



Preuzeto iz elektronske pravne baze **Paragraf Lex**



Ukoliko ovaj propis niste preuzeli sa Paragrafovog sajta ili niste sigurni da li je u pitanju važeća verzija propisa, poslednju verziju možete naći [OVDE](#).

PRAVILNIK

O KVALITETU ŠEĆERA NAMENJENOG ZA LJUDSKU UPOTREBU

("Sl. glasnik RS", br. 88/2017)

Član 1

Ovim pravilnikom bliže se propisuju uslovi u pogledu kvaliteta šećera namenjenog za ljudsku upotrebu (u daljem tekstu: proizvodi), i to za: klasifikaciju, kategorizaciju i naziv proizvoda; fizička, fizičko-hemijska, hemijska i senzorska svojstva, kao i sastav proizvoda; metode ispitivanja kvaliteta proizvoda; pakovanje i deklarisanje proizvoda i dodatne zahteve za označavanje proizvoda.

Član 2

Proizvodi, kao i uslovi u pogledu kvaliteta, i to za: klasifikaciju, kategorizaciju i naziv proizvoda; fizička, fizičko-hemijska, hemijska i senzorska svojstva, kao i sastav proizvoda dati su u Prilogu 1 - Nazivi, definicije i opšti zahtevi kvaliteta proizvoda (u daljem tekstu: Prilog 1), koji je odštampan uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni deo.

Član 3

Subjekt u poslovanju hranom pre početka proizvodnje donosi proizvođačku specifikaciju, u skladu sa zakonom kojim se uređuje bezbednost hrane.

Proizvođačka specifikacija iz stava 1. ovog člana naročito sadrži:

- 1) naziv proizvoda i njegovo trgovačko ime, ako ga proizvod ima;
- 2) kratak opis tehnološkog postupka proizvodnje;
- 3) podatke o osnovnoj sirovini i dodatim sastojcima;
- 4) osnovne zahteve kvaliteta proizvoda (fizička, hemijska i senzorska svojstva);
- 5) podatke iz deklaracije u skladu sa ovim propisom i propisom kojim se uređuje deklarisanje, označavanje i reklamiranje hrane;
- 6) datum donošenja i evidencijski broj proizvođačke specifikacije.

Proizvođačka specifikacija iz stava 1. ovog člana donosi se i za šećer u prahu, šećer u kocki, kandis šećer, smeđi šećer i za druge srodne proizvode čiji su osnov proizvodi iz Priloga 1.

Član 4

U proizvodnji proizvoda mogu se koristiti aditivi u skladu sa propisom kojim se uređuje upotreba aditiva u hrani.

Član 5

Proizvodi koji se stavljaju u promet, deklarirani su i označeni u skladu sa ovim pravilnikom i propisom kojim se uređuje deklarisanje, označavanje i reklamiranje hrane.

Pored podataka koji su utvrđeni u skladu sa propisom kojim se uređuje deklarisanje, označavanje i reklamiranje hrane, deklaracija sadrži i sledeće podatke:

1) sadržaj suve materije i invertnog šećera pri deklarisanju rastvora šećera, rastvora invertnog šećera, kao i sirupa invertnog šećera;

2) reči: "kristalizovan/a/o" ako rastvor sirupa i invertnog šećera sadrži kristale;

3) nazive proizvoda iz Priloga 1, osim kada proizvodi iz tač. 7. i 8. Priloga 1 sadrže više od 5% fruktoze na sadržaj suve materije, bilo da se stavljaju na tržište pod svojim nazivom ili kao sastojak druge hrane, i označavaju se kao "glukozno-fruktozni sirup" ili "fruktozno-glukozni sirup" i "sušeni glukozno-fruktozni sirup" ili "sušeni fruktozno-glukozni sirup", u zavisnosti da li sadrže veći udeo glukoze ili fruktoze.

Pri deklarisanju upakovanih proizvoda iz Priloga 1 čija je neto količina manja od 20 g nije obavezno njeno navođenje.

Upakovani proizvod iz stava 3. ovog člana je svaki pojedinačni proizvod koji je, kao takav, namenjen krajnjem potrošaču i objektima javne ishrane, a koji se sastoji od proizvoda iz Priloga 1 i ambalaže u koju je stavljen pre nego što je ponuđen za prodaju, bilo da ga ambalaža u potpunosti ili samo delimično zatvara, ali tako da sadržaj ne može biti promenjen bez otvaranja ili promene ambalaže.

Član 6

Usaglašenost proizvoda sa zahtevima kvaliteta propisanim ovim pravilnikom utvrđuje se metodama koje su date u Prilogu 2 - Spisak metoda ispitivanja kvaliteta proizvoda (u daljem tekstu: Prilog 2), koji je odštampan uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni deo, kao i sa drugim međunarodno priznatim metodama.

Član 7

Danom početka primene ovog pravilnika prestaju da važe Pravilnik o kvalitetu šećera ("Službeni list SFRJ", broj 7/92 i "Službeni list SCG", br. 56/03 - dr. pravilnik i 4/04 - dr. pravilnik) i odredbe Pravilnika o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba za prehrambene svrhe ("Službeni list SRJ", broj 33/95 i "Službeni list SCG", br. 56/03 - dr. pravilnik i 4/04 - dr. pravilnik) koje se odnose na tečnu glukozu (dekstrozu) i skrobne šećere, dekstrozu-monohidrat, anhidrovanu dekstrozu.

Član 8

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom glasniku Republike Srbije", a primenjuje se od 1. novembra 2017. godine.

Prilog 1 NAZIVI, DEFINICIJE I OPŠTI ZAHTEVI KVALITETA PROIZVODA

1. POLUBELI ŠEĆER

Prečišćena i kristalizovana saharoza, sa jasno definisanim kvalitetom i sa sledećim karakteristikama:

- 1) polarizacija: najmanje 99,5°Z;
- 2) sadržaj invertnog šećera: najviše 0,1%;
- 3) gubitak sušenjem: najviše 0,1%.

2. ŠEĆER ILI BELI ŠEĆER

Prečišćena i kristalizovana saharoza, sa jasno definisanim kvalitetom i sa sledećim karakteristikama:

- 1) polarizacija: najmanje 99,7°Z;
- 2) sadržaj invertnog šećera: najviše 0,04%;
- 3) gubitak sušenjem: najviše 0,06%;
- 4) tip boje kristala: najviše devet bodova, određen u skladu sa Prilogom 2.

3. EKSTRA BELI ŠEĆER

Proizvod koji ispunjava zahteve kvaliteta definisanim u tački 2. podtač. 1)-3) ovog priloga, a čiji broj bodova, određen u skladu sa Prilogom 2, iznosi:

- 1) za tip boje kristala: najviše četiri;
- 2) za sadržaj pepela: najviše šest;
- 3) za boju šećera u rastvoru: najviše tri;
- 4) ukupni broj bodova: najviše osam.

4. RASTVOR ŠEĆERA

Vodeni rastvor saharoze sledećih karakteristika:

- 1) suva materija: najmanje 62% m/m;
- 2) sadržaj invertnog šećera (odnos fruktoze i glukoze: $1,0 \pm 0,2$): najviše 3% računato na suhu materiju;
- 3) sadržaj pepela: najviše 0,1% računato na suhu materiju;
- 4) boja rastvora: najviše 45 ICUMSA jedinica.

Opis "beli" rezervisan je za šećerni rastvor, gde boja u rastvoru ne prelazi 25 ICUMSA jedinica.

5. RASTVOR INVERTNOG ŠEĆERA

Vodeni rastvor saharoze, delimično invertovan hidrolizom, u kom ne preovladava invertni šećer, sledećih karakteristika:

- 1) suva materija: najmanje 62% m/m;
- 2) sadržaj invertnog šećera (odnos fruktoze i glukoze: $1,0 \pm 0,1$): najmanje 3%, a najviše 50% računato na suhu materiju;
- 3) sadržaj pepela: najviše 0,4% računato na suhu materiju.

Opis "beli" rezervisan je za rastvor invertnog šećera, čiji sadržaj pepela ne prelazi 1%, a boja u rastvoru ne prelazi 25 ICUMSA jedinica.

6. SIRUP INVERTNOG ŠEĆERA

Vodeni rastvor saharoze (kod kog je moguća kristalizacija) delimično invertovane hidrolizom, koja mora ispuniti zahteve kvaliteta definisane u tački 5. podtač. 1) i 3) ovog priloga, a kod kog sadržaj invertnog šećera (odnos fruktoze i glukoze $1,0 \pm 0,1$), mora biti veći od 50% računato na suhu materiju.

Opis "beli" rezervisan je za sirup invertnog šećera, čiji sadržaj pepela ne prelazi 1%, a boja u rastvoru ne prelazi 25 ICUMSA jedinica.

7. GLUKOZNI SIRUP

Prečišćeni koncentrisan vodeni rastvor ugljenih hidrata, dobijenih iz skroba i/ili inulina, sledećih karakteristika:

- 1) suva materija: najmanje 70% m/m;
- 2) dekstrozni ekvivalent: najmanje 20% računato na suhu materiju, izražen kao D-glukoza;
- 3) sulfatni pepeo: najviše 1% računato na suhu materiju.

8. SUŠENI GLUKOZNI SIRUP

Delimično osušeni glukozni sirup sa sadržajem suve materije najmanje 93% koji mora ispunjavati zahteve kvaliteta definisane u tački 7. podtač. 2) i 3) ovog priloga.

9. GLUKOZA (DEKSTROZA) ILI GLUKOZA (DEKSTROZA) MONOHIDRAT

Prečišćena i kristalizovana D-glukoza koja sadrži jedan molekul kristalne vode, sledećih karakteristika:

- 1) dekstroza (D-glukoza): najmanje 99,5% računato na suhu materiju;
- 2) suva materija: najmanje 90% m/m;
- 3) sulfatni pepeo: najviše 0,25% računato na suhu materiju.

10. GLUKOZA (DEKSTROZA) ILI BEZVODNA GLUKOZA (DEKSTROZA)

Prečišćena i kristalizovana D-glukoza bez kristalne vode, sa sadržajem suve materije najmanje 98%, a koja mora ispunjavati zahteve kvaliteta definisane u tački 9. podtač. 1) i 3) ovog priloga.

11. FRUKTOZA

Prečišćena i kristalizovana D-fruktoza sledećih karakteristika:

- 1) sadržaj fruktoze: najmanje 98% računato na suhu materiju;
- 2) sadržaj glukoze: najviše 0,5% računato na suhu materiju;
- 3) gubitak sušenjem: najviše 0,5% m/m;
- 4) sadržaj pepela: najviše 0,1% m/m;

Prilog 2 SPISAK METODA ISPITIVANJA KVALITETA PROIZVODA

Red. broj	Naziv ispitivanja (tehnika ispitivanja)	Referentni dokument
1.	ODREĐIVANJE GUBITKA MASE SUŠENJEM (gravimetrijski)	ICUMSA GS 2/1/3/9-15 SRPS.E.L8.016
2.	ODREĐIVANJE SUVE MATERIJE (refraktometrijski)	ICUMSA GS 4/3-13
3.	ODREĐIVANJE REDUKUJUĆIH ŠEĆERA (volumetrijski)	ICUMSA GS 2/3/9-5 SRPS.E.L8.019
4.	ODREĐIVANJE SULFATNOG PEPELA (gravimetrijski)	GS 2/1/7-33 SRPS EN ISO 5809
5.	ODREĐIVANJE PEPELA (konduktometrijski)	ICUMSA GS 2/3/9-17 SRPS.L8.017
6.	ODREĐIVANJE POLARIZACIJE (polarimetrijski)	ICUMSA GS 2/3-1 SRPS. E.L8.018
7.	ODREĐIVANJE BOJE ŠEĆERA U RASTVORU (spektrofotometrijski)	ICUMSA GS 2/3-10 SRPS.E.L8.014
8.	ODREĐIVANJE TIPA BOJE KRISTALA (refleksometrijski)	ICUMSA GS 2-13 SRPS.E.L8.015
9.	ODREĐIVANJE SUMPOR DIOKSIDA (spektrofotometrijski)	ICUMSA G2/1/7/9-33 SRPS.E.L8.020
10.	ODREĐIVANJE pH VREDNOSTI (potenciometrijski)	ICUMSA G1/2/3/4/7/8/9-23

Napomena:

Na osnovu metoda određivanja tipa boje kristala, sadržaja pepela, boje šećera u rastvoru za šećer ili beli šećer i ekstra beli šećer iz tač. 2. i 3. Priloga 1, "bod" odgovara sledećim vrednostima:

- 1) u slučaju tipa boje kristala: 0,5 jedinica;
- 2) u slučaju sadržaja pepela: 0,0018%;
- 3) u slučaju boje šećera u rastvoru: 7,5 jedinica.