



СЛУЖБЕНИ ЛИСТ

САВЕЗНЕ РЕПУБЛИКЕ ЈУГОСЛАВИЈЕ

ЈП СЛУЖБЕНИ ЛИСТ СРЈ - Београд
Јована Ристића 1 - Жиро - рачун
40802-603-0-5021943

Уторак 14. мај 2002.

БРОЈ 26

БЕОГРАД

ГОД. XI

Цена овог броја је 157,00 динара.
Претплата цена на „Службени лист СРЈ“ и
„Службени лист СРЈ - Међународни уговори“ за
2002. годину износи 10.800 динара плус порез на промет

233.

На основу чл. 9. и 11. Закона о стандардизацији („Службени лист СРЈ“, бр. 30/96, 59/98 и 70/2001) и члана 2. став 3. Уредбе о начину израде и доношења техничких прописа и вођења регистра тих прописа („Службени лист СРЈ“, бр. 4/97), савезни министар привреде и унутрашње трговине прописује

П РА В И Л Н И К

О КВАЛИТЕТУ И ДРУГИМ ЗАХТЕВИМА ЗА МЛЕКО, МЛЕЧНЕ ПРОИЗВОДЕ, КОМПОЗИТНЕ МЛЕЧНЕ ПРОИЗВОДЕ И СТАРТЕР КУЛТУРЕ

Члан 1.

Овим правилником прописују се квалитет и други захтеви који за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и стартер културе (у даљем тексту: производи) морају бити испуњени у производњи и промету.

Одредбе овог правилника односе се и на индивидуалне произвођаче.

Члан 2.

За производе за које овим правилником нису прописани квалитет и други захтеви важе захтеви прописани овим правилником за групу сродних производа.

За производе из става 1. овог члана произвођач је дужан да пре почетка производње донесе произвођачку спецификацију.

Произвођачка спецификација мора да садржи кратак опис технолошког поступка производње производа, основне захтеве квалитета, извештај о извршеном испитивању захтева квалитета (здравствена исправност, сензорне, физичке и хемијске карактеристике) и податке из декларације наведене у члану 3. овог правилника.

О донетим произвођачким спецификацијама произвођач води евиденцију, која мора да садржи следеће податке:

- 1) евиденцијски број спецификације;
- 2) датум доношења произвођачке спецификације;
- 3) датум почетка производње према произвођачкој спецификацији;
- 4) датум извршеног испитивања захтева квалитета утврђених у произвођачкој спецификацији.

Члан 3.

Ако за поједине производе овим правилником није друкчије прописано, производи које произвођач ставља у промет у оригиналном паковању морају на омоту, паковању, суду или налепници имати декларацију која садржи следеће податке:

- 1) назив производа и његово трговачко име ако га производ има;
- 2) назив и седиште, односно адресу произвођача или увозника;
- 3) датум производње и рок трајања, односно податак „употребљив до“ (за производе са роком трајања до три месеца уписује се дан и месец, а за производе са роком трајања преко три месеца-месец и година);
- 4) нето количину (маса, запремина) производа;
- 5) списак састојака производа који укључује све састојке производа (под састојцима се подразумевају и додати адитиви) по опадајућем редоследу њихових маса употребљених при производњи. Списку састојака треба да претходи реч „састојци“. Списак састојака се у декларацији не мора наводити за сир, маслац, млеко, павлаку, под условом да нису додати други састојци осим млечних производа, ензима и култура микроорганизама неопход-

них за производњу или соли која је потребна за производњу сира при чему се не мисли на свеж сир и топљени сир.

Адитиви који се додају производима означавају се у списку састојака, у складу са Правилником о квалитету и другим захтевима за адитиве и њихове мешавине за прехранбене производе.

Ароме које се додају производима означавају се у списку састојака, у складу са Правилником о квалитету и другим захтевима за ароме за прехранбене производе.

Количина састојка употребљена при производњи или припреми производа мора се означити у декларацији тог производа (изузимајући ароме) кад се назив састојка појављује у називу производа или кад је састојак наглашен у декларацији речима, сликом или графиком.

Ознака количине састојка мора се појавити у називу производа или непосредно уз назив производа или у списку састојака поред састојка о коме је реч;

6) услове чувања и складиштења производа;

7) упутство о начину употребе, ако без њега није могућа правилна употреба производа.

Подаци наведени у ставу 1. тач. 1, 3, и 4. овог члана морају бити истакнути у истом видном пољу.

Декларација мора бити лако уочљива, јасна, читка и неизбрисива.

Члан 4.

Декларација не сме да садржи ознаке (називе, слике, цртеже и сл.) које би могле потрошача довести у заблуду у погледу порекла и квалитета производа.

Члан 5.

Ако производе не пакује произвођач, декларација мора да садржи поред података из члана 3. овог правилника и назив и седиште правног лица или предузетника, или име и адресу физичког лица које је производ упакovalo, као и датум паковања.

Ако производ није пакован у оригиналном паковању, декларација мора да садржи податке из члана 3. став 1. тач. 1. и 3. овог правилника.

Декларација за производе из става 2. овог члана мора бити истакнута на видном месту.

Декларација за производ који је увезен, поред података из члана 3. овог правилника, мора да садржи назив земље порекла и назив и седиште увозника.

Члан 6.

Ако нето количина (маса, или запремина производа) у оригиналном паковању не прелази 50g, декларација мора да садржи:

1) назив производа, назив и седиште произвођача, односно предузетника или име и адресу физичког лица које је производ упакovalo;

2) нето масу производа;

3) датум производње и рок трајања производа, односно податак „употребљив до“, ако овим правилником није друкчије прописано.

Под оригиналним паковањем подразумева се појединачно паковање у амбалажи којом се обезбеђује оригиналност и квалитет производа до момента отварања у року употребе.

Члан 7.

Ако је садржај појединачног паковања производа (нето количина) декларисан у јединицама масе, дозвољена одступања од називне масе за појединачна паковања дата су у следећој табели:

Просечна нето количина случајно изабраних десет појединачних оригиналних паковања мора одговарати декларисаној маси производа, уз наведена дозвољена одступања.

Редни број	Назив производа	Паковање	% одступања
1	2	3	4
1	Пастеризовано млеко	0,5 l 0,5 - 1 l преко 1 l	± 3% ± 2% ± 1%
2	Стерилизовано млеко и млечни напаци	0,2 - 0,5 l 0,5 l 0,5 - 1 l	± 4% ± 3% ± 2%
3	Ферментисани млечни производи	до 0,25 l 0,25 - 0,5 l 0,5 - 1 l	± 5% ± 3% ± 2%
4	Млеко у праху и остали производи у праху	до 1 kg преко 1 kg	± 1,5% ± 1%
5	Павлака	до 100 g до 500 g	± 5% ± 2%
6	Маслац	до 50 g 125 g 250 g	± 5% ± 2,5% ± 1,5%
7	Меки сир	до 200 g 200 g - 1 kg преко 1 kg	± 3% ± 2% ± 1,5%
8	Конфекционирани и појединачно паковани сиреви	15 - 50 g 50 - 200 g 200 g - 1 kg преко 1 kg	± 5% ± 3% ± 2% ± 1,5%
9	Топљени и мало паковање других сирева	до 500 g	± 2%
10	Сладолед и замрзнути дезерти	до 50 g 50 - 250 g 250 - 500 g преко 500 g	- 5% - 3% - 2% - 1%

Члан 8.

Ако овим правилником није друкчије одређено, забрањено је бојење, заслађивање и ароматизовање производа синтетичким средствима, конзервисање производа хемијским средствима и зрачење јонизујућим зрацима, као и додавање производима других хемијских средстава.

Члан 9.

Производи се могу превозити само транспортним средствима која обезбеђују очување њиховог квалитета.

Производи се до употребе морају чувати, односно складиштити на начин којим се обезбеђује очување њиховог квалитета.

Уређаји и амбалажа морају да буду израђени тако да се могу лако очистити, прати, дезинфиковати и исправно затварати.

Члан 10.

Млечни производи се могу производити и као функционална храна.

Функционални млечни производи треба да испуњавају захтеве из овог правилника прописане за одговарајућу врсту производа.

Функционални млечни производи декларишу се као функционална храна.

М Л Е К О

Члан 11.

Под млеком, у смислу овог правилника, подразумева се производ млечне жлезде, добијен непрекидном и потпуном мужом здравих, правилно хранених и редовно мужених крава најмање 15 дана пре и 5 дана после тељења, коме се не сме ништа додати нити одузети.

Према врсти музне стоке од које је добијено, млеко се ставља у промет као: кравље млеко (у даљем тексту: млеко), овчије млеко, козје млеко и бивоље млеко.

Мешавина млека, добијеног мужом стоке из става 1. овог члана, мора да носи ознаку порекла млека по редоследу према опадајућим количинама (нпр. мешавина крављег и овчијег млека)

Члан 12.

Млеко мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да не садржи колострум;
- 2) да су мирис, укус и боја својствени;
- 3) да тачка мржњења не сме бити већа од $-0,530^{\circ}\text{C}$, или да број рефракције није мањи од 39;
- 4) да садржи најмање 3,2 % млечне масти;
- 5) да садржи најмање 2,9 % протеина;
- 6) да садржи најмање 8,5 % суве материје без масти;
- 7) да киселост није већа од $7,6^{\circ}\text{SH}$;
- 8) да је најкасније у року од два сата после муже охлађено испод 8°C , а у току следећа два сата на температуру од 4°C ;
- 9) да укупан број микроорганизама не прелази 1000000 у једном милилитру млека;
- 10) да укупан број соматских ћелија не прелази 400000 у једном милилитру млека.

Члан 13.

Овчије млеко мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да има својствен мирис, укус и боју;
- 2) да садржи најмање 5 % млечне масти;
- 3) да садржи најмање 5 % протеина;
- 4) да садржи најмање 10,5 % суве материје без масти;
- 5) да киселост није већа од 10°SH ;
- 6) да укупан број микроорганизама не прелази 1500000.

Члан 14.

Козје млеко мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да има својствен мирис, укус и боју;
- 2) да садржи најмање 3,2 % млечне масти;
- 3) да садржи најмање 3,0 % протеина;
- 4) да садржи најмање 8,5 % суве материје без масти;
- 5) да киселост није већа од $7,6^{\circ}\text{SH}$;
- 6) да укупан број микроорганизама не прелази 1 500 000.

Члан 15.

Бивоље млеко мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да има својствен мирис, укус и боју;
- 2) да садржи најмање 8 % млечне масти;
- 3) да садржи најмање 11 % суве материје без масти.

Члан 16.

Млеко се добија ручном или машинском мужом, са обавезном предмужном пробом.

За млеко које се добија ручном мужом морају се користити судови од алу-легура, нерђајућег челика или стакла.

Члан 17.

Млеко се мора пречишћавати, хладити и складиштити на температури испод 4°C до 48 часова складиштења.

Члан 18.

Уређаји и судови за мужу и транспорт млека морају бити баждарени и произведени од алу-легура, нерђајућег челика или стакла.

Члан 19.

Од производног домаћинства или фарме млеко се мора превозити искључиво у опреми за те сврхе (млекарске канте, цистерне).

Члан 20.

Од сабирне млекаре или сабирног места млеко се може превозити искључиво у транспортној цистерни направљеној од нерђајућег челика или алу-легура, у којој се не мењају својства млека и која се може очистити, прати и дезинфиковати. Транспортна цистерна мора бити опремљена потребним уређајима за претакане млека (црева, пумпе и др.).

Превоз млека мора се обављати у транспортној цистерни, где се температура млека неће у току транспорта променити за више од 2°C .

МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ И КОМПОЗИТНИ МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ

Члан 21.

Под млечним производима и композитним млечним производима у смислу овог правилника, подразумевају се:

- 1) пастеризовано млеко и композитно пастеризовано млеко;
- 2) стерилизовано млеко и композитно стерилизовано млеко;
- 3) млечни напаци и композитни млечни напаци;
- 4) ферментисни млечни производи и композитни ферментисани млечни производи;
- 5) кондензовано млеко и композитно кондензовано млеко;
- 6) млеко у праху и композитно млеко у праху;
- 7) павлака;
- 8) маслац и маслац од сурутке;
- 9) маслац са смањеним садржајем масти и композитни маслац са смањеним садржајем масти;
- 10) млаћеница и млаћеница у праху;
- 11) масло;
- 12) анхидрована млечна маст;
- 13) кајмак или скоруп;
- 14) сир и композитни сир;
- 15) топљени сир и композитни топљени сир;
- 16) млечни пудинг и композитни млечни пудинг;
- 17) млечни дезерт и композитни млечни дезерт;
- 18) млечни намаз и композитни млечни намаз;
- 19) сурутка и производи од сурутке;
- 20) казеин, казеинати и копреципитати;
- 21) смеша за сладолед, сладолед, сладоледни дезерти, функционални сладолед и функционални сладоледни дезерти.

Члан 22.

Под композитним млечним производима, у смислу овог правилника, подразумевају се производи на бази млека код којих су млечне компоненте доминантне. Немлечне компоненте немају улогу потпуне супституције било које компоненте млека.

Производи из става 1. овог члана стављају се у промет према произвођачкој спецификацији.

Квалитет и други захтеви за композитне млечне производе прописују се одредбама овог правилника које се односе на одговарајуће млечне производе.

ПАСТЕРИЗОВАНО МЛЕКО И КОМПОЗИТНО ПАСТЕРИЗОВАНО МЛЕКО

Члан 23.

Под пастеризованим млеком, у смислу овог правилника, подразумева се млеко које је најкасније 48 часова после загревања одређено време на температури испод 100 °C једним од поступака пастеризације и непосредно после тога охлађено на температури од 1-4 °C.

Пастеризовано млеко ставља се у промет као хомогенизовано и нехомогенизовано.

Ефекат хомогенизације треба да је такав да се у току 24 часа не ствара видљив слој павлаке.

Члан 24.

Пастеризовано млеко ставља се у промет као:

- 1) пастеризовано млеко са најмање 3,2 % млечне масти;
- 2) пастеризовано делимично обрано млеко са мање од 3,2 % и више од 0,5% млечне масти;
- 3) пастеризовано обрано млеко са највише 0,5% млечне масти.

Члан 25.

Пастеризовано млеко, пастеризовано делимично обрано млеко и пастеризовано обрано млеко у производњи и промету морају да испуњавају следеће захтеве:

- 1) да имају својствен мирис и укусу;
- 2) да су уједначене непрозирне боје, која је за пастеризовано млеко непрозирно-бела са жућкастом нијансом, за пастеризовано делимично обрано млеко беле до плавичастобеле нијансе, за пастеризовано обрано млеко млекоплавичастобела;
- 3) да имају садржај суве материје без масти најмање 8,5 %;
- 4) да им киселост није већа од 8 ° SH;
- 5) да показују негативну реакцију на фосфатазу.

Члан 26.

Реконституисано млеко, реконституисано делимично обрано млеко и реконституисано обрано млеко, млека добијена раствара-

рањем млека у праху или мешањем таквог млека са нереконституисаним млеком.

Млека из става 1. овог члана се пастеризује и стављају у промет као реконституисана пастеризована млека.

Члан 27.

Козје млеко се може стављати у промет и као пастеризовано козје млеко и мора испуњавати захтеве из чл. 24. и 25. овог правилника осим боје, мириса и укуса који морају бити својствени козјем млеку.

Члан 28.

На основу произвођачке спецификације може се производити пастеризовано млеко и другог састава (обогаћено млечним протеинима, казеинима и концентратима млечних протеина, минералним материјама, витаминима, ензимски обрађено са пробиотским микроорганизмима и пребиотским додацима, природним и природно идентичним ароматама).

Код пастеризованог млека, обогаћеног млечним протеинима, минералним материјама као и другим млечним компонентама, које утичу на титрациону киселост, обавезно се наводе максималне вредности за титрациону киселост или рН вредност тих производа.

Члан 29.

Композитно пастеризовано млеко производи се према произвођачкој спецификацији.

На декларацији производа из става 1. овог члана мора бити назначен садржај укупних протеина и масти и учешће млечних протеина и млечне масти.

Члан 30.

Производи из чл. 24. до 29. овог правилника морају се код произвођача и у промету чувати на температури од 0 – 8 °C.

СТЕРИЛИЗОВАНО МЛЕКО И КОМПОЗИТНО СТЕРИЛИЗОВАНО МЛЕКО

Члан 31.

Под стерилизованим млеком у смислу овог правилника подразумева се млеко, које је охлађено на температури од 4 до 1 °C, пречишћено и најкасније 24 часа после муже загревано на температури од 135 до 150 °C, за време којим се обезбеђује стерилизација, хлађење и пуњење у асептичним условима.

Стерилизовано млеко мора бити хомогенизовано.

Члан 32.

Стерилизовано млеко ставља се у промет као:

- 1) стерилизовано млеко са најмање 3,2 % млечне масти;
- 2) стерилизовано делимично обрано млеко са мање од 3,2 % и више од 0,5 % млечне масти;
- 3) стерилизовано обрано млеко са највише 0,5% млечне масти.

Члан 33.

Стерилизовано млеко, које се ставља у промет мора да испуњава захтеве из члана 25. овог правилника, осим киселости која не сме бити већа од 7,5 °SH.

Члан 34.

На основу произвођачке спецификације могу се производити стерилизована млека и другог састава (обогаћена млечним протеинима, казеинима и концентратима млечних протеина, минералним материјама, витаминима, ензимски обрађена, са пробиотским микроорганизмима и пребиотским додацима, природним и природно идентичним ароматама).

Код стерилизованог млека, обогаћеног млечним протеинима, минералним материјама и другим млечним компонентама, које утичу на титрациону киселост, обавезно се наводе максималне вредности за титрациону киселост или рН вредност тих производа.

Члан 35.

Реконституисана млека, из члана 26. овог правилника могу се после стерилизације стављати у промет као: реконституисано стерилизовано млеко, реконституисано стерилизовано делимично обрано млеко и реконституисано стерилизовано обрано млеко.

Члан 36.

Композитно стерилизовано млеко производи се према произвођачкој спецификацији.

На декларацији производа из става 1. овог члана мора бити назначен садржај укупних протеина и масти и учешће млечних протеина и млечне масти у укупним протеинима и укупној масти.

МЛЕЧНИ НАПИЦИ И КОМПОЗИТНИ МЛЕЧНИ НАПИЦИ

Члан 37.

Млечни напаци су производи на бази пастеризованог или стерилизованог млека, делимично обраног пастеризованог или стерилизованог млека, обраног пастеризованог или стерилизованог млека, млаћенице и сурутке уз додатак шећера, какаоа, чоколаде, кафе, воћа, производа од воћа и других сличних природних додатака и арома.

При производњи млечних напитака могу се употребити адитиви дати у Прилогу бр. 1 који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део.

Млечни напаци се производе према произвођачкој спецификацији.

Члан 38.

Композитни млечни напаци се производе према произвођачкој спецификацији.

На декларацији производа из става 1. овог члана мора бити назначен садржај укупних протеина и масти и учешће млечних протеина и млечне масти у укупним протеинима и укупној масти.

ФЕРМЕНТИСАНИ МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ И КОМПОЗИТНИ ФЕРМЕНТИСАНИ МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ

Члан 39.

Под ферментисаним млечним производима, у смислу овог правилника подразумевају се следећи производи:

- 1) јогурт (течни и чврсти);
- 2) заслађени јогурт;
- 3) ароматизовани јогурт;
- 4) кисело млеко;
- 5) кефир;
- 6) ферментисани млечни производи са пробиотским бактеријама;
- 7) остале врсте ферментисаних млечних производа.

Члан 40.

Јогурт је производ добијен млечно киселинском ферментацијом и дејством бактерија *Lb. delbrueckii Subsp. bulgaricus*, *S. thermophilus* из млека и производа од млека наведених у члану 41. овог правилника са додацима или без додатака из члана 42. овог правилника и са додацима или без додатака адитива из Прилога бр.1 Финални производ мора да садржи у великом броју додате живе бактерије млечне киселине.

Члан 41.

Јогурт се производи од:

- 1) пастеризованог млека;
- 2) концентрованог млека;
- 3) пастеризованог делимично обраног млека;
- 4) концентрованог делимично обраног млека;
- 5) пастеризованог обраног млека;
- 6) концентрованог обраног млека;
- 7) пастеризоване павлаке;
- 8) комбинацијом два или више напред наведених производа.

Члан 42.

При производњи јогурта могу се користити следећи додаци: млеко у праху, обрано млеко у праху, неферментисана млаћеница, концентрована сурутка, сурутка у праху, протеини сурутке, концентрати протеина сурутке, протеини млека растворљиви у води, јестиви казеин, казеинати произведени из пастеризованих производа.

Члан 43.

Јогурт у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је беле до беложућкасте боје;
- 2) да има својствен мирис и пријатно кисео укус;
- 3) да је чврсто-хомогене или густо-течне конзистенције;
- 4) да рН није мањи од 4,0.

Члан 44.

Јогурт се ставља у промет као:

- 1) јогурт, и мора да садржи:
 - најмање 3,0 % млечне масти,
 - најмање 8,2 % суве материје млека без масти;
- 2) јогурт од делимично обраног млека, и мора да садржи:
 - мање од 3,0 % а више 0,5 % млечне масти,
 - најмање 8,2 % суве материје млека без масти;
- 3) јогурт од обраног млека, и мора да садржи:
 - највише 0,5 % млечне масти,
 - најмање 8,2% суве материје млека без масти.

Члан 45.

Заслађен јогурт је јогурт којем је додато: један или више шећера или други дозвољени природни заслађивачи.

Заслађен јогурт, заслађен јогурт од делимично обраног млека и заслађен јогурт од обраног млека морају да испуњавају захтеве из члана 43. тач. 1, 2. и 3. и члана 44. овог правилника.

Члан 46.

Ароматизовани јогурт је производ од млека добијен кисело млечном ферментацијом дејством бактерија *Lb. delbrueckii subsp. bulgaricus*, *S. thermophilus* из млека и производа од млека наведених у чл. 41. и 42. овог правилника у који су додати ароматични ингридијенти дати у члану 48. овог правилника са додатком или без додатка адитива из Прилога бр.1 овог правилника.

Финални производи морају садржати у великом броју додате живе бактерије млечне киселине.

Ароматизовани јогурт се производи по произвођачкој спецификацији.

Члан 47.

У производњи ароматизованих јогурта могу се користити шећери и други заслађивачи, млеко у праху, обрано млеко у праху, протеини млека и сурутке, концентрати протеина сурутке, протеини млека растворљиви у води, јестиви казеин, казеинати произведени из пастеризованих производа.

Члан 48.

Ароматични додаци који се могу употребљавати су природни ароматични додаци као што је воће, пире од воћа, воћна пулпа, џем, воћни сируп, воћни сок, мед, чоколада, какао, лешници, кафа и други ароматизовани додаци.

Додаци који се користе у производњи ароматизованог јогурта могу да садрже боје наведене у Прилогу бр.1 овог правилника и ароме.

Члан 49.

Ароматизовани јогурт се производи по произвођачкој спецификацији са обавезним декларисањем садржаја масти.

Члан 50.

Ароматизовани јогурт се ставља у промет као:

- 1) воћни јогурт;
- 2) ароматизовани јогурт са додатком (нпр. ароматизовани јогурт са додатком меда, ароматизовани јогурт са додатком чоколаде);
- 3) ароматизовани јогурт са додатком арома (нпр. ароматизовани јогурт са аромом малине).

Члан 51.

Јогурт, заслађени јогурт и ароматизовани јогурт могу се термички третирати.

Производи из става 1. овог члана стављају се у промет као:

- 1) термизирани јогурт;
- 2) термизирани заслађени јогурт;
- 3) термизирани воћни јогурт;
- 4) термизирани ароматизовани јогурт са додацима;
- 5) термизирани ароматизовани јогурт са додатком ароме.

При производњи термизираних јогурта могу се користити додаци наведени у чл. 47. и 48. овог правилника, адитиви из Прилога бр.1 овог правилника и ароме.

Члан 52.

Ферментисани млечни производи и композитни ферментисани млечни производи са додатком или без додатака могу се подвргавати процесима аерације, односно смрзавања.

Производи из става 1. овог члана производе се према произвођачкој спецификацији.

Члан 53.

Кисело млеко је производ добијен млечно киселинском ферментацијом термофилних или мезофилних бактерија млечне киселине, од млека и производа од млека наведених у члану 41. овог правилника са додацима или без додатака из члана 42. овог правилника.

Финални производи морају да садрже у великом броју додате живе бактерије млечне киселине.

Кисело млеко може да се производи од: крављег, овчијег, козјег, бивољег или мешаног млека.

Члан 54.

Кисело млеко у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је беле до беложућкасте боје;
- 2) да има својствен мирис и пријатно кисео укус;
- 3) да је чврсто хомогене конзистенције;
- 4) да рН није мањи од 4,0.

Члан 55.

Кисело млеко се ставља у промет као:

- 1) кисело млеко, и мора да садржи:
 - најмање 3,0 % млечне масти,
 - најмање 8,2 % суве материје млека без масти;
- 2) кисело млеко од делимично обраног млека, и мора да садржи:

- мање од 3,0 % до 0,5 % млечне масти,
- најмање 8,2% суве материје млека без масти;
- 3) кисело млеко од обраног млека, и мора да садржи:
 - највише 0,5 % млечне масти,
 - најмање 8,2 % суве материје млека без масти.

Кад се у промет ставља кисело млеко произведено од друге врсте млека, то се мора назначити.

Члан 56.

Кисело млеко од козјег млека у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је беле боје;
- 2) да има својствен мирис козјег млека и пријатан кисео укус;
- 3) да је чврсто-хомогене конзистенције;
- 4) да рН није мањи од 4,0.

У погледу садржаја млечне масти и суве материје без масти кисело млеко од козјег млека, кисело млеко од делимично обраног козјег млека и кисело млеко од обраног козјег млека морају да испуњавају захтеве из члана 55. став 1. тач. 1, 2. и 3. овог правилника.

Члан 57.

Кисело млеко од овчијег и бивољег млека у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је беле боје;
- 2) да има својствен мирис овчијег или бивољег млека и пријатно кисео укус;
- 3) да је чврсто-хомогене конзистенције;
- 4) да садржи најмање 6% млечне масти;
- 5) да садржи најмање 10% суве материје млека без масти;
- 6) да рН није мањи од 4,0.

Члан 58.

Кисело млеко од мешаног млека мора да носи ознаку порекла млека у редоследу према опадајућим количинама (нпр. мешано овчије и кравље кисело млеко).

Члан 59.

Кефир је производ добијен ферментацијом млека и производа од млека наведених у члану 41. овог правилника изузев пастеризоване павлаке из тачке 7. са додацима или без додатака из члана 42. овог правилника уз додаток мезофилних и термофилних бактерија млечне киселине и одређених сојева квасца.

Финални производи морају да садрже живе микроорганизме у великом броју.

Кефир може да се производи од крављег, овчијег, козјег, бивољег или мешаног млека.

Члан 60.

Кефир у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је беле до бело-жућкасте боје;
- 2) да има својствен мирис и укус;
- 3) да је густо-течне и пенушаве конзистенције;
- 4) да рН није мањи од 4,0.

Члан 61.

Кефир се ставља у промет као:

- 1) кефир, и мора да садржи:
 - најмање 3,0 % млечне масти,
 - најмање 8,2 % суве материје млека без масти;
- 2) кефир од делимично обраног млека, и мора да садржи:
 - мање од 3,0 % а више од 0,5 % млечне масти,
 - најмање 8,2 % суве материје млека без масти;
- 3) кефир од обраног млека, и мора да садржи:
 - највише 0,5 % млечне масти,
 - најмање 8,2 % суве материје млека без масти.

Члан 62.

Ферментисани млечни производи са пробиотским бактеријама су производи добијени ферментацијом млека и производа од млека наведених у члану 41. овог правилника са додацима или без додатака из члана 42. овог правилника. Ферментација се обавља дејством пробиотских бактерија (млечне киселине) или комбинацијом пробиотских бактерија са другим бактеријама млечне киселине (нпр. *Lb acidophilus* и *bifido bakterija* или *Lb acidophilus*, *bifido bakterija* *S.thermophilus*). Финални производи морају да садрже живе микроорганизме у великом броју, најмање 10^6 живих хелија пробиотских бактерија. Ферментисани млечни производи морају да испуњавају захтеве из чл. 43. и 44. овог правилника.

Члан 63.

Ароматизовани ферментисани млечни производи са пробиотским бактеријама производе се у складу са чланом 62. овог правилника уз коришћење додатака из члана 42. овог правилника и адитива из Прилога бр. 1 овог правилника. Ароматизовани ферментисани млечни производи са пробиотским бактеријама морају да испуњавају захтеве из чл. 43. и 44. овог правилника.

Члан 64.

Ароматизовани ферментисани млечни производи са пробиотским бактеријама стављају се у промет као:

- 1) воћни пробиотски ферментисани производ;
- 2) ароматизовани пробиотски ферментисани производ са додатком;
- 3) ароматизовани пробиотски ферментисани производ са додатком арома.

Члан 65.

Остале врсте ферментисаних млечних производа добијају се под дејством различитих бактерија млечне киселине које су дате у произвођачкој спецификацији, а производе се од млека и производа од млека наведених у члану 41. овог правилника са додацима или без додатака из члана 42. овог правилника. Финални производи морају да садрже живе микроорганизме у великом броју.

Члан 66.

Остале врсте ферментисаних млечних производа у производњи и промету морају да испуњавају следеће захтеве:

- 1) да су беле до бело-жућкасте боје;
- 2) да имају својствен мирис и пријатно кисео укус;
- 3) да су чврсто-хомогене или густо-течне конзистенције;
- 4) да рН није мањи од 4,0.

Члан 67.

Композитни ферментисани млечни производи (композитни јогурт, композитни ароматизовани јогурт, композитно кисело млеко, композитни кефир, композитни кисело млечни производи са пробиотским бактеријама и остале врсте композитних кисело млечних производа) производе се према произвођачкој спецификацији.

На декларацији производа из става 1. овог члана мора бити назначен садржај укупних протеина и масти и учешће млечних протеина и млечне масти у укупним протеинима и укупној масти.

КОНДЕНЗОВАНО МЛЕКО И КОМПОЗИТНО КОНДЕНЗОВАНО МЛЕКО

Члан 68.

Кондензовано млеко је производ добијен издвајањем дела воде из млека, делимично обраног млека или обраног млека, са додатком или без додатка шећера.

Члан 69.

Кондензовано млеко ставља се у промет као:

- 1) кондензовано заслађено млеко;

- 2) кондензовано заслађено пуномасно млеко;
- 3) кондензовано заслађено делимично обрано млеко;
- 4) кондензовано заслађено обрано млеко;
- 5) кондензовано млеко;
- 6) кондензовано делимично обрано млеко;
- 7) кондензовано обрано млеко;
- 8) остали кондензовани производи.

Члан 70.

Кондензовано заслађено млеко у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је уједначене жуте до светло-жуте боје;
- 2) да има пријатан мирис и врло слadak укус;
- 3) да је хомогене конзистенције;
- 4) да садржи најмање 8 % млечне масти;
- 5) да садржи најмање 20 % суве материје млека без масти;
- 6) да садржи најмање 40 % додатог шећера (сахарозе или одговарајуће количине других шећера);
- 7) да садржи најмање 34% протеина у сувој материји млека без масти.

Члан 71.

Кондензовано заслађено пуномасно млеко мора да испуњава захтеве из члана 70. тач. 1, 2, 3, 6. и 7. овог правилника и мора да садржи:

- 1) најмање 16% млечне масти;
- 2) најмање 14% суве материје млека без масти.

Члан 72.

Кондензовано заслађено делимично обрано млеко мора да испуњава захтеве из члана 70. тач. 1, 2, 3, 6. и 7. овог правилника и мора да садржи:

- 1) од 1% до 8% млечне масти;
- 2) најмање 20% суве материје млека без масти;
- 3) најмање 24% укупне суве материје млека.

Члан 73.

Кондензовано заслађено обрано млеко мора да испуњава захтеве из члана 70. тач. 1, 2, 3, 6. и 7. овог правилника и мора да садржи:

- 1) највише 1% млечне масти;
- 2) најмање 24% укупне суве материје млека.

Члан 74.

Кондензовано млеко у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је уједначене беле до бело-жуте боје;
- 2) да има пријатан и својствен мирис;
- 3) да је хомогене конзистенције;
- 4) да садржи најмање 7,5 % млечне масти;
- 5) да садржи најмање 17,5 % суве материје млека без масти;
- 6) да садржи најмање 34% протеина у сувој материји млека без масти.

Члан 75.

Кондензовано делимично обрано млеко мора да испуњава захтеве из члана 74. тач. 1, 2, 3. и 6. овог правилника и мора да садржи:

- 1) од 1% до 7,5% млечне масти;
- 2) најмање 20% укупне суве материје млека.

Члан 76.

Кондензовано обрано млеко мора да испуњава захтеве из члана 74. тач. 1, 2, 3. и 6. овог правилника и мора да садржи:

- 1) најмање 1% млечне масти;
- 2) најмање 20% укупне суве материје млека.

Члан 77.

Остали кондензовани производи производе се на основу произвођачке спецификације.

У производњи кондензованих млека и осталих кондензованих производа дозвољена је употреба додатака из члана 48. овог правилника и адитива из Прилога бр. 1 овог правилника.

Члан 78.

Композитни кондензовани производи производе се према произвођачкој спецификацији.

На декларацији производа из става 1. овог члана мора бити назначен садржај укупних протеина и масти и учешће млечних протеина и млечне масти у укупним протеинима и укупној масти.

МЛЕКО У ПРАХУ И КОМПОЗИТНО МЛЕКО У ПРАХУ

Члан 79.

Млеко у праху је производ добијен сушењем млека.

Према количини млечне масти, млеко у праху ставља се у промет као: млеко у праху, делимично обрано млеко у праху и обрано млеко у праху.

При производњи млека у праху, делимично обраног млека у праху и обраног млека у праху могу се користити адитиви из Прилога бр. 1 овог правилника.

Члан 80.

Млеко у праху у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је беле боје са жућкастом нијансом;
- 2) да има својствен мирис и укус;
- 3) да има конзистенцију ситног праха, гранула или љуспица;
- 4) да садржи од 25% од 42% млечне масти у сувој материји;
- 5) да не садржи више од 5% воде;
- 6) да је титрациона киселост највише 18ml 0,1 нормалног NaOH на 10gr суве материје без масти, односно да киселост млека реконституисаног од млека у праху није већа од 8,5 °SH;
- 7) да индекс растворљивости млека у праху износи највише 1 ml;
- 8) да је проба на фосфатазу млека реконституисаног од млека у праху негативна;
- 9) да садржи најмање 34% протеина у сувој материји млека без масти.

Члан 81.

Делимично обрано млеко у праху мора да испуњава захтеве из члана 80. овог правилника, с тим да садржи од 5% до 25% млечне масти у сувој материји и мање од 6% воде.

Члан 82.

Обрано млеко у праху мора да испуњава захтеве из члана 80. овог правилника, с тим да садржи мање од 5% млечне масти у сувој материји и мање од 6% воде.

Члан 83.

Специјални производи од млека у праху производе се према произвођачкој спецификацији.

У производњи млека у праху и специјалних производа од млека у праху могу се користити адитиви из Прилога бр.1 овог правилника.

Члан 84.

Композитно млеко у праху производи се према произвођачкој спецификацији.

На декларацији производа из става 1. овог члана мора бити назначен садржај укупних протеина и масти и учешће млечних протеина и млечне масти у укупним протеинима и укупној масти.

ПАВЛАКА

Члан 85.

Павлака је производ добијен концентрисањем масти из млека и задржава облик емулзије коју маст има у млеку.

Павлака мора да садржи најмање 10% млечне масти.

Према садржају млечне масти павлака се ставља у промет као:

- 1) павлака и садржи најмање 18% млечне масти;
- 2) полумасна павлака и садржи 10% до 18% млечне масти;
- 3) павлака за лупање, односно лупана павлака и садржи најмање 28% млечне масти;
- 4) пуномасна павлака за лупање, односно пуномасна лупана павлака и садржи најмање 35% млечне масти;
- 5) екстра масна павлака и садржи најмање 45% млечне масти.

Члан 86.

Павлака се ставља у промет као :

- 1) пастеризована павлака;
- 2) пастеризована лупана павлака;
- 3) пастеризована лупана заслађена павлака;
- 4) замрзнута лупана пастеризована павлака;
- 5) замрзнута лупана пастеризована заслађена павлака;
- 6) стерилизована павлака;
- 7) стерилизована лупана павлака;
- 8) стерилизована лупана заслађена павлака;

- 9) кисела пастеризована павлака;
- 10) јогуртна кисела пастеризована павлака;
- 11) термизирана јогуртна кисела павлака;
- 12) термизирана кисела павлака;
- 13) остале врсте павлака.

Члан 87.

Пастеризована павлака и стерилизована павлака у производњи и промету морају да испуњавају следеће захтеве:

- 1) да су беле или бело-жућкасте боје;
- 2) да имају својствен мирис и пријатно слadak укус;
- 3) да су хомогене конзистенције;
- 4) да киселост плазме павлаке није већа од 8,5 °SH ;
- 5) да је проба на пероксидазу негативна.

Члан 88.

Пастеризована лупана павлака и стерилизована лупана павлака у производњи и промету морају да испуњавају следеће захтеве:

- 1) да су произведени од пастеризоване, односно стерилизоване павлаке;
- 2) да су беле или бело-жућкасте боје;
- 3) да имају својствен укус и мирис;
- 4) да су уједначене пенасте конзистенције, без издвојене течне фазе.

Члан 89.

У производњи пастеризоване лупане павлаке и стерилизоване лупане павлаке могу се додавати млечне компоненте рачунато на суву материју без масти до 2% или казеинати до 0,1%.

При производњи пастеризоване лупане павлаке и стерилизоване лупане павлаке могу се користити адитиви из Прилога бр. 1 овог правилника.

Члан 90.

Пастеризована лупана заслађена павлака и стерилизована лупана заслађена павлака у производњи и промету морају да испуњавају следеће захтеве:

- 1) да су произведени од пастеризоване, односно стерилизоване павлаке;
- 2) да су беле или бело-жућкасте боје;
- 3) да имају својствен мирис и пријатно слadak укус;
- 4) да су уједначене пенасте конзистенције, без издвојене течне фазе.

У производњи пастеризоване лупане заслађене павлаке и стерилизоване лупане заслађене павлаке могу се додавати млечне компоненте рачунато на суву материју без масти до 2% или казеинати до 0,1%.

При производњи пастеризоване лупане заслађене павлаке и стерилизоване лупане заслађене павлаке могу се користити адитиви из Прилога бр. 1 овог правилника.

Члан 91.

Замрзнута лупана пастеризована павлака у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је произведена од пастеризоване павлаке;
- 2) да је беле или бело-жућкасте боје;
- 3) да има својствен мирис и пријатно слadak укус;
- 4) да је уједначене нежне конзистенције, без грудвица и без кристала леда.

У производњи замрзнуте лупане пастеризоване павлаке могу се додавати млечне компоненте рачунато на суву материју без масти до 2% или казеинати до 0,1%.

При производњи замрзнуте лупане пастеризоване павлаке могу се користити адитиви из Прилога бр. 1 овог правилника.

Члан 92.

Замрзнута лупана пастеризована заслађена павлака у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је произведена од пастеризоване павлаке;
- 2) да је беле или бело-жућкасте боје;
- 3) да има својствен мирис и пријатно слadak укус;
- 4) да је уједначене нежне конзистенције, без грудвица и без кристала леда.

У производњи замрзнуте лупане пастеризоване заслађене павлаке могу се користити природни шећери, инвертни шећер, мед и адитиви из Прилога бр. 1 овог правилника.

Члан 93.

Запремина павлака које се стављају у промет у оригиналном паковању у процесу лупања може да се повећа до 120%.

Члан 94.

Кисела пастеризована павлака је производ добијен ферментацијом пастеризоване павлаке са маслачном културом у чији састав улазе *Lactococcus lactis subsp. lactis*, *Lactococcus lactis subsp. cremoris*, *cit +Lactococcus. Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris*.

Кисела пастеризована павлака мора да садржи у великом броју додате живе бактерије млечне киселине.

Члан 95.

Кисела пастеризована павлака у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је беле или бело-жућкасте боје;
- 2) да има карактеристичан мирис и благо кисели укус;
- 3) да је чврста, хомогене или уједначене густе конзистенције;
- 4) да рН није мањи од 4;
- 5) да је проба на пероксидазу негативна.

Члан 96.

Јогуртна кисела пастеризована павлака је производ добијен ферментацијом пастеризоване павлаке помоћу кисело млечних бактерија *Lb.delbruecki subsp. bulgaricus*, *S. thermophilus*.

Јогуртна кисела пастеризована павлака мора да садржи живе микроорганизме у великом броју.

Члан 97.

Јогуртна кисела пастеризована павлака мора да испуњава захтеве из члана 95. овог правилника.

Члан 98.

Термизирана кисела павлака и термизирана јогуртна кисела павлака морају да испуњавају захтеве наведене у чл. 94, 95. и 96. овог правилника осим захтева везаног за обавезно присуство живих ћелија микроорганизама у великом броју. У производњи ових павлака могу се користити адитиви из Прилога бр.1 овог правилника.

Ферментисана павлака и ферментисана ароматизована павлака може се подвргавати процесима аерације, односно смрзавања.

Члан 99.

Остале врсте павлака производе се према произвођачкој спецификацији уз коришћење различитих врста бактерија млечне киселине за ферментацију.

МАСЛАЦ И МАСЛАЦ ОД СУРУТКЕ

Члан 100.

Маслац је производ од млечне масти произведен искључиво од пастеризоване павлаке.

Маслац од сурутке је производ од млечне масти произведен од пастеризоване павлаке из сурутке. У производњи маслаца од сурутке може се користити и пастеризована павлака.

Маслац и маслац од сурутке су производи у облику емулзије, типа вода у уљу.

Члан 101.

Маслац у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да има својствен мирис, укус и боју;
- 2) да је лако мазив, хомогене конзистенције без видљивих капица воде;
- 3) да садржи најмање 82 % млечне масти;
- 4) да садржи највише 16 % воде;
- 5) да садржи највише 2 % суве материје без масти млека;
- 6) да је рН већи од 6,0 ако је произведен од неферментисане (слатке) павлаке, односно да је рН мањи од 5,5 ако је произведен од ферментисане павлаке.

Члан 102.

Маслац од сурутке у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да има својствен мирис, укус и боју;
- 2) да је лако мазив, хомогене конзистенције без видљивих капица воде;
- 3) да садржи најмање 80 % млечне масти;
- 4) да садржи највише 16 % воде;
- 5) да садржи највише 2 % суве материје без масти млека;
- 6) да је рН мањи од 5,5.

Члан 103.

Маслац и маслац од сурутке, са додацима производе се према произвођачкој спецификацији, са обавезом декларисања млечне масти.

Процент масти у маслацу са додацима може бити мањи од 80 % али дозвољено умањење садржаја масти може бити до нивоа процентуалног учешћа додатака у производу.

Као додаци користе се намирнице као што су мед, кикирики, какао, шећер, зачини и зачинске смеше.

Додаци се могу максимално додавати до 20 % и не могу имати улогу супституције млечне масти.

Члан 104.

Маслац и маслац од сурутке се производе од павлаке од: кравлег, овчијег, козјег, бивољег или мешаног млека. Врста млека или мешавине мора бити назначена на декларацији.

Члан 105.

Маслац и маслац од сурутке могу се стављати у промет као замрзнути маслац и замрзнути маслац од сурутке.

Маслац и маслац од сурутке се после производње могу само једном замрзнути.

Једном замрзнути маслац и маслац од сурутке стављају се у промет као замрзнути маслац у блоку, замрзнути маслац од сурутке у блоку или замрзнути маслац у појединачном паковању и замрзнути маслац од сурутке у појединачном паковању.

Замрзнути маслац и замрзнути маслац од сурутке мора бити видно обележен и мора се чувати на температури нижој од -15°C.

Члан 106.

У производњи маслаца и маслаца од сурутке дозвољено је додавање:

- 1) највише 2 % соли, с тим што маслац коме је додата со мора бити обележен;
- 2) стартер култура од бактерија млечне киселине;
- 3) воде за пиће;
- 4) адитива из Прилога бр. 1 овог правилника.

МАСЛАЦ СА СМАЊЕНИМ САДРЖАЈЕМ МАСТИ И КОМПОЗИТНИ МАСЛАЦ СА СМАЊЕНИМ САДРЖАЈЕМ МАСТИ

Члан 107.

Маслац са смањеним садржајем масти је производ типа емулзија вода у уљу добијен посебним технолошким поступком.

Маслац са смањеним садржајем масти ставља се у промет као:

- 1) тричетврт масни маслац;
- 2) полумасни маслац;
- 3) нискомасни маслац.

Члан 108.

У производњи тричетврт масног, полумасног и нискомасног маслаца са додацима користе се додаци као што су: мед, шећер, какао, кикирики, зачини и зачинске смеше.

Додаци не могу имати улогу супституције млечне масти.

Члан 109.

Тричетврт масни маслац и тричетврт масни маслац са додацима у производњи и промету морају да испуњавају следеће захтеве:

- 1) да садрже од 59 % до 61 % млечне масти;
- 2) да имају својствен укус и мирис, а за тричетврт масни маслац са додацима укус и мирис својствен коришћеним додацима;
- 3) да су лако мазиви на температури испод 10°C.

Тричетврт масни маслац и тричетврт масни маслац са додацима производе се према произвођачкој спецификацији са обавезним декларисаним садржајем воде.

Члан 110.

Полумасни маслац и полумасни маслац са додацима у производњи и промету морају да испуњавају следеће захтеве:

- 1) да садрже од 39 % до 41 % млечне масти;
- 2) да имају својствен укус и мирис, а за полумасни маслац са додацима укус и мирис својствен коришћеним додацима;
- 3) да су лако мазиви на температури испод 10°C.

Полумасни маслац и полумасни маслац са додацима производе се према произвођачкој спецификацији, са обавезним декларисаним садржајем воде.

Члан 111.

Нискомасни маслац и нискомасни маслац са додацима у производњи и промету морају да испуњавају следеће захтеве:

- 1) да садрже од 24 % до 26 % млечне масти;
- 2) да имају својствен укус и мирис, а за нискомасни маслац са додацима укус и мирис својствен додацима;
- 3) да су лако мазиви на температури испод 10°C.

Нискомасни маслац и нискомасни маслац са додацима производе се према произвођачкој спецификацији, са обавезним декларисаним садржајем воде.

Члан 112.

У производњи тричетврт масног маслаца, тричетврт масног маслаца са додацима, полумасног маслаца, полумасног маслаца са додацима, нискомасног маслаца и нискомасног маслаца са додацима могу се користити адитиви из Прилога бр. 1 овог правилника.

Члан 113.

Композитни маслац са смањеним садржајем масти је производ типа емулзија вода у масти добијен посебним технолошким поступком.

Композитни маслац са смањеним садржајем масти је производ који може да садржи до 30% масти немлечног порекла рачунато на укупни садржај масти.

Члан 114.

Композитни маслац са смањеним садржајем масти ставља се у промет као:

- 1) композитни тричетврт масни маслац;
- 2) композитни полумасни маслац;
- 3) композитни нискомасни маслац.

Члан 115.

У производњи композитног тричетврт масног, композитног полумасног и композитног нискомасног маслаца са додацима користе се додаци као што су: мед, шећер, какао, кикирики, зачини и зачинске смеше.

Додаци не могу имати улогу супституције млечне масти.

У производњи маслаца, маслаца са смањеним садржајем масти и композитног маслаца са смањеним садржајем масти, могу се користити адитиви из Прилога бр. 1 овог правилника.

МЛАЊЕНИЦА И МЛАЊЕНИЦА У ПРАХУ

Члан 116.

Млањеница је производ који се добија при производњи маслаца.

Члан 117.

Млањеница у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да има својствен мирис, укус и боју;
- 2) да садржи најмање 8,5 % суве материје без масти;
- 3) да је киселост мања од 8 °SH ако је добијена од неферментисане павлаке, односно да рН није мањи од 4,0 ако је добијена од ферментисане павлаке.

Члан 118.

Млањеница од сурутке је производ који се добија при производњи маслаца од сурутке.

Млањеница од сурутке мора да испуњава захтеве из члана 117. тач. 1. и 3. овог правилника.

Члан 119.

Млањеница у праху је производ добијен сушењем млањенице. За производњу млањенице у праху произвођач је дужан да донесе произвођачку спецификацију.

МАСЛО

Члан 120.

Масло је производ добијен из маслаца, павлаке или кајмака или скорупа из којих је издвојена скоро сва вода и безмасни суви остатак.

У производњи масла могу се користити адитиви из Прилога бр. 1 овог правилника.

Члан 121.

Масло у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да има својствен укус, мирис и боју;
- 2) да је умерено чврсте конзистенције на температури нижој од 17 °C ;
- 3) да садржи најмање 98 % млечне масти;
- 4) да је без талога.

АНХИДРОВАНА МЛЕЧНА МАСТ

Члан 122.

Анхидрована млечна маст је производ добијен од свеже павлаке или маслаца и представља концентрат млечне масти.

Члан 123.

Анхидрована млечна маст у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је чистог, пријатног укуса и мириса на температури од 20-25 °C ;
- 2) да садржи најмање 99,8 % млечне масти;
- 4) да садржи највише 0,1 % воде.

У производњи анхидроване млечне масти могу се користити адитиви из Прилога бр. 1 овог правилника.

КАЈМАК ИЛИ СКОРУП

Члан 124.

Кајмак или скоруп је производ који се добија као масни слој или кора која се одваја са куваног и охлађеног млека. Начином прераде, зрења и старења ствара се специфичан производ. Производи се од крављег, овчијег или мешаног млека. Врста млека осим крављег мора бити означена.

Према степену зрелости, кајмак или скоруп се ставља у промет као млади кајмак или скоруп или као зрео кајмак или скоруп.

Члан 125.

Млади кајмак или скоруп у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је беле или жућкасте боје;
- 2) да има својствен пријатан мирис и благи укус;
- 3) да садржи најмање 65 % млечне масти у сувој материји;
- 4) да садржи најмање 60% суве материје;
- 5) да садржи највише 2% кухињске соли;
- 6) да киселост није већа од 25°SH ;
- 7) да је слојевите структуре са делићима меканог неоцеђеног теста.

Члан 126.

Зрео кајмак или скоруп у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је светложуте до жуте боје;
- 2) да има изражен и типичан мирис и укус зрелог кајмака или скорупа;
- 3) да садржи најмање 75 % млечне масти у сувој материји;
- 4) да садржи најмање 65 % суве материје;
- 5) да садржи највише 3,5 % кухињске соли;
- 6) да киселост није већа од 40 °SH ;
- 7) да је структура зрнаста или слојевита и да се добро маже.

СИР И КОМПОЗИТНИ СИР

Члан 127.

Сир је зрео или свеж чврст или получврст производ добијен:

1) коагулацијом: млека, обраног млека, делимично обраног млека, павлаке, сурутке, суруткине павлаке, млаћенице, или било које комбинације назначених сировина, деловањем сирила или других агенаса коагулације (као што су сирћетна киселина, лимунска киселина, млечна киселина и друге органске киселине), као и делимичним издвајањем сурутке проузроковане процесом коагулације;

2) коришћењем технолошких решења која садрже коагулацију млека, односно полупроизвода и производа добијених од млека, при чему се добија производ који се одликује суштински истим физичким, хемијским и сензорним карактеристикама као и производ дефинисан у тачки 1.

Сир произведен са генетски модификованим сирилима мора бити означен тако што ће на декларацији истим словима као

текст декларације стајати „сир произведен са генетски модификованим сирилом”.

Члан 128.

У производњи сирева могу се користити адитиви из Прилога бр.1 овог правилника.

Додаци који се користе у производњи сира морају бити јасно декларисани и не могу имати улогу супституције било које компоненте сира, већ се могу користити у количинама потребним само за корекцију укуса, тако да сир остаје једина основна сировина.

Члан 129.

Сиреви се деле на: сиреве са зрењем, сиреве са плеснима, сиреве у саламури, сиреве пареног теста и сиреве без зрења.

Члан 130.

Сиреви са зрењем су сиреви који нису спремни за потрошњу непосредно после производње, већ морају имати процес зрења са дефинисаним условима и временским периодом у току којег сиреви трпе одговарајуће биохемијске и физичке промене и на тај начин попримају своје специфичне сензорне карактеристике, а што мора бити назначено у произвођачкој спецификацији. У току зрења може се на површини сирева, у складу са технолошком процедуром, развијати карактеристична површинска микрофлора, која се после извесног времена уклања и која доприноси настанку пикантног укуса и интензивног мириса тих сирева.

Члан 131.

Сиреви са плеснима су сиреви у чијем зрењу учествују специфичне плесни које се развијају у унутрашњости, односно на површини сира.

Члан 132.

Сиреви у саламури су сиреви чије се зрење и складиштење до потрошње обавља у саламури. Саламура је раствор добијен растварањем соли у води или сурутки.

Члан 133.

Сиреви пареног теста или паста филата су сиреви које одликује зрење груде и термичка обрада зреле сирне груде.

Сиреви пареног теста стављају се у промет као зрели сиреви или као свежи сиреви пареног теста.

Члан 134.

Сир качкавал се производи према Југословенском стандарду JUS E.C2.010.

Члан 135.

Сиреви без зрења су сиреви који су спремни за потрошњу непосредно после производње.

Сиреви без зрења деле се на: свеже сиреве, свеже сиреве за специјалне намене, сирне намазе, сирне дезерте, свеже беле сиреве и свеже сиреве пареног теста.

Члан 136.

Свежи сиреви добијају се киселом, односно топлотном коагулацијом млека или сурутке или полупроизвода и производа добијених од млека и сурутке. При киселој коагулацији млека користе се агенси киселе коагулације из члана 127. став 1. тачка 1. овог правилника, а могу се користити и ензими за коагулацију. У производњи свежих сирева не могу се користити средства за везивање воде. Свежем сиру могу се додавати различити природни додаци наведени у члану 156. овог правилника.

Свежем сиру могу се додавати адитиви из Прилога бр.1 овог правилника.

Члан 137.

Свежи сиреви у производњи и промету морају да испуњавају следеће захтеве:

- 1) да су равномерно беле боје са нијансом жућкасте боје, што зависи од садржаја масти, или беле боје ако је произведен од овчијег или козјег млека;
- 2) да су меке, мазиве уједначене конзистенције, без грудвица и без отпуштања сурутке;
- 3) да имају пријатан карактеристичан кисело млечни укус и мирис;
- 4) да сува материја износи најмање 20 %, а у свежем сиру од обраног млека најмање 18 %;

5) да рН вредност није мања од 4, а за свеже сиреве са додацима од 3,8.

Свежи сиреви са додацима одликују се укусом, мирисом и бојом карактеристичним за коришћене додатке.

Члан 138.

Свежи сиреви за специјалне намене производе се према произвођачкој спецификацији.

У производњи свежих сирева за специјалне намене дозвољена је употреба средстава за везивање из Прилога бр.1 овог правилника.

Члан 139.

Сирни намази добијају се термичком обрадом свежих сирева. При производњи сирних намаза могу се користити адитиви из Прилога бр.1 овог правилника.

При производњи сирних намаза са додацима могу се користити додаци наведени у члану 156. овог правилника.

Сирни намаз мора да испуњава све захтеве које испуњава свежи сир.

Члан 140.

Сирни дезерт се производи од свежег сира према произвођачкој спецификацији.

У производњи сирног дезерта дозвољена је термичка обрада и аерација.

При производњи свежег сира са додацима могу се користити додаци наведени у члану 156. овог правилника.

Члан 141.

Свежи бели сиреви добијају се ензимском коагулацијом термички обрађеног млека. Одликују се меком конзистенцијом, пријатним благим до млечно киселим укусом и белом бојом. До потрошње се могу чувати у сурутци. Ако се свежи бели сиреви не ставе у промет непосредно након израде, могу се подврћи зрењу у саламури чиме прелазе у групу сирева у саламури, или се могу измрвити и сабити ради обављања зрења без присуства ваздуха.

Члан 142.

Сир од сурутке је полуврст или чврст свеж или зрео производ добијен издвајањем беланчевина сурутке или концентрисањем сурутке са додатком или без додатка млека, павлаке или других млечних производа. Ставља се у промет као албумински сир (урда, бјелава) или по произвођачкој спецификацији.

Члан 143.

Сир од сурутке, осим сира произведеног по произвођачкој спецификацији, мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је беле до белосивкасте боје;
- 2) да је хомогене мазиве конзистенције, без грудвица и без отпуштања сурутке;
- 3) да има укус и мирис карактеристичан за албуминске сиреве;
- 4) да сува материја износи најмање 20 %;
- 5) да суруткин крем сир садржи најмање 33 % масти у сувој материји, да суруткин сир садржи 10-33% масти у сувој материји, да обрани суруткин сир садржи мање од 10 % масти у сувој материји.

Члан 144.

Према количини млечне масти у сувој материји сир се дели на:

- 1) екстра масни ако садржи најмање 60 % масти;
- 2) пуномасни ако садржи најмање 45 % масти;
- 3) полумасни ако садржи најмање 25 % масти;
- 4) нискомасни ако садржи најмање 10 % масти;
- 5) обрани ако садржи мање од 10 % масти.

Члан 145.

Према реолошким карактеристикама сиреви са зрењем стављају се у промет као:

- 1) екстра тврди сиреви;
- 2) тврди сиреви;
- 3) полутврди сиреви;
- 4) меки сиреви.

Члан 146.

Карактеристике појединих сирева: облик, величина, спољни изглед, изглед пресека, укус, мирис и конзистенција треба да буду наведене у произвођачкој спецификацији.

Члан 147.

Екстра тврди сиреви не могу имати садржај воде у безмасној материји сира већи од 51%.

Члан 148.

Тврди сиреви могу имати садржај воде у безмасној материји сира од 49% до 56%.

Члан 149.

Полутврди сиреви могу имати садржај воде у безмасној материји од 54 % до 69 %.

Члан 150.

Меки сиреви не могу имати садржај воде у безмасној материји сира мањи од 67%.

Члан 151.

Сир може у називу садржати ознаку аутохтони сир ако испуњава следеће захтеве:

- 1) да је произведен од млека које карактерише оригиналност порекла (нпр. од овчијег или крављег млека);
- 2) да је остварена географска ознака порекла сагласно са законом о географским ознакама порекла.

Члан 152.

Кора екстратврдих, тврдих и полутврдих сирева може се заштитити парафинисањем или пластичним премазима, бојењем дозвољеним бојама и конзервирањем дозвољеним средствима за конзервирање из Прилога бр. 1 овог правилника.

Члан 153.

Композитни свежи сиреви, композитни свежи сиреви за специјалне намене, композитни сирни намази и композитни сирни дезерти производе се према произвођачкој спецификацији.

На декларацији производа из става 1. овог члана мора бити назначен садржај укупних протеина и масти и учешће млечних протеина и млечне масти у укупним протеинима и укупној масти.

У производњи сирева могу се користити адитиви из Прилога бр.1 овог правилника.

ТОПЉЕНИ СИР И КОМПОЗИТНИ ТОПЉЕНИ СИР

Члан 154.

Топљени сир је производ добијен млевењем, мешањем, топљењем и емулговањем једне или више врста сирева уз додаток производа од млека, путем загревања и употребом средстава за емулговање.

У производњи топљених сирева могу се користити адитиви из Прилога бр. 1 овог правилника.

Члан 155.

Топљени сир у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је жуто-беле боје, односно боје својствене додатној животној намирници, а димљени топљени сир да је светломрке боје;
- 2) да има мирис и укус својствене врсти сира од кога је произведен, односно додатној животној намирници, зачину или ароми, а димљени топљени сир на дим;
- 3) да је топљени сир за резање пластичне конзистенције;
- 4) да екстра масни топљени сир за мазање садржи најмање 44% суве материје, да пуномасни топљени сир за мазање садржи најмање 41% суве материје, да полумасни топљени сир за мазање садржи најмање 31% суве материје, да нискомасни топљени сир за мазање садржи најмање 29% суве материје и да обрани топљени сир за мазање садржи мање од 29% суве материје;
- 5) да екстра масни топљени сир за резање садржи најмање 52% суве материје, пуномасни топљени сир за резање садржи најмање 48% суве материје, полумасни топљени сир за резање садржи најмање 40% суве материје, нискомасни топљени сир за резање садржи најмање 36% суве материје и да обрани топљени сир за резање садржи мање од 34% суве материје.

Члан 156.

Топљеном сиру могу се додати:

- 1) павлака, маслац и остали производи од млека у складу са технолошком праксом;
- 2) кухињска со у складу са технолошком праксом;

3) намирнице у количини до 20 % у односу на нето масу производа као што су: паприка, шунка, печурке, житарице, воће, поврће и сл;

4) зачини, екстракти зачина у складу са произвођачком праксом;

5) зачинске смеше у складу са произвођачком праксом;

6) адитиви из Прилога бр. 1 овог правилника.

Члан 157.

Одредбе члана 144. овог правилника о количини млечне масти односе се и на топљене сиреве.

Топљени сир може се стављати у промет под називом једне врсте сира (топљени качкавал, топљени трапист и сл.) ако садржи најмање 75% те врсте сира. Остатак морају да буду сиреви сличне врсте, под условом да ти сиреви не мењају својство топљеног сира произведеног од основне врсте сира.

Према конзистенцији топљени сир може да буде тољени сир за мазање и топљени сир за резање (блок или листићи).

Члан 158.

Према врсти додате животне намирнице, односно зачина, или екстракта зачина, топљени сир се ставља у промет као: топљени сир са шунком, топљени сир са рибом, топљени сир са паприком и др.

Члан 159.

Топљени сир може да буде димљени топљени сир, ако је пре или после топљења и пуњења био подвргнут процесу димљења.

Члан 160.

Топљени сир може да буде стерилизован топљени сир, ако је после пуњења у одговарајућу амбалажу и херметичког затварања стерилизован.

Члан 161.

Топљени сир може да се користи као сировина за добијање производа на бази топљеног сира. У производњи производа на бази топљеног сира могу се користити додаци из члана 156. овог правилника и адитиви из Прилога бр.1 овог правилника.

Топљени сир производи се према произвођачкој спецификацији.

Члан 162.

Композитни топљени сир производи се по произвођачкој спецификацији, с тим што мора носити декларацију на којој мора бити назначен садржај укупних протеина и масти и учешће млечних протеина и млечне масти у укупним протеинима и укупној масти.

МЛЕЧНИ ПУДИНГ И КОМПОЗИТНИ МЛЕЧНИ ПУДИНГ

Члан 163.

Млечни пудинг је производ који се добија пастеризацијом или стерилизацијом смеше млека, производа од млека и скроба.

У производњи пудинга могу се користити додаци и адитиви из Прилога бр.1 овог правилника.

Млечни пудинг производи се према произвођачкој спецификацији.

Члан 164.

Композитни млечни пудинг производи се по произвођачкој спецификацији.

У композитном млечном пудингу мора бити назначен садржај укупних протеина и масти и учешће млечних протеина и млечне масти у укупним протеинима и укупној масти.

МЛЕЧНИ ДЕЗЕРТ И КОМПОЗИТНИ МЛЕЧНИ ДЕЗЕРТ

Члан 165.

Млечни дезерт је производ који се добија пастеризацијом или стерилизацијом и аерацијом смеше млека, производа од млека и скроба. У производњи млечног дезерта могу се користити додаци из члана 156. овог правилника и адитиви из Прилога бр. 1 овог правилника.

Млечни дезерт производи се по произвођачкој спецификацији.

Млечни дезерт може се стављати у промет и као комбиновани млечни дезерт.

Члан 166.

Композитни млечни дезерт производи се према произвођачкој спецификацији.

У композитном млечном дезерту мора бити назначен садржај укупних протеина и масти и учешће млечних протеина и млечне масти у укупним протеинима и укупној масти.

МЛЕЧНИ НАМАЗ И КОМПОЗИТНИ МЛЕЧНИ НАМАЗ

Члан 167.

Млечни намаз је производ добијен посебним технолошким поступком од млека и производа од млека.

У производњи млечног намаза могу се користити додаци из члана 156. овог правилника и адитиви из Прилога бр.1 овог правилника.

Млечни намаз производи се по произвођачкој спецификацији.

Члан 168.

Композитни млечни намаз производи се по произвођачкој спецификацији.

У композитном млечном намазу мора бити назначен садржај укупних протеина и масти и учешће млечних протеина и млечне масти у укупним протеинима и укупној масти.

СУРУТКА И ПРОИЗВОДИ ОД СУРУТКЕ

Члан 169.

Сурутка је производ добијен при производњи сира и казеина. Сурутка се ставља у промет према произвођачкој спецификацији.

Члан 170.

Напици од сурутке производе се по произвођачкој спецификацији.

Члан 171.

Концентрати протеина сурутке су производи добијени ултра филтрацијом/дија филтрацијом (УФ/ДФ) сурутке и садрже 10 до 90% протеина. Концентрати протеина сурутке могу бити деминерализовани и делактозирани.

Концентрати протеина сурутке стављају се у промет према произвођачкој спецификацији.

Члан 172.

Сурутка у праху је производ добијен сушењем слатке сурутке настале при производњи сира и казеина протеолитичким ензимима.

Сурутка у праху мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је жућкасто-беле боје до светломрке нијансе;
- 2) да има својствен мирис и укус;
- 3) да садржај укупних протеина (N x 6,38) није мањи од 11%;
- 4) да има конзистенцију ситног праха без грудвица;
- 5) да садржај слободне воде није већи од 5%;
- 6) да садржај лактозе (анхидроване) није мањи од 61%;
- 7) да садржај масти није већи од 2%;
- 8) да садржај пепела није већи од 9,5%;
- 9) да рН 10% раствора није мањи од 5,1.

Члан 173.

Кисела сурутка у праху је производ добијен сушењем киселе сурутке настале при производњи свежих сирева и казеина приликом одговарајућих киселина.

Кисела сурутка мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је жућкасто-беле боје до светломрке нијансе;
- 2) да има својствен мирис и укус;
- 3) да има конзистенцију ситног праха без грудвица;
- 4) да садржај укупних протеина (N x 6,38) није мањи од 10%;
- 5) да садржај слободне воде није већи од 4,5%;
- 6) да садржај лактозе (анхидроване) није мањи од 61%;
- 7) да садржај масти није већи од 2%;
- 8) да садржај пепела није већи од 15%;
- 9) да је рН 10% раствора мањи од 5,1.

КАЗЕИН, КАЗЕИНАТИ И КОПРЕЦИПИТАТИ

Члан 174.

Казеин је производ добијен коагулацијом и преципитацијом казеина из обраног млека протелитичким ензимом, киселином или киселомлечном ферментацијом.

Члан 175.

Јестиви казеин који се ставља у промет мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је беле до бело-жуте боје;
- 2) да је карактеристичног мириса;
- 3) да садржај укупних протеина износи најмање 90% (N x 6,38) рачунато на суву материју производа;
- 4) да садржај воде није већи од 12%;
- 5) да садржај лактозе није већи од 1%;
- 6) да садржај пепела износи највише 2,5% код киселог казеина, односно најмање 7,5% код слатког казеина;
- 7) да садржај масти није већи од 2%.

Члан 176.

Казеинати су производи добијени растварањем казеина из члана 174. овог правилника хидроксидом.

Члан 177.

Казеин који се ставља у промет мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је беле до бело-жућкасте боје;
- 2) да је карактеристичног мириса;
- 3) да садржај укупних протеина износи најмање 88% (N x 6,38) рачунато на суву материју производа;
- 4) да садржај воде није већи од 8%;
- 5) да садржај масти није већи од 2%;
- 6) да не садржи више од 1% лактозе;
- 7) да рН 1% раствора није већи од 8.

Члан 178.

Копреципитати су производи добијени преципитацијом казеина и комплекса казеина и протеина сурутке, образованог при термичком третману млека на температури већој од 85°C, помоћу киселине, калцијум хлорида или њихове смеше.

Копреципитати се стављају у промет као копреципитати са:

- 1) ниским садржајем калцијума <0,5%;
- 2) средњим садржајем калцијума од 1 до 1,5%;
- 3) високим садржајем калцијума од 2,5 до 3,0%.

Копреципитати се стављају у промет према произвођачкој спецификацији.

СМЕША ЗА СЛАДОЛЕД, СЛАДОЛЕД, СЛАДОЛЕДНИ ДЕЗЕРТ, ФУНКЦИОНАЛНИ СЛАДОЛЕД И ФУНКЦИОНАЛНИ СЛАДОЛЕДНИ ДЕЗЕРТ

Члан 179.

Смеша за сладолед је заслађени производ добијен од протеина и емулгованих масти уз додаток адитива из Прилога бр.1 овог правилника.

Смеша за сладолед производи се у течном или прашкастом стању. Наменења је за припремање и производњу сладоледа.

Члан 180.

Сладолед је производ који се припрема од смеше за сладолед која се подвргава удувавању ваздуха и замрзавању.

Запремина сладоледа и сладоледних десерта који се стављају у промет точењем у корнете и слично може да се повећава до 30%.

Запремина сладоледа и сладоледних десерта који се стављају у промет у оригиналном паковању може да се повећава до 120% технолошком операцијом удувавања ваздуха.

У производњи сладоледа могу се користити додаци наведени у члану 181. овог правилника у циљу обогачивања производа и адитиви из Прилога бр.1 овог правилника.

Сладолед се складишти и ставља у промет у замрзнутом стању на -18°C.

Члан 181.

У производњи смеше за сладолед и сладоледа у циљу обогачивања производа, могу се користити поред основних састојака и додатни састојци као што су: воће и производи од воћа, природни заслађивачи, кондиторски производи, кафа и производи од кафе,

поврће и производи од поврћа, јестива со, житарице и производи од житарица, и остали производи намењени људској исхрани. Количине додатних састојака треба да буду у складу са произвођачком праксом. Ако је у производњи коришћен један или више додатака, произвођач је дужан да у тексту декларације наведе врсту и количину додатака.

Члан 182.

Смеша за сладолед и сладолед производе се и стављају у промет као:

- 1) смеша за сладолед;
- 2) сладолед;
- 3) сладоледни десерти;
- 4) функционални сладолед.

Члан 183.

Смеша за сладолед производи се и ставља у промет као:

- 1) течна смеша за: сладолед, сладоледни десерт и функционални сладолед;
- 2) прашкаста смеша за: сладолед, сладоледни десерт и функционални сладолед.

Члан 184.

Течна смеша за сладолед, сладоледни десерт и функционални сладолед је производ који мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да има хемијске карактеристике прописане овим правилником за припадајућу групу производа (сладолед, сладоледни десерт и функционални сладолед);
- 2) да је уједначене боје;
- 3) да је својственог мириса и укуса;
- 4) да је густо-течне конзистенције без грудвица.

Температура течне смеше за сладолед, сладоледни десерт и функционални сладолед приликом транспорта не сме бити већа од 4°C, осим за течне смеше произведене асептичним поступком и пуњене у оригиналну асептичну амбалажу.

Члан 185.

Прашкаста смеша за сладолед, сладоледни десерт и функционални сладолед мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је прашкасте структуре и без грудвица;
- 2) да има својствен мирис, укус и боју;
- 3) да производ добијен из ове смеше има карактеристике прописане овим правилником за припадајућу групу производа (сладолед, сладоледни десерт и функционални сладолед).

Члан 186.

Сладолед је производ добијен из смеше за сладолед из члана 179. став 1. овог правилника, при чему су протеини и емулговане масти искључиво млечног порекла.

Сладолед се ставља у промет као:

- 1) крем сладолед;
- 2) млечни сладолед;
- 3) нискомасни сладолед.

Члан 187.

Крем сладолед мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је произведен из смеше за сладолед следећих карактеристика:
 - да садржи најмање 8% млечне масти,
 - да садржи најмање 2,5% протеина млека,
 - да садржи најмање 30% суве материје;
- 2) да је уједначене боје;
- 3) да има својствен пријатан мирис и освежавајући укус;
- 4) да је нежне конзистенције без грудвица и кристала леда.

Члан 188.

Млечни сладолед мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је произведен из смеше за сладолед следећих карактеристика:
 - да садржи најмање 2,5% млечне масти,
 - да садржи најмање 2,5% протеина млека,
 - да садржи најмање 26% суве материје;
- 2) да је уједначене боје;
- 3) да има својствен пријатан мирис и освежавајући укус;
- 4) да је нежне конзистенције без грудвица и кристала леда.

Члан 189.

Нискомасни сладолед мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је произведен из смеше за сладолед следећих карактеристика:

- да садржи мање од 2,5% млечне масти,
- да садржи мање од 2,5% протеина млека,
- да садржи највише 26% суве материје;
- 2) да је уједначене боје;
- 3) да има својствен пријатан мирис и освежавајући укус;
- 4) да је нежне конзистенције без грудвица и кристала леда.

Члан 190.

Сладоледни дезерт је производ добијен од:

- 1) смеше за сладолед дефинисане у члану 179. став 1. овог правилника при чему се протеини и емулговане масти млечног порекла могу делимично или потпуно заменити протеинима и мастима другог порекла и подвргнути удубавању ваздуха и замрзавању;
- 2) смеше воћа или арома воћа, шећера и воде и подвргнут удубавању ваздуха и замрзавању.

Члан 191.

Сладоледни дезерт ставља се у промет као:

- 1) крем сладоледни дезерт;
- 2) лаки сладоледни дезерт;
- 3) нискомасни сладоледни дезерт;
- 4) воћни сладоледни дезерт;
- 5) ароматизовани воћни сладоледни дезерт;
- 6) водени сладоледни дезерт.

Члан 192.

Крем сладоледни дезерт мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је произведен из смеше за сладолед следећих карактеристика:
 - да садржи најмање 8% масти,
 - да садржи најмање 2,5% протеина,
 - да садржи најмање 30% суве материје;
- 2) да је уједначене боје;
- 3) да има својствен пријатан мирис и освежавајући укус;
- 4) да је нежне конзистенције без грудвица и кристала леда.

Члан 193.

Лаки сладоледни дезерт мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је произведен из смеше за сладолед следећих карактеристика:
 - да садржи најмање 2,5% масти,
 - да садржи најмање 2,5% протеина,
 - да садржи најмање 26% суве материје;
- 2) да је уједначене боје;
- 3) да има својствен пријатан мирис и освежавајући укус;
- 4) да је нежне конзистенције без грудвица и кристала леда.

Члан 194.

Нискомасни сладоледни дезерт мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је произведен из смеше за сладолед следећих карактеристика:
 - да садржи мање од 2,5% масти,
 - да садржи мање од 2,5% протеина,
 - да садржи највише 26% суве материје;
- 2) да је уједначене боје;
- 3) да има својствен пријатан мирис и освежавајући укус;
- 4) да је нежне конзистенције без грудвица и кристала леда.

Члан 195.

Воћни сладоледни дезерт мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је уједначене боје;
- 2) да има својствен пријатан мирис и својствен освежавајући укус;
- 3) да је уједначене конзистенције без грудвица и кристала леда;
- 4) да садржи воће и производе од воћа у складу са произвођачком праксом;
- 5) да не садржи масти и протеине осим природно присутних у додацима и адитивима;
- 6) да садржи најмање 22% суве материје.

Члан 196.

Ароматизовани воћни сладоледни дезерт мора да испуњава све захтеве из члана 195. овог правилника, с тим што се воће делимично или потпуно замењује одговарајућом аромом.

Члан 197.

Водени сладоледни дезерт мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је уједначене боје;
- 2) да има својствен пријатан мирис и својствен освежавајући укус према додатој ароми;
- 3) да је уједначене конзистенције без грудвица и кристала леда;
- 4) да не садржи масти и протеине, осим природно присутних у додацима и адитивима;
- 5) да садржи најмање 10% суве материје.

Члан 198.

Функционални сладоледи и функционални сладоледни дезерти стављају се у промет као:

- 1) функционални сладолед за дијабетичаре и функционални сладоледни дезерт за дијабетичаре;
- 2) функционални сладоледни дезерт без масти;
- 3) функционални сладоледни дезерт без шећера и без масти;
- 4) функционални сладолед са пробиотичким културама и функционални сладоледни дезерт са пробиотичким културама.

Члан 199.

Функционални сладолед за дијабетичаре и функционални сладоледни дезерт за дијабетичаре су производи који испуњавају све захтеве прописане овим правилником за одговарајуће врсте сладоледа и дезерта, прописане у чл. 186, 190. и 191. овог правилника, осим што су укупна сува материја и састав угљених хидрата и заслађивача, прилагођени специфичним потребама ове категорије потрошача, прописани у Правилнику о здравственој исправности дијететских производа који се стављају у промет.

Члан 200.

Функционални сладоледни дезерт без масти мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да садржи воће или друге додатке за постизање ароме;
- 2) да је уједначене боје;
- 3) да има својствен мирис и освежавајући укус;
- 4) да је нежне конзистенције без грудвица и кристала леда;
- 5) да не садржи маст, осим масти природно присутне у коришћеним додацима за постизање ароме;
- 6) да садржи мање од 2,5% протеина;
- 7) да садржи мање од 10% суве материје.

Члан 201.

Функционални сладоледни дезерт без шећера и без масти мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је уједначене боје;
- 2) да има својствен пријатан мирис и освежавајући укус;
- 3) да је нежне конзистенције без грудвица и кристала леда;
- 4) да не садржи маст, осим масти природно присутне у коришћеним додацима за постизање ароме;
- 5) да се заслађивање врши средствима за заслађивање садржаним у листи адитива из прилога бр. 1 овог правилника;
- 6) да садржи мање од 2,5% протеина;
- 7) да садржи мање од 10% суве материје.

Члан 202.

Функционални сладолед са пробиотичким културама и функционални сладоледни дезерт са пробиотичким културама су производи који испуњавају све захтеве прописане овим правилником за одговарајуће врсте сладоледа и дезерта, прописане у чл. 186, 190. и 191. овог правилника, при чему се постизање карактеристичне ароме и укуса омогућава додавањем једне или више пробиотичких култура или производа који садрже ове културе у складу са произвођачком спецификацијом.

Члан 203.

Декларација за све врсте сладоледа, сладоледних дезерта и функционалних сладоледа мора да садржи податке предвиђене чланом 3. овог правилника. Ако се врши замена млечне масти или млечних протеина или шећера, мора се у декларацији навести врста и порекло супституената. Производи добијају назив према карактеристичном додатку (нпр. крем сладолед са јагодом, крем сладолед са аромом јагоде, крем сладоледни дезерт са ванилом и кандираним воћем, крем сладолед са јогуртом, крем сладолед са пробиотском културом и сл.)

Члан 204.

Сладолед, сладоледни дезерти и функционални сладоледи у оригиналном паковању држе се у опремљеним расхладним уређајима који обезбеђују температуру нижу од -18°C .

Забрањено је стављање у промет производа из става 1. овог члана у омекшаном стању.

СТАРТЕР КУЛТУРЕ

Прилог бр. 1

Члан 205.

Стартер културе су културе једног или више сојева једне врсте или више сојева две или више врста које својом активношћу усмеравају технолошки процес производње ферментисаних производа од млека и истовремено им дају одређена сензорна својства.

Постоје два типа стартер култура, и то: мезофилни и термофилни.

У оквиру сваког типа постоје дефинисане културе које се састоје од неколико сојева једне или више врста које су прецизно дефинисане и мешане културе које се састоје од неодређеног броја сојева једне или више врста.

Члан 206.

Стартер културе које могу бити течне лиофилизоване или смрзнуте морају да испуњавају следеће захтеве:

- да 1 ml течне стартер културе садржи најмање 10^8 живих ћелија (cfu/ml);

- да 1 g лиофилизоване културе намењене за производњу радне културе садржи најмање 10^9 живих ћелија (cfu/ml);

- да 1 g дубоко смрзнуте културе намењене за производњу радне културе садржи најмање 10^9 живих ћелија (cfu/l);

- да 1 g лиофилизоване културе намењене за директну ферментацију млечних производа садржи најмање 2×10^{10} живих ћелија (cfu/g);

- да 1 g дубоко смрзнуте културе намењене за директну ферментацију млечних производа садржи најмање 8×10^9 живих ћелија (cfu/g).

Леофилизоване културе могу бити у виду гранула или у виду праха.

Течне стартер културе имају рок трајања најмање пет дана на температури до 4°C .

Леофилизоване стартер културе имају декларисану активност најмање осам месеци на температури -18°C , најмање шест недеља на температури $+4^\circ\text{C}$ и десет дана на собној температури.

Дубоко смрзнуте стартер културе, смрзнуте у течном азоту имају декларисану активност од најмање десет месеци на температури -45°C и најмање 45 дана на температури од -18°C .

Члан 207.

Дубоко смрзнуте стартер културе транспортују се у одговарајућој амбалажи са сувим ледом и имају максималан рок трајања од три дана. У случају да контејнери за транспорт садрже течни азот, максималан рок трајања је месец дана.

ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 208.

Амбалажа оригиналног паковања која је произведена пре дана ступања на снагу овог правилника може се користити после ступања на снагу овог правилника, и то:

- 1) амбалажа за појединачна паковања сладоледа –18 месеци;
- 2) етикете и остала амбалажа –12 месеци.

Члан 209.

Рок за примену захтева утврђених у члану 6. тачка 3. овог правилника, за појединачна паковања сладоледа до 100 g је 18 месеци од дана ступања на снагу овог правилника.

Члан 210.

Рок за примену захтева утврђених у члану 20. овог правилника је три године од дана ступања на снагу овог правилника.

Члан 211.

Даном ступања на снагу овог правилника престаје да важи Правилник о квалитету млека („Службени лист СФРЈ”, бр. 51/82 и 58/94).

Члан 212.

Овај правилник ступа на снагу по истеку 30 дана од дана објављивања у „Службеном листу СРЈ”.

Бр. 16/8
17. априла 2002. године
Београд

Савезни министар привреде
и унутрашње трговине
Петар Тројановић, с. р.

ЛИСТА АДТИВА ДОЗВОЉЕНИХ ЗА МЛЕЧНЕ ПРОИЗВОДЕ

БОЈЕ:

1. Производи који не смеју садржавати боје су:

1) млеко, делимично обрано и обрано млеко, пастеризовано или стерилизовано (укључујући УХТ стерилизацију) неароматизовано;

2) чоколадно млеко;

3) кисело млечни производи (неароматизовани);

4) кондензовано и дехидрирано млеко;

5) млаћеница неароматизована;

6) павлака и павлака у праху неароматизована;

7) кајмак или скоруп;

8) сир без зрења неароматизован;

9) маслац из овчјег или козјег млека.

2. Млечни производи којима је дозвољено додавање само одређених боја наведени су у Табели бр. 1.

Табела бр.1

Ред. бр.	Назив производа	Назив боје	Е-број	Максимално дозвољена количина
1	2	3	4	5
1	Маслац (укључујући маслац са смањеним садржајем млечне масти и концентрисан маслац)	Каротини	Е 160а	Према захтевима технолошког поступка
2	Сиреви пареног теста	Хлорофили и хлорофилини Бакарни комплекси хлорофила и хлорофилина Анато биксин норбиксин Биљни угаљ	Е 140 Е 141 Е 160б Е 153	Према захтевима технолошког поступка 35 mg/kg Према захтевима технолошког поступка
3	Зрео оранж, жути или дробљени бели сир и неароматизован топљени сир	Каротини Паприка екстракт, капсантин, капсорубин	Е 160а Е 160ц	Према захтевима технолошког поступка
4	Топљени сир и композитни топљени сир	Анато биксин норбиксин	Е 160б	50 mg/kg
5	Црвено мраморан сир	Кошенила, карминска киселина кармин Антоцијани	Е 120 Е 163	125 mg/kg Према захтевима технолошког поступка

3. Боје које могу да се користе у млечним производима (осим производа наведених у тач. 1. и 2. овог правилника) према захтевима технолошког поступка наведене су у Табели бр.2.

Табела бр. 2

Ред. број	Назив боје	Е - број	Максимално дозвољена количина
1	2	3	4
1	(i) Рибофлавин (ii) Рибофлавин – 5-фосфат	Е 101	Према захтевима технолошког поступка
2	хлорофили и хлорофилини	Е 140	- -
3	бакарни комплекси хлорофила и хлорофилина	Е 141	- -
4	карамел обични	Е 150а	- -
5	карамел каустично сулфитни	Е 150б	- -
6	карамел амонијачни	Е 150ц	- -
7	карамел амонијачно сулфитни	Е 150д	- -

1	2	3	4
8	биљни угаљ	Е 153	- -
9	Каротини	Е 160а	- -
10	паприка екстракт, капсантин, капсорубин	Е 160ц	- -
11	цвекла црвено, бетанин	Е 162	- -
12	Антоцијани	Е 163	- -
13	калцијум-карбонат	Е 170	- -
14	титан-диоксид	Е 171	- -
15	оксиди и хидроксици гвожђа	Е 172	- -

4. Боје које могу да се користе појединачно или у комбинацији до максималних концентрација наведених у табели бр. 3, осим боја Е110, Е122, Е124 и Е 155 чији појединачни садржај у сладоледима, замрзнутим дезертима и ароматизованим млечним производима не сме да буде већи од 50 mg/kg или mg/l.

Табела бр. 3

Ред. бр.	Назив боје	Максимално дозвољена количина појединачно или у комбинацији по групама производа				
		Е -број	Сладолед и замрзнути дезерти	Ароматизовани топљени сир	Ароматизовани млечни производи и дезерти	Јестива кора сира
1	2	3	4	5	6	7
1	куркумин	Е 100	150 mg/kg	100 mg/kg	150 mg/kg	Према захтевима технолошког поступка
2	тартазин	Е 102	- -	- -	- -	- -
3	Хинолин жута	Е 104	- -	- -	- -	- -
4	Сансет жута ФЦФ) оранж жута Ц)	Е 110	50 mg/kg	50 mg/kg	50 mg/kg	- -
5	кошелина, карминска киселина, кармин	Е 120	150 mg/kg	100 mg/kg	150 mg/kg	- -
6	азорубин (кармозин)	Е 122	50 mg/kg	50 mg/kg	50 mg/kg	- -
7	Понсо 4Р (кошелина црвена А)	Е 124	- -	- -	- -	- -
8	Алуро црвена Ц	Е 129	150 mg/kg	100 mg/kg	150 mg/kg	- -
9	патент плава В	Е 131	- -	- -	- -	- -
10	индиготин (индиго кармин)	Е 132	- -	- -	- -	- -
11	Бриљант плаваФЦФ	Е 133	- -	- -	- -	- -
12	Зелена С	Е 142	- -	- -	- -	- -
13	Бриљант црна БН (црна ПН)	Е 151	- -	- -	- -	- -
14	Браон ХТ	Е 155	50 mg/kg	50 mg/kg	50 mg/kg	- -
15	Ликопен	Е 160д	150 mg/kg	100 mg/kg	150 mg/kg	- -
16	Бета-апо-8-каротенал (Ц30)	Е 160е	- -	- -	- -	- -
17	Етил естар бета-апо-8-каротенске киселине(Ц30)	Е 160ф	- -	- -	- -	- -
18	Лутеин	Е 161б	- -	- -	- -	- -

5. Јестивој кори сира, сладоледу и замрзнутим дезертима, ароматизованим топљеним сиревима дозвољено је додавање боја наведених у табели бр. 4.

Табела бр. 4

Редни број	Назив производа	Назив боје	Е - број	Максимално дозвољена количина
1	2	3	4	5
1	Јестива кора сира	Литолрубин БК	Е 180	Према захтевима технолошког поступка
		Анато, биксин, норбиксин	Е 160б	20 mg/kg
2	Сладолед и замрзнути дезерти	Анато, биксин, норбиксин	Е 160б	20 mg/kg
3	Ароматизован топљени сир	Анато, биксин, норбиксин	Е 160б	20 mg/kg

ЗАСЛАЂИВАЧИ

Табела бр. 5

Ред. број	Назив производа	Заслађивач	Е - број	Максимално дозвољена количина	
1	2	3	4	5	
1	Производи на бази млека или млечних деривата са смањеном енергетском вредношћу или без додатог шећера	Сорбитоли: (i) сорбитол (ii) сорбитол сируп Манитол Изомалт Малтитоли: (i) малтитол (ii) малтитол сируп Лактитол Ксилитол	Е 420 Е 421 Е 953 Е 965 Е 966 Е 967	Према захтевима технолошког поступка	
		Ацесулфам К	Е 950		350 mg/kg
		Аспартам	Е 951		1000 mg/kg
		Цикламска киселина и њене N _a и C _a соли	Е 952		250 mg/kg као слободна киселина
		Сахарин и његове N _a , К и C _a соли	Е 954		100 mg/kg као слободан имид
		Неохеспердин DC	Е 959		50 mg/kg
2	Сладоледи и замрзнути дезерти са смањеном енергетском вредношћу или без додатог шећера	Сорбитоли: (i) сорбитол (ii) сорбитол сируп Манитол Изомалт Малтитоли: (i) малтитол (ii) малтитол сируп Лактитол Ксилитол	Е 420 Е 421 Е 953 Е 965 Е 966 Е 967	Према захтевима технолошког поступка	
		Ацесулфам К	Е 950		800 mg/kg
		Аспартам	Е 951		800 mg/kg
		Цикламска киселина и њене N _a и C _a соли	Е 952		250 mg/kg као слободна киселина
		Сахарин и његове N _a , К и C _a соли	Е 954		100 mg/kg као слободан имид
		Тауматин	Е 957		50 mg/kg
3	Млечни намази са смањеном енергетском вредношћу или без додатог шећера	Сорбитоли: (i) сорбитол (ii) сорбитол сируп Манитол Изомалт Малтитоли: (i) малтитол (ii) малтитол сируп Лактитол Ксилитол	Е 420 Е 421 Е 953 Е 965 Е 966 Е 967	Према захтевима технолошког поступка	
		Ацесулфам К	Е 950		1000 mg/kg
		Аспартам	Е 951		1000 mg/kg
		Цикламска киселина и њене N _a и C _a соли	Е 952		500 mg/kg као слободна киселина
		Сахарин и његове N _a , К и C _a соли	Е 954		200 mg/kg као слободан имид
		Неохеспердин DC	Е 959		50 mg/kg

1	2	3	4	5
4	Напици на бази млека или млечних деривата са смањеном енергетском вредношћу или без додатог шећера	Ацесулфам К	Е 950	350 mg/kg
		Аспартам	Е 951	600 mg/kg
		Цикламска киселина и њене N_a и C_a соли	Е 952	400 mg/kg као слободна киселина
		Сахарин и његове N_a , К и C_a соли	Е 954	80 mg/kg као слободан имид
		Неохсепердин DC	Е 959	50 mg/kg

ОСТАЛИ АДИТИВИ

1. Производи којима је дозвољено додавање само инертних гасова за паковање (Е 290, Е 938, Е 939, Е 941, Е 942, Е 948) су:
 1) млеко обрано и делимично обрано, пастеризовано и стерилизовано (укључујући УХТ) и пастеризована павлака;
 2) маслац (изузев маслаца са смањеним садржајем масти) дозвољено је само додавање боје Е 160а према захтевима технолошког поступка;
 3) кајмак или скоруп;
 4) неароматизовани кисело млечни производи;
 5) неароматизована млаћеница (искључујући стерилизовану млаћеницу).
2. Осталим млечним производима дозвољено је додавање адитива из Табеле бр. 6 према захтевима технолошког поступка, осим производа наведених у Табели бр. 7 код којих је дозвољено додавање само одређених адитива из Табеле бр. 6.
 Адитиви који се додају осталим млечним производима по захтевима технолошког поступка наведени су у Табели бр. 6.

Табела бр. 6

Редни број	Назив адитива	Е - број	Максимално дозвољена количина
1	2	3	4
1	Калцијум-карбонати: (i) калцијум-карбонат (ii) калцијум-хидрогенкарбонат	Е 170	Према захтевима технолошког поступка
2	Сирћетна киселина	Е 260	- -
3	Калијум ацетат	Е 261	- -
4	Натријум-ацетати: (i) натријум-ацетат (ii) натријум-хидрогенацетат (натријум-диацетат)	Е 262	- -
5	Калцијум-ацетат	Е 263	- -
6	Млечна киселина	Е 270	- -
7	Угљен-диоксид	Е 290	- -
8	Јабучна киселина	Е 296	- -
9	Аскробинска киселина	Е 300	- -
10	Натријум-аскробат	Е 301	- -
11	Калцијум-аскробат	Е 302	- -
12	Естри масних киселина и аскробинске киселине: (i) аскробилпалмитат (ii) аскробилстерат	Е 304	- -
13	Екстракт богат токоферолима	Е 306	- -
14	Алфа токоферол	Е 307	- -
15	Гама токоферол	Е 308	- -
16	Делта токоферол	Е 309	- -
17	Лецитини	Е 322	- -
18	Натријум-лактат	Е 325	- -
19	Калијум лактат	Е 326	- -
20	Калцијум-лактат	Е 327	- -
21	Лимунска киселина	Е 330	- -
22	Натријум-цитрати: (i) мононатријум-цитрат (ii) динатријум-цитрат (iii) тринатријум-цитрат	Е 331	- -
23	Калијум-цитрати: (i) монокалијум-цитрат (iii) трикалијум-цитрат	Е 332	- -

1	2	3	4
24	Калцијум-цитрати: (i) монокалцијум-цитрат (ii) дикалцијум-цитрат (iii) трикалцијум-цитрат	E 333	- -
25	Л(+) -винска киселина	E 334	- -
26	Натријум-тартарати: (i) мононатријум-тартарат (ii) динатријум-тартарат	E 335	- -
27	Калијум-тартарати: (i) монокалијум-тартарат (ii) дикалијум-тартарат	E 336	- -
28	Калијум-натријум-тартарат	E 337	- -
29	Натријум-малати: (i) натријум-малат (ii) натријум-хидрогенмалат	E 350	- -
30	Калијум-малат	E 351	- -
31	Калцијум-малати: (i) калцијум-малат (ii) калцијум-хидрогенмалат	E 352	- -
32	Калцијум-тартарат	E 354	- -
33	Триамонијум-цитрат	E 380	- -
34	Алгинска киселина	E 400	- -
35	Натријум-алгинат	E 401	- -
36	Калијум-алгинат	E 402	- -
37	Амонијум-алгинат	E 403	- -
38	Калцијум-алгинат	E 404	- -
39	Агар	E 406	- -
40	Карагенан	E 407	- -
41	Обрађене еушеума алге	E 407a	- -
42	Гума из семена рогача (каруба гума)	E 410*	- -
43	Гуар-гума	E 412*	- -
44	Трагакатан гума (трагаканта)	E 413	- -
45	Акација гума (арапска гума)	E 414	- -
46	Ксантан гума	E 415*	- -
47	Тара гума	E 417*	- -
48	Гелан гума	E 418	- -
49	Глицерол	E 422	- -
50	Пектини: (i) пектин (ii) амидовани пектин	E 440	- -
51	Целулозе: (i) микрочистална целулоза (ii) целулоза у праху	E 460	- -
52	Метилцелулоза	E 461	- -
53	Хидроксилпропилцелулоза	E 463	- -
54	Хидроксилпропилметилцелулоза	E 464	- -
55	Етилметилцелулоза	E 465	- -
56	Карбоксиметилцелулоза (натријум-карбоксиметилцелулоза)	E 466	- -
57	Ензимски хидролизована карбоксиметилцелулоза	E 469	- -
58	Натријумове, калијумове и калцијумове соли масних киселина	E 470a	- -
59	Магнезијумове соли масних киселина	E 470b	- -
60	Моно и диглицериди масних киселина	E 471	- -
61	Естри сирћетне киселине и моно-и диглицерида масних киселина	E 472a	- -
62	Естри млечне киселине и моно-и диглицерида масних киселина	E 472b	- -

1	2	3	4
63	Естри лимунске киселине и моно-и диглицерида масних киселина	E 472ц	- -
64	Естри винске киселине и моно-и диглицерида масних киселина	E 472д	- -
65	Естри моно-и диацетилвинске киселине и моно-и диглицерида масних киселина	E 472е	- -
66	Мешовити естри сирћетне и винске киселине и моно-и диглицерида масних киселина	E 472ф	- -
67	Натријум-карбонати: (i) натријум-карбонат (ii) натријум-хидрогенкарбонат (iii) натријум-сесквикарбонат	E 500	- -
68	Калијум-карбонати: (i) калијум-карбонат (ii) калијум-хидрогенкарбонат	E 501	- -
69	Амонијум-карбонати: (i) амонијум-карбонат (ii) амонијум-хидрогенкарбонат	E 503	- -
70	Магнезијум-карбонати: (i) магнезијум-карбонат (ii) магнезијум-хидроксид-карбонат (магнезијум - хидрогенкарбонат)	E 504	- -
71	Хлороводонична киселина	E 507	- -
72	Калијум-хлорид	E 508	- -
73	Калцијум-хлорид	E 509	- -
74	Магнезијум-хлорид	E 511	- -
75	Сумпорна киселина	E 513	- -
76	Натријум-сулфати: (i) натријум-сулфат (ii) натријум-хидрогенсулфат	E 514	- -
77	Калијум-сулфати: (i) калијум-сулфат (ii) калијум-сулфат	E 515	- -
78	калцијум-сулфат	E 516	- -
79	натријум-хидроксид	E 524	- -
80	калијум-хидроксид	E 525	- -
81	калцијум-хидроксид	E 526	- -
82	амонијум-хидроксид	E 527	- -
83	Магнезијум-хидроксид	E 528	- -
84	калцијум-оксид	E 529	- -
85	Магнезијум-оксид	E 530	- -
86	масне киселине	E 570	- -
87	глуконска-киселина	E 574	- -
88	глуконо-делта-лакон	E 575	- -
89	натријум-глуконат	E 576	- -
90	калијум-глуконат	E 577	- -
91	калцијум-глуконат	E 578	- -
92	глицин и његове натријумове соли	E 640	- -
93	Аргон	E 938	- -
94	Хелијум	E 939	- -
95	Азот	E 941	- -
96	азот(i) -оксид	E 942	- -
97	Кисеоник	E 948	- -
98	Инвертаза	E 1103	- -
99	Полидекстроза	E 1200	- -
100	оксидисан скроб	E 1404	- -
101	Моноскробфосфат	E 1410	- -

1	2	3	4
102	Дискробфосфат	E1412	- -
103	фосфатиран дискробфосфат	E 1413	- -
104	ацетилован дискробфосфат	E 1414	- -
105	ацетилован скроб	E 1420	- -
106	ацетилован дискробадипат	E 1422	- -
107	хидроксипропилскроб	E 1440	- -
108	хидроксипропилдискробфосфат	E 1442	- -
109	Скроб-натријум- октенилсукцинат	E 1450	- -
110	ацетилован оксидисан скроб	E 1451	- -

*Адитиви E 410, E 412, E 415 и E 417 не смеју да се користе у производњи дехидрираних производа који се рехидрирају приликом ингестије.

Адитиви дозвољени за млеко у праху или кондензовано млеко, пастеризовану павлаку, сир са зрењем, mozzarella и сир од сурутке, сир са зрењем у листићима или струган, маслац из киселе павлаке наведени су у Табели бр. 7.

Табела бр. 7

Редни број	Врста производа	Назив адитива	Е - број	Максимално дозвољена количина
1	2	3	4	5
1	млеко у праху или кондензовано млеко	Аскробинска киселина Натријум-аскробат Естри масних киселина и аскробинске киселине Лецитини Натријум-цитрати Калијум-цитрати Карагенан (ii) Натријум-хидрогенкарбонат (ii) калијум-хидрогенкарбонат Калцијум-хлорид	E 300 E 301 E 304 E 322 E 331 E 332 E 407 E 500 E 501 E 509	према захтевима технолошког поступка
2	Пастеризована павлака	Натријум-алгинат Калијум-алгинат Карагенан Натријум-карбоксиметилцелулоза Моно-и диглицериди масних киселина	E 401 E 402 E 407 E 466 E 471	- -
3	Сир са зрењем	Калцијум-карбонат Магнезијум-карбонат Калцијум-хлорид Глуконо-делта-лактон	E 170 E 504 E 509 E 575	- -
4	Mozzarella и сир од сурутке	Сирћетна киселина Млечна киселина Лимунска киселина Глуконо-делта-лактон	E 260 E 270 E 330 E 575	- -
5	Сир са зрењем у листићима или струган	Калцијум-карбонат Магнезијум-карбонат Калцијум-хлорид Глуконо-делта-лактон Целулозе	E 170 E 504 E 509 E 575 E 460	- -
6	Маслац из киселе павлаке	Натријум-карбонати	E 500	- -

3. Конзерванси по врстама производа чија је употреба ограничена наведени су у Табели бр. 8.

Табела бр. 8

Редни број	Врста производа	Назив адитива	Е - број	Максимално дозвољена количина
1	2	3	4	5
1	Сир пакован у листићима	Сорбинска киселина Калијум-сорбат Калцијум-сорбат	E 200 E 202 E 203	1000 mg/kg као слободна киселина
2	Сир без зрења	Сорбинска киселина Калијум-сорбат Калцијум-сорбат	E 200 E 202 E 203	1000 mg/kg као слободна киселина

1	2	3	4	5
3	Топљени сир	Сорбинска киселина Калијум-сорбат Калцијум-сорбат	E 200 E 202 E 203	2000 mg/kg као слободна киселина
4	Наслагани сир и сир са додатим намирницама	Сорбинска киселина Калијум-сорбат Калцијум-сорбат	E 200 E 202 E 203	1000 mg/kg као слободна киселина
5	Топлотно необрађени млечни дезерт	Сорбинска киселина Калијум-сорбат Калцијум-сорбат Бензојева киселина* Натријум-бензоат* Калијум-бензоат* Калцијум-бензоат*	E 200 E 202 E 203 E 210 E 211 E 212 E 213	300 mg/kg појединачни или у комбинацији изражено као слободна киселина
6	Усирено млеко	Сорбинска киселина Калијум-сорбат Калцијум-сорбат	E 200 E 202 E 203	1000 mg/kg као слободна киселина
7	Сир и сиру сличне намирнице само за површинску употребу	Сорбинска киселина Калијум-сорбат Калцијум-сорбат Натријум-пропионат* Калцијум-пропионат* Калијум-пропионат*	E 200 E 202 E 203 E 281 E 282 E 283	Према захтевима технолошког поступка
8	Маслац са смањеним садржајем масти	Сорбинска киселина Калијум-сорбат Калцијум-сорбат	E 200 E 202 E 203	1000 mg/kg
9	Зрео сир и топљени сир	Низин	E 234	12,5 mg/kg
10	Површински третман тврдог, полутврдог и полумекког сира	Натамицин	E 235	1 mg/dm ² површине (не сме да буде присутан на дубини од 5 mm)
11	Сир Provolone	Хексаметиентерамин	E 239	25 mg/kg резидуална количина изражено као формалдехид
12	Тврди, полутврди и полумеки сир и сиру слични млечни производи	Натријум-нитрат Калијум-нитрат	E 251 E 252	50 mg/kg резидуална количина изражено као N _a NO ₃
13	Сир са зрењем	Лизозим	E 1105	Према захтевима технолошког поступка

*Бензојева киселина пропионска киселина и њене соли могу да буду присутне у појединим ферментисаним производима као резултат ферментационог процеса.

Антиоксиданси по врстама производа чија је употреба ограничена наведени су у Табели бр.9.

Табела бр. 9

Редни број	Врста производа	Назив адитива	Е - број	Максимално дозвољена количина
1	2	3	4	5
1	Млечни прах за аутомате	Пропилгалат Октилгалат Додецилгалат Бутилхидроксианизол(БХА)	E 310 E 311 E 312 E 320	200 mg/kg појединачно или у комбинацији

Остали адитиви по врстама производа чија је употреба ограничена наведени су у Табели бр. 10.

Табела бр. 10

Редни број	Врста производа	Назив адитива	Е - број	Максимално дозвољена количина
1	2	3	4	5
1	Стерилизовано и УХТ млеко	Фосфорна киселина Натријум-фосфати Калијум-фосфати Калцијум-фосфати Магнезијум-фосфати Дифосфати Трифосфати Полифосфати	E 338 E 339 E 340 E 341 E 343 E 450 E 451 E 452	1 g/l појединачно или у комбинацији изражено као P ₂ O ₅

1	2	3	4	5
2	Кондензовано млеко са мање од 28% суве материје	Фосфорна киселина Натријум-фосфати Калијум-фосфати Калцијум-фосфати Магнезијум-фосфати Дифосфати Трифосфати Полифосфати	E 338 E 339 E 340 E 341 E 343 E 450 E 451 E 452	1 g/kg појединачно или у комбинацији изражено као P ₂ O ₅
3	Кондензовано млеко са више од 28% суве материје	Фосфорна киселина Натријум-фосфати Калијум-фосфати Калцијум-фосфати Магнезијум-фосфати Дифосфати Трифосфати Полифосфати	E 338 E 339 E 340 E 341 E 343 E 450 E 451 E 452	1,5 g/kg појединачно или у комбинацији изражено као P ₂ O ₅
4	Млеко у праху и обрано млеко у праху	Фосфорна киселина Натријум-фосфати Калијум-фосфати Калцијум-фосфати Магнезијум-фосфати Дифосфати Трифосфати Полифосфати	E 338 E 339 E 340 E 341 E 343 E 450 E 451 E 452	2,5 g/kg појединачно или у комбинацији изражено као P ₂ O ₅
5	Пастеризована стерилизована, УХТ павлака и маслац са смањеним садржајем масти	Фосфорна киселина Натријум-фосфати Калијум-фосфати Калцијум-фосфати Магнезијум-фосфати Дифосфати Трифосфати Полифосфати	E 338 E 339 E 340 E 341 E 343 E 450 E 451 E 452	5 g/kg појединачно или у комбинацији изражено као P ₂ O ₅
6	Лупана павлака	Фосфорна киселина Натријум-фосфати Калијум-фосфати Калцијум-фосфати Магнезијум-фосфати Дифосфати Трифосфати Полифосфати	E 338 E 339 E 340 E 341 E 343 E 450 E 451 E 452	5 g/kg појединачно или у комбинацији изражено као P ₂ O ₅
7	Незрео сир (осим Mozzarella)	Фосфорна киселина Натријум-фосфати Калијум-фосфати Калцијум-фосфати Магнезијум-фосфати Дифосфати Трифосфати Полифосфати	E 338 E 339 E 340 E 341 E 343 E 450 E 451 E 452	2 g/kg појединачно или у комбинацији изражено као P ₂ O ₅
8	Топљени сир и слични производи	Фосфорна киселина Натријум-фосфати Калијум-фосфати Калцијум-фосфати Магнезијум-фосфати Дифосфати Трифосфати Полифосфати	E 338 E 339 E 340 E 341 E 343 E 450 E 451 E 452	20 g/kg појединачно или у комбинацији изражено као P ₂ O ₅
9	Млечни додаци за пића (beverage whiteners)	Фосфорна киселина Натријум-фосфати Калијум-фосфати Калцијум-фосфати Магнезијум-фосфати Дифосфати Трифосфати Полифосфати	E 338 E 339 E 340 E 341 E 343 E 450 E 451 E 452	30 g/kg појединачно или у комбинацији изражено као P ₂ O ₅
		Естри сахарозе и масних киселина Сахарозоглицериди	E 473 E 474	20 g/kg појединачно или у комбинацији
		Полиглицеролни естри масних киселина	E 475	0,5 g/kg
		Пропан-1,2-диолини естри масних киселина	E 477	1 g/kg
		Натријум-стеариол-2-лактилат Калцијум-стеариол-2-лактилат	E 481 E 482	3 g/kg
		Сорбитанмоностеарат Сорбитантристеарат Сорбитанмонолаурат Сорбитанмоноолеат Сорбитанмонопалмитат	E 491 E 492 E 493 E 494 E 495	5 g/kg појединачно или у комбинацији

1	2	3	4	5
10	Млечни додаци за пића (beverage whiteners) за аутомате	Фосфорна киселина Натријум-фосфати Калијум-фосфати Калцијум-фосфати Магнезијум-фосфати Дифосфати Трифосфати Полифосфати	E 338 E 339 E 340 E 341 E 343 E 450 E 451 E 452	50 g/kg појединачно или у комбинацији изражено као P ₂ O ₅
11	Сладоледи и замрзнути десерти	Фосфорна киселина Натријум-фосфати Калијум-фосфати Калцијум-фосфати Магнезијум-фосфати Дифосфати Трифосфати Полифосфати	E 338 E 339 E 340 E 341 E 343 E 450 E 451 E 452	1 g/kg појединачно или у комбинацији изражено као P ₂ O ₅
		Полиоксиетиленсорбитан-монолаурат(полисорбат 20) Полиоксиетиленсорбитан-моноолеат (полисорбат 80) Полиоксиетиленсорбитан-монопалмитат (полисорбат 40) Полиоксиетиленсорбитан- моностеарат(полисорбат 60) Полиоксиетиленсорбитан-трисеарат(полисорбат 65)	E 432 E 433 E 434 E 435 E 436	1 g/kg појединачно или у комбинацији
		Естри сахарозе и масних киселина Сахарозоглицериди	E 473 E 474	5 g/kg појединачно или у комбинацији
		Пропан-1,2-диолини естри масних киселина	E 477	3 g/kg
		Сорбитанмоностеарат Сорбитантрисеарат Сорбитанмонолаурат Сорбитанмоноолеат Сорбитанмонопалмитат	E 491 E 492 E 493 E 494 E 495	0,5 g/kg појединачно или у комбинацији
		12	Сладолед и замрзнути десерти на бази воде	Пропан-1,2-диолалгинат
13	Млеку и павлаци слични производи	Полиоксиетиленсорбитан-монолаурат (полисорбат 20) Полиоксиетиленсорбитан-моноолеат (полисорбат 80) Полиоксиетиленсорбитан-монопалмитат (полисорбат 40) Полиоксиетиленсорбитан- моностеарат (полисорбат 60) Полиоксиетиленсорбитан-трисеарат (полисорбат 65)	E 432 E 433 E 434 E 435 E 436	5 g/kg појединачно или у комбинацији
		Полиглицеролни естри масних киселина	E 475	5 g/kg
		Пропан-1,2-диолини естри масних киселина	E 477	5 g/kg
		Сорбитанмоностеарат Сорбитантрисеарат Сорбитанмонолаурат Сорбитанмоноолеат Сорбитанмонопалмитат	E 491 E 492 E 493 E 494 E 495	5 g/kg појединачно или у комбинацији
14	Млечни напици	Естри сахарозе и масних киселина Сахарозоглицериди	E 473 E 474	5 g/l појединачно или у комбинацији
15	Павлаци слични производи	Естри сахарозе и масних киселина Сахарозоглицериди	E 473 E 474	5 g/kg појединачно или у комбинацији
16	Стерилисана павлака и стерилисана павлака са смањеним садржајем масти	Естри сахарозе и масних киселина Сахарозоглицериди	E 473 E 474	5 g/kg појединачно или у комбинацији
17	Рибан или у листићима тврди, полутврди и топљени сир и сиру слични производи	Силицијум диоксид Калцијум силикат (i) Магнезијум-силикат (ii) Магнезијум-трисиликат ¹ Талк ¹ Натријум-алуминијум-силикат Калијум-алуминијум-силикат Калцијум-алуминијум-силикат Алуминијум-силикат (каолин)	E 551 E 552 E 553a E 533b E 554 E 555 E 556 E 559	10 g/kg појединачно или у комбинацији
18	Маслац са смањеним садржајем масти	Пропан-1,2-долалгинат	E 405	3 g/kg
		Полглицеролни естри масних киселина	E 475	5 g/kg
		Натријум-стеароил-2-лактилат калцијум-стеароил-2-лактилат	E 481 E 482	10 g/kg
		Сорбитанмоностеарат Саорбитантрисеарат Сорбитанмонолаурат Сорбитанмоноолеат Сорбитанмонопалмитат	E 491 E 492 E 493 E 494 E 495	10 g/kg

1	2	3	4	5
19	Млечни производи изузев производа којима није дозвољено додавање адитива (наведени у тачки 1)	Глутаминска киселина Мононатријум-глутаминат Монокалијум-глутаминат Калцијум-диглутаминат Моноамонијум-глутаминат Магнезијум-диглутаминат	E 620 E 621 E 622 E 623 E 624 E 625	10 g/kg појединачно или у комбинацији
		Гаунилна киселина Динатријум-гуанилат Дикалијум-гуанилат Калцијум-гуанилат Инозинска-киселина Динатријум-инозинат Дикалијум-инозинат Калцијум-инозинат Калцијум 5' - рибонуклеотиди Динатријум 5' - рибонуклеотиди	E 626 E 627 E 628 E 629 E 630 E 631 E 632 E 633 E 634 E 635	500 mg/kg појединачно или у комбинацији
		Коњак: ² (i) Коњак гума (ii) Коњак глукоманан		10 g/kg појединачно или у комбинацији
20	Млечни производи изузев течних производа и производа којима није дозвољено додавање адитива (наведени под I)	Сорбитоли: (i) Сорбитол (ii) Сорбитол сируп Манитол Изомалт Малтитоли: (i) Малтитол (ii) Малтитол сируп Лактитол Ксилитол	E 420 E 421 E 953 E 965 E 966 E 967	Према захтевима технолошког поступка када се не користи као заслађивач
		Ацесулфам К Аспартам Тауматин	E 950 E 951 E 957	
21	Млечни и немлечни десерти	Ацесулфам К Аспартам Тауматин	E 950 E 951 E 957	5 mg/kg (само као појачивачи ароме)

¹ Не сме да садржи азбест.

² Не смеју да се користе у производњи дехидрираних производа који се рехидрирају приликом ингестије.

САДРЖАЈ:

233. Правилник о квалитету и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и стартер културе 1