



СЛУЖБЕНИ ЛИСТ

СОЦИЈАЛИСТИЧКЕ ФЕДЕРАТИВНЕ РЕПУБЛИКЕ ЈУГОСЛАВИЈЕ

„СЛУЖБЕНИ ЛИСТ СФРЈ“ излази у издању на српскохрватском односно хрватскосрпском, словеначком македонском, албанском и мађарском језику — Глави на тарифи — Жиро-рачун код Службе друштвеног књиговодства 60802-003-19664

Петак, 27 август 1982

БЕОГРАД

БРОЈ 51

ГОД XXXVIII

Цена овом броју је 40 динара — Преплата за 1982 годину износи 1140 динара — Рок за рекламације 15 дана — Редакција Улица Јована Ристића бр 1 Пошт фах 226 — Телефони Централна 650-153, Уредништво 651-883 Служба преplate 651-732 Телекс 11358

614

Члан 3

На основу чл 32, 31 и 34 Закона о стандардизацији („Службени лист СФРЈ“, бр 33/77 и 11/80) у сагласности са председником Савезног комитета за пољопривреду, председником Савезног комитета за рад, здравство и социјалну заштиту и савезним секретаром за трговину и опште привредне послове директор Савезног завода за стандардизацију прописује

П РА В И Л Н И К

О КВАЛИТЕТУ МЛЕКА, ПРОИЗВОДА ОД МЛЕКА, СИРИЛА И ЧИСТИХ КУЛТУРА

1 ОПШТЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1

Овим правилником прописују се минимални услови које у погледу квалитета морају да испуњавају млеко, производи од млека, сирила и чисте културе (у даљем тексту производи), као и минимални услови за обезбеђење и очување квалитета производа

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

Члан 2

За производе за које овим правилником нису прописани услови квалитета и услови за обезбеђење и очување квалитета сходно важе услови прописани овим правилником за групу сродних производа из овог правилника

За производе из става 1 овог члана и за производе за које је то овим правилником изричито предвиђено, произвођач је дужан да донесе произвођачку спецификацију пре дана почетка производње

Произвођачка спецификација мора да садржи податке из декларације у члану 3 овог правилника, кратак опис технолошког поступка производње производа и извештај о лабораторијској анализи и органолептичким својствима производа

Организације удруженог рада и друга правна лица воде евиденцију о донесеним произвођачким спецификацијама, и у њих уносе

- 1) евиденцијски број спецификације,
- 2) назив производа и његово трговинско име ако га производ има,
- 3) датум доношења спецификације,
- 4) датум извршеног испитивања састава производа,
- 5) датум почетка производње по предметној спецификацији,
- 6) групу којој производ припада

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

- 1) назив производа и његово трговинско име ако га производ има,
- 2) фирму односно назив и седиште произвођача,
- 3) датум производње и рок трајања, односно „употребљив до“,
- 4) нето-количину (масу, запремину) производа,
- 5) основне састојке производа и количину тих састојака изражену у мерним јединицама или у процентима у односу на нето-масу производа, ако је то за производ одређено овим правилником,
- 6) врсту и количину материјала од биолошке вредности ако су дате производу ради обogaћења његовог састава,
- 7) групу употребљених адитива (боја, арома, конзерванси) и других адитива дозвољених овим правилником,

3) друге податке од интереса за потрошаче

Декларација мора бити лако уочљива, јасна и читка

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

Текст декларације који се односи на бојење и конзервисање производа (на пример „Обојено природном бојом“, „Конзервисано сорбинском киселином“ и др) мора се налазити непосредно испод назива производа

Величина и тип слова за назив производа и фирму односно назив произвођача морају бити већи од слова осталог текста декларације

Члан 4

Ако производе не пакује произвођач, декларација мора да садржи, поред података из члана 3 овог правилника и фирму односно назив и седиште организације удруженог рада која је производ паковала као и датум паковања

Ако производ није пакован у оригиналном паковању декларација мора да садржи назив производа из кој се види податак о групи производа и датум производње или „употребљив до“

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

Члан 5

Ако нето-количина (маса, запремина производа у оригиналном паковању не прелази масу од 50 г, декларација мора да садржи назив производа, фирму, односно назив и седиште произвођача, односно организације удруженог рада која је производ паковала, нето-масу производа, као и рок трајања производа и податке о бојењу, односно конзервацији, ако овим правилником није другачије одређено

Под оригиналним паковањем подразумева се појединачно паковање у амбалажу којом се обезбеђује оригиналност и квалитет производа до момента отварања

Члан 6

Од декларисаних нето-количина производа дозвољавају се следећа одступања приликом појединачног паковања, и то

Редни број	Производ	Паковање	Процент одступања
1	Пастеризовано млеко	1 литар	± 2%
2	" "	0,5 литара	± 3%
3	" "	канта	± 1%
4	Краткотрајно стерилизовано млеко и чоколадно млеко	0,5 литара	± 3%
5	Јогурт и други производи паковани у чашице	0,2 до 0,25 литара	± 5%
6	Млеко у праху и сурутка у праху	преко 1 kg	± 1,0%
7	Млеко у праху и сурутка у праху	до 1 kg	± 1,5%
8	Павлака	до 500 g	± 2%
9	Маслац	250 g	± 1,5%
10	"	125 g	± 2,5%
11	"	до 50 g	± 5%
12	Меки сир	преко 1 kg	± 1,5%
13	" "	до 1 kg	± 2%
14	"	до 200 g	± 3%
15	Вакуум паковани сиреви	преко 1 kg	± 1%
16	Вакуум паковани сиреви	до 1 kg	± 2%
17	Вакуум паковани сиреви	до 200 g	± 3%
18	Вакуум паковани сиреви	од 15 до 50 g	± 5%
19	Топљени сир и мало паковање других сирева	до 500 g	± 2%
20	Сладолед и замрзнути десерт	до 50 g	± 5%
21	Сладолед и замрзнути десерт	од 50 до 100 g	± 2,5%
22	Сладолед и замрзнути десерт	од 100 до 250 g	± 2%
23	Сладолед и замрзнути десерт	преко 250 g	± 1%

Просечна нето-количина случајно изабраних 10 појединачних оригиналних паковања мора одговарати декларисаној маси-производа

Члан 7

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

Члан 8

Производи се могу превозити само превозним средствима која обезбеђују очување њиховог квалитета

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

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

Члан 9

Одредбе овог правилника обавезне су и за индивидуалне произвођаче

II МЛЕКО

Члан 10

Млеко, у смислу овог правилника је чист непромењени производ добијен правилном и редовном мужом здравих и исправно храњених крава, оваца, коза и биволица, коме није ништа додато нити одузето

Према врсти музне стоке од које је добијено, млеко може бити кравање млеко (у даљем тексту млеко), овчије млеко, козије млеко или биволично млеко

Мешавина млека добијеног мужом стоке из става 1 овог члана мора да носи ознаку порекла млека (на пример мешавина кравањег млека и овчијег млека)

Члан 11

Млеко мора да испуњава следеће услове

1) да није добијено 15 дана пре дана тељења нити осам дана од дана тељења (да не садржи колострум),

2) да има својствен мирис укус и боју,

3) да му није додата вода што се утврђује тачком мржљења која не сме да буде већа од $0,57^{\circ}\text{C}$ или да индекс рефракције није мањи од 1,3420, или број рефракције није мањи од 39,

- 4) да садржи најмање 3,2% млечне масти,
- 5) да садржи најмање 8,5% суве материје без масти,
- 6) да киселост није већа од 7,6° SH,
- 7) да је непосредно после муже охлађено испод 8°C

Члан 12

Овчије млеко мора да испуњава следеће услове

- 1) да има својствен мирис, укус и боју,
- 2) да садржи најмање 6% млечне масти,
- 3) да садржи најмање 10,5% суве материје без масти,
- 4) да киселост није већа од 12°SH

Члан 13

Козије млеко мора да испуњава следеће услове

- 1) да има својствен мирис, укус и боју,
- 2) да садржи најмање 3,2% млечне масти,
- 3) да садржи најмање 8,5% суве материје без масти,

Члан 14

Биводично млеко мора да испуњава следеће услове

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

III ПРОИЗВОДИ ОД МЛЕКА

Члан 15

Под производима од млека, у смислу овог правилника, подразумевају се

- 1) пастеризовано, стерилизовано и кувано млеко,
- 2) ферментисано млеко,
- 3) млечни напци,
- 4) згуснуто млеко и млеко у праху,
- 5) павлака (врхње),
- 6) маслац,
- 7) млаћеница и млаћеница у праху,
- 8) масло,
- 9) кајмак,
- 10) сиреви,
- 11) топљени сиреви,
- 12) сурутка и производи од сурутке (скута, урда, албумински сир и др),
- 13) млечни пудинг и млечни намаз,
- 14) казеин, казеинати и преципитати казеина,
- 15) сладолед, смеша за сладолед и замрзнута десерти

1. Пастеризовано, стерилизовано и кувано млеко

Члан 16

Под пастеризованим млеком у смислу овог правилника, подразумева се млеко које је најдоцније 24 часа после муже, односно 48 часова — ако је

охлађено од 4 до 1°C, пречишћено филтрирањем или центрифугирањем, загревано одређено време на температури испод 100°C и непосредно после тога охлађено на температуру до 5°C или испод

Млеко се пастеризује по једном од следећих поступака

- 1) загревањем на температури од 63 до 65°C у трајању најмање 30 минута (ниска пастеризација),
- 2) загревањем на температури од 72 до 76°C у трајању од 15 до 20 секунди (краткотрајна пастеризација),
- 3) загревањем на температури од најмање 82°C у трајању од 20 секунди (висока пастеризација)

Изузетно може се од млека у праху произвести пастеризовано млеко, пастеризовано делимично обрано млеко и пастеризовано обрано млеко

Члан 17

Пастеризовано млеко ставља се у промет као:

- 1) пастеризовано млеко са најмање 3,2% млечне масти,
- 2) пастеризовано делимично обрано млеко са најмање 1,6% млечне масти,
- 3) пастеризовано обрано млеко са мање од 1,6% млечне масти.

Члан 18

Пастеризовано млеко, пастеризовано делимично обрано млеко и пастеризовано обрано млеко морају да испуњавају следеће услове

- 1) да имају својствен мирис и укус,
- 2) да су изједначене непрозирне боје која је за пастеризовано млеко непрозирно-бела са жућкастом пивансом, за делимично обрано млеко без жућкасте пиванске, а за пастеризовано обрано млеко плавичасто-бела,
- 3) да имају садржај суве материје без масти најмање 8,5%,
- 4) да им киселост није већа од 8°SH,
- 5) да показује негативну реакцију на фосфатазу приликом ниске или краткотрајне пастеризације, односно на пероксидазу приликом високе пастеризације

Члан 19

Под стерилизованим млеком, у смислу овог правилника подразумева се млеко које је најдоцније 24 часа после муже загревано по одговарајућим поступцима стерилизације

Члан 20

Под краткотрајно стерилизованим млеком, у смислу овог правилника, подразумева се млеко које је најдоцније 24 часа после муже пречишћено филтрирањем или центрифугирањем директно или индиректно загревано на температури од 135 до 150°C, за време којим се обезбеђује стерилизација, хлађено и асептички пуњено у стерилну амбалажу

Стерилизовано и краткотрајно стерилизовано млеко мора бити хомогенизовано

Под хомогенизацијом млека, у смислу овог правилника, подразумева се механичко уситњавање масних капљица до врло ситних честица масти које у току 24 часа после хомогенизовања не стварају видљиви слој павлаке

Члан 21

Стерилизовано млеко и краткотрајно стерилизовано млеко стављају се у промет као

1) стерилизовано или краткотрајно стерилизовано хомогенизовано млеко са најмање 3,2% млечне масти,

2) стерилизовано или краткотрајно стерилизовано хомогенизовано, делимично обрано млеко са најмање 1,6% млечне масти,

3) стерилизовано или краткотрајно стерилизовано хомогенизовано обрано млеко са мање од 1,6% млечне масти

Члан 22

Стерилизовано или краткотрајно стерилизовано млеко које се ставља у промет мора да испуњава услове из члана 18 овог правилника, осим киселости која не сме бити већа од 7,5°SH

Члан 23

Кувано млеко, у смислу овог правилника, је млеко које је кључало најмање три минута под атмосферским притиском и за то време непрекидно мешано

Члан 24

Реконституисано пастеризовано млеко, реконституисано делимично обрано млеко и реконституисано обрано млеко је млеко добијено растварањем млека у праху и накнадном пастеризацијом. Такво млеко мора да испуњава услове из члана 18 овог правилника

Млеко из става 1 овог члана може да се ставља у промет уместо пастеризованог млека у случају несташнице пастеризованог млека

Члан 25

За потребе дијеталне исхране и дечије исхране, искључиво у индустријским погонима и на основу произвођачке спецификације могу се производити пастеризована и стерилизована млека и другог састава

Члан 26

Пастеризовано млеко, пастеризовано делимично обрано млеко и пастеризовано обрано млеко морају се чувати код произвођача и у промету на температури од 0° до 3°C

2 Ферментисано млеко

Члан 27

Под ферментисаним млеком, у смислу овог правилника, подразумева се

- 1) кисело млеко или јогурт,
- 2) воћни јогурт или кисело млеко са воћем,
- 3) ароматизовани јогурт или ароматизовано кисело млеко,
- 4) кефир,
- 5) ацидофилно млеко,
- 6) друге прете ферментисаног млека (ферментисано стерилизовано млеко и сл.)

Кисело млеко или јогурт

Члан 28

Кисело млеко или јогурт је производ добијен ферментацијом пастеризованог млека, пастеризованог делимично обраног млека или пастеризованог

обраног млека, куваног млека, укуваног млека, овчијег млека, бивољног млека, млека у праху или мешавине тог млека са културама термофилних млечно киселинских стрептокока и лактобацила или мезофилних бактерија, својствених за производ

Члан 29

Према врсти млека од кога је произведено, кисело млеко или јогурт ставља се у промет као кисело млеко или јогурт, кисело млеко или јогурт од делимично обраног млека, кисело млеко или јогурт од обраног млека, кисело млеко или јогурт од овчијег млека, кисело млеко или јогурт од укуваног млека, кисело млеко или јогурт од бивољног млека, кисело млеко или јогурт од млека у праху, кисело млеко или јогурт од мешаног млека са назнаком одвоја мешавине

Укувано млеко из става 1 овог члана је млеко са одређеном количином суве материје која је постигнута испаравањем воде по одређеном поступку

Кисело млеко или јогурт од крављег млека могу се стављати у промет без ближе ознаке врсте млека од кога су произведени

Члан 30

Кисело млеко или јогурт мора да испуњава следеће услове

- 1) да је беле до бело-жућкасте боје,
- 2) да има својствен мирис и пријатно кисело укусу,
- 3) да је чврсто-хомогене или густо-течне конзистенције,
- 4) да садржи најмање 3,2% млечне масти,
- 5) да садржи најмање 8,5% суве материје без масти,
- 6) да киселост није већа од 55°SH

У производњи киселог млека или јогурта може се додати до 3% млека у праху, без обавезе декларисања

Члан 31

Кисело млеко или јогурт од делимично обраног млека мора да испуњава услове из члана 30 овог правилника, с тим да садржи најмање 1,6% млечне масти и да киселост није већа од 55°SH

Члан 32

Кисело млеко или јогурт од обраног млека мора да испуњава услове из члана 30 овог правилника, с тим да садржи масти може бити мањи од 1,6% и да киселост није већа од 55°SH

Члан 33

Кисело млеко или јогурт од овчијег млека од куваног млека, од бивољног млека, мора да испуњава услове из члана 30 овог правилника, с тим да садржи најмање 6% млечне масти и најмање 10,5% суве материје без масти, и да киселост није већа од 65°SH

Члан 34

Кисело млеко или јогурт од мешаног млека мора да испуњава услове из члана 30 овог правилника, с тим да садржи најмање 4% млечне масти, и најмање 10% суве материје без масти и да киселост није већа од 55°SH

Воћни јогурт или кисело млеко са воћем**Члан 35**

Воћни јогурт или кисело млеко са воћем је производ коме је додат шећер и воће или производи од воћа

При производњи воћног јогурта или киселог млека са воћем могу се употребити средства за везивање и згушњавање као стабилизатори, и то високомолекуларне природне материје желатин, пектинске материје, ксантан гума, гуар гума, препарати од скроба, агар-агар, карагелан, соли алгинске киселине, трагант гума, каруб гума (брашно од рогача), гумиарабика, као и деривати високомолекуларних природних материја (метил-целулоза, метил-етил-целулоза, карбоксиметил-целулоза) или њихове мешавине у укупној количини до 0,5% у односу на нето-масу готовог производа

При производњи воћног јогурта или киселог млека са воћем, може се ради појачања ароме додати природна воћна арома као и природна боја до постизања одговарајуће природне нијансе

Члан 36

Воћни јогурт или кисело млеко са воћем мора да испуњава следеће услове

- 1) да има боју која одговара додатом воћу или производу од воћа,
- 2) да има мирис и пријатно кисели укус, својствен додатом воћу или производу од воћа,
- 3) да је густо-течно или чврсте конзистенције,
- 4) да садржи од 4% до 15% додатог воћа или одговарајућу количину производа од воћа зависно од врсте воћа или производа од воћа у односу на готов производ,
- 5) да садржи 3 до 15% додатог шећера, зависно од врсте и количине воћа или производа од воћа у односу на готов производ,
- 6) да рН није мањи од 3,5%,
- 7) да садржи најмање 2,5% млечне масти у односу на готов производ

Ароматизовани јогурт или ароматизовано кисело млеко**Члан 37**

Ароматизовани јогурт или ароматизовано кисело млеко је јогурт, односно кисело млеко коме су додати шећер, какао, кафа, природне ароме од воћа, природне боје и слични природни додаци

При производњи ароматизованог јогурта или ароматизованог киселог млека могу да се употребе средства за везивање и згушњавање (стабилизатори) из члана 35 овог правилника, у количини од 0,5% у односу на нето-масу производа

Ароматизовани јогурт или ароматизовано кисело млеко производи се према произвођачкој спецификацији

Кефир**Члан 38**

Кефир је производ добијен ферментацијом пастеризованог млека, са културама мезофилних млечно-киселинских стрептокока, лактобацила и квасца

Кефир мора да испуњава следеће услове

- 1) да је бело до бело-жућкасте боје,
- 2) да има својствен мирис и укус,
- 3) да је густо-течно и пенушаве конзистенције,
- 4) да садржи најмање 3-2% млечне масти,
- 5) да садржи најмање 8,5% суве материје без масти
- 6) да киселост није већа од 45°SH

За кефир је дозвољено карактеристично избочено амбалаже, а у херметички затвореној амбалажи кефир мора да садржи угљен-диоксид.

Ацидофилно млеко**Члан 39**

Ацидофилно млеко је производ добијен ферментацијом стерилизованог стерилизованог делимитично обраног или стерилизованог обраног млека са културама *Lactobacillus acidophilus*

Ацидофилно млеко мора да испуњава услове из члана 30 овог правилника

Остале врсте ферментисаног млека**Члан 40**

Остале врсте ферментисаног млека производе се према произвођачкој спецификацији

За производе из става 1 овог члана дозвољена је употреба средстава за везивање и згушњавање из члана 35 овог правилника

Члан 41

Све врсте ферментисаног млека после производње морају да буду охлађене на температури до 8°C Све врсте ферментисаног млека морају да се чувају на температури од 0° до 8°C

3 Млечни напаци**Члан 42**

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

При производњи млечних напитака могу се употребити средства за везивање и згушњавање из члана 35 овог правилника, у количини од 0,5% у односу на нето-масу производа

Млечни напаци производе се према произвођачкој спецификацији

4 Згуснуто млеко и млеко у праху**Члан 43**

Згуснуто млеко и млеко у праху стављају се у промет као

- 1) згуснуто незаслађено млеко (евапорирано млеко),
- 2) згуснуто заслађено млеко (кондензовано млеко),
- 3) млеко у праху,

4) остали згуснути производи и друга млека у праху (инстант и др)

Члан 44

Згуснуто млеко је производ добијен испаравањем дела воде из млека, делимично обраног млека или обраног млека, са или без додатка шећера

При производњи згуснутог млека на 1 литар производа може се додати 0,8 g динатријумфосфата, или тринатријум цитрата или њихове мешавине

Згуснуто млеко ставља се у промет као згуснуто заслађено млеко (кондензовано млеко), згуснуто заслађено обрано млеко (кондензовано обрано млеко), згуснуто незаслађено млеко (евалорирано млеко) и згуснуто незаслађено обрано млеко (евалорирано обрано млеко)

Члан 45

Згуснуто заслађено млеко (кондензовано млеко) мора да испуњава следеће услове

- 1) да је уједначене жуте до светло-жуте боје,
- 2) да има пријатан мирис и врло слadak укус,
- 3) да је хомогена конзистенција,
- 4) да садржи најмање 8% млечне масти,
- 5) да садржи најмање 20% суве материје млека без масти,
- 6) да садржи најмање 40% додатог шећера (сахарозе или одговарајуће количине других заслађујућих средстава)

Члан 46

Згуснуто заслађено обрано млеко (кондензовано обрано млеко) мора да испуњава услове из члана 45 овог правилника, осим услова из тачке 4 тог члана, и мора да садржи најмање 25% суве материје млека без масти

Члан 47

Згуснуто незаслађено млеко (евалорирано млеко) мора да испуњава следеће услове

- 1) да је уједначене беле до бело-жуте боје,
- 2) да има пријатан и својствен мирис,
- 3) да је хомогена конзистенција,
- 4) да садржи најмање 7,5% млечне масти,
- 5) да садржи најмање 17,5% суве материје млека без масти

Члан 48

Згуснуто незаслађено обрано млеко (евалорирано обрано млеко) мора да испуњава услове из члана 47 овог правилника осим услова из тачке 4 тог члана, с тим да садржи најмање 25% суве материје млека без масти.

Члан 49

Млеко у праху је производ добијен сушењем млека

Према количини млечне масти, млеко у праху може бити млеко у праху, полуобрано млеко у праху и обрано млеко у праху

При производњи млека у праху, полуобраног млека у праху и обраног млека у праху могу се употребити следећи емулгатори натријум цитрат

и натријум ортофосфат, до 0,3% у односу на нето-масу готовог производа

При производњи млека у праху за исхрану деце и дечију храну није дозвољена употреба емулгатора из става 3 овог члана

Члан 50

Млеко у праху мора да испуњава следеће услове

- 1) да је беле боје са жућкастом нијансом,
- 2) да има својствен мирис и укус,
- 3) да има конзистенцију ситног праха, гранула или љуспица,
- 4) да садржи најмање 25% млечне масти у сувој материји,
- 5) да не садржи више од 4% воде ако је произведено распршивањем, односно не више од 6% воде ако је произведено на ваљцима,
- 6) да киселост млека реконституисаног од млека у праху није већа од 8,5°SH,
- 7) да растворљивост млека у праху после реконституисања није мања од 95% за млеко у праху произведено распршивањем, односно да није мања од 80% за млеко у праху произведено на ваљцима,
- 8) да је проба на фосфатазу млека реконституисаног од млека у праху негативна

Одредбе тач 6 до 8 става 1 овог члана важе за млеко реконституисано од 87,5 делова воде и 12,5 делова млека у праху

Члан 51

Полуобрано млеко у праху мора да испуњава услове из члана 50 овог правилника с тим да садржи најмање 12,5% млечне масти у сувој материји и да његова растворљивост после реконституисања није мања од 94% ако је произведено распршивањем, односно да није мања од 80% ако је произведено на ваљцима

Одредбе члана 50 став 1 тач 6 до 8 овог правилника важе за полуобрано млеко у праху реконституисано од 89 делова воде и 11 делова млека у праху

Члан 52

Обрано млеко у праху мора да испуњава следеће услове

- 1) да је беле боје са жућкастом нијансом
- 2) да има својствен мирис и укус,
- 3) да има конзистенцију ситног праха, гранула или љуспица,
- 4) да не садржи више од 6% воде,
- 5) да киселост млека реконституисаног од обраног млека у праху није већа од 8,5°SH,
- 6) да растворљивост обраног млека у праху није мања од 92% ако је произведено распршивањем, односно да није мања од 80% ако је произведено на ваљцима,
- 7) да је проба на фосфатазу млека реконституисаног од обраног млека у праху негативна

Одредбе тач 5 до 7 став 1 овог члана важе за млеко реконституисано од 91 дела воде и 9 делова обраног млека у праху

Друге врсте млека у праху производе се према произвођачкој спецификацији.

Члан 53

Остали згуснути производи и друга млека у праху (инстант), производе се на основу произвођачке спецификације

5 Павлака (врхње)

Члан 54

Павлака је производ добијен издвајањем масти из млека

Павлака се ставља у промет као павлака, пастеризована павлака, стерилизована павлака, ферментисана (кисела) пастеризована павлака, пастеризована јогуртна павлака и лупана (тучена) пастеризована павлака са или без шећера

Све врсте павлаке могу да се производе са различитим процентима масти, према произвођачким спецификацијама, с тим да садржај млечне масти не може бити мањи од 10%

Павлака је свежи производ добијен издвајањем масти из млека без даље термичке обраде. У промету се налази као слатка или ферментисана (кисела) павлака

Пастеризована павлака и стерилизована павлака, су павлаке пастеризоване, односно стерилизоване по одређеном поступку

Ферментисана (кисела) пастеризована павлака је производ добијен ферментацијом пастеризоване павлаке са културама млечно киселих стрептокока (маслачна култура). Ферментисана пастеризована павлака може да се производи и са културама термофилних бактерија млечно киселинског врста под називом ферментисана јогуртна павлака

Лупана (тучена) пастеризована павлака са шећером је производ добијен од пастеризоване павлаке са додатком шећера и ваздуха

Лупана (тучена) пастеризована павлака може да се производи и без додатка шећера.

Члан 55

Пастеризована павлака мора да испуњава следеће услове

- 1) да је беле или бело-жућкасте боје,
- 2) да има својствен мирис и пријатан слаткаст укус,
- 3) да је хомогене конзистенције,
- 4) да киселост није већа од $6,4^{\circ}\text{SH}$,
- 5) да је проба на пероксидазу негативна,
- 6) да садржи најмање 10% млечне масти

Члан 56

Стерилизована павлака мора да испуњава услове из члана 55 овог правилника

Члан 57

Ферментисана пастеризована павлака мора да испуњава следеће услове

- 1) да је беле или бело-жућкасте боје,
- 2) да има карактеристичан мирис и благо кисели укус,
- 3) да је уједначене густе конзистенције,
- 4) да киселост није већа од 45°SH
- 5) да је проба на пероксидазу негативна

Ферментисана јогуртна павлака мора да испуњава услове из става 1 тач 1, 3, 4 и 5 овог члана. Укус и мирис павлаке су слични укусу и мирису јогурта, односно киселог млека

Члан 58

Лупана (тучена) пастеризована павлака са шећером мора да испуњава следеће услове

- 1) да је произведена од пастеризоване павлаке,
- 2) да је беле или бело-жућкасте боје,
- 3) да има својствен мирис и пријатан слаткаст укус,
- 4) да је уједначене пенушаве конзистенције,
- 5) да не садржи више од 15% додатог шећера.

При производњи лупане павлаке са шећером могу се употребити средства за везивање и згушњавање из члана 35 овог правилника, у количини до 0,5% у односу на нето-масу готовог производа

При производњи лупане (тучене) пастеризоване павлаке може се 50% сахарозе замесити глукозним сирупом, кристалном декстрозом или другим заслађујућим средством

6 Маслац

Члан 59

Маслац је производ добијен прерадом павлаке, пастеризоване павлаке, ферментисане павлаке или ферментисане пастеризоване павлаке

Маслац произведен у индустријском погону може да садржи до 2% кухињске соли и да се боји природним бојама

Маслац који се ставља у промет може бити маслац I класе, маслац II класе и домаћи маслац

Члан 60

Маслац I класе мора да испуњава следеће услове

- 1) да је произведен од пастеризоване павлаке или пастеризоване ферментисане павлаке,
- 2) да има својствен мирис, укус и боју,
- 3) да је лако мазиве, хомогене конзистенције без видљивих капљица воде,
- 4) да садржи најмање 82% млечне масти,
- 5) да не садржи више од 16% воде

Члан 61

Маслац II класе мора да испуњава услове из члана 60 тач 1 до 3 овог правилника. Маслац II класе мора да садржи најмање 80% млечне масти и не сме да садржи више од 18% воде

Члан 62

Домаћи маслац производи се од непастеризоване павлаке (павлаке) и садржи најмање 78% млечне масти а не сме да садржи више од 20% воде

Члан 63

Маслац који не испуњава услове из чл 60 до 62 овог правилника може да се употреби за производњу масла

Члан 64

Маслац са разним додацима производи се према произвођачкој спецификацији

Члан 65

Маслац се до 14 дана чува на температури до $+5^{\circ}\text{C}$, а дужи од 14 дана — на температури од -20°C и нижој од -20°C

7 Млаћеница и млаћеница у праху**Члан 66**

Млаћеница је споредни производ који се добија при производњи маслаца од павлаке, пастеризоване павлаке или ферментисане пастеризоване павлаке

Члан 67

Млаћеница добијена при производњи маслаца од пастеризоване павлаке мора да испуњава следеће услове

- 1) да има својствен мирис, укус и боју,
- 2) да садржи најмање 8,5% суве материје,
- 3) да киселост није већа од 8°SH

Млаћеница добијена при производњи маслаца од ферментисане пастеризоване павлаке мора да испуњава услове из тач 1 и 2 става 1 овог члана, с тим да киселост није већа од 35°SH

Члан 68

Млаћеница у праху је производ добијен сушењем млаћенице

За производњу млаћенице у праху произвођач је дужан да донесе произвођачку спецификацију

8 Масло**Члан 69**

Масло је производ добијен топљењем маслаца или других производа од млека који садрже у већој количини млечну маст

Члан 70

Масло мора да испуњава следеће услове

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

9 Кајмак**Члан 71**

Кајмак је производ добијен одвајањем горњег слоја куваног и охлађеног млека, овчијег млека или мешаног млека

Према степену зрелости, кајмак се ставља у промет као млади кајмак и зрео кајмак

Члан 72

Млади кајмак мора да испуњава следеће услове

- 1) да је беле или жућкасте боје,
- 2) да има својствен и пријатан мирис и благи укус,
- 3) да садржи најмање 65% млечне масти у сувој материји,
- 4) да не садржи мање од 60% суве материје,
- 5) да не садржи више од 2% кухињске соли,

6) да киселост није већа од 25°SH ,

7) да је лиснате структуре, са делићима скраме куваног млека

Члан 73

Зрео кајмак мора да испуњава следеће услове

- 1) да је светло-жуте до жуте боје,
- 2) да има изражен и типичан мирис и укус зрелог кајмака,
- 3) да садржи најмање 70% млечне масти у сувој материји,
- 4) да не садржи мање од 65% суве материје,
- 5) да не садржи више од 3,5% кухињске соли,
- 6) да киселост није већа од 40°SH ,
- 7) да је зрнасте структуре, са делићима скраме куваног млека

10 Сиреви**Члан 74**

Сир је производ добијен згрушавањем сировог или термички обрађеног млека, обраног млека, делимично обраног млека, сурутке, млаћенице, павлаке или комбинације тих сировина Поред крављег млека за производњу сира користи се овчије млеко, козје млеко, биволичино млеко или мешавина крављег млека са млеком набројаних животиња

У производњи сира користе се

- 1) ферменти за згрушавање млека добијени из желудаца доглавих животиња (химозин, пепсин) или ферменти бактериолошког порекла,
- 2) калцијум-хлорид у количини до 0,02% на масу млека за подсиривање,
- 3) калцијум-нитрат или натријум-нитрат у количини до 0,02% у односу на масу млека за подсиривање,
- 4) кухињска со према технолошким захтевима, а зависно од врсте сира,
- 5) чисте културе микроорганизама

Члан 75

Према количини млечне масти у сувој материји, сир може да буде екстремасни сир — ако садржи најмање 55% млечне масти, пуномасни сир — ако садржи најмање 50% млечне масти, масни сир — ако садржи најмање 45% млечне масти, тричетврт масни сир — ако садржи најмање 35% млечне масти, полумасни сир — ако садржи најмање 25% млечне масти, четвртмасни сир — ако садржи најмање 15% млечне масти и посни сир — ако садржи мање од 15% млечне масти

Члан 76

Према конзистенцији, грађи теста и садржају воде, као и према начину производње, сиреви могу бити тврди сиреви, полутврди сиреви, меки сиреви, свежи сиреви и сирни намази.

Члан 77

Тврди сиреви представљају групу сирева углавном већих пречника, односно масе, а различитог облика, са компактним тестом, са или без шупљика, што зависи од врсте сира

За све тврде сиреве примењује се обрада груша на вишој температури догревања и тзв сушења груша

Садржај воде на крају процеса зрења тврдих сирева зависи од врсте сира а креће се у границама од 35 до 40%. У контролисаним условима образује се карактеристичан укус и мирис тих сирева

Тврди сиреви имају формирану кору али могу бити и без коре ако зру у амбалажи.

Члан 78

Тврди сиреви производе се и стављају у промет као тврди сиреви за рибане и тврди сиреви за резање

Члан 79

Тврди сиреви за рибане зру у контролисаним условима најмање шест месеци а садржај воде на крају процеса зрења не сме да буде већи од 35%

Тврди сиреви за резање обухватају широку групу сирева са садржајем воде од 35 до 40%. Може се дозволити и нижи садржај воде од 35% у нормално зрелом тврдом сиру за резање, у ком случају он припада групи тврдих сирева за рибане

Зрење тврдих сирева за резање типа сменталер, гројер, бохињски и др, у контролисаним условима траје најмање три месеца

Зрење тврдих сирева за резање типа качкавал, толмински, пашки и сл, у контролисаним условима траје најмање два месеца

Члан 80

Полутврди сиреви представљају посебну групу сирева испито мање масе од тврдих сирева, различитог облика, са компактним тестом које је нешто нежније конзистенције, па се ти сиреви лакше режу. У производњи полутврдих сирева примењује се обрада груша уз ниже догревање и краће сушење груша. Садржај воде у полутврдом сиревима креће се у границама од 40 до 50% зависно од врсте сира. У контролисаним условима зрење полутврдих сирева траје најмање 40 дана, за које време се формира карактеристичан укус и мирис. Полутврди сиреви који се добијају пресовањем имају шупљике теста правилног облика, а полутврди сиреви без пресовања, односно они код којих се цеђење обавља под сопственом тежином (самопресовање) имају ситније неправилне шупљике

Полутврди сиреви имају по правилу формирану кору али могу бити и без коре ако зру у амбалажи

Члан 81

Меки сиреви представљају групу сирева малих димензија, различитог облика, са садржајем воде преко 50%. Ти сиреви су без коре или је кора веома нежна. На пресеку су без шупљика или са ситним и ретким шупљикама. Меки сиреви имају карактеристичан, изразит укус, код неких врста сирева и пикантан укус и мирис који настају краћим интензивним зрењем у контролисаним условима

Члан 82

Меки сиреви производе се и стављају у промет као

1) меки сир са племенитим плеснима који своје карактеристичне особине добија после зрења од најмање 20 дана у контролисаним условима,

2) меки сир са црвеном мажом (*Brevibacterium lines*) који своје карактеристичне особине добија после зрења од најмање 20 дана у контролисаним условима,

3) бели сир (зрење у саламури или ван ње) који своје карактеристичне особине добија после зрења од најмање 20 дана у контролисаним условима

Члан 83

Меки сиреви са племенитим плеснима су производи којима се у току израде додају гљиве плесни у виду чистих култура, а под чијим дејством се обавља зрење

Сиреви са племенитим плеснима обухватају

1) сиреве са плавим плеснима (сиреви типа рок-фор, горгонзола и др),

2) сиреви са белим плеснима (камамбер и др).

Основна карактеристика сирева са племенитим плеснима је да се плесни развијају до краја зрења и да се виде голим оком

Члан 84

Мекне сиреве са црвеном мажом карактерише присуство маже по површини комада која настаје под дејством рада *Brevibacterium lines*. Ти сиреви имају јак, карактеристичан, пикантан укус и мирис

Члан 85

Бели сиреви обухватају велику групу сирева од којих највећи број зри у сланом раствору (саламури). Имају карактеристичан укус и мирис који настаје у току зрења у контролисаним условима. Шупљике неправилног облика, нису мана ове групе сирева

Бели сиреви морају испуњавати следеће услове

1) да су беле боје са могућношћу да прелазе у беложуту а што зависи од садржаја масти,

2) да имају својствен, пријатан и умерено слан укус,

3) да комади могу бити различитог облика али са очуваном површином без трагова испирања, односно скидања танке коре

Бели сир може да се ставља у промет и као тучани сир који је непосредно после израде измрљен, а затим сабијен да би се истиснуо ваздух, тако да се зрење обавља без присуства ваздуха. У промет се ставља само као пуномасни сир и зрели тучани сир

Члан 86

Тврди сиреви, полутврди сиреви и меки сиреви за које је прописано минимално време зрења у контролисаним условима, могу се ставити у промет и раније али се зрење не сме скратити више од десет дана

Члан 87

Свежи сиреви се производе згрушавањем млека, пастеризованог млека са одређеним процентом масти и обраног млека. За производњу свежих сирева могу се користити млаћеница и сурутка. У производњи свежих сирева не могу се користити средства за незивање воде. Свежи сиреви се не подергавају зрењу него се стављају у промет у свежем стању. У промет се може ставити свежи сир под називом ситан сир или скута

Свежи сир мора да испуњава следеће услове

- 1) да је равномерно беле боје са жућкастом нијансом што зависи од садржаја масти,
- 2) да је тесто меке равномерне конзистенције, нежно, мазиво, без грудвица и без отпуштања сурутке,
- 3) да има пријатан кисело млечни укус и мирис, карактеристичан за ту врсту сира,
- 4) да сува материја износи најмање 20%, а у свежем сиру од обраног млека најмање 18%,
- 5) да киселост није већа од 90°SH

Члан 88

Свежи сир добиен издвајањем беланчевина из сурутке ставља се у промет као албумински свежи сир (урда)

Врста сира из става 1 овог члана мора да испуњава услове предвиђене за сир из млека, да има укус и мирис карактеристичан за урду

Свежи сир из става 1 овог члана може да се стави у контролисаним условима да зри, за које време добија карактеристична својства па се може ставити у промет као зрели ситан сир или зрела скута, односно урда

Члан 89

Зви који носе назив места или краја у коме су произведени (аутохтони) морају да садрже најмање 45% масти у сувој материји, осим свежих сирева којима процент масти може бити нижи, и да су произведени од млека које карактерише оригиналност порекла сира, на пример папски сир (од овчијег млека), травнички сир (од овчијег млека) итд

Члан 90

Кора тврдих и полутврдих сирева може да се парафинише, промазује и боји дозвољеним средствима (парафином, разним пластичним премазима)

Члан 91

Сирни намази су производи добијени мешањем ситног сира са следећим додацима свежим или сувим поврћем или воћем, зачинима, конзервисаним печурком или воћем, сувим месом, чоколадом, кафеом, шећером

Члан 92

Сирни намаз мора да испуњава следеће услове

- 1) да има боју својствену врсти додатка,
- 2) да има својствен мирис и укус, зависно од врсте додатка,
- 3) да је меке хомогене и лако мазиве конзистенције без отпуштања сурутке,
- 4) да не садржи више од 20% додатка,
- 5) да не садржи мање од 25% суве материје, а ако му је додато свеже поврће или воће — не мање од 18% суве материје
- 6) да киселост није већа од 90°SH

У производњи сирног намаза могу да се употребе средства за везивање и згушњавање из члана 75 овог правилника

Члан 93

Свежи сиреви и сирни намази могу се подарби поступку термизације У технолошком поступку сирног намаза могу да се употребе средства из члана 75 овог правилника

11 Топљени сиреви

Члан 94

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

Члан 95

Дозвољена средства за емулговање за производњу топљених сирева су натријумове, калијумове и калијумове соли моно, ди и полифосфорне киселине, натријумове, калијумове и калијумове соли лимунске киселине, натријум — алуминијум соли моно, ди и полифосфорне киселине

Члан 96

У току процеса производње топљених сирева могу се користити и средства за закисељавање, и то лимунска киселина, фосфорна киселина, сирћетна киселина и мачева киселина

Члан 97

Други адитиви који се могу користити при производњи топљених сирева су натријум-бикарбонат, калцијум-карбонат и калцијум-хлорид.

Члан 98

Укупна количина средстава за емулговање која садрже соли лимунске киселине не сме да прелази 4% у односу на нето-масу производа, а укупна количина соли моно, ди и полифосфорне киселине не више од 3% у односу на нето масу производа рН вредност средстава за емулговање креће се у границама од 2,5 до 12,5

Члан 99

Укупна количина средстава за закисељавање и укупна количина других адитива могу бити у дозвољеним границама према одредбама члана 96 овог правилника

Члан 100

Топљеном сиру могу се додавати

- 1) павлаке и маслац у количини која је потребна да се испуне прописани услови у погледу садржине млечне масти,
- 2) кухињска со,
- 3) зачини, екстракти зачина и пригодне ароме (воћа, поврћа, меса, дима и др),
- 4) воће, поврће, печурке или пихови производи, производи од меса или рибе, шкољке, ракови и друго и то до 20% у односу на нето-масу производа,
- 5) природне боје

Члан 101

Одредбе члана 75 овог правилника о количини млечне масти односе се и на топљене сиреве

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

Према конзистенцији и намени топљени сир може да буде топљени сир за мазање и топљени сир за резање

Према врсти додате животне намирнице, односно зачина, или екстракта зачина, топљени сир може да буде топљени сир са шунком, топљени сир са рибом, топљени сир са паприком и др

Топљени сир може да буде димљени топљени сир, ако је пре или после пуњења и пуњења у црева од вештачке масе био подвргнут процесу димљења

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

Члан 102

Топљени сир мора да испуњава следеће услове

1) да је жуто-беле боје, односно боје својствене додатој животној намирници, а димљени топљени сир — светло мрке боје,

2) да има мирис и укус својствен врсти сира од кога је произведен, односно додатој животној намирници, зачину или ароми, а димљени топљени сир — на дим,

3) да је топљени сир за резање пластичне конзистенције,

4) да екстрамасни топљени сир за резање не садржи мање од 56% суве материје, пуномасни топљени сир не мање од 54% суве материје, масни топљени сир не мање од 54% суве материје, полумасни топљени сир не мање од 44% суве материје, четвртмасни топљени сир не мање од 40% суве материје, а посни топљени сир не мање од 36% суве материје,

5) да екстрамасни топљени сир за мазање не садржи мање од 44% суве материје, пуномасни топљени сир не мање од 42% суве материје, масни топљени сир не мање од 41% суве материје, тричетвртмасни топљени сир не мање од 36% суве материје, поулмасни топљени сир не мање од 32% суве материје, четвртмасни топљени сир не мање од 28% суве материје, а посни топљени сир не мање од 24% суве материје

Члан 103

За све сиреве и топљене сиреве произвођач је дужан да донесе произвођачку спецификацију

12 Сурутка и производи од сурутке

Члан 104

Сурутка је производ добивен при производњи сира

Сурутка се ставља у промет према произвођачкој спецификацији.

Члан 105

Сурутка у праху је производ добивен сушењем сурутке

Сурутка у праху мора да испуњава следеће услове

1) да је жућкасто-беле боје до светло-мрке нијансе,

2) да има својствен мирис и укус,

3) да има конзистенцију ситног праха без грудвица,

4) да не садржи више од 6% воде,

5) да садржи најмање 12% протеина,

6) да растворљивост сурутке у праху није мања од 95%,

7) да киселост реконституисане сурутке од сурутке у праху није већа од 8,5°SH

Одредбе тач 6 и 7 став 2 овог члана важе за сурутку реконституисану од 94 делова воде и 6 делова сурутке у праху

13 Млечни пудинг и млечни намаз

Члан 106

Млечни пудинг је производ који после пастеризације или кратке стерилизације смеше млека, делимично обраног млека, обраног млека или сурутке и скроба са одговарајућом количном средстава за везивање, згушњавање и емултовање, средстава за постизање мириса и укуса, заслађујућих средстава и пуњења у одговарајућу амбалажу, добија конзистенцију пудинга (густо-текућу или чврсто-хомогену)

У технолошком поступку млечног пудинга могу се додати воће, суво прожђе и житарице, а и средства за везивање и згушњавање из члана 35 овог правилника као и средства за емултовање из члана 95 овог правилника у укупној количини до 0,5% рачунато на готов производ

Млечни намаз је производ добивен посебним технолошким поступком, обрадом млека, делимично обраног млека, обраног млека, млека у праху, павлаке, маслаца, поврћа, зачина, соли и других додатака и средстава за везивање и згушњавање, из члана 35 овог правилника и средстава за емултовање из члана 95 овог правилника

Члан 107

За производњу млечног пудинга и млечног намаза организација удруженог рада је дужна да донесе произвођачку спецификацију

14 Казеин, казеинати и преципитати казеина

Члан 108

Јестиви казеин је производ добивен згрушавањем обраног млека помоћу химозина или киселина (слатки или кисели) издвајањем сурутке, испирањем и сушењем

Јестиви казеин који се ставља у промет мора да испуњава следеће услове

1) да је беле до сивкасте боје

2) да је карактеристичног мириса,

3) да садржај укупних беланчевина износи најмање 90% (Nx 6,38) рачунато на суву материју производа,

4) да садржај воде није већи од 12%,

5) да садржај лактозе није већи од 1%,

6) да садржај укупног пепела није већи од 2,5%

Казеинати су производи добивени од обраног млека поступком влажног таложења неутрализације и сушења

Казеинати који се стављају у промет морају да испуњавају следеће услове

1) да су беле до сиво беле боје,

2) да имају карактеристичан мирис,

3) да је садржај укупних беланчевина најмање 83% рачунато на суву материју производа,

- 4) да садржај воде није већи од 10%,
- 5) да садржај масти износи до 0,5% рачунато на суву материју,
- 6) да не садрже више од 1% лактозе

15 Сладолед, смеше за сладолед и замрзнуте десерти

Члан 109

Сладолед и замрзнуте десерти се добијају из емулзије масти и протеина уз додатак шећера и других додатних састојака и супстанција за постизање боје, ароме и за емулговање састојака, односно стабилизацију система или из смеше воде и шећера са другим додатним састојцима и супстанцијама. После уношења свих основних, додатних састојака и супстанција смеша се подиже удувавањем ваздуха и замрзавањем.

Сладолед и замрзнуте десерти стављају се у промет у замрзнутом стању.

Смеше за сладолед су течни или пращкасти производи, састављени од млечних протеина, млечне масти, шећера и других додатних састојака и супстанција а служе за производњу сладоледа.

Члан 110

У производњи сладоледа, смеша за сладолед и замрзнутих десерата могу се користити одређене супстанције — адитиви као што су боје, ароме и емулгатори, односно средства за везивање и згушњавање (стабилизатори).

За бојење сладоледа, смеша за сладолед и замрзнутих десерата користе се природне боје у количинама које су довољне да маси дају одговарајући изглед производа, односно воћа.

За постизање жељене ароме сладоледа, смеша за сладолед и замрзнутих десерата користе се етил-ванилин, ванилин, какао у праху, производи од какаа, чоколада, кафа у праху или екстракт кафе, језграсто или друго воће, производи од воћа (смрзнуто воће, смрзнута каша од воћа, пастеризовано воће, пастеризована каша од воћа, концентрисан воћни сок чији је квалитет регулисан Правилником о квалитету производа од воћа поврћа, печурака и пектинских препарата) природне ароме воћа, тржењни шећер, воћни дестилат или арома рума и др. Воће и производи од воћа долажу се у облику комада пасте сока и сл. За емулговање масти и везивање односно стабилизовање појединих састојака у производњи сладоледа, смеша за сладолед и замрзнутих десерата, користе се следећи адитиви: агар-агар, желатин, пектин, алгинска киселина и њене соли (Na, Ca, K), пропилен-гликолат, амонијум-алгинат, карбоксиметил целулоза, гумиарабика, каруба гума (брашно од рогача), карамелан, гуар гума, трагант гума, динатријум-фосфат, моно и диглицеридски естри масних киселина добијених из јестивих масти и полиглицериди масних киселина. Средствима за везивање и згушњавање (стабилизаторима) емулгаторима, односно, сматрају се појединачни састојци или препарати који се састоје из мешавине два или више састојака.

Члан 111

У производњи сладоледа замрзнутих десерата и смеша за сладолед као заслађујућа средства (шећери) могу се користити сахароза, шећерни сируп, декстроза, декстрозни сируп, фруктоза, фруктозни сируп, глюкоза, глюкозни сируп и глюкозо-

фруктозни сируп (високо фруктозни сируп).

Члан 112

За производњу сладоледа може се користити и течна смеша за сладолед или пращкаста смеша за сладолед.

Члан 113

Приликом производње сладоледа и замрзнутих десерата долази до повећања волумена (запремине) као резултат удувавања ваздуха. Запремина сладоледа и замрзнутих десерата који се стављају у промет точењем у корнете или сл. може да се повећава до 30%.

Запремина сладоледа и замрзнутих десерата који се стављају у промет у оригиналном паковању може да се повећава до 120%.

Члан 114

Сладолед, замрзнуте десерти и смеша за сладолед производе се и стављају у промет као

- 1) млечни сладолед,
- 2) крем сладолед,
- 3) сладолед за дијабетичаре,
- 4) смеша за сладолед и
- 5) замрзнуте десерти.

Млечни сладолед

Члан 115

Млечни сладолед је производ добијен од пастеризованог млека, стерилизованог млека, куваног млека, згуснутог млека, млека у праху, маслаца, павлаке уз додатак шећера и супстанције за постизање одговарајуће боје, ароме и укуса као и супстанције које врше емулговање, односно стабилизовање система.

У производњи млечног сладоледа могу се користити и други додатни састојци, као што су воће и производи од воћа, какао и производи од какаа, кафа или екстракт кафе и сл. Уместо воћа и производи од воћа, какаа и производа од какаа, могу се користити и природне ароме тих производа.

Члан 116

У производњи млечног сладоледа могу се користити и јаја, и то најмање три жуманца на један килограм сладоледа, односно одговарајућа количина јаја у праху.

Члан 117

Млечни сладолед мора да испуњава следеће услове:

- 1) да је уједначене боје,
- 2) да има својствен пријатан мирис и освежавајући укус,
- 3) да је нежне конзистенције, без грудвица, а посебно без грудвица средстава за везивање и згушњавање (стабилизатора) и без кристала леда,
- 4) да је превака глатког млечног сладоледа у оригиналном паковању на делу који се облаже, равномерно распоређена,
- 5) да један килограм млечног сладоледа са ванилом, садржи најмање 30 mg ваниле, односно

одговарајућу количину етил-ванилина или ванилина, са чоколадом најмање 30 g чоколаде, са какаом најмање 20 g какао праха, са језграстим воћем најмање 30 g млевеног језграстог воћа, са мешаним воћем најмање 50 g мешаног свежег воћа или 50 g клиндираног мешаног воћа, са кафом најмање 10 g кафе односно 2,5 g екстракта кафе, са грилажом најмање 80 g језграстог прженог воћа или клица житарница, са карамелом најмање 50 g прженог шећера, са румом — екстракт рума у количини која је довољна да се осети мирис и укус рума. Ако се уместо тих или других врста воћа, односно производа додају природне ароме, може се додати толика количина ароме да се добије изражен, али не и прејак укус и мирис тог производа,

6) да садржи најмање 2,5% млечне масти од укупне масе,

7) да садржи најмање 14% додатог шећера од укупне масе,

8) да садржи најмање 24% укупне суве материје,

9) да не садржи више од 0,5% емулгатора и средстава за везивање и згушњавање

Члан 118

Млечни сладолед може се производити и од обраног пастеризованог, обраног стерилизованог обраног згуснутог, обраног евапорисаног млека и обраног млека у праху уз додатак шећера и супстанција предвиђених у члану 110, односно у члану 117 овог правилника

Млечни сладолед из став 1 овог члана мора да испуњава услове из члана 117 тач 1 до 5 и тач 7 до 9 овог правилника

Члан 119

Млечни сладолед добија назив према додатом састојку (млечни сладолед са ванилом млечни сладолед са кафом, млечни сладолед са јагодом и сл.) с тим што мора да испуњава услове прописане у члану 117 овог правилника

Млечни сладолед из члана 118 овог правилника мора имати назив „млечни сладолед од обраног млека“

Члан 120

При производњи млечног сладоледа, млечног сладоледа са јајима, млечног сладоледа са воћем и млечног сладоледа са одређеним аромама може се до 50% шећера (сахарозе) заменити другим згуслајућућим средствима из члана 111 овог правилника

Крем-сладолед

Члан 121

Крем-сладолед је производ добијен мешањем пастеризованог, стерилизованог, краткотрајно стерилизованог, куваног згуснутог млека, млека у праху, павлаке или маслаца шећера супстанција за постизање одговарајућег мириса, укуса боје и супстанција за емулговање и стабилизовање система

У производњи крем-сладоледа могу се користити и други додатни састојци, као што су воће и производи од воћа, какао и производи од какао, кафе и др. Уместо воћа и производа од воћа могу се користити и природне воћне ароме

Члан 122

У производњи крем-сладоледа, могу се користити и јаја, и то најмање пет жуманаца на један килограм сладоледа, односно одговарајућа количина јаја у праху

Члан 123

Крем-сладолед мора да испуњава следеће услове

- 1) да је уједначене боје,
- 2) да има својствен, пријатан мирис и освежавајући укус,
- 3) да је лежне конзистенције,
- 4) да је прељака глазираног крем-сладоледа у оригиналном паковању равномерно распоредена,
- 5) да један килограм крем-сладоледа садржи најмање ове количине додатака, који су предвиђени у члану 117 тачка 5 овог правилника,
- 6) да садржи најмање 8% млечне масти,
- 7) да садржи најмање 14% додатог шећера;
- 8) да садржи најмање 30% укупне суве материје,
- 9) да не садржи више од 0,5% емулгатора и средстава за везивање и згушњавање.

Члан 124

Крем-сладолед добија назив према додатом састојку (крем-сладолед са ванилом, крем-сладолед са кафом, крем-сладолед са јагодом и др.), с тим што мора да испуњава услове из члана 117 овог правилника

Члан 125

При производњи крем-сладоледа, крем-сладоледа са јајима, крем-сладоледа са воћем, крем-сладоледа са одговарајућим аромама, може се до 50% шећера (сахарозе) заменити другим заслађујућим средствима из члана 111 овог правилника

Сладолед за дијабетичаре

Члан 126

Млечни сладолед, млечни сладолед са јајима, млечни сладолед са воћем или млечни сладолед са одговарајућим аромама који се производи и ставља у промет као сладолед за дијабетичаре мора да испуњава све услове прописане у члану 117 овог правилника осим услова из тачке 7 тог члана

Крем-сладолед, крем-сладолед са јајима, крем-сладолед са воћем, крем-сладолед са одговарајућим аромама мора да испуњава услове прописане у члану 123 овог правилника, осим услова из тачке 7 тог члана

Из назива производа мора да произлази да је то сладолед за дијабетичаре (млечни сладолед за дијабетичаре, крем-сладолед са чоколадом за дијабетичаре) и сл.

Смеша за сладолед

Члан 127

Смеша за сладолед је полупроизвод који се користи за производњу сладоледа, а садржи основне и додатне састојке прописане у члану 115 за млечни сладолед, односно у члану 121 за крем-сладолед.

Смеша за сладолед са јајима садржи и количину јаја прописану чланом 116 за млечни сладолед, односно чланом 122 за крем-сладолед

Члан 128

При производњи меша за сладолед, могу се употребити сва средства за постизање одговарајућег укуса и мириса и средства за везивање, згушњавање и емулговање, односно стабилизовање појединих састојака из члана 110 овог правилника.

Члан 129

При производњи меша за сладолед може се до 50% шећера (сахарозе) заменити другим заслађујућим средствима из члана 111 овог правилника.

Члан 130

Смеша за сладолед производи се и ставља у промет као течна меша за сладолед и сладоледна меша у праху

Члан 131

Течна меша за сладолед мора да испуњава услове квалитета прописане овим правилником за одговарајућу врсту сладоледа, као и да је

- 1) уједначене боје,
- 2) својственог мириса и укуса,
- 3) густо-течне конзистенције, без грудвица, а посебно без грудвица средстава за везивање и згушњавање

Температура течне меше за све врсте сладоледа приликом транспорта не сме бити већа од 4°C.

Члан 132

Сладоледна меша у праху представља производ добивен сушењем течне меше за сладолед која садржи све састојке прописане овим правилником за одговарајућу врсту сладоледа

Сладоледна меша у праху може се производити и мешањем припремљених и осушених појединих компоненти и додатака предвиђених овим правилником за одговарајућу врсту сладоледа

У производњи сладоледне меше у праху са додатком воћне ароме, могу се користити и лимунска, винска и млечна киселина

Члан 133

Сладоледна меша у праху мора да испуњава следеће услове

- 1) да је прашкасте структуре и без грудвица,
- 2) да има мирис, укус и боју својствене употребљеним средствима за постизање мириса, укуса и боје,
- 3) да садржи поједине састојке у количини која је потребна да произведени сладолед испуњава услове прописане овим правилником

Члан 134

Смеша за сладолед добија назив према додатом састојку („млечна меша за млечни сладолед“ или „сладоледна меша у праху за крем-сладолед са ванилом“ и др.)

Замрзнути десерти

Члан 135

Замрзнути десерти су производи код којих су састојци млека делимично или потпуно замењени другим састојцима. Ова меша се затим подвргава удувавању ваздуха и замрзавању

У производњи замрзнутих десерата могу се поред адитива предвиђених у члану 110 овог правилника користити још и лимунска киселина, винска киселина или млечна киселина

Члан 136

Зависно од садржаја основних састојака, замрзнути десерти производе се и стављају у промет као млечни десерт, воћни десерт, ароматизовани десерт и водени десерт

Члан 137

При производњи замрзнутих десерата може се до 50% шећера (сахарозе) заменити другим заслађујућим средствима из члана 111 овог правилника

Члан 138

Млечни десерт је производ добивен од пастеризованог обраног млека, стерилизованог обраног млека, згуснутог обраног — евалоризаног млека, обраног млека и обраног млека у праху уз додаток биљне масти као и средстава за постизање одговарајуће боје и ароме и за емулговање састојака, односно стабилизацију система

У производњи млечног десерта могу се користити и други састојци, као што су воће и производи од воћа, какао и производи од какаа, кафа и др. Уместо воћа и производа од воћа могу се користити природне ароме тих производа

Члан 139

У производњи млечног десерта могу се користити и јаја и то најмање три жуманца на један килограм млечног десерта, односно одговарајућа количина јаја у праху

Члан 140

Млечни десерт са додатком биљне масти мора да испуњава услове прописане у члану 117 тач 1 до 5 и тач 7 до 9 овог правилника, с тим да садржи биљне масти није мањи од 2,5% од укупне масе

Члан 141

Млечни десерт добија назив према додатом састојку (млечни десерт са јагодом, млечни десерт са природном аромом малине и сл.), с тим што мора да испуни услове из тачке 5 члана 117 овог правилника

Члан 142

Воћни десерт је производ добивен од меше воћа, шећера и супстанција за постизање боје и ароме и за емулловање састојака, односно стабилизацију система. Ова меша се затим подвргава удувавању ваздуха и замрзавању на исти начин као сладолед.

Члан 143

У производњи воћног десерта могу се користити адитиви из члана 110 овог правилника као и лимунска, винска и млечна киселина

Члан 144

Воћни десерт мора да испуњава следеће услове

- 1) да је ујединачене боје,
- 2) да има својствен пријатан мирис и својствен пријатно освежавајући укус,
- 3) да је пажљиве конзистенције без грудвица стабилизатора и без кристала леда,
- 4) да садржи најмање 20% шећера,
- 5) да садржи најмање 22% укупне суве материје,
- 6) да садржи најмање 5% воћа или одговарајућу количину производа од воћа.

Члан 145

Воћни десерт коме је уместо воћа додата природна арома воћа назива се ароматизовани десерт

Производ из става 1 овог члана мора да испуњава услове из члана 144 овог правилника од тач 1 до 5

Члан 146

Воћни и ароматизовани десерти добијају назив према употребљеној врсти воћа, односно ароми, што мора бити истакнуто у називу производа

Члан 147

Водени десерт је производ добивен од ароматизованог и обојеног воденог раствора шећера уз додатак средстава за возивање и згушњавање

Члан 148

Водени десерт мора да испуњава следеће услове

- 1) да је ујединачене боје,
- 2) да има својствен мирис и својствен пријатно-освежавајући укус,
- 3) да је без грудвица стабилизатора и без кристала леда,
- 4) да садржи најмање 5% додатог шећера,
- 5) да садржи најмање 6% укупне суве материје,
- 6) да не садржи више од 2% желатина или нектипа

Члан 149

За производњу замрзнутих десертата може се користити и смеша у праху која садржи све састојке прописане овим правилником за одговарајућу врсту замрзнутог десерта

Члан 150

Водени десерт добија назив према врсти употребљене ароме и боје, што мора бити истакнуто у називу производа

Члан 151

Сладолед и замрзнути десерти у оригиналном паковању пре стављања у промет држе се у опремљеним раскладним уређајима који обезбеђују температуру нижу од -15°C

Забрањено је стављање у промет омекшаног или растопљеног сладоледа и омекшаних и растопљених замрзнутих десертата.

IV СИРИЛА И ЧИСТЕ КУЛТУРЕ

1 Сирила

Члан 152

Сирила су ензиматски препарати анималног или микробног порекла којима се зрушава млеко ради производње сирева и казеина

Члан 153

Сирило анималног порекла добива се екстракцијом или даљом прерадом сиришта телад и других младих преживара

За производњу сирила могу се употребити само сиришта преживара за чије је месо ветеринарским прегледом утврђено да одговара за људску исхрану

За конзервисање сирила може се употребити до 12% сорбинске киселине или њених соли, бензоене киселине или натријум-бензоата и до 1% паракидокси-бензоене киселине, етил-естрапарахидрокси-бензоене киселине, пропилестера или њихових натријумових једињења (PHV-естери), а за стабилизацију сирила, може се употребити до 5% натријум-цитрата или натријум-фосфата, све у односу на нето-масу производа

Према начину производње, сирило се ставља у промет као сирило у праху, течно сирило, сирило у таблетама и сирило у пасти

Члан 154

Сирило у праху мора да испуњава следеће услове

- 1) да је жућкасто-беле боје,
- 2) да има карактеристичан угодан мирис, својствен и слан укус,
- 3) да се 1 g сирила раствори за време од 15 минута у 100 ml воде загрејане на 37°C ,
- 4) да има јачину најмање 1 40 000,
- 5) да не садржи више од 3% воде

За сирило у праху дозвољава се одступање до 5% од декларисане јачине

Члан 155

Течно сирило мора да испуњава следеће услове

- 1) да је прозачне светло-жуте до смеђе боје,
- 2) да има карактеристичан угодан мирис и својствен укус,
- 3) да има јачину најмање 1 3 000

За течно сирило дозвољава се одступање до 10% од декларисане јачине

Члан 156

Сирило у таблетама мора да испуњава услове из члана 154 овог правилника, с тим да је беле боје и да има јачину 1 20 000, односно 1 40 000

Члан 157

Сирило у пасти може да се користи за производњу специјалних врста сирева, а мора да одговара произвођачкој спецификацији

Члан 158

Сирило микробног порекла на пример ренилаза и др мора да испуњава технолошке услове предвиђене за производњу сирева

Члан 159

Под јачином сирила подразумева се количина свежег млека добијеног мужом више крава, изражено у милилитрима коју 1 g сирила у праху, таблетама или пасти, односно 1 ml сирила у течности подсири за време од 40 минута на температури млека од 35°C

2 Чисте културе

Члан 160

Чисте културе су културе једне врсте микроорганизама, односно мешавине двеју или више врста микроорганизама, чијом се усмереном биохемијском активношћу постижу карактеристична својства млечних производа

Члан 161

Чисте културе морају да испуњавају следеће услове

- 1) да 1 ml течне чисте културе садржи најмање 10,000,000 живих ћелија, а 1 g суве чисте културе — најмање 1,000,000,000 живих ћелија,
- 2) да су течне чисте културе употребљиве најмање пет дана на температури 4°C, а суве чисте културе (лиофилизоване — најмање 30 дана)

V ПАКОВАЊЕ И ОЗНАЧАВАЊЕ ПРОИЗВОДА

Члан 162

Млеко се ставља у промет и у кантама и цистернама, од норђајинг челика, алуминијума или пластичних маса Све врсте пастеризованог, стерилизованог или краткотрајно стерилизованог млека стављају се у промет у оригиналном паковању

Амбалажа која се користи за паковање млека може бити од кашираног картона, од пластичних маса или од стакла (боце)

Све врсте пастеризованог млека пакују се у боце од стакла, или у амбалажу од кашираног картона или вештачких маса

Све врсте стерилизованог млека пакују се у боце од стакла или од пластичних маса

Све врсте краткотрајно стерилизованог млека пакују се у стерилној амбалажи

Изузетно од одредбе става 2 овог члана, пастеризовано млеко може се стављати у промет у кантама, ако је намењено великим потрошачима (болницама, фабрике и др)

Амбалажа за млеко и за производе од млека не сме се употребљавати за паковање и пренос других производа

Члан 163

Пастеризовано млеко, пастеризовано делимично обрано млеко, пастеризовано обрано млеко, стерилизовано млеко, стерилизовано делимично обрано млеко и стерилизовано обрано млеко, морају да садрже поред података из члана 3 овог правилника и податке о проценту млечне масти и хомогенизацији ако се примењује

Датум производње и рок трајности или „употребљив до“ морају бити лако уочљиви

За пастеризовано делимично обрано млеко, за стерилизовано делимично обрано млеко и за крат-

котрајно стерилизовано делимично обрано млеко, амбалажа мора имати траку црвене боје ширине 2 cm

За пастеризовано обрано млеко, стерилизовано обрано млеко и краткотрајно стерилизовано обрано млеко, амбалажа мора имати траке зелене боје ширине 2 cm

По истеку рока трајања све врсте пастеризованог и стерилизованог млека могу се употребити само за прераду

Члан 164

Реконституисано млеко из члана 24 овог правилника мора на декларацији носити ознаку „реконституисано“

Члан 165

Све врсте ферментисаног млека (кисело млеко, јогурт, воћни јогурт, кисело млеко са воћем, ароматизован јогурт, ароматизовано кисело млеко, адидофилно млеко и друге врсте ферментисаног млека) могу се стављати у промет у одговарајућој амбалажи (боце, тегле, тетрапак, пластична амбалажа и др)

Члан 166

Кисело млеко или јогурт од делимично обраног млека, кисело млеко или јогурт од обраног млека, кисело млеко или јогурт од млека у преху, воћни јогурт и друге врсте ферментисаног млека могу се стављати у промет само у оригиналном паковању

Члан 167

Декларација за кисело млеко или јогурт од пастеризованог млека или куваног млека поред података из члана 3 овог правилника, мора да садржи и податак о садржају млечне масти

Члан 168

Декларација за кисело млеко или јогурт од делимично обраног млека, за кисело млеко или јогурт од обраног млека, за кисело млеко или јогурт од млека у праху и друге врсте ферментисаног млека, мора да садржи поред података из члана 3 овог правилника и податак о врсти млека од кога је кисело млеко, односно јогурт произведено (члан 29 овог правилника) са назначеним количинама млечне масти израженим у процентима (на пример кисело млеко од делимично обраног млека са 1,8% млечне масти, јогурт од обраног млека, овчије кисело млеко са 6% млечне масти и сл)

Декларација за воћни јогурт или кисело млеко са воћем мора да садржи податке о врсти млека од кога су ови производи произведени, са назначеним количине млечне масти изражене у процентима и врсте воћа или производа од воћа

Ако је уместо воћа коришћена арома, то мора бити назначено у називу производа (на пример кисело млеко или јогурт са природном аромом јагоде)

Група производа из овог члана може имати назив „екстра“ ако садржи више од 4% млечне масти

Члан 169

Млечни напци могу се стављати у промет само у оригиналном паковању

Члан 170

Декларација за млечне напите мора да садржи, поред података из члана 3 овог правилника, и податке о количини додатих састојака који улазе

у састав производа изражених у процентима или мерским јединицама, као и податак о садржају млечне масти

Члан 171

Згуснуто млеко може се стављати у промет само у оригиналном паковању

Производ из става 1 овог члана може се пакovati и у кесице од пергамент хартије, пластичне масе или сличног материјала и у лименке

Производ из става 1 овог члана намењен великим потрошачима може се стављати у промет у бундлама изнутра обложеним пергаментном хартијом, односно пластичним фолијама, или у врећама од натронске хартије са унутрашњим улошком од пергаментне хартије, односно пластичне фолије.

Члан 172.

Декларација за згуснуто незаслађено млеко мора да садржи поред података из члана 3 овог правилника и податке о укупној сувој материји и садржају млечне масти

Декларација за згуснуто заслађено млеко мора да садржи поред података из става 1 овог члана и податак о садржају додатог шећера.

Члан 173

Све врсте млека у праху могу се стављати у промет само у оригиналном паковању.

Члан 174

Декларација за све врсте млека у праху мора да садржи поред података из члана 3 овог правилника, и податак о садржају млечне масти израженом на сувој материји млека у праху, назив „млеко у праху“, „полуобрано млеко у праху“, односно „обрано млеко у праху“ и упутство о начину реконституисања.

Члан 175

Декларација за све врсте павлака поред података из члана 3 овог правилника мора да садржи и податак о садржају млечне масти.

Члан 176

Маслац I класе, маслац II класе и маслац са додацима могу се стављати у промет само у оригиналном паковању и у одговарајућој амбалажи.

Производи из става 1 овог члана стављају се у промет на мало у нето-маси до 500 g

Маслац I класе и маслац II класе намењени великим потрошачима који имају одговарајуће просторије и уређаје за препакивање маслаца, могу се стављати у промет и у блоковима нето-месе преко 500 g у одговарајућој амбалажи

Члан 177

Декларација за маслац I класе, маслац II класе и маслац са додацима мора да садржи податак о класи маслаца и податке из члана 3 овог правилника осим податка о року трајања

Декларација за маслац I класе и маслац II класе из увоза мора да садржи ознаку „маслац из увоза“ и податак о организацији удруженог рада која га пакује и ставља у промет

Декларација за маслац коме је додата со и маслац са додацима мора да садржи податак о количини соли, односно додатка изражено у процентима.

Текст декларације за маслац I класе на амбалажи мора бити црвене боје

Текст декларације за маслац II класе на амбалажи мора бити плаве боје

Домаћи маслац (из индивидуалне производње) не мора на омоту имати никакве ознаке

Члан 178

Млаћеница, сурутка, згуснута млаћеница и згуснута сурутка могу се стављати у промет на мало само у оригиналном паковању

Изузетно, производи из става 1 овог члана могу се стављати у промет и у кантама и другим већим посудама ако су намењени великим потрошачима или за прераду у друге производе.

Млаћеница у праху и сурутка у праху могу се стављати у промет само у оригиналном паковању

Млаћеница у праху и сурутка у праху намењени великим потрошачима могу се стављати у промет под условима из члана 171 став 3 овог правилника

Декларација за млаћеницу у праху и за сурутку у праху мора да садржи, поред података из члана 3. овог правилника и упутство за употребу

Члан 179

Масло се ставља у промет у амбалажи која обезбеђује очување квалитета.

Члан 180

Кајмак се ставља у промет у дрвеним качицама или у другој одговарајућој амбалажи.

Члан 181

Сиреви се стављају у промет у амбалажи која обезбеђује очување квалитета сирева.

Сирни намази и топљени сиреви стављају се у промет само у оригиналном паковању

Ако се сир ставља у промет у оригиналном паковању, декларација мора да садржи податке из члана 3 овог правилника као и податке о врсти сира према количини млечне масти (масни, полумасни и сл.), податак о проценту млечне масти у сувој материји, врсти сира према конзистенцији и грађи теста (меки, полутврди, тврди) и проценту суве материје

Декларација за топљени сир мора да садржи све податке из члана 3 овог правилника и податак о врсти топљеног сира према конзистенцији теста (топљени сир за мазање, топљени сир за резанье), проценту суве материје и проценту млечне масти у сувој материји, а ако су топљеном сиру додате друге намирнице мора да садржи и податак о врсти и количини тих намирница

Декларација за сирни намаз мора да садржи све податке из члана 3 овог правилника, процент суве материје и процент млечне масти у сувој материји, а ако су сирном намазу додате друге намирнице мора да садржи и податак о врсти и количини тих намирница

Ако се сир ставља у промет без амбалаже, мора се на подесан начин декларисати Декларација на кори или посебној етикети мора да обухвати следеће податке назив производа, фирму и назив произвођача, врсту сира према садржају млечне масти (масни, полумасни и сл.), процент млечне масти у сувој материји, врсту сира према конзистенцији и

грађи теста (мекн, полутврди, тврди), процент су-
ве материје и датум производње

Члан 182

Све врсте млечних пудинга и намаза стављају се у промет само у оригиналном паковању

Члан 183

Лезин и казеинати који се стављају у промет морају на декларацији имати поред података из члана 3 овог правилника и податке о садржају воде и садржају масти у сувој материји.

Члан 184

Декларација за све врсте сладоледа мора да садржи податке из члана 3 овог правилника

Основни састојци који се морају декларисати за млечни сладолед, крем-сладолед и сладолед за дијабетичаре су садржај млечне масти, садржај додатог шећера или средстава за заслађивања и садржај воћа Декларација мора да садржи количине основних састојака изражене у мерним јединицама или процентима

Ако се у производњи сладоледа користи више врста воћа, морају се на декларацији навести по редоследу употребљене количине а истакнути укупну масу

Основни састојци који се морају декларисати за сладолед са додатком воћне ароме су садржај млечне масти, садржај додатог шећера и врста ароме

Ако се при производњи млечног сладоледа, крем-сладоледа, сладоледа за дијабетичаре, сладоледа са додатим састојцима уместо воћа или других додатака користе природне ароме, у тексту декларације у називу производа мора бити истакнуто „млечни сладолед са природном аромом кајсије“, „крем-сладолед са природном аромом лимуна“ и сл.

За сладолед чија је нето-маса већа од 100 г у декларацији мора бити наведено упутство о начину чувања За сладолед чија је нето-маса до 100 г датум производње и рок трајања или „употребљив до“ могу бити декларисани само на збирном паковању

Члан 185

Течна смеша за сладолед, за млечни сладолед, крем-сладолед, млечни и крем-сладолед са јавицама или другим додацима, ставља се у промет у стегнutoј амбалажи од каштираног картона или вештачких маса која смешу сладоледа штити од дејства светлости

Декларација за течну смешу за сладолед мора да садржи и ознаку врсте сладоледа за коју је намењена, податак о датуму производње и року употребе или „употребљив до“ и упутство о начину чувања

Члан 186

Сладоледна смеша у праху ставља се у промет у оригиналном паковању и то у амбалажи од материјала који не утиче неповољно на својства смеше у праху

Декларација за сладоледну смешу у праху мора да садржи податке из члана 3 овог правилника и податке о количини сладоледа која се може припремити од једног паковања, као и упутство о начину припремања сладоледа

Сладоледна смеша у праху ставља се у промет са ознаком средства употребљеног за постизање мириса и укуса

Члан 187

Декларација за све врсте замрзнутог десерта мора да садржи податке из члана 3 овог правилника

За замрзнути десерт чија је нето-маса до 100 г, датум производње, рок трајања или „употребљив до“ могу бити декларисани само на збирном паковању

За замрзнуте десерте чија је нето-маса већа од 100 г у декларацији мора бити наведено упутство о начину чувања.

Члан 188

Основни састојци који се морају декларисати за млечни десерт са додатком биљне масти су садржај биљне масти, садржај додатог шећера и садржај воћа Декларација мора да садржи количине основних састојака изражене у мерним јединицама или процентима

Ако се у производњи млечног десерта користи више врста воћа морају се на декларацији навести по редоследу употребљене количине и истаћи укупну масу

Члан 189

Воћни и ароматизовани десерти добијају назив према употребљеној врсти воћа, односно ароми, што мора бити истакнуто у називу производа

Основни састојци који се морају декларисати су садржај воћа и садржај додатог шећера Декларација мора да садржи количине основних састојака изражене у мерним јединицама или процентима

Ако се уместо воћа користи воћна арома у декларацији се мора навести врста ароме

Члан 190

Основни састојци који се морају декларисати за водени десерт су садржај додатог шећера и садржај средстава за везивање и згушњавање Декларација мора да садржи количине основних састојака изражене у мерним јединицама или процентима

Члан 191

Смеша у праху за производњу замрзнутих десерата ставља се у промет у оригиналном паковању и то у амбалажи која не утиче неповољно на својства смеше у праху

Декларација за смешу у праху за производњу замрзнутих десерата мора да садржи податке из члана 3 овог правилника и податке о количини десерата која се може припремити од једног паковања као и упутство о начину припремања

Смеша у праху за производњу замрзнутих десерата ставља се у промет са ознаком средства употребљеног за постизање укуса и мириса

Члан 192

Индивидуални произвођачи морају на најпогоднији начин на декларацији за млеко и декларацији за производе од млека истаћи назив производа, осим за сирене за које мора бити истакнут назив производа и група којој производ припада према садржају млечне масти

Члан 193

Сирило се пакује и ставља у промет само у оригиналном паковању, и то у судовима од тамног

стакла, од лима, од пластичне масе или од другог погодног материјала

Декларација за сирило поред података из члана 3 овог правилника, мора да садржи и податак о јачини и упутство о начину употребе и чувања

Члан 194

Чисте културе стављају се у промет само у оригиналном паковању

Декларација за чисте културе мора да садржи, поред података из члана 3 овог правилника, и податак о врсти микроорганизама и упутство о начину употребе и чувања

Члан 195

Одредбе овог правилника не односе се на производе произведене пре дана његовог ступања на снагу

Члан 196

Даном ступања на снагу овог правилника престају да важе одредбе чл 13 до 107 Правилника о квалитету млека и производа од млека, сирила и млекоарских култура, сладоледа, прашка за сладолед, јаја и производа од јаја („Службени лист СФРЈ“, бр 16/64, 22/64, 38/64 и 33/70) чије се одредбе примењују као одредбе Правилника о квалитету млека и производа од млека, сирила и млекоарских култура, сладоледа и прашка за сладолед, јаја и производа од јаја („Службени лист СФРЈ“, бр 13/78)

Члан 197

Овај правилник ступа на снагу по истеку шест месеци од дана објављивања у „Службеном листу СФРЈ“

Бр 50-1038/3
22 јуна 1982 године
Београд

Директор
Савезног завода за стандардизацију,
Вукашић Драгојевић, с р

По извршеном сравњењу са изворним текстом, утврђено је да су се у тексту Уредбе о општим условима за давање потрошачких кредита, објављеном у „Службеном листу СФРЈ“, бр 47/82, поткрале ниже наведене грешке, те се даје

ИСПРАВКА

УРЕДБЕ О ОПШТИМ УСЛОВИМА ЗА ДАВАЊЕ ПОТРОШАЧКИХ КРЕДИТА

У члану 4 став 3 уместо речи „став 1 одредбе под 2 ст 2 и 3 Одлуке о утврђивању ликвидног инвестиционог потенцијала банке и услова за давање овлашћења за давање гаранције („Службени лист СФРЈ“, бр 5/76 и 34/78)“, треба да стоји „Ст 2 и 3 Одлуке о утврђивању ликвидног инвестиционог потенцијала банке и услова за давање овлашћења за давање гаранције („Службени лист СФРЈ“, бр 5/76, 34/78, 16/79, 62/80 и 15/82“

У члану 3 став 1 уместо речи „60/75 и 13/76“ треба да стоји „60/75, 13/76 и 22/78“

Из Савезног извршног већа, Београд, 19 августа 1982. године

ОДЛИКОВАЊА

УКАЗ

ПРЕДСЕДНИШТВО СОЦИЈАЛИСТИЧКЕ ФЕДЕРАТИВНЕ РЕПУБЛИКЕ ЈУГОСЛАВИЈЕ

на основу члана 315 тачка 8 Устава Социјалистичке Федеративне Републике Југославије одлучује да се

одликују

Из САН Косово

— за нарочите заслуге и постигнуте успехе у раду од значаја за социјалистичку изградњу земље

ОРДЕНОМ ЗАСЛУГА ЗА НАРОД СА СРЕБРНИМ ЗРАЦИМА

Djoleka Krista Dhimiri, Хоџа Муса Вејсел, Костар Димитри Стоћћ, Младеновић Јазара Ђорђе, Мухареми Шабана Рамиз,

— за нарочите заслуге у стварању и ширењу братства и јединства међу нашим народима и народностима

ОРДЕНОМ БРАТСТВА И ЈЕДИНСТВА СА СРЕБРНИМ ВЕНЦЕМ

Bakalli Умер Sejfedin, Јовић Стале Божидар, Станојевић Спира Вудимир,

— за нарочите заслуге и постигнуте успехе у раду од значаја за напредак земље

ОРДЕНОМ РАДА СА ЗЛАТНИМ ВЕНЦЕМ

Антонијевић Саве Драган, Бериша Зећира Тахир, Чекај Маља Сахит, Даути Дурмиша Бећир, Думитра Хаџић Осман, Коши Халима Весим, Ристић Николе Божидар, Вуља Фега Назми,

— за нарочите заслуге на пољу јавне делатности којом се доприноси општем напретку земље

ОРДЕНОМ РЕПУБЛИКЕ СА БРОНЗАНИМ ВЕНЦЕМ

Абдулхади Ејула Бети, Чупковић Јована Војислав, Дедић-Мојсић Душана Јованка, Јетиши Сокола Иса, Јовановски Петка Трзјко, Јовић Војка Вукадин, Љатићи Азиз Весел, Максутај Хисен Тафо, Муљхаџа Већби Неџмедин, Санаџа Абдурахман Мишин, Вуканић Радивоја Властимир,

— за заслуге у развијању и реализовању концепције општенародне одбране и за успехе у подизању војног знања и борбене готовости наших грађана

ОРДЕНОМ НАРОДНЕ АРМИЈЕ СА СРЕБРНОМ ЗВЕЗДОМ

Чекај Лаха Авдуљ, Лабан Анта Васо,

— за заслуге и постигнуте успехе у раду од значаја за социјалистичку изградњу земље

ОРДЕНОМ ЗАСЛУГА ЗА НАРОД СА СРЕБРНОМ ЗВЕЗДОМ

Баровић Ђока Василије Биниши Сами Акиф, Вилши Сами Наџим, Елезкуртај Далипа Ниџази, Гра-