unutrašnjost sastoji od pekarskih proizvoda, keksa, biskvita ili sladoleda.

Vanjski čokoladni dio proizvoda koji nosi jedan od ovih naziva čini najmanje 25% ukupne mase proizvoda.

8. Čokolada "a la taza"

Čokolada "a la taza" je proizvod dobiven od kakaovih proizvoda, šećera i brašna ili škroba od pšenice, riže ili kukuruza, a koji sadrži najmanje 35% ukupne suhe tvari kakaovih dijelova, uključujući najmanje 18% kakaovog maslaca i najmanje 14% bezmasne suhe tvari kakaovih dijelova te najviše 8% brašna ili škroba.

9. Obiteljska čokolada "a la taza"

Obiteljska čokolada "a la taza" je proizvod dobiven od kakaovih proizvoda, šećera i brašna ili škroba od pšenice, riže ili kukuruza, a koji sadrži najmanje 30% ukupne suhe tvari kakaovih dijelova, uključujući najmanje 18% kakaovog maslaca i najmanje 12% bezmasne suhe tvari kakaovih dijelova te najviše 18% brašna ili škroba.

10. Čokoladni desert ili praliné

Čokoladni desert ili praliné je proizvod veličine jednog zalogaja, a sastoji se od:

- punjene čokolade ili
- jedne čokolade ili kombinacije ili mješavine čokolada definiranih u toč. 3., 4., 5. i 6. ovoga Aneksa te drugih jestivih tvari, pod uvjetom da čokolada čini najmanje 25% ukupne mase proizvoda.

B. NEOBVEZUJUĆI DOPUŠTENI SASTOJCI

Dodavanje jestivih tvari

1. Čokoladnim proizvodima iz dijela A. pod toč. 3., 4., 5., 6., 8. i 9. ovoga Aneksa dopušteno je dodavati i druge jestive tvari. Dodavanje:
- životinjskih masti i njihovih prerađevina zabranjeno je ako se ne dobivaju isključivo iz mlijeka,
- brašna, granuliranog ili praškastog škroba dopušteno je samo proizvodima iz dijela A. pod toč. 8. i 9. ovoga Aneksa sukladno propisanim zahtjevima za te proizvode.

Količina dodanih jestivih tvari ne smije preći 40% ukupne mase gotovog proizvoda.

2. Čokoladnim proizvodima iz dijela A. pod toč. 2., 3., 4., 5., 6., 8. i 9. dopušteno je dodavati samo arome koje ne oponašaju okus čokolade ili mliječne masti.

C. IZRAČUN POSTOTKA

1. Minimalna količina sastojaka proizvoda navedenih u dijelu A. ovoga Aneksa pod toč. 3., 4., 5., 6., 8. i 9. izračunava se nakon oduzimanja mase sastojaka korištenih sukladno dijelu B. ovoga Aneksa.

2. U slučaju proizvoda iz dijela A. ovoga Aneksa pod toč. 7. i 10., minimalna količina sastojaka izračunava se nakon oduzimanja mase sastojaka korištenih sukladno dijelu B. ovoga Aneksa, kao i mase punjenja.

3. Količina čokolade u proizvodima iz dijela A. ovoga Aneksa pod toč. 7. i 10. izračunava se u odnosu na ukupnu masu gotovog proizvoda, uključujući i njegovo punjenje.

D. ŠEĆERI

U proizvodnji proizvoda iz članka 1. ovoga Pravilnika dopuštena je uporaba šećera propisanih Pravilnikom o šećerima ("Službeni glasnik BiH", broj 25/10).

ANEKS II.

BILJNE MASNOĆE RAZLIČITE OD KAKAOVOG MASLACA KOJE SE MOGU DODAVATI ČOKOLADNIM PROIZVODIMA

Biljne masnoće koje se, sukladno članku 6. ovoga Pravilnika, dodaju pojedinačno ili u smjesi kao zamjena kakaovom maslacu moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve:

(a) da su nelaurinske biljne masnoće, bogate simetričnim mononezasićenim trigliceridima tipova POP, POSt i StOSt(1);

(b) da se mogu miješati u bilo kojem omjeru s kakaovim maslacem i da su im svojstva sukladna s njegovim fizikalnim svojstvima (točka topljenja i temperatura kristalizacije, brzina topljenja, potreba za temperiranjem);

(c) da su dobivene isključivo procesom rafinacije i/ili frakcioniranja koji isključuje enzimsku modifikaciju strukture triglicerida.

U skladu s navedenim zahtjevima mogu se koristiti biljne masnoće dobivene iz biljaka navedenih u tablici:

Red. br.	Uobičajeni naziv biljne masnoće	Stručni naziv biljaka iz kojih se mogu dobiti biljne masnoće
1.	*Illipe*, bornejska mast ili Tengkawang	*Shorea spp.*
2.	Palmino ulje	*Elaeis guineensis, Elaeis olifera*
3.	Sal	*Shorea robusta*
4.	Shea	*Butyrospermum parkii*
5.	Kokum gurgi	*Garcinia indica*
6.	Mangove koštice	*Mangifera indica*

Iznimno od navedenog, može se dodavati kokosovo ulje u čokoladu koja se koristi za proizvodnju sladoleda i sličnih smrznutih proizvoda.

(1) P - palmitinska kiselina, O - oleinska kiselina, St - stearinska kiselina.

177

На основу члана 15. став 2. Закона о ветеринарству у Босни и Херцеговини ("Службени гласник БиХ", број 34/02) и члана 17. Закона о Савјету министара Босне и Херцеговине ("Службени гласник БиХ", бр. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 и 24/08), Савјет министара Босне и Херцеговине, на приједлог Канцеларије за ветеринарство Босне и Херцеговине, на 151. сједници одржаној 25. маја 2011. године, донио је

ПРАВИЛНИК

О ИЗМЈЕНИ ПРАВИЛНИКА О МЈЕРАМА ЗА ОТКРИВАЊЕ, СУЗБИЈАЊЕ И ИСКОРЈЕЊИВАЊЕ КЛАСИЧНЕ СВИЊСКЕ КУГЕ

Члан 1.

У Правилнику о мјерама за откривање, сузбијање и искорјењивање класичне свињске куге ("Службени гласник БиХ", број 38/10) у члану 27. у ставу (2) ријечи: " 1. јануар 2011. године", замјењују се ријечима: "1. јула 2011. године."

Члан 2.

Овај Правилник ступа на снагу даном доношења и објављује се у "Службеном гласнику БиХ".

СМ број 77/11 25. маја 2011. године Сарајево	Предсједавајући Савјета министара БиХ Др **Никола Шпирић**, с. р.

Na osnovu člana 15. stav 2. Zakona o veterinarstvu u Bosni i Hercegovini ("Službeni glasnik BiH", broj 34/02) i člana 17. Zakona o Vijeću ministara Bosne i Hercegovine ("Službeni glasnik BiH", br. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 i 24/08), Vijeće ministara Bosne i Hercegovine, na prijedlog Ureda za veterinarstvo Bosne i Hercegovine, na 151. sjednici, održanoj 25. maja 2011. godine, donijelo je

PRAVILNIK

O IZMJENI PRAVILNIKA O MJERAMA ZA OTKRIVANJE, SUZBIJANJE I ISKORJENJIVANJE KLASIČNE SVINJSKE KUGE

Član l.

U Pravilniku o mjerama za otkrivanje, suzbijanje i iskorjenjivanje klasične svinjske kuge ("Službeni glasnik BiH", broj 38/10) u članu 27. u stavu (2) riječi: "1. januar 2011. godine", zamjenjuju se riječima: "1. jula 2011. godine."

Član 2.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu danom donošenja i objavljuje se u "Službenom glasniku BiH".

VM broj 77/11
25. maja 2011. godine
Sarajevo

Predsjedavajući
Vijeća ministara BiH
Dr. **Nikola Špirić**, s. r.

Na temelju članka 15. stavak 2. Zakona o veterinarstvu u Bosni i Hercegovini ("Službeni glasnik BiH", broj 34/02) i članka 17. Zakona o Vijeću ministara Bosne i Hercegovine ("Službeni glasnik BiH", br. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 i 24/08), Vijeće ministara Bosne i Hercegovine, na prijedlog Ureda za veterinarstvo Bosne i Hercegovine, na 151. sjednici, održanoj 25. svibnja 2011. godine, donijelo je

PRAVILNIK

O IZMJENI PRAVILNIKA O MJERAMA ZA OTKRIVANJE, SUZBIJANJE I ISKORJENJIVANJE KLASIČNE SVINJSKE KUGE

Članak l.

U Pravilniku o mjerama za otkrivanje, suzbijanje i iskorjenjivanje klasične svinjske kuge ("Službeni glasnik BiH", broj 38/10) u članku 27. u stavku (2) riječi: "1. siječanj 2011. godine", zamjenjuju se riječima: "1. srpnja 2011. godine."

Članak 2.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu danom donošenja i objavljuje se u "Službenom glasniku BiH".

VM broj 77/11
25. svibnja 2011. godine
Sarajevo

Predsjedatelj
Vijeća ministara BiH
Dr. **Nikola Špirić**, v. r.

178

На основу члана 16. и 17. став 2. и члана 72. Закона о храни ("Службени гласник БиХ", број 50/04) и члана 17. Закона о Савјету министара Босне и Херцеговине ("Службени гласник БиХ", бр. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 и 24/08), Савјет министара Босне и Херцеговине, на приједлог Агенције за безбједност хране Босне и Херцеговине, у сарадњи са надлежним тијелима ентитета и Брчко Дистрикта Босне и Херцеговине, на 144. сједници одржаној 24. фебруара 2011 .године, донио је

ПРАВИЛНИК

О БРЗО СМРЗНУТОЈ ХРАНИ ЗА ИСХРАНУ ЉУДИ

ДИО ПРВИ - ОПШТЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1.
(Предмет)

(1) Правилником о брзо смрзнутој храни за исхрану људи (у даљњем тексту:Правилник) прописују се услови које мора испуњавати брзо смрзнута храна током поступка замрзавања, складиштења, превоза, чувања у расхладним витринама у малопродаји, намијењена крајњим потрошачима, ресторанима, болницама и другим објектима јавне исхране укључујући и храну која ће бити даље прерађена и употријебљена за припрему готових јела.

(2) Правилником се прописују и услови за спровођење самоконтроле и службене контроле температуре у превозним средствима и просторима за краткотрајно и дуготрајно складиштење брзо смрзнуте хране, начин узорковања и методе мјерења температуре брзо смрзнуте хране које се користе у сврху службене контроле у производњи и промету брзо смрзнуте хране.

Члан 2.
(Сврха брзог замрзавања)

(1) Сврха брзог замрзавања јесте да се сачувају важна својства хране дужи период.
(2) У свим тачкама производа неопходно је постићи у што краћем временском року температуру од -18°C или нижу.
(3) Микробиолошка активност и хемијске промјене које би могле утицати на безбједност хране смањују се на најмању мјеру на -18°C.

Члан 3.
(Дефиниција)

(1) Брзо смрзнута храна намијењена за исхрану људи (у даљњем тексту: брзо смрзнута храна) јесте храна која је била подвргнута одговарајућем поступку брзог замрзавања, с најкраћим временом кристализације у којем је у цијелом производу постигнута и одржавана температура од -18°C и нижа.
(2) За потребе овог правилника "брзо смрзнути прехрамбени производи" подразумијевају прехрамбене производе којима се тргује на начин који упућује да имају такве карактеристике.
(3) Сладолед и њему слични смрзнути десерти не сматрају се брзо смрзнутом храном у смислу овог правилника.
(4) Само производи који задовољавају одредбе ст. (1) и (2) овог члана могу се означавати у складу са чланом 9. и Анексом I. овог правилника.

ДИО ДРУГИ - ПОСЕБНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 4.
(Квалитет сировина)

(1) Сировине које се користе у производњи брзо смрзнуте хране морају бити природног поријекла, имати потребан ниво свјежине, те морају одговарати прописима којима се уређује здравствена исправност, хигијена и тржишни квалитет.
(2) Припрема и поступак брзог замрзавања производа мора се обавити брзо, уз употребу прикладне техничке опреме како би се промјена хемијских, биохемијских и микробиолошких својстава свела на минимум.

Члан 5.
(Средства замрзавања)

За брзо замрзавање хране у непосредном додиру са храном, уз изузетак свих осталих, могу се користити:

а) ваздух
б) азот и
ц) угљен-диоксид.

Члан 6.
(Температура брзо смрзнуте хране)

(1) Температура брзо смрзнуте хране мора бити стабилна и одржавана у свим тачкама производа на -18°C или ниже с могућим кратким одступањима, углавном током превоза и у расхладним витринама у малопродаји.
(2) Одступања не смију бити виша од ± 3°C при чему је потребно поштовати принципе добре праксе складиштења и промета.
(3) У витринама у малопродаји одступања могу бити до ±6°C али се рок употребе смањује у складу са температуром чувања.

Члан 7.
(Опрема за брзо замрзавање)

(1) Опрема која се користи за брзо замрзавање хране, складиштење, превоз, дистрибуцију и малопродају брзо смрзнуте хране мора бити изведена на начин који