

Na osnovu člana 73 stav 3. Zakona o hrani ("Službene glasnik BiH", br.50/04) Federalni ministar poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva d o n o s i

PRAVILNIK

O PARAMETRIMA KVALITETE I KVALITATIVNIM KLASAMA PŠENICE U OTKUPU PŠENICE

I - Opće odredbe

Član 1.

Ovim pravilnikom propisuju se parametri kvaliteta i kvalitativne klase prilikom otkupa pšenice.

Član 2.

Odredbe ovoga Pravilnika primjenjuju se na pšenicu proizvedenu za otkup isključivo na području Federacije Bosne i Hercegovine i čiji se otkup vrši za područje Federacije Bosne i Hercegovine.

II – Kvalitet pšenice pri otkupu

Član 3.

- (1) Prilikom otkupa pšenica mora biti zdrava, svojstvene boje i mirisa i bez prisutnosti živih štetnika.
- (2) Pšenica se u skladu s parametrima kvalitete razvrstava u kvalitativne klase prema Tabeli 1. koja se nalazi u Prilogu ovog pravilnika i čini njegov sastavni dio.
- (3) Prilikom otkupa pšenice ukupnih primjesa može biti najviše 5%, od kojih:
 - bijele primjese – prokljalih zrna najviše 2%,
 - crne primjese najviše 2%.

Član 4.

Obračun vrijednosti za pšenicu izvršit će se s jasno vidljivim i analiziranim parametrima na bazi utvrđenog suhog zrna, vršeći korekciju u količini zaprimljene robe (npr. kalo, vlaga, hektolitarska masa, primjesa, lom) ili ugovorene cijene (npr. postotak proteina).

Član 5.

- (1) Pšenica s više od 14,5% vlage smije biti isporučena, ali ne smije biti korištena niti u svrhu ljudske niti životinjske prehrane i mora ići na sušenje.
- (2) Dopušteni sadržaj vlage ili dogovoreni sadržaj vlage može se regulirati prirodnim ili umjetnim sušenjem.
- (3) Određivanje sadržaja vlage vrši se na vlagomjeru za zrna žitarica koji je ovjeren i označen godišnjim ovjerenim žigom u obliku naljepnice.
- (4) Mjerenje sadržaja proteina se vrši na aparatu/uređaju za mjerenje sadržaja proteina u zrnju žitarica koji je ovjeren i označen godišnjim ovjerenim žigom u obliku naljepnice.

- (5) Kalibracija opreme i uređaja koji se koriste za kontrolu kvaliteta pšenice vrši se u skladu s važećim propisima.

Član 6.

Poljoprivredni proizvođač je otkupljivaču pšenice dužan priložiti dokaz o porijeklu pšenice.

Član 7.

Svaka pošiljka pšenice, u rasutom stanju ili pakirana, mora biti jednake (homogene) kvalitete. To vrijedi za pšenicu u svakom kamionu bez prikolice, kamionu s prikolicom, tegljaču s poluprikolicom, vagonu ili brodu.

Član 8.

Bijele primjese su:

- polomljena zrna – sva ona zrna kod kojih su vidljivi dijelovi endosperma, uključivo i zrna koja su oštećena tijekom žetve te naprsnula zrna kao i zrna s otkinutom klicom,
- štura zrna – sva zrna koja, nakon uklanjanja svih ostalih primjesa, propadaju kroz sito s duguljastim zaobljenim otvorima širine 2,0 mm za pšenicu, uključivo i zrna koja su oštećena od mraza te zelena, nezrela i nenalivena zrna,
- zrna ostalih žitarica – sva zrna koja ne pripadaju vrsti žitarice koja je predmet otkupa i prodaje,
- zrna oštećena štetnicima – sva zrna, na kojima je vidljivo da su ih nagrizli štetnici, uključivo zrna oštećena od štetnih insekata također pripadaju ovoj skupini,
- zrna s klicom promijenjene boje – sva zrna koja na normalnoj, neoštećenoj klici imaju omotač smeđe do smeđe-crne boje. Kod obične pšenice ne uzimaju se u obzir zrna kod kojih je došlo do promjene boje klice do 8%,
- fuzariozna zrna – sva zrna napadnuta gljivicama iz roda *Fusarium*. Ta su zrna pomalo smežurana, naborana, s neujednačenim ružičastim ili bijelim točkama s neprecizno određenim rubovima,
- proklijala zrna – sva ona zrna kod kojih se golim okom jasno može prepoznati klicin korjenčić i stabljica. Pri određivanju klijavosti, mora se točno utvrditi razlika između proklijalih zrna i oblika zrna koji je svojstven za određenu vrstu žitarice.

Član 9.

(1) Crne primjese su:

– sjemenke korova – posebna grupa primjesa čije je izdvajanje iz zrnene mase neophodno. Sjemenke korova predstavljaju najveću opasnost za uskladištene zrnate proizvode. Prema štetnosti, sjemenke korova mogu se svrstati u tri grupe:

- otrovne sjemenke koje već u malim količinama mogu ugroziti zdravlje ljudi i životinja,
- sjemenke koje nisu otrovne ali utječu na boju ili miris proizvoda dobivenih tijekom prerade žitarica,
- sjemenke korova koje nisu otrovne i koje ne utječu na boju ili okus proizvoda dobivenih tijekom prerade žitarica,
- pokvarena zrna – sva ona zrna koja su zbog napada plijesni, bakterija ili djelovanja drugih čimbenika, neuporabiva za hranu za ljude i hranu za životinje. U pokvarena zrna ubrajaju se i zrna oštećena sušenjem. To su potpuno formirana zrna čiji je omotač sivo-smeđe do crne boje, a jezgra endosperma, kada se prereže, žuto-sive do smeđe-crne boje. Zrna napadnuta od pšenične muhe šiškarice (*Contarinia tritici*) pripadaju u ovu skupinu samo u slučaju, ako je uslijed sekundarnog napada gljivica više od polovice površine zrna sive do crne boje. Ako je bolest zahvatila manje od polovice površine zrna, takvo zrno se svrstava u skupinu »šturih zrna«,
- nečistoće – sve ono što pri prosijavanju ostaje na situ s otvorom 3,5 mm širine, a propada kroz sito otvora 1,0 mm širine.

(2) Ostale crne primjese su: – pljeva ili pljevice, glavica raži, zrna zaražena glavnicom, insekti i dijelovi insekata.

III - Završne odredbe

Član 10.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objave u službenim novinama Federacije BiH.

MINISTAR

Kemal Hrnjić, v.s.

Broj: 03-02/1- /26

Datum: _____ 2026. godine

Sarajevo

PRILOG I**Kvalitativne klase pšenice**

Parametri kvalitete	Kvalitativne klase pšenice				
	Premium	I. klasa	II. klasa	III. klasa	IV. klasa
Proteini (%)	>15	13,5-14,99	12,00-13,49	10,5-11,99	<10,49
Hektolitar (kg/hl)	80	78	76	74	<74
Vlaga (%)	13,5	13,5	13,5	13,5	13,5
Primjese (crna) (%)	najviše 2	najviše 2	najviše 2	najviše 2	najviše 2
Ukupna primjesa (%)	najviše 5	najviše 5	najviše 5	najviše 5	najviše 5