

установе Институт за заштиту и екологију Републике Српске због истека периода на који је именован.

2. Ово рјешење ступа на снагу наредног дана од дана објављивања у “Службеном гласнику Републике Српске”.

Број: 04/1-012-2-522/24
16. фебруара 2024. године
Бањалука

Предсједник
Владе,
Радован Вишковић, с.р.

На основу члана 43. ст. 1. и 6. Закона о Влади Републике Српске (“Службени гласник Републике Српске”, број 118/08), члана 18. Закона о систему јавних служби (“Службени гласник Републике Српске”, бр. 68/07, 109/12 и 44/16) и члана 4. став 2. Закона о министарским, владиним и другим именовањима Републике Српске (“Службени гласник Републике Српске”, број 41/03), Влада Републике Српске, на 57. сједници, одржаној 16.2.2024. године, д о н о с и

Р Ј Е Ш Е Њ Е

О ИМЕНОВАЊУ ВД ДИРЕКТОРА ЈАВНЕ НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКЕ УСТАНОВЕ ИНСТИТУТ ЗА ЗАШТИТУ И ЕКОЛОГИЈУ РЕПУБЛИКЕ СРПСКЕ

1. Проф. др Предраг Илић именује се за вршиоца дужности директора Јавне научноистраживачке установе Институт за заштиту и екологију Републике Српске на период до два (2) мјесеца.

2. Ово рјешење ступа на снагу наредног дана од дана објављивања у “Службеном гласнику Републике Српске”.

Број: 04/1-012-2-523/24
16. фебруара 2024. године
Бањалука

Предсједник
Владе,
Радован Вишковић, с.р.

На основу члана 43. ст. 1. и 6. Закона о Влади Републике Српске (“Службени гласник Републике Српске”, број 118/08) и члана 34. став 2. Закона о студентском стандарду (“Службени гласник Републике Српске”, број 63/21), Влада Републике Српске, на 57. сједници, одржаној 16.2.2024. године, д о н о с и

Р Ј Е Ш Е Њ Е

О РАЗРЈЕШЕЊУ ВД ДИРЕКТОРА ЈАВНЕ УСТАНОВЕ СТУДЕНТСКИ ЦЕНТАР “БОРИША СТАРОВИЋ” ФОЧА

1. Божица Матовић разрјешава се дужности в.д. директора Јавне установе Студентски центар “Бориша Старовић” Фоча због истека периода на који је именована.

2. Ово рјешење ступа на снагу наредног дана од дана објављивања у “Службеном гласнику Републике Српске”.

Број: 04/1-012-2-520/24
16. фебруара 2024. године
Бањалука

Предсједник
Владе,
Радован Вишковић, с.р.

На основу члана 43. ст. 1. и 6. Закона о Влади Републике Српске (“Службени гласник Републике Српске”, број 118/08), члана 35. Закона о студентском стандарду (“Службени гласник Републике Српске”, број 63/21) и члана 4. став 2. Закона о министарским, владиним и другим именовањима Републике Српске (“Службени гласник Републике Српске”, број 41/03), Влада Републике Српске, на 57. сједници, одржаној 16.2.2024. године, д о н о с и

Р Ј Е Ш Е Њ Е

О ИМЕНОВАЊУ ВД ДИРЕКТОРА ЈАВНЕ УСТАНОВЕ СТУДЕНТСКИ ЦЕНТАР “БОРИША СТАРОВИЋ” ФОЧА

1. Божица Матовић именује се за в.д. директора Јавне установе Студентски центар “Бориша Старовић” Фоча на период до два (2) мјесеца.

2. Права, обавезе и одговорности директора односе се и на вршиоца дужности директора.

3. Ово рјешење ступа на снагу наредног дана од дана објављивања у “Службеном гласнику Републике Српске”.

Број: 04/1-012-2-521/24
16. фебруара 2024. године
Бањалука

Предсједник
Владе,
Радован Вишковић, с.р.

414

На основу члана 12. став 2. Закона о Инвестиционо-развојној банци Републике Српске (“Службени гласник Републике Српске”, бр. 56/06 и 28/13) и члана 14. Статута Инвестиционо-развојне банке Републике Српске а.д. Бања Лука, бр. 04/1-012-2-1510/13, од 11.7.2013. године, и 04/1-012-2-782/21, од 18.3.2021. године, у складу са Стратегијом Инвестиционо-развојне банке Републике Српске а.д. Бања Лука (Одлука број: 01-8/08, од 11. фебруара 2008. године), Влада Републике Српске, у функцији Скупштине Инвестиционо-развојне банке Републике Српске а.д. Бања Лука, на 58. сједници, одржаној 22.2.2024. године, д о н о с и

П Р А В И Л А

О ИЗМЈЕНИ ПРАВИЛА КУПОВИНЕ И ПРОДАЈЕ ХАРТИЈА ОД ВРИЈЕДНОСТИ

Члан 1.

У Правилима куповине и продаје хартија од вриједности (“Службени гласник Републике Српске”, бр. 108/18, 118/18, 99/19 и 96/22) у члану 6. став (3) мијења се и гласи:

“(3) Фондови могу куповати корпоративне дужничке ХоВ само ако су обезбијеђене имовином и/или гаранцијом”.

Члан 2.

Ова правила ступају на снагу наредног дана од дана објављивања у “Службеном гласнику Републике Српске”.

Број: 04/1-012-2-538/24
22. фебруара 2024. године
Бањалука

Предсједник
Скупштине,
Радован Вишковић, с.р.

415

На основу члана 34. став 2. т. 2), 3), 4) и 9) Закона о храни (“Службени гласник Републике Српске”, број 19/17) и члана 76. став 2. Закона о републичкој управи (“Службени гласник Републике Српске”, бр. 115/18, 111/21, 15/22, 56/22, 132/22 и 90/23), министар пољопривреде, шумарства и водопривреде д о н о с и

П Р А В И Л Н И К

О ПРОИЗВОДИМА ОД МЛИЈЕКА И СТАРТЕР КУЛТУРАМА

Предмет Правилника
Члан 1.

Овим правилником прописују се услови у погледу квалитета које у производњи и на тржишту морају задовољавати производи од млијека, производи са млијечним састојком или без њега, као и стартер културе, и то у смислу класификације, категоризације и назива производа, физичких, хемијских, физичко-хемијских и сензорних својстава и састава производа, врсте и количине састојака и додатака који се употребљавају у производњи и декларисање.

Примјена Правилника

Члан 2.

Одредбе овог правилника не примјењују се на згуснуто млијеко, млијеко у праху, маслац, казеине и казеинате.

Производи од млијека и стартер културе

Члан 3.

(1) Производи од млијека су производи добијени искључиво од млијека, а којима је дозвољено додавање састојака потребних за њихову производњу (у даљем тексту: про-

изводи), под условом да ти састојци нису додати како би дјелимично или потпуно замијенили било коју млијечну компоненту.

(2) Starter културе су културе једне или више врста микроорганизама које својом активношћу усмјеравају технолошки процес производње ферментисаних производа од млијека и истовремено им дају одређена органолептичка својства.

Значење израза

Члан 4.

Поједини појмови употребљени у овом правилнику имају следеће значење:

1) сложени производи од млијека су производи у којима је млијеко, производ од млијека или састојак од млијека основни састојак у погледу количине у готовом производу, под условом да састојци који не потичу из млијека нису додати како би дјелимично или потпуно замијенили било који састојак од млијека,

2) реконституисани производи од млијека су производи добијени додавањем воде сушеним или концентрованим производима од млијека у количини потребној да се добије одговарајући однос воде и суве материје у готовом производу,

3) рекомбиновани производи од млијека су производи добијени комбинацијом млијечне масти и безмасне суве материје млијека у њиховом непромијењеном облику, са додатком или без додатка воде, да би се добио одговарајући састав готовог производа,

4) додати састојци су састојци, осим адитива, који се употребљавају у производњи, а морају задовољавати прописе који се односе на безбједност и квалитет хране,

5) садржај млијечне масти је масени удио (m/m) млијечне масти у млијеку, који је изражен у процентима,

6) садржај бјеланчевина је масени удио (m/m) бјеланчевина у млијеку, који је изражен у процентима (добија се множењем укупног садржаја азота у млијеку, изражен у процентима, са фактором 6,38).

Врсте производа

Члан 5.

Производи се стављају на тржиште под називом:

- 1) сирово млијеко и производи од сировог млијека,
- 2) термички обрађено млијеко,
- 3) ферментисана млијека,
- 4) павлака,
- 5) масло,
- 6) производи од млијечне масти,
- 7) млаћеница,
- 8) кајмак (скоруп),
- 9) сир, производи од сира и албумински сиреви,
- 10) сурутка и производи од сурутке,
- 11) млијечни напаци и млијечни десерти,
- 12) смрзнути десерти.

Сирово млијеко и производи од сировог млијека

Члан 6.

Сирово млијеко и производи од сировог млијека на тржиште се стављају у складу са одредбама прописа о хигијени хране животињског поријекла и прописа о квалитету свјежег сировог млијека.

Термички обрађено млијеко

Члан 7.

(1) Термички обрађено млијеко (кравље, овчије, козје и бивоље) намијењено за исхрану људи производи се и ставља на тржиште као:

- 1) пастеризовано млијеко и
- 2) млијеко обрађено ултрависоким температуром (УХТ) - стерилизовано млијеко.

(2) Поступак пастеризације, у смислу овог правилника, представља термичку обраду млијека на:

- 1) високој температури кроз кратко вријеме (најмање 72 °C током 15 секунди),
- 2) ниској температури кроз дуже вријеме (најмање 63 °C током 30 минута) или

3) било коју другу комбинацију времена и температуре која даје идентичан учинак, тако да производи, гдје је примјешљиво, показују негативну реакцију на тест алкалне фосфатазе одмах након таквог поступка обраде.

(3) Поступак стерилизације, у смислу овог правилника, подразумева обраду ултрависоким температуром (УХТ), којом се обезбјеђује:

1) континуирани ток поступка на високој температури уз кратко вријеме трајања, најмање 135 °C у комбинацији са одржавањем температуре стерилизације, онолико дуго колико је потребно да у производу нема преживјелих микроорганизама или спора, који би се могли развијати у обрађеном производу ако се тај производ држи у асептично затвореном паковању на собној температури,

2) да производ остане микробиолошки стабилан након инкубације од 15 дана на температури од 30 °C у затвореном паковању или седам дана на 55 °C у затвореном паковању или након било које друге методе доказивања да је примијењени начин обраде прикладан.

Врсте конзумног млијека

Члан 8.

(1) Конзумно млијеко се ставља на тржиште као:

- 1) сирово млијеко,
- 2) пуномасно млијеко,
- 3) дјелимично обрано млијеко,
- 4) обрано млијеко.

(2) Пуномасно млијеко је термички обрађено млијеко које, с обзиром на садржај млијечне масти, задовољава један од следећих захтјева:

1) стандардизовано пуномасно млијеко које садржи најмање 3,5%, а највише 4% млијечне масти,

2) нестандардизовано пуномасно млијеко код којег удио млијечне масти није промијењен од муже, нити додавањем или уклањањем млијечних масти нити мијешањем са млијеком чији је природни удио млијечне масти био промијењен и чији садржај млијечне масти не смије бити мањи од 3,5%.

(3) Дјелимично обрано млијеко је термички обрађено млијеко које садржи најмање 1,5% млијечне масти, а највише 1,8% млијечне масти.

(4) Обрано млијеко је термички обрађено млијеко које садржи највише 0,5% млијечне масти.

(5) Сва остала термички обрађена млијека су конзумна млијека на која се не односе наведени захтјеви у погледу процента млијечне масти према ст. 2, 3. и 4. овог члана, а код којих је проценат млијечне масти на појединачном паковању лако читљив и јасно означен на нивоу тачности од једног децималног мјеста ознаком "...% млијечне масти".

(6) Млијеко из става 5. овог члана не смије бити означено као пуномасно, дјелимично обрано или обрано.

(7) Не доводећи у питање одредбу о нестандардизованом пуномасном млијеку, дозвољене су следеће промјене:

1) промјена природног удјела млијечне масти одузимањем или додавањем павлаке, или додавањем пуномасног млијека, дјелимично обраног млијека или обраног млијека како би одговарао захтјевима за удјелом млијечне масти за млијеко намијењено конзумирању,

2) обогаћивање млијека млијечним бјеланчевинама, минералима или витаминима,

3) смањење садржаја лактозе конверзијом у глукозу и галактозу.

(8) Дозвољене промјене састава млијека описане у ставу 7. т. 2. и 3. овог члана потребно је навести на амбалажи

производа тако да буду лако видљиве, читљиве и неизбри- сиве.

(9) Одредба из става 7. овог члана не доводи у питање обавезу навођења хранљивих вриједности хране у складу са посебним прописима.

(10) У случају обogaћивања млијека млијечним бјеланчевинама, садржај бјеланчевина у обogaћеном млијеку не смије бити мањи од 3,8%.

Услови конзумног млијека Члан 9.

(1) Конзумно млијеко се употребљава без даље прераде.

(2) Потрошачу се може без прераде, непосредно или посредством ресторана, болница, мензи или других објеката, доставити или продати само оно млијеко које испуњава услове прописане за сирово млијеко.

(3) Називи који се користе за производе испуњавају услове из члана 8. став 1. овог правилника и користе се само за те производе, што не утиче на њихову употребу у састављању сложених назива под којим се производи продају.

(4) Конзумно млијеко има тачку смрзавања приближно једнаку просјечној тачки смрзавања сировог млијека, регистрованој на подручју сабирног мјеста конзумног млијека.

(5) Конзумно млијеко има густину већу од 1.028 g/L за млијеко, са 3,5% млијечне масти при температури од 20 °C, или одговарајућу масу по литри млијека са другачијим садржајем млијечне масти.

(6) Конзумно млијеко има најмање 2,9% бјеланчевина у млијеку, са 3,5% млијечне масти, или одговарајућу концентрацију у случају млијека са другачијим садржајем млијечне масти.

(7) Приликом стављања на тржиште конзумног млијека произведеног од сировог млијека откупљеног на подручју Републике Српске тачка смрзавања не смије бити виша од 2% од тачке смрзавања сировог млијека, а која износи -0,517 °C.

Сложени производи од млијека Члан 10.

Када се термички обрађено млијеко производи дјелимично или у потпуности од млијека у праху, односно згуснутог млијека, при означавању производа обавезно је навођење удјела млијека у праху, односно згуснутог млијека.

Ферментисана млијека Члан 11.

(1) Ферментисана млијека производе се ферментацијом млијека (крављег, овчијег, козјег и бивољег или њихове мјешавине) примјеном стартер култура.

(2) Микроорганизми стартер културе у производу морају бити активни до истека рока трајања или рока употребе производа.

(3) Број и врста микроорганизама стартер културе зависи од специфичности одређеног производа.

(4) Ако су ферментисана млијека термички обрађена након ферментације, микроорганизми стартер културе у производу не морају бити активни до истека рока трајања или рока употребе производа.

(5) Ако су ферментисана млијека термички обрађена након ферментације, морају бити означена називом "термички обрађено".

Захтјеви у производњи ферментисаних млијека Члан 12.

(1) Ферментисана млијека произведена у складу са чланом 11. став 1. овог правилника садрже мање од 10% млијечне масти.

(2) Органолептичка својства ферментисаних млијека морају бити у складу са основном сировином и другим означеним својствима.

Врсте ферментисаних млијека на тржишту Члан 13.

Ферментисана млијека производе се и стављају на тржиште као:

- 1) јогурт,
- 2) ацидофилно млијеко,
- 3) кисело млијеко,
- 4) кефир,
- 5) остала ферментисана млијека.

Јогурт Члан 14.

(1) Јогурт се производи ферментацијом млијека дјеловањем различитих сојева *Streptococcus thermophilus* и *Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus*, са додатком или без додатака других сојева *Lactobacillus spp.*

(2) Јогурт треба да испуњава следеће услове:

- 1) да је бијеле до бијеложућкасте боје,
- 2) да има својствен мирис и пријатно кисео укус,
- 3) да је чврсте хомогене или густе течне конзистенције.

Ацидофилно млијеко Члан 15.

Ацидофилно млијеко се производи ферментацијом млијека дјеловањем различитих сојева *Lactobacillus acidophilus*.

Кисело млијеко Члан 16.

(1) Кисело млијеко се производи ферментацијом млијека дјеловањем различитих сојева *Lactococcus spp.* и/или *Leuconostoc spp.*, те других термофилних и/или мезофилних бактерија млијечне киселине.

(2) Кисело млијеко треба да испуњава следеће услове:

- 1) да је бијеле до бијеложућкасте боје,
- 2) да има својствен мирис и пријатно кисео укус,
- 3) да је чврсте хомогене или густе течне конзистенције.

Кефир Члан 17.

(1) Кефир се производи ферментацијом млијека дјеловањем кефирних зрнаца која садрже лактоза ферментирајуће (*Kluveromyces marxianus*) и лактоза неферментирајуће квасце (*Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* и *Saccharomyces exiguus*) или стартер културе добијене из кефирних зрнаца састављене од различитих врста бактерија млијечне киселине и квасаца (*Lactobacillus kefirii*, врсте из рода *Leuconostoc*, *Lactococcus* и *Acetobacter*).

(2) За кефир је дозвољено карактеристично избочење амбалаже, а у херметички затвореној амбалажи кефир садржи угљен-диоксид.

(3) Кефир треба да испуњава следеће услове:

- 1) да је бијеле до бијеложућкасте боје,
- 2) да има својствен мирис и укус,
- 3) да је густе течне и пјенушаве конзистенције.

Остала ферментисана млијека Члан 18.

(1) Остала ферментисана млијека производе се ферментацијом млијека дјеловањем различитих сојева бактерија млијечне киселине и осталих нешкодљивих микробних врста.

(2) Згуснуто ферментисано млијеко је ферментисано млијеко у којем је садржај бјеланчевина повећан прије или након ферментације са минималним удјелом од 5,6% у сувој материји.

(3) Ароматизована ферментисана млијека су сложени производи од млијека који се производе било којим поступком прераде млијека, а који садрже највише 50% додатих састојака (храњиве и нехрањиве заслађиваче, воће и по-

врће, те њихове сокове, пире од воћа, воћне пулпе, готове смјесе додатка, житарице, мед, чоколаду, љешнике, кафу, зачине и друге природне ароматичне додатке) и/или арома.

(4) Додати састојци из става 3. овог члана могу бити умјешани прије или након ферментације.

(5) Остала ферментисана млијека носе назив према додатим састојцима у складу са одредбама прописа о пружању информација потрошачима о храни.

(6) Остала ферментисана млијека производе се према произвођачкој спецификацији.

Павлака Члан 19.

(1) Павлака је течни производ од млијека обогаћен млијечном масти, у облику емулзије “млијечна маст у обра- ном млијеку” и добијен физичким издвајањем из млијека.

(2) Реконституисана павлака је павлака добијена рекон- ституцијом производа од млијека са додавањем или без до- давања воде да би се добио одговарајући однос воде и суве материје у готовом производу.

(3) Рекомбинована павлака је павлака добијена рекомби- нацијом производа од млијека са додавањем или без додавања воде да би се добио одговарајући састав готовог производа.

(4) Припремљене павлаке су производи од млијека до- бијени из павлаке, реконституисане павлаке и/или реком- биноване павлаке уз примјену одговарајућих технолошких поступака, а који се разврставају као:

1) запакована течна павлака, односно течни производ од млијека добијен од припремљене и запаковане павлаке, реконституисане павлаке и/или рекомбиноване павлаке за директну конзумацију и/или за директну употребу,

2) павлака за шлаг, односно течна павлака, реконсти- туисана павлака и/или рекомбинована павлака од које се може правити шлаг,

3) павлака пакована под притиском, односно течна пав- лака, реконституисана павлака и/или рекомбинована павла- ка која је пакована са потисним гасом под притиском, при чему услед пражњења паковања настаје шлаг,

4) тучена павлака, односно течна павлака, реконституи- сана павлака и/или рекомбинована павлака у коју је уграђен ваздух или инертни гас без могућности реверзије емулзије “маст у обраном млијеку”,

5) ферментисана павлака, односно производ од млије- ка добијен ферментацијом павлаке, реконституисане пав- лаке или рекомбиноване павлаке примјеном одговарајућих starter култура који доводе до смањења рН вриједности, са стварањем или без стварања груша,

6) закисељена павлака, односно производ од млијека добијен закисељавањем павлаке, реконституисане павлаке и/или рекомбиноване павлаке примјеном киселина и/или регулатора киселине с циљем смањења рН вриједности, са стварањем или без стварања груша.

(5) Павлака из става 4. тачка 5) овог члана може бити термички обрађена.

(6) Павлака која се ставља на тржиште садржава нај- мање 10% млијечне масти.

Масло Члан 20.

(1) Масло се производи топљењем маслаца или топ- љењем маслаца и павлаке.

(2) Масло које се ставља на тржиште мора садржавати најмање 98% млијечне масти у сувој материји.

(3) Масло мора да има својствен мирис, укус и боју, те да је без талога.

Производи од млијечне масти Члан 21.

Анхидрована млијечна маст, млијечна маст и уље маслаца су производи са високим садржајем млијечне масти, добијени искључиво из млијека и/или производа из млијека посебним технолошким поступцима који резулти-

рају скоро потпуним уклањањем воде и безмасне суве ма- терије, с тим да:

1) анхидрована млијечна маст садржи најмање 99,8% млијечне масти и највише 0,1% воде,

2) млијечна маст садржи најмање 99,6% млијечне масти,

3) уље маслаца садржи најмање 99,6% млијечне масти.

Млаћеница Члан 22.

(1) Млаћеница је споредни производ који се добија при производњи маслаца и садржи најмање 8,5% суве материје.

(2) Млаћеница се може производити са додатком или без додатка starter културе.

(3) Млаћеница мора да има својствен мирис, укус и боју.

Кајмак Члан 23.

(1) Кајмак (скоруп) производи се одвајањем горњег слоја термички обрађеног и охлађеног млијека (крављег, овчијег, козјег и бивољег млијека или њихове мјешавине).

(2) Кајмак се може производити са додатком или без до- датка starter културе, те са додатком или без додатка соли.

(3) Према степену зрелости, кајмак се ставља у промет као:

1) млади кајмак,

2) зрели кајмак.

Млади кајмак Члан 24.

Млади кајмак треба да задовољава следеће услове, и то да:

1) је бијеле или жућкасте боје,

2) има својствен пријатан мирис и благ укус,

3) садржи најмање 65% млијечне масти у сувој мате- рији,

4) садржи најмање 60% суве материје,

5) је лиснате структуре, са дјелићима скраме куваног млијека.

Зрели кајмак Члан 25.

Зрели кајмак треба да задовољава следеће услове, и то да:

1) је свијетложуте боје,

2) има изражен и типичан мирис и укус зрелог кајмака,

3) садржи најмање 70% млијечне масти у сувој мате- рији,

4) садржи најмање 65% суве материје,

5) је зрнасте структуре, са дјелићима скраме куваног млијека.

Сир Члан 26.

(1) Сир је свјежи производ или производ различитог степена зрелости који настаје одвајањем сурутке послје сирења (коагулације) млијека (крављег, овчијег, козјег, би- вољег и/или њихове мјешавине), обраног или дјелимично обраног млијека, кајмака, сурутке или комбинацијом наве- дених сировина.

(2) У производњи сира дозвољена је употреба starter култура, сирила и/или других одговарајућих коагулационих ензима и/или дозвољених киселина за коагулацију.

Подјела сирева према удјелу воде Члан 27.

С обзиром на удио воде у безмасној материји сира, кон- зистенцију и грађу тијеста, сиреви се производе и стављају на тржиште под називима:

- 1) екстра тврди сир,
- 2) тврди сир,
- 3) полутврди сир,
- 4) меки сир,
- 5) свјежи сир.

Екстра тврди сир
Члан 28.

Екстра тврди сир у безмасној материји сира садржи мање од 51% воде, а минималан период зрења екстра тврдог сира је шест мјесеци.

Тврди сир
Члан 29.

Тврди сир у безмасној материји сира садржи од 49% до 56% воде, а минималан период зрења тврдог сира је пет седмица.

Полутврди сир
Члан 30.

(1) Полутврди сир у безмасној материји сира садржи од 54% до 69% воде, а минималан период зрења полутврдог сира је двије седмице.

(2) Полутврди сир се може производити са племенитим плијеснима на површини и/или унутрашњости сира.

(3) У производњи полутврдог сира може се примјењивати технолошки поступак димљења сира.

Посебне карактеристике екстра тврдог, тврдог и полутврдог сира
Члан 31.

Екстра тврди, тврди и полутврди сиреви могу се производити са кором или без коре, коју је дозвољено његовати јестивим уљима и заштитити премазима.

Меки сир
Члан 32.

(1) Меки сир у безмасној материји сира садржи више од 67% воде, а минималан период зрења меког сира је седам дана.

(2) Зрење меког сира може се одвијати:

- 1) дјеловањем племенитих плијесни на површини и/или унутрашњости сира,
- 2) дјеловањем бактерија на површини сира,
- 3) у саламури.

Свјежи сир
Члан 33.

(1) Свјежи сир у безмасној материји сира садржи од 69% до 85% воде.

(2) Ако је свјежи сир произведен од павлаке, захтјев из става 1. овог члана се не примјењује.

(3) У случају из става 2. овог члана, свјежи сир означава се називом "свјежи крем сир" или "свјежи сир од павлаке".

(4) У производњи свјежег сира могу се примјењивати технолошки поступци сушења и димљења.

Означавање сира
Члан 34.

(1) При означавању сира обавезно је навођење сљедећих података:

- 1) врста сира у складу са чланом 27. овог правилника,
- 2) минимални удио млијечне масти у сувој материји.

(2) При означавању сира може се уз назив сира навести и податак о врсти сира с обзиром на удио млијечне масти у сувој материји сира, у складу са Табелом из Прилога овог правилника, који чини његов саставни дио.

Производи од сира
Члан 35.

(1) Производи од сира су производи који садрже најмање 50% удјела сира у укупној сувој материји производа,

а производе се као свјежи, термички обрађени или се производе поступцима топљења и емулговања помоћу соли за топљење.

(2) Производи од сира производе се и стављају на тржиште као:

- 1) сирни производ,
- 2) топљени сир,
- 3) производ топљеног сира.

Сирни производ
Члан 36.

(1) Сирни производи, као што су сирни намази и сирни десерти, јесу свјежи или термички обрађени производи произведени од сира, уз додаток других млијечних производа и додатих састојака.

(2) Сирни намаз треба да испуњава сљедеће услове:

- 1) да има боју својствену врсти додатака,
- 2) да има својствен мирис и укус, зависно од врсте додатака,
- 3) да је меке хомогене и лако мазиве конзистенције без отпуштања сурутке.

Топљени сир
Члан 37.

(1) Топљени сиреви производе се поступцима мљевања, мијешања, топљења и емулговања помоћу топлоте и соли за топљење једне или више врста сира, са додатком или без додатка других млијечних производа.

(2) Према конзистенцији и намјени, топљени сиреви производе се и стављају на тржиште као:

- 1) топљени сиреви за резање,
- 2) топљени сиреви за мазање.

Производи топљеног сира
Члан 38.

Производи топљеног сира производе се поступцима мљевања, мијешања, топљења и емулговања топљеног сира и/или сира и топљеног сира, уз додаток других млијечних производа и додатих састојака.

Декларисање производа од сира
Члан 39.

(1) При декларисању производа од сира обавезно је навођење сљедећих података:

- 1) врсте сира од којих је произведен, у складу са чланом 27. овог правилника,
- 2) минимални удио млијечне масти у сувој материји.
- (2) Назив производа од сира смије садржавати ознаку одређене врсте сира ако је удио те врсте сира најмање 75%.

Албумински сир
Члан 40.

(1) С обзиром на удио воде у безмасној материји сира, те конзистенцију и грађу тијеста, албумински сир (скута) производи се и ставља на тржиште као:

- 1) тврди албумински сир,
- 2) полутврди албумински сир,
- 3) меки албумински сир.

(2) Албумински сир се производи концентрисањем сурутке или коагулацијом сурутке дјеловањем топлоте са додатком или без додатка киселине.

(3) Албумински сир може се производити уз додаток млијека, павлаке и/или других млијечних производа прије концентрисања или коагулације сурутке.

(4) Према удјелу млијечне масти у сувој материји, албумински сир се производи и ставља на тржиште као:

- 1) масни албумински сир, који садржи најмање 33% млијечне масти у сувој материји,
- 2) полумасни албумински сир, који садржи најмање 10%, а највише 33% млијечне масти у сувој материји,

3) посни албумински сир, који садржи мање од 10% млијечне масти у сувој материји.

Сурутка и сурутка у праху
Члан 41.

(1) Сурутка је споредни производ у производњи сира, а мора садржавати најмање 6% суве материје.

(2) Сурутка у праху је производ који се добија сушењем сурутке.

(3) Сурутка и сурутка у праху могу се производити са додатком или без додатка стартер културе.

Млијечни напаци
Члан 42.

(1) Млијечни напаци производе се од термички обрађеног крављег, овчијег, козјег и бивољег млијека, мјешавиним тих млијека, млаћенице и сурутке, те додатих састојака.

(2) Млијечни напаци имају карактеристичан укус, мирис и боју зависно од употријебљене основне сировине или додатог састојка.

Млијечни десерти
Члан 43.

(1) Млијечни десерти производе се поступком термичке обраде млијека и/или сурутке и додатих састојака, а који посебним технолошким поступком попримају чврсту, густу течну и/или пјенасту конзистенцију.

(2) Млијечни десерти имају карактеристичан укус, мирис и боју зависно од употријебљене основне сировине или додатог састојка.

Смрзнути десерти
Члан 44.

(1) Смрзнути десерти су:

1) смрзнуте емулзије које се производе од термички обрађене смјесе млијека, павлаке и/или других млијечних производа и/или воде, млијечне и/или биљне масти, млијечних и/или биљних протеина, шећера и додатих састојака,

2) смрзнути раствори који се производе од термички обрађене смјесе воде, шећера и других састојака.

(2) Смрзнути десерти производе се поступком смрзавања, најчешће додавањем ваздуха.

(3) Смрзнути десерти производе се и стављају на тржиште под називима:

- 1) млијечни сладолед,
- 2) крем сладолед,
- 3) сладолед,
- 4) смрзнути ароматизовани десерт,
- 5) смрзнути воћни десерт.

Млијечни сладолед
Члан 45.

(1) Млијечни сладолед је производ који садржи најмање 2,5% млијечне масти у сувој материји, најмање 6% безмасне суве материје млијека и најмање 24% укупне суве материје.

(2) Млијечни сладолед не смије садржавати биљну маст и биљне протеине.

Крем сладолед
Члан 46.

(1) Крем сладолед је производ који садржи најмање 5% млијечне масти, најмање 6% безмасне суве материје млијека и најмање 30% укупне суве материје.

(2) Крем сладолед не смије садржавати биљну маст и биљне протеине.

Сладолед
Члан 47.

Сладолед је производ који садржи најмање 2,5% млијечне и/или биљне масти, млијечне и/или биљне протеине, а садржи најмање 24% укупне суве материје.

Смрзнути ароматизовани десерт
Члан 48.

Смрзнути ароматизовани десерт је производ који садржи воду, шећер, ароме и друге састојке.

Смрзнути воћни десерт
Члан 49.

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

Типови стартер културе
Члан 50.

Стартер културе могу бити мезофилног типа и термофилног типа, с тим што у оквиру сваког типа постоје дефинисане културе које се састоје од неколико сојева једне или више врста, а које су прецизно дефинисане, као и мијешане културе које се састоје од неодређеног броја сојева једне или више врста.

Захтјеви за стартер културе
Члан 51.

(1) Стартер културе могу бити течне, лиофилизоване или дубокосмрзнуте на $-45\text{ }^{\circ}\text{C}$ и да испуњавају следеће услове:

1) да 1 ml текуће стартер културе садржи најмање 108 живих ћелија (cfu/ml),

2) да 1 g лиофилизоване културе намијењене за производњу радне културе садржи најмање $3 \cdot 10^9$ живих ћелија (cfu/ml),

3) да 1 g дубокосмрзнуте културе намијењене за производњу радне културе садржи најмање $7 \cdot 10^9$ живих ћелија (cfu/g),

4) да 1 g лиофилизоване културе намијењене за директну ферментацију производа од млијека садржи најмање $3 \cdot 10^{10}$ живих ћелија (cfu/g),

5) да 1 g дубокосмрзнуте културе намијењене за директну ферментацију производа од млијека садржи најмање $9 \cdot 10^9$ живих ћелија (cfu/g).

(2) Леофилизоване културе могу бити у виду гранула или у виду праха.

(3) Течне стартер културе имају рок трајања највише пет дана на температури до $4\text{ }^{\circ}\text{C}$.

(4) Леофилизоване стартер културе имају декларисану активност најмање десет мјесеци на температури од $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ или највише шест седмица на температури од $4\text{ }^{\circ}\text{C}$.

(5) Леофилизоване стартер културе намијењене за директну ферментацију имају декларисану активност најмање 20 мјесеци на температури од $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ или највише шест седмица на температури од $4\text{ }^{\circ}\text{C}$.

(6) Дубокосмрзнуте стартер културе, смрзнуте у течном азоту имају декларисану активност најмање десет мјесеци на температури од $-45\text{ }^{\circ}\text{C}$ и највише 45 дана на температури од $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Транспорт стартер култура
Члан 52.

(1) Дубокосмрзнуте стартер културе транспортују се у одговарајућој амбалажи са сувим ледом (угљен-диоксид у чврстом стању на температури од $-79\text{ }^{\circ}\text{C}$) и током транспорта имају максималан рок трајања три дана.

(2) Леофилизоване културе могу се транспортовати на собној температури ($21\text{ }^{\circ}\text{C}$) до десет дана.

Додавање адитива и ензимских препарата
Члан 53.

У производњи производа из члана 1. овог правилника, ако овим правилником није другачије прописано, дозвољено је:

1) додавање адитива, арома и помоћних супстанци у процесу производње у складу са прописом о прехранбеним адитивима и прописом о додавању ензимских препарата,

2) додавање витамина, минералних материја и материја за заслађивање у складу са посебним прописима.

Декларисање производа
Члан 54.

(1) Декларисање или означавање производа из члана 1. овог правилника врши се у складу са прописима о пружању информација потрошачима о храни.

(2) Производи из члана 1. овог правилника који задовољавају захтјеве прописане овим правилником означавају се и стављају на тржиште у складу са дефинисаним називима.

(3) Ознака “млијеко”, ако није пропраћена додатним описом, односи се искључиво на кравље млијеко.

(4) Сложени, реконституисани и рекомбиновани, као и други производи од млијека за које овим правилником нису прописани посебни захтјеви за декларисање, могу се производити и стављати на тржиште према произвођачкој спецификацији.

Произвођачка спецификација
Члан 55.

(1) Субјект у пословању са храном прије почетка производње производа је дужан да има произвођачку спецификацију.

(2) Произвођачка спецификација садржи:

- 1) евиденцијски број спецификације,
- 2) назив производа и његово трговачко име, ако га производ има,
- 3) датум доношења произвођачке спецификације,
- 4) податке о декларацији и храњивој вриједности производа,
- 5) кратак опис технолошког поступка производње,
- 6) опис најважнијих сензорних својстава производа,
- 7) извјештај о анализи одговарајућих параметара специфичних за производ извршен у овлашћеној лабораторији.

(3) Субјект у пословању са храном дужан је водити евиденцију, која садржи сљедеће податке:

- 1) евиденцијски број спецификације,
- 2) датум доношења произвођачке спецификације,
- 3) датум почетка производње према предметној произвођачкој спецификацији,
- 4) серију или лот,
- 5) датум извршеног лабораторијског испитивања захтјева квалитета утврђених у произвођачкој спецификацији,
- 6) назив производа и његово трговачко име, ако га производ има,
- 7) групу којој производ припада,
- 8) врсту и количину употребљених компоненти и адитива, рачунато на готов производ.

(4) На производе за које овим правилником нису прописани услови квалитета и услови за осигурање и очување квалитета односе се услови прописани овим правилником за групу сродних производа.

Паковање
Члан 56.

Производи који се стављају на тржиште као запакована храна или паковање, ако овим правилником није прописано другачије, морају испуњавати услове прописане одредбама прописа за појединачна паковања.

Престанак важења одредаба
Члан 57.

Ступањем на снагу овог правилника престају да се примјењују одредбе Правилника о квалитету млијека, млијечних производа, сирила и чистих култура (“Службени лист СФРЈ”, број 51/82) у дијелу који се односи на производе од млијека и стартер културе.

Ступање на снагу
Члан 58.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у “Службеном гласнику Републике Српске”.

Број: 12.03.6-330-274/24
13. фебруара 2024. године
Бањалука

Министар,
Др **Саво Минић**, с.р.

ПРИЛОГ

Табела - Врста сира с обзиром на удио млијечне масти у сувој материји сира

Врсте сира с обзиром на удио млијечне масти у сувој материји сира	Удио млијечне масти у сувој материји (%)
Екстра масни сир	≥ 60
Пуномасни сир	≥ 45 и < 60
Масни сир	≥ 25 и < 45
Полумасни сир	≥ 10 и < 25
Посни сир	< 10

416

На основу члана 20. став 9. Закона о пчеларству (“Службени гласник Републике Српске”, бр. 52/10 и 17/23) и члана 76. став 2. Закона о републичкој управи (“Службени гласник Републике Српске”, бр. 115/18, 111/21, 15/22, 56/22, 132/22 и 90/23), министар пољопривреде, шумарства и водопривреде доноси

**ПРАВИЛНИК
О РЕГИСТРУ ПЧЕЛАРА И ПЧЕЛИЊАКА**

Члан 1.

Овим правилником прописују се упис у Регистар пчелара и пчелињака (у даљем тексту: Регистар), садржај захтјева за упис, додјела регистрационог броја, начин вођења Регистра, те обавјештавање о промјенама броја пчелињака друштава.

Члан 2.

(1) Регистар је електронска база података која обухвата попис пчелара и пчелињака, а коју води Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде (у даљем тексту: Министарство) у електронском облику.

(2) Регистар се користи у сврху ажурирања података, контроле, развојних програма, доношења и спровођења мјера аграрне политике, те заштите здравља људи и животиња.

Члан 3.

(1) Пчелари и пчелињаци на територији Републике Српске обавезно се уписују у Регистар.

(2) Пчелар подноси Министарству захтјев за упис у Регистар у року од 30 дана од насељавања пчелињака, на прописаном обрасцу, који се налази у Прилогу 1. овог правилника и чини његов саставни дио.

(3) Уз захтјев из става 2. овог члана подноси се:

- 1) доказ о власништву или посједу земљишне парцеле или
- 2) сагласност власника или уговор о закупу земљишне парцеле уколико парцела на којој пчелар поставља пчелињак није у његовом власништву.

(4) Пчелар одговара за тачност датих података.

(5) Министар пољопривреде, шумарства и водопривреде доноси рјешење о упису у Регистар, након чега Министарство пчелару издаје регистрациону плочицу.

Члан 4.

(1) Регистар садржи:

- 1) јединствени регистрациони број пчелињака који додјељује база података,