

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

Министар пољопривреде, шумарства и водопривреде, доноси

**ПРАВИЛНИК
О КВАЛИТЕТУ ПРОИЗВОДА ОД МЛЕКА И СТАРТЕР КУЛТУРА
(Објављен у „Службеном гласнику Републике Србије”,
број 33 од 18. маја 2010. године)**

I. УВОДНЕ ОДРЕДБЕ

Предмет

Члан 1.

Овим правилником ближе се прописују услови у погледу квалитета производа од млека намењени конзумирању и стартер култура за производе од млека (у даљем тексту: производи), и то за: класификацију, категоризацију и назив производа; физичка, хемијска, физичко-хемијска и сензорска својства, као и састав производа; физичка, хемијска, физичко-хемијска и сензорска својства сировина, као и врсту и количину сировина, додатака и других супстанци које се употребљавају у производњи и преради производа; елементе битних технолошких поступака који се примењују у производњи и преради производа; додатне захтеве за означавање производа.

Значење појмова

Члан 2.

Поједини изрази употребљени у овом правилнику имају следеће значење:

1) *млеко* јесте природни секрет млечне жлезде животиња из узгоја, добијено једном или више мужа, којем није ништа додато нити одузето;

2) *производи од млека* јесу производи добијени искључиво од млека, којима је дозвољено додавање састојака потребних за њихову производњу, под условом да ти састојци нису додати како би делимично или потпуно заменили било коју млечну компоненту;

3) *садржај масти* јесте масени садржај (m/m) млечне масти у млеку, изражен у процентима;

4) *садржај беланчевина* јесте масени садржај (m/m) беланчевина у млеку, изражен у процентима (добија се множењем укупног садржаја азота у млеку, израженог у процентима, са фактором 6,38);

5) *реконституисани производи од млека* јесу производи добијени додавањем воде сушеним или концентрованим производима од млека у количини потребној да се добије одговарајући однос воде и суве материје у готовом производу;

6) *рекомбиновани производи од млека* јесу производи добијени комбинацијом млечне масти и безмасне суве материје млека у њиховом непромењеном облику, са или без додатка воде да би се добио одговарајући састав готовог производа;

7) *додати састојци* јесу састојци, осим адитива и њихових мешавина, који се употребљавају у производњи и који испуњавају услове у складу са прописом којим се уређује квалитет и безбедност хране;

8) *стављање у промет* је држање хране у сврху продаје, укључујући понуду за продају или сваки облик преноса, без обзира на то да ли је бесплатан или није, као и продају, дистрибуцију и друге облике преноса.

Произвођачка спецификација

Члан 3.

Субјект у пословању храном мора, пре почетка производње, да донесе произвођачку спецификацију за производе којом се доказује испуњеност услова прописаних овим правилником и прописом којим се уређује декларисање и означавање.

Сензорска својства производа од млека морају да буду у складу са својствима основне сировине и другим означеним својствима, наведеним у произвођачкој спецификацији.

У производњи производа, ако то овим правилником није друкчије прописано, дозвољена је употреба адитива и њихових мешавина, као и додавање витамина и минералних материја, у складу са посебним прописом којим се уређују адитиви и њихове мешавине, као и квалитет и безбедност хране.

Произвођачка спецификација мора да садржи кратак опис технолошког поступка производње производа, податке о додатим састојцима, основне захтеве квалитета производа (физичка, хемијска, физичко-хемијска и сензорска својства), извештај о извршеном испитивању хигијенске исправности и податке који су у складу са прописом којим се уређује декларисање и означавање.

О донетим произвођачким спецификацијама субјект у пословању храном води евиденцију, која мора да садржи следеће податке:

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

Производи, за које овим правилником нису прописани посебни захтеви квалитета, могу се производити и стављати у промет према произвођачкој спецификацији.

Додатни захтеви за означавање производа

Члан 4.

Производи који у погледу квалитета испуњавају услове прописане овим правилником означавају се и стављају у промет у складу са називима прописаним овим правилником.

Назив: „млеко” користи се за кравље млеко коме након технолошке обраде није промењен састав или за млеко код којег је садржај масти стандардизован у складу са овим правилником.

За остале производе означавање се врши с једном или више речи како би се означила врста (према сензорским карактеристикама, хранљивој вредности, физичко-хемијским карактеристикама, могућностима за даљу прераду, односно технолошким карактеристикама), порекло (према врсти животиње) и/или предвиђена употреба таквог млека, или описала механичка обрада или промена састава. Промена састава односи се само на додавање и/или одузимање састојака природно присутних у млеку.

За производе којима су, осим састојака од производа од млека, додати и други састојци, означавање се врши с једном или више речи како би се означили и други састојци који нису састојци производа од млека. Други састојци не могу заменити било коју млечну компоненту и у зависности од количине додатих других састојка врши се означавање производа.

За производе који нису означени у складу са овим правилником, означавање се врши у складу са прописом којим се уређује декларисање и означавање.

Производи подвргнути јонизујућем зрачењу означавају се у складу са прописом којим се уређује декларисање и означавање.

Означавање сродних производа који нису прописани овим правилником

Члан 5.

Означавање производа на начин прописан овим правилником врши се и за производе за које су захтеви у погледу квалитета резултат карактеристика насталих из традиционалне производње тих производа, односно када се означавање врши за описивање карактеристичног квалитета тих производа.

Производи који не испуњавају захтеве у погледу квалитета прописаних овим правилником не могу се означавати и декларисати као производ од млека, у складу са прописом којим се уређује заштита потрошача.

Стављање у промет производа

Члан 6.

Производи који у погледу квалитета испуњавају услове прописане овим правилником, стављају се у промет као појединачна или збирна паковања.

Ако је садржај појединачног паковања производа (нето количина) декларисан у јединицама масе или запремине дозвољена одступања дата су у Табели 1 - Дозвољена одступања за појединачна паковања.

Табела 1.

Дозвољена одступања за појединачна паковања

| РЕДНИ БРОЈ | НАЗИВ ПРОИЗВОДА | ПАКОВАЊЕ | % ОДСТУПАЊА |
|------------|--|--|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | термички обрађена млека: пастеризована и стерилизована | мање од 0,2 l 0,21 - 0,5 l 0,5 l 0,51 - 1 l преко 1 l | ± 5% ± 4% ± 3% ± 2% ± 1.5% |
| 2. | ферментисани производи од млека | до 250 ml или g 251-500 ml или g 501-1000 ml или g преко 1 l или 1 kg | ± 5% ± 3% ± 2% ± 1.5% |
| 3. | павлака, ферментисана павлака и термички обрађена ферментисана павлака | до 100 g 101-500 g 501-1000 g преко 1000 g | ± 5% ± 3% ± 2% ± 1.5% |
| 4. | маслац, масло и анхидрована млечна маст | до 50 g 125 g 250 g 250-1000 g преко 1 kg | ± 5% ± 2,5% ± 2% ± 1.5% ± 1% |
| 5. | кајмак (скоруп) | до 50 g 125 g 250 g 250-1000 g преко 1 kg | ± 5% ± 2,5% ± 2% ± 1.5% ± 1% |
| 6. | свежи сир, сирни намаз и сирни дезерт | 15 - 50 g 51 - 200 g 201 g - 1 kg преко 1 kg | ± 5% ± 3% ± 2% ± 1,5% |
| 7. | конфекционирани ипојединачно паковани сиреви | 15 - 50 g 51 - 200 g 201 g - 1 kg преко 1 kg | ± 5% ± 3% ± 2% ± 1,5% |
| 8. | топљени и паковани сиреви | до 200 g 201 g - 1 kg преко 1 kg | ± 3% ± 2% ± 1,5% |
| 9. | кондензовано млеко, млеко у праху и други сушени производи од млека | до 50 g 51 -125 g 126 - 250 g 251 - 1000g преко 1 kg | ± 5% ± 2,5% ± 2% ± 1.5% ± 1% |
| 10. | млечни намаз и млечни дезерт | 15 - 50 g 51 - 200 g 201 g - 1 kg преко 1 kg | ± 5% ± 3% ± 2% ± 1,5% |

| РЕДНИ БРОЈ | НАЗИВ ПРОИЗВОДА | ПАКОВАЊЕ | % ОДСТУПАЊА |
|------------|-----------------------------|---|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 11. | млечни напаци | мање од 0,2 l 0,21 - 0,5 l 0,5 l 0,51 - 1 l преко 1 l | ± 5% ± 4% ± 3% ± 2% ± 1.5% |
| 12. | сладолед и смрзнути дезерти | до 50 g или ml 51 - 250 g или ml 251 - 500 g или ml преко 500 g или ml | ± 5% ± 3% ± 2% ± 1% |

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

II УСЛОВИ У ПОГЛЕДУ КВАЛИТЕТА ПРОИЗВОДА ОД МЛЕКА

Члан 7.

Производи од млека морају да испуњавају услове у погледу квалитета, и то за: класификацију, категоризацију и назив производа (у даљем тексту: подела производа); физичка, хемијска, физичко-хемијска и сензорска својства, као и састав производа; физичка, хемијска, физичко-хемијска и сензорска својства сировина, додатака и других супстанци које се употребљавају у производњи и преради производа (у даљем тексту: захтеви квалитета); елементе битних технолошких поступака који се примењују у производњи и преради производа (у даљем тексту: елементи битних технолошких поступака).

Подела производа

Члан 8.

Производи од млека јесу :

- 1) термички обрађено млеко: пастеризовано млеко и стерилизовано млеко;
- 2) ферментисани производи од млека;
- 3) павлака;
- 4) маслац;
- 5) масло;
- 6) анхидрована млечна маст;
- 7) млаћеница;
- 8) кајмак (скоруп);
- 9) сиреви и производи од сира;
- 10) кондензовано млеко;
- 11) млеко у праху и други сушени производи од млека;
- 12) сурутка;

- 13) млечни намаз;
- 14) млечни напици и млечни десерти;
- 15) смрзнути десерти;
- 16) казеин и казеинати;
- 17) копреципитати;
- 18) сушени производи од млека.

1. Термички обрађено млеко: пастеризовано млеко и стерилизовано млеко

Елементи битних технолошких поступака

Члан 9.

Термички обрађено млеко (кравље, овчије, козје и бивоље) намењено за исхрану људи производи се и ставља у промет као:

- 1) пастеризовано млеко, и то;
- 2) стерилизовано млеко - млеко обрађено ултрависоком температуром (УНТ) – стерилизовано млеко.

Поступак пастеризације, у смислу овог правилника, представља термичку обраду млека на:

- 1) високој температури уз кратко време трајања (најмање 72°C у трајању од 15 секунди);
- 2) ниској температури уз дуже време трајања (најмање 63°C у трајању од 30 минута), или
- 3) било коју другу комбинацију температуре и времена која даје исти ефекат, тако да производи, где је применљиво, одмах након таквог поступка обраде показују негативну реакцију на тест алкалне фосфатазе.

Поступак стерилизације, у смислу овог правилника подразумева обраду ултрависоком температуром (УНТ), којом се обезбеђује:

- 1) континуални ток поступка на високој температури уз кратко време трајања (најмање 135°C у комбинацији с одговарајућим временом трајања температуре стерилизације) тако да нема преживелих микроорганизама и спора, које би се могле развијати у обрађеном производу, ако се тај производ држи у асептично затвореном паковању на собној температури;
- 2) да производ остане микробиолошки стабилан након инкубације од 15 дана на температури 30°C у затвореном паковању или седам дана на 55°C у затвореном паковању или након било које друге методе доказивања да је примењен начин обраде прикладан.

Захтеви квалитета

Члан 10.

Термички обрађено млеко производи се и ставља у промет као:

- 1) пуномасно млеко:
 - (1) стандардизовано пуномасно млеко са најмање 3,50% млечне масти,
 - (2) стандардизовано екстра пуномасно млеко са најмање 4,00% млечне масти а највише 9,99% млечне масти,
 - (3) нестандардизовано пуномасно млеко са најмање 3,50% млечне масти, код којег проценат млечне масти није промењен од муже, као ни

додавањем или уклањањем млечне масти, а ни мешањем с млеком чији је природни део млечне масти био промењен;

2) делимично обрано млеко са најмање 1,50%, а највише 1,80% млечне масти;

3) обрано млеко са највише 0,50% млечне масти.

Изузетно од одредбе става 1. овог члана, термички обрађено млеко које не испуњава захтеве у погледу процента млечне масти из става 1. овог члана, може се ставити у промет као млеко, а проценат млечне масти мора да буде јасно читљив и означен са једним децималним местом. Такво млеко не сме бити означено као пуномасно, делимично обрано или обрано.

Изузетно од одредбе става 1. овог члана, термички обрађено млеко, осим нестардизованог пуномасног млека, може ставити у промет у следећим случајевима:

1) промене природног садржаја млечне масти одузимањем или додавањем павлаке или додавањем пуномасног млека, делимично обраног млека или обраног млека како би одговарао захтевима за уделом млечне масти за млеко намењено конзумирању;

2) обogaћивања млека млечним беланчевинама, минералним материјима или витаминима, а садржај беланчевина мора бити најмање 3,80%;

3) смањења садржаја лактозе конверзијом у глукозу и галактозу.

Члан 11.

Термички обрађено млеко из члана 10. овог правилника мора да има:

1) својствен мирис, укус и боју, одговарајући садржај млечне масти;

2) најмање 2,90% беланчевина у млеку с 3,50% млечне масти или одговарајућу концентрацију у случају млека с другачијим уделом млечне масти.

Када се термички обрађено млеко производи делимично или у потпуности од млека у праху, односно кондензованог млека, при означавању тог производа мора се навести садржај млека у праху, односно кондензованог млека.

2. Ферментисани производи од млека

Битни елементи технолошких поступака

Члан 12.

Ферментисани производи од млека производе се ферментацијом млека (крављег, овчијег, козјег и бивољег млека или њихове мешавине) и производа од млека добијених искључиво од млека, којима је дозвољено додавање састојака потребних за њихову производњу, под условом да ти састојци нису додати како би делимично или потпуно заменили било коју млечну компоненту, применом starter култура за производе од млека (у даљем тексту: starter културе).

Микроорганизми starter културе у ферментисаном производу од млека морају бити активни до истека рока трајања или рока употребе производа.

Број и врста микроорганизама starter културе зависи од специфичности одређеног производа.

Изузетно од одредбе става 2. овог члана, ако су ферментисани производи од млека термички обрађени након ферментације, стартер културе у ферментисаном производу од млека не морају бити активни до истека рока трајања или рока употребе производа.

У случају из става 4. овог члана ферментисани производи од млека морају бити означени: „термички обрађено”.

Ферментисани производи од млека могу се подвргнути процесима аерације и/или смрзавању.

Ферментисани производи од млека из члана 13. став 1. овог правилника могу садржати највише 10% млечне масти.

Ферментисаним производима од млека могу се додати ароматични додаци (воће, пире од воћа, воћна пулпа, џем, воћни сируп, воћни сок, мед, чоколада, какао, лешници, кафа и други ароматични додаци), шећери, заслађивачи и ароме.

Подаци о уделу ферментисаног производа од млека и ароматичног додатка наводе се у декларацији, у складу са прописом којим се уређује декларисање и означавање.

Подела

Члан 13.

Ферментисани производи од млека производе се и стављају у промет као:

- 1) јогурт;
- 2) кисело млеко;
- 3) ферментисани производи од млека са пробиотским бактеријама,
- 4) кефир;
- 5) остали ферментисани производи од млека;
- 6) ферментисани млечни напици.

Ферментисани производи од млека, у зависности од садржаја млечне масти, означавају се у складу са чланом 10. овог правилника, с тим да се уместо ознаке: „млеко” означава назив ферментисаног производа из става 1. овог члана.

Захтеви квалитета

1) Јогурт

Члан 14.

Јогурт се производи ферментацијом млека деловањем симбиотске културе *Streptococcus thermophilus* и *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*.

Јогурт у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је беле до бело-жућкасте боје;
- 2) да има својствен мирис и пријатно кисео укус;
- 3) да је чврсте или течне хомогене конзистенције.

Јогурт мора да садржи живе ћелије јогуртне културе, најмање 10⁷ ml или g.

2) Кисело млеко

Члан 15.

Кисело млеко производи се ферментацијом млека деловањем различитих сојева мезофилних и термофилних, хомо и хетероферментативних бактерија млечне киселине.

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

- 1) да је беле до бело-жућкасте боје;
- 2) да има својствен мирис и пријатно кисео укус;
- 3) да је чврсто хомогене конзистенције;

3) Ферментисани производи од млека
са пробиотским бактеријама

Члан 16.

Ферментисани производи од млека са пробиотским бактеријама су производи добијени ферментацијом млека деловањем пробиотских стартер култура или комбинацијом пробиотских стартер култура са другим бактеријама млечне киселине.

Финални производи морају да садрже живе ћелије пробиотских стартер култура, најмање $10^6/\text{ml}$ или g.

4) Кефир

Члан 17.

Кефир је производ добијен ферментацијом млека деловањем мезофилних и термофилних бактерија млечне киселине и одређених сојева квасца.

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.

Кефир у промету мора да има карактеристично избочење амбалаже и да садржи угљен диоксид.

5) Остали ферментисани производи од млека

Члан 18.

Остали ферментисани производи од млека производе се ферментацијом млека деловањем различитих сојева бактерија млечне киселине.

6) Ферментисани млечни напаци

Члан 19.

Ферментисани млечни напаци су производи на бази ферментисаног млека, млаћенице, сурутке, пермеата, уз додатак казеината,

концентрата протеина млека, шећера, какаоа, чоколаде, кафе, воћа, воћног сока, производа од воћа, поврћа, производа од поврћа, екстракта лековитог биља, меда и других сличних природних додатака и арома, са додатком воде.

Ферментисани млечни напаци производе се и стављају у промет као:

- 1) пробиотски ферментисани млечни напаци;
- 2) јогуртни ферментисани напаци;
- 3) ферментисани млечни напаци.

Ферментисани млечни напаци производе се у складу са произвођачком спецификацијом.

3. Павлака

Подела

Члан 20.

Павлака се производи издвајањем масти из крављег, овчијег, козјег или бивољег млека и мора се термички обрадити.

Павлака се ставља у промет као:

- 1) термички обрађена павлака: пастеризована и стерилизована павлака;
- 2) ферментисани производи од павлаке: ферментисана павлака и ферментисана павлака са јогуртном културом;
- 3) остале врсте павлака.

Захтеви квалитета

- 1) Термички обрађена павлака

Члан 21.

Термички обрађена павлака у промет се ставља као пастеризована павлака или стерилизована павлака.

Термички обрађена павлака у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је беле или бело-жућкасте боје;
- 2) да има својствен мирис и пријатно слатак укус;
- 3) да је хомогене конзистенције.

У производњи термички обрађене павлаке дозвољено је додавати адитиве, у складу са прописом којим се уређују адитиви.

- 2) Ферментисани производи од павлаке

Члан 22.

Ферментисани производи од павлаке производе се ферментацијом павлаке применом стартер култура.

Ферментисани производи од павлаке производе се и стављају у промет као:

1) ферментисана павлака – ако се ферментација павлаке изводи применом маслачне културе, у чији састав улазе *Lactococcus lactis subsp. lactis*, *Lactococcus lactis subsp. cremoris*, цитрат позитивне лактококе *Leuconostoc mesenteroides subsp. Cremoris*;

2) ферментисана павлака са јогуртном културом - ако се ферментација павлаке изводи бактерија млечне киселине *Lb.delbrueckii subsp. bulgaricus*, *S. Thermophilus*;

3) остале ферментисане павлаке – ако се ферментација павлаке изводи применом различитих врста бактерија млечне киселине.

Ферментисани производи од павлаке у производњи и промету морају да испуњава следеће захтеве:

1) да су беле или бело-жућкасте боје;

2) да имају карактеристичан мирис и благо кисели укус;

3) да су чврсте, хомогене или уједначене густо течне конзистенције.

Ферментисани производи од павлаке могу се подвргавати процесима аерације, хлађења, односно замрзавања

Ферментисана павлака и ферментисана павлака са јогуртном културом мора да садржи живе ћелије бактерија млечне киселине, изузев када су термички обрађене.

Ако је ферментисана павлака и ферментисана павлака са јогуртном културом термички обрађена означава се: „термички обрађена”.

Термички обрађена ферментисана павлака и ферментисана павлака са јогуртном културом морају да испуњавају услове из става 3. овог члана.

Ферментисана павлака може да се производи као чврста и течна.

У производњи ферментисане павлаке дозвољено је додавати адитиве, у складу са прописом којим се уређују адитиви.

3) Остале врсте павлака

Члан 23.

Остале врсте павлака производе се према произвођачкој спецификацији.

Остале врсте павлаке производе се уз додатак адитива, у складу са прописом којим се уређују адитиви.

Остале врсте павлака могу бити подвргнуте процесима аерације и смрзавања.

4. Маслац и маслац од сурутке

Подела

Члан 24.

Маслац је производ од млечне масти произведен искључиво од павлаке или ферментисане павлаке.

Маслац се производи и ставља у промет као:

1) маслац;

2) маслац са смањеним садржајем масти;

3) маслац са додацима.

Маслац је производ у облику емулзије, типа вода у уљу.

Додатак маслацу може бити со.

Маслац од сурутке је производ добијен од павлаке из сурутке.

Маслац од сурутке производи се и ставља се промет као:

- 1) маслац од сурутке;
- 2) маслац од сурутке са додацима.

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

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

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

Захтеви квалитета

1) Маслац

Члан 25.

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 капљица воде;
- 3) да садржи најмање 82 % млечне масти;
- 4) да саржи највише 16 % воде;
- 5) да садржи највише 2 % суве материје млека без масти.

Маслац са смањеним садржајем млечне масти ставља се у промет као:

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

Маслац са смањеним садржајем млечне масти мора да садржи удео млечне масти (изражен у проценту) датог у Табели 2 - Назив маслаца са смањеним садржајем млечне масти у односу на удео млечне масти.

Табела 2

Назив маслаца са смањеним садржајем масти у односу на удео млечне масти

| Назив маслаца у односу на удео млечне масти | Удео млечне масти (%) |
|---|-----------------------|
| тричетврт масни маслац | ≥ 59 и < 61 |
| полумасни маслац | ≥ 39 и < 41 |
| нискомасни маслац | ≥ 24 и < 26 |

Маслац са смањеним садржајем млечне масти у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да има својствен укус и мирис;
- 2) да је лако мазив на температури испод 10°C .

Маслац са додацима производи се према произвођачкој спецификацији.

Маслац са додацима на декларацији, поред података прописаних у складу прописом о паковању, декларисању и означавању хране, мора да садржи и податак о уделу млечне масти. Додаци не могу заменити удео млечне масти.

2) Маслац од сурутке

Члан 26.

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 капљица воде;
- 3) да садржи најмање 80 % млечне масти;
- 4) да садржи највише 18 % воде;
- 5) да садржи највише 2 % суве материје млека без масти.

Маслац од сурутке са додацима производи се према произвођачкој спецификацији.

5. Масло

Члан 27.

Масло се производи топљењем маслаца или топљењем маслаца и павлаке.

Масло које се ставља у промет мора да садржи најмање 98% млечне масти.

6. Анхидрована млечна маст

Члан 28.

Анхидрована млечна маст је производ добијен од свеже павлаке или маслаца и представља концентровану млечну маст.

Анхидрована млечна маст у производњи и промету мора да садржи најмање 99,80 % млечне масти.

7. Млаћеница

Члан 29.

Млаћеница је споредни производ који се добија при производњи маслаца.

Млаћеница се може производити са или без додатка бактерија млечне киселине.

Млаћеница у праху је производ добијен сушењем млаћенице.

8. Кајмак

Елементи битних технолошких поступака

Члан 30.

Кајмак – скоруп се производи одвајањем горњег слоја термички обрађеног и охлађеног млека (крављег, овчијег, козјег и бивољег или њихових мешавина).

Захтеви квалитета

Члан 31.

Кајмак - скоруп у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је беле или жућкасте боје;
- 2) да има својствен пријатан мирис и укус;
- 3) да садржи најмање 75 % млечне масти у сувој материји;
- 4) да садржи најмање 60% суве материје;
- 5) да садржи највише 2% кухињске соли.

9. Сиреви и производи од сира

9.1. Сиреви

Производња сирева

Члан 32.

Сиреви су свежи производи или производи са различитим степеном зрелости, који се производе:

1) одвајањем сурутке након коагулације млека (крављег, овчијег, козјег, бивољег млека и/или њихових мешавина), павлаке, сурутке, или комбинацијом наведених сировина;

2) коришћењем технолошких решења, која укључују коагулацију млека, односно полупроизвода и производа добијених од млека, при чему се добија производ који се одликује истим физичким, хемијским и сензорним карактеристикама, као и производ који је добијен коагулацијом из тачке 1) овог става.

У производњи сирева дозвољена је употреба бактерија млечних киселина, сирила и/или других одговарајућих коагулишућих ензима и/или дозвољених киселина за коагулацију.

Подела

Члан 33.

Сиреви се стављају у промет као:

- 1) сиреви са зрењем;
- 2) сиреви без зрења.

1) Сиреви са зрењем

Елементи битних технолошких поступака

Члан 34.

Сиреви са зрењем су сиреви који имају процес зрења под одређеним условима и у одређеном временском периоду у којем се дешавају одговарајуће биохемијске и физичке промене када попримају специфичне сензорне карактеристике, у складу са произвођачком спецификацијом.

У процесу зрења могу се користити плесни на површини и унутрашњости сира, као и деловањем површинске микрофлоре и зрење у саламури.

Минимални период зрења је за:

- 1) екстра тврди сир - шест месеци;
- 2) тврди сир - пет недеља;
- 3) полутврди сир - две недеље;
- 4) меки сир - најмање седам дана.

Екстра тврди, полутврди и тврди сиреви могу се производити са или без коре, а кора се може заштити и премазати филмовима и заштитним премазима.

У производњи може се примењивати технолошки поступак димљење сира.

Захтеви квалитета и означавање сирева

Члан 35.

При означавању сира морају се навести подаци о уделу млечне масти у сувој материји (изражене у проценту) дате у Табели 3 - Назив сира у односу на удео млечне масти у сувој материји сира.

Табела 3

Назив сира у односу на удео млечне масти у сувој материји сира

| Назив сира у односу на удео млечне масти у сувој материји | Удео млечне масти у сувој материји (%) |
|---|--|
| Екстремасни | ≥ 60 |
| Пуномасни | ≥ 45 и < 60 |
| Масни | ≥ 25 и < 45 |
| Полумасни | ≥ 10 и < 25 |
| Нискомасни | < 10 |

Члан 36.

С обзиром на садржај воде у безмасној материји сира, конзистенцију и грађу, сиреви се производе и стављају у промет под називима:

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

Сиреви из става 1. овог члана морају да садрже воду у безмасној материји сира (изражену у процентима) датај у Табели 4 - Назив сира у односу на садржај воде у безмасној материји сира.

Табела 4

Назив сира у односу на садржај воде у безмасној материји сира

| Назив сира у односу на садржај воде у безмасној материји сира | Садржај воде у безмасној материји сира (%) |
|---|--|
| Екстра тврди сир | <51 |
| Тврди сир | 49 – 56 |
| Полутврди сир | 54 – 69 |
| Меки сир | >67 |

2) Сиреви без зрења

Подела

Члан 37.

Сиреви без зрења су сиреви који су могу користити непосредно после производње, и то као:

- 1) свежи сиреви;
- 2) свежи сиреви пареног теста.

Елементи битних технолошких поступака

Члан 38.

Свежи сиреви се добијају ензимском, киселом или топлотном коагулацијом млека или сурутке. Свежем сиру могу се додати састојци као што су: паприка, шунка, печурке, житарице, воће, поврће и други састојци у складу са чланом 3. овог правилника.

Свежи сиреви пареног теста су сиреви који се добијају зрењем и термичком обрадом зреле сирне груде, а у промет се стављају одмах после производње.

Захтеви квалитета

Члан 39.

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

- 1) да су 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 свежи сиреви са додацима имају укус, мирис и боју каректристичну за коришћене додатке.

Сиреви пареног теста који се добијају зрењем и термичком обрадом зреле сирне груде, производе се према произвођачкој спецификацији.

9.2. Производи од сирева

Подела

Члан 40.

Производи од сирева су производи који садрже најмање 50% садржаја сирева у укупној сувој материји производа, а производе се термичком обрадом или поступцима топљења и емулговања помоћу соли за топљење.

Производи од сирева производе се и стављају у промет као:

- 1) сирни намаз и сирни десерт;
- 2) топљени сир;
- 3) производи од топљеног сира.

Захтеви квалитета

1) Сирни намаз и сирни десерт

Члан 41.

Сирни намаз и сирни десерт су термички обрађени производи произведени од свежег сира, уз додатак других производа од млека и других састојака из члана 3. став 3. овог правилника, у складу са произвођачком спецификацијом.

У производњи сирног десерта дозвољена је и аерација.

Производи из става 1. овог члана у производњи и промету морају испуњавати захтеве из члана 39. овог правилника.

2) Топљени сир

Члан 42.

Топљени сир производи се од једне или више врста сирева, са или без додатка других производа од млека, термичком обрадом и додатком соли за топљење и емулговање.

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

- 1) да је жуто-беле боје, односно боје својствене додаткој храни, а димљени топљени сир да је светломрке боје;
- 2) да има мирис и укус својствен врсти сира од кога је произведен, односно додате хране, зачина или ароме, а димљени топљени сир да има мирис дима;
- 3) да је топљени сир за резање пластичне конзистенције;
- 4) да екстра масни топљени сир за мазање - садржи најмање 44% суве материје; пуномасни топљени сир за мазање - садржи најмање 41% суве материје; полумасни топљени сир за мазање - садржи најмање 31% суве

материје; нискомасни топљени сир за мазање - садржи најмање 29% суве материје; 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; да обрани топљени сир за резање садржи мање од 34% суве материје.

Топљени сиреви других својстава производе се у складу са произвођачком спецификацијом.

3) Производи од топљеног сира

Члан 43.

Производи од топљеног сира производе се од топљеног сира, односно од сира и топљеног сира, уз додатак других производа од млека и додатих састојака, у складу са произвођачком спецификацијом.

Означавање производа од сирева

Члан 44.

При означавању производа од сирева обавезно је навођење минималног садржаја млечне масти у сувој материји.

Назив производа од сира може садржати назив одређеног сира ако је део тог сира најмање 75%.

10. Кондензовано млеко

Елементи битних технолошких поступака

Члан 45.

Кондензовано млеко је незаслађени или заслађени течни производ добијен испаравањем дела воде из пуномасног, делимично обраног или обраног пастеризованог или стерилизованог млека или смеше тих производа, а може додатак павлаке и/или млека у праху.

У случају додатка млека у праху, удео млека у праху, може бити највише 25% укупне суве материје млека у готовом производу.

Кондензовано млеко може се производити са или без додатка шећера.

Кондензовано млеко ставља се у промет као:

- 1) кондензовано незаслађено млеко;
- 2) кондензовано заслађено млеко.

Захтеви квалитета

1) Кондензовано незаслађено млеко

Члан 46.

Кондензовано незаслађено млеко ставља се у промет као:

1) кондензовано екстра-масно млеко - кондензовано млеко чији масени удео масти износи најмање 15%, а масени удео укупне суве материје млека износи најмање 26,5%;

2) кондензовано млеко - кондензовано млеко чији масени удео масти износи најмање 7,5%, а масени удео укупне суве материје млека износи најмање 25%;

3) кондензовано делимично обрано млеко - кондензовано млеко чији масени удео масти износи од 1% до 7,5%, а масени удео укупне суве материје млека износи најмање 20%;

4) кондензовано обрано млеко - кондензовано млеко чији масени удео масти износи највише 1%, а масени удео укупне суве материје млека износи најмање 20%.

2) Кондензовано заслађено млеко

Члан 47.

Кондензовано заслађено млеко ставља се у промет као:

1) кондензовано заслађено млеко - кондензовано млеко с додатком сахарозе чији масени удео масти износи најмање 8%, а масени удео укупне суве материје млека износи најмање 28%;

2) кондензовано заслађено делимично обрано млеко - кондензовано млеко с додатком сахарозе чији масени удео масти износи од 1%, до 8%, а масени удео укупне суве материје млека износи најмање 24%;

3) кондензовано заслађено обрано млеко - кондензовано млеко с додатком сахарозе чији масени удео масти износи највише 1%, а масени удео укупне суве материје млека износи најмање 24%.

Приликом производње производа из става 1.овог члана може се додати лактозе, чији масени удео у готовом производу није већи од 0,03%.

11. Млеко у праху

Члан 48.

Млеко у праху је производ добијен испаравањем воде из млека, делимично или потпуно обраног млека, павлаке или смеше ових производа, у којем масени удео воде износи највише 5% у готовом производу и који мора да садржи најмање 34% протеина у сувој материји млека без масти.

Млеко у праху у производњи и промету мора да има својствен мирис и укус и конзистенцију ситног праха, гранула или љуспица.

Млеко у праху ставља се у промет као:

1) екстра-масно млеко у праху - млеко у праху чији масени удео масти износи најмање 42%;

2) пуномасно млеко у праху - млеко у праху чији масени удео масти износи од 26% до 42%;

3) делимично обрано млеко у праху - млеко у праху чији масени удео масти износи од 1,5% до 26%;

4) обрано млеко у праху - млеко у праху чији масени удео масти износи највише 1,5%.

Начин конзервусања
кондензованог млека и млека и праху

Члан 49.

Конзервусање производа из чл. 46, 47. и 48. овог правилника спроводи се следећим поступцима:

- 1) термичком обрадом (стерилизација и слично.);
- 2) додавањем сахарозе;
- 3) дехидрације.

Означавање кондензованог млека и млека у праху

Члан 50.

Називи производа из чл. 46, 47. и 48. овог правилника могу се користити за означавање производа који испуњавају захтеве у погледу квалитета прописане овим правилником.

Субјект у пословању храном, на декларацији производа из става 1. овог члана, мора да наведе:

- 1) масени удео млечне масти у готовом производу, осим у случају кондензованог незаслађеног обраног млека, кондензованог заслађеног обраног млека и обраног млека у праху;
- 2) удео безмасне суве материје млека у праху код конензованог млека.

Подаци из става 2. овога члана морају бити наведени уз назив производа.

На декларацији производа из члана 48. овог правилника мора бити наведен начин разређивања или реконституисања, као и податке о уделу масти у разређеном или реконституисаном производу.

12. Сурутка

Подела

Члан 51.

Сурутка се ставља у промет као:

- 1) сурутка;
- 2) сурутка у праху;
- 3) кисела сурутка у праху.

Захтеви квалитета

1) Сурутка

Члан 52.

Сурутка је споредни производ у производњи сира и казеина, а мора садржати најмање 5,5% суве материје.

Сурутка се производи у складу са произвођачком спецификацијом.

2) Сурутка у праху

Члан 53.

Сурутка у праху је производ који се добија сушењем сурутке.

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 ($N \times 6,38$) није мањи од 10%;
- 4) да има конзистенцију ситног праха без грудвица;
- 5) да има садржај слободне воде највише 5%;
- 6) да има садржај лактозе (анхидроване) највише 61%;
- 7) да има садржај масти највише 10%;
- 8) да има садржај пепела највише 9,0%;
- 9) да има рН 10% раствора најмање 5,1.

3) Кисела сурутка у праху

Члан 54.

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

Кисела 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 има конзистенцију ситног праха без грудвица;
- 4) да има садржај укупних протеина ($N \times 6,38$) најмање 7%;
- 5) да има садржај слободне воде највише 4,5%;
- 6) да има садржај лактозе (анхидроване) најмање 61%;
- 7) да има садржај масти највише 2%;
- 8) да има садржај пепела највише 15%;
- 9) да је рН 10% раствора мањи од 5,1.

Производ од сурутке – сир од сурутке

Члан 55.

Сир од сурутке је производ од сурутке, полуврст или чврст, свеж или зрео производ добијен издвајањем протеина сурутке или концентрисањем сурутке са додатком или без додатка млека, павлаке или других производа од млека.

Свежи сир од сурутке, 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 %.

У односу на садржај масти у сувој материји сир од сурутке ставња се у промет као:

- 1) суруткин крем сир - садржи најмање 33 % масти у сувој материји;
- 2) суруткин сир - садржи од 10 до 33% масти у сувој материји;

3) обрани суруткин сир - садржи највише 10 % масти у сувој материји.

13. Млечни намаз

Члан 56.

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

У производњи млечног намаза могу се користити дозвољени додаци у складу са чланом 3. став 3. овог правилника.

Млечни намаз производи се у складу са произвођачком спецификацијом

14. Млечни напици и млечни десерти

1) Млечни напици

Члан 57.

Млечни напици производе се од термички обрађеног крављег, овчијег, козјег и бивољег млека, као и мешавине млека, млаћенице, сурутке, пермеата и додатих састојака.

Млечни напици морају имати карактеристичан укус, мирис и боју, зависно од употребљене основне сировине или додатог састојка.

2) Млечни десерти

Члан 58.

Млечни десерти производе се поступком термичке обраде млека и/или сурутке и додатих састојака, који посебним технолошким поступком попримају чврсту, густо-течну и/или пенасту конзистенцију.

Млечни десерти морају имати карактеристичан укус, мирис и боју, зависно од употребљене основне сировине или додатог састојка.

15. Смрзнути десерти

Битни елементи технолошких поступака

Члан 59.

Смрзнути десерти су:

1) смрзнуте емулзије које се производе од термички обрађене смеше млека, павлаке и/или других производа од млека и/или воде, млечне и/или биљне масти, млечних и/или биљних протеина, шећера и додатих састојака, или

2) смрзнуте смеше које се производе од термички обрађене смеше воде, шећера и додатих састојака.

Смрзнути десерти производе се поступком смрзавања, најчешће уз додавање ваздуха.

Подела

Члан 60.

Смрзнути дезерти производе се и стављају на у промет као:

- 1) млечни сладолед;
- 2) крем сладолед;
- 3) сладолед;
- 4) смрзнути ароматизовани дезерт;
- 5) смрзнути воћни дезерт.

Захтеви квалитета

1) Млечни сладолед

Члан 61.

Млечни сладолед је производ који садржи најмање 2,5% млечне масти у сувој материји, најмање 6% безмасне суве материје млека и најмање 24% укупне суве материје.

Млечни сладолед не сме садржати биљну маст и биљне протеине.

2) Крем сладолед

Члан 62.

Крем сладолед је производ који садржи најмање 5% млечне масти у сувој материји, најмање 6% безмасне суве материје млека и најмање 30% укупне суве материје.

Крем сладолед не сме садржавати биљну маст и биљне протеине.

3) Сладолед

Члан 63.

Сладолед је производ који садржи најмање 2,5% млечне и/или биљне масти у сувој материји и најмање 24% укупне суве материје, и мора да садржи млечне и/или биљне протеине.

4) Смрзнути ароматизовани дезерт

Члан 64.

Смрзнути ароматизовани дезерт је производ који садржи воду, шећер, ароме и додате састојке.

5) Смрзнути воћни дезерт

Члан 65.

Смрзнути воћни дезерт је производ који садржи воду, шећер, воће и додате састојке, а мора да садржи најмање 5% воћа или одговарајућу количину производа од воћа.

16. Казеин и казеинати

1) Казеин

Битни елементи технолошких поступака

Члан 66.

Казеин је производ добијен коагулацијом и преципитацијом казеина из обраног млека протелитичким ензимима, млечном ферментацијом и/или киселинама.

Захтеви квалитета

Члан 67.

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%.

2) Казеинати

Битни елементи технолошких поступака

Члан 68.

Казеинати су производи добијени растварањем казеина из обраног млека хидроксидом.

Захтеви квалитета

Члан 69.

Казеинати који се стављају у промет морају да испуњавају следеће захтеве:

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

17. Копреципитати

Члан 70.

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 производе у складу са произвођачком спецификацијом.

18. Сушени производи од млека

Члан 71.

Сушени производи од млека су производи који се добијају испаравањем воде из производа од млека (сир, јогурт, павлака и др.)

Сушени производи од млека производе се према произвођачкој спецификацији.

III. УСЛОВИ У ПОГЛЕДУ КВАЛИТЕТА СТАРТЕР КУЛТУРА

Појам

Члан 72.

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

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

У оквиру сваког типа стартер култура постоје означене културе које се састоје од неколико сојева, једне или више врста, које су јасно дефинисане и мешане културе које се састоје од неодређеног броја, једне или више врста.

Захтеви квалитета

Члан 73.

Стартер културе могу бити течне, лиофилизоване или смрзнуте.

Стартер културе морају да испуњавају следеће захтеве:

- 1) да 1 ml течне стертер културе садржи најмање 10^8 живих ћелија (cfu/ml);
- 2) да 1 g лиофилизоване културе намењене за производњу радне културе садржи најмање 3×10^9 живих ћелија (cfu/ml);
- 3) да 1 g дубоко смрзнуте културе намењене за приозводњу радне културе садржи најмање 7×10^9 живих ћелија (cfu/ml);

4) да 1 g лиофилизоване културе намењене за директну ферментацију од млека и производа од млека садржи најмање 3×10^{10} живих ћелија (cfu/g);

5) да 1 g дубоко смрзнуте културе намењене за директну ферментацију млека и производа од млека садржи најмање 9×10^9 живих ћелија (cfu/g).

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

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

Лиофилизоване стартер културе имају декларисану активност најмање десет месеци на температури -18 С, или најмање шест недеља на температури +4 С .

Лиофилизоване стартер културе намењене за директну ферментацију имају декларисану активност најмање 20 месеци на температури -18 С, или најмање шест недеља на температури +4 С.

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

Додатни захтеви

Члан 74.

Дубоко смрзнуте стартер културе транспортују се у одговарајућој амбалажи са сувим ледом и имају максималан рок трајања од три дана.

Лиофилизоване културе могу се транспортовати на собној температури до десет дана, а да нема редукације квалитета.

IV. ПРОИЗВОДИ ИЗ УВОЗА

Члан 75.

Производи који се увозе у Републику Србију, ради продаје као производи од млека, у промету морају да испуњавају услове у погледу квалитета прописане овим правилником.

V. ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 76.

Даном почетка примене овог правилника престају да важе одредбе Правилника о квалитету и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и стартер културе („Службени лист СРЈ”, број 26/02, „Службени лист Србије и Црне Горе”, бр. 56/03, 4/04 и 5/04 и „Службени гласник РС”, број 21/09), које се односе на квалитет производа од млека и стартер култура.

Члан 77.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у
у „Службеном гласнику Републике Србије”, а примењује се од 1. јула 2010.
године.

Број: 110-00-00027/2010-09
У Београду, 10. маја 2010. године

МИНИСТАР

др Саша Драгин

О Б Р А З Л О Ж Е Њ Е

I. ПРАВНИ ОСНОВ

Правни основ за доношење Предлога правилника садржан је у члану 55. став 2. Закона о безбедности хране („Службени гласник РС”, број 41/09).

II. РАЗЛОЗИ ЗА ДОНОШЕЊЕ

Разлози за доношење Предлога правилника јесу усаглашавање правилника са регулативама Европске уније и кодексом, а ради извоза млечних производа и стартер култура у земље Европске уније.

III ОБЈАШЊЕЊЕ ОСНОВНИХ ПРАВНИХ ИНСТИТУТА

У поглављу I. прописане су опште одредбе.

Предлогом правилника ближе се прописују услови у погледу квалитета производа од млека намењени конзумирању и стартер култура за производе од млека (у даљем тексту: производи), и то за: класификацију, категоризацију и назив производа; физичка, хемијска, физичко-хемијска и сензорска својства, као и састав производа; физичка, хемијска, физичко-хемијска и сензорска својства сировина, додатак и других супстанци које се употребљавају у производњи и преради производа; елементе битних технолошких поступака који се примењују у производњи и преради производа; додатни захтеви за означавање производа (члан 1).

У члану 2, дефинисани су поједини изрази употребљени у овом правилнику

Одредбом члана 3. Предлога правилника прописана је произвођачка спецификација. Субјект у пословању храном мора да пре почетка производње донесе произвођачку спецификацију за производе, којом се доказује испуњеност услова прописаних овим правилником и прописом којим се уређује декларисање и означавање. Сензорска својства производа од млека морају да буду у складу са својствима основне сировине и другим означеним својствима, наведеним у произвођачкој спецификацији. У производњи производа, ако то овим правилником није другачије прописано, дозвољена је употреба адитива и њихових мешавина, као и додавање витамина и минералних материја, у складу посебним прописом којим се уређују адитиви и њихове мешавине, као и квалитет и безбедност хране. Произвођачка спецификација мора да садржи кратак опис технолошког поступка производње производа, податке о додатим састојцима, основне захтеве квалитета производа (физичка, хемијска, физичко-хемијска и сензорска својства), извештај о извршеном испитивању хигијенске исправности и податке који су у складу са прописом којим се уређује

декларисање и означавање. О донетим произвођачким спецификацијама субјект у пословању храном води евиденцију. Производи, за које овим правилником нису прописани посебни захтеви квалитета, могу се производити и стављати у промет према произвођачкој спецификацији.

Одредбом члана 4. Предлога правилника прописани су додатни захтеви за означавање производа. Производи који испуњавају услове у погледу квалитета прописаним овим правилником означавају се и стављају у промет у складу са називима прописаним овим правилником. Назив: „млеко” користи се за кравље млеко коме након технолошке обраде није промењен састав или за млеко код којег је садржај масти стандардизован у складу са овим правилником. За остале производе означавање се врши с једном или више речи како би се означила врста (према сензорним карактеристикама, хранљивој вредности, физичко-хемијским карактеристикама, могућностима за даљу прераду, односно технолошким карактеристикама), порекло (према врсти животиње) и/или предвиђена употреба таквог млека, или описала механичка обрада или промена састава. Промена састава односи се само на додавање и/или одузимање састојака природно присутних у млеку. За производе којима су осим састојака од производа од млека додати и други састојци, означавање се врши с једном или више речи како би се означили и други састојци, који нису састојци производа од млека. Други састојци не могу заменити било коју млечну компоненту и у зависности од количине додатих других састојка врши се означавање производа. За производе који нису означени у складу са овим правилником, означавање се врши у складу са прописом којим се уређује декларисање и означавање. Производи подвргнути јонизујућем зрачењу означавају се у складу са прописом којим се уређује декларисање и означавање.

Означавање сродних производа који нису прописани овим правилником утврђено је у члану 5. Предлога правилника. Означавање производа на начин прописан овим правилником врши се и за производе за које су захтеви у погледу квалитета резултат карактеристика насталих из традиционалне производње тих производа, односно када се означавање врши за описивање карактеристичног квалитета тих производа. Производи који не испуњавају захтеве у погледу квалитета прописаних овим правилником не могу се означавати и декларисати као производ од млека, у складу са прописом којим се уређује заштити потрошача.

Производи који испуњавају услове у погледу квалитета у складу са овим правилником, стављају се у промет као појединачна или збирна паковања. Ако је садржај појединачног паковања производа (нето количина) декларисан у јединицама масе или запремине дозвољена одступања дата су у Табели 1 - Дозвољена одступања за појединачна паковања, како је то наведено у члану 6. Предлога правилника.

У поглављу II. Утврђени су услови у погледу квалитета производа од млека.

Производи од млека морају да испуњавају услове у погледу квалитета, и то за: класификацију, категоризацију и назив производа (у даљем тексту: подела производа); физичка, хемијска, физичко-хемијска и сензорска својства, као и састав производа; физичка, хемијска, физичко-хемијска и сензорска својства сировина, додатака и других супстанци које се употребљавају у производњи и преради производа (у даљем тексту: захтеви квалитета); елементе битних технолошких поступака који се примењују у

производњи и преради производа (у даљем тексту: елементи битних технолошких поступака) – члан 7. Предлога правилника.

У складу са одредбом члана 8. Предлога правилника утврђена је подела производи од млека, и то:

- 1) термички обрађено млеко: пастеризовано млеко и стерилизовано млеко;
- 2) ферментисани производи од млека;
- 3) павлака;
- 4) маслац;
- 5) масло;
- 6) анхидрована млечна маст;
- 7) млаћеница;
- 8) кајмак (скоруп);
- 9) сиреви и производи од сира;
- 10) кондензовано млеко;
- 11) млеко у праху и други сушени производи од млека;
- 12) сурутка;
- 13) млечни намаз;
- 14) млечни напици и млечни десерти;
- 15) смрзнути десерти;
- 16) казеин и казеинати;
- 17) копреципитати;
- 18) сушени производи од млека.

Одредбом члана 9. Прелога правилника прописани су елементи битних технолошких поступака, а чл. 10. и 11. захтеви квалитета за термички обрађено млеко: пастеризовано млеко и стерилизовано млеко.

Битни елементи технолошких поступака за ферментисане производе дефинисани су чланом 12. Предлога правилника.

Подела ферментисаних производа од млека, као захтеви квалитета за сваки од тих производа прописани су чл. 13. до 19. Предлога правилника.

Производња, односно стављање у промет павлаке као и захтеви квалитета у складу са утврђеном поделом павлаке прописана је чл. 20. до 23. Предлога правилника.

Одредбама чл. 24. до 26. прописани су услови у погледу квалитета за маслац и маслац од сурутке.

Захтеви квалитета за масло, анхидровану млечну маст, млаћеницу и кајмак прописани су чл. 27. до 31. Предлога правилника.

Сиреви и производи од сирева, у погледу захтева квалитета утврђени су одредбама чл. 32. до 44. Предлога правилника.

Оредбама чл. 45. до 47. прописани су елементи битних технолошких поступака и захтеви квалитета за кондензовано млеко: кондензовано незаслеђано млеко и кондензовано заслађено млеко.

Услови у погледу квалитета за млеко у праху прописани су чланом 48. Предлога правилника.

Начин конзервисања и означавање кондензованог млека и млека у праху утврђен је чл. 49. и 50. Предлога правилника.

Подела сурутке и захтеви квалитета за сурутку, на основу поделе утврђене Предлогом правилника прописани су одредбама чл. 51. до 55.

Чланом 56. Предлога правилника прописан је квалитет млечног намаза, а квалитет млечних напитака и млечних десерта одредбама чл. 57. и 58. Предлога правилника.

Услови у погледу квалитета смрзнутих десерта прописани су одредбама чл. 59. до 65. Предлога правилника.

Казеин и казеинати, у погледу услова квалитета, прописани су чл. 66. до 69. Предлога правилника.

Одредбом члана 70. прописан је квалитет копреципитата, а чланом 71. Предлога правилника квалитет сушених производа од млека.

У поглављу III. Услови у погледу квалитета стартер култура прописан је квалитет стартер култура.

Одредбом члана 72. Предлога правилника прописан је појам стартер култура а чл. 73. и 74. захтеви квалитета.

У поглављу IV. Производи из увоза, у члану 75. утврђено је да производи који се увозе у Републику Србију ради продаје као производа од млека у промету морају испуњавати услове у погледу квалитета прописане Предлогом правилника.

У поглављу V. прописане су прелазне и завршне одредбе Предлога правилника.

IV. ФИНАНСИЈСКА СРЕДСТВА

За спровођење овог правилника нису потребна додатна финансијска средства.

V. СТУПАЊЕ НА СНАГУ

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном гласнику Републике Србије”, а примењује се од 1. маја 2010. године..

