *primese* su sve strane materije koje nisu osnovna zrna žita i zrna koja imaju neki vid oštećenja i dele se na: lomljena zrna, organske bele primese, proklijala zrna i crne primese;

5) *lomljena zrna* su sva zrna koja pripadaju osnovnoj masi žita i nisu oštećena u vidu nagriženih ili ubodenih mesta, sa delimično vidljivim endospermom, uključujući i zrna oštećena prilikom vršidbe i zrna kod kojih je uklonjena klica. U slučaju kukuruza, u lomljena zrna spadaju i zrna ili delovi zrna koja prolaze kroz sito sa okruglim otvorima prečnika 4,5 mm;

6) *organske bele primese* su:

- (1) štura zrna su zrna oštećena mrazom i zrna u plevicama (zelena zrna) i sva zrna koja nakon izdvajanja svih drugih primesa 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 za stočni ječam sa vlagom ispod 12,5%, 2,0 mm,
- (2) zrna drugih žita su sva zrna žita koja ne pripadaju osnovnoj vrsti ili ona za koja se ne može tačno odrediti kojoj vrsti žita pripadaju,
- (3) nagrižena zrna su ona zrna koja pokazuju oštećenja u vidu nagriženih ili ubodenih mesta, a koja su posledica napada insekata, glodara, grinja i drugih štetočina,
- (4) zrna sa tamnom klicom su zrna kod kojih je semenska opna koja pokriva klicu smeđe ili smeđkasto crne boje, a klica zdrava i zrno nije proklijalo,
- (5) zrna oštećena sušenjem su zrna čiji omotač ima znakove spoljašnje spaljenosti, ali su sama zrna zdrava,
- (6) zrna sa promenjenom bojom su zrna kod kojih se smeđe ili smeđe-crno obojenje ne nalazi na klici a ni na brazdici, ali je prisutno na ostalim delovima zrna;

7) *proklijala zrna* su zrna kod kojih se okom može prepoznati započeti proces klijanja (nabubrela ili smežurana klica, pojava klicinog korenčića ili stabaoca);

8) *crne primese* su:

- (1) strano seme je seme biljaka koje su kultivisane ili ne, ali ne pripadaju žitima i dele se na:
  - seme koje štetno deluje na zdravlje ljudi (otrovno),
  - seme koje deluje na boju, miris i ukus žita i proizvode od žita (neotrovno),
- (2) oštećena zrna osnovne vrste žita su:
  - zrna koja nisu za ljudsku upotrebu nastala usled truleži, napada plesni, bakterija ili nekih drugih uzroka, a koja se smatraju stočnima zrnima i mogu se koristiti za stočnu ishranu,
  - zrna oštećena samozagrevanjem ili primenom ekstremnih temperatura tokom sušenja i predstavljaju zrna čiji je omotač tamno-smeđe do crne boje, a jezgro endosperma prilikom presecanja pokazuje žuto-sive do smeđe-crne boje,
  - fuzariozna zrna (zrna zaražena *Fusarium* plesnima),
  - druga zrna,
- (3) neorganske primese u koje spadaju zemlja, pesak, kamen, prašina, staklo, metal i drugo,
- (4) nečistoće organskog porekla u koje spadaju slama i pleva (delovi klipa nakon krunjenja - šapurike u slučaju kukuruza),
- (5) glavnica u raži (sklerocije *Claviceps purpurea*). Glavničava zrna su ispunjena sporama smrdljive sneti (*Tilletia tritici*),
- (6) primese životinjskog porekla su nečistoće koje potiču od glodara, insekata i njihovih delova;

9) *pekarski proizvodi* su proizvodi proizvedeni odgovarajućim tehnološkim postupkom od mlinskih proizvoda, vode, sa ili bez pekarskog kvasca ili drugih sastojaka za narastanje, kuhinjske soli i drugih sastojaka;

10) *gotove smeše za pekarske i druge proizvode* su proizvodi pripremljeni od mlinskih proizvoda i dodatnih sastojaka, namenjene pripremi pekarskih i drugih proizvoda za koje su namenjene;

11) *testenina* je proizvod koji se dobija mešanjem i oblikovanjem osnovnih sirovina, sa ili bez dodataka drugih sirovina i vode;

12) *mlinski proizvodi* su usitnjeni proizvodi mlevenja žita različite granulacije i sastava.

### ***Proizvođačka specifikacija***

#### **Član 3**

Subjekt u poslovanju hranom pre početka proizvodnje donosi proizvođačku specifikaciju, u skladu sa propisom kojim se uređuje bezbednost hrane.

Proizvođačka specifikacija iz stava 1. ovog člana sadrži: evidencioni broj, datum donošenja, naziv proizvoda i trgovačko ime (ako ga proizvod ima), kratak opis tehnološkog postupka proizvodnje, podatke o sirovini i dodatim sastojcima, podatke o učešću osnovnih sastojaka u odnosu na neto količinu proizvoda, zahteve kvaliteta, izveštaj o izvršenom ispitivanju kvaliteta (fizička, hemijska i senzorska svojstva), datum početka proizvodnje, kao i podatke iz deklaracije.

Proizvođačku specifikaciju proizvoda obuhvaćenih ovom pravilnikom, koji se razlikuju samo po neto masi i/ili obliku, a istog su sastava i proizvode se po istom tehnološkom postupku, može da prati isti izveštaj o izvršenom ispitivanju kvaliteta proizvoda.

### ***Aditivi u proizvodima***

#### **Član 4**

U proizvodnji proizvoda mogu se koristiti aditivi, u skladu sa propisom kojim se uređuju prehrambeni aditivi.

### ***Deklarisanje i označavanje proizvoda***

#### **Član 5**

Proizvodi koji se stavljaju u promet, treba da budu deklarisani i označeni u skladu sa ovim pravilnikom i propisom kojim se uređuje deklarisanje, označavanje i reklamiranje hrane.

## **II USLOVI U POGLEDU KVALITETA PROIZVODA**

### ***Podela proizvoda prema nameni, sastavu, svojstvima i tehnološkom postupku***

#### **Član 6**

Prema nameni, sastavu, svojstvima i tehnološkom postupku, proizvodi iz člana 1. ovog pravilnika, stavljaju se u promet kao:

- 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 smeše za pekarske i druge proizvode;
- 8) testa i proizvodi od testa;
- 9) testenine.

### ***Senzorska svojstva proizvoda***

#### **Član 7**

U proizvodnji, preradi i prometu, proizvodi iz člana 1. ovog pravilnika treba da ispunjavaju uslove u pogledu zahteva kvaliteta (u daljem tekstu: zahtevi kvaliteta).

Žita iz člana 2. tač. 1)-3) ovog pravilnika (u daljem tekstu: žita) treba da budu zrela i zdrava. Izgled, oblik, boja, sjaj, miris i ukus, treba da budu svojstveni odgovarajućoj vrsti žita.

Žita ne treba da imaju strani miris i ukus, a posebno ne na: seme žitnih korova, plesni i sneti, skladišne štetočine, pokvarenost usled 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

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

Žita tretirana tokom uskladištenja, ne upotrebljavaju se za ljudsku upotrebu dok sredstvima kojima su tretirana ne istekne karenca.

### 1. Žita za ljudsku upotrebu

#### Član 9

Žita za ljudsku upotrebu stavljaju se u promet samo u pakovanju namenjenom krajnjem potrošaču i ne treba da sadrže žive, odnosno mrtve skladišne štetočine i insekte, njihove delove, ekskreme i dlake glodara.

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

Minimalni zahtevi kvaliteta žita za ljudsku upotrebu dati su u Tabeli 1.

Tabela 1. Minimalni zahtevi kvaliteta žita za ljudsku upotrebu

Zahtevi kvaliteta	Pšenica "Belija"	Spelta, ječam, ovas, neoljušteni pirinač (pirinčana arpa)	Raž i tritikale	Kukuruz	Proso, sirak, heljda i štir
Zapreminska/ hektolitarska masa žita, najmanje, u kg/hl	76	za ječam 62, za ovas 50	za raž 70, za tritikale 72	-	za heljdu 55
Najveći sadržaj vlage, u %	13,5	13,5	13,5	13,5	13,5
Ukupne primese, 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) pleva, 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

"-\*" - ne treba da sadrži

"-\*\*" - nije definisano

### 2. 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.

## Prisustvo štetočina u oljuštenim žitima

#### Član 11

Oljuštena žita za ljudsku upotrebu koja se stavljaju u promet u pakovanju namenjenom krajnjem potrošaču, ispunjavaju zahteve kvaliteta:

- 1) da ne sadrže žive skladišne štetočine i insekte u bilo kom razvojnom obliku;
- 2) da ne sadrže mrtve insekte ili njihove delove;
- 3) da ne sadrže ekskreme i dlake glodara.

### *Podela oljuštenog pirinča u zavisnosti od načina obrade*

#### **Član 12**

1. Pirinač se stavlja u promet, u zavisnosti od načina obrade kao:

- 1) smeđi ili integralni oljušteni pirinač - pirinač kome je odstranjen samospoljni omotač;
- 2) beli oljušteni pirinač - oljušteni pirinač kome je odstranjen spoljni i unutrašnji omotač sa klicom;
- 3) polirani ili glazirani oljušteni pirinač - beli 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 beli pirinač - potiče od vrste zrna pirinča (*Oryza sativa L. var. glutinosa*), mlečno bele boje čiji se skrob sastoji isključivo od amilopektina.

Uz naziv proizvoda iz stava 1. ovog člana može se dodati i opis oblika zrna (okruglo, dugo i dr.).

### *Minimalni zahtevi kvaliteta za oljušteni pirinač*

#### **Član 13**

Oljušteni pirinač ispunjava zahteve kvaliteta, i to da:

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

Minimalni zahtevi kvaliteta pojedinih vrsta pirinča prikazani su u Tabeli 2.

Tabela 2. Minimalni zahtevi kvaliteta pirinča

Zahtevi kvaliteta	Oljušteni - beli i polirani (ili glazirani) pirinač	Smeđi pirinač	Pretkuvani pirinač ("parboiled")
Boja	Bela do žućkasto bela ili sivkasta boja, a glazirani i sjajni izgled	Bež do smeđe boje sa mogućim ostacima omotača koji je zelenkaste ili crvenkaste boje	Žute do tamnožute (čilibarne) boje
Ukupne primese, najviše, u %	0,11	0,11	0,11
Neoljuštena zrna ili delovi ljske pirinča, najviše, u %	0,1	-**	0,1
Lomljena zrna pirinča, najviše, u %	7	5	7

"-\*\*" - ne primenjuje se

### *Amilopektinski i lomljeni oljušteni pirinač*

#### **Član 14**

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

### *Oljušteni ječam*

#### **Član 15**

Oljušteni ječam treba da sadrži najviše 5% lomljenih zrna.

Pod lomljenim zrnima oljuštenog ječma podrazumevaju se zrna manja od 2/3 celog zrna oljuštenog ječma.

### Ostala oljuštena žita

#### Član 16

Oljušteni ovas, oljušteni proso, oljuštena spelta i oljuštena heljda ispunjavaju zahteve kvaliteta:

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

Pod lomljenim zrnima oljuštenog ovsa, oljuštenog prosa, oljuštene spelte i oljuštene heljde, podrazumevaju se zrna manja od 2/3 celog zrna oljuštenog ovsa, oljuštenog prosa, oljuštenog sirka, oljuštene spelte i oljuštene heljde.

### 3. Žita za industrijsku preradu

#### Član 17

Pod žitima za industrijsku preradu smatraju se žita za preradu u mlinске proizvode i za gotove proizvode od žita.

#### Član 18

Za industrijsku preradu u mlinске proizvode i za gotove proizvode od žita, pšenica (*Triticum aestivum L.*), durum pšenica (*Triticum durum Desf.*), kukuruz (*Zea mays L.*) i ječam (*Hordeum vulgare*), osim ječma za pivarsku industriju, pored zahteva iz čl. 7. i 8. ovog pravilnika ispunjavaju i minimalne zahteve kvaliteta navedene u Tabeli 3.

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

Zahtevi kvaliteta	Pšenica ( <i>Triticum aestivum L.</i> )	Durum pšenica ( <i>Triticum durum Desf.</i> )	Kukuruz ( <i>Zea mays L.</i> )	Ječam ( <i>Hordeum vulgare</i> )
A. Najveći sadržaj vlage, u %	14,5	14,5	14,5	14,5
B. Ukupne primese, najviše, u %	12	12	12	12
1. Lomljena zrna, najviše, u %	5	6	5	5
2. Organske bele primese (primese iz zrnene mase/nečistoća zrna), najviše, u %	7	8,5	5	12
2.1. Organske bele primese osim zrna sa promenjenom 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 promenjenom bojom, najviše, u %	-**	3,5	-**	-**

3. Proklijala zrna, najviše, u %	4	4	6	6
4. Crne primese (štetne primese/nečistoće raznovrsnog porekla), najviše, u %	3	4,5*	3	3
Od kojih:				
(a) strano seme				
- seme koje štetno deluje na zdravlje ljudi (otrovno), najviše, u %	0,10	0,10	0,10	0,10
- seme koje deluje 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 samozagrevanjem ili primenom 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 primese, najviše u %	x	x	x	x
(g) nečistoće organskog porekla, najviše, u %	x	x	x	x
(d) glavica raži, najviše, u %	0,05	0,05	._**	._**
(đ) pokvarena zrna, najviše, u %	x	x	._**	._**
(e) primese životinjskog porekla, najviše, u %	x	x	x	x
V. Sadržaj zrna koja su u potpunosti ili delimično 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 primesa dat je u tač. 2. i 4. ove tabele

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

".\_\*\*" - ne primenjuje se

#### 4. Gotovi proizvodi od žita

##### Član 19

Gotovi proizvodi od žita se prema postupku proizvodnje razvrstavaju na:

- 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 vreme pripreme.

Instant mlinski proizvodi su proizvodi dobijeni posebnim postupcima toplotne i mehaničke obrade, promenjenih fizičkih svojstava što skraćuje vreme pripreme ovih proizvoda za ljudsku upotrebu, a mogu se koristiti u daljoj proizvodnji. Instant mlinski proizvodi ispunjavaju zahteve kvaliteta iz člana 21. ovog pravilnika.

Musli proizvod je pripremljena mešavina u čijem sastavu mogu biti pahuljice od žita, korn fleks, instant pahuljice, ekspandirani proizvodi od žita, mekinje i srodni proizvodi sa dodatkom suvog voća, jezgastog voća, jezgara suncokreta i semenke bundeve, čokoladnih i krem proizvoda, šećera i dr. Mogu da budu i povezani u table ili druge oblike.

## **5. Mlinski proizvodi**

### **Član 20**

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, namensko brašno i namenski griz.

#### *Zahtevi kvaliteta za mlinske proizvode*

### **Član 21**

Mlinski proizvodi ispunjavaju zahteve kvaliteta:

- 1) da ne sadrže žive, odnosno mrtve skladišne štetočine u bilo kom razvojnom obliku ni nečistoće životinjskog porekla;
- 2) da sadrže najviše 0,05% peska, 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 22**

Mlinski proizvodi koji se proizvode krupljenjem, mlevenjem i razvrstavanjem zrna i delova zrna pšenice (*Triticum aestivum*) stavljaju se u promet kao:

- 1) pšenični griz (krupica) tip "400";
- 2) pšenično ekstra belo brašno tip "400";
- 3) pšenično belo brašno tip "500";
- 4) pšenično polubelo brašno tip "700";
- 5) pšenično polubelo brašno tip "850";
- 6) pšenično crno brašno tip "1100";
- 7) integralno (graham) pšenično brašno (pšenično brašno od celog zrna);
- 8) integralna pšenična prekrupa (pšenična prekrupa od celog zrna);
- 9) pšenične klice;
- 10) pšenične mekinje za ljudsku upotrebu;
- 11) namensko brašno;
- 12) ostale vrste brašna, sa navođenjem tipa brašna.

#### *Mlinski proizvodi od durum pšenice*

### **Član 23**

Mlinski proizvodi koji se dobijaju krupljenjem, mlevenjem i razvrstavanjem zrna i delova zrna durum pšenice (*Triticum durum*) stavljaju se u promet kao:

- 1) pšenično durum brašno;



2) pšenični durum griz (krupica);

3) pšenične durum klice.

### *Zahtevi kvaliteta za mlinske proizvode od pšenice i durum pšenice*

#### **Član 24**

Minimalni zahtevi kvaliteta za mlinske proizvode od pšenice i durum pšenice prikazani su u Tabeli 4.

Tabela 4. Minimalni zahtevi 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 belo brašno tip "400"	0,45	2,5	-
Pšenično belo brašno tip "500"	od 0,46 do 0,60	3	-
Pšenično polubelo brašno tip "700"	od 0,61 do 0,85	3,2	-
Pšenično polubelo 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 25**

Mlinski proizvodi od raži i tritikalea dobijaju se mlevenjem raži ili tritikalea i stavljaju se u promet kao:

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 celog zrna);
- 8) integralno brašno od tritikalea (brašno od tritikalea od celog zrna);
- 9) ostali mlinski proizvodi od raži i tritikalea.

*Zahtevi kvaliteta za mlinske proizvode od raži i tritikalea*

**Član 26**

Minimalni zahtevi kvaliteta za mlinske proizvode od raži i tritikalea prikazani su u Tabeli 5.

Tabela 5. Minimalni zahtevi 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 27**

Mlinski proizvodi od kukuruza dobijaju se krupljenjem i suvim postupkom mlevenja kukuruza i stavljaju se u promet kao:

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

*Zahtevi kvaliteta za mlinske proizvode od kukuruza*

**Član 28**

Zahtevi kvaliteta za mlinske proizvode od kukuruza prikazani su u Tabeli 6.

Tabela 6. Zahtevi 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 29**

Mlinski proizvodi od heljde dobija se mlevenjem heljde i stavljaju se u promet kao:

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

Mlinski proizvodi od heljde ispunjavaju zahteve kvaliteta:

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

### *Mlinski proizvodi od drugih žita*

#### **Član 30**

Mlinski proizvodi od drugih žita dobijaju se mlevenjem oljuštenih žita (ovsa, ječma, prosa) i stavljaju se u promet kao:

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

### *Zahtevi kvaliteta za mlinske proizvode od drugih žita*

#### **Član 31**

Mlinski proizvodi od drugih žita ispunjavaju zahteve kvaliteta:

- 1) sadržaj pepela, izražen na suhu materiju, najviše 3,5% za brašno od ovsu 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 ovsu i ječma.

### *Dodatni zahtevi zahteva za namensko brašno*

#### **Član 32**

Namensko brašno je mlinski proizvod sa posebnim karakteristikama, koji je po kvalitetu prilagođen specifičnim zahtevima za određene vrste pekarskih proizvoda, gotovih smeša za pekarske i druge proizvode, za testa i proizvode od testa, kao i za testenine.

Namensko brašno treba da ima naznačenu namenu za koju je predviđeno.

Namena je definisana sa najmanje dva parametra kvaliteta koji, pored podataka navedenih u deklaraciji iz člana 5. ovog pravilnika, treba da sadrže i ove podatke proizvoda.

## **6. Pekarski proizvodi**

#### **Član 33**

Pekarski proizvodi se, prema vrsti upotrebljenih sastojaka, masi i postupku proizvodnje, razvrstavaju u sledeće grupe:

- 1) hleb;
- 2) pecivo;
- 3) ostali pekarski proizvodi.

### *Senzorska svojstva pekarskih proizvoda*

#### **Član 34**

Pekarski proizvodi stavljaju se u promet ako:

- 1) su izgled, miris i ukus svojstveni odgovarajućoj vrsti pekarskih proizvoda i ne treba da imaju 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 primese koje nisu karakteristične za tu vrstu proizvoda.

### *Hleb*

#### **Član 35**

Hleb je pekarski proizvod proizveden mešenjem, oblikovanjem, vrenjem, odnosno fermentacijom i pečenjem testa umešenog od mlinskih proizvoda, vode, sa ili bez pekarskog kvasca ili drugih sastojaka za narastanje, kuhinjske soli i drugih sirovina, kao i od mešavina za pekarske proizvode i vode.

Prema vrsti upotrebljenih sastojaka, hleb se razvrstava kao:

- 1) pšenični hleb;
- 2) hleb od drugih vrsta žita;
- 3) mešani hleb;
- 4) specijalne vrste hleba.

### *Pšenični hleb*

#### **Član 36**

Pšenični hleb se proizvodi od pšeničnog brašna, a u promet se stavlja kao:

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

Pšenični hleb sadrži najmanje 90% pšeničnog brašna, od ukupno upotrebijene količine brašna za proizvodnju istog, osim pšeničnog integralnog hleba koji sadrži najmanje 80% pšeničnog integralnog brašna ili integralne pšenične prekrupe od ukupno upotrebijene količine brašna.

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

### *Hleb od drugih vrsta žita*

#### **Član 37**

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

Raženi hleb se proizvodi od najmanje 70% raženog brašna različitih tipova, računato na ukupno upotrebijenu količinu brašna, a razvrstava se na:

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

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

Heljdin hleb se proizvodi od najmanje 30% heljdinog brašna, računato na ukupno upotrebijenu količinu brašna.

### *Mešani hleb*

#### **Član 38**

Mešani hleb se proizvodi od mešavine dve ili više vrsta brašna različitih žita, prekrupe, pahuljica i drugih sastojaka.

Mešani hleb se razvrstava i stavlja u promet kao:

- 1) mešani pšenični hleb, ako sadrži najmanje 51% m/m pšeničnog brašna ili pšeničnih pahuljica računato na ukupnu količinu brašna;
- 2) mešani raženi hleb, ako sadrži najmanje 30% m/m raženog brašna ili raženih pahuljica računato na ukupno upotrebijenu količinu brašna;
- 3) mešani kukuruzni hleb, ako sadrži najmanje 20% m/m kukuruznog brašna ili drugih mlinskih proizvoda od kukuruza računato na ukupno upotrebijenu količinu brašna;
- 4) mešani ječmeni hleb, ako sadrži najmanje 15% m/m ječmenog brašna ili ječmenih pahuljica računato na ukupno upotrebijenu količinu brašna;
- 5) mešani heljdin hleb, ako sadrži najmanje 15% m/m brašna ili drugih mlinskih proizvoda od heljde, računato na ukupno upotrebijenu količinu brašna;

6) mešani ovseni hleb, ako sadrži najmanje 15% m/m ovsenog brašna ili ovsenih pahuljica računato na ukupno upotrebljenu količinu brašna;

7) mešani hleb od prosa, ako sadrži najmanje 15% m/m prosenog brašna ili drugih mlinskih proizvoda od prosa računato na ukupnu količinu brašna;

8) mešani hleb od spelte, ako sadrži najmanje 30% m/m speltinog brašna ili speltinih pahuljica računato na ukupno upotrebljenu količinu brašna;

9) mešani hleb od celog zrna, ako sadrži najmanje 20% m/m različitih vrsta integralnih brašna ili prekrupe, računato na ukupnu količinu brašna;

10) mešani hleb od više vrsta brašna od različitih žita, ako sadrži najmanje tri vrste brašna od različitih žita.

Mešani hleb iz stava 2. tačka 10) ovog člana, u promet se stavlja pod nazivom "Mešani hleb od..." iza čega se navode nazivi upotrebljenih vrsta brašna, po opadajućem redosledu, a na osnovu mase upotrebljenih sirovina. Ako je mešani hleb proizveden od četiri ili više vrsta brašna, upotrebljene vrste brašna u nazivu proizvoda mogu se zameniti navođenjem broja vrsta upotrebljenog brašna.

### *Specijalne vrste hleba*

#### **Član 39**

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

Prema vrsti upotrebljenih sastojaka, specijalne vrste hleba se razvrstavaju i stavljaju u promet kao:

- 1) "mlečni hleb", ako je najmanje 50% potrebne količine vode za zames, zamenjeno mlekom ili ekvivalentnom količinom mleka u prahu;
- 2) "hleb sa...", iza čega se navodi naziv dodatog/dodatih sastojka. Ako je dodato više vrsta suvog voća ili povrća, začina i drugog, upotrebljene vrste voća, povrća, začina i dr. u nazivu se mogu zameniti navođenjem "sa suvim voćem", "sa povrćem", "sa začinima" i dr.;
- 3) "hleb produžene svežine", ako ima rok trajanja najmanje pet dana;
- 4) "tost", hleb produžene svežine pripremljen od osnovnih i drugih sastojaka, narezan i zapakovan;
- 5) ostale vrste specijalnog hleba, sa ili bez dodataka.

### *Opšti zahtevi kvaliteta za hleb*

#### **Član 40**

Sadržaj vlage u sredini belog i polubelog pšeničnog hleba, najviše do 46%.

Sadržaj vlage u sredini pšeničnog crnog hleba i pšeničnog integralnog hleba, najviše do 47%.

Sadržaj vlage u sredini mešanih vrsta hleba iznosi najviše do 50%, osim za hleb od drugih žita i specijalne vrste hleba.

### *Pecivo*

#### **Član 41**

Pecivo je pekarski proizvod proizveden po postupku iz člana 35. stav 1. ovoga pravilnika, pri čemu masa pojedinačnog proizvoda nije veća od 250 g.

Odredbe člana od 34. do 38. ovog pravilnika shodno se primenjuju i na peciva.

### *Opšti zahtevi kvaliteta za pecivo*

#### **Član 42**

Sadržaj vlage za pecivo, osim za peciva posebnih vrsta, 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.

### *Ostali pekarski proizvodi*

#### **Član 43**

Ostali pekarski proizvodi su proizvodi dobijeni posebnim tehnološkim postupkom od testa umešenog od mlinskih proizvoda, vode, sa ili bez pekarskog kvasca ili drugih sastojaka za narastanje, kuhinjske soli i drugih sirovina, kao i od namenskih mešavina 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.

Prema vrsti upotrebljenih sastojaka i načinu izrade, ostali pekarski proizvodi razvrstavaju se i stavljaju u promet kao:

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

Punjeno pecivo je proizvod koji pored testa 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 testa i masnoće, sa ili bez dodataka. Ukoliko se proizvodi sa dodacima, treba da sadrži najmanje 20% slatkog ili slanog nadeva, računato na masu gotovog proizvoda.

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

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

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

Krofna je pekarski proizvodi dobijen prženjem kvasnog (fermentisanog) testa, dobijenog mešenjem brašna, mleka, jaja, masnoće, šećera i drugih sastojaka, na rafinisanom ulju ili biljnoj/životinjskoj masnoći. Krofna može biti punjena marmeladom ili drugim slatkim nadevima, sa ili bez posipa ili preliva.

Mekika je pekarski proizvod dobijen prženjem kvasnog (fermentisanog) testa, dobijenog mešenjem brašna, vode, soli i drugih sastojaka, na rafinisanom ulju ili biljnoj/životinjskoj masnoći. Mekika mogu biti punjena slatkim ili slanim nadevom, sa ili bez posipa ili preliva.

Đevrek i pereca su pekarski proizvodi dobijeni od kvasnog (fermentisanog) testa, koje se pre pečenja može staviti u alkalni rastvor. Đevrek i pereca mogu biti sa ili bez posipa.

#### *Vrste pekarskih proizvoda prema stepenu finalizacije*

### **Član 44**

U zavisnosti od stepena finalizacije pekarski proizvodi 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.

### **Član 45**

Sušeni pekarski proizvodi se razvrstavaju i stavljaju se u promet pod sledećim nazivom:

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

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

Dvopek je pekarski proizvod dobijen sušenjem gotovog, prethodno isečenog, hleba ili peciva do sadržaja vlage koji omogućava očuvanje njihove održivosti od najmanje mesec dana. Dvopek sadrži najviše 7% vlage.

Hlebne mrvice su pekarski proizvodi dobijeni mlevenjem osušenog hleba. Hlebne mrvice sadrže najviše 10% vlage. Step en kiselosti hlebnih mrvica treba da bude najviše 4.

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

## **7. Gotove smeše za pekarske i druge proizvode**

### **Član 46**

Gotove smeše za pekarske i druge proizvode, u promet se stavljaju kao:

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

## **8. Testo i proizvodi od testa**

### *Testo*

### **Član 47**

Testo 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.

### *Podela testa prema sastavu*

### **Član 48**

Testo se prema sastavu razvrstava i stavlja u promet kao:

- 1) lisnato testo;
- 2) kvasno (fermentisano) lisnato testo;
- 3) kvasno (fermentisano) testo;
- 4) razvučeno testo;
- 5) krompirovo testo;
- 6) ostale vrste testa.

Lisnato testo je proizvod od brašna, vode ili druge tečnosti (mleko, surutka i dr.), masnoće i drugih sastojaka. Lisnato testo sadrži najmanje 20% masnoće računato na količinu upotrebljenog brašna.

Kvasno (fermentisano) lisnato testo je proizvod od brašna, vode ili druge tečnosti (mleko, surutka i dr.), masnoće, kvasca ili drugih sredstava za fermentaciju i drugih sastojaka. Kvasno (fermentisano) lisnato testo sadrži najmanje 15% masnoće računato na količinu upotrebljenog brašna.

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

Razvučeno testo je proizvod od brašna, vode ili druge tečnosti (mleko, surutka i dr.) i dodatnih sastojaka, izvučeno u tanke slojeve.

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

Ostale vrste testa su proizvodi od mlinskih ili drugih proizvoda od žita, vode ili druge tečnosti (mleko, surutka i dr.) i drugih sastojaka.

Za ostale vrste testa naziv testa se određuje prema sastojku koji preovladava u testu.

#### *Podela testa prema stepenu finalizacije*

### **Član 49**

Testo se prema stepenu finalizacije razvrstava i stavlja u promet kao:

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

Brzo smrznuto testo je testo koje je brzo smrznuto primenom niskih temperatura ispod - 25 °C.

Brzo smrznuta testa namenjena krajnjem potrošaču, u promet se stavljaju u pakovanjima namenjena krajnjem potrošaču.

#### *Proizvodi od testa*

### **Član 50**

Proizvodi od testa se po načinu obrade razvrstavaju i stavljaju u promet pod nazivom:

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

Proizvodi od testa mogu biti sa ili bez nadeva, odnosno posipa.

Ako je proizvod od testa sa nadevom, naziv proizvoda sadrži i naziv upotrebljenog nadeva.

Proizvodi iz stava 1. ovog člana namenjeni krajnjem potrošaču, stavljaju se u promet upakovani.

## **9. Testenina**

### **Član 51**

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

Kao drugi sastojci za proizvodnju testenina mogu se koristiti mlinski proizvodi od kukuruza, pirinča, raži, ovsa, ječma, heljde i drugih, skrobom bogatih kultura.

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

#### *Podela testenina*

### **Član 52**

Testenina se u promet stavljaju u svežem stanju, osušene i kao instant proizvod.

U zavisnosti od sastava i načina obrade, testenina se u promet stavlja pod nazivom:

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



### **Član 53**

Testenina ispunjava zahteve kvaliteta:

- 1) da izgled, ukus, miris i tekstura svojstveni testenini u stanju u kom se stavlja u promet i u stanju pripremljenom za konzumiranje;
- 2) da je sadržaj vlage sveže testenine najviše do 30%, osim za testeninu proizvedenu sa krompirovim brašnom;
- 3) da je sadržaj vlage sušene testenine najviše do 13,5%.

#### *Durum testenina i testenina sa durumom*

### **Član 54**

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

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

#### *Testenina od drugih sastojaka*

### **Član 55**

Testenina 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 upotrebljen za proizvodnju testenine od drugih sastojaka, ona se u promet stavlja pod nazivom koji, uz reč "testenina" treba da sadrži i naziv upotrebljenih sastojaka (pirinčana testenina, testenina od heljde i dr.).

#### *Testenina sa jajima*

### **Član 56**

Testenina sa jajima je proizvod u čijoj proizvodnji je upotrebljeno 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 testenina*

### **Član 57**

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

#### *Testenina sa dodacima*

### **Član 58**

Testenina sa dodacima može da sadrži i druge sastojke.

Testenina sa dodacima u promet se stavlja pod nazivom "testenina sa..." iza čega se navodi naziv upotrebljenog dodatka.

#### *Integralna testenina*

### **Član 59**

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

Integralna durum testenina sadrži najmanje 10% brašna od celog zrna, računato na durum krupicu.

#### *Punjena testenina*

### **Član 60**

Testenine iz člana 52. ovog pravilnika mogu se stavlјati u promet i kao punjene.

#### *Metode ispitivanja kvaliteta*

### **Član 61**

Usaglašenost proizvoda sa zahtevima kvaliteta propisanim ovim pravilnikom, utvrđuje se metodama ispitivanja koje su utvrđene u srpskim standardima datim u Prilogu - Spisak srpskih standarda u kojima se utvrđuju metode za proveru kvaliteta žita, mlinskih proizvoda i testenina, koji je odštampan uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni deo, kao i drugim validiranim i međunarodno priznatim metodama.

Pored metoda propisanih ovim pravilnikom, parametri kvaliteta mogu se određivati merilima, u skladu sa propisima kojima se uređuje metrologija.

### III ZAVRŠNE ODREDBE

#### ***Prestanak važenja ranijeg propisa***

#### **Član 62**

Danom početka primene ovog pravilnika prestaju da važe Pravilnik o kvalitetu žita, mlinskih i pekarskih proizvoda, testenina i brzo smrznutih testa ("Službeni list SRJ", broj 52/95, "Službeni list SCG", br. 56/03 - dr. pravilnik i 4/04 - dr. pravilnik i "Službeni glasnik RS", br. 43/13 - dr. pravilnik i 16/16 - dr. pravilnik), čl. 38-41. Pravilnika o kvalitetu i drugim zahtevima za fine pekarske proizvode, žita za doručak i snek proizvode ("Službeni list SCG", broj 12/05 i "Službeni glasnik RS", br. 43/13 - dr. pravilnik i 16/16 - dr. pravilnik) i Pravilnik o tehničkim i drugim zahtevima za žitarice i njihove proizvode namenjene za industrijsku preradu i pekarski kvasac ("Službeni glasnik RS", broj 63/09), u delu koji se odnosi na žita.

#### ***Stupanje na snagu***

#### **Član 63**

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom glasniku Republike Srbije", osim odredaba čl. 6-11. i čl. 15-61. koje se primenjuju od 1. januara 2018. godine.

#### **Prilog**

### **SPISAK SRPSKIH STANDARDA U KOJIMA SE UTVRĐUJU METODE ZA PROVERU KVALITETA ŽITA, MLINSKIH PROIZVODA I TESTENINA**

RB	Oznaka	Naslov
1.	SRPS EN ISO 24333	Žita i proizvodi od žita - Uzimanje uzoraka
2.	SRPS EN ISO 6540	Kukuruz - Određivanje sadržaja vlage (u mlevenim i celim zrnima)
3.	SRPS EN ISO 712	Žita i proizvodi od žita - Određivanje sadržaja vlage - Referentna metoda
4.	SRPS EN 15948	Žita - Određivanje vlage i proteina celih zrna - Metode bliske infracrvene spektroskopije u celim zrnima
5.	SRPS EN ISO 7971-1	Žita - Određivanje nasipne gustine, poznate kao hektolitarska masa - Deo 1: Referentna metoda
6.	SRPS EN ISO 7971-2	Žita - Određivanje nasipne gustine, poznata kao hektolitarska masa - Deo 2: Metode sledljivosti za merne instrumente u odnosu na međunarodni etalon instrumenta
7.	SRPS EN ISO 7971-3	Žita - Određivanje nasipne gustine, poznata kao hektolitarska masa - Deo 2: Rutinska metoda
8.	SRPS EN ISO 2171	Žita, mahunjače i sporedni proizvodi - Određivanje sadržaja pepela spaljivanjem
9.	SRPS CEN ISO/TS 16634-2	Prehrambeni proizvodi - Određivanje sadržaja ukupnog azota sagorevanjem u skladu sa Dumasovim principom i izračunavanje sadržaja sirovih proteina - Deo 2: Žita, mahunjače i mleveni proizvodi od žita
10.	SRPS CEN /TS 15465	Žita i proizvodi od žita - Durum pšenica ( <i>T. durum Desf.</i> ) - Opšta uputstva za instrumentalne metode za merenje boje krupice (griza)
11.	SRPS CEN/TS 15731	Žita i proizvodi od žita - Pšenica ( <i>Triticum aestivum L.</i> ) - Određivanje alveografskih svojstava testa od brašna za tržište i od brašna proizvedenog laboratorijskim mlevenjem pri podešenoj hidrataciji i metodologije laboratorijskog mlevenja
12.	SRPS EN 15585	Žita i proizvodi od žita - Durum pšenica ( <i>T. durum Desf.</i> ) - Određivanje procenta polustaklastih zrna i izračunavanje procenta staklastih zrna

13.	SRPS EN 15587	Žita i proizvodi od žita - Određivanje bezaca (ukupnih primesa) u pšenici ( <i>Triticum aestivum L.</i> ), durum pšenici ( <i>T. durum Desf.</i> ), raži ( <i>Secale cereale L.</i> ) i ječmu koji se koristi kao hrana za životinje ( <i>Hordeum vulgare L.</i> )
14.	SRPS EN ISO 11052	Brašno i krupica (griz) od durum pšenice - Određivanje sadržaja žutog pigmenta
15.	SRPS EN ISO 11085	Žita, proizvodi na bazi žita i hrana za životinje - Određivanje sadržaja sirove i ukupne masti ekstrakcionom metodom po Randalu (Randall)
16.	SRPS EN ISO 11746	Pirinač - Određivanje biometrijskih karakteristika zrna
17.	SRPS EN ISO 11747	Pirinač - Određivanje otpornosti zrna pirinča na istiskivanje posle kuvanja
18.	SRPS EN ISO 20483	Žita i mahunjače - Određivanje sadržaja azota i izračunavanje sadržaja sirovih proteina - Metoda po Kjeldalu
19.	SRPS EN ISO 21415-1	Pšenica i brašno od pšenice - Sadržaj glutena - Deo 1: Određivanje vlažnog glutena ručnom metodom
20.	SRPS EN ISO 21415-2	Pšenica i brašno od pšenice - Sadržaj glutena - Deo 2: Određivanje vlažnog glutena mehaničkim načinima
21.	SRPS EN ISO 21415-3	Pšenica i brašno od pšenice - Sadržaj glutena - Deo 3: Određivanje suvog glutena iz vlažnog glutena metodom sušenja u sušnici
22.	SRPS EN ISO 21415-4	Pšenica i brašno od pšenice - Sadržaj glutena - Deo 4: Određivanje suvog glutena iz vlažnog glutena metodom brzog sušenja
23.	SRPS EN ISO 27971	Žita i proizvodi od žita - Pšenica ( <i>Triticum aestivum L.</i> ) - Određivanje alveografskih svojstava testa od brašna za tržište i od brašna proizvedenog laboratorijskim mlevenjem pri stalnoj hidrataciji i metodologije laboratorijskog mlevenja
24.	SRPS EN ISO 3093	Pšenica, raž i njihova brašna, durum pšenica i griz od durum pšenice - Određivanje broja padanja prema Hagberg - Pertenu
25.	SRPS EN ISO 520	Žita i mahunjače - Određivanje mase 1000 zrna
26.	SRPS EN ISO 5529	Pšenica - Određivanje indeksa sedimentacije - Test po Zeleniju (Zelenu)
27.	SRPS EN ISO 6647-1	Pirinač - Određivanje sadržaja amiloze - Deo 1: Referentna metoda
28.	SRPS EN ISO 6647-2	Pirinač - Određivanje sadržaja amiloze - Deo 2: Rutinske metode
29.	SRPS ISO 11050	Pšenično brašno i krupica (griz) od durum pšenice - Određivanje nečistoća životinjskog porekla
30.	SRPS ISO 14864	Pirinač - Procena vremena želatiniziranja zrna tokom kuvanja
31.	SRPS ISO 15793	Krupica (griz) od durum pšenice - Određivanje malih frakcija
32.	SRPS ISO 16002	Uskladištena zrna žita i mahunjače - Uputstvo za otkrivanje zagađenja živim beskičmenjacima primenom zamki
33.	SRPS ISO 5223	Laboratorijska sita za žita
34.	SRPS ISO 5530-1	Pšenično brašno - Fizička svojstva testa - Deo 1: Određivanje apsorpcije vode i reoloških svojstava korišćenjem farinografa
35.	SRPS ISO 5530-2	Pšenično brašno - Fizička svojstva testa - Deo 2: Određivanje reoloških svojstava korišćenjem ekstenzografa
36.	SRPS ISO 5530-3	Pšenično brašno - Fizička svojstva testa - Deo 3: Određivanje apsorpcije vode i reoloških svojstava korišćenjem valorigrafa

37.	SRPS ISO 6639-1	Žita i mahunjače - Određivanje zagađenja skrivenim insektima - Deo 1: Opšti principi
38.	SRPS ISO 6639-2	Žita i mahunjače - Određivanje zagađenja skrivenim insektima - Deo 2: Uzimanje uzoraka
39.	SRPS ISO 6639-3	Žita i mahunjače - Određivanje zagađenja skrivenim insektima - Deo 3: Referentna metoda
40.	SRPS ISO 6639-4	Žita i mahunjače - Određivanje zagađenja skrivenim insektima - Deo 4: Brze metode
41.	SRPS ISO 6646	Pirinač - Određivanje mogućeg prinosa mlevenja neoljuštenog i oljuštenog pirinča
42.	SRPS ISO 6820	Pšenično i ražano brašno - Opšte uputstvo za uobličavanje testova probnog pečenja
43.	SRPS ISO 711	Žita i proizvodi od žita - Određivanje sadržaja vlage (osnovna referentna metoda)
44.	SRPS ISO 7304	Krupica (griz) od durum pšenice i testenina - Procena kvaliteta kuvanja špageta senzorskom analizom
45.	SRPS ISO 7304-2	Testenina proizvedena od krupice (griza) od durum pšenice - Procena kvaliteta kuvanja senzorskom analizom - Deo 2: Rutinska metoda
46.	SRPS ISO 7305	Proizvodi od mlevenog žita - Određivanje kiselosti masti
47.	SRPS ISO 7973	Žita i mleveni proizvodi od žita - Određivanje viskoznosti brašna - Metoda sa primenom amilografa
48.	SRPS ISO 8981	Pšenica - Identifikacija podvrsta elektroforezom
49.	SRPS ISO 9648	Proso - Određivanje sadržaja tanina
50.	SRPS EN 16378	Žita - Određivanje sadržaja nečistoća u kukuruzu ( <i>Zea mays L.</i> ) i prosu ( <i>Sorghum bicolor L.</i> )