



СЛУЖБЕНИ ЛИСТ

СОЦИЈАЛИСТИЧКЕ ФЕДЕРАТИВНЕ РЕПУБЛИКЕ ЈУГОСЛАВИЈЕ

„СЛУЖБЕНИ ЛИСТ СФРЈ“ излази у издању на српскохрватском односно хрватскокрпском, словеначком и македонском језику — Огласе по тарифи — Жиро рачун код Народне банке за претплату и посебна издања 104-13-602-32 за огласе 101-13-602-31.

Среда, 5 јун 1963

БЕОГРАД

БРОЈ 22

ГОД XIX

Цена овом броју је 60 — дина — Претплата за 1963 годину износи 2 300.— дина а за иностранство 3 300 — динара — Редакција Улица Јована Ристића бр 1 Пошт Фах 826 — Телефони централа 50-831 50-932, 50-933 и 51-861, Служба претплате 51-132 Служба продаје 51-671

319.

На основу члана 4 став 2 и члана 41 ст 1 и 2, у вези са чланом 37 став 2 Закона о југословенским стандардима („Службени лист ФНРЈ“, бр 16/60 и 30/62), у сагласности са Савезним секретаријатом за здравство и социјалну политику, Савезним секретаријатом за пољопривреду и шумарство и Савезним секретаријатом за индустрију, Савезни секретаријат за трговину прописује

П РА В И Л Н И К

О КВАЛИТЕТУ КАФЕ И СУРОГАТА КАФЕ, ЧАЈА, ЗАЧИНА КОНЦЕНТРАТА ЗА СУПУ, ПЕКАРСКОГ КВАСЦА, ПРАШКА ЗА ПЕЧИВО, ПРАШКА ЗА ПУДИНГ, ДИЈЕТЕТСКИХ ПРОИЗВОДА И АДТИВА

I ОПШТЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1

Овим правилником прописују се најужњи услови које у погледу квалитета морају испуњавати кафа и сурогати кафе, чај, зачини, концентрати за супу пекарски квасац, прашак за пециво, прашак за пудинг, дијететски производи и адитиви (у даљем тексту намирнице), као и најужњи услови за обезбеђење и очување квалитета и хигијенске исправности намирница

Услови прописани овим правилником морају бити испуњени у производњи и у промету намирница

Члан 2

За оне намирнице за које овим правилником нису прописани услови квалитета и услови за обезбеђење и очување квалитета и хигијенске исправности, важе сходно услови прописани овим правилником за сродне намирнице

За намирнице из става 1 овог члана произвођачке привредне организације дужне су донети произвођачку спецификацију пре почетка произвођења тих намирница

Произвођачке привредне организације дужне су донети произвођачке спецификације и за оне намирнице за које је то овим правилником изрично предвиђено

Члан 3

Бактериолошке норме за поједине намирнице (дозвољен број појединих врста клица у одређеној количини намирнице) одређују се посебним прописима

Члан 4

Ако за поједине намирнице овим правилником није друкчије прописано, намирнице које произвођач ставља у промет у оригиналном паковању морају на омоту, суду или етикети имати декларацију на једном од језика народа Југославије

Декларација садржи

- 1) назив намирнице и њено трговинско име ако га намирница има,
- 2) назив (име) и седиште произвођача,
- 3) датум производње, ако је то за намирницу одређено овим правилником,
- 4) нето-количину (тежину, запремину) намирнице,
- 5) податке о бојењу намирнице, ако је намирница обојена природном или вештачком бојом или смесама боја,
- 6) податке о конзервисању и о хемијском називу и употребљеној количини средстава за конзервисање, ако је намирница конзервисана хемијским средствима,
- 7) врсте и количине материја од биолошке вредности додатих намирници ради обогаћења њеног састава,
- 8) основне састојке намирнице и количину тих састојака изражену у мерним јединицама или у процентима у односу на нето-количину намирнице, ако је то за намирницу одређено овим правилником,
- 9) број и датум регистрације, ако је за намирницу регистрација обавезна према важећим прописима о здравственом надзору над животним намирницама,
- 10) рок употребе намирнице и друге податке од интереса за потрошаче, ако је то за намирницу одређено овим правилником

Декларација мора бити лако уочљива, јасна и читка

Текст декларације који се односи на бојење и конзервисање намирнице (на пример „Обојено вештачком бојом“, „Конзервисано сорбинском киселином“ и др) мора бити непосредно испод назива намирнице Величина и тип слова тог текста морају бити исти као осталог текста декларације, осим текста назива намирнице и произвођача

Члан 5

Ако намирницу не пакује произвођач, декларација мора поред података из члана 4 став 2 овог правилника садржати и назив и седиште онога ко је намирницу паковао, као и датум паковања

Члан 6

Ако нето-тежина намирнице која се ставља у промет у оригиналном паковању не премаша тежину која је за поједине намирнице одређена овим правилником, декларација мора садржати само назив намирнице, назив (име) и седиште произвођача односно привредне организације која је намирницу паковала и нето-тежину намирнице

Члан 7

Намирница која се не ставља у промет у оригиналном паковању, мора имати декларацију само кад је то предвиђено овим правилником

Члан 8

Произвођачка спецификација мора садржати 1) назив намирнице и њено трговинско име ако га намирница има,

- 2) назив (име) и седиште произвођача,
- 3) нето-количину (тежину запремину) намирнице ако се намирница ставља у промет у оригиналном паковању,
- 4) основне састојке намирнице и количину тих састојака изражену у мерним јединицама или у процентима у односу на нето-количину намирнице, а ако се намирница производи и ставља у промет у више квалитета — и основне састојке посебно за сваки квалитет,
- 5) састав намирнице добијен хемијском анализом
- 6) кратак опис технолошког поступка за производње намирнице.

Члан 9

Ако овим правилником није другачије прописано, забрањено је бојење, заслађивање и ароматисање намирница вештачким средствима, конзервисање намирница хемијским средствима и зрачењем јонизујућим или ултравиолетним зрацима, као и додавање намирницама других хемијских средстава

Члан 10

Одредбе овог правилника примењују се и на увезене намирнице као и на намирнице намењене извозу, ако за поједине намирнице није посебним прописом другачије одређено

Изузетно од одредаба става 1 овог члана, одредбе овог правилника неће се примењивати на намирнице намењене извозу ако прописи земље увознице или обичаји на иностраном тржишту захтевају одступање од услова квалитета прописаних овим правилником

Члан 11

Намирнице се смеју транспортовати само превозним средствима која обезбеђују очување њиховог квалитета и хигијенске исправности

Члан 12

Ако овим правилником није другачије прописано, његове одредбе обавезне су за све привредне организације, друга правна лица и грађане који производе и стављају у промет намирнице

II КАФА И СУРОГАТИ КАФЕ

1 Кафа

Члан 13

Кафа се може стављати у промет као сирова кафа, пржена кафа, пржена-млевена кафа и као екстракт кафе

Сирова кафа

Члан 14

Сирова кафа ставља се у промет под трговинским именом које има поједина врста кафе према региону производње односно земљи производње и према својствима карактеристичним за поједину врсту кафе у погледу облика, величине и боје зрна, укуса и ароме напитка од кафе и др (Rio, Santos, Plantation Harar, Medellin excelso, Robusta, Civatemala и др)

Према квалитету, сирова кафа ставља се у промет под ознаком „екстра прима кафа“, „прима кафа“, „бољи тип кафе“ и „обичан тип кафе“

Члан 15

Сирова кафа која се ставља у промет мора испуњавати следеће услове

- 1) да не садржи више од 12% воде и 5,5% пепела,

2) да не садржи више од 10% отпадних примеса (поломљена зрна мања од половине, покварена, оштећена или од инсеката нагрижена зрна, црна зрна и др),

3) да не садржи више од 1% страних примеса (кафене љуске, осушени мескати делови плода, дрвца, каменчићи, комадићи земље и др),

4) да није загађена инсектима,

5) да није хаварирана (водом оштећена) у толикој мери да даје напитак непријатног укуса или мириса, као и да не садржи примесе овакве кафе

Поред услова из става 1 овог члана сирова кафа која се ставља у промет мора испуњавати и услове прописане за поједине квалитете кафе (члан 16)

Изузетно од одредбе става 1 тачка 2 овог члана, бразилска кафа може садржати до 15% отпадних примеса

Члан 16

Са ознаком „екстра прима кафа“ може се стављати у промет сирова кафа чија су зрна истоветног изгледа и боје и која у узорку од 300 грама нема више од 15 негативних бодова, с тим да у том узорку нема више од 5 црних зрна

Са ознаком „прима кафа“ може се стављати у промет сирова кафа чија су зрна скоро истоветног изгледа и боје и која у узорку од 300 грама нема више од 30 негативних бодова, с тим да у том узорку нема више од 10 црних зрна

Са ознаком „бољи тип кафе“ може се стављати у промет сирова кафа чија су зрна сличног изгледа и боје и која у узорку од 300 грама нема више од 60 негативних бодова с тим да у том узорку нема више од 15 црних зрна

Са ознаком „обичан тип кафе“ може се стављати у промет сирова кафа која у узорку од 300 грама нема више од 120 негативних бодова, с тим да у том узорку нема више од 20 црних зрна

Члан 17

Број негативних бодова сирове кафе у узорку од 300 грама зрна сирове кафе утврђује се методом бодовања, и то на следећи начин

	Негативни бодови
1 кварно зрно	2
1 црно зрно	1
2 полуцрна зрна	1
2 зрна у семеној љусци односно цео плод	1
5 белих сунђерастих зрна	1
5 поломљених зрна	1
3 празне љуске	1
10 жишком нагрижених или црвљивих зрна	1
5 сувих и лаганих зрна	1
5 незрелих (зелених) зрна	1
5 недовољно израслих зрна неуобличених зрна или са другим сличним манам	1
1 дебела љуска	1
2 или 3 мање љуске	1
1 велико дрвце (око 3 cm дужине)	2
1 средње дрвце (око 1 cm дужине)	1
2 или 3 мања дрвца (око 1/2 cm дужине)	1
каменчића тежине до 1,25 грама	1
каменчића тежине до 2,5 грама	2

Члан 18

Ако се сирова кафа не ставља у промет на мало у оригиналном паковању, за паковање кафе у количинама до 0,50 килограма мора се употребити материјал који није тежи од 50 грама рачунајући на 1 m²

Члан 19

Ако се сирова кафа ставља у промет у оригиналном паковању, на декларацији мора бити означена и врста и квалитет кафе

Подаци о врсти и квалитету кафе морају бити видно означени и на сировој кафи која је изложена продаји

За оригинално паковање сирове кафе у нето-тежини до 50 грама важи одредба члана 6 овог правилника

Пржена кафа

Члан 20

Пржена кафа ставља се у промет под именом и са ознаком који важе за поједине врсте и квалитете сирове кафе (члан 14)

Пржена кафа која се ставља у промет мора испуњавати следеће услове

- 1) да не садржи више од 5% воде, 6% пепела и 0,5% страних примеса,
- 2) да не садржи више од 2% прержених (угљенисаних) зрна,
- 3) да садржи најмање 95% суве материје,
- 4) да садржи најмање 36% материја растворљивих у води (екстракта),
- 5) да није плеснива, кисела, непријатног мириса и укуса и да не даје напитака бљутавог или непријатног укуса и мириса

Члан 21

Пржена кафа може се глазирати шећером, скробним сирупом и воском нешкодљивим за здравље људи, с тим да количина средстава за глазирање не сме износити више од 0,25% од тежине кафе

Члан 22

Пржена кафа може се стављати у промет на мало само у оригиналном паковању и то у херметички затвореној амбалажи. За оригинално паковање пржене кафе у нето-тежини до 50 грама важи одредба члана 6 овог правилника

Члан 23

Декларација за пржену кафу, поред ознаке врсте кафе, мора садржати и податак о квалитету сирове кафе која је употребљена за пржење и датум пржења

Члан 24

Са ознаком „кафа без кофеина“ може се стављати у промет само пржена кафа која не садржи више од 0,1% кофеина

Кафа без кофеина не сме садржати ни у траговима средства за екстракцију кофеина, као ни друге стране примесе које потичу од поступка прерађивања кафе

За кафу без кофеина у погледу квалитета важе услови прописани овим правилником за пржену кафу, осим што ова кафа може садржати најмање 20% материја растворљивих у води

Кафа без кофеина може се стављати у промет само у оригиналном паковању

Декларација за кафу без кофеина мора садржати све податке који су прописани за пржену кафу (члан 23), као и ознаку „кафа без кофеина“ и податак о количини кофеина изражен у процентима

Члан 25

Под називом „мешавина кафе“ може се стављати у промет мешавина кафе добивена од највише четири разне врсте пржене кафе, без икаквих других додатака

Ако мешавина кафе садржи најмање 60% одређене врсте кафе, таква мешавина може се стављати

у промет под именом те врсте кафе (на пример „мешавина Сантос“)

Мешавина кафе може се стављати у промет само у оригиналном паковању. За оригинално паковање мешавине кафе у нето-тежини до 50 грама важи одредба члана 6 овог правилника

Декларација за мешавину кафе мора садржати и податак изражен у процентима о количини поједине врсте кафе од којих се мешавина кафе састоји. Величина и тип слова ознаке „мешавина“ морају бити исти као и код текста назива односно трговинског имена кафе

Привредне организације које стављају у промет мешавину кафе дужне су у посебној књизи водити евиденцију о справљању те мешавине кафе

Члан 26

Одредбе чл 20 и 22 до 25 овог правилника важе и за пржену млевену кафу

Екстракт кафе

Члан 27

Екстракт кафе је производ добивен екстракцијом пржене кафе водом

За производњу екстракта кафе може се употребити само пржена кафа која у погледу квалитета одговара условима из члана 20 овог правилника, као и поломљена зрна кафе која су задржала органолептичка својства кафе

Екстракту кафе не смеју се додавати примесе које би могле утицати на укус, мирис или боју напитка припремљеног од екстракта кафе

Изузетно од одребе става 3 овог члана, екстракту кафе могу се додати угљени хидрати растворљиви у води који повољно утичу на чување укуса, мириса и боје напитка и не мењају их, и то највише до 50% од садржине суве материје екстракта

Екстракт кафе може се мешати са шећером у таквом односу да се после отапања мешавине добије нормално заслађени раствор

Члан 28

Екстракт кафе без кофеина не сме садржати више од 0,4% кофеина у сувој материји екстракта

Члан 29

Екстракт кафе може се стављати у промет само у оригиналном паковању. За оригинално паковање екстракта кафе у нето-тежини до 25 грама важи одредба члана 6 овог правилника

Декларација за екстракт кафе мора садржати и датум производње рок употребе ако паковање није херметички затворено као и упутство за справљање напитка од екстракта

Ако су екстракту кафе додати угљени хидрати, декларација мора садржати и податак о количини и врсти тих додатака

Ако је екстракт кафе мешан са шећером декларација мора садржати и податак о односу шећера и екстракта кафе

Декларација за екстракт кафе без кофеина мора садржати и податак о количини кофеина изражен у процентима

2 Сурогати кафе

Члан 30

Сурогати кафе (кавовина), у смислу овог правилника, су пржени плодови, пржени делови биљака или пржени разни шећери, који прокувани или отопљени у води дају напитке употребљиве као додатак кафи или као замена кафе

Као основне сировине за производњу сурогата кафе могу се употребити јечам, раж, пшеница јечмени слад и слад од других житарица, цикоријино

корење, смокве, рогачи, слануток (наут) и други плодови богати скробом или шећером

Као помоћне сировине за производњу сурогата кафе могу се употребити неекстрахирани резанци шећерне репе, жир, грашак, сушено воће, грахорица и сирак, и то највише до 20% од укупне количине употребљених сировина

Сурогатима кафе могу се додати пржени шећер, скробни сируп и скробни шећер, меласа са најмање 50% шећера, биљна јестива уља, кофеин до 0,2% и кафе до 25%

Сурогати кафе могу се ароматизовати природним или вештачким аромама кафе

Члан 31

Као сурогат кафе под називом „сладна кавовина“, без друге ближе ознаке, може се стављати у промет само пржени јечмени слад у зрну Сладна кавовина произведена од других врста проклијалих житарица може се стављати у промет само под називом који садржи и ближе ознаку врсте сировине од које је кавовина произведена (на пример ражена сладна кавовина и сл.)

Сировине од којих се производе сладне кавовине морају садржати најмање 70% проклијалих зрна са клицом развијеном најмање до половине дужине зрна

Члан 32

Као сурогат кафе под називом „цикорија“ може се стављати у промет само кавовина произведена искључиво од цикоријиног корења

Члан 33

Сурогати кафе који се стављају у промет морају испуњавати следеће услове

- 1) да су светло мрке до тамно мрке боје, а налитак исправљен пљховим кувањем или отапањем у води мора имати укус и мирис својствен кавовини,
- 2) да садрже воде, пепела и песка највише до

Врста сурогата кафе	Воде %	Пепела %	Песка %
Сурогати од житарица	10	4	1
Сурогати од проклијалих житарица	12	4	1
Сурогати од сушеног воћа	15	6	1
Цикорија	15	8	2,5
Сурогати од сланутка (наута) или грашка	10	6	1
Сурогати од жира	10	6	1

3) да сурогати кафе произведени од проклијалих житарица садрже најмање 35% екстракта растворљивог у води без додатог шећера, а остали сурогати — најмање 40% тог екстракта,

- 4) да нису препржени односно угљенисани,
- 5) да не дају напитац кисео, бљунав или непријатног укуса и мириса,
- 6) да нису производни од заражених сировина, сировина које садрже отровне препарате сировина које нису у технолошки могућој мери очишћене од уродица и минералних примеса, као и безвредних сировина (превела комина или троп, екстрахирани резанци шећерне репе и сл.),
- 7) да нису произведени уз употребу минералних уља

Члан 34

Сурогати кафе могу се стављати у промет у самлевеном или несамлевеном стању, и то само у оригиналном паковању За оригинално паковање сурогата кафе у нето-тежини до 100 грама важи одредба члана 6 овог правилника

Декларација за сурогате кафе мора садржати видљиво истакнут назив „кавовина“, „замена кафе“

или „додатак кафе“, као и податак о садржини екстракта изражен у процентима

Ако су сурогату кафе додати кофеин и кафе, декларација мора садржати и податак о количини тих додатака

Ако је сурогат кафе ароматизован природним или вештачким аромама кафе, декларација мора садржати и ознаку „ароматизовано природном аромом кафе“ или „ароматизовано вештачком аромом кафе“

Члан 35

Екстракти сурогата кафе су производи добивени екстракцијом сурогата кафе

За производњу екстракта сурогата кафе могу се употребити само сурогати кафе произведени из сировина из члана 30 овог правилника

Под екстрактом сурогата кафе сматра се и екстракт добивен из цикорије или сладне кавовине

Члан 36

Одредбе члана 27 ст 3, 4 и 5, члана 30 став 5 и члана 34 овог правилника важе и за екстракте сурогата кафе

Екстракту сурогата кафе може се додати и до 0,6% кофеина с тим да количина додатог кофеина мора бити означена у декларацији

Члан 37

Екстракт беле кафе је производ добивен из кафе, цикорије и млека, а екстракт сурогата за белу кафу је производ добивен из сурогата кафе, сладне кавовине и млека

Сировине од којих се производе екстракт беле кафе и екстракт сурогата за белу кафу морају одговарати условима квалитета прописаним за те сировине

Члан 38

Одредбе члана 27 ст 3 4 и 5, члана 30 став 5 и члана 34 овог правилника важе и за екстракт беле кафе

III ЧАЈ

I Чај

Члан 39

Под називом чај без икакве друге ознаке или са ближом ознаком земље производње (кинески, руски, јава, индијски, цeyлонски и сл.) могу се стављати у промет само лишће и лиски куполоци чајног грма (*Thea sinensis* L), а испуњава следеће услове

- 1) да садржи најмање 25% екстракта растворљивог у води (црни чај) односно најмање 28% екстракта растворљивог у води (зелени чај),
- 2) да не садржи више од 12% воде,
- 3) да не садржи више од 7% пепела, с тим да најмање половина тог пепела мора бити растворљива у води
- 4) да садржи најмање 1% теина,
- 5) да не садржи више од 30% петељки и чајних гранчица с тим што се при утврђивању количине петељки и гранчица не узимају у обзир лисне жилице (са остацима лиске или без остатака лиске),
- 6) да не садржи покварено или плесниво лишће, чајну прашину или чајне отпатке слеplене лепљивим материјама или формиране на други начин,
- 7) да не садржи стране примесе биљног или другог порекла и материје додате ради повећања тежине,
- 8) да није екстрахован,
- 9) да му није измењен изглед бојењем или на други начин,
- 10) да не садржи ни најмање количине чајне прашине и чајних отпадака
- 11) да испуњава услове прописане за одређени квалитет чаја (члан 40)

Члан 40

Према квалитету, чај се ставља у промет са ознаком „I квалитета“ или „II квалитета“

Чај I квалитета не сме садржати више од 15% одвојених петелки и чајних гранчица

Чај II квалитета не сме садржати више од 30% одвојених петелки и чајних гранчица

Чај који садржи више од 30% одвојених петелки и чајних гранчица сматра се чајном прашином или чајним отпатком

Члан 41

Чај који је добивен мешавином разних врста и квалитета чајева, може се стављати у промет само под називом „мешавина чаја“

Чај који се посебним поступком добива од делова лишћа, може се стављати у промет само под називом „домљени чај“

Чајна прашина и чајни отпаци који настају приликом обраде чаја, могу се стављати у промет само под називом „чајна прашина“ или „чајни отпаци“

Члан 42

Декларација за чај мора садржати и уобичајно трговинско име чаја («flower orange pekoe», «orange pekoe», «pekoe», «broken orange pekoe» и др) и ознаку квалитета а декларација за мешавину чаја — и податак о количини појединих врста и квалитета чаја од којих је сачињена мешавина

Чај који се ставља у промет у оригиналном паковању мора бити пакован у двоструке пергаминске врећице, или у омоте од воштаног папира или од алуминијумских листова кашираних пергамином, или у херметички затворене лименке, или у опрему од другог погодног материјала

Чај у оригиналном паковању може се стављати у промет само у нето-тежини од 10, 25, 50, 100, 200, 250 или 1 000 грама. За оригинално паковање чаја у нето-тежини до 25 грама важи одредба члана 6 овог правилника.

Ако је на оригиналном паковању чаја нето-тежина означена у мерним јединицама стране земље (унца, фунта и сл), нето-тежина мора се означити и у мерним јединицама које важе у Југославији

Члан 43

Чај пакован у сандуке који су изнутра обложени оловним лимом, мора се после отварања препаковати тако да се између оловног лим и чаја стави хартија или сличан материјал који не пропушта влагу да би се спречио непосредни додир чаја са оловом

Члан 44

Екстракт чаја може се стављати у промет само у оригиналном паковању, с тим да у декларацији за екстракт чаја мора бити означен рок употребе, ако екстракт чаја није пакован у херметички затвореној амбалажи и упутство за употребу

За оригинално паковање екстракта чаја у нето-тежини до 25 грама важи одредба члана 6 овог правилника.

2 Домаћи чај

Члан 46

Под називом „домаћи чај“ могу се стављати у промет биљне сировине припремљене на уобичајен начин од којих се кувљењем или парењем добива напитак сличан чају

Домаћи чај може се припремати од сувог воћа, шипка, поврћа, купиновог, јагодиног и малиновог лишћа, другог погодног биља (шарплантински чај, *Sideritis scardica* и сл) или од мешавине ових сировина

Мешавине разних врста домаћих чајева могу се стављати у промет само под називом, „мешавина до-

маћег чаја“, с тим да декларација мора садржати и податак о количини сваке врсте чаја у мешавини, изражен у процентима

Домаћи чај и мешавина домаћег чаја морају у погледу чистоће одговарати условима предвиђеним Југословенском фармакопејом

Члан 46

Домаћи чај може се стављати у промет само у оригиналном паковању

Домаћи чај не сме се паковати или означавати на начин који би омогућио да се у промету замени са чајем. Ознака „чај“ може се употребити само у стилизацији из које се јасно види врста производа (на пример чај од шипка)

IV ЗАЧИНИ, СЛАЧИЦА, НАТРИЈУМ-ГЛУТАМИНАТ, АРОМЕ И СО

1 Зачини

Члан 47

Зачини, у смислу овог правилника, су производи биљног порекла нарочитог састава, мириса и укуса, који се додају прехранбеним производима и пањима ради побољшања њиховог мириса и укуса или ради боље сварљивости

Члан 48

Зачини који се стављају у промет морају испуњавати следеће услове

Назив зачина	Може да садржи највише петела у %			Може да садржи више песка у %	Може да садржи најмање стварног уља у %
	1	2	3		
Бумбир (<i>Zingiber officinale</i> Roscoe)	7,0	3,0	1,5		
Иђирот (<i>Acorus calamus</i> L.)	7,0	3,0	2,0		
Цимет (<i>Cinnamomum ceylanicum</i> Nees)	6,0	2,0	1,5		
Мајоран (<i>Origanum majorana</i> L.)	17,0	5,0	1,0		
Чубар (<i>Saturea hortensis</i> L.)	12,0	1,0			
Тимијан (<i>Thymus vulgaris</i> L.)	8,0	2,0	1,0		
Ловор (<i>Laurus nobilis</i> L.)	6,0	1,0	1,0		
Каранфилић-клинчић (<i>Eugenia caryophyllata</i> Thunb.)	8,0	1,0	12,0		
Шафран (<i>Crocus sativus</i> L.)	8,0	1,5			
Ванилија (<i>Vanilla planifolia</i> Andr.)	7,0	0,5			
Ванила (<i>Vanilla Tahit</i>)	7,0	0,5			
Бибер бели (<i>Piper album</i> L.)	3,0	1,0	1,5		
Бибер црни (<i>Piper nigrum</i> L.)	7,0	2,0	2,0		
Пимент-најквиц (<i>Pimenta officinalis</i> Berg)	6,0	1,0	1,0		
Ким (<i>Саgum sagu</i> L.)	8,0	2,0	2,0		
Морач-коморач (<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.)	10,0	3,0	3,0		
Анис (<i>Pimpinella anisum</i> L.)	9,0	3,0	2,0		
Звездасти анис (<i>Illicium verum</i> Hooh)	5,0	1,0	5,0		
Кориандар (<i>Coriandrum sativum</i> L.)	7,0	2,0	0,5		
Мускат-орашче (<i>Myristica fragrans</i> Houtf.)	4,5	0,5	6,0		
Слачица-горушица црна (<i>Brassica nigra</i> L.)	6,0	1,0	0,4		
Слачица-горушица бела (<i>Sinapis alba</i> L.)	6,0	1,0	0,4		
Першун (лист) — (<i>Petroselinum hortense</i> Hoffmann)	9,0	3,0	0,5		

1	2	3	4
Мирођија-копар (<i>Anethum graveolens</i> L)	8,0	2,0	1,0
Кумин (<i>Cuminum cuminum</i> L)	8,0	2,0	1,0
Исиот (<i>Cirsium zedoariae</i> Rose)	8,0	5,0	1,0
Естрагон (<i>Artemisia dracunculoides</i> L)	9,0	3,0	0,3
Кадрамом (<i>Elletaria cardamomum</i> Wh)	6,0	2,0	2,0
Кадуља-жалфија (<i>Salvia officinalis</i> L)	12,0	3,0	1,3
Десник (<i>Lavandula spica</i> L)	8,0	2,0	0,6
Рузмари (<i>Rosmarinus officinalis</i> L)	7,0	2,0	1,2
Босиљак (<i>Ocimum basilicum</i> L)	12,0	2,0	0,4
Куркума (<i>Curcuma longa</i> L)	9,0	5,0	3,0
Бели лук-чешњак у праху (<i>Allium sativum</i> L)	6,0	1,0	0,1
Црни лук сушен или у праху (<i>Allium cepa</i> L)	7,0	1,0	0,1
Нана-метвица (лист) <i>Mentha piperita</i> L	12,0	2,0	1,0

Поједини зачини морају испуњавати и следеће услове

- 1) црмет у праху мора садржати најмање 1% етеричног уља
- 2) мајоран не сме садржати више од 10% делова стабљика и перљски,
- 3) тимјан у праху мора садржати најмање 0,5% етеричног уља,
- 4) каранфилић-клинички не сме садржати више од 7% дршки
- 5) ванилија мора садржати најмање 2% ванилина, а може садржати највише 35% воде,
- 6) ванила мора садржати најмање 1% ванилина а може садржати највише 45% воде,
- 7) Бибер црни не сме садржати више од 13% шупљих зрна и петелки

Члан 49

Поред услова прописаних у члану 48 овог правилника, зачини морају испуњавати и следеће услове

- 1) да нису екстраховани или да не садрже примесе екстрахованих зачина или њихове отпатке,
- 2) да не садрже стране примесе,
- 3) да им нису додавана средства ради повећања тежине

Члан 50

Забрањено је производити и стављати у промет сурогате природних зачина

Члан 51

Мешавина два или више зачина може се стављати у промет само ако је произведена према произвођачкој спецификацији

Члан 52

Као ванила-шећер може се стављати у промет мешавина шећера и ваниле у праху, с тим да та мешавина мора садржати најмање 10% ваниле у праху

Као ванилин шећер може се стављати у промет мешавина шећера са ванилином, с тим да та мешавина мора садржати најмање 1% ванилина. Уместо ванилина може се употребити одговарајућа количина етил-ванилина

Забрањено је стављати у промет мешавину ванила-шећера са ванилин-шећером као и мешавину ванилин-шећера добивену од ванилина и етил-ванилина

Члан 53

Зачини у млевеном стању и мешавине зачина могу се стављати у промет на мало само у ориги-

налном паковању, и то у затвореним кесицама од материјала који не пропушта влагу и гасове или у другој амбалажи погодној за очување својстава зачина

Декларација за мешавину зачина мора садржати и податке о количини појединих зачина у мешавини као и упутство о употреби мешавине

2 Сластица (сенф)

Члан 54

Под називом „сластица“ или „сенф“ може се стављати у промет мешавина фино млевених семенки беле или црне слачице (*Brassica nigra* L. *Sinapis alba* L) са водом, сирћетом или вином

У производњи слачице могу се употребити кухињска со и одговарајући зачини, а ради конзервисања слачице може се употребити и до 0,1% сорбинске киселине

У производњи слачице забрањено је употребљавати синтетичка етерична уља

Члан 55

Сластица која се ставља у промет мора испуњавати следеће услове

- 1) да не садржи више од 78% воде, 15% кухињске соли у односу на суву материју, 9% пепела у односу на суву материју у коју није урачуната кухињска со и 0,1% песка,
- 2) да има изглед, мирис и укус својствен слацици,
- 3) да је мазивне конзистенције, хомогена и без грудвица

3 Натријум-глутаминат

Члан 56

Натријум-глутаминат може се употребљавати ради побољшања укуса месних јела и јела од поврћа, концентрата за супу, умјакца и других јела и прехранбених производа само ако је хемијски чист и без икаквих страних примеса, и то у количинама које су прописане или уобичајене за поједину врсту јела односно прехранбених производа

Декларација за намирницу за чије је припремање употребљен натријум-глутаминат мора садржати и податак о употребљеној количини натријум-глутамината

4 Ароме

Члан 57

Ароме (природне и вештачке) могу се употребити ради побољшања мириса и укуса намирница и пића само кад је прописом ароматизација дозвољена

Члан 58

Природне ароме су концентрати материја које дају мирис и укус, а добивене су одговарајућим поступком искључиво из природних нешкодљивих сировина. Остале ароме сматрају се вештачким

За производњу вештачке ароме произвођачке привредне организације дужне су довести произвођачку спецификацију

Забрањено је мешање природних и вештачких арома.

Члан 59

У производњи природних и вештачких арома забрањена је употреба

- 1) агарицине киселине (*Agaricin*),
- 2) нитробензола,
- 3) *Stipites dulcamarae*,
- 4) *Herbarulegi*,

- 5) Lignum quassiae,
- 6) Cortex quillatae,
- 7) Herba tanacetii,
- 8) Herba rutae,
- 9) Lignum sassafras,
- 10) Rhizoma polyopodi,
- 11) Oleum betulae empyreumaticum
- 12) Oleum amygdalae amarae, које садржи слободну или везану цијановодоничну киселину,
- 13) Oleum juniperi empyreumaticum

Члан 60

Ароме се могу стављати у промет само у оригиналном паковању

Декларација за арому мора садржати и ознаку „природна арома“ односно „вештачка арома“

5 Кухињска со

Члан 61

Под називом „кухињска со“ може се стављати у промет смеша која се састоји од натријум хлорида и магнезијумових и других соли, а намењена је производњи односно припремању прехранбених производа и јела

Према начину производње кухињска со је

- 1) варена со — добијена испаравањем слане воде,
- 2) камена со — добијена прерадом соке руде,
- 3) морска со — добијена испаравањем морске воде

Члан 62

Кухињска со која се ставља у промет мора испуњавати следеће услове

- 1) да садржи најмање 95% чистог натријум хлорида,
- 2) да не садржи више од 6% воде,
- 3) да не садржи стране примесе које се могу приметити голим оком,
- 4) да је без мириса и да је беле боје, с тим да може имати незнатно приметну нијансу друге боје,
- 5) да је 5%-тни водени раствор соли бистар или једва приметно мутан, потпуно слан и без горчине, а да додавањем неколико капи соне киселине тај раствор ако је мутан постаје бистар,
- 6) да је 20%-тни водени раствор соли на лакмус по правилу неутралан
- 7) да је јодирана са 10 mg калијум јодида на један килограм соли или одговарајућом количином натријум јодида, тако да у једном килограму не садржи мање од 5 mg или више од 15 mg јода (рачунато као калијум јодид),
- 8) да су честице код варене и камене соли такве величине да најмање 80% соли може проћи кроз сито које има рупице величине 1,3 mm у квадрату, а код морске соли — да најмање 90% соли може проћи кроз сито које има рупице величине 3 mm у квадрату

Члан 63

Под називом „фина со“ може се стављати у промет ситно кристализована или ситно млевена кухињска со потпуно беле боје

Фина со која се ставља у промет мора испуњавати услове из члана 62 овог правилника, с тим да не садржи више од 0,5% воде и да најмање 90% честица соли пролазе кроз сито које има рупице величине 0,3 mm у квадрату

Члан 64

Кухињска со ставља се у промет у чистим и исправним врећама.

Фина со ставља се у промет у исправним картонским кутијама у којима је со упакована у кесице од папира или другог погодног материјала

У просторијама у којима је смештена со, релативна влажност ваздуха не сме бити већа од 85%

Декларација за со мора садржати и податак о врсти соли (члан 61 став 2) и датум извршеног јодирања соли

6 Со за саламурење

Члан 65

Под називом „со за саламурење“ може се стављати у промет хомогена смеша кухињске соли и шалитре с тим да та смеша може садржати највише 3% натријумовог или калијумовог нитрата (рачунато као NaNO_3 или KNO_3)

Под називом „нитритна со за саламурење“ може се стављати у промет хомогена смеша кухињске соли и натријумовог нитрита, која мора садржати 0,5% до 0,6% натријумовог нитрита (рачунато као NaNO_2)

Под називом „нитритна со за саламурење са 1% шалитре“ може се стављати у промет хомогена смеша кухињске соли и натријумовог нитрита, која мора садржати 0,5% до 0,6% натријумовог нитрита (рачунато као NaNO_2) и 0,9% до 1,2% шалитре (рачунато као NO_3 или KNO_3)

Соли за саламурење из ст 1, 2 и 3 овог члана могу, по потреби садржати и до 5% шећера, као и потребну количину одговарајућих зачина

Члан 66

Со за саламурење нитритна со за саламурење односно нитритна со за саламурење са 1% шалитре мора пре стављања у промет бити самлевена у ситан прах а затим потпуно и добро измешана тако да сачињава хомогену мешавину

Члан 67

Нитритну со за саламурење односно нитритну со за саламурење са 1% шалитре могу производити само предузећа која располажу одговарајућим стручним кадровима, просторијама, уређајима и опремом потребном за добијање хомогене смесе

Произвођач нитритне соли за саламурење односно нитритне соли за саламурење са 1% шалитре дужан је водити посебну евиденцију о произведеној количини тих врста соли и најмање сваких седам дана испитивати путем хемијских анализа произведене количине тих соли ради проверавања хомогености смесе

Из магацина погона за прераду меса може се издати само она количина нитритне соли за саламурење и нитритне соли за саламурење са 1% шалитре која је потребна за непосредну употребу за једну партију односно за један радни дан

Члан 68

Нитритна со за саламурење односно нитритна со за саламурење са 1% шалитре може се стављати у промет само у оригиналном паковању, и то у чврстој и добро затвореној амбалажи

Декларација за соли из става 1 овог члана мора садржати и ознаке „пажња-отров“ и „држати на сувом месту“, као и ознаке о саставу соли и упутство за употребу и чување соли

Одредба става 2 овог члана важи и за со за саламурење с тим што декларација за со за саламурење не мора садржати ознаку „пажња-отров“

Члан 69

Натријумов нитрит намењен за производњу нитритне соли за саламурење и нитритне соли за саламурење са 1% шалитре мора се чувати и доzirати у посебној просторији у којој се не смеју држати

друге намирнице и у којој је дозвољен приступ само лицима која се баве производњом тих соли

Члан 70

Натријумов нитрит може се пролавати само предузећима за производњу нитритне соли за саламурење и нитритне соли за саламурење са 1% шалитре, и то у оригиналном паковању у чврстој и добро затвореној амбалажи

Декларација за натријумов нитрит мора садржати и податак о количини активне супстанце нитрита и натпис „отров“ исписан крупним словима са уобичајеним знаком који представља мртвачку главу

Предузећа која се баве прометом натријумовог нитрита дужна су водити евиденцију о пролатим количинама овог производа са подацима о имену и седишту кућа

V КОНЦЕНТРАТИ ЗА СУПУ

Члан 71

Концентрати за супу су производи у чврстом, получврстом или течном стању који служе за припремање супе, а садрже месо односно екстракт меса (концентрат за супу од меса) или поврћа гљиве односно њихове производе (концентрат за супу од поврћа и концентрат за супу од гљиве), као и друге састојке дозвољене овим правилником (члан 72)

Члан 72

У производњи концентрата за супу могу се употребити

- 1) месо односно екстракти меса који се употребљавају за људску исхрану,
- 2) маст и уље биљног и животињског порекла и коштана маст
- 3) млеко и производи од млека пекарски квасац односно екстракт квасца јаја и производи од јаја,
- 4) риба и производи од рибе,
- 5) поврће гљиве производи од поврћа и гљива,
- 6) зачини и ароме,
- 7) натријум-глутаминат лецитин и хидролизати беланчевина,
- 8) кухињска со јестиве киселине (лимунска, винска, сирћетна и др), шећери, карамелисани шећери и вино

Концентратима за супу не сме се додавати креатинин скроб желатин пектин, средства за згушњавање, конзерванси и боје

Члан 73

Концентрати за супу од меса који се стављају у промет морају испуњавати следеће услове

- 1) да садрже у односу на суву материју најмање 0,25% креатина који потичу из меса односно екстракта меса и најмање 1,3% азота који потиче из беланчевина,
- 2) да не садрже више од 45% кухињске соли,
- 3) да не садрже више од 10% натријум-глутамината,
- 4) да не садрже више од 10% воде,
- 5) да не садрже количину антиоксиданса већу од оне коју садрже масноће употребљене за производњу концентрата,
- 6) да имају мирис, укус и изглед својствен супи по којој концентрат носи име,
- 7) да од укупне количине употребљеног екстракта меса најмање $\frac{1}{3}$ отпада на врсту меса по којој концентрат носи име,
- 8) да од укупне количине масти најмање $\frac{1}{6}$ отпада на масти по којој концентрат носи име

Члан 74

Концентрати за супу који се стављају у промет са ознаком одређене врсте поврћа или гљива морају испуњавати следеће услове

- 1) да од укупне количине концентрата најмање $\frac{1}{3}$ отпада на одређену врсту поврћа или гљива, односно производа од поврћа или гљива по којима концентрат носи име,
- 2) да не садрже више од 45% кухињске соли,
- 3) да не садрже више од 10% натријум-глутамината,
- 4) да не садрже више од 10% воде,
- 5) да не садрже количину антиоксиданса већу од оне коју садрже масноће употребљене за производњу концентрата,
- 6) да имају укус, мирис и изглед својствен супи по којој концентрат носи име

Члан 75

Концентрат за супу који је допуњен разним додацима (тестенина и сл) треба да је таквог састава да једна порција супе (200 до 250 ml) припремљена од тог концентрата мора да садржи најмање 15 грама суве материје, а може да садржи највише 10% кухињске соли

Члан 76

Концентрати за супу могу се стављати у промет само у оригиналном паковању

Декларација за концентрате за супу мора садржати и податак изражен у проценту о количини основних састојака у односу на нето-тежину намирнице, датум производње, рок употребе, број порција супе које се могу припремити, као и упутство о начину употребе

За оригинално паковање концентрата за супу у нето-тежини до 25 грама важи одредба члана 6 овог правилника

VI ПЕКАРСКИ КВАСАЦ

Члан 77

Пекарски квасац, у смислу овог правилника је производ који се састоји од живих ћелија *Saccharomyces cerevisiae* а намењен је за расићење теста

Члан 78

Пекарски квасац може се стављати у промет само у оригиналном паковању, и то у комадима тежине до пола килограма упакованим у пергаментну хартију, пергамент-хартију или други погодан материјал (обликовани пекарски квасац)

Оригинално паковање није обавезно ако се пекарски квасац продаје непосредно потрошачима у количинама до 100 грама нето-тежине

Изузетно од одредбе става 1 овог члана, пекарски квасац намењен за потребе великих потрошача (пекаре и др) може се стављати у промет у дрвеним или алуминијумским посудама или у другој погодной амбалажи (пресовани пекарски квасац)

Пресовани пекарски квасац обликује се у комаде додавањем потребне количине воде и јестивог уља

Члан 79

Пекарски квасац који се ставља у промет мора испуњавати следеће услове

- 1) да је светложуте до сивкасте боје уједначене по целој површини пресека,
- 2) да је хомогене конзистенције,
- 3) да се лако ломи и не размазује,
- 4) да има мирис и укус својствен пекарском квасцу,
- 5) да обликовани квасац не садржи више од 75% воде и да садржи онолико јестивог уља колико је неопходно за само обликовање, а пресовани квасац да не садржи више од 70% воде,

6) да обликовани квасац у комадима од пола килограма задржава своја првобитна својства, и то на температури од 19° до 21°С најмање 10 дана, а у термостату на температури од 35°С — најмање 5 дана.

7) да време рашћења теста у термостату на температури од 35°С није дужи од 70 минута за прво рашћење односно од 125 минута за прво, друго и треће рашћење

Члан 80

Декларација за пекарски квасац мора садржати и податке о датуму производње и року употребе

VII ПРАШАК ЗА ПЕЦИВО И ПРАШАК ЗА ПУДИНГ

1 Прашак за пециво

Члан 81

Прашак за пециво у смислу овог правилника, је производ који се употребљава за рашћење теста односно повећање запремине теста ослобађањем гасова, а састоји се из смесе амонијумбикарбоната или натријумбикарбоната са нешкодљивим киселинама и њиховим киселим солима (винска киселина, лимунска киселина, кисели фосфат, бифосфат и кисели тартарат)

У производњи прашка за пециво може се као разређивач употребити само скроб

Средства која се употребљавају за производњу прашка за пециво морају у погледу квалитета и чистоће испуњавати услове предвиђене Југословенском фармакопејом

Члан 82

Прашак за пециво може се стављати у промет само у оригиналном паковању, и то у омоту од погодног материјала који не пропушта влагу и не утиче неповољно на састав и дејство прашка, односно на својства јела која се припремају уз употребу тог прашка

Члан 83

Декларација за прашак за пециво мора садржати и податак о датуму производње, као и податак за коју се количину брашна може употребити декларисана количина прашка, рачунајући да се на сваки килограм брашна мора развити четири грама активног CO₂ што одговара 2000 ml CO₂ мерено на 0°С и при нормалном притиску

За оригинално паковање прашка за пециво у нето-тежини до 10 грама важи одредба члана 6 овог правилника

Количина прашка за пециво предвиђена у декларацији за један килограм брашна не сме садржати преко 1,5 грама вишка натријумбикарбоната

2 Прашак за пудинг

Члан 84

Прашак за пудинг, у смислу овог правилника, је производ добивен мешањем скроба и одговарајућих других састојака као што су млеко у праху (пудинг са млеком), јаја у праху (пудинг са јајима), какао-прах (пудинг са какаом), чоколада (пудинг са чоколадом), воће (пудинг са одговарајућом врстом воћа), ванила (пудинг са ванилом), ванилин (пудинг са ванилином) итд

За производњу прашка за пудинг може се употребити пшенични, кукурузни или пириначни скроб. Кромпиров скроб може се употребити само ако је нарочитом обрадом учињен погодним за ту сврху

Прашак за пудинг може се ароматизовати природним аромата и бојити бојама за намирнице.

Члан 85

Поред прашка за пудинг из члана 84 овог правилника може се производити и стављати у промет и прашак за пудинг добивен мешањем скроба и шећера, ароматизован вештачким аромата (на пример прашак за пудинг са вештачком аромом малине, прашак за пудинг са вештачком аромом јагоде и сл.)

Члан 86

Ради бољег згрушавања готовог пудинга, прашку за пудинг могу се додавати мање количине пектина, желатина, алгината или агар-агара, с тим да они додаци морају бити без примеса које би могле неповољно утицати на квалитет пудинга и испуњавати услове предвиђене Југословенском фармакопејом

Члан 87

Прашак за пудинг који се ставља у промет мора испуњавати следеће услове

- 1) да је прашкасте структуре и без грудвица,
- 2) да има мирис и укус својствен појединој врсти прашка за пудинг,
- 3) да не садржи стране примесе
- 4) да испуњава посебне услове прописане за поједину врсту прашка за пудинг

Члан 88

Прашак за пудинг може се стављати у промет само у оригиналном паковању, и то у паковању од погодног материјала који не утиче неповољно на својства прашка и на готов пудинг

Декларација за прашак за пудинг мора садржати и податке о датуму производње и о количини пудинга која се може припремити од једног паковања, као и упутство о начину припремања пудинга. За пудинг са млеком и пудинг са јајима декларација мора садржавати и рок употребе

Декларација за прашак за пудинг из члана 85 овог правилника мора у називу производа садржати и податак о врсти употребљене вештачке ароме (на пример прашак за пудинг са вештачком аромом малине и сл.)

За оригинално паковање прашка за пудинг у нето-тежини до 25 грама важи одредба члана 6 овог правилника

Члан 89

Прашак за пудинг са млеком мора садржати најмање 10% млека у праху

Члан 90

Прашак за пудинг са јајима мора у једном килограму садржати најмање ову количину јаја у праху која одговара количини од 500 грама свежих кокошијих јаја без љуске

Члан 91

Прашак за пудинг са какаом односно прашак за пудинг са чоколадом мора садржати најмање 10% какао-праха односно 20% чоколаде у праху

Прашак за пудинг са какао-прахом не сме бити декларисан као „прашак за пудинг са чоколадом“

Члан 92

Прашак за пудинг са воћем мора садржати најмање 15% суве материје одређене врсте воћа

Прашак за пудинг који се ставља у промет са ознаком „Тути-фрути“ мора садржати најмање 15% суве материје мешавине разних врста воћа

Ради побољшања укуса и ароме, прашку за пудинг са воћем могу се додавати и природне ароме или концентрати воћа

Прашак за пудинг који не садржи воћне састојке или који је ароматизован вештачким аромата воћа не сме бити декларисан као „прашак за пудинг са природном аромом“.

Члан 93

Прашак за пудинг са ванилом мора садржати ону количину ваниле у праху која ће готовом пудингу дати јасно изражен мирис ваниле

Прашак за пудинг ароматизован ванилином или етил-ванилином не сме бити декларисан као „прашак за пудинг са ванилом“

VIII ДИЈЕТЕТСКИ ПРОИЗВОДИ

Члан 94

Дијететски производи у смислу овог правилника, су производи који садрже одређене хранљиве састојке чијом се употребом може допунити исхрана појединих категорија људи односно који могу повољно утицати на ток летења појединих болести

Члан 95

Према основним састојцима, дијететски производи су

- 1) дијететски производи на бази беланчевина, угљених хидрата и масти,
- 2) дијететски производи на бази витамина,
- 3) дијететски производи на бази минералних соли, укључујући и олигоелементе

Члан 96

Конзервисање дијететских производа врши се само физикалним поступком, а бојење и побољшање укуса, мириса и конзистенције ових производа може се вршити само под условима и на начин прописан за одговарајуће сродне производе

Члан 97

За производњу дијететских производа производачке привредне организације дужне су донети производачку спецификацију

Члан 98

Дијететски производи могу се стављати у промет само у оригиналном паковању

Декларација за дијететске производе мора садржати и податке о датуму производње, року употребе и основним састојцима, као и упутство за употребу

Члан 99

Одредбе чл 98 до 103 овог правилника не односе се на дијететске производе који се према важећим прописима сматрају лековима

IX АДТИВИ

Члан 100

Адитиви су стране материје које се додају прехранбеним производима ради продужења њиховог трајања односно одржавања биолошке вредности, бољег изгледа, укуса и мириса и лакшег технолошког поступка при производњи

Адитиви, у смислу овог правилника, су средства за конзервисање, боје за бојење прехранбених производа, вештачка средства за заслађивање, вештачке ароме и емулгатори

Члан 101

Адитив се може додати прехранбеном производу под следећим условима

- 1) да се додаје у количини која је дозвољена прописима о квалитету намирница, односно у неопходно потребној количини ако тим прописима није одређена,
- 2) да се не смањује хранљива вредност прехранбеног производа,
- 3) да битно не утиче на природни укус и мирис прехранбеног производа,

4) да се његовом употребом не прикрива слаб квалитет прехранбеног производа,

- 5) да долази до изражаја у малим количинама,
- 6) да не ствара токсичне деградационе производе у току прераде и чувања прехранбеног производа,
- 7) да се може идентификовати и утврдити његова количина једноставним аналитичким методама,
- 8) да нема штетно физиолошко дејство,
- 9) да не садржи нечистоће штетне по здравље људи

Члан 102

На оригиналном паковању прехранбеног производа коме је додат адитив мора бити видно означена врста и количина додатог адитива

1 Средства за конзервисање

Конзерванси

Члан 103

Конзерванси, у смислу овог правилника, су материје одређеног хемијског састава које под одређеним условима спречавају или успоравају размножавање микроорганизама.

Члан 104

Конзерванси се могу употребити за конзервисање прехранбених производа само кад је то предвиђено важећим прописима

Члан 105

Конзерванси који се употребљавају за конзервисање прехранбених производа морају бити хемијски чисти и без примеса штетних по здравље људи и не смеју битно утицати на својства прехранбеног производа

Члан 106

Конзерванси се могу стављати у промет само у оригиналном паковању са ознаком „средства за конзервисање намирница“

Антиоксиданси

Члан 107

Антиоксиданси у смислу овог правилника, су материје одређеног хемијског састава које спречавају или успоравају процес ужеглости масти и уља односно прехранбених производа који садрже масти или уља

Антиоксиданси могу се употребити само кад се на други начин не може спречити односно успорити процес ужеглости масти и уља

У промету на мало антиоксиданс се може употребити само ако се ради о паковању производа из става 1 овог члана до 5 килограма тежине

Члан 108

Као антиоксиданси могу се употребљавати

- 1) алкилгалати до 0,01%,
- 2) нордихидрогвахаретна киселина до 0,01%,
- 3) бутилхидроксианизол до 0,02%,
- 4) бутилхидрокситолуол до 0,01%,
- 5) палмитат или олеат аскорбинске киселине до 0,05%,
- 6) токоферол до 0,02%

Антиоксиданси из става 1 овог члана могу се употребити у предвиђеним количинама и за амбалажу у коју се пакује маст и уље односно прехранбени производи који садрже масти или уља

Члан 109

Антиоксиданси се морају лако растварати у масти или уљу и не смеју се разарати при јаком загревању масти или уља односно при пржењу или печењу („Carry through effect“)

Синергисти

Члан 110

Синергисти, у смислу овог правилника, су материје одређеног хемијског састава које под одређеним условима помажу и појачавају дејство антиоксиданса

Синергисти који се употребљавају за производње прехранбених производа морају бити хемијски чисти и без примеса штетних по здравље, и не смеју бити утицати на својства прехранбеног производа

Члан 111

Као синергисти могу се употребљавати и винска киселина, лимунска киселина или аскорбинска киселина

2 Боје за бојење прехранбених производа

Члан 112

Прехранбени производи могу се бојити само кад је то предвиђено важећим прописима

Члан 113

Боје за бојење прехранбених производа морају бити хемијски чисте

Боје и разређивачи за боје (пигмента) који се употребљавају за бојење прехранбених производа не смеју садржати више од

1) 5 mg/kg арсена,

2) 200 mg/kg антимова, баријума олова, хрома, живе, селена, кадмијума, бакра, талијума, цинка, цијанских једињења и нитрита, било појединачно или укупно

Боје растворљиве у води не смеју садржати више од 0,2% материја растворљивих у етеру

1) боје растворљиве у води

Боје и разређивачи за боје не смеју садржати слободне ароматичне аminer ни слободне ароматичне угљоводонике

Разређивачи за боје не смеју имати физиолошко дејство на организам

Члан 114

За бојење прехранбених производа могу се употребљавати следеће природне боје

Назив боје	Тон боје	Број по Schulzovim таблицама	Број "Colour index"-а
Каротини и каротиноиди	жут	1387	1241
Хлорофил и бакарни комплекс хлорофила	зелен	1403	1249а
Природни пигмент конхиале (карминска киселина)	црвен	1381	1239
Антоцијани из намирница	жут	1394	—
Лактофлавин	жут	—	—
Виљни угљ (Carbo medicinale)	црн	—	—
Карамел	црвено-мрк	—	—
Анато	—	—	—

Бакарни комплекс хлорофила не сме садржати јонског бакра више од 0,02%

Члан 115

За бојење прехранбених производа могу се употребљавати следеће синтетичке органске боје

Хемијски назив	Трговински назив	Тон боје	Број по Schulzovim таблицама	Број "Colour index"-а
4-Аминоазо бензол-3,4 дисулфонска киселина (натријумова со) са највише 3% 4-аминоазо бензол-4-сулфонска киселина (натријумова со)	— Echtgelb — Jaune solide	жут	172	18
1-амино бензол-4-сулфонска киселина-1 /4-сулфофенил/- 5-пирозолон-3-карбонска киселина (натријумова со)	— Tartrazin — Jaune Tartrique — Tartrazine	жут	737	640
Кинофталон-дисулфонска киселина (натријумова со)	— Chinolingelb — Quinoline yellow	жут	918	801
1-аминонафталин-4-сулфонска киселина-1-окси нафталин-4-сулфонска киселина (натријумова со)	— Azorubin	црвен	208	179
1-аминонафталин-4-сулфонска киселина-2-окси нафталин-3,6 дисулфонска киселина (натријумова со)	— Amaranth — Naphtolrot	црвен	212	184
1-аминонафталин-4-сулфонска киселина-2-окси нафталин-6,8 дисулфонска киселина (натријумова со)	— Cochenillerot A — Coccine nouvelle	црвен	213	185
1-амино-2,4 диметил бензол-6-сулфонска киселина-1-окси нафталин-5-сулфонска киселина (натријумова со)	— Ecarlate GN — Scharlach GN	црвен	887	—
Тетрајодфлуоресцеин (натријумова или калијумова со)	— Erythrosin extra	црвен	887	773
1-аминобензол-4-сулфонска киселина-2-окси нафталин-6-сулфонска киселина (натријумова со)	— Gelborange S — Jaune orange — Sunset yellow F C F	наранџаст	—	—
Индигодисулфонска киселина	— Indigotin IA — Indigocarmine	плав	1309	1180

За бојење превака на кори сира могу се употребити алуминијумови лакови синтетичких органских боја из овог члана.

2) Боје растворљиве у мастима и уљима

Хемијски назив	Трговински назив	Тон боје	Број по Schulzovim таблицама	Број „Colour-index“а
Аминобензол-1,3-диоксибензол	— Sudan G — Sudan orange G	наранџаст	31	23
2-анизидин-2-оксинафталин	— Carosrot G — Sudanrot G	црвен	149	113

3) Боје за бојење јаја, печата за месо, коре сира и омотача за сухомеснате производе

Хемијски назив	Трговински назив	Тон боје	Број по Schulzovim таблицама	Број „Colour-index“а
Пентаметил 4,4', 4'' триаминофуксонимиониум хлорид (90% пентаметила а остало хексаметил)	— Methylviolette	љубичаст	783	680
Тетраметил-4'' фениламино-4,4'	— Victoria blau R	плав	821	728
Тетраметил-4'' фениламино-4,4' диаминонафтофуксонимиониум хлорид	— Victoria blau B	плав	822	729
Тетраетил-4-4' диамино-фуксонимиониум сулфат	— Brilliantgrun	зелен	700	662
4-Аминозобензол-2-оксинафталин-6,8-дисулфонска киселина (натријумова со)	— Acilancrocein MOO — Brilliantcrocein MOO	црвен	539	252
Диетил-ди-м-сулфобензил-ди-п-амино-п-диетилами-но-ди-о-метил фуксонимиониум (натријумова со)	— Brilliantgrunblau FFR — Acilanbrilliantblau FFR	плав		
Диетил-ди-сулфобензил-ди-п-амино-о-хлор-ди-о-метил-фуксонимиониум (натријумова со)	— Acilan Echtgrun 10 G — Alakli Echtgrun 10 G	зелен		
1-Нитросо-2-нафтол-6-сулфонска киселина (гвожђе-натријумова со)	— Naphtolgrun B	зелен	5	5

Члан 116

За бојење амбалаже чија обојена површина долази у непосредан додир са намирницама могу се употребити само боје или смесе боја које се по одредбама чл 114 и 115 овог правилника могу употребљавати за бојење прехранбених производа

Члан 117

На оригиналном паковању разређивача за боје мора бити означена врста разређивача као и врста и количина боје која се може разредити са количном разређивача коју садржи паковање

3 Вештачка средства за заслађивање

Члан 118

Вештачка средства за заслађивање, у смислу овог правилника, су хемијски спојени који су слађи од сахарозе а немају хранљиву вредност

Члан 119

Вештачка средства за заслађивање могу се употребљавати при производњи или преради само оних дијететских производа који су намењени за исхрану болесника који болују од шећерне болести

Члан 120

Вештачка средства за заслађивање не смеју садржати странс примесе, осим брашна, шећера натријум бикарбоната (као конзистенса) и средства која се према важним прописима могу употребити за

спајање вештачких средстава за заслађивање са намирницама

Члан 121

Вештачка средства за заслађивање могу се стављати у промет за непосредну потрошњу само у облику таблета које се у хладној течности лако растварају

Вештачка средства за заслађивање могу се стављати у промет само у оригиналном паковању

Таблете у сваком поједином паковању морају бити исте величине и тежине и подједнако слатке, тако да свака таблета замењује исту количину шећера

Члан 122

Декларација за вештачка средства за заслађивање мора садржати и податке о броју таблета у сваком поједином паковању и о количини шећера коју може да замени једна таблета, израженој у грамовима или приближно у коцкама шећера односно чајним кашикама шећера у кристалу

4 Вештачке ароме

Члан 123

Вештачке ароме, у смислу овог правилника, су материје добивене синтетичким путем које служе за побољшање мириса и укуса прехранбених производа

Вештачке ароме могу се додавати само оним прехранбеним производима и пићима за које је то предвиђено прописима о квалитету намирница

5. Емулгатори**Члан 124**

Емулгатори, у смислу овог правилника, су материје које у технолошком поступку производње прехранбених производа омогућају хомогено мешање (емулговање) појединих врста масти, масти и воде или других састојака прехранбених производа (лецитин, моноглицериди, полифосфати и др.)

Х. ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ**Члан 125**

Одредбе овог правилника не односе се на намирнице произведене пре почетка његовог примењивања

Члан 126

Даном почетка примењивања овог правилника престају да важе одредбе чл 130 до 148 и одредбе глава X XIV, XVI, XXV, XXVI, XXVIII, XXIX, XXX и XXXI Правилника о квалитету животних намирница и о условима за њихову производњу и промет (Додатак „Службеног листа ФНРЈ“, бр 12/57 и „Службени лист ФНРЈ“, бр 12/57, 25/57, 36/57, 13/58, 32/58 и 18/59)

Члан 127

Овај правилник ступа на снагу по истеку три месеца од дана његовог објављивања у „Службеном листу СФРЈ“

Бр 2557
16 маја 1963 године
Београд

Савезни секретар
за трговину,
Драгутин Косовац, с р

320

На основу тачке 11 став 4 Одлуке о спровођењу мера опште кредитне политике у 1963 години („Службени лист ФНРЈ“, бр 12/63), Савезни секретаријат за финансије издаје

НАРЕДБУ**О УСЛОВИМА ЗА ОДОБРАВАЊЕ КРЕДИТА ЗА ИЗГРАДЊУ СТАНОВА ЗА ТРЖИШТЕ**

1 Републичке банке банке аутономних покрајина и комуналне банке могу грађевинским предузећима и њиховим пословним удружењима и другим привредним организацијама регистрованим за производњу станова (у даљем тексту произвођачи станова) одобравати из свих банкарских средстава кредите за изградњу станова за тржиште

Републичке банке и банке аутономних покрајина могу одобравати кредите за изградњу станова за тржиште до укупног износа од 5% од укупног прилива прихода по завршном рачуну за претходну годину свих фондова за стамбену изградњу на територији републике односно аутономне покрајине, а комуналне банке — до укупног износа од 5% од укупног прилива прихода општинских фондова за стамбену изградњу у општинама које сачињавају пословно подручје комуналне банке При утврђивању укупног износа кредита који ће у току године Банка Социјалистичке Републике Србије моћи да одобри за изградњу станова за тржиште, узмеће се у обзир само прилив прихода у претходној години у фондове за стамбену изградњу на ужој територији Републике

У границама укупних износа кредита утврђених на начин предвиђен у ставу 2 ове тачке банке

могу отплате примљене по кредитима одобреним у току године поново употребити за давање нових кредита у смислу ове наредбе, с тим да укупан износ одобрених кредита из примље их отплата не може прећи укупан износ примљених отплата до краја те године

2 Под изградњом станова за тржиште у смислу ове наредбе подразумева се изградња стамбених објеката у којој произвођачи станова сам стално или заједно са осталим учесницима у извођењу радова (проектанти и извођачи завршних и инсталатерских радова) и произвођачима грађевинског материјала приступају изградњи станова по свом програму производње, а пројект их као готов производ по унапред утврђеној цени

3 Кредите за изградњу станова за тржиште банке могу одобравати произвођачима станова који испуњавају услове предвиђене Правилником о условима учествовања грађевинских предузећа на конкурс за склапање генералних уговора о изградњи стамбених зграда односно станова („Службени лист ФНРЈ“, бр 19/60), услове предвиђене овом наредбом као и опште услове предвиђене у тачки 15 Одлуке о спровођењу мера опште кредитне политике у 1963 години

4 Кредит за изградњу станова за тржиште банке одобравају на основу захтева произвођача станова који, између осталог, садржи

- 1) датум почетка изградње и датум завршетка изградње стамбеног објекта,
- 2) висину кредита и његово коришћење по износима и роковима,
- 3) рокове и износе отплата кредита,
- 4) гаранције које произвођач станова нуди ради обезбеђења враћања кредита

Уз захтев произвођач станова подноси

- 1) одобрење локације,
- 2) техничку документацију,
- 3) одобрење за изградњу стамбеног објекта издато од општинског органа управе надлежног за послове грађевинарства,

4) посебан прилог из којег се види систем грађења укупна вредност стамбеног објекта по предрачунској калкулацији, укупан број, врста и категорија станова као и цена станова односно цена по квадратном метру корисне површине по којој ће се станови продавати

5 При одобравању кредита за изградњу станова за тржиште банке обавезно цене могућност продаје станова за чију изградњу одобравају кредит, као и да ли је та изградња у складу са политиком изградње станова на одговарајућем подручју

6 При одобравању кредита за изградњу станова за тржиште банке дају првенство произвођачима станова који примењују индустријске и савремене методе грађења и који понуде повољније услове, нарочито у погледу висине кредита у односу на укупну вредност стамбеног објекта рокова почетка и завршетка изградње рокова враћања кредита, квалитета станова и висине продајне цене

Кад одређују првенство при одобравању кредита банке узимају у обзир и већ закључене уговоре о продаји станова односно доказе о могућностима брже продаје станова који се граде, искуство произвођача станова у савременој изградњи станова, цене готових станова односно цене по квадратном метру корисне површине у тим становима, као и друге посебне могућности произвођача станова за ефикаснију и рационалнију изградњу станова за тржиште — ако такве могућности постоје

7 Висина кредита који се одобрават одређује се према укупној вредности стамбеног објекта по предрачунској калкулацији произвођача станова Под укупном вредношћу стамбеног објекта у смислу става 1 ове тачке подразумева се само укупна вредност станова, а не и вредност пословних просторија