

- d) probni kamen;
 d) probne igle;
 e) probne kiseline;
 ž) sitni materijal koji sačinjavaju bočice za probne kiseline, kutije za probne igle, sredstva za čišćenje probnog kamena, filtrir-papir, ulje za premazivanje kamena itd.;
- 2) za žigosanje predmeta od dragocjenih metala:
- a) sto od punog drveta zaštićen po površini gumom ili plastikom;
 b) mašina za žigosanje, sa neophodnim pratećim alatom za rukovanje mašinom;
 v) pomagala za žigosanje;
 g) rukavice za radnike koji obavljaju žigosanje predmeta od dragocjenih metala.

Član 5.

U radnoj prostoriji za mjerenje uzoraka pri obavljanju kvantitativnih hemijskih analiza mora se nalaziti sljedeća oprema:

- 1) vaga klase tečnosti D ;
- 2) sto za vagu;
- 3) uređaj za klimatizaciju;
- 4) termometar.

Član 6.

U radnoj prostoriji za obavljanje kvantitativnih hemijskih analiza mora se nalaziti sljedeća oprema:

- 1) peć za kupelaciju;
- 2) mašina za vañanje lima;
- 3) pješčano kupatilo;
- 4) areometar;
- 5) laboratorijsko posude (Kjendalovi sudovi, birete, pipete, čaše, menzure itd.);
- 6) sitan potrošni materijal (kupele, potrebne hemikalije, lončići za žarenje);
- 7) nakovanj, čekić, mašice, zaštitne rukavice, naočari i pincete.

Član 7.

U prostoriji za obavljanje kvantitativnih hemijskih analiza mora se nalaziti:

- 1) mokri čvor podešen za rad sa hemijskim sredstvima;
- 2) uređaj za isisavanje zagađenog vazduha (digester);
- 3) poseban orman za čuvanje hemikalija.

Član 8.

Predmeti od dragocjenih metala primaju se, radi ispitivanja i žigosanja, na šalteru.

Član 9.

Ulaz u radnu prostoriju za vrijeme rada organa kontrole dozvoljen je samo radnicima koji obavljaju poslove u vezi sa žigosanjem predmeta od dragocjenih metala.

Član 10.

U radnoj prostoriji ne smiju se držati predmeti koji nisu neophodni za ispitivanje i žigosanje predmeta od dragocjenih metala, niti se u njoj za vrijeme njihovog ispitivanja i žigosanja mogu obavljati bilo koji drugi poslovi.

Član 11.

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje da važi Pravilnik o tehničkim uslovima za ispitivanje i žigosanje

predmeta od dragocjenih metala („Službeni list SFRJ”, br. 30/82).

Član 12.

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u „Službenom listu SFRJ”.

Br. 02-1021/1

4. januara 1988. godine

Beograd

Direktor
 Saveznog zavoda za mjere i
 dragocjene metale
 Milan Mežek, s. r.

304.

Na osnovu člana 32. stav 1, člana 81. stav 2. i člana 84. stav 1. Zakona o standardizaciji („Službeni list SFRJ”, br. 38/77 i 11/80), u saglasnosti sa predsjednikom Saveznog komiteta za poljoprivredu, predsjednikom Saveznog komiteta za rad, zdravstvo i socijalnu zaštitu i saveznim sekretarom za tržište i opšte privredne poslove, direktor Saveznog zavoda za standardizaciju propisuje

P R A V I L N I K

O KVALITETU KAKAO-PROIZVODA, PROIZVODA SLIČNIH ČOKOLADI, KREM-PROIZVODA I BOMBONSKIH PROIZVODA

I. OPŠTE ODREDBE

Član 1.

Ovim pravilnikom propisuju se minimalni uslovi koje u pogledu kvaliteta moraju da ispunjavaju kakao-proizvodi, proizvodi slični čokoladi, krem-proizvodi i bombonski proizvodi (u nastavku teksta: proizvodi), kao i minimalni uslovi za obezbijedenje i očuvanje tog kvaliteta.

Uslovi propisani ovim pravilnikom moraju biti ispunjeni u proizvodnji i prometu proizvoda.

Član 2.

Za proizvode za koje ovim pravilnikom nisu propisani uslovi kvaliteta i uslovi za obezbijedenje i očuvanje kvaliteta, shodno se primjenjuju uslovi propisani ovim pravilnikom za grupu srodnih proizvoda iz ovog pravilnika.

Za proizvode iz stava 1. ovog člana, kao i za proizvode za koje je to ovim pravilnikom izričito predviđeno, proizvođač je dužan da donese proizvođačku specifikaciju.

Proizvođačka specifikacija mora da sadrži podatke iz deklaracije propisane u odredbi člana 3. ovog pravilnika.

U evidenciji o donesenim proizvođačkim specifikacijama koja se vodi u organizaciji udruženog rada koja je donijela proizvođačku specifikaciju unose se sljedeći podaci:

- 1) evidencijski broj specifikacije;
- 2) naziv proizvoda i njegovo trgovačko ime, ako ga proizvod ima;
- 3) datum donošenja proizvođačke specifikacije;
- 4) datum izvršenog ispitivanja sastava proizvoda;
- 5) datum početka proizvodnje po proizvođačkoj specifikaciji;
- 6) grupa kojoj proizvod pripada prema odredbama ovog pravilnika;
- 7) organoleptička svojstva proizvoda;
- 8) kratak opis tehnološkog postupka;
- 9) vrsta i količina upotrijebljenih sirovina i dodatnih sirovina i aditiva, računato na gotov proizvod.

Član 3.

Ako za pojedine proizvode ovim pravilnikom nije drukčije određeno, proizvodi koji se stavljaju u promet u originalnom pakovanju moraju na omotu, posudi ili etiketi imati deklaraciju.

Deklaracija mora da sadrži:

1) naziv proizvoda i njegovo trgovačko ime, ako ga proizvod ima;

2) firmu, odnosno naziv i sjedište proizvođača;

3) neto-masu proizvoda;

4) podatke o učešću aditiva u gotovom proizvodu, po redosljedu procentualne zastupljenosti, ako ovim pravilnikom nije drukčije propisano;

5) datum proizvodnje, odnosno pakovanja (mjesec i godina, tako da je godina izražena dvocifrenim brojem) i rok upotrebe ili tekst „upotrebljivo do“;

6) vrstu i količinu materija biološke vrijednosti dodatih proizvodu radi obogaćivanja njegovog sastava;

7) druge podatke od interesa za potrošača.

Deklaracija mora biti lako uočljiva, jasna i čitka.

Slova kojima su odštampani naziv proizvoda i firma, odnosno naziv proizvođača moraju biti veća od slova kojima su odštampani ostali podaci.

Član 4.

Ako proizvod ne pakuje proizvođač, deklaracija mora da sadrži sve podatke iz člana 3. ovog pravilnika, osim podataka iz tačke 2. tog člana, kao i firmu, odnosno naziv i sjedište organizacije udruženog rada koja je proizvod pakovala.

Član 5.

Ako neto-masa proizvoda koji se stavlja u promet u originalnom pojedinačnom pakovanju nije veća od 100 g, deklaracija mora da sadrži samo naziv proizvoda, firmu, odnosno naziv i sjedište proizvođača, odnosno organizacije koja je proizvod pakovala i neto-masu proizvoda.

Na prvom zbirnom pakovanju većem od 100 g mora se nalaziti datum proizvodnje i rok upotrebe, odnosno tekst „upotrebljivo do“ i ostali podaci iz člana 3. ovog pravilnika.

Deklaracija iz stava 1. ovog člana mora da sadrži podatak o bojenju, aromatizovanju i konzerviranju ako je proizvod obojen, aromatizovan, odnosno konzerviran.

Član 6.

Proizvod koji se ne stavlja u promet u originalnom pakovanju mora imati deklaraciju samo kad je to ovim pravilnikom određeno.

Član 7.

Ako je sadržaj pojedinačnog pakovanja deklarisan u jedinicama mase, dozvoljena su sljedeća odstupanja od nazivne mase za pojedinačna pakovanja:

I. Lakodozirajući proizvodi: kakao-prah, čokolada, šećerna tabla i krem-proizvodi (za sve proizvode bez dodatata)

Tabela I

Deklarisana nazivna masa	Granica dopuštene greške
do 12,5 g	± 8% deklarisanane nazivne mase
više od 12,5 g do 50 g	± 1000 mg
više od 50 g do 2 kg	± 2% deklarisanane nazivne mase
više od 2 kg do 5 kg	± 40 g

II. Teškodozirajući proizvodi: čokolada sa dodacima, punjena čokolada, čokoladni deserti, čokoladni draže, šećerna tabla sa dodacima, punjena šećerna tabla, deserti sa šećernim prelivom, draže sa šećernim prelivom, krem-proizvodi sa dodacima i bombonski proizvodi

Tabela II

Deklarisana nazivna masa	Granica dopuštene greške
do 50 g	± 9% deklarisanane nazivne mase
više od 50 g do 100 g	± 4,5 g
više od 100 g do 200 g	± 4,5% deklarisanane nazivne mase
više od 200 g do 300 g	± 9 g
više od 300 g do 500 g	± 3% deklarisanane nazivne mase
više od 500 g do 1 kg	± 15 g
više od 1 kg do 5 kg	± 1,5% deklarisanane nazivne mase

Srednja vrijednost stvarne greške za uzorak od 10 nasumice izuzetih pojedinačnih pakovanja mora biti manja ili jednaka 40% od granice dopuštene greške za date nazivne mase navedene u tabelama I i II ovog člana.

Član 8.

Ako ovim pravilnikom nije drukčije određeno, nije dozvoljeno bojenje, zaslađivanje i aromatizovanje proizvoda vještačkim sredstvima, konzerviranje proizvoda hemijskim sredstvima i zračenje jonizujućim ili ultravioletnim zracima, kao i dodavanje proizvodima drugih hemijskih sredstava.

Član 9.

Proizvodi koji se stavljaju u promet moraju imati svojstven izgled, ukus i miris.

Član 10.

Proizvodi određeni ovim pravilnikom moraju se u proizvodnji i prometu transportovati, skladištiti i čuvati na način kojim se obezbjeđuje očuvanje njihovog kvaliteta do momenta otvaranja.

Član 11.

Odredbe ovog pravilnika odnose se i na radne ljude koji samostalnim ličnim radom sredstvima u svojini građana proizvode i stavljaju u promet kakao-proizvode, proizvode slične čokoladi, krem-proizvode i bombonske proizvode.

II. POSEBNE ODREDBE

1. Kakao-proizvodi

Član 12.

Kakao-zrna su sjemenke ploda kakao-stabla (*Theobroma cacao L.*) fermentisane i osušene. Kvalitet kakao-zrna mora ispunjavati uslove propisane jugoslovenskim standardom JUS E.B8.022.

Član 13.

Pod kakao-proizvodima, u skladu s ovim pravilnikom, podrazumijevaju se:

- 1) kakao-lom;
- 2) kakao-masa;
- 3) kakao-sitnež;
- 4) kakao-pogača;
- 5) kakao-maslac;
- 6) kakao-prah;
- 7) čokolada;
- 8) ostali čokoladni proizvodi.

Član 14.

U proizvodnji kakao-proizvoda, proizvoda sličnih čokoladi i krem-proizvoda mogu se upotrebljavati sljedeći aditivi:
Za kakao-lom, kakao-masu i kakao-pogaču:

Vrsta aditiva	Maksimalno dozvoljena količina u grama	Proizvod
1) Amonijum-karbonat	50 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji, izražen kao bezvodni K_2CO_3 , računato na bezmasnu materiju	Kakao-lom Kakao-masa Kakao-pogača
2) Amonijum-hidroksid		
3) Amonijum-hidrogen-karbonat		
4) Kalcijum-karbonat		
5) Magnezijum-karbonat		
6) Magnezijum-hidroksid		
7) Kalijum-karbonat		
8) Kalijum-hidroksid		
9) Kalijum-hidrogen-karbonat		
10) Natrijum-karbonat		
11) Natrijum-hidroksid		
12) Natrijum-hidrogen-karbonat		
Kiseline (sredstva za neutralizaciju)		
1) Fosforna kiselina	2,5 g/kg a izražena kao P_2O_5 5 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji	Kakao-lom Kakao-masa Kakao-pogača
2) Limunska kiselina		
3) L-vinska kiselina		
Emulgatori		
1) Monogliceridi i digliceridi jestivih masnih kiselina	15 g/kg	Kakao-masa
2) Lecitin	10 g/kg u acetonu nerastvorljive komponente lecitina	Kakao-masa Kakao-presovana pogača
3) Amonijeve soli fosforne kiseline Ukupno emulgatora	7 g/kg 15 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji	Kakao-presovana pogača Kakao-presovana pogača
Arome		
1) Prirodne arome ili prirodno identične arome, osim aroma koje imitiraju prirodnu aromu čokolade i mlijeka	U skladu sa zahtjevima proizvodnje	Kakao-masa Kakao-presovana pogača
2) Vanilin	U skladu sa zahtjevima proizvodnje	Kakao-presovana pogača
3) Etil-vanilin		

Za čokoladu i ostale čokoladne proizvode:

Vrsta aditiva	Maksimalno dozvoljena količina u g
Emulgatori	
1) Monogliceridi i digliceridi jestivih masnih kiselina	15 g/kg
2) Lecitin	5 g/kg u acetonu nerastvorljive komponente lecitina
Ukupno emulgatora	15 g/kg, pojedinačno ili u kombinaciji
Arome	
1) Prirodne ili prirodno identične arome, osim aroma koje imitiraju prirodnu aromu čokolade i mlijeka	U skladu sa zahtjevima proizvodnje
2) Vanilin	
3) Etil-vanilin	

Za kakao-prah i zaslađen kakao-prah:

Soli i baze (sredstva za alkalizaciju)

1) Amonijum-karbonat	0,5% (m/m), pojedinačno ili u kombinaciji, izraženi kao bezvodni K_2CO_3 , računato na bezmasnu materiju
2) Amonijum-hidrogen-karbonat	
3) Amonijum-hidroksid	
4) Kalcijum-karbonat	
5) Magnezijum-karbonat	
6) Magnezijum-hidroksid	
7) Kalijum-karbonat	
8) Kalijum-hidrogen-karbonat	
9) Kalijum-hidroksid	
10) Natrijum-karbonat	
11) Natrijum-hidrogen-karbonat	
12) Natrijum-hidroksid	

Vrsta aditiva	Maksimalno dozvoljena količina u g
Sredstva za neutralizaciju	
1) Fosforna kiselina ili	0,25% (m/m), izražena kao P ₂ O ₅ na kakao-frakciju
2) Limunska kiselina	0,5% (m/m), pojedinačno ili u kombinaciji, računato na kakao-prah
3) L-vinska kiselina	
Emulgatori	
1) Monogliceridi i digliceridi jestivih masnih kiselina	1,5% (m/m), pojedinačno ili u kombinaciji, računato na gotov proizvod
2) Lecitin	1% (m/m), u acetonu nerastvorljive komponente licitina, računato na gotov proizvod
3) Amonijeve soli fosforne kiseline	0,7% (m/m), računato na gotov proizvod
4) Saharozni estri masnih kiselina	1% (m/m), računato na gotov proizvod
Ukupno emulgatora	1,5% (m/m), pojedinačno ili u kombinaciji, računato na gotov proizvod
Arome	
1) Prirodne ili prirodno identične arome, osim aroma koje imitiraju aromu čokolade i mlijeka	U skladu sa zahtjevima proizvodnje
2) Vanilin	
3) Etil-vanilin	
Za proizvode slične čokoladi i krem-proizvode:	
Emulgatori	
1) Monogliceridi i digliceridi jestivih masnih kiselina	15 g/kg
2) Lecitin	6 g/kg u acetonu nerastvorljive komponente licitina
Ukupno emulgatora	15 g/kg, pojedinačno ili u kombinaciji
Arome	
1) Prirodne, prirodno identične arome i vještačke arome	U skladu sa zahtjevima proizvodnje
2) Vanilin	
3) Etil-vanilin	

Član 15.

Kakao-proizvodi ne smiju sadržati mineralna ulja niti se ta ulja mogu upotrijebiti pri proizvodnji kakao-proizvoda.

Član 16.

Kakao-proizvodi se moraju čuvati na suhom i hladnom mjestu, ne smiju biti izloženi uticaju sunčeve svjetlosti, viazi, velikim promjenama temperature i ne smiju stajati blizu robe čiji miris mogu apsorbovati.

Član 17.

Kakao-lom je očišćeno i od ljuske oslobođeno jezgro kakao-zrna.

Kakao-masa je proizvod dobijen mehaničkim usitnjavanjem kakao-loma, bez oduzimanja ili dodavanja bilo kakvih sastojaka, osim ako je u pitanju alkalizovan proizvod.

Kakao-sitnež je mješavina fino usitnjenog kakao-jezgra, kakao-ljuske i kakao-klice, koja nastaje pri ljuštenju kakao-zrna.

Kakao-pogača nastaje kad se kakao-lomu ili kakao-masi mehaničkim postupcima oduzme dio masti.

Ekspeler kakao-pogača je kakao-pogača dobijena ekspeler-postupkom iz kakao-zrna, sa dodatkom kakao-loma i kakao-pogače ili bez njih.

Član 18.

Kakao-lom i kakao-masa ne smiju sadržati više od 10% ukupnog pepela, računato na bezmasnu suhu materiju, odnosno više od 14% pepela ako je u pitanju alkalizovan proizvod.

Kakao-lom ne smije sadržati više od 0,3% pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini, računato na bezmasnu suhu materiju, a kakao-ljuske ne smiju sadržavati više od 4% pepela, računato na kakao-lom.

Član 19.

Kakao-maslac je masnoća dobijena mehaničkim postupcima iz kakao-zrna, kakao-loma, kakao-mase, kakao-pogače ili kakao-sitneži.

Kakao-maslac može se:

- 1) filtrirati i centrifugirati;
- 2) odsluziti i dezodorisati vodenom parom uz vakuum ili drugim uobičajenim načinom;
- 3) obraditi natrijumovom bazom ili drugim uobičajenim sredstvom za neutralizaciju;
- 4) obraditi zemljom za bijeljenje, aktivnim ugljem ili drugim uobičajenim sredstvom za obezbojavanje.

Kakao-maslac može biti:

1) presovani kakao-maslac, koji se dobija presovanjem kakao-loma ili kakao-mase. On se dalje može obrađivati samo na način predviđen u odredbama tač. 1. i 2. stava 2. ovog člana;

2) ekspeler kakao-maslac, koji se dobija iz kakao-zrna ili kakao-loma, kakao-mase i kakao-pogače u ekspeler-presama. On se dalje može obrađivati na način predviđen u odredbama tač. 1. i 2. stava 2. ovog člana;

3) rafinirani kakao-maslac, koji se dobija na način predviđen u odredbama tač. 1. i 2. stava 2. ovog člana ili na oba načina ili na način predviđen u odredbama tač. 3. i 4. stava 2. ovog člana.

Boja, miris i ukus pojedinih vrsta kakao-maslaca moraju odgovarati karakteristikama tih vrsta i ne smiju imati strani miris i ukus. Pojedine vrste kakao-maslaca moraju ispunjavati sljedeće uslove:

	Presovani kakao- maslac	Ekspeler kakao- maslac	Rafinirani kakao- maslac
Indeks refrakcije D 40 °C	1,456 do 1,459	1,456 do 1,459	1,456 do 1,459
Tačka topljenja – metoda po Fincku (Fincke):			
– mutna	30 do 34 °C	30 do 34 °C	30 do 34 °C
– bistra	31 do 35 °C	31 do 35 °C	31 do 35 °C
Slobodne masne ki- seline (obračunate kao procent olein- ske kiseline)	0,5 do 1,75	0,5 do 1,75	0,5 do 1,75
Broj osapunjenja (obračunato kao mg KOH/g masti)			
Jodni broj po Hanu- šu	33,8 do 39,5	35,6 do 40,6	36,7 do 41,0
Neosapunjive mate- rije u procentima (petroleter), ne više od	0,35	0,40	0,50

Član 20.

Kakao-prah je proizvod dobijen mljevenjem kakao-pogače. Kakao-prah se može proizvoditi alkalizovanjem kakao-mase ili kakao-loma dozvoljenim alkalijama, s tim što takav kakao-prah ne smije sadržavati više od 0,5% alkalija, računatih na bezvodni kalijum-karbonat na bezmasnu suhu materiju kakao-praha.

Član 21.

Kakao-prah koji se stavlja u promet mora ispunjavati sljedeće uslove:

- 1) da sadrži najmanje 17,5% kakao-maslaca, računato na suhu materiju;
- 2) da ne sadrži više od 8% vode, računato na gotov proizvod;
- 3) da ne sadrži više od 8% pepela, a solubiliziran kakao-prah – više od 11% pepela i 0,3% pijeska, u odnosu na bezmasnu suhu materiju;
- 4) da ne sadrži primjese skroba, želatina i sličnih materija, strane mineralne materije i boje, strane masnoće ili ma kakve druge materije koje se stavljaju samo radi povećanja mase, prikrivanja lošeg kvaliteta ili postizanja prividno boljeg kvaliteta;
- 5) da nije užegnut, kiseo ili pljesniv, zagađen insektima ili njihovim izmetom i da po izgledu, ukusu ili mirisu nije toliko izmijenjen da je nepodesan za ishranu.

U promet se može stavljati i kakao-prah koji sadrži manje od 17,5% kakao-masti, računato na suhu materiju, ali ne manje od 10%, računato na suhu materiju kakao-praha.

Na deklaraciji za takav kakao-prah, osim podataka iz odredbe člana 3. ovog pravilnika, mora se nalaziti tekst „Nemasni kakao-prah”. Kakao-prah koji sadrži manje od 10% kakao-masti ne smije se staviti u promet za neposrednu potrošnju.

Član 22.

Dozvoljeno je stavljati u promet:

- 1) zaslađen kakao-prah, odnosno smjesu kakao-praha i saharoze, s tim što takav proizvod može sadržati najviše 60%

saharoze, a mora sadržati najmanje 6% kakao-maslaca, računato na suhu materiju gotovog proizvoda;

- 2) smjesu kakao-praha, saharoze i mlijeka u prahu, s tim što takva smjesa mora sadržati najmanje 20% kakao-praha i najmanje 5% kakao-maslaca, a može sadržati najviše 50% saharoze, računato na suhu materiju gotovog proizvoda.

Član 23.

Instant-kakao i instant-kakao sa mlijekom su proizvodi dobijeni tehnološkim postupkom aglomeriranja nemasnog kakao-praha i jednog ili više sljedećih dodataka: saharoze, mlijeka u prahu, surutke u prahu, sladnog ekstrakta, bjelanjčevinskih proizvoda od soje, bjelanjčevina mlijeka i arome.

Instant-kakao koji se stavlja u promet mora sadržati: najmanje 20% nemasnog kakao-praha, računato na suhu materiju gotovog proizvoda; najviše 1,5% emulgatora, računato na suhu materiju gotovog proizvoda; najviše 75% saharoze, računato na gotov proizvod i najviše 4% vode, računato na gotov proizvod.

Instant-kakao sa mlijekom koji se stavlja u promet mora da sadrži najmanje 10% bezmasne suhe materije mlijeka, najmanje 13% nemasnog kakao-praha i najviše 1,5% emulgatora, računato na suhu materiju gotovog proizvoda i najviše 75% saharoze i 4% vode, računato na gotov proizvod.

Član 24.

Kakao-prah, smjesa kakao-praha sa saharozom ili sa saharozom i mlijekom u prahu, instant-kakao i instant-kakao sa mlijekom mogu se stavljati u promet samo u originalnom pakovanju.

Deklaracija za proizvode iz stava 1. ovog člana, pored podataka iz člana 3. tačka 4. ovog pravilnika, mora da sadrži minimalni procent kakao-dijelova, računat na gotov proizvod, a proizvodi koji sadrže mlijeko – i minimalan procent bezmasne suhe materije mlijeka, računat na gotov proizvod.

Deklaracija za proizvode iz stava 1. ovog člana ne smije sadržati oznake koje bi upućivale na to da proizvod predstavlja čokoladu (na primjer: čokolada u prahu i sl.).

Ako je u smjesi kakao-praha upotrijebljeno obrano mlijeko u prahu, takav proizvod mora se deklarirati kao „Zaslađeni kakao-prah sa obranim mlijekom u prahu”.

Član 25.

Čokolada je homogeni proizvod dobijen naročitim tehnološkim postupkom, obradom šećera i jednog ili više sljedećih sastojaka: kakao-loma, kakao-mase, presovane kakao-pogače, kakao-praha, nemasnog kakao-praha i kakao-maslaca, sa dozvoljenim dodacima ili bez njih.

Posebne vrste čokolade su: čokolada sa povećanim sadržajem šećera, mliječna čokolada, mliječna čokolada sa visokim sadržajem mlijeka, mliječna čokolada sa pavlakom, čokolada sa obranim mlijekom, bijela mliječna čokolada, čokolada u prahu, dezertna čokolada i čokoladni preliv.

Član 26.

Šećeri, u skladu s ovim pravilnikom, koji se upotrebljavaju za proizvodnju kakao-proizvoda jesu: saharoza, dekstroza (bezvodna i monohidratna), skrobni sirup, visokofruktozni sirup, fruktoza i laktoza, osim laktoze iz suhe materije mlijeka.

Član 27.

Čokolada koja se stavlja u promet mora ispunjavati sljedeće uslove kvaliteta:

- 1) da sadrži najmanje 18% kakao-maslaca, računato na suhu materiju čokolade;
- 2) da sadrži najmanje 14% bezmasne suhe materije kakao-dijelova, računato na suhu materiju čokolade;

3) da sadrži najmanje 35% ukupne suhe materije kakao-dijelova, računato na suhu materiju čokolade;

4) da sadrži najviše 65% ukupnih šećera, računato na suhu materiju proizvoda.

Član 28.

Čokolada sa povećanim sadržajem šećera koja se stavlja u promet mora ispunjavati sljedeće uslove kvaliteta:

1) da sadrži najmanje 18% kakao-maslaca, računato na suhu materiju čokolade;

2) da sadrži najmanje 12% bezmasne suhe materije kakao-dijelova, računato na suhu materiju čokolade;

3) da sadrži najmanje 30% ukupne suhe materije kakao-dijelova, računato na suhu materiju čokolade;

4) da sadrži najviše 70% šećera, računato na suhu materiju čokolade.

Član 29.

Mliječna čokolada je homogeni proizvod dobijen naročito tehnološkom obradom smjese šećera, sa jednim ili više sljedećih kakao-proizvoda: kakao-loma, kakao-mase, kakao-pogače, kakao-praha, nemasnog kakao-praha i kakao-maslaca i sa jednim ili više sljedećih mliječnih dijelova: mlijeka u prahu, obranog mlijeka u prahu, maslaca i kondenzovanog mlijeka i dozvoljenih dodataka ili bez njih.

Mliječna čokolada koja se stavlja u promet mora ispunjavati sljedeće uslove kvaliteta:

1) da sadrži najmanje 2,5% bezmasne suhe materije kakao-dijelova, računato na suhu materiju mliječne čokolade;

2) da sadrži najmanje 25% ukupne suhe materije kakao-dijelova, računato na suhu materiju mliječne čokolade;

3) da sadrži najmanje 3,65% mliječne masti, računato na suhu materiju mliječne čokolade;

4) da sadrži najmanje 10,5% bezmasne suhe materije mlijeka, računato na suhu materiju mliječne čokolade;

5) da sadrži najmanje 25% ukupne masti, računato na suhu materiju mliječne čokolade;

6) da sadrži najviše 55% šećera, računato na suhu materiju proizvoda.

Član 30.

Mliječna čokolada sa visokim sadržajem mlijeka koja se stavlja u promet mora ispunjavati sljedeće uslove kvaliteta:

1) da sadrži najmanje 2,5% bezmasne suhe materije kakao-dijelova, računato na suhu materiju mliječne čokolade i najmanje 20% ukupne suhe materije kakao-dijelova, računato na suhu materiju mliječne čokolade;

2) da sadrži najmanje 5% mliječne masti, računato na suhu materiju mliječne čokolade;

3) da sadrži najmanje 15% bezmasne suhe materije mlijeka, računato na suhu materiju mliječne čokolade;

4) da sadrži najmanje 25% ukupne masti, računato na suhu materiju mliječne čokolade;

5) da sadrži najviše 55% šećera, računato na suhu materiju proizvoda.

Član 31.

Mliječna čokolada s pavlakom koja se stavlja u promet mora ispunjavati sljedeće uslove kvaliteta, i to:

1) da sadrži najmanje 2,5% bezmasne suhe materije kakao-dijelova, računato na suhu materiju mliječne čokolade i najmanje 25% ukupne suhe materije kakao-dijelova, računato na suhu materiju mliječne čokolade;

2) da sadrži najmanje 7% mliječne masti, računato na suhu materiju mliječne čokolade;

3) da sadrži najmanje 3%, a najviše 14% bezmasne suhe materije mlijeka, računato na suhu materiju mliječne čokolade;

4) da sadrži najmanje 25% ukupne masti, računato na suhu materiju mliječne čokolade;

5) da sadrži najviše 55% šećera, računato na suhu materiju proizvoda.

Član 32.

Čokolada s obranim mlijekom koja se stavlja u promet mora ispunjavati sljedeće uslove kvaliteta:

1) da sadrži najmanje 2,5% bezmasne suhe materije kakao-dijelova, računato na suhu materiju mliječne čokolade, i najmanje 25% ukupne suhe materije kakao-dijelova, računato na suhu materiju mliječne čokolade;

2) da sadrži najmanje 14% bezmasne suhe materije mlijeka, računato na suhu materiju čokolade;

3) da sadrži najmanje 25% ukupne masti, računato na suhu materiju čokolade;

4) da sadrži najviše 55% šećera, računato na suhu materiju proizvoda.

Član 33.

Bijela mliječna čokolada je homogeni proizvod dobijen naročito tehnološkom obradom smjese šećera, mlijeka i kakao-maslaca, sa dozvoljenim dodacima ili bez njih.

Bijela mliječna čokolada koja se stavlja u promet mora ispunjavati uslove za mliječnu čokoladu iz člana 30. ovog pravilnika, s tim što ne smije sadržati bezmasne suhe materije kakao-dijelova.

Član 34.

Čokolada se može stavljeti u promet kao čokolada u prahu, s tim da ispunjava uslove iz člana 28. ovog pravilnika.

Mliječna čokolada se može stavljeti u promet kao mliječna čokolada u prahu, s tim da ispunjava uslove iz člana 30. ovog pravilnika.

Član 35.

Desertna čokolada (čokolada veoma fine strukture) koja se stavlja u promet mora ispunjavati sljedeće uslove kvaliteta:

1) da sadrži najmanje 30% kakao-maslaca, računato na suhu materiju čokolade, i najmanje 17% bezmasne suhe materije kakao-dijelova, računato na suhu materiju čokolade;

2) da sadrži najmanje 49% ukupne suhe materije kakao-dijelova, računato na suhu materiju čokolade;

3) da sadrži najviše 51% šećera, računato na suhu materiju proizvoda.

Član 36.

Čokoladni preliv (kuvertira, tunk-masa) koji se stavlja u promet mora ispunjavati sljedeće uslove kvaliteta, i to:

1) da sadrži najmanje 31% kakao-maslaca, računato na suhu materiju čokoladnog preliva, i najmanje 2,5% bezmasne suhe materije kakao-dijelova, računato na suhu materiju čokoladnog preliva;

2) da sadrži najmanje 35% ukupne suhe materije kakao-dijelova, računato na suhu materiju čokoladnog preliva;

3) da sadrži najviše 65% šećera, računato na suhu materiju proizvoda.

Mliječni čokoladni preliv (mliječna tunk-masa) koji se stavlja u promet mora ispunjavati sljedeće uslove kvaliteta, i to:

1) da zadovoljava sve uslove za mliječnu čokoladu iz člana 30. ovog pravilnika, osim uslova za ukupnu mast;

2) da sadrži najmanje 31% ukupne masti, računato na suhu materiju mliječnog čokoladnog preliva.

Član 37.

Čokoladi se mogu dodavati kafa, sladni ekstrakt, kikiriki, susam, mak, kesten, jezgrasto voće, kao i njihove preradevine

(grilaž, krokant i sl.), proizvodi od voća, kokosovo brašno, pšenična klica, kukuruzne i ovsene pahuljice, ekspanzirana riža, sojino brašno i strukturna bjelančevina soje, surutka u prahu i bjelančevine mlijeka.

Čokolada sa dodacima kao što su proizvodi od žita, proizvodi od soje i kokosovo brašno mora sadržati najmanje 4%, a najviše 12% tih dodataka, računato na gotov proizvod.

Čokolada sa kafom mora sadržati najmanje 2% fino samljevene pržene kafe.

Čokolada mora sadržati najmanje 12%, a najviše 30% sljedećih dodataka: sladni ekstrakt, kikiriki, susam, mak, kesten, jezgrasto voće, kao i njihove preradevine (grilaž, krokant i sl.), proizvode od voća, surutku u prahu i bjelančevine mlijeka.

Čokoladi se mogu, bez posebnog deklarisanja u nazivu proizvoda, dodati u ukupnoj količini do 5% dodatne sirovine navedene u stavu 4. ovog člana.

Čokoladi se može dodati najviše do 5% biljne masti, uz obavezno deklarisanje o dodatnoj količini te masti.

Član 38.

Čokolada sa bijelim slojem iskristalisanog šećera ili kakaomasti ne smatra se pokvarenom ako po kvalitetu i ukusu odgovara uslovima propisanim ovim pravilnikom za odgovarajuću vrstu čokolade.

Član 39.

Čokolada u tablama stavlja se u promet u komadima neto-mase od 5 g do 1000 g.

Svaki komad čokoladne table mora biti posebno uvijen u aluminijumsku foliju ili drugi materijal predviđen za pakovanje prehrambenih proizvoda.

Čokolada u blokovima, namijenjena daljoj preradi, može se staviti u promet i u komadima mase veće od jednog kilograma.

Član 40.

Pod ostalim čokoladnim proizvodima, u skladu s ovim pravilnikom, podrazumijevaju se: punjena čokolada, čokoladni deserti i čokoladni draže.

Član 41.

Punjena čokolada je proizvod koji se dobija tako što se čvrsto, polučvrsto ili tečno punjenje od fondana ili trajnih konditorskih, odnosno drugih pogodnih masa prevuče čokoladnim prelivom ili na drugi način pokrije čokoladnim slojem, pri čemu gotov proizvod mora da sadrži najmanje 30% čokoladne mase.

Član 42.

Masa za punjenje čokolade ne smije da sadrži materije koje umanjuju hranjivu vrijednost punjene čokolade, odnosno čokoladnog deserta (brašno, saharin i sl.).

Masa za punjenje može se bojiti i aromatizovati dozvoljenim prehrambenim prirodnim i vještačkim bojama, odnosno aromama, s tim što ukupna količina boje ne smije biti veća od 0,03%, a količina aroma ne smije biti veća od 3%, računato na masu gotovog proizvoda.

Masi za punjenje čokolade i čokoladnih deserata može se dodati enzim invertaza ili sorbitol radi održavanja svježine.

Za konzerviranje punjenja može se upotrijebiti sorbinska kiselina ili Na, K i Ca soli sorbinske kiseline do 0,15%, računato na količinu punjenja.

Član 43.

Punjena čokolada stavlja se u promet u tablama neto-mase od 5 g do 1000 g. Svaka tabla mora biti posebno uvijena u

aluminijumsku foliju ili druge materijale dozvoljene za pakovanje prehrambenih proizvoda.

Član 44.

Čokoladni deserti su proizvodi koji se dobijaju tako što se konditorskim proizvodima doda čokoladna masa ili se pojedina tečna, polutečna, čvrsta, polučvrsta ili pjenasta punjenja prevuku čokoladnim prelivom, odnosno uliju u šuplje čokoladne omotače raznih oblika. Kao dodatne sirovine čokoladnim desertima mogu se upotrijebiti: badem, orah, lješnik, kikiriki, kokosovo brašno, sojino brašno i strukturna bjelančevina soje, flipsi, keks ili vaflov list kao podloga, sušeno i kandirano voće, susam, mak, kesten i ekspanzirana žita.

Čokoladni prevučeni deserti moraju sadržati najmanje 22% čokoladne mase, a čokoladni punjeni i ostali deserti - najmanje 40% te mase.

Djelimično prevučeni čokoladni deserti moraju sadržati najmanje 8% čokoladne mase, računato na gotov proizvod.

Član 45.

Čokoladni desert koji se pojedinačno pakuje mora biti uvijen u aluminijumsku foliju (nelakiranu, lakiranu, nekaširanu i kaširanu) ili u druge materijale dozvoljene za pakovanje prehrambenih proizvoda. Čokoladni deserti koji se ne pakuju pojedinačno već se pakuju u kutije moraju biti složeni tako da za vrijeme transporta ostanu neoštećeni.

Čokoladni desert može se stavljati u promet samo u originalnom pakovanju.

Čokoladni desert može se stavljati u promet na malo u rinfuznom stanju samo u specijalizovanim prodavnicama tipa „bombonjera”. Posude iz kojih se razmjerava čokoladni desert moraju imati deklaraciju iz člana 3. ovog pravilnika.

Član 46.

Čokoladni draže je proizvod ovalnog oblika i sastoji se od jezgra (korpusa) i čokoladnog plašta. Čokoladni plašt mora iznositi najmanje 50% od ukupne mase proizvoda.

Jezgra mogu biti proizvedena od trajnih konditorskih masa, jezgrastog ili suhog voća, kandiranog voća i povrća, proizvoda od žita, soje i sl.

Član 47.

Ako je količina alkohola u ostalim čokoladnim proizvodima iz odredbe člana 40. ovog pravilnika veća od 0,5% mase, računato na cjelokupni sadržaj pakovanja, količina alkohola mora biti deklarirana. Odstupanje od deklarisanog sadržaja alkohola dozvoljava se u granicama $\pm 0,4\%$ mase, računato na cjelokupni sadržaj pakovanja.

Član 48.

U deklaraciji za čokoladu, osim podataka iz odredbe člana 3. tačka 5. ovog pravilnika, mora biti naznačena minimalna količina kakao-dijelova izražena u procentima, a za mliječnu čokoladu - i minimalna količina mliječne masti izražena u procentima, računato na gotov proizvod; za čokoladu sa dodacima - minimalan sadržaj kakao-dijelova, a za mliječnu čokoladu sa dodacima - i minimalan sadržaj mliječne masti u čokoladnoj, odnosno mliječnoj čokoladnoj masi izražen u procentima.

Čokolada sa dodacima navedenim u odredbi člana 37. stav 1. ovog pravilnika mora u deklaraciji imati naznačeno koji dodatak sadrži (npr. čokolada sa lješnikom i sl.).

Na deklaraciji za ostale čokoladne proizvode, osim podataka iz člana 3. tačka 5. ovog pravilnika, mora biti naznačen i minimalan sadržaj kakao-dijelova, a na proizvodima sa mliječnom čokoladnom masom - i minimalan sadržaj mliječne masti

u čokoladnoj, odnosno mliječnoj čokoladnoj masi izražen u procentima.

II. Proizvodi slični čokoladi

Član 49.

Proizvodi slični čokoladi, u skladu s ovim pravilnikom, jesu: šećerna tabla, šećerni preliv, šećerni deserti, šećerni draže, šećerna tabla sa dodacima i punjena šećerna tabla.

Član 50.

Proizvodi slični čokoladi moraju u prometu ispunjavati sljedeće uslove kvaliteta:

- 1) da sadrže najmanje 21% ukupne masti, računato na suhu materiju gotovog proizvoda;
- 2) da sadrže najmanje 5% kakao-praha, računato na suhu materiju gotovog proizvoda;
- 3) da sadrže najviše 60% šećera, računato na suhu materiju gotovog proizvoda.

Član 51.

Proizvodi prevučeni šećernim prelivom moraju sadržati 20% tog preliva, a proizvodi punjeni šećernim prelivom – najmanje 30% tog preliva, računato u odnosu na suhu materiju gotovog proizvoda.

Član 52.

Šećerni preliv mora da ispunjava sljedeće uslove kvaliteta:

- 1) da sadrži najmanje 25% ukupne masti, računato na suhu materiju gotovog proizvoda;
- 2) da sadrži najmanje 5% kakao-praha, računato na suhu materiju gotovog proizvoda;
- 3) da sadrži najviše 55% šećera, računato na suhu materiju gotovog proizvoda.

Član 53.

Masa za punjenje proizvoda sličnih čokoladi mora ispunjavati uslove iz člana 42. ovog pravilnika.

Član 54.

Šećerni draže je proizvod ovalnog oblika, sjajne površine i sastoji se od jezgra (korpusa) i plašta od šećernog preliva. Plašt od šećernog preliva mora da iznosi najmanje 50% od ukupne mase proizvoda.

Jezgro mora da ispunjava uslove iz člana 46. stav 2. ovog pravilnika.

Član 55.

Proizvodima sličnim čokoladi mogu se dodavati: kafa, sladni ekstrakt, susam, mak, kesten, kikiriki, jezgrasto voće i njihove preradevine (grilaž, krokant i sl.), proizvodi od voća, rogač, kesten, voće i drugi proizvodi od voća, kokosovo brašno, pšenična klica, kukuruzne i ovsene pahuljice, ekspandirana riža, surutka u prahu, bjelančevine mlijeka, sojino brašno i strukturna bjelančevina soje.

Proizvodi slični čokoladi sa kafom moraju da sadrže najmanje 2% fino samljevene pržene kafe.

Proizvodi slični čokoladi u koje se dodaju proizvodi od žita, proizvodi od soje i kokosovo brašno moraju da sadrže najmanje 4%, a najviše 12% tih dodataka, računato na gotov proizvod.

Proizvodi slični čokoladi moraju da sadrže najmanje 12%, a najviše 30% sljedećih dodataka: sladni ekstrakt, kikiriki, susam, mak, kesten, rogač, jezgrasto voće, kao i njihove preradevine (grilaž, krokant i sl.), proizvode od voća, surutku u prahu i bjelančevine mlijeka.

Proizvodima sličnim čokoladi mogu se, bez posebnog deklarisanja u nazivu proizvoda, dodati u ukupnoj količini do 5% dodatne sirovine navedene u odredbi stava 4. ovog člana.

Član 56.

Proizvodi slični čokoladi ne smiju sadržati mineralna ulja niti se ta ulja mogu upotrebljavati pri proizvodnji proizvoda sličnih čokoladi.

Član 57.

Proizvodi slični čokoladi moraju se čuvati na suhom i hladnom mjestu, ne smiju biti izloženi uticaju sunca, vlage i velikim promjenama temperature i ne smiju se držati u blizini robe čiji miris mogu da apsorbuju.

Član 58.

Šećeri, u skladu s ovim pravilnikom, za izradu proizvoda sličnih čokoladi jesu: saharoza, dekstroza (bezvodna ili monohidratna), fruktoza, visokofruktozni sirup, skrobni sirup i laktoza, osim laktoze iz suhe materije mlijeka.

Član 59.

Proizvodi slični čokoladi sa bijelim slojem iskristalisanog šećera ili sa izdvojenim slojem masti ne smatraju se pokvarenim ako po kvalitetu i ukusu odgovaraju uslovima propisanim za određenu vrstu proizvoda sličnih čokoladi.

Član 60.

Proizvodi slični čokoladi stavljaju se u promet u originalnom pakovanju.

Na deklaraciji za proizvode slične čokoladi, osim podataka iz odredbe člana 3. tačka 5. ovog pravilnika, mora biti navedena minimalna količina kakao-dijelova izražena u procentima, računato na gotov proizvod, a u deklaraciji proizvoda izrađenih sa šećernim prelivom – sadržaj kakao-dijelova u šećernom prelivu izražen u procentima.

Na deklaraciju proizvoda sličnih čokoladi mora se staviti oznaka (npr. „šećerna tabla“). Veličina slova na prednjoj strani za pakovanje mase veće od 125 g mora biti najmanje 10 mm, a za pakovanje do 125 g – najmanje 5 mm.

Na deklaraciju proizvoda izrađenih sa šećernim prelivom mora se staviti oznaka „Sa šećernim prelivom“. Veličina slova na prednjoj strani mora biti kao u odredbi stava 3. ovog člana.

Na deklaraciji proizvoda sličnih čokoladi koji u sastavu imaju sirovine u količinama propisanim u članu 55. st. 2, 3. i 4. ovog pravilnika mora se naznačiti da sadrže određenu dodatnu sirovinu (npr. „Šećerna tabla sa lješnikom“).

Na omot proizvoda sličnih čokoladi zabranjeno je stavljanje oznake: čokolada, kakao, čokoladni desert i sl.

III. Krem-proizvodi

Član 61.

Krem-proizvod je proizvod dobijen naročitim tehnološkim postupkom – obradom smješe šećera, mlijeka ili mliječnih proizvoda, biljnih masnoća i drugih dodatnih sirovina propisanih ovim pravilnikom.

Po konzistenciji, krem-proizvodi mogu da budu mazivi ili čvrsti, zavisno od vrste upotrijebljene masnoće.

Član 62.

Šećeri u proizvodnji krem-proizvoda, u skladu s ovim pravilnikom, jesu: saharoza, dekstroza (bezvodna ili monohidratna), skrobni sirup, visokofruktozni sirup, fruktoza i laktoza, osim laktoze iz suhe materije mlijeka.

Član 63.

Prema načinu proizvodnje i vrsti upotrijebljenih sirovina i dodataka, krem-proizvod se stavlja u promet kao:

- 1) kakao-krem-proizvod;
- 2) mliječni krem-proizvod;
- 3) lješnik ili badem, ili kikiriki, ili rogač ili sličan krem-proizvod;
- 4) krem-proizvodi sa dodacima.

Član 64.

Kakao-krem proizvod koji se stavlja u promet mora ispunjavati sljedeće uslove kvaliteta, i to:

- 1) da sadrži najmanje 5% bezmasnog kakao-praha, računato na suhu materiju gotovog proizvoda;
- 2) da sadrži najmanje 7% bezmasne suhe materije mlijeka, računato na suhu materiju gotovog proizvoda;
- 3) da sadrži najmanje 25% ukupne masti, računato na suhu materiju gotovog proizvoda;
- 4) da sadrži najviše 60% šećera, računato na suhu materiju proizvoda.

Član 65.

Mliječni krem-proizvod koji se stavlja u promet mora ispunjavati sljedeće uslove kvaliteta:

- 1) da sadrži najmanje 15% bezmasne suhe materije mlijeka, računato na suhu materiju gotovog proizvoda;
- 2) da sadrži najmanje 25% ukupne masti, računato na suhu materiju gotovog proizvoda;
- 3) da sadrži najviše 60% šećera, računato na suhu materiju gotovog proizvoda.

Član 66.

Lješnik ili badem, ili kikiriki, ili rogač ili sličan krem-proizvod koji se stavlja u promet mora ispunjavati sljedeće uslove kvaliteta:

- 1) da sadrži najmanje 12% lješnika ili badema ili kikirikija i sl, računato na suhu materiju gotovog proizvoda;
- 2) da sadrži najmanje 7% bezmasne suhe materije mlijeka, računato na suhu materiju gotovog proizvoda;
- 3) da sadrži najmanje 25% ukupne masti, računato na suhu materiju gotovog proizvoda;
- 4) da sadrži 55% šećera, računato na suhu materiju gotovog proizvoda.

Član 67.

Krem-proizvodi sa dodacima koji se stavljaju u promet moraju ispunjavati uslove za kakao-krem proizvod ili mliječni krem-proizvod ili lješnik, odnosno badem, odnosno kikiriki, odnosno rogač i sličan krem-proizvod.

Krem-proizvodi sa dodacima moraju da sadrže sirovine navedene u odredbi člana 69. ovog pravilnika.

Član 68.

U promet se mogu staviti mješavine krem-proizvoda.

Član 69.

Krem-proizvodima mogu se dodavati kafa, lješnik, orah, badem, kikiriki i drugo jezgrasto voće, kao i njihove prerađevine (grilaž, krokant i sl.), nugat-mase, suho grožđe, kandirano voće, sušeno voće i povrće, kesten i drugi proizvodi od voća, kokosovo brašno, pšenične klice, kukuruzne i ovsene pahuljice, ekspanzirana riža, surutka u prahu, bjelančevine mlijeka, sladni ekstrakt, sojino brašno i strukturalna bjelančevina soje, pod uslovom da u gotovom proizvodu ne može biti manje od 5%, odnosno više od 12% navedenih dodataka, osim ekspanziranih žita kojih ne smije biti manje od 4%.

Krem-proizvodi sa kafom moraju sadržati najmanje 2% fino samljevene pržene kafe.

Krem-proizvodima mogu se, bez posebnog deklarisanja, dodati u ukupnoj količini do 5% dodaci navedeni u stavu 1. ovog člana.

Član 70.

Krem-proizvod sa bijelim slojem iskristalisanog šećera ili izdvojenim slojem masti ne smatra se neispravnim ako po kvalitetu i ukusu odgovara uslovima kvaliteta za odgovarajuću vrstu krem-proizvoda propisanu ovim pravilnikom.

Član 71.

Krem-proizvodi ne smiju sadržati mineralna ulja niti se ta ulja mogu upotrebljavati pri proizvodnji krem-proizvoda.

Član 72.

Krem-proizvodi moraju se čuvati na suhom i hladnom mjestu, ne smiju biti izloženi uticaju sunca, vlage i velikim promjenama temperature i ne smiju se držati u blizini proizvoda čiji miris mogu da apsorbuju.

Član 73.

Krem-proizvod stavlja se u promet samo u originalnom pakovanju.

Član 74.

U deklaraciji za krem-proizvode, osim podataka iz člana 3. tačka 5. ovog pravilnika, moraju se navesti:

- 1) za kakao-krem-proizvode - najmanji sadržaj kakao-djelova izražen u procentima, računato na gotov proizvod;
- 2) za mliječni krem-proizvod - najmanji sadržaj bezmasne suhe materije mlijeka izražen u procentima, računato na gotov proizvod;
- 3) za krem-proizvode - najmanji sadržaj lješnika ili badema, ili kikirikija ili rogača i sl. izražen u procentima, računato na gotov proizvod.

Na deklaraciji za krem-proizvode sa dodacima, osim podataka iz odredbe stava 1. ovog člana, mora se navesti najmanja količina dodataka iz člana 70. stav 1. ovog pravilnika, izražena u procentima, računato na gotov proizvod.

Deklaracija za mješavine krem-proizvoda mora sadržati podatke iz odredaba st. 1. i 2. ovog člana za svaku komponentu odgovarajuće grupe proizvoda.

IV. Bombonski proizvodi

Član 75.

Bombonski proizvodi, u skladu s ovim pravilnikom, jesu proizvodi dobijeni preradom šećera, skrobnog sirupa, invertnog šećera i drugih sirovina, uz dodavanje sredstava za postizanje izgleda, ukusa i mirisa svojstvenih pojedinim vrstama bombonskih proizvoda.

Član 76.

Bombonskim proizvodima mogu se dodavati kafa, jezgrasto voće i njihove prerađevine, kandirano voće i drugo voće i proizvodi od voća, kukuruzne i ovsene pahuljice, ekspanzirana riža, surutka u prahu, bjelančevine mlijeka, sladni ekstrakt, med i proizvodi od soje.

Bombonski proizvodi mogu se aromatizovati dozvoljenim prehrambenim prirodnim, prirodno identičnim ili vještačkim aromama ili njihovim mješavinama i bojiti prirodnim ili vještačkim bojama. Ukupna količina boje ne smije biti veća od 0,03%, osim za draže-bombone kod kojih ne smije biti veća od

0,1%, računato na masu gotovih proizvoda. Količina arome ne smije biti veća od 3%, a suhe materije ekstrakta ljekovitog bilja - od 5%, računato na masu gotovog proizvoda.

Član 77.

U proizvodnji bombonskih proizvoda može se kao sredstvo za konzerviranje upotrijebiti 0,15% sorbinske kiseline, odnosno odgovarajuća količina Na, K, Ca soli sorbinske kiseline.

U proizvodnji bombonskih proizvoda za održavanje svježine mogu se upotrijebiti sorbitol, glicerol i invertaza.

Bombonskim proizvodima mogu se dodati emulgatori u ukupnoj količini do 0,3%.

Za postizanje ukusa u proizvodnji bombonskih proizvoda mogu se koristiti: vinska, limunska, jabučna, sirćetna, askorbinska i mliječna kiselina, kao i njihove odgovarajuće soli.

Član 78.

Šećeri koji se mogu upotrebljavati u proizvodnji bombonskih proizvoda i bombonskih masa su: saharoza, dekstroza (bezdvodna ili monohidratna), skrobni sirup, laktoza i fruktoza.

U proizvodnji bombonskih proizvoda kao zamjena za šećer mogu se upotrebljavati sorbitol, manitol i ksilitol.

Član 79.

Bombonskom masom, u skladu s ovim pravilnikom, smatra se poluproizvod dobijen od šećera, skrobnog sirupa ili invertnog šećera, uz dodatak sredstava za postizanje izgleda, ukusa i mirisa svojstvenih pojedinim vrstama bombonske mase.

Bombonskoj masi mogu se dodavati prirodne ili vještačke boje i arome u količinama propisanim odredbama člana 76. ovog pravilnika.

Član 80.

Bombonski proizvodi koji u svom sastavu sadrže proizvode od voća u količini od najmanje 0,5% suhe materije voća, osim gume za žvakanje koja u svom sastavu sadrži najmanje 0,2% suhe materije od voća i osim praškastog punjenja koje u svom sastavu sadrži 0,5% suhe materije od voća, a eventualno su aromatizovani prirodnim ili prirodno identičnim aromama i obojeni prirodnim ili vještačkim bojama, mogu na ambalaži imati slike ili crteže upotrijebljenih prirodnih dodataka.

Bombonski proizvodi koji u svom sastavu sadrže ekstrakte ljekovitog bilja ili eterična ulja mogu na ambalaži imati slike ili crteže upotrijebljenih prirodnih dodataka.

Član 81.

Nije dozvoljeno proizvoditi i stavljati u promet bombonske proizvode koji sadrže:

- 1) nitrobenzol;
- 2) sintetički saponin;
- 3) kumarin;
- 4) mineralne materije koje mogu štetno djelovati na zdravlje;

5) skrob ili brašno i druge slične sirovine radi punjenja proizvoda i povećanja mase proizvoda, osim ako ovim pravilnikom nije drukčije određeno;

- 6) ulje od gorkih badema.

Nije dozvoljeno stavljati u promet bombonske proizvode koji su zbog lošeg tehnološkog postupka ili nepropisnog usklađenja izgubili prvobitna svojstva.

Član 82.

Bombonski proizvodi moraju se čuvati na suhom i hladnom mjestu, ne smiju biti izloženi uticaju sunca, vlage i velikim promjenama temperature i ne smiju se držati u blizini proizvoda čiji miris mogu da apsorbiraju.

Član 83.

Bombonski proizvodi mogu se stavljati u promet na malo u rinfuznom stanju samo u specijalizovanim prodavnicama tipa „bombonjera”, a pojedinačno zapakovani u rinfuznom stanju - u ostalim trgovinama na specijalnom mjestu. Posude iz kojih se razmjeravaju bombonski proizvodi moraju imati deklaraciju iz člana 3. ovog pravilnika.

Član 84.

Prema načinu proizvodnje i vrsti upotrijebljenih poluproizvoda i drugih sirovina i aditiva, bombonski proizvodi stavljaju se u promet kao:

- 1) tvrde bombone;
- 2) tvrde punjene bombone;
- 3) svilene bombone;
- 4) svilene punjene bombone;
- 5) draže-bombone;
- 6) karamel-proizvodi;
- 7) žele-bombone;
- 8) gumene bombone;
- 9) rahat-lokum;
- 10) fondan-bombone;
- 11) likerne bombone;
- 12) šećerne figure;
- 13) komprimati;
- 14) pjenaste bombone;
- 15) lakric-bombone;
- 16) halva;
- 17) marcipan-proizvodi;
- 18) persipan-proizvodi;
- 19) nugat-proizvodi;
- 20) grilaž-proizvodi;
- 21) guma za žvakanje;
- 22) punjena guma za žvakanje;
- 23) draže-guma za žvakanje.

Član 85.

Tvrde bombone izrađuju se od bombonske mase i odgovarajućih sirovina i aditiva kojima se postizu izgled, ukus i miris svojstveni pojedinim vrstama tih bombona.

Tvrde bombone mogu biti sa dodacima i bez dodataka (obične).

Tvrde bombone mogu kao dodatne sirovine da sadrže kakao-dijelove, slad, med i dr, s tim što moraju sadržati najmanje 5% dodatnih sirovina po kojima proizvod nosi ime i koji se označava u deklaraciji.

Bombone deklarirane kao mliječne bombone moraju sadržati najmanje 2,5% mliječne masti, računato na suhu materiju gotovog proizvoda.

Bombone sa kafom moraju da sadrže najmanje 1,5% pržene mljevene kafe, odnosno odgovarajuću količinu ekstrakta kafe, računato na masu gotovog proizvoda.

Obojene, aromatizovane i zakiseljene tvrde bombone moraju da sadrže najmanje 0,1% kiseline, računato kao vinska kiselina.

Tvrde bombone ne smiju da sadrže više od 2,5% vode, osim livenih bombona koje mogu sadržati najviše 4% vode.

Član 86.

Tvrde punjene bombone (fure) sastoje se od unutrašnjeg dijela (punjenja) i spoljašnjeg dijela (plašt).

Plašt se izrađuje od bombonske mase.

Punjenja mogu biti: masna, mliječna, šećerno-sirupna, voćna, medena, fondan, pjenasta i praškasta. Količina punjenja mora iznositi najmanje 18% od ukupne mase gotovog proizvoda, osim za bombone sa pjenastim punjenjem kod kojih količina punjenja mora iznositi najmanje 12% i bombone s

praškastim punjenjem kod kojih količina punjenja mora iznositi najmanje 8%.

Član 87.

Svilene bombone izrađuju se od bombonske mase i odgovarajućih sirovina i aditiva kojima se postižu ukus, miris i izgled svojstveni pojedinim vrstama bombona, s tim što bombonska masa mora biti obrađena tako da gotove bombone dobiju svilenkast sjaj. Svilene bombone proizvode se i stavljaju u promet kao svilene tvrde bombone i svilene tvrde bombone sa dodacima.

Član 88.

Svilene punjene bombone (fure) sastoje se od unutrašnjeg dijela (punjenja) i spoljašnjeg dijela (plašt).

Sastav i količina punjenja mogu biti isti kao za tvrde punjene bombone.

Član 89.

Draže-bombone sastoje se od jezgra (korpusa) prevučeno-g šećernim plaštom. Šećerni plašt može sadržati do 5% skroba i dozvoljenih sredstava za zgušnjavanje.

Jezgro može biti izrađeno od šećerne mase, bombonskih proizvoda, bombonske mase, voća (badem, lješnik, suho grožđe), čokoladne mase, mase od proizvoda sličnih čokoladi i dr.

Ako draže-bombone sadrže jezgrasto voće, jezgro mora iznositi najmanje jednu trećinu mase gotovog proizvoda.

Član 90.

Karamel-proizvodi stavljaju se u promet kao:

- 1) karamele;
- 2) mliječne karamele;
- 3) punjene karamele;
- 4) mliječne punjene karamele;
- 5) plastično-elastične karamele.

Član 91.

Karamele su mekane bombone izrađene od šećera, škrobnog sirupa ili invertnog šećera, masnoća i drugih dodatnih sirovina uobičajenih za pojedine vrste karamela.

Mliječne karamele su mekane bombone izrađene od šećera, škrobnog sirupa ili invertnog šećera i moraju sadržati najmanje 2,5% mliječne masti i 6% suhe materije mlijeka, računato na suhu materiju gotovog proizvoda.

Karamel-proizvodi mogu sadržati najviše 9% vode.

Punjene ili mliječne punjene karamele mogu sadržati najviše 50% punjenja, računato na masu gotovog proizvoda i najviše 10% vode.

Plastično-elastične karamele su mekane bombone posebne vrste koje se odlikuju plastično-elastičnom konzistencijom. U tu grupu karamela spadaju plastično-elastične karamele sa dodacima i plastično-elastične karamele bez dodataka, pjenaste karamele sa dodacima i pjenaste karamele bez dodataka.

Član 92.

Karamele iz člana 90. ovog pravilnika tačka 1. mogu biti sa dodacima ili bez dodataka.

Karamele sa dodacima moraju sadržati najmanje 5% jezgrastog voća ili kokosovog brašna osim karamela sa kafom koje moraju sadržati najmanje 1,5% pržene mljevene kafe, odnosno odgovarajuću količinu ekstrakta kafe, i karamela s kakao-dijelovima i sezamom, koje moraju sadržati najmanje 3% kakao-dijelova, odnosno sezama i karamele sa ekspaniranim žitaricama koje moraju sadržati najmanje 4% tih žitarica.

Član 93.

Žele-bombone izrađuju se od šećera sa dodatkom sredstava za želiranje (agar-agar, pektin i sl.) i sirovina i aditiva za postizanje izgleda, ukusa i mirisa svojstvenih za tu vrstu proizvoda.

Žele-bombone moraju da sadrže najmanje 72% suhe materije od čega najmanje 60% šećera, a pjenaste žele-bombone najmanje 70% suhe materije, od čega najmanje 60% šećera, računato kao ukupni invertni šećer u gotovom proizvodu, ne računajući kristalni šećer ili šećer u prahu koji služi za oblaganje.

Žele-bombone mogu biti sa dodacima i bez dodataka. Žele-bombone sa dodacima moraju sadržati najmanje 5% dodataka. Dodaci mogu biti kandirano voće, jezgrasto voće i dr.

Član 94.

Gumene bombone izrađuju se od šećera, uz dodatak želatina, gumiarabike, proizvoda od skroba i sl. Za postizanje izgleda, ukusa i mirisa mogu se upotrebljavati boje, arome, sredstva za konzervisanje i kiseline propisane u čl. 76. i 77. ovog pravilnika.

U proizvodnji gumenih bombona kao sredstvo za održavanje svježine može se upotrebljavati sorbitol.

Gumene bombone moraju sadržati najmanje 78% suhe materije, računato na gotov proizvod.

Količina rastvorljivih sastojaka ne smije biti manja od 70%.

Član 95.

Rahat-lokum je proizvod dobijen od šećera i odgovarajuće vrste skroba, s dodatkom prehrambenih aroma i prehrambenih boja.

Rahat-lokumu se mogu dodavati jezgra oraha, badema, lješnika i kikirikija, suho voće, kandirano voće i kokosovo brašno.

Rahat-lokum koji se stavlja u promet kao rahat-lokum sa jezgrastim voćem mora da sadrži najmanje 3% jezgra u gotovom proizvodu.

Umjesto saharoze, pri proizvodnji rahat-lokuma mogu se djelimično upotrijebiti škrobni sirup i dekstroza.

Rahat-lokum mora da sadrži najmanje 65% šećera, računato kao ukupan invertni šećer u gotovom proizvodu, ne računajući šećer u prahu koji služi za oblaganje, a u masi rahat-lokuma ne smije biti više od 20% vode.

Član 96.

Rahat-lokum se stavlja u promet u originalnom pakovanju, u kartonskim kutijama i kutijama od drugih vrsta materijala koje iznutra moraju biti obložene celuloznom folijom (celofanom), pergament-papirom ili sličnim materijalom.

Član 97.

Fondan-bombone izrađuju se od saharoze, škrobnog sirupa ili invertnog šećera, sa sirovinama i aditivima za postizanje izgleda i ukusa, a na površini imaju kristalnu strukturu koja se postiže naročitim postupkom u toku izrade (fondan-bombone, glazirane i kandirane, fondan-krem-bombone, glazirane i kandirane).

Fondan-bombone ne smiju da sadrže više od 14% vode. Količina mase za glaziranje, odnosno kandiranje mora iznositi najmanje 6%, računato na gotov proizvod.

Fondan-bombone, osim dodataka iz stava 1. ovog člana, mogu sadržati i druge dodatne sirovine (kafu, kakao-dijelove i dr.), u količini propisanoj u članu 92. stav 2. ovog pravilnika.

Član 98.

Likerne bombone ili bombone sa dodatkom drugih alkoholnih pića su punjeni bombonski proizvodi koji sadrže alko-

holna pića. Likerne bombone su punjeni bombonski proizvodi sa dodatkom od najmanje 0,5% alkohola u odnosu na masu proizvoda.

Na originalnom pakovanju bombona iz odredbe stava 1. ovog člana mora se vidno označiti vrsta punjenja.

Član 99.

Šećerne figure izrađuju se od šećerne mase i odgovarajućih sirovina i aditiva kojima se postižu izgled, miris i ukus svojstveni pojedinim vrstama tih proizvoda.

Šećerne figure mogu biti pune i šuplje.

Član 100.

Komprimati i pastile su proizvodi dobijeni presovanjem saharoze ili dekstroze, uz dodatak sredstava za vezivanje (želatin, skrobni sirup, maltodekstrin, tragant, gumiarabika i dr.), kliznih sredstava (stearinska kiselina, kalcijum i magnezijum-stearat, smjese mono, di i triglicerida, koji se mogu dodavati i pojedinačno), proizvoda voća, limunske, vinske, jabučne, sirćetne ili mliječne kiseline, arome i boje.

Pri proizvodnji komprimata i pastila može se upotrijebiti ksilitol, sorbitol i manitol.

Komprimati i pastile ne mogu sadržati više od 2% kliznih sredstava i više od 9% vode.

Član 101.

Pjenaste bombone su proizvodi dobijeni od saharoze ili dekstroze i skrobnog sirupa uz dodatak sredstava za stvaranje pjene (bjelančevina, želatina i dr.), sredstava za vezivanje pjene, arome i boje.

Pjenaste bombone mogu biti sa dodacima i bez dodataka. Ako pjenaste bombone sadrže dodatne sirovine, u pogledu količine tih dodataka primjenjuje se odredba člana 92. stav 2. ovog pravilnika.

Meke pjenaste bombone mogu da sadrže najviše 30% vode, a tvrde pjenaste bombone najviše 10% vode.

Član 102.

Lakric-bombone mogu biti punjene lakric-bombone i obične lakric-bombone.

Punjene lakric-bombone moraju da sadrže najmanje 25% osnovne lakric-mase.

Lakric-bombone moraju da sadrže najmanje 5% lakrica, a mogu da sadrže do 50% skroba i do 18% vode.

Član 103.

Tahan-halva je proizvod dobijen od saharoze, skrobnog sirupa i susamove (tahan) mase po odgovarajućem tehnološkom postupku kojim se stvaraju igličaste čestice koje halvi daju vlaknastu strukturu.

Pri proizvodnji tahan-halve mogu se, radi postizanja naročitog ukusa, mirisa i konzistencije, upotrijebiti i limunska kiselina, sredstvo za stvaranje pjene (želatin), bjelance, bjelančevine soje, korijen biljke sapunike, čokolada i kakao u prahu.

Član 104.

Tahan-halva koja se stavlja u promet mora ispunjavati sljedeće uslove kvaliteta:

1) da je krem žućkastosivkaste boje, umjereno slatkog ukusa i umjereno masnog izgleda i da ima miris svojstven sezamovom ulju;

2) da sadrži najmanje 50% šećera, računato na suhu materiju proizvoda i najmanje 22% sezamovog ulja iz susamove mase;

3) da ne sadrži više od 5% vode;

4) da nema miris na ustajalost, plijesan i užeglost;

5) da nema ukus zagorjelosti;

6) da ne sadrži debela vlakna ili komade bombonske mase.

Član 105.

Tahan-halva se mora čuvati na suhom i hladnom mjestu.

Član 106.

Bijela halva je proizvod dobijen kuhanjem bombonske mase kojoj se dodaju pržena jezgra oraha, badema i susamovog sjemena, kao i aromatske i pjenušave materije čija je upotreba dozvoljena u proizvodnji tahan-halve, osim ekstrakta korijena biljke sapunike.

Bijela halva koja se stavlja u promet mora biti tvrda i ljepiljiva masa bijele boje.

Član 107.

Crna halva je proizvod dobijen kuhanjem šećera, skrobnog sirupa susamove (tahan) mase prema određenom tehnološkom postupku.

Pri proizvodnji crne halve, radi postizanja specifičnog ukusa, dodaju se kakao u prahu, karamelizovan šećer, jezgra oraha, lješnika, kikirikija i badema i suho grožđe.

Član 108.

Crna halva koja se stavlja u promet mora ispunjavati sljedeće uslove kvaliteta:

1) da je tamne boje, umjereno slatkog ukusa i da ima miris svojstven crnoj halvi;

2) da sadrži najmanje 50% šećera, računato na suhu materiju proizvoda i najmanje 20% susamovog ulja od susamove mase;

3) da sadrži najmanje 5% jezgrastog voća;

4) da ne sadrži više od 5% vode;

5) da sadrži najmanje 1,5% karamelizovanog šećera ili najmanje 5% kakaa u prahu;

6) da nema miris ustajalosti i ukus zagorjelosti.

Član 109.

Crna halva se mora čuvati na suhom i hladnom mjestu.

Član 110.

Marcipan-proizvodi su proizvodi dobijeni od sirove marcipan-mase. Slatki badem koji se upotrebljava za proizvodnju sirove marcipan-mase može sadržati do 4% gorkog badema.

Sirova marcipan-masa izrađuje se od slatkih badema, uz dodatak šećera ili do 3,5% skrobnog sirupa. Sadržaj bademovog ulja u sirovoj marcipan-masi mora iznositi najmanje 28%.

Marcipan-proizvodi izrađuju se od najmanje 50% sirove marcipan-mase, šećera u prahu i drugih dozvoljenih dodataka.

Marcipan-proizvodi mogu biti: marcipan-masa, kandirani marcipan-proizvodi, glazirani marcipan-proizvodi, prevučeni marcipan-proizvodi i punjeni marcipan-proizvodi.

Količina punjenja u marcipan-proizvodu može iznositi najviše 30%, a vlaga najviše 20% u odnosu na ukupnu masu proizvoda.

Član 111.

Persipan-proizvodi su proizvodi dobijeni od sirove persipan-mase.

Sirova persipan-masa izrađuje se od jezgra koštica kajstija, šljiva, gorkog badema, bresaka, višanja ili trešanja iz kojih je pretežno uklonjen amigdalina, uz dodatak šećera ili do 3,5% skrobnog sirupa.

Količina zaostaloga amigdalina u tretiranim jezgrima koštica voća ne smije iznositi više od 0,17%, računato na suhu materiju, što odgovara 10 mg% za enzimatski oslobođenu cijano-

vodoničnu kiselinu na 100 g proizvoda. Količina amigdalina u gotovom persipano-proizvodu ne smije preći 0,09%, odnosno 5 mg% enzimatski oslobođene cijanovodonične kiseline na 100 g proizvoda.

Persipan-proizvodi mogu biti kandirani, glazirani, prevučeni ili punjeni.

Količina punjenja u persipan-proizvodima može iznositi najviše 30%, a vlaga najviše 20% u odnosu na ukupnu masu proizvoda.

Član 112.

Nugat-proizvodi su proizvodi dobijeni od nugat-mase. Nugat-masa izrađuje se od lješnika uz dodatak šećera.

Nugat-masi se mogu dodavati i kakao-sastojci. Sadržina ulja u proizvodu koji potiče od lješnika i kakao-sastojaka mora iznositi najmanje 30%, a vode ne smije biti više od 2% u odnosu na ukupnu masu proizvoda.

Badem-nugat-proizvodi su proizvodi dobijeni od badem-nugat-mase. Badem-nugat-masa izrađuje se od badema, uz dodatak šećera, kakao-sastojaka i lješnika. U pogledu sadržaja ulja i procenta vode za te proizvode primjenjuje se odredba stava 3. ovog člana.

Mliječni nugat-proizvodi i mliječni badem-nugat-proizvodi su proizvodi dobijeni od najmanje 50% nugat-mase ili badem-nugat-mase, uz dodatak mlijeka u prahu i šećera, sa najmanje 3,2% mliječne masti i 9,3% bezmasne suhe materije mlijeka, računato na suhu materiju gotovog proizvoda.

Nugat i badem-nugat proizvodi sa pavlakom su proizvodi dobijeni od najmanje 50% nugat-mase i badem-nugat-mase, uz dodatak mlijeka u prahu ili pavlake u prahu i šećera, sa najmanje 5,5% mliječne masti, računato na suhu materiju proizvoda.

Nugat-proizvodima i badem-nugat-proizvodima može se dodati najviše 5% biljne masti, računato na gotov proizvod.

Član 113.

Grilaž (krokant) proizvodi su proizvodi dobijeni od badema, lješnika i drugog jezgrastog voća i karamelisanog šećera. Ti proizvodi mogu sadržati marcipan-masu, nugat-masu, voće i proizvode od voća, mlijeko u prahu, skrobni sirup i biljnu mast.

Grilaž-proizvodi mogu biti tvrdi, meki i lisnati.

Grilaž-proizvodi moraju da sadrže najmanje 20% jezgrastog voća, a mogu da sadrže najviše 5% vode.

Član 114.

Guma za žvakanje izrađuje se od šećera, skrobnog sirupa i gumi-baze.

Gumi-baza može biti prirodna ili sintetska (dobijena od neškodljivih sintetskih termoplastičnih masa).

Član 115.

Komponente koje se mogu koristiti za prirodne gumi-baze su prirodni koagulirani ili koncentrisani biljni lateksi porijeklom od sljedećih biljaka:

- Manilkara zapotilla i Manilkara chicle;
- Palaquium leiolecarpum i Palaquium oblongifolium;
- Manilkara huberi;
- Manilkara solimoesensis;
- Micropholis (Sideroxylon);
- Manilkara willisii Standley;
- Duera costulata;
- Couma macrocarpa i Couma utilis;
- Brosimum utile ili Pulsenia sp. ili Lacmellea standleyi;
- Monachino (Apocynaceae);
- Ticus platyphylla;

- Castilla fallax;
- Chidoscolus (Satropha) elasticus i Chidoscollus tepiquensis;
- Hevea brasiliensis.

Član 116.

Komponente koje se mogu koristiti za sintetske gumi-baze su:

- butadienstiren 75/25 ruber;
- butadienstiren 50/50 ruber;
- izobutilenizopropen kopolimer;
- parafin, čvrsti;
- parafin, mikrokristalni;
- polietilen;
- polivinilizobutilen;
- polivinilacetat.

Član 117.

Plastifikatori (omekšivači) koji se mogu koristiti za gumi-baze jesu:

- glicerol-estar djelimično dimerizirane prirodne smole;
- glicerol-estar djelimično hidrogenizovane prirodne smole;
- vosak rižinih mekinja;
- stearinska kiselina;
- stearati kalijuma i natrijuma.

Član 118.

Terpenske smole koje se mogu koristiti za gumi-baze jesu:

- prirodne terpenke smole;
- sintetske terpenke smole.

Član 119.

Za gumi-baze mogu se koristiti antioksidansi (butil-hidroksi-anizol i butil-hidroksi-toluol) i konzervansi (natrijum-sulfat i natrijum-sulfit).

U gumi-bazu mogu se kao punila dodati i sljedeći aditivi: kalcijum-karbonat, magnezijum-karbonat, magnezijum-hidrogen-meta-silikat (talk) i titan-dioksid.

Član 120.

Gumi za žvakanje mogu se dodavati sredstva za postizanje ukusa, mirisa i izgleda, kao i antioksidansi, najviše do 0,1%.

Gumi za žvakanje može se dodati sredstvo za održavanje svježine iz odredbe člana 78. stav 2. ovog pravilnika, kao i sredstvo za postizanje sjaja (pčelinji vosak, kandelila-vosak, karnauba-vosak i talk).

Član 121.

Guma za žvakanje može sadržati najmanje 10% nerastvorljivih sastojaka, najviše 5% vode i najmanje 60% rastvorljivih sastojaka.

Član 122.

Punjena guma za žvakanje sastoji se od plašta i punjenja. Plašt se izrađuje od sirovina utvrđenih u članu 114. ovog pravilnika i po karakteristikama mora ispunjavati uslove iz člana 121. ovog pravilnika.

Punjenja mogu biti šećerna, šećerno-sirupna, voćna i praškasta.

Količina punjenja mora iznositi najmanje 5% od ukupne mase gotovog proizvoda.

Član 123.

Draže-guma za žvakanje sastoji se od jezgra gume za žvakanje ili punjene gume za žvakanje prevučene šećernim plaštom.

Šećerni plašt može da sadrži do 5% skroba i dozvoljenih sredstava za zgušnjavanje.

Član 124.

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje da važi Pravilnik o kvalitetu kakao-proizvoda, proizvoda sličnih

čokoladi i bombonskih proizvoda („Službeni list SFRJ”, br. 54/76, 23/77, 13/78, 44/79 i 60/82).

Član 125.

Ovaj pravilnik stupa na snagu nakon isteka 30 dana od dana objavljivanja u „Službenom listu SFRJ”.

Br. 07-3540/1
16. decembra 1987. godine
Beograd

Direktor
Saveznog zavoda za
standardizaciju
Vukašin Dragojević, s. r.

305.

Na osnovu člana 3. Zakona o posebnim dažbinama pri uvozu poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda („Službeni list SFRJ”, br. 15/68), u saglasnosti sa saveznim sekretarom za tržište i opšte privredne poslove i saveznim sekretarom za spoljnu trgovinu, direktor Saveznog zavoda za cijene izdaje

NAREDBU

O VISINI POSEBNE DAŽBINE PRI UVOZU POLJOPRIVREDNIH I PREHRAMBENIH PROIZVODA

1. Visina posebne dažbine predstavlja razliku između normalne domaće cijene i uvozne cijene. Uvozna cijenu čini iznos koji predstavlja carinsku osnovicu proizvoda, uvećan za iznos carine i drugih uvoznih dažbina, bez posebne dažbine.
2. Normalne domaće cijene u skladu sa tačkom 1. ove naredbe jesu:

Redni broj	Tarifni broj Carinske tarife	Tarifna oznaka	Naimenovanje robe	Cijena na domaćem tržištu din/kg
1	2	3	4	5
1	01.02	0102.90 0102.904 0102.905 0102.906	Žive životinje, vrsta goveda: - Ostalo: --- junad za tov (od 200 do 280 kg) --- junad utovljena preko 280 do 450 kg --- junad ostala	1.617,95 1.570,80 1.539,40
2	01.03	0103.9 0103.922	Svinje, žive: - Ostalo: --- mesnate za klanje	1.386,00
3	01.04	0104.10 0104.102	Ovce i koze, žive: - Ovce: --- za klanje	1.386,00
4	02.01	0201.10 0201.102 0201.20 0201.202	Meso govede, svježe ili rashlađeno: - Trupovi i polutke: --- juneci - Ostali komadi sa kostima: --- juneci	2.984,10 5.699,00
5	02.02	0202.10 0202.102 0202.20 0202.202	Meso govede, smrznuto: - Trupovi i polutke: --- juneci - Ostali komadi sa kostima: --- juneci	2.984,10 5.699,00
6	02.03	0203.1 0203.11 0203.12 0203.19 0203.2 0203.21 0203.22 0203.29	Meso svinjsko, svježe, rashlađeno ili smrznuto: - Svježe ili rashlađeno: -- trupovi i polutke -- butovi, plečke i komadi od njih, sa kostima -- ostalo - Smrznuto: -- trupovi i polutke -- butovi, plečke i komadi od njih, sa kostima -- ostalo	2.603,98 4.685,00 2.355,30
7	02.04	0204.2 0204.21 0204.22 0204.23 0204.4 0204.41 0204.42 0204.43	Meso ovčje ili kozje, svježe, rashlađeno ili smrznuto: - Ostalo meso ovčje, svježe ili rashlađeno: -- trupovi i polutke -- ostali komadi sa kostima -- bez kostiju - Ostalo meso ovčje, smrznuto: -- trupovi i polutke -- ostali komadi sa kostima -- bez kostiju	2.600,00 4.677,80
8	02.07		Meso i jestivi otpaci, od živine iz tar. broja 01.05, svježi, rashlađeni ili smrznuti:	2.600,00 4.677,80