

Преузето са www.pravno-informacioni-sistem.rs

Редакцијски пречишћен текст

На основу члана 55. став 2. Закона о безбедности хране („Службени гласник РС”, број 41/09),

Министар пољопривреде, шумарства и водопривреде, доноси

ПРАВИЛНИК

о квалитету производа од млека и стартер култура

„Службени гласник РС”, бр. 33 од 18. маја 2010, 69 од 24. септембра 2010, 43 од 17. маја 2013 - др. правилник, 34 од 26. марта 2014.

I. УВОДНЕ ОДРЕДБЕ

Предмет

Члан 1.

Овим правилником ближе се прописују услови у погледу квалитета производа од млека намењени конзумирању и стартер култура за производе од млека (у даљем тексту: производи), и то за: класификацију, категоризацију и назив производа; физичка, хемијска, физичко-хемијска и сензорска својства, као и састав производа; физичка, хемијска, физичко-хемијска и сензорска својства сировина, као и врсту и количину сировина, додатака и других супстанци које се употребљавају у производњи и преради производа; елементе битних технолошких поступака који се примењују у производњи и преради производа; додатне захтеве за означавање производа.

Значење појмова

Члан 2.

Поједини изрази употребљени у овом правилнику имају следеће значење:

- 1) млеко јесте природни секрет млечне жлезде животиња из узгоја, добијено једном или више мужа, којем није ништа додато нити одузето;
- 2) производи од млека јесу производи добијени искључиво од млека, којима је дозвољено додавање састојака потребних за њихову производњу, под условом да ти састојци нису додати како би делимично или потпуно заменили било коју млечну компоненту;
- 3) садржај масти јесте масени садржај (m/m) млечне масти у млеку, изражен у процентима;
- 4) садржај беланчевина јесте масени садржај (m/m) беланчевина у млеку, изражен у процентима (добија се множењем укупног садржаја азота у млеку, израженог у процентима, са фактором 6,38);
- 5) реконституисани производи од млека јесу производи добијени додавањем воде сушеним или концентрованим производима од млека у количини потребној да се добије одговарајући однос воде и суве материје у готовом производу;
- 6) рекомбиновани производи од млека јесу производи добијени комбинацијом млечне масти и безмасне суве материје млека у њиховом непромењеном облику, са или без додатка воде да би се добио одговарајући састав готовог производа;
- 7) додати састојци јесу састојци, осим адитива и њихових мешавина, који се употребљавају у производњи и који испуњавају услове у складу са прописом којим се уређује квалитет и безбедност хране;
- 8) стављање у промет је држање хране у сврху продаје, укључујући понуду за продају или сваки облик преноса, без обзира на то да ли је бесплатан или није, као и продају, дистрибуцију и друге облике преноса.

Произвођачка спецификација

Члан 3.

Субјект у пословању храном мора, пре почетка производње, да донесе произвођачку спецификацију за производе којом се доказује испуњеност услова прописаних овим правилником и прописом којим се уређује декларисање и означавање.

Сензорска својства производа од млека морају да буду у складу са својствима основне сировине и другим означеним својствима, наведеним у произвођачкој спецификацији.

У производњи производа, ако то овим правилником није друкчије прописано, дозвољена је употреба адитива и њихових мешавина, као и додавање витамина и минералних материја, у складу са посебним прописом којим се уређују адитиви и њихове мешавине, као и квалитет и безбедност хране.

Произвођачка спецификација мора да садржи кратак опис технолошког поступка производње производа, податке о додатим састојцима, основне захтеве квалитета производа (физичка, хемијска, физичко-хемијска и сензорска својства), извештај о извршеном испитивању хигијенске исправности и податке који су у складу са прописом којим се уређује декларисање и означавање.

О донетим произвођачким спецификацијама субјект у пословању храном води евиденцију, која мора да садржи следеће податке:

- 1) евиденцијски број произвођачке спецификације;
- 2) датум доношења произвођачке спецификације;
- 3) датум почетка производње према произвођачкој спецификацији;
- 4) датум извршеног испитивања захтева квалитета утврђених у произвођачкој спецификацији.

Производи, за које овим правилником нису прописани посебни захтеви квалитета, могу се производити и стављати у промет према произвођачкој спецификацији.

Додатни захтеви за означавање производа

Члан 4.

Производи који у погледу квалитета испуњавају услове прописане овим правилником означавају се и стављају у промет у складу са називима прописаним овим правилником.

Назив: „млеко“ користи се за кравље млеко коме након технолошке обраде није промењен састав или за млеко код којег је садржај масти стандардизован у складу са овим правилником.

За остале производе означавање се врши с једном или више речи како би се означила врста (према сензорским карактеристикама, хранљивој вредности, физичко-хемијским карактеристикама, могућностима за даљу прераду, односно технолошким карактеристикама), порекло (према врсти животиње) и/или предвиђена употреба таквог млека, или описала механичка обрада или промена састава. Промена састава односи се само на додавање и/или одузимање састојака природно присутних у млеку.

За производе којима су, осим састојака од производа од млека, додати и други састојци, означавање се врши с једном или више речи како би се означили и други састојци који нису састојци производа од млека. Други састојци не могу заменити било коју млечну компоненту и у зависности од количине додатих других састојка врши се означавање производа.

За производе који нису означени у складу са овим правилником, означавање се врши у складу са прописом којим се уређује декларисање и означавање.

Производи подвргнути јонизујућем зрачењу означавају се у складу са прописом којим се уређује декларисање и означавање.

Означавање сродних производа који нису прописани овим правилником

Члан 5.

Означавање производа на начин прописан овим правилником врши се и за производе за које су захтеви у погледу квалитета резултат карактеристика насталих из традиционалне производње тих производа, односно када се означавање врши за описивање карактеристичног квалитета тих производа.

Производи који не испуњавају захтеве у погледу квалитета прописаних овим правилником не могу се означавати и декларисати као производ од млека, у складу са прописом којим се уређује заштита потрошача.

Стављање у промет производа

Члан 6.

Производи који у погледу квалитета испуњавају услове прописане овим правилником, стављају се у промет као појединачна или збирна паковања.

Ако је садржај појединачног паковања производа (нето количина) декларисан у јединицама масе или запремине дозвољена одступања дата су у Табели 1 - Дозвољена одступања за појединачна паковања.

Табела 1*

Дозвољена одступања за појединачна паковања*

*Службени гласник РС, број 69/2010

РЕДНИ БРОЈ*	НАЗИВ ПРОИЗВОДА*	ПАКОВАЊЕ*	% ОДСТУПАЊА*
1*	2*	3*	4*
1.*	термички обрађена млека: * пастеризована и стерилизована*	мање од 0,2 L*	± 5%*
		0,21 – 0,5 L*	± 4%*
		0,5 L*	± 3%*
		0,51 – 1 L*	± 2%*
		преко 1 L*	± 1.5%*
2.*	ферментисани производи од млека*	до 250 ml или g*	± 5%*
		251 – 500 ml или g*	± 3%*
		501 – 1000 ml или g*	± 2%*
		преко 1 L или 1 kg*	± 1.5%*
3.*	павлака, ферментисана павлака и термички обрађена ферментисана павлака*	до 100 g*	± 5%*
		101 – 500 g*	± 3%*
		501 – 1000 g*	± 2%*
		преко 1000 g*	± 1.5%*
4.*	маслац, масло и анхидрована млечна маст*	до 50 g*	± 5%*
		125 g*	± 2,5%*
		250 g*	± 2%*
		250 – 1000 g*	± 1.5%*
		преко 1 kg*	± 1%*
5.*	кајмак (скоруп)*	до 50 g*	± 5%*
		125 g*	± 2,5%*
		250 g*	± 2%*
		250 – 1000 g*	± 1.5%*

		преко 1 kg*	± 1%*
6.*	свежи сир, сирни намаз и сирни дезерт*	15 – 50 g*	± 5%*
		51 – 200 g*	± 3%*
		201 g - 1 kg*	± 2%*
		преко 1 kg*	± 1,5%*
7.*	конфекционирани и појединачно паковани сиреви*	15 – 50 g*	± 5%*
		51 – 200 g*	± 3%*
		201 g – 1 kg*	± 2%*
		преко 1 kg*	± 1,5%*
8.*	топљени и паковани сиреви*	до 200 g*	± 3%*
		201 g – 1 kg*	± 2%*
		преко 1 kg*	± 1,5%*
9.*	кондензовано млеко, млеко у праху и други сушени производи од млека*	до 50 g*	± 5%*
		51 – 125 g*	± 2,5%*
		126 – 250 g*	± 2%*
		251 – 1000 g*	± 1.5%*
10.*	млечни намаз и млечни дезерт*	преко 1 kg*	± 1%*
		15 – 50 g*	± 5%*
		51 – 200 g*	± 3%*
		201 g – 1 kg*	± 2%*
11.*	млечни напици*	преко 1 kg*	± 1,5%*
		мање од 0,2 L*	± 5%*
		0,21 – 0,5 L*	± 4%*
		0,5 L*	± 3%*
		0,51 – 1 L*	± 2%*
12.*	смрзнути дезерти*	преко 1 L*	± 1.5%*
		до 50 g или ml*	± 5%*
		51 – 250 g или ml*	± 3%*
			± 2%*
		251 – 500 g или ml*	± 1%*

**преко 500 г
или ml***

*Службени гласник РС, број 69/2010

Просечна нето количина случајно изабраних десет појединачних оригиналних паковања мора одговарати декларисаној маси или запремини производа, уз наведена дозвољена одступања.

II. УСЛОВИ У ПОГЛЕДУ КВАЛИТЕТА ПРОИЗВОДА ОД МЛЕКА

Члан 7.

Производи од млека морају да испуњавају услове у погледу квалитета, и то за: класификацију, категоризацију и назив производа (у даљем тексту: подела производа); физичка, хемијска, физичко-хемијска и сензорска својства, као и састав производа; физичка, хемијска, физичко-хемијска и сензорска својства сировина, додатака и других супстанци које се употребљавају у производњи и преради производа (у даљем тексту: захтеви квалитета); елементе битних технолошких поступака који се примењују у производњи и преради производа (у даљем тексту: елементи битних технолошких поступака).

Подела производа

Члан 8.

Производи од млека јесу:

- 1) термички обрађено млеко: пастеризовано млеко и стерилизовано млеко;
- 2) ферментисани производи од млека;
- 3) павлака;
- 4) маслац;
- 5) масло;
- 6) анхидрована млечна маст;

- 7) млаћеница;
- 8) кајмак (скоруп);
- 9) сиреви и производи од сира;
- 10) кондензовано млеко;
- 11) млеко у праху и други сушени производи од млека;
- 12) сурутка;
- 13) млечни намаз;
- 14) млечни напици и млечни десерти ;
- 15) смрзнути **десерти***;
- 16) казеин и казеинати;
- 17) копреципитати;
- 18) сушени производи од млека.

*Службени гласник РС, број 69/2010

1. Термички обрађено млеко: пастеризовано млеко и стерилизовано млеко

Елементи битних технолошких поступака

Члан 9.

Термички обрађено млеко (кравље, овчије, козје и бивоље) намењено за исхрану људи производи се и ставља у промет као:

- 1) пастеризовано млеко *;
- 2) стерилизовано млеко – млеко обрађено ултрависоком температуром (УНТ) – стерилизовано млеко.

Поступак пастеризације, у смислу овог правилника, представља термичку обраду млека на:

- 1) високој температури уз кратко време трајања (најмање 72°C у трајању од 15 секунди);
- 2) ниској температури уз дуже време трајања (најмање 63°C у трајању од 30 минута), или

3) било коју другу комбинацију температуре и времена која даје исти ефекат, тако да производи, где је применљиво, одмах након таквог поступка обраде показују негативну реакцију на тест алкалне фосфатазе.

Поступак стерилизације, у смислу овог правилника подразумева обраду ултрависоком температуром (УНТ), којом се обезбеђује:

1) континуални ток поступка на високој температури уз кратко време трајања (најмање 135°C у комбинацији с одговарајућим временом трајања температуре стерилизације) тако да нема преживелих микроорганизама и спора, које би се могле развијати у обрађеном производу, ако се тај производ држи у асептично затвореном паковању на собној температури;

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

*Службени гласник РС, број 69/2010

Захтеви квалитета

Члан 10.

Термички обрађено млеко производи се и ставља у промет као:

1) пуномасно млеко:

(1) * пуномасно млеко са **не мање од**** 3,50% млечне масти,

(2) * екстра пуномасно млеко са **не мање од**** 4,00% млечне масти а **не више од**** 9,99% млечне масти,

(3) нестандардизовано пуномасно млеко са **не мање од*** 3,50% млечне масти, код којег проценат млечне масти није промењен од муже, као ни додавањем или уклањањем млечне масти, а ни мешањем с млеком чији је природни део млечне масти био промењен;

2) делимично обрано млеко са **не мање од**** 1,50%, а **не више од**** 1,80% млечне масти;

3) обрано млеко са **не више од**** 0,50% млечне масти.

Изузетно од одредбе става 1. овог члана, термички обрађено млеко које не испуњава захтеве у погледу процента млечне масти из става 1. овог члана, може се ставити у промет као млеко, а проценат млечне масти мора да буде јасно читљив и означен са једним децималним местом. Такво млеко не сме бити означено као пуномасно, делимично обрано или обрано.

Изузетно од одредбе става 1. овог члана, термички обрађено млеко, осим нестандардизованог пуномасног млека, може ставити у промет у следећим случајевима:

- 1) промене природног садржаја млечне масти одузимањем или додавањем павлаке или додавањем пуномасног млека, делимично обраног млека или обраног млека како би одговарао захтевима за уделом млечне масти за млеко намењено конзумирању;
- 2) обогаћивања млека млечним беланчевинама, минералним материјама или витаминима, а садржај беланчевина мора бити **не мање од** 3,80%**;
- 3) смањења садржаја лактозе конверзијом у глукозу и галактозу.

*Службени гласник РС, број 69/2010

**Службени гласник РС, број 34/2014

Члан 11.

Термички обрађено млеко из члана 10. овог правилника мора да има:

- 1) својствен мирис, укус и боју, одговарајући садржај млечне масти;
- 2) **не мањим од 2,90% беланчевина у млеку и не мање од 3,50% млечне масти*** или одговарајућу концентрацију у случају млека с другачијим уделом млечне масти.

Када се термички обрађено млеко производи делимично или у потпуности од млека у праху, односно кондензованог млека, при означавању тог производа мора се навести садржај млека у праху, односно кондензованог млека.

*Службени гласник РС, број 34/2014

2. Ферментисани производи од млека

Битни елементи технолошких поступака

Члан 12.

Ферментисани производи од млека производе се ферментацијом млека (крављег, овчијег, козјег и бивољег млека или њихове мешавине) и производа од млека добијених искључиво од млека, којима је дозвољено додавање састојака потребних за њихову производњу, под условом да ти састојци нису додати како би делимично или потпуно заменили било коју

млечну компоненту, применом starter култура за производе од млека (у даљем тексту: starter културе).

Микроорганизми starter културе у ферментисаном производу од млека морају бити активни до истека рока трајања или рока употребе производа.

Број и врста микроорганизама starter културе зависи од специфичности одређеног производа.

Изузетно од одредбе става 2. овог члана, ако су ферментисани производи од млека термички обрађени након ферментације, starter културе у ферментисаном производу од млека не морају бити активни до истека рока трајања или рока употребе производа.

У случају из става 4. овог члана ферментисани производи од млека морају бити означени: „термички обрађено“.

Ферментисани производи од млека могу се подвргнути процесима аерације **или*** смрзавању.

Брисан је ранији став 7. (види члан 5. Правилника - 69/2010-53).

Ферментисаним производима од млека могу се додати ароматични додаци (воће, пире од воћа, воћна пулпа, џем, воћни сируп, воћни сок, мед, чоколада, какао, лешници, кафа и други ароматични додаци), шећери, заслађивачи и ароме.

Подаци о уделу ферментисаног производа од млека и ароматичног додатка наводе се у декларацији, у складу са прописом којим се уређује декларисање и означавање.

*Службени гласник РС, број 69/2010

Подела

Члан 13.

Ферментисани производи од млека производе се и стављају у промет као:

- 1) јогурт;
- 2) кисело млеко;
- 3) ферментисани производи од млека са пробиотским бактеријама,
- 4) кефир;
- 5) остали ферментисани производи од млека;
- 6) ферментисани млечни напаци.

Ферментисани производи произведени од млека, у зависности од садржаја млечне масти, означавају се у складу са чланом 10. овог правилника.*

*Службени гласник РС, број 69/2010

Захтеви квалитета

1) Јогурт

Члан 14.

Јогурт се производи ферментацијом млека деловањем симбиотске културе *Streptococcus thermophilus* и *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*.

Јогурт у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је беле до **бело-жуте**** боје;
- 2) да има својствен мирис и пријатно кисео укус;
- 3) да је чврсте, **густо-течне*** или течне хомогене конзистенције;*
- 4) да рН вредност није мања од 3,8.***

Јогурт мора да садржи живе ћелије јогуртне културе, **не мање од 106 у ml**** или г.

*Службени гласник РС, број 69/2010

**Службени гласник РС, број 34/2014

2) Кисело млеко

Члан 15.

Кисело млеко производи се ферментацијом млека деловањем различитих сојева мезофилних и термофилних, хомо и хетероферментативних бактерија млечне киселине.

Кисело млеко у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је беле до **бело-жуте**** боје;

- 2) да има својствен мирис и пријатно кисео укус;
- 3) да је чврсто, **густо-течне*** хомогене конзистенције;*
- 4) да рН вредност није мања од 3,8.***

*Службени гласник РС, број 69/2010

**Службени гласник РС, број 34/2014

3) Ферментисани производи од млека са пробиотским бактеријама

Члан 16.

Ферментисани производи од млека са пробиотским бактеријама су производи добијени ферментацијом млека деловањем пробиотских starter култура или комбинацијом пробиотских starter култура са другим бактеријама млечне киселине.

Ферментисани производи у производњи и промету морају да испуњавају следеће захтеве:*

- 1) да садрже живе ћелије пробиотских starter култура* не мање од 10⁶ у ml** или g;***
- 2) да рН вредност није мања од 3,8.***

*Службени гласник РС, број 69/2010

**Службени гласник РС, број 34/2014

4) Кефир

Члан 17.

Кефир је производ добијен ферментацијом млека деловањем мезофилних и термофилних бактерија млечне киселине и одређених сојева квасца, **не мање од 10⁴ у ml** или g.***

Кефир у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је беле до **бело-жуте**** боје;
- 2) да има својствен мирис и укус;
- 3) да је густо-течне и пенушаве конзистенције;*

4) да рН вредност није мања од 3,8.*

Кефир у промету мора да има карактеристично избочење амбалаже и да садржи угљен диоксид.

*Службени гласник РС, број 69/2010

**Службени гласник РС, број 34/2014

5) Остали ферментисани производи од млека

Члан 18.

Остали ферментисани производи од млека производе се ферментацијом млека деловањем различитих сојева бактерија млечне киселине.

6) Ферментисани млечни напици

Члан 19.

Ферментисани млечни напици су производи на бази ферментисаног млека, млаћенице, сурутке, пермеата, уз додатак казеината, концентрата протеина млека, шећера, какаоа, чоколаде, кафе, воћа, воћног сока, производа од воћа, поврћа, производа од поврћа, екстракта лековитог биља, меда и других сличних природних додатака и арома, са додатком воде.

Ферментисани млечни напици производе се и стављају у промет као:

- 1) пробиотски ферментисани млечни напици;
- 2) јогуртни ферментисани напици;
- 3) ферментисани млечни напици.

Ферментисани млечни напици производе се у складу са произвођачком спецификацијом.

3. Павлака

Подела

Члан 20.

Павлака се производи издвајањем масти из крављег, овчијег, козјег или бивољег млека и мора се термички обрадити.

Павлака мора да садржи најмање 10% млечне масти.*

Павлака се ставља у промет као:

- 1) термички обрађена павлака: пастеризована и стерилизована павлака;
- 2) ферментисани производи од павлаке: ферментисана павлака и ферментисана павлака са јогуртном културом;
- 3) остале врсте павлака.

*Службени гласник РС, број 69/2010

Захтеви квалитета

1) Термички обрађена павлака

Члан 21.

Термички обрађена павлака у промет се ставља као пастеризована павлака или стерилизована павлака.

Термички обрађена павлака у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је беле или **бело-жуте*** боје;
- 2) да има својствен мирис и пријатно слатак укус;
- 3) да је хомогене конзистенције.

У производњи термички обрађене павлаке дозвољено је додавати адитиве, у складу са прописом којим се уређују адитиви.

*Службени гласник РС, број 34/2014

2) Ферментисани производи од павлаке

Члан 22.

Ферментисани производи од павлаке производе се ферментацијом павлаке применом стартер култура.

Ферментисани производи од павлаке производе се и стављају у промет као:

- 1) ферментисана павлака – ако се ферментација павлаке изводи применом маслачне културе, у чији састав улазе *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, цитрат позитивне лактококе *Leuconostoc mesenteroides* subsp. *cremoris*;
- 2) ферментисана павлака са јогуртном културом – ако се ферментација павлаке изводи **применом*** бактерија млечне киселине *Lb.delbrueckii* subsp. *bulgaricus*, *S. Thermophilus*;
- 3) остале ферментисане павлаке – ако се ферментација павлаке изводи применом различитих врста бактерија млечне киселине.

Ферментисани производи од павлаке у производњи и промету морају да испуњава следеће захтеве:

- 1) да су беле или **бело-жуте**** боје;
- 2) да имају карактеристичан мирис и благо кисели укус;
- 3) да су чврсте, хомогене или уједначене густо течне конзистенције;*
- 4) да рН вредност није мања од 3,8.***

Ферментисани производи од павлаке могу се подвргавати процесима аерације, хлађења, односно замрзавања

Ферментисана павлака и ферментисана павлака са јогуртном културом мора да садржи живе ћелије бактерија млечне киселине, изузев када су термички обрађене.

Ако је ферментисана павлака и ферментисана павлака са јогуртном културом термички обрађена означава се: „термички обрађена“.

Термички обрађена ферментисана павлака и ферментисана павлака са јогуртном културом морају да испуњавају услове из става 3. овог члана.

Ферментисана павлака може да се производи као чврста и течна.

У производњи ферментисане павлаке дозвољено је додавати адитиве, у складу са прописом којим се уређују адитиви.

*Службени гласник РС, број 69/2010

**Службени гласник РС, број 34/2014

Члан 23.

Остале врсте павлаке производе се према произвођачкој спецификацији.

Остале врсте павлаке производе се уз додатак адитива, у складу са прописом којим се уређују адитиви.

Остале врсте павлаке могу бити подвргнуте процесима аерације и смрзавања.

4. Маслац и маслац од сурутке

Подела

Члан 24.

Маслац је производ од млечне масти произведен искључиво од павлаке или ферментисане павлаке.

Маслац се производи и ставља у промет као:

- 1) маслац;
- 2) маслац са смањеним садржајем масти;
- 3) маслац са додацима.

Маслац је производ у облику емулзије, типа вода у уљу.

Додатак маслацу може бити со.

Маслац од сурутке је производ добијен од павлаке из сурутке.

Маслац од сурутке производи се и ставља се промет као:

- 1) маслац од сурутке;
- 2) маслац од сурутке са додацима.

Маслац и маслац од сурутке могу да се стављају у промет као замрзнути маслац и замрзнути маслац од сурутке.

Маслац и маслац од сурутке се после производње могу само једном замрзнути.

Замрзнути маслац и замрзнути маслац од сурутке мора бити видно означен као замрзнути и мора се чувати и транспортовати на температури нижој од -15°C.

Захтеви квалитета

1) Маслац

Члан 25.

Маслац у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да има својствен мирис, укус и боју;
- 2) да је лако мазив, хомогене конзистенције без видљивих капљица воде;
- 3) да садржи **не мање од*** 82 % млечне масти;
- 4) да садржи **не више од*** 16 % воде;
- 5) да садржи **не више од*** 2 % суве материје млека без масти.

Маслац са смањеним садржајем млечне масти ставља се у промет као:

- 1) тричетврт масни маслац;
- 2) полумасни маслац;
- 3) нискомасни маслац.

Маслац са смањеним садржајем млечне масти мора да садржи удео млечне масти (изражен у проценту) датог у Табели 2 – Назив маслаца са смањеним садржајем млечне масти у односу на удео млечне масти.

Табела 2

Назив маслаца са смањеним садржајем масти у односу на удео млечне масти

Назив маслаца у односу на удеомлечне масти	Удео млечне масти (%)
тричетврт масни маслац	≥59 и <61
полумасни маслац	≥39 и <41
нискомасни маслац	≥24 и <26

Маслац са смањеним садржајем млечне масти у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да има својствен укус и мирис;
- 2) да је лако мазив на температури испод 10°C.

Маслац са додацима производи се према произвођачкој спецификацији.

Маслац са додацима на декларацији, поред података прописаних у складу прописом о паковању, декларисању и означавању хране, мора да садржи и податак о уделу млечне масти. Додаци не могу заменити удео млечне масти.

*Службени гласник РС, број 34/2014

2) Маслац од сурутке

Члан 26.

Маслац од сурутке у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да има својствен мирис, укус и боју;
- 2) да је лако мазив, хомогене конзистенције без видљивих капљица воде;
- 3) да садржи **не мање од*** 80 % млечне масти;
- 4) да садржи **не више од*** 18 % воде;
- 5) да садржи **не више од*** 2 % суве материје млека без масти.

Маслац од сурутке са додацима производи се према произвођачкој спецификацији.

*Службени гласник РС, број 34/2014

5. Масло

Члан 27.

Масло се производи топљењем маслаца или топљењем маслаца и павлаке.

Масло које се ставља у промет мора да садржи **не мање од*** 98% млечне масти.

*Службени гласник РС, број 34/2014

6. Анхидрована млечна маст

Члан 28.

Анхидрована млечна маст је производ добијен од свеже павлаке или маслаца и представља концентровану млечну маст.

Анхидрована млечна маст у производњи и промету мора да садржи **не мање од*** 99,80 % млечне масти.

*Службени гласник РС, број 34/2014

7. Млаћеница

Члан 29.

Млаћеница је споредни производ који се добија при производњи маслаца.

Млаћеница се може производити са или без додатка бактерија млечне киселине.

Млаћеница у праху је производ добијен сушењем млаћенице.

8. Кајмак

Подела*

*Службени гласник РС, број 34/2014

Члан 29а*

Кајмак се ставља у промет као:*

- 1) млади кајмак или скоруп;*
- 2) зрели кајмак или скоруп;*
- 3) крем кајмак;*
- 4) кајмак намаз.*

*Службени гласник РС, број 34/2014

Елементи битних технолошких поступака

Члан 30.

Млади кајмак или скоруп је производ који се добија као масни слој или кора, која се одваја са термички обрађеног и охлађеног млека (крављег, овчијег и бивољег или њихове мешавине млека), при чему морају да буду испуњени захтеви квалитета утврђени у члану 31. став 1. овог правилника.*

Зрели кајмак или скоруп је производ који се добија као масни слој или кора, која се одваја са термички обрађеног и охлађеног млека (крављег, овчијег и бивољег или њихове мешавине млека), при чему морају да буду испуњени захтеви квалитета утврђени у члану 31. став 2. овог правилника.*

Крем кајмак је производ који се добија од термички обрађеног млека (крављег, овчијег и бивољег или њихове мешавине млека) и термички обрађених производа од млека, добијен другим технолошким поступцима, при чему морају да буду испуњени захтеви квалитета утврђени у члану 31. став 3. овог правилника.*

Кајмак намаз је производ који се добија од термички обрађеног млека (крављег, овчијег и бивољег или њихове мешавине млека) и термички обрађених производа од млека, добијен другим технолошким поступцима, при чему морају да буду испуњени захтеви квалитета утврђени у члану 31. став 4. овог правилника.*

*Службени гласник РС, број 34/2014

Захтеви квалитета

Члан 31.

Млади кајмак – скоруп у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве:*

- 1) да је беле до светло жуте боје;*
- 2) да има својствен пријатан мирис и благи укус;*
- 3) да садржи не мање од 65% млечне масти у сувој материји;*
- 4) да садржи не мање од 60% суве материје;*
- 5) да садржи не више од 2% кухињске соли;*

6) да рН није мањи од 4,8;*

7) да је слојевите структуре са делићима меканог неоцеђеног теста.*

Зрели кајмак у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве:*

1) да је светло жуте до жуте боје;*

2) да има изражени својствен мирис и укус зрелог кајмака или скорупа;*

3) да садржи не мање од 75% млечне масти у сувој материји;*

4) да садржи не мање од 65% суве материје;*

5) да садржи не више од 3,5% кухињске соли;*

6) да рН није мањи од 3,8;*

7) да је структура зрнаста или слојевита и да се добро маже.*

Крем кајмак у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве:*

1) да је беле до жуте боје;*

2) да има изражени својствен мирис и укус;*

3) да садржи не мање од 75% млечне масти у сувој материји;*

4) да садржи не мање од 60% суве материје;*

5) да садржи не више од 2% кухињске соли.*

Кајмак намаз у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве:*

1) да је беле до жуте боје;*

2) да има изражени својствен мирис и укус;*

3) да садржи не мање од 70% млечне масти у сувој материји;*

4) да садржи не мање од 32% суве материје;*

5) да садржи не више од 2% кухињске соли.*

*Службени гласник РС, број 34/2014

9. Сиреви и производи од сира

9.1. Сиреви

Производња сирева

Члан 32.

Сиреви су свежи производи или производи са различитим степеном зрелости, који се производе:

- 1) одвајањем сурутке након коагулације млека (крављег, овчијег, козјег, бивољег млека и/или њихових мешавина), павлаке, сурутке, или комбинацијом наведених сировина;
- 2) коришћењем технолошких решења, која укључују коагулацију млека, односно полупроизвода и производа добијених од млека, при чему се добија производ који се одликује истим физичким, хемијским и сензорним карактеристикама, као и производ који је добијен коагулацијом из тачке 1) овог става.

У производњи сирева дозвољена је употреба бактерија млечних киселина, сирила и/или других одговарајућих коагулишућих ензима и/или дозвољених киселина за коагулацију.

Подела

Члан 33.

Сиреви се стављају у промет као:

- 1) сиреви са зрењем;
- 2) сиреви без зрења;*
- 3) сир -качкаваљ.***

Сир-качкаваљ производи се према захтевима стандарда ЈУС Е.С 2.010.*

*Службени гласник РС, број 69/2010

- 1) Сиреви са зрењем

Елементи битних технолошких поступака

Члан 34.

Сиреви са зрењем су сиреви који имају процес зрења под одређеним условима и у одређеном временским периоду у којем се дешавају одговарајуће биохемијске и физичке промене када попримају специфичне сензорне карактеристике, у складу са произвођачком спецификацијом.

У процесу зрења могу се користити плесни на површини и унутрашњости сира, као и деловањем површинске микрофлоре и зрење у саламури.

Минимални период зрења је за:*

- 1) екстра тврди сир не мање од шест месеци;*
- 2) тврди сир – сир не мање од пет недеља;*
- 3) полутврди сир – сир не мање од две недеље;*
- 4) меки сир – сир не мање од седам дана.*

Екстра тврди, полутврди и тврди сиреви могу се производити са или без коре, а кора се може заштити и премазати филмовима и заштитним премазима.

У производњи може се примењивати технолошки поступак димљење сира.

*Службени гласник РС, број 34/2014

Захтеви квалитета и означавање сирева

Члан 35.

При означавању сира морају се навести подаци о уделу млечне масти у сувој материји (изражене у проценту) дате у Табели 3 – Назив сира у односу на удео млечне масти у сувој материји сира.

Табела 3*

Назив сира у односу на удео млечне масти у сувој материји сира.*

Назив сира у односу на удео млечне масти у сувој материји*	Удео млечне масти у сувој материји (%)*
Екстрамасни*	≥60*
Пуномасни*	≥45 и <60*

Полумасни*	≥25 и <45*
Нискомасни*	≥10 и <25*
Обрани*	<10*

*Службени гласник РС, број 69/2010

Члан 36.

С обзиром на садржај воде у безмасној материји сира, конзистенцију и грађу, сиреви се производе и стављају у промет под називима:

- 1) екстра тврди сир;
- 2) тврди сир;
- 3) полутврди сир;
- 4) меки сир.

Сиреви из става 1. овог члана морају да садрже воду у безмасној материји сира (изражену у процентима) датој у Табели 4 – Назив сира у односу на садржај воде у безмасној материји сира.

Табела 4

Назив сира у односу на садржај воде у безмасној материји сира	
Назив сира у односу на садржај воде у безмасној материји сира	Садржај воде у безмасној материји сира (%)
Екстра тврди сир	<51
Тврди сир	49 – 56
Полутврди сир	54 – 69
Меки сир	>67

2) Сиреви без зрења

Подела

Члан 37.

Сиреви без зрења су сиреви који су могу користити непосредно после производње, и то као:

- 1) свежи сиреви;
- 2) свежи сиреви пареног теста.

Елементи битних технолошких поступака

Члан 38.

Свежи сиреви се добијају ензимском, киселом или топлотном коагулацијом млека или сурутке. Свежем сиру могу се додати састојци као што су: паприка, шунка, печурке, житарице, воће, поврће и други састојци у складу са чланом 3. овог правилника.

Свежи сиреви пареног теста су сиреви који се добијају зрењем и термичком обрадом зреле сирне груде, а у промет се стављају одмах после производње.

Захтеви квалитета

Члан 39.

Свежи сиреви у производњи и промету морају да испуњавају следеће захтеве:

1) да су беле боје са нијансом жућкасте боје, што зависи од садржаја масти, или беле боје ако је произведен од овчијег или козјег млека;

2) да су меке или мазиве уједначене конзистенције;*

3) да имају пријатан карактеристичан млечни укус;*

4) да сува материја износи **не мање од*** 20 %, а у свежем сиру од обраног млека **не мање од*** 18 %;

5) да свежи сиреви са додацима имају укус, мирис и боју карактеристичну за коришћене додатке.

Сиреви пареног теста који се добијају зрењем и термичком обрадом зреле сирне груде, производе се према произвођачкој спецификацији.

*Службени гласник РС, број 34/2014

9.2. Производи од сирева

Подела

Члан 40.

Производи од сирева су производи који садрже **не мање од*** 50% садржаја сирева у укупној сувој материји производа, а производе се термичком обрадом или поступцима топљења и емулговања помоћу соли за топљење.

Производи од сирева производе се и стављају у промет као:

- 1) сирни намаз и сирни десерт;
- 2) топљени сир;
- 3) производи од топљеног сира.

*Службени гласник РС, број 34/2014

Захтеви квалитета

1) Сирни намаз и сирни десерт

Члан 41.

Сирни намаз и сирни десерт су термички обрађени производи произведени од свежег сира, уз додатак других производа од млека и других састојака из члана 3. став 3. овог правилника, у складу са произвођачком спецификацијом.

У производњи сирног десерта дозвољена је и аерација.

Производи из става 1. овог члана у производњи и промету морају испуњавати захтеве из члана 39. овог правилника.

2) Топљени сир

Члан 42.

Топљени сир производи се од једне или више врста сирева, са или без додатка других производа од млека, термичком обрадом и додатком соли за топљење и емулговање.

Топљени сир у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је жуто-беле боје, односно боје својствене додатој храни, а димљени топљени сир да је светломрке боје;
- 2) да има мирис и укус својствен врсти сира од кога је произведен, односно додате хране, зачина или ароме, а димљени топљени сир да има мирис дима;
- 3) да је топљени сир за резање пластичне конзистенције;
- 4) да екстра масни топљени сир за мазање – садржи **не мање од*** 44% суве материје; пуномасни топљени сир за мазање – садржи **не мање од*** 41% суве материје; полумасни топљени сир за мазање – садржи **не мање од*** 31% суве материје; нискомасни топљени сир за мазање – садржи **не мање од*** 29% суве материје; обрани топљени сир за мазање садржи мање од 29% суве материје;
- 5) да екстра масни топљени сир за резање – садржи **не мање од*** 52% суве материје; пуномасни топљени сир за резање – садржи **не мање од*** 48% суве материје; полумасни топљени сир за резање – садржи **не мање од*** 40% суве материје; нискомасни топљени сир за резање – садржи **не мање од*** 36% суве материје; да обрани топљени сир за резање садржи мање од 34% суве материје.

Топљени сиреви других својстава производе се у складу са произвођачком спецификацијом.

*Службени гласник РС, број 34/2014

3) Производи од топљеног сира

Члан 43.

Производи од топљеног сира производе се од топљеног сира, односно од сира и топљеног сира, уз додаток других производа од млека и додатих састојака, у складу са произвођачком спецификацијом.

Означавање производа од сирева

Члан 44.

При означавању производа од сирева обавезно је навођење минималног садржаја млечне масти у сувој материји.

Назив производа од сира може да садржи назив одређеног сира ако удео тог сира није мањи од 75%.*

*Службени гласник РС, број 34/2014

10. Кондензовано млеко

Елементи битних технолошких поступака

Члан 45.

Кондензовано млеко је незаслађени или заслађени течни производ добијен испаравањем дела воде из пастеризованог или стерилизованог млека.*

Брисани суранији ст. 2. и 3. (види члан 15. Правилника - 69/2010-53)

Кондензовано млеко ставља се у промет као:

- 1) кондензовано незаслађено млеко;
- 2) кондензовано заслађено млеко.

*Службени гласник РС, број 69/2010

Захтеви квалитета

- 1) Кондензовано незаслађено млеко

Члан 46.

Кондензовано незаслађено млеко ставља се у промет као:

- 1) кондензовано екстра-масно млеко – кондензовано млеко чији масени удео масти износи **не мање од*** 15%, а масени удео укупне суве материје млека износи **не мање од*** 26,5%;

2) кондензовано млеко – кондензовано млеко чији масени удео масти износи **не мање од*** 7,5%, а масени удео укупне суве материје млека износи **не мање од*** 25%;

3) кондензовано делимично обрано млеко – кондензовано млеко чији масени удео масти износи од 1% до 7,5%, а масени удео укупне суве материје млека износи **не мање од*** 20%;

4) кондензовано обрано млеко – кондензовано млеко чији масени удео масти износи **не више од*** 1%, а масени удео укупне суве материје млека износи **не мање од*** 20%.

*Службени гласник РС, број 34/2014

2) Кондензовано заслађено млеко

Члан 47.

Кондензовано заслађено млеко ставља се у промет као:*

1) кондензовано заслађено млеко – кондензовано млеко с додатком сахарозе чији масени удео масти износи најмање 8%, а масени удео укупне суве материје млека износи најмање 28% и садржај протеина у сувој материји без масти не мањи од 34%.*

2) кондензовано заслађено делимично обрано млеко – кондензовано млеко с додатком сахарозе чији масени удео масти износи од 1%, до 8%, а масени удео укупне суве материје млека износи најмање 24% и садржај протеина у сувој материји без масти не мањи од 34%.*

3) кондензовано заслађено обрано млеко – кондензовано млеко с додатком сахарозе чији масени удео масти износи највише 1%, а масени удео укупне суве материје млека износи најмање 24% и садржај протеина у сувој материји без масти не мањи од 34%.*

4) кондензовано заслађено екстремасно млеко – кондензовано млеко с додатком сахарозе чији масени удео масти износи најмање 16%, а масени удео укупне суве материје млека без масти износи најмање 14% и садржај протеина у сувој материји без масти не мањи од 34%.*

Приликом производње производа из става 1. овог члана може се додати лактоза, чији масени удео у готовом производу није већи од 0,03%.*

*Службени гласник РС, број 34/2014

11. Млеко у праху*

Елементи битних технолошких поступака*

*Службени гласник РС, број 69/2010

Члан 48.

Млеко у праху је производ добијен испаравањем воде из термички обрађеног млека у којем масени удео воде износи* не више од5% у готовом производу и који мора да садржи* не мање од** 34% протеина у сувој материји млека без масти.***

Млеко у праху у производњи и промету мора да има својствен мирис и укус и конзинстенцију ситног праха, гранула или љуспица.

Млеко у праху ставља се у промет као:

- 1) екстра-масно млеко у праху – млеко у праху чији масени удео масти износи **не мање од** 42%**;
- 2) пуномасно млеко у праху – млеко у праху чији масени удео масти износи од 26% до 42%;
- 3) делимично обрано млеко у праху – млеко у праху чији масени удео масти износи од 1,5% до 26%;
- 4) обрано млеко у праху – млеко у праху чији масени удео масти износи **не више од** 1,5%**.

Млеко у праху у производњи и промету мора да садржи додатне захтеве дате у Табели 5 – Додатни захтеви квалитета млека у праху.*

Табела 5**

Додатни захтеви квалитета млека у праху**

Ред. бр.**	Захтев**	Вредност**	Метода**
1.**	титрациона киселост**	max. 18,0 ml**	Standard ISO 6091**
2.**	загореле честице**	max. disk B**	Standard ISO 5739**

3. индекс
нерастворљивости
(ml)****

max. 1,0**

Standard ISO
8156**

*Службени гласник РС, број 69/2010

**Службени гласник РС, број 34/2014

Брисан је наслов изнад члана 49. (види члан 17. Правилника - 69/2010-53).

Члан 49.

Брисан је (види члан 17. Правилника - 69/2010-53).

Брисан је наслов изнад члана 50. (види члан 18. Правилника -69/2010-53).

Члан 50.

На декларацији производа из члана 48. овог правилника мора да буде наведено упутство о начину реконституисања производа.*

*Службени гласник РС, број 69/2010

12. Сурутка

Подела

Члан 51.

Сурутка се ставља у промет као:

- 1) сурутка;
- 2) сурутка у праху;
- 3) кисела сурутка у праху.

Захтеви квалитета

1) Сурутка

Члан 52.

Сурутка је споредни производ у производњи сира и казеина, мора да садржи не мање од 5,5% суве материје.*

Сурутка се производи у складу са произвођачком спецификацијом.

*Службени гласник РС, број 34/2014

2) Сурутка у праху

Члан 53.

Сурутка у праху је производ који се добија сушењем сурутке.

Сурутка у праху мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је **бело-жуте*** боје до светломрке нијансе;
- 2) да има својствен мирис и укус;
- 3) да садржај укупних протеина (N x 6,38) није мањи од 10%;
- 4) да има конзистенцију ситног праха без грудвица;
- 5) да има садржај слободне воде **не више од*** 5%;
- 6) да има садржај лактозе (анхидроване) не мање од 61%***
- 7) да има садржај масти **не више од*** 10%;
- 8) да има садржај пепела **не више од*** 9,0%;
- 9) да је рН 10% раствора не мањи од 5,1.*

*Службени гласник РС, број 34/2014

3) Кисела сурутка у праху

Члан 54.

Кисела сурутка у праху је производ добијен сушењем киселе сурутке настале при производњи свежих сирева и казеина применом одговарајућих киселина.

Кисела сурутка у праху мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је **бело-жуте*** боје до светломрке нијансе;
- 2) да има својствен мирис и укус;
- 3) да има конзистенцију ситног праха без грудвица;
- 4) да има садржај укупних протеина (N x 6,38) **не мање од*** 7%;
- 5) да има садржај слободне воде **не више од*** 4,5%;
- 6) да има садржај лактозе (анхидроване) **не мање од*** 61%;
- 7) да има садржај масти **не више од*** 2%;
- 8) да има садржај пепела **не више од*** 15%;
- 9) да је рН 10% раствора мањи од 5,1.

*Службени гласник РС, број 34/2014

Производ од сурутке – сир од сурутке

Члан 55.

Сир од сурутке је производ од сурутке, получврст или чврст, свеж или зрео производ добијен издвајањем протеина сурутке или концентрисањем сурутке са додатком или без додатка млека, павлаке или других производа од млека.

Свежи сир од сурутке, мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је беле до белосивкасте боје;
- 2) да је хомогене мазиве или зрнасте структуре и без издвајања сурутке;***
- 3) да има укус и мирис карактеристичан за албуминске сиреве;
- 4) да сува материја износи **не мање од**** 20 %.

При означавању сира од сурутке морају се навести подаци о уделу млечне масти у сувој материји (изражене у проценту) дати у Табели 3 -Назив сира у односу на удео млечне масти у сувој материји сира.*

*Службени гласник РС, број 69/2010

**Службени гласник РС, број 34/2014

13. Млечни намаз

Члан 56.

Млечни намаз је производ добијен посебним технолошким поступком од млека и производа од млека.

У производњи млечног намаза могу се користити дозвољени додаци у складу са чланом 3. став 3. овог правилника.

Млечни намаз производи се у складу са произвођачком спецификацијом

14. Млечни напици и млечни десерти

1) Млечни напици

Члан 57.

Млечни напици производе се од термички обрађеног крављег, овчијег, козјег и бивољег млека, као и мешавине млека, млаћенице, сурутке, пермеата и додатих састојака.

Млечни напици морају имати карактеристичан укус, мирис и боју, зависно од употребљене основне сировине или додатог састојка.

2) Млечни десерти

Члан 58.

Млечни десерти производе се поступком термичке обраде млека и/или сурутке и додатих састојака, који посебним технолошким поступком попримају чврсту, густо-течну и/или пенасту конзистенцију.

Млечни десерти морају имати карактеристичан укус, мирис и боју, зависно од употребљене основне сировине или додатог састојка.

15. Смрзнути дезерти

Битни елементи технолошких поступака

Члан 59.

Смрзнути дезерти су производи који се добијају од емулзија или смеша, поступком смрзавања са или без додавања ваздуха.*

Емулзије су производи од термички обрађене смеше млека, павлаке и/или других производа од млека и/или воде, млечне и/или биљне масти, млечних и/или биљних протеина, шећера и додатих састојака.*

Смеше су производи термички обрађене смеше воде шећера и додатих састојака.*

*Службени гласник РС, број 69/2010

Подела

Члан 60.

Смрзнути дезерти производе се и стављају у промет као:*

- 1) крем сладолед;***
- 2) млечни сладолед;***
- 3) сладолед;***
- 4) смрзнути воћни дезерт;***
- 5) смрзнути ароматизовани дезерт.***

*Службени гласник РС, број 69/2010

Захтеви квалитета

- 1) Крем сладолед***

*Службени гласник РС, број 69/2010

Члан 61.*

Крем сладолед је производ добијен од емулзије, која садржи* не мање од: 5% млечне масти, 6% безмасне суве материје млека - суви остатак млека без масти и 30% укупне суве материје.***

Крем сладолед не сме да садржи биљну маст и биљне протеине.*

*Службени гласник РС, број 69/2010

**Службени гласник РС, број 34/2014

2) Млечни сладолед*

*Службени гласник РС, број 69/2010

Члан 62.*

Млечни сладолед је производ добијен из емулзије, која садржи* не мање од: 2,5% млечне масти, 6% безмасне суве материје млека - суви остатак млека без масти и 24% укупне суве материје.***

Млечни сладолед не сме да садржи биљну маст и биљне протеине.*

*Службени гласник РС, број 69/2010

**Службени гласник РС, број 34/2014

3) Сладолед

Члан 63.

Сладолед је производ који садржи **не мање од*** 2,5% млечне и/или биљне масти у сувој материји и **не мање од*** 24% укупне суве материје, и мора да садржи млечне и/или биљне протеине.

*Службени гласник РС, број 34/2014

4) Смрзнути воћни дезерт*

*Службени гласник РС, број 69/2010

Члан 64.*

Смрзнути воћни дезерт је производ добијен од смеше, који садржи воду, шећер, воће и додате састојке и који мора да садржи* не мање од 5% воћа или одговарајућу количину производа од воћа.***

*Службени гласник РС, број 69/2010

**Службени гласник РС, број 34/2014

5) Смрзнути ароматизовани дезерт*

*Службени гласник РС, број 69/2010

Члан 65.*

Смрзнути ароматизовани дезерт је производ добијен од смеше која садржи воду, шећер и додате састојке.*

*Службени гласник РС, број 69/2010

16. Казеин и казеинати

1) Казеин

Битни елементи технолошких поступака

Члан 66.

Казеин је производ добијен коагулацијом и преципитацијом казеина из обраног млека протелитичким ензимима, млечном ферментацијом и/или киселинама.

Захтеви квалитета

Члан 67.

Јестиви казеин који се ставља у промет мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је беле до бело-жуте боје;
- 2) да је карактеристичног мириса;
- 3) да садржај укупних протеина износи **не мање од*** 90% (N x 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 пепела износи **не више од*** 2,5% код киселог казеина, односно **не мање од*** 7,5% код слатког казеина;
- 7) да садржај масти није већи од 2%.

*Службени гласник РС, број 34/2014

2) Казеинати

Битни елементи технолошких поступака

Члан 68.

Казеинати су производи добијени растварањем казеина из обраног млека хидроксидом.

Захтеви квалитета

Члан 69.

Казеинати који се стављају у промет морају да испуњавају следеће захтеве:

- 1) да су беле до **бело-жуте*** боје;
- 2) да су карактеристичног мириса;
- 3) да имају садржај укупних протеина **не мање од*** 88% (N x 6,38) рачунато у односу на суву материју производа;
- 4) да имају садржај воде **не више од*** 8%;
- 5) да имају садржај масти **не више од*** 2%;
- 6) да не садрже више од 1% лактозе;
- 7) да имају pH 1% раствора који није већи од 8.

*Службени гласник РС, број 34/2014

17. Копреципитати

Члан 70.

Копреципитати су производи добијени преципитацијом казеина и комплекса казеина и протеина сурутке, образованог при термичком третману млека на температури већој од 85°C, помоћу киселине, калцијум хлорида или њихове смеше.

Копреципитати се стављају у промет, као копреципитати са:

- 1) ниским садржајем калцијума <0,5%;
- 2) средњим садржајем калцијума од 1 до 1,5%;
- 3) високим садржајем калцијума од 2,5 до 3,0%.

Копреципитати се производе у складу са произвођачком спецификацијом.

18. Сушени производи од млека

Члан 71.

Сушени производи од млека су производи који се добијају испаравањем воде из производа од млека (сир, јогурт, павлака и др.)

Сушени производи од млека производе се према произвођачкој спецификацији.

III. УСЛОВИ У ПОГЛЕДУ КВАЛИТЕТА СТАРТЕР КУЛТУРА

Појам

Члан 72.

Стартер културе су културе једног или више сојева, једне врсте или више сојева, две или више врста микроорганизама, које својом активношћу усмеравају технолошки процес производње ферментисаних производа од млека и истовремено им дају одређена сензорска својства.

Постоје два типа стартер култура, и то: мезофилни и термофилни.

У оквиру сваког типа стартер култура постоје означене културе које се састоје од неколико сојева, једне или више врста, које су јасно дефинисане и мешане културе које се састоје од неодређеног броја, једне или више врста.

Захтеви квалитета

Члан 73.

Стартер културе могу бити течне, лиофилизоване или смрзнуте.

Стартер културе морају да испуњавају следеће захтеве:

- 1) да 1 ml течне стертер културе садржи најмање 10^8 живих ћелија (cfu/ml);
- 2) да 1 g лиофилизоване културе намењене за производњу радне културе садржи најмање 3×10^9 живих ћелија (cfu/ml);
- 3) да 1 g дубоко смрзнуте културе намењене за производњу радне културе садржи најмање 7×10^9 живих ћелија (cfu/ml);
- 4) да 1 g лиофилизоване културе намењене за директну ферментацију од млека и производа од млека садржи најмање 3×10^{10} живих ћелија (cfu/g);
- 5) да 1 g дубоко смрзнуте културе намењене за директну ферментацију млека и производа од млека садржи најмање 9×10^9 живих ћелија (cfu/g).

Леофилизоване културе могу бити у виду гранула или у виду праха.

Течне стартер културе имају рок трајања најмање пет дана на температури до 4°C .

Леофилизоване стартер културе имају декларисану активност најмање десет месеци на температури -18°C , или најмање шест недеља на температури $+4^{\circ}\text{C}$.

Лиофилизоване стартер културе намењене за директну ферментацију имају декларисану активност најмање 20 месеци на температури -18°C , или најмање шест недеља на температури $+4^{\circ}\text{C}$.

Дубоко смрзнуте стартер културе, смрзнуте у течном азоту имају декларисану активност најмање десет месеци на температури од -45°C и најмање 45 дана на температури -18°C .

Додатни захтеви

Члан 74.

Дубоко смрзнуте стартер културе транспортују се у одговарајућој амбалажи са сувим ледом и имају максималан рок трајања од три дана.

Лиофилизоване културе могу се транспортовати на собној температури до десет дана, а да нема редукције квалитета.

IV. ПРОИЗВОДИ ИЗ УВОЗА

Члан 75.

Производи који се увозе у Републику Србију, ради продаје као производи од млека, у промету морају да испуњавају услове у погледу квалитета прописане овим правилником.

V. ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 76.

Даном почетка примене овог правилника престају да важе одредбе Правилника о квалитету и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и стартер културе („Службени лист СРЈ”, број 26/02, „Службени лист Србије и Црне Горе”, бр. 56/03, 4/04 и 5/04 и „Службени гласник РС”, број 21/09), које се односе на квалитет производа од млека и стартер култура.

Члан 77.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у у
„Службеном гласнику Републике Србије”, а примењује се од 1. јула 2010.
године.

Број 110-00-00027/2010-09

У Београду, 10. маја 2010. године

Министар,

др **Саша Драгин**, с.р.