

PRAVILNIK O KVALITETU I DRUGIM ZAHTEVIMA ZA MLEKO, MLEČNE PROIZVODE, KOMPOZITNE MLEČNE PROIZVODE I STARTER KULTURE

("Sl. list SRJ", br. 26/2002 i "Sl. list SCG", br. 56/2003 - dr. pravilnik, 4/2004 - dr. pravilnik i 5/2004)

Član 1

Ovim pravilnikom propisuju se kvalitet i drugi zahtevi koji za mleko, mlečne proizvode, kompozitne mlečne proizvode i starter kulture (u daljem tekstu: proizvodi) moraju biti ispunjeni u proizvodnji i prometu.

Odredbe ovog pravilnika odnose se i na individualne proizvođače.

Član 2

Za proizvode za koje ovim pravilnikom nisu propisani kvalitet i drugi zahtevi važe zahtevi propisani ovim pravilnikom za grupu srodnih proizvoda.

Za proizvode iz stava 1 ovog člana proizvođač je dužan da pre početka proizvodnje donese proizvođačku specifikaciju.

Proizvođačka specifikacija mora da sadrži kratak opis tehnološkog postupka proizvodnje proizvoda, osnovne zahteve kvaliteta, izveštaj o izvršenom ispitivanju zahteva kvaliteta (zdravstvena ispravnost, senzorne, fizičke i hemijske karakteristike) i podatke iz deklaracije navedene u članu 3 ovog pravilnika.

O donetim proizvođačkim specifikacijama proizvođač vodi evidenciju, koja mora da sadrži sledeće podatke:

- 1) evidencijski broj specifikacije;
- 2) datum donošenja proizvođačke specifikacije;
- 3) datum početka proizvodnje prema proizvođačkoj specifikaciji;
- 4) datum izvršenog ispitivanja zahteva kvaliteta utvrđenih u proizvođačkoj specifikaciji.

Član 3

Ako za pojedine proizvode ovim pravilnikom nije drukčije propisano, proizvodi koje proizvođač stavlja u promet u originalnom pakovanju moraju

na omotu, pakovanju, sudu ili nalepnici imati deklaraciju koja sadrži sledeće podatke:

- 1) naziv proizvoda i njegovo trgovačko ime ako ga proizvod ima;
- 2) naziv i sedište, odnosno adresu proizvođača ili uvoznika;
- 3) datum proizvodnje i rok trajanja, odnosno podatak "upotrebljiv do" (za proizvode sa rokom trajanja do tri meseca upisuje se dan i mesec, a za proizvode sa rokom trajanja preko tri meseca - mesec i godina);
- 4) neto količinu (masa, zapremina) proizvoda;
- 5) spisak sastojaka proizvoda koji uključuje sve sastojke proizvoda (pod sastojcima se podrazumevaju i dodati aditivi) po opadajućem redosledu njihovih masa upotrebljenih pri proizvodnji. Spisku sastojaka treba da prethodi reč "sastojci". **Spisak sastojaka se u deklaraciji ne mora navoditi za sir, maslac, mleko, pavlaku, pod uslovom da nisu dodati drugi sastojci osim mlečnih proizvoda, enzima i kultura mikroorganizama neophodnih za proizvodnju ili soli koja je potrebna za proizvodnju sira pri čemu se ne misli na svež sir i topljeni sir.**

Aditivi koji se dodaju proizvodima označavaju se u spisku sastojaka, u skladu sa Pravilnikom o kvalitetu i drugim zahtevima za aditive i njihove mešavine za prehrambene proizvode.

Arome koje se dodaju proizvodima označavaju se u spisku sastojaka, u skladu sa Pravilnikom o kvalitetu i drugim zahtevima za arome za prehrambene proizvode.

Količina sastojka upotrebljena pri proizvodnji ili pripremi proizvoda mora se označiti u deklaraciji tog proizvoda (izuzimajući arome) kad se naziv sastojka pojavljuje u nazivu proizvoda ili kad je sastojak naglašen u deklaraciji rečima, slikom ili grafikom.

Oznaka količine sastojka mora se pojaviti u nazivu proizvoda ili neposredno uz naziv proizvoda ili u spisku sastojaka pored sastojka o kome je reč;

- 6) uslove čuvanja i skladištenja proizvoda;
- 7) uputstvo o načinu upotrebe, ako bez njega nije moguća pravilna upotreba proizvoda.

Podaci navedeni u stavu 1 tač. 1, 3 i 4 ovog člana moraju biti istaknuti u istom vidnom polju.

Deklaracija mora biti lako uočljiva, jasna, čitka i neizbrisiva.

Član 4

Deklaracija ne sme da sadrži oznake (nazive, slike, crteže i sl.) koje bi mogle potrošača dovesti u zabludu u pogledu porekla i kvaliteta proizvoda.

Član 5

Ako proizvode ne pakuje proizvođač, deklaracija mora da sadrži pored podataka iz člana 3 ovog pravilnika i naziv i sedište pravnog lica ili preduzetnika, ili ime i adresu fizičkog lica koje je proizvod upakovalo, kao i datum pakovanja.

Ako proizvod nije pakovan u originalnom pakovanju, deklaracija mora da sadrži podatke iz člana 3 stav 1 tač. 1 i 3 ovog pravilnika.

Deklaracija za proizvode iz stava 2 ovog člana mora biti istaknuta na vidnom mestu.

Deklaracija za proizvod koji je uvezen, pored podataka iz člana 3 ovog pravilnika, mora da sadrži naziv zemlje porekla i naziv i sedište uvoznika.

Član 6

Ako neto količina (masa, ili zapremina proizvoda) u originalnom pakovanju ne prelazi 50g, deklaracija mora da sadrži:

- 1) naziv proizvoda, naziv i sedište proizvođača, odnosno preduzetnika ili ime i adresu fizičkog lica koje je proizvod pakovalo;
- 2) neto masu proizvoda;
- 3) datum proizvodnje i rok trajanja proizvoda, odnosno podatak "upotrebljiv do", ako ovim pravilnikom nije drukčije propisano.

Pod originalnim pakovanjem podrazumeva se pojedinačno pakovanje u ambalaži kojom se obezbeđuje originalnost i kvalitet proizvoda do momenta otvaranja u roku upotrebe.

Član 7

Ako je sadržaj pojedinačnog pakovanja proizvoda (neto količina) deklarisan u jedinicama mase, dozvoljena odstupanja od nazivne mase za pojedinačna pakovanja data su u sledećoj tabeli:

Prosečna neto količina slučajno izabranih deset pojedinačnih originalnih pakovanja mora odgovarati deklarisanjoj masi proizvoda, uz navedena dozvoljena odstupanja.

Redni broj	Naziv proizvoda	Pakovanje	% odstupanja
1	2	3	4
1	Pasterizovano mleko	0,5 l 0,5 - 1 l preko 1 l	±3% ±2% ±1%
2	Sterilizovano mleko i mlečni napici	0,2 - 0,5 l 0,5 l 0,5 - 1 l	±4% ±3% ±2%
3	Fermentisani mlečni proizvodi	do 0,25 l 0,25 - 0,5 l 0,5 - 1 l	±5% ±3% ±2%
4	Mleko u prahu i ostali proizvodi u prahu	do 1 kg preko 1 kg	±1,5% ±1%
5	Pavlaka	do 100 g do 500 g	±5% ±2%
6	Maslac	do 50 g 125 g 250 g	±5% ±2,5% ±2,5%
7	Meki sir	do 200 g 200 g - 1 kg preko 1 kg	±3% ±2% ±1,5%
8	Konfekcionirani i pojedinačno pakovani sirevi	15 - 50 g 50 - 200 g 200 g - 1 kg preko 1 kg	±5% ±3% ±2% ±1,5%
9	Topljeni i malo pakovanje drugih sireva	do 500 g	±2%
10	Sladoled i zamrznuti dezerti	do 50 g ili ml 50-250 g ili ml 250-500 g ili ml preko 500 g ili ml	- 5% - 3 % - 2% - 1 %

Član 8

Ako ovim pravilnikom nije drukčije određeno, zabranjeno je bojenje, zaslađivanje i aromatizovanje proizvoda sintetičkim sredstvima, konzervisanje proizvoda hemijskim sredstvima i zračenje jonizujućim zracima, kao i dodavanje proizvodima drugih hemijskih sredstava.

Član 9

Proizvodi se mogu prevoziti samo transportnim sredstvima koja obezbeđuju očuvanje njihovog kvaliteta.

Proizvodi se do upotrebe moraju čuvati, odnosno skladištiti na način kojim se obezbeđuje očuvanje njihovog kvaliteta.

Uređaji i ambalaža moraju da budu izrađeni tako da se mogu lako čistiti, prati, dezinfikovati i ispravno zatvarati.

Član 10

Mlečni proizvodi se mogu proizvoditi i kao funkcionalna hrana.

Funkcionalni mlečni proizvodi treba da ispunjavaju zahteve iz ovog pravilnika propisane za odgovarajuću vrstu proizvoda.

Funkcionalni mlečni proizvodi deklarišu se kao funkcionalna hrana.

MLEKO

Član 11

Pod mlekom, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se proizvod mlečne žlezde, dobijen neprekidnom i potpunom mužom zdravih, pravilno hranjenih i redovno muženih krava najmanje 15 dana pre i 5 dana posle teljenja, kome se ne sme ništa dodati niti oduzeti.

Prema vrsti muzne stoke od koje je dobijeno, mleko se stavlja u promet kao: kravlje mleko (u daljem tekstu: mleko), ovčije mleko, kozje mleko i bivolje mleko.

Mešavina mleka, dobijenog mužom stoke iz stava 1 ovog člana, mora da nosi oznaku porekla mleka po redosledu prema opadajućim količinama (npr. mešavina kravljeg i ovčijeg mleka).

Član 12

Mleko mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da ne sadrži kolostrum;
- 2) da su miris, ukus i boja svojstveni;
- 3) da tačka mržnjenja ne sme biti veća od $-0,530^{\circ}\text{C}$, ili da broj refrakcije nije manji od 39;

- 4) da sadrži najmanje 3,2% mlečne masti;
- 5) da sadrži najmanje 2,9% proteina;
- 6) da sadrži najmanje 8,5% suve materije bez masti;
- 7) da kiselost nije veća od 7,6°SH;
- 8) da je najkasnije u roku od dva sata posle muže ohlađeno ispod 8°C, a u toku sledeća dva sata na temperaturu od 4°C;
- 9) da ukupan broj mikroorganizama ne prelazi 1000000 u jednom mililitru mleka;
- 10) da ukupan broj somatskih ćelija ne prelazi 400000 u jednom mililitru mleka.

Član 13

Ovčije mleko mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da ima svojstven miris, ukus i boju;
- 2) da sadrži najmanje 5% mlečne masti;
- 3) da sadrži najmanje 5% proteina;
- 4) da sadrži najmanje 10,5% suve materije bez masti;
- 5) da kiselost nije veća od 10°SH;
- 6) da ukupan broj mikroorganizama ne prelazi 1500000.

Član 14

Kozje mleko mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da ima svojstven miris, ukus i boju;
- 2) da sadrži najmanje 3,2% mlečne masti;
- 3) da sadrži najmanje 3,0% proteina;
- 4) da sadrži najmanje 8,5% suve materije be masti;
- 5) da kiselost nije veća od 7,6°SH;

6) da ukupan broj mikroorganizama ne prelazi 1 500 000.

Član 15

Bivolje mleko mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da ima svojstven miris, ukus i boju;
- 2) da sadrži najmanje 8% mlečne masti;
- 3) da sadrži najmanje 11% suve materije bez masti.

Član 16

Mleko se dobija ručnom ili mašinskom mužom, sa obaveznom predmužnom probom.

Za mleko koje se dobija ručnom mužom moraju se koristiti sudovi od alu-legura, nerđajućeg čelika ili stakla.

Član 17

Mleko se mora prečišćavati, hladiti i skladištiti na temperaturi ispod 4°C do 48 časova skladištenja.

Član 18

Uređaji i sudovi za mužu i transport mleka moraju biti baždareni i proizvedeni od alu-legura, nerđajućeg čelika ili stakla.

Član 19

Od proizvodnog domaćinstva ili farme mleko se mora prevoziti isključivo u opremi za te svrhe (mlekarske kante, cisterne).

Član 20

Od sabirne mlekare ili sabirnog mesta mleko se može prevoziti isključivo u transportnoj cisterni napravljenoj od nerđajućeg čelika ili alu-legura, u kojoj se ne menjaju svojstva mleka i koja se može čistiti, prati i dezinfikovati. Transportna cisterna mora biti opremljena potrebnim uređajima za pretakanje mleka (creva, pumpe i dr.).

Prevoz mleka mora se obavljati u transportnoj cisterni, gde se temperatura mleka neće u toku transporta promeniti za više od 2°C.

MLEČNI PROIZVODI I KOMPOZITNI MLEČNI PROIZVODI

Član 21

Pod mlečnim proizvodima i kompozitnim mlečnim proizvodima u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se:

- 1) pasterizovano mleko i kompozitno pasterizovano mleko;
- 2) sterilizovano mleko i kompozitno sterilizovano mleko;
- 3) mlečni napici i kompozitni mlečni napici;
- 4) fermentisani mlečni proizvodi i kompozitni fermentisani mlečni proizvodi;
- 5) kondenzovano mleko i kompozitno kondenzovano mleko;
- 6) mleko u prahu i kompozitno mleko u prahu;
- 7) pavlaka;
- 8) maslac i maslac od surutke;
- 9) maslac sa smanjenim sadržajem masti i kompozitni maslac sa smanjenim sadržajem masti;
- 10) mlaćenica i mlaćenica u prahu;
- 11) maslo;
- 12) anhidrovana mlečna mast;
- 13) kajmak ili skorup;
- 14) sir i kompozitni sir;
- 15) topljeni sir i kompozitni topljeni sir;
- 16) mlečni puding i kompozitni mlečni puding;
- 17) mlečni dezert i kompozitni mlečni dezert;
- 18) mlečni namaz i kompozitni mlečni namaz;
- 19) surutka i proizvodi od surutke;
- 20) kazein, kazeinati i koprecipitati;

21) smeša za sladoled, sladoled, sladoledni dezerti, funkcionalni sladoled i funkcionalni sladoledni dezerti.

Član 22

Pod kompozitnim mlečnim proizvodima, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se proizvodi na bazi mleka kod kojih su mlečne komponente dominantne. Nemlečne komponente nemaju ulogu potpune supstitucije bilo koje komponente mleka.

Proizvodi iz stava 1 ovog člana stavljaju se u promet prema proizvođačkoj specifikaciji.

Kvalitet i drugi zahtevi za kompozitne mlečne proizvode propisuju se odredbama ovog pravilnika koje se odnose na odgovarajuće mlečne proizvode.

PASTERIZOVANO MLEKO I KOMPOZITNO PASTERIZOVANO MLEKO

Član 23

Pod pasterizovanim mlekom, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se mleko koje je najkasnije 48 časova posle muže zagrevano određeno vreme na temperaturi ispod 100°C jednim od postupaka pasterizacije i neposredno posle toga ohlađeno na temperaturi od 1-4°C.

Pasterizovano mleko stavlja se u promet kao homogenizovano i nehomogenizovano.

Efekat homogenizacije treba da je takav da se u toku 24 časa ne stvara vidljiv sloj pavlake.

Član 24

Pasterizovano mleko stavlja se u promet kao:

- 1) pasterizovano mleko sa najmanje 3,2% mlečne masti;
- 2) pasterizovano delimično obrano mleko sa manje od 3,2% i više od 0,5% mlečne masti;
- 3) pasterizovano obrano mleko sa najviše 0,5% mlečne masti.

Član 25

Pasterizovano mleko, pasterizovano delimično obrano mleko i pasterizovano obrano mleko u proizvodnji i prometu moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da imaju svojstven miris i ukus;
- 2) da su ujednačene neprozirne boje, koja je za pasterizovano mleko neprozirno-bela sa žućkastom nijansom, za pasterizovano delimično obrano mleko bele do plavičastobeke nijanse, za pasterizovano obrano mleko plavičastobela;
- 3) da imaju sadržaj suve materije bez masti najmanje 8,5%;
- 4) da im kiselost nije veća od 8°SH;
- 5) da pokazuju negativnu reakciju na fosfatazu.

Član 26

Rekonstituisano mleko, rekonstituisano delimično obrano mleko i rekonstituisano obrano mleko, mleka dobijena rastvaranjem mleka u prahu ili mešanjem takvog mleka sa nerekonstituisanim mlekom.

Mleka iz stava 1 ovog člana se pasterizuje i stavlja u promet kao rekonstituisana pasterizovana mleka.

Član 27

Kozje mleko se može stavljeti u promet i kao pasterizovano kozje mleko i mora ispunjavati zahteve iz čl. 24 i 25 ovog pravilnika osim boje, mirisa i ukusa koji moraju biti svojstveni kozjem mleku.

Član 28

Na osnovu proizvođačke specifikacije može se proizvoditi pasterizovano mleko i drugog sastava (obogaćeno mlečnim proteinima, kazeinima i koncentratima mlečnih proteina, mineralnim materijama, vitaminima, enzimski obrađeno sa probiotskim mikroorganizmima i prebiotskim dodacima, prirodnim i prirodno identičnim aromama).

Kod pasterizovanog mleka, obogaćenog mlečnim proteinima, mineralnim materijama kao i drugim mlečnim komponentama, koje utiču na titracionu kiselost, obavezno se navode maksimalne vrednosti za titracionu kiselost ili pH vrednost tih proizvoda.

Član 29

Kompozitno pasterizovano mleko proizvodi se prema proizvođačkoj specifikaciji.

Na deklaraciji proizvoda iz stava 1 ovog člana mora biti naznačen sadržaj ukupnih proteina i masti i učešće mlečnih proteina i mlečne masti.

Član 30

Prozvodi iz čl. 24 do 29 ovog pravilnika moraju se kod proizvođača i u prometu čuvati na temperaturi od 0-8°C.

STERILIZOVANO MLEKO I KOMPOZITNO STERILIZOVANO MLEKO

Član 31

Pod sterilizovanim mlekom u smislu ovog pravilnika podrazumeva se mleko, koje je ohlađeno na temperaturi od 4 do 1°C, prečišćeno i najkasnije 24 časa posle muže zagrevano na temperaturi od 135 do 150°C, za vreme kojim se obezbeđuje sterilizacija, hlađeno i punjeno u aseptičnim uslovima.

Sterilizovano mleko mora biti homogenizovano.

Član 32

Sterilizovano mleko stavlja se u promet kao:

- 1) sterilizovano mleko sa najmanje 3,2% mlečne masti;
- 2) sterilizovano delimično obrano mleko sa manje od 3,2% i više od 0,5% mlečne masti;
- 3) sterilizovano obrano mleko sa najviše 0,5% mlečne masti.

Član 33

Sterilizovano mleko, koje se stavlja u promet mora da ispunjava zahteve iz člana 25 ovog pravilnika, osim kiselosti koja ne sme biti veća od 7,5°SH.

Član 34

Na osnovu proizvođačke specifikacije mogu se proizvoditi sterilizovana mleka i drugog sastava (obogaćena mlečnim proteinima, kazeinima i koncentratima mlečnih proteina, mineralnim materijama, vitaminima, enzimski obrađena, sa probiotskim mikroorganizmima i prebiotskim dodacima, prirodnim i prirodno identičnim aromama).

Kod sterilizovanog mleka, obogaćenog mlečnim proteinima, mineralnim materijama i drugim mlečnim komponentama, koje utiču na titracionu kiselost, obavezno se navode maksimalne vrednosti za titracionu kiselost ili pH vrednost tih proizvoda.

Član 35

Rekonstituisana mleka, iz člana 26 ovog pravilnika mogu se posle sterilizacije stavljati u promet kao: rekonstituisano sterilizovano mleko, rekonstituisano sterilizovano delimično obrano mleko i rekonstituisano sterilizovano obrano mleko.

Član 36

Kompozitno sterilizovano mleko proizvodi se prema proizvođačkoj specifikaciji.

Na deklaraciji proizvoda iz stava 1 ovog člana mora biti naznačen sadržaj ukupnih proteina i masti i učešće mlečnih proteina i mlečne masti u ukupnim proteinima i ukupnoj masti.

MLEČNI NAPICI I KOMPOZITNI MLEČNI NAPICI

Član 37

Mlečni napici su proizvodi na bazi pasterizovanog ili sterilizovanog mleka, delimično obranog pasterizovanog ili sterilizovanog mleka, obranog pasterizovanog ili sterilizovanog mleka, mlaćenice i surutke uz dodatak šećera, kakaoa, čokolade, kafe, voća, proizvoda od voća i drugih sličnih prirodnih dodataka i aroma.

Pri proizvodnji mlečnih napitaka mogu se upotrebiti aditivi dati u Prilogu br. 1 koji je odštampan uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni deo.

Mlečni napici se proizvode prema proizvođačkoj specifikaciji.

Član 38

Kompozitni mlečni napici se proizvode prema proizvođačkoj specifikaciji.

Na deklaraciji proizvoda iz stava 1 ovog člana mora biti naznačen sadržaj ukupnih proteina i masti i učešće mlečnih proteina i mlečne masti u ukupnim proteinima i ukupnoj masti.

FERMENTISANI MLEČNI PROIZVODI I KOMPOZITNI FERMENTISANI MLEČNI PROIZVODI

Član 39

Pod fermentisanim mlečnim proizvodima, u smislu ovog pravilnika podrazumevaju se sledeći proizvodi:

- 1) jogurt (tečni i čvrsti);
- 2) zaslađeni jogurt;
- 3) aromatizovani jogurt;
- 4) kiselo mleko;
- 5) kefir;
- 6) fermentisani mlečni proizvodi sa probiotskim bakterijama;
- 7) ostale vrste fermentisanih mlečnih proizvoda.

Član 40

Jogurt je proizvod dobijen mlečno kiselinskom fermentacijom i dejstvom bakterija *Lb. delbrucckii* Subsp. *bulgaricus*, *S. thermophilus* iz mleka i proizvoda od mleka navedenih u članu 41 ovog pravilnika sa dodacima ili bez dodataka iz člana 42 ovog pravilnika i sa dodacima ili bez dodataka aditiva iz Priloga br. 1. Finalni proizvod mora da sadrži u velikom broju dodate žive bakterije mlečne kiseline.

Član 41

Jogurt se proizvodi od:

- 1) pasterizovanog mleka;
- 2) koncentrovanog mleka;
- 3) pasterizovanog delimično obranog mleka;
- 4) koncentrovanog delimično obranog mleka;
- 5) pasterizovanog obranog mleka;
- 6) koncentrovanog obranog mleka;
- 7) pasterizovane pavlake;
- 8) kombinacijom dva ili više napred navedenih proizvoda.

Član 42

Pri proizvodnji jogurta mogu se koristiti sledeći dodaci: mleko u prahu, obrano mleko u prahu, nefermentisana mlaćenica, koncentrovana surutka, surutka u prahu, proteini surutke, koncentraci proteina surutke, proteini mleka rastvorljivi u vodi, jestivi kazein, kazeinati proizvedeni iz pasterizovanih proizvoda.

Član 43

Jogurt u proizvodnji i prometu mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je bele do beložućkaste boje;
- 2) da ima svojstven miris i prijatno kiseo ukus;
- 3) da je čvrsto-homogene ili gusto-tečne konzistencije;
- 4) da pH nije manji od 4,0.

Član 44

Jogurt se stavlja u promet kao:

- 1) jogurt, i mora da sadrži:
 - najmanje 3,0% mlečne masti,
 - najmanje 8,2% suve materije mleka bez masti;
- 2) jogurt od delimično obranog mleka, i mora da sadrži:
 - manje od 3,0% a više 0,5% mlečne masti,
 - najmanje 8,2% suve materije mleka bez masti;
- 3) jogurt od obranog mleka, i mora da sadrži:
 - najviše 0,5% mlečne masti,
 - najmanje 8,2% suve materije mleka bez masti.

Član 45

Zaslađen jogurt je jogurt kojem je dodato: jedan ili više šećera ili drugi dozvoljeni prirodni zaslađivači.

Zaslađen jogurt, zaslađen jogurt od delimično obranog mleka i zaslađen jogurt od obranog mleka moraju da ispunjavaju zahteve iz člana 43 tač. 1, 2 i 3 i člana 44 ovog pravilnika.

Član 46

Aromatizovani jogurt je proizvod od mleka dobijen kiselo mlečnom fermentacijom dejstvom bakterija *Lb. delbrucckii* subsp. *bulgaricus*, *S. thermophilus* iz mleka i proizvoda od mleka navedenih u čl. 41 i 42 ovog pravilnika u koji su dodati aromatični ingredijenti dati u članu 48 ovog pravilnika sa dodatkom ili bez dodatka aditiva iz Priloga br. 1 ovog pravilnika.

Finalni proizvodi moraju sadržati u velikom broju dodate žive bakterije mlečne kiseline.

Aromatizovani jogurt se proizvodi po proizvođačkoj specifikaciji.

Član 47

U proizvodnji aromatizovanih jogurta mogu se koristiti šećeri i drugi zaslađivači, mleko u prahu, obrano mleko u prahu, proteini mleka i surutke, koncentracije proteina surutke, proteini mleka rastvorljivi u vodi, jestivi kazein, kazeinati proizvedeni iz pasterizovanih proizvoda.

Član 48

Aromatični dodaci koji se mogu upotrebljavati su prirodni aromatični dodaci kao što je voće, pire od voća, voćna pulpa, džem, voćni sirup, voćni sok, med, čokolada, kakao, lešnici, kafa i drugi aromatizovani dodaci.

Dodaci koji se koriste u proizvodnji aromatizovanog jogurta mogu da sadrže boje navedene u Prilogu br. 1 ovog pravilnika i arome.

Član 49

Aromatizovani jogurt se proizvodi po proizvođačkoj specifikaciji sa obaveznom deklarisanjem sadržaja masti.

Član 50

Aromatizovani jogurt se stavlja u promet kao:

- 1) voćni jogurt;
- 2) aromatizovani jogurt sa dodatkom (npr. aromatizovani jogurt sa dodatkom meda, aromatizovani jogurt sa dodatkom čokolade);

3) aromatizovani jogurt sa dodatkom aroma (npr. aromatizovani jogurt sa aromom maline).

Član 51

Jogurt, zaslađeni jogurt i aromatizovani jogurt mogu se termički tretirati.

Proizvodi iz stava 1 ovog člana stavljaju se u promet kao:

- 1) termizirani jogurt;
- 2) termizirani zaslađeni jogurt;
- 3) termizirani voćni jogurt;
- 4) termizirani aromatizovani jogurt sa dodacima;
- 5) termizirani aromatizovani jogurt sa dodatkom arome.

Pri proizvodnji termiziranih jogurta mogu se koristiti dodaci navedeni u čl. 47 i 48 ovog pravilnika, aditivi iz Priloga br. 1 ovog pravilnika i arome.

Član 52

Fermentisani mlečni proizvodi i kompozitni fermentisani mlečni proizvodi sa dodatkom ili bez dodataka mogu se podvrgavati procesima aeracije, odnosno smržavanja.

Proizvodi iz stava 1 ovog člana proizvode se prema proizvođačkoj specifikaciji.

Član 53

Kiselo mleko je proizvod dobijen mlečno kiselinskom fermentacijom termofilnih ili mezofilnih bakterija mlečne kiseline, od mleka i proizvoda od mleka navedenih u članu 41 ovog pravilnika sa dodacima ili bez dodataka iz člana 42 ovog pravilnika.

Finalni proizvodi moraju da sadrže u velikom broju dodate žive bakterije mlečne kiseline.

Kiselo mleko može da se proizvodi od: kravljeg, ovčijeg, kozjeg, bivoljeg ili mešanog mleka.

Član 54

Kiselo mleko u proizvodnji i prometu mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je bele do beložučkaste boje;
- 2) da ima svojstven miris i prijatno kiseo ukus;
- 3) da je čvrsto homogene konzistencije;
- 4) da pH nije manji od 4,0.

Član 55

Kiselo mleko se stavlja u promet kao:

1) kiselo mleko, i mora da sadrži:

- najmanje 3,0% mlečne masti,
- najmanje 8,2% suve materije mleka bez masti;

2) kiselo mleko od delimično obranog mleka, i mora da sadrži:

- manje od 3,0% do 0,5% mlečne masti,
- najmanje 8,2% suve materije mleka bez masti;

3) kiselo mleko od obranog mleka, i mora da sadrži:

- najviše 0,5% mlečne masti,
- najmanje 8,2% suve materije mleka bez masti.

Kad se u promet stavlja kiselo mleko proizvedeno od druge vrste mleka, to se mora naznačiti.

Član 56

Kiselo mleko od kozjeg mleka u proizvodnji i prometu mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je bele boje;
- 2) da ima svojstven miris kozjeg mleka i prijatan kiseo ukus;
- 3) da je čvrsto-homogene konzistencije;
- 4) da pH nije manji od 4,0.

U pogledu sadržaja mlečne masti i suve materije bez masti kiselo mleko od kozjeg mleka, kiselo mleko od delimično obranog kozjeg mleka i kiselo mleko od obranog kozjeg mleka moraju da ispunjavaju zahteve iz člana 55 stav 1 tač. 1, 2 i 3 ovog pravilnika.

Član 57

Kiselo mleko od ovčijeg i bivoljeg mleka u proizvodnji i prometu mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je bele boje;
- 2) da ima svojstven miris ovčijeg ili bivoljeg mleka i prijatno kiseo ukus;
- 3) da je čvrsto-homogene konzistencije;
- 4) da sadrži najmanje 6% mlečne masti;
- 5) da sadrži najmanje 10% suve materije mleka bez masti;
- 6) da pH nije manji od 4,0.

Član 58

Kiselo mleko od mešanog mleka mora da nosi oznaku porekla mleka u redosledu prema opadajućim količinama (npr. mešano ovčije i kravlje kiselo mleko).

Član 59

Kefir je proizvod dobijen fermentacijom mleka i proizvoda od mleka navedenih u članu 41 ovog pravilnika izuzev pasterizovane pavlake iz tačke 7 sa dodacima ili bez dodataka iz člana 42 ovog pravilnika uz dodatak mezofilnih i termofilnih bakterija mlečne kiseline i određenih sojeva kvasca.

Finalni proizvodi moraju da sadrže žive mikroorganizme u velikom broju.

Kefir može da se proizvodi od kravljeg, ovčijeg, kozjeg, bivoljeg ili mešanog mleka.

Član 60

Kefir u proizvodnji i prometu mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je bele do belo-žućkaste boje;
- 2) da ima svojstven miris i ukus;

3) da je gusto-tečne i penušave konzistencije;

4) da pH nije manji od 4,0.

Član 61

Kefir se stavlja u promet kao:

1) kefir, i mora da sadrži:

- najmanje 3,0% mlečne masti,
- najmanje 8,2% suve materije mleka bez masti;

2) kefir od delimično obranog mleka, i mora da sadrži:

- manje od 3,0% a više od 0,5% mlečne masti,
- najmanje 8,2% suve materije mleka bez masti;

3) kefir od obranog mleka, i mora da sadrži:

- najviše 0,5% mlečne masti,
- najmanje 8,2% suve materije mleka bez masti.

Član 62

Fermentisani mlečni proizvodi sa probiotskim bakterijama su proizvodi dobijeni fermentacijom mleka i proizvoda od mleka navedenih u članu 41 ovog pravilnika sa dodacima ili bez dodatka iz člana 42 ovog pravilnika. Fermentacija se obavlja dejstvom probiotskih bakterija (mlečne kiseline) ili kombinacijom probiotskih bakterija sa drugim bakterijama mlečne kiseline (npr. *Lb acidophilus* i bifido bakterija ili *Lb acidophilus*, bifido bakterija *S. thermophilus*). Finalni proizvodi moraju da sadrže žive mikroorganizme u velikom broju, najmanje 10^6 živih ćelija probiotskih bakterija. Fermentisani mlečni proizvodi moraju da ispunjavaju zahteve iz čl. 43 i 44 ovog pravilnika.

Član 63

Aromatizovani fermentisani mlečni proizvodi sa probiotskim bakterijama proizvode se u skladu sa članom 62 ovog pravilnika uz korišćenje dodatka iz člana 42 ovog pravilnika i aditiva iz Priloga br. 1 ovog pravilnika. Aromatizovani fermentisani mlečni proizvodi sa probiotskim bakterijama moraju da ispunjavaju zahteve iz čl. 43 i 44 ovog pravilnika.

Član 64

Aromatizovani fermentisani mlečni proizvodi sa probiotskim bakterijama stavljaju se u promet kao:

- 1) voćni probiotski fermentisani proizvod;
- 2) aromatizovani probiotski fermentisani proizvod sa dodatkom;
- 3) aromatizovani probiotski fermentisani proizvod sa dodatkom aroma.

Član 65

Ostale vrste fermentisanih mlečnih proizvoda dobijaju se pod dejstvom različitih bakterija mlečne kiseline koje su date u proizvođačkoj specifikaciji, a proizvode se od mleka i proizvoda od mleka navedenih u članu 41 ovog pravilnika sa dodacima ili bez dodataka iz člana 42 ovog pravilnika. Finalni proizvodi moraju da sadrže žive mikroorganizme u velikom broju.

Član 66

Ostale vrste fermentisanih mlečnih proizvoda u proizvodnji i prometu moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da su bele do belo-žućkaste boje;
- 2) da imaju svojstven miris i prijatno kiseo ukus;
- 3) da su čvrsto-homogene ili gusto-tečne konzistencije;
- 4) da pH nije manji od 4,0.

Član 67

Kompozitni fermentisani mlečni proizvodi (kompozitni jogurt, kompozitni aromatizovani jogurt, kompozitno kiselo mleko, kompozitni kefir, kompozitni kiselo mlečni proizvodi sa probiotskim bakterijama i ostale vrste kompozitnih kiselo mlečnih proizvoda) proizvode se prema proizvođačkoj specifikaciji.

Na deklaraciji proizvoda iz stava 1 ovog člana mora biti naznačen sadržaj ukupnih proteina i masti i učešće mlečnih proteina i mlečne masti u ukupnim proteinima i ukupnoj masti.

KONDENZOVANO MLEKO I KOMPOZITNO KONDENZOVANO MLEKO

Član 68

Kondezovano mleko je proizvod dobijen izdavanjem dela vode iz mleka, delimično obranog mleka ili obranog mleka, sa dodatkom ili bez dodatka šećera.

Član 69

Kondenzovano mleko stavlja se u promet kao:

- 1) kondenzovano zaslađeno mleko;
- 2) kondenzovano zaslađeno punomasno mleko;
- 3) kondenzovano zaslađeno delimično obrano mleko;
- 4) kondenzovano zaslađeno obrano mleko;
- 5) kondenzovano mleko;
- 6) kondenzovano delimično obrano mleko;
- 7) kondenzovano obrano mleko;
- 8) ostali kondenzovani proizvodi.

Član 70

Kondenzovano zaslađeno mleko u proizvodnji i prometu mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je ujednačene žute do svetlo-žute boje;
- 2) da ima prijatan miris i vrlo sladak ukus;
- 3) da je homogene konzistencije;
- 4) da sadrži najmanje 8% mlečne masti;
- 5) da sadrži najmanje 20% suve materije mleka bez masti;
- 6) da sadrži najmanje 40% dodatnog šećera (saharoze ili odgovarajuće količine drugih šećera);
- 7) da sadrži najmanje 34% proteina u suvoj materiji mleka bez masti.

Član 71

Kondenzovano zaslađeno punomasno mleko mora da ispunjava zahteve iz člana 70 tač. 1, 2, 3, 6 i 7 ovog pravilnika i mora da sadrži:

- 1) najmanje 16% mlečne masti;
- 2) najmanje 14% suve materije mleka bez masti.

Član 72

Kondenzovano zaslađeno delimično obrano mleko mora da ispunjava zahteve iz člana 70 tač. 1, 2, 3, 6 i 7 ovog pravilnika i mora da sadrži:

- 1) od 1% do 8% mlečne masti;
- 2) najmanje 20% suve materije mleka bez masti;
- 3) najmanje 24% ukupne suve materije mleka.

Član 73

Kondenzovano zaslađeno obrano mleko mora da ispunjava zahteve iz člana 70 tač. 1, 2, 3, 6 i 7 ovog pravilnika i mora da sadrži:

- 1) najviše 1% mlečne masti;
- 2) najmanje 24% ukupne suve materije mleka.

Član 74

Kondenzovano mleko u proizvodnji i prometu mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je ujednačene bele do belo-žute boje;
- 2) da ima prijatan i svojstven miris;
- 3) da je homogene konzistencije;
- 4) da sadrži najmanje 7,5% mlečne masti;
- 5) da sadrži najmanje 17,5% suve materije mleka bez masti;
- 6) da sadrži najmanje 34% proteina u suvoj materiji mleka bez masti.

Član 75

Kondenzovano delimično obrano mleko mora da ispunjava zahteve iz člana 74 tač. 1, 2, 3 i 6 ovog pravilnika i mora da sadrži:

- 1) od 1% do 7,5% mlečne masti;
- 2) najmanje 20% ukupne suve materije mleka.

Član 76

Kondenzovano obrano mleko mora da ispunjava zahteve iz člana 74, tač. 1, 2, 3 i 6 ovog pravilnika i mora da sadrži:

- 1) najmanje 1% mlečne masti;
- 2) najmanje 20% ukupne suve materije mleka.

Član 77

Ostali kondenzovani proizvodi proizvode se na osnovu proizvođačke specifikacije.

U proizvodnji kondenzovanih mleka i ostalih kondenzovanih proizvoda dozvoljena je upotreba dodataka iz člana 48 ovog pravilnika i aditiva iz Priloga br. 1 ovog pravilnika.

Član 78

Kompozitni kondenzovani proizvodi proizvode se prema proizvođačkoj specifikaciji.

Na deklaraciji proizvoda iz stava 1 ovog člana mora biti naznačen sadržaj ukupnih proteina i masti i učešće mlečnih proteina i mlečne masti u ukupnim proteinima i ukupnoj masti.

MLEKO U PRAHU I KOMPOZITNO MLEKO U PRAHU

Član 79

Mleko u prahu je proizvod dobijen sušenjem mleka.

Prema količini mlečne masti, mleko u prahu stavlja se u promet kao: mleko u prahu, delimično obrano mleko u prahu i obrano mleko u prahu.

Pri proizvodnji mleka u prahu, delimično obranog mleka u prahu i obranog mleka u prahu mogu se koristiti aditivi iz Priloga br. 1 ovog pravilnika.

Član 80

Mleko u prahu u proizvodnji i prometu mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je bele boje sa žućkastom nijansom;
- 2) da ima svojstven miris i ukus;
- 3) da ima konzistenciju sitnog praha, granula ili ljuspica;
- 4) da sadrži od 25% do 42% mlečne masti u suvoj materiji;
- 5) da ne sadrži više od 5% vode;
- 6) da je titraciona kiselost najviše 18ml 0,1 normalnog N_aOH na 10 gr suve materije bez masti, odnosno da kiselost mleka rekonstituisanog od mleka u prahu nije veća od $8,5^{\circ}SH$;
- 7) da indeks rastvorljivosti mleka u prahu iznosi najviše 1 ml;
- 8) da je proba na fosfatazu mleka rekonstituisanog od mleka u prahu negativna;
- 9) da sadrži najmanje 34% proteina u suvoj materiji mleka bez masti.

Član 81

Delimično obrano mleko u prahu mora da ispunjava zahteve iz člana 80 ovog pravilnika, s tim da sadrži od 5% do 25% mlečne masti u suvoj materiji i manje od 6% vode.

Član 82

Obrano mleko u prahu mora da ispunjava zahteve iz člana 80 ovog pravilnika, s tim da sadrži manje od 5% mlečne masti u suvoj materiji i manje od 6% vode.

Član 83

Specijalni proizvodi od mleka u prahu proizvode se prema proizvođačkoj specifikaciji.

U proizvodnji mleka u prahu i specijalnih proizvoda od mleka u prahu mogu se koristiti aditivi iz Priloga br. 1 ovog pravilnika.

Član 84

Kompozitno mleko u prahu proizvodi se prema proizvođačkoj specifikaciji.

Na deklaraciji proizvoda iz stava 1 ovog člana mora biti naznačen sadržaj ukupnih proteina i masti i učešće mlečnih proteina i mlečne masti u ukupnim proteinima i ukupnoj masti.

PAVLAKA

Član 85

Pavlaka je proizvod dobijen koncentrisanjem masti iz mleka i zadržava oblik emulzije koju mast ima u mleku.

Pavlaka mora da sadrži najmanje 10% mlečne masti.

Prema sadržaju mlečne masti pavlaka se stavlja u promet kao:

- 1) pavlaka i sadrži najmanje 18% mlečne masti;
- 2) polumasna pavlaka i sadrži 10% do 18% mlečne masti;
- 3) pavlaka za lupanje, odnosno lupana pavlaka i sadrži najmanje 28% mlečne masti;
- 4) punomasna pavlaka za lupanje, odnosno punomasna lupana pavlaka i sadrži najmanje 35% mlečne masti;
- 5) ekstra masna pavlaka i sadrži najmanje 45% mlečne masti.

Član 86

Pavlaka se stavlja u promet kao:

- 1) pasterizovana pavlaka;
- 2) pasterizovana lupana pavlaka;
- 3) pasterizovana lupana zaslađena pavlaka;
- 4) zamrznuta lupana pasterizovana pavlaka;
- 5) zamrznuta lupana pasterizovana zaslađena pavlaka;
- 6) sterilizovana pavlaka;

- 7) sterilizovana lupana pavlaka;
- 8) sterilizovana lupana zaslađena pavlaka;
- 9) kisela pasterizovana pavlaka;
- 10) jogurtna kisela pasterizovana pavlaka;
- 11) termizirana jogurtna kisela pavlaka;
- 12) termizirana kisela pavlaka;
- 13) ostale vrste pavlaka.

Član 87

Pasterizovana i sterilizovana pavlaka u proizvodnji i prometu moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da su bele ili belo-žućkaste boje;
- 2) da imaju svojstven miris i prijatno sladak ukus;
- 3) da su homogene konzistencije;
- 4) da kiselost plazme pavlake nije veća od 8,5°SH;
- 5) da je proba na peroksidazu negativna.

Član 88

Pasterizovana lupana pavlaka i sterilizovana lupana pavlaka u proizvodnji i prometu moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da su proizvedeni od pasterizovane, odnosno sterilizovane pavlake;
- 2) da su bele ili belo-žućkaste boje;
- 3) da imaju svojstven ukus i miris;
- 4) da su ujednačene penaste konzistencije, bez izdvojene tečne faze.

Član 89

U proizvodnji pasterizovane lupane pavlake i sterilizovane lupane pavlake mogu se dodavati mlečne komponente računato na suhu materiju bez masti do 2% ili kazeinati do 0,1%.

Pri proizvodnji pasterizovane lupane pavlake i sterilizovane lupane pavlake mogu se koristiti aditivi iz Priloga br. 1 ovog pravilnika.

Član 90

Pasterizovana lupana zaslađena pavlaka i sterilizovana lupana zaslađena pavlaka u proizvodnji i prometu moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da su proizvedeni od pasterizovane, odnosno sterilizovane pavlake;
- 2) da su bele ili belo-žućkaste boje;
- 3) da imaju svojstven miris i prijatno sladak ukus;
- 4) da su ujednačene penaste konzistencije, bez izdvojene tečne faze.

U proizvodnji pasterizovane lupane zaslađene pavlake i sterilizovane lupane zaslađene pavlake mogu se dodavati mlečne komponente računato na suhu materiju bez masti do 2% ili kazeinati do 0,1%.

Pri proizvodnji pasterizovane lupane zaslađene pavlake i sterilizovane lupane zaslađene pavlake mogu se koristiti aditivi iz Priloga br. 1 ovog pravilnika.

Član 91

Zamrznuta lupana pasterizovana pavlaka u proizvodnji i prometu mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je proizvedena od pasterizovane pavlake;
- 2) da je bele ili belo-žućkaste boje;
- 3) da ima svojstven miris i prijatno sladak ukus;
- 4) da je ujednačene nežne konzistencije, bez grudvica i bez kristala leda.

U proizvodnji zamrznute lupane pasterizovane pavlake mogu se dodavati mlečne komponente računato na suhu materiju bez masti do 2% ili kazeinati do 0,1%.

Pri proizvodnji zamrznute lupane pasterizovane pavlake mogu se koristiti aditivi iz Priloga br. 1 ovog pravilnika.

Član 92

Zamrznuta lupana pasterizovana zaslađena pavlaka u proizvodnji i prometu mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je proizvedena od pasterizovane pavlake;
- 2) da je bele ili belo-žućkaste boje;
- 3) da ima svojstven miris i prijatno sladak ukus;
- 4) da je ujednačene nežne konzistencije, bez grudvica i bez kristala leda.

U proizvodnji zamrznute lupane pasterizovane zaslađene pavlake mogu se koristiti prirodni šećeri, invertni šećer, med i aditivi iz Priloga br. 1 ovog pravilnika.

Član 93

Zapremina pavlaka koje se stavljaju u promet u originalnom pakovanju u procesu lupanja može da se poveća do 120%.

Član 94

Kisela pasterizovana pavlaka je proizvod dobijen fermentacijom pasterizovane pavlake sa maslačnom kulturom u čiji sastav ulaze *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Citrobacterium* i *Leuconostoc mesenteroides* subsp. *cremoris*.

Kisela pasterizovana pavlaka mora da sadrži u velikom broju dodate žive bakterije mlečne kiseline.

Član 95

Kisela pasterizovana pavlaka u proizvodnji i prometu mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je bele ili belo-žućkaste boje;
- 2) da ima karakterističan miris i blago kiseli ukus;
- 3) da je čvrsta, homogena ili ujednačene guste konzestencije;
- 4) da pH nije manji od 4;
- 5) da je proba na peroksidazu negativna.

Član 96

Jogurtna kisela pasterizovana pavlaka je proizvod dobijen fermentacijom pasterizovane pavlake pomoću kiselih mlečnih bakterija *Lb delbrueckii* subsp. *bulgaricus*, *S. thermophilus*.

Jogurtna kisela pasterizovana pavlaka mora da sadrži žive mikroorganizme u velikom broju.

Član 97

Jogurtna kisela pasterizovana pavlaka mora da ispunjava zahteve iz člana 95 ovog pravilnika.

Član 98

Termizirana kisela pavlaka i termizirana jogurtna kisela pavlaka moraju da ispunjavaju zahteve navedene u čl. 94, 95 i 96 ovog pravilnika osim zahteva vezanog za obavezno prisustvo živih ćelija mikroorganizama u velikom broju. U proizvodnji ovih pavlaka mogu se koristiti aditivi iz Priloga br. 1 ovog pravilnika.

Fermentisana pavlaka i fermentisana aromatizovana pavlaka može se podvrgavati procesima aeracije, odnosno smrzavanja.

Član 99

Ostale vrste pavlaka proizvode se prema proizvođačkoj specifikaciji uz korišćenje različitih vrsta bakterija mlečne kiseline za fermentaciju.

MASLAC I MASLAC OD SURUTKE

Član 100

Maslac je proizvod od mlečne masti proizveden isključivo od pasterizovane pavlake.

Maslac od surutke je proizvod od mlečne masti proizveden od pasterizovane pavlake iz surutke. U proizvodnji maslaca od surutke može se koristiti i pasterizovana pavlaka.

Maslac i maslac od surutke su proizvodi u obliku emulzije, tipa voda u ulju.

Član 101

Maslac u proizvodnji i prometu mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da ima svojstven miris, ukus i boju;
- 2) da je lako maziv, homogene konzistencije bez vidljivih kapljica vode;
- 3) da sadrži najmanje 82% mlečne masti;

4) da sadrži najviše 16% vode;

5) da sadrži najviše 2% suve materije bez masti mleka;

6) da je pH veći od 6,0 ako je proizveden od nefermentisane (slatke) pavlake, odnosno da je pH manji od 5,5 ako je proizveden od fermentisane pavlake.

Član 102

Maslac od surutke u proizvodnji i prometu mora da ispunjava sledeće zahteve:

1) da ima svojstven miris, ukus i boju;

2) da je lako maziv, homogene konzistencije bez vidljivih kapljica vode;

3) da sadrži najmanje 80% mlečne masti;

4) da sadrži najviše 16% vode;

5) da sadrži najviše 2% suve materije bez masti mleka;

6) da je pH manji od 5,5.

Član 103

Maslac i maslac od surutke, sa dodacima proizvode se prema proizvođačkom specifikaciji, sa obavezom deklarisanja mlečne masti.

Procenat masti u maslacu sa dodacima može biti manji od 80% ali dozvoljeno umanjenje sadržaja masti može biti do nivoa procentualnog učešća dodataka u proizvodu.

Kao dodaci koriste se namirnice kao što su med, kikiriki, kakao, šećer, začini i začinske smeše.

Dodaci se mogu maksimalno dodavati do 20% i ne mogu imati ulogu supstitucije mlečne masti.

Član 104

Maslac i maslac od surutke se proizvode od pavlake od kravljeg, ovčijeg, kozjeg, bivoljeg ili mešanog mleka. Vrsta mleka ili mešavine mora biti naznačena na deklaraciji.

Član 105

Maslac i maslac od surutke mogu se stavljati u promet kao zamrznuti maslac i zamrznuti maslac od surutke.

Maslac i maslac od surutke se posle proizvodnje mogu samo jednom zamrznuti.

Jednom zamrznuti maslac i maslac od surutke stavljaju se u promet kao zamrznuti maslac u bloku, zamrznuti maslac od surutke u bloku ili zamrznuti maslac u pojedinačnom pakovanju i zamrznuti maslac od surutke u pojedinačnom pakovanju.

Zamrznuti maslac i zamrznuti maslac od surutke mora biti vidno obeležen i mora se čuvati na temperaturi nižoj od -15°C.

Član 106

U proizvodnji maslaca i maslaca od surutke dozvoljeno je dodavanje:

- 1) najviše 2% soli, s tim što maslac kome je dodata so mora biti obeležen;
- 2) starter kultura od bakterija mlečne kiseline;
- 3) voda za piće;
- 4) aditiva iz Priloga br. 1 ovog pravilnika.

MASLAC SA SMANJENIM SADRŽAJEM MASTI I KOMPOZITNI MASLAC SA SMANJENIM SADRŽAJEM MASTI

Član 107

Maslac sa smanjenim sadržajem masti je proizvod tipa emulzija voda u ulju dobijen posebni tehnološkim postupkom.

Maslac sa smanjenim sadržajem masti stavlja se u promet kao:

- 1) tričtvrt masni maslac;
- 2) polumasni maslac;
- 3) niskomasni maslac.

Član 108

U proizvodnji tričtvrtnog masnog, polumasnog i niskomasnog maslaca sa dodacima koriste se dodaci kao što su: med, šećer, kakao, kikiriki, začini i začinske smese.

Dodaci ne mogu imati ulogu supstitucije mlečne masti.

Član 109

Tričtvrtni masni maslac i tričtvrtni masni maslac sa dodacima u proizvodnji i prometu moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da sadrže od 59% do 61% mlečne masti;
- 2) da imaju svojstven ukus i miris, a za tričtvrtni masni maslac sa dodacima ukus i miris svojstven korišćenim dodacima;
- 3) da su lako mazivi na temperaturi ispod 10°C.

Tričtvrtni masni maslac i tričtvrtni masni maslac sa dodacima proizvode se prema proizvođačkoj specifikaciji sa obaveznim deklariranim sadržajem vode.

Član 110

Polumasi maslac i polumasi maslac sa dodacima u proizvodnji i prometu moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da sadrže od 39% do 41% mlečne masti;
- 2) da imaju svojstven ukus i miris, a za polumasi maslac sa dodacima ukus i miris svojstven korišćenim dodacima;
- 3) da su lako mazivi na temperaturi ispod 10°C.

Polumasi maslac i polumasi maslac sa dodacima proizvode se prema proizvođačkoj specifikaciji, sa obaveznim deklariranjem sadržaja vode.

Član 111

Niskomasi maslac i niskomasi maslac sa dodacima u proizvodnji i prometu moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da sadrže od 24% do 26% mlečne masti;

2) da imaju svojstven ukus i miris, a za niskomasni maslac sa dodacima ukus i miris svojstven dodacima;

3) da su lako mazivi na temperaturi ispod 10°C.

Niskomasni maslac i niskomasni maslac sa dodacima proizvodi se prema proizvođačkoj specifikaciji, sa obaveznim deklarisanjem sadržaja vode.

Član 112

U proizvodnji tričtvrtnog masnog maslaca, tričtvrtnog masnog maslaca sa dodacima, polumasnog maslaca, polumasnog maslaca sa dodacima, niskomasnog maslaca i niskomasnog maslaca sa dodacima mogu se koristiti aditivi iz Priloga br. 1 ovog pravilnika.

Član 113

Kompozitni maslac sa smanjenim sadržajem masti je proizvod tipa emulzija voda u masti dobijen posebnim tehnološkim postupkom.

Kompozitni maslac sa smanjenim sadržajem masti je proizvod koji može da sadrži do 30% masti nemlečnog porekla računato na ukupni sadržaj masti.

Član 114

Kompozitni maslac sa smanjenim sadržajem masti stavlja se u promet kao:

- 1) kompozitni tričtvrtni masni maslac;
- 2) kompozitni polumasni maslac;
- 3) kompozitni niskomasni maslac.

Član 115

U proizvodnji kompozitnog tričtvrtnog masnog, kompozitnog polumasnog i kompozitnog niskomasnog maslaca sa dodacima koriste se dodaci kao što su: med, šećer, kakao, kikiriki, začini i začinske smeše.

Dodaci ne mogu imati ulogu supstitucije mlečne masti.

U proizvodnji maslaca, maslaca sa smanjenim sadržajem masti i kompozitnog maslaca sa smanjenim sadržajem masti, mogu se koristiti aditivi iz Priloga br. 1 ovog pravilnika.

MLAĆENICA I MLAĆENICA U PRAHU

Član 116

Mlaćenica je proizvod koji se dobija pri proizvodnji maslaca.

Član 117

Mlaćenica u proizvodnji i prometu mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da ima svojstven miris, ukus i boju;
- 2) da sadrži najmanje 8,5% suve materije bez masti;
- 3) da je kiselost manja od 8°SH ako je dobijena od nefermentisane pavlake, odnosno da pH nije manji od 4,0 ako je dobijena od fermentisane pavlake.

Član 118

Mlaćenica od surutke je proizvod koji se dobija pri proizvodnji maslaca od surutke.

Mlaćenica od surutke mora da ispunjava zahteve iz člana 117 tač. 1 i 3 ovog pravilnika.

Član 119

Mlaćenica u prahu je proizvod dobijen sušenjem mlaćenice. Za proizvodnju mlaćenice u prahu proizvođač je dužan da donese proizvođačku specifikaciju.

MASLO

Član 120

Maslo je proizvod dobijen iz maslaca, pavlake ili kajmaka ili skorupa iz kojih je izdvojena skoro sva voda i bezmasni suvi ostatak.

U proizvodnji masla mogu se koristiti aditivi iz Priloga br. 1 ovog pravilnika.

Član 121

Maslo u proizvodnji i prometu mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da ima svojstven ukus, miris i boju;
- 2) da je umereno čvrste konzistencije na temperaturi nižoj od 17°C;
- 2) da sadrži najmanje 98% mlečne masti;

4) da je bez taloga.

ANHIDROVANA MLEČNA MAST

Član 122

Anhidrovana mlečna mast je proizvod dobijen od sveže pavlake ili maslaca i predstavlja koncentrat mlečne masti.

Član 123

Anhidrovana mlečna mast u proizvodnji i prometu mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je čistog, prijatnog ukusa i mirisa na temperaturi od 20-25°C;
- 2) da sadrži najmanje 99,8% mlečne masti;
- 4) da sadrži najviše 0,1% vode.

U proizvodnji anhidrovane mlečne masti mogu se koristiti aditivi iz Priloga br. 1 ovog pravilnika.

KAJMAK ILI SKORUP

Član 124

Kajmak ili skorup je proizvod koji se dobija kao masni sloj ili kora koja se odvaja sa kuvanog i ohlađenog mleka. Načinom prerade, zrenja i starenja stvara se specifičan proizvod. Proizvodi se od kravljeg, ovčijeg ili mešanog mleka. Vrsta mleka osim kravljeg mora biti označena.

Prema stepenu zrelosti, kajmak ili skorup se stavlja u promet kao mladi kajmak ili skorup ili kao zreo kajmak ili skorup.

Član 125

Mladi kajmak ili skorup u proizvodnji i prometu mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je bele ili žućkaste boje;
- 2) da ima svojstven prijatan miris i blagi ukus;
- 3) da sadrži najmanje 65% mlečne masti u suvoj materiji;
- 4) da sadrži najmanje 60% suve materije;

- 5) da sadrži najviše 2% kuhinjske soli;
- 6) da kiselost nije veća od 25°SH;
- 7) da je slojevite strukture sa delićima mekanog neoceđenog testa.

Član 126

Zreo kajmak ili skorup u proizvodnji i prometu mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je svetložute do žute boje;
- 2) da ima izražen i tipičan miris i ukus zrelog kajmaka ili skorupa;
- 3) da sadrži najmanje 75% mlečne masti u suvoj materiji;
- 4) da sadrži najmanje 65% suve materije;
- 5) da sadrži najviše 3,5% kuhinjske soli;
- 6) da kiselost nije veća od 40°SH;
- 7) da je struktura zrnasta ili slojevita i da se dobro maže.

SIR I KOMPOZITNI SIR

Član 127

Sir je zreo ili svež čvrst ili polučvrst proizvod dobijen:

- 1) koagulacijom: mleka, obranog mleka, delimično obranog mleka, pavlake, surutke, surutkine pavlake, mlaćenice, ili bilo koje kombinacije naznačenih sirovina, delovanjem sirila ili drugih agenasa koagulacije (kao što su sirćetna kiselina, limunska kiselina, mlečna kiselina i druge organske kiseline), kao i delimičnim izdvajanjem surutke prouzrokovane procesom koagulacije;
- 2) korišćenjem tehnoloških rešenja koja sadrže koagulaciju mleka, odnosno poluproizvoda i proizvoda dobijenih od mleka, pri čemu se dobija proizvod koji se odlikuje suštinski istim fizičkim, hemijskim i senzornim karakteristikama kao i proizvod definisan u tački 1.

Sir proizveden sa genetski modifikovanim sirilima mora biti označene tako što će na deklaraciji istim slovima kao tekst deklaracije stajati "sir proizveden sa genetski modifikovanim sirilom".

Član 128

U proizvodnji sireva mogu se koristiti aditivi iz Priloga br. 1 ovog pravilnika.

Dodaci koji se koriste u proizvodnji sira moraju biti jasno deklarirani i ne mogu imati ulogu supstitucije bilo koje komponente sira, već se mogu koristiti u količinama potrebnim samo za korekciju ukusa, tako da sir ostaje jedina osnovna sirovina.

Član 129

Sirevi se dele na: sireve sa zrenjem, sireve sa plesnima, sireve u salamuri, sireve parenog testa i sireve bez zrenja.

Član 130

Sirevi sa zrenjem su sirevi koji nisu spremni za potrošnju neposredno posle proizvodnje, već moraju imati proces zrenja sa definisanim uslovima i vremenskim periodom u toku kojeg sirevi trpe odgovarajuće biohemijske i fizičke promene i na taj način poprimaju svoje specifične senzorne karakteristike, a što mora biti naznačeno u proizvođačkoj specifikaciji. U toku zrenja može se na površini sireva, u skladu sa tehnološkom procedurom, razvijati karakteristična površinska mikroflora, koja se posle izvesnog vremena uklanja i koja doprinosi nastanku pikantnog ukusa i intenzivnog mirisa tih sireva.

Član 131

Sirevi sa plesnima su sirevi u čijem zrenju učestvuju specifične plesni koje se razvijaju u unutrašnjosti, odnosno na površini sira.

Član 132

Sirevi u salamuri su sirevi čije se zrenje i skladištenje do potrošnje obavlja u salamuri. Salamura je rastvor dobijen rastvaranjem soli u vodi ili surutki.

Član 133

Sirevi parenog testa ili pasta filata su sirevi koje odlikuje zrenje grude i termička obrada zrele sirne grude.

Sirevi parenog testa stavljaju se u promet kao zreli sirevi ili kao sveži sirevi parenog testa.

Član 134

Sir kačkavalj se proizvodi prema Jugoslovenskom standardu JUS E.C2.010.

Član 135

Sirevi bez zrenja su sirevi koji su spremni za potrošnju neposredno posle proizvodnje.

Sirevi bez zrenja dele se na: sveže sireve, sveže sireve za specijalne namene, sirne namaze, sirne dezerte, sveže bele sireve i sveže sireve parenog testa.

Član 136

Sveži sirevi dobijaju se kiselom, odnosno toplotnom koagulacijom mleka ili surutke ili poluproizvoda i proizvoda dobijenih od mleka i surutke. Pri kiseloj koagulaciji mleka koriste se agensi kisele koagulacije iz člana 127 stav 1 tačka 1 ovog pravilnika, a mogu se koristiti i enzimi za koagulaciju. U proizvodnji svežih sireva ne mogu se koristiti sredstva za vezivanje vode. Svežem siru mogu se dodavati različiti prirodni dodaci navedeni u članu 156 ovog pravilnika.

Svežem siru mogu se dodavati aditivi iz Priloga br. 1 ovog pravilnika.

Član 137

Sveži sirevi u proizvodnji i prometu moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da su ravnomerno bele boje sa nijansom žućkaste boje, što zavisi od sadržaja masti, ili bele boje ako je proizveden od ovčijeg ili kozjeg mleka;
- 2) da su meke, mazive ujednačene konzistencije, bez grudvica i bez otpuštanja surutke;
- 3) da imaju prijatan karakterističan kiselo mlečni ukus i miris;
- 4) **da suva materija iznosi najmanje 20%, a u svežem siru od obranog mleka najmanje 18%;**
- 5) **da pH vrednost nije manja od 4, a za sveže sireve sa dodacima od 3,8.**

Sveži sirevi sa dodacima odlikuju se ukusom, mirisom i bojom karakterističnim za korišćene dodatke.

Član 138

Sveži sirevi za specijalne namene proizvode se prema proizvođačkoj specifikaciji.

U proizvodnji svežih sireva za specijalne namene dozvoljena je upotreba sredstava za vezivanje iz Priloga br. 1 ovog pravilnika.

Član 139

Sirni namazi dobijaju se termičkom obradom svežih sireva. Pri proizvodnji sirnih namaza mogu se koristiti aditivi iz Priloga br. 1 ovog pravilnika.

Pri proizvodnji sirnih namaza sa dodacima mogu se koristiti dodaci navedeni u članu 156 ovog pravilnika.

Sirni namaz mora da ispunjava sve zahteve koje ispunjava sveži sir.

Član 140

Sirni dezert se proizvodi od svežeg sira prema proizvođačkoj specifikaciji.

U proizvodnji sirnog dezerta dozvoljena je termička obrada i aeracija.

Pri proizvodnji svežeg sira sa dodacima mogu se koristiti dodaci navedeni u članu 156 ovog pravilnika.

Član 141

Sveži beli sirevi dobijaju se enzimskom koagulacijom termički obrađenog mleka. Odlikuju se mekom konzistencijom, prijatnim blagim do mlečno kiselim ukusom i belom bojom. Do potrošnje se mogu čuvati u surutki. ako se sveži beli sirevi ne stave u promet neposredno nakon izrade, mogu se podvrći zrenju u salamuri čime prelaze u grupu sireva u salamuri, ili se mogu izmrviti i sabiti radi obavljanja zrenja bez prisustva vazduha.

Član 142

Sir od surutke je polučvrst ili čvrst svež ili zreo proizvod dobijen izdvajanjem belančevina surutke ili koncentrisanjem surutke sa dodatkom ili bez dodatka mleka, pavlake ili drugih mlečnih proizvoda. Stavlja se u promet kao albuminski sir (urda, bjelava) ili po proizvođačkoj specifikaciji.

Član 143

Sir od surutke, osim sira proizvedenog po proizvođačkoj specifikaciji, mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je bele do belosivkaste boje;

2) da je homogena maziva konzistencija, bez grudvica i bez otpuštanja surutke;

3) da ima ukus i miris karakterističan za albuminske sireve;

4) da suva materija iznosi najmanje 20%;

5) da surutkin krem sir sadrži najmanje 33% masti u suvoj materiji, da surutkin sir sadrži 10-33% masti u suvoj materiji, da obrani surutkin sir sadrži manje od 10% masti u suvoj materiji.

Član 144

Prema količini mlečne masti u suvoj materiji sir se deli na:

1) ekstra masni ako sadrži najmanje 60% masti;

2) punomasni ako sadrži najmanje 45% masti;

3) polumasni ako sadrži najmanje 25% masti;

4) niskomasni ako sadrži najmanje 10% masti;

5) obrani ako sadrži manje od 10% masti.

Član 145

Prema reološkim karakteristikama sirevi sa zrenjem stavljaju se u promet kao:

1) ekstra tvrdi sirevi;

2) tvrdi sirevi;

3) polutvrđi sirevi;

4) meki sirevi.

Član 146

Karakteristike pojedinih sireva: oblik, veličina, spoljni izgled, izgled preseka, ukus, miris i konzistencija treba da budu navedene u proizvođačkoj specifikaciji.

Član 147

Ekstra tvrdi sirevi ne mogu imati sadržaj vode u bezmasnoj materiji sira veći od 51%.

Član 148

Tvrđi sirevi mogu imati sadržaj vode u bezmasnoj materiji sira od 49% do 56%.

Član 149

Polutvrđi sirevi mogu imati sadržaj vode u bezmasnoj materiji od 54% do 69%.

Član 150

Meki sirevi ne mogu imati sadržaj vode u bezmasnoj materiji sira manji od 67%.

Član 151

Sir može u nazivu sadržati oznaku autohtoni sir ako ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je proizveden od mleka koje karakteriše originalnost porekla (npr. od ovčijeg ili kravljeg mleka);
- 2) da je ostvarena geografska oznaka porekla saglasno sa zakonom o geografskim oznakama porekla.

Član 152

Kora ekstratvrđih, tvrdih i polutvrđih sireva može se zaštititi parafinisanjem ili plastičnim premazima, bojenjem dozvoljenim bojama i konzervisanjem dozvoljenim sredstvima za konzerviranje iz Priloga br. 1 ovog pravilnika.

Član 153

Kompozitni sveži sirevi, kompozitni sveži sirevi za specijalne namene, kompozitni sirni namazi i kompozitni sirni dezerti proizvode se prema proizvođačkoj specifikaciji.

Na deklaraciji proizvoda iz stava 1 ovog člana mora biti naznačen sadržaj ukupnih proteina i masti i učešće mlečnih proteina i mlečne masti u ukupnim proteinima i ukupnoj masti.

U proizvodnji sireva mogu se koristiti aditivi iz Priloga br. 1 ovog pravilnika.

TOPLJENI SIR I KOMPOZITNI TOPLJENI SIR

Član 154

Topljeni sir je proizvod dobijen mlevenjem, mešanjem, topljenjem i emulgovanjem jedne ili više vrsta sireva uz dodatak proizvoda do mleka, putem zagrevanja i upotrebom sredstava za emulgovanje.

U proizvodnji topljenih sireva mogu se koristiti aditivi iz Priloga br. 1 ovog pravilnika.

Član 155

Topljeni sir u proizvodnji i prometu mora da ispunjava sledeće zahteve:

1) da je žuto-bele boje, odnosno boje svojstvene dodatnoj životnoj namirnici, a dimljeni topljeni sir da je svetlomrke boje;

2) da ima miris i ukus svojstvene vrsti sira od koga je proizveden, odnosno dodatnoj životnoj namirnici, začinu ili aromi, a dimljeni topljeni sir na dim;

3) da je topljeni sir za rezanje plastične konzistencije;

4) da ekstra masni topljeni sir za mazanje sadrži najmanje 44% suve materije, da punomasni topljeni sir za mazanje sadrži najmanje 41% suve materije, da punomasni topljeni sir za mazanje sadrži najmanje 31% suve materije, da polumasni topljeni sir za mazanje sadrži najmanje 31% suve materije, da niskomasni topljeni sir za mazanje sadrži najmanje 29% suve materije i da obrani topljeni sir za mazanje sadrži manje od 29% suve materije;

5) da ekstra masni topljeni sir za rezanje sadrži najmanje 52% suve materije, punomasni topljeni sir za rezanje sadrži najmanje 48% suve materije, polumasni topljeni sir za rezanje sadrži najmanje 40% suve materije, niskomasni topljeni sir za rezanje sadrži najmanje 36% suve materije i da obrani topljeni sir za rezanje sadrži manje od 34% suve materije.

Član 156

Topljenom siru mogu se dodavati:

1) pavlaka, maslac i ostali proizvodi od mleka u skladu sa tehnološkom praksom;

- 2) kuhinjska so u skladu sa tehnološkom praksom;
- 3) namirnice u količini do 20% u odnosu na neto masu proizvoda kao što su: paprika, šunka, pečurke, žitarice, voće, povrće i sl.
- 4) začini, ekstrakti začina u skladu sa proizvođačkom praksom;
- 5) začinske smeše u skladu sa proizvođačkom praksom;
- 6) aditivi iz Priloga br. 1 ovog pravilnika.

Član 157

Odredbe člana 144 ovog pravilnika o količini mlečne masti odnose se i na topljene sireve.

Topljeni sir može se stavljati u promet pod nazivom jedne vrste sira (topljeni kačkavalj, topljeni trapist i sl.) ako sadrži najmanje 75% te vrste sira. Ostatak moraju da budu sirevi slične vrste, pod uslovom da ti sirevi ne menjaju svojstvo topljenog sira proizvedenog od osnovne vrste sira.

Prema konzistenciji topljeni sir može da bude topljeni sir za mazanje i topljeni sir za rezanje (blok ili listići).

Član 158

Prema vrsti dodate životne namirnice, odnosno začina, ili ekstrakta začina, topljeni sir se stavlja u promet kao; topljeni sir sa šunkom, topljeni sir sa ribom, topljeni sir sa paprikom i dr.

Član 159

Topljeni sir može da bude dimljeni topljeni sir, ako je pre ili posle topljenja i punjenja bio podvrgnut procesu dimljenja.

Član 160

Topljeni sir može da bude sterilizovan topljeni sir, ako je posle punjenja u odgovarajuću ambalažu i hermetičkog zatvaranja sterilizovan.

Član 161

Topljeni sir može da se koristi kao sirovina za dobijanje proizvoda na bazi topljenog sira. U proizvodnji proizvoda na bazi topljenog sira mogu se koristiti dodaci iz člana 156 ovog pravilnika i aditivi iz Priloga br. 1 ovog pravilnika.

Topljeni sir proizvodi se prema proizvođačkoj specifikaciji.

Član 162

Kompozitni topljeni sir proizvodi se po proizvođačkoj specifikaciji, s tim što mora nositi deklaraciju na kojoj mora biti naznačen sadržaj ukupnih proteina i masti i učešće mlečnih proteina i mlečne masti u ukupnim proteinima i ukupnoj masti.

MLEČNI PUDING I KOMPOZITNI MLEČNI PUDING

Član 163

Mlečni puding je proizvod koji se dobija pasterizacijom ili sterilizacijom smeše mleka, proizvoda od mleka i skroba.

U proizvodnji pudinga mogu se koristiti dodaci i aditivi iz Priloga br. 1 ovog pravilnika.

Mlečni puding proizvodi se prema proizvođačkoj specifikaciji.

Član 164

Kompozitni mlečni puding proizvodi se po proizvođačkoj specifikaciji.

U kompozitnom mlečnom pudingu mora biti naznačen sadržaj ukupnih proteina i masti i učešće mlečnih proteina i mlečne masti u ukupnim proteinima i ukupnoj masti.

MLEČNI DEZERT I KOMPOZITNI MLEČNI DEZERT

Član 165

Mlečni dezert je proizvod koji se dobija pasterizacijom ili sterilizacijom i aeracijom smeše mleka, proizvoda od mleka i skroba. U proizvodnji mlečnog dezerta mogu se koristiti dodaci iz člana 156 ovog pravilnika i aditivi iz Priloga br. 1 ovog pravilnika.

Mlečni dezert proizvodi se po proizvođačkoj specifikaciji.

Mlečni dezert može se stavljati u promet i kao kombinovani mlečni dezert.

Član 166

Kompozitni mlečni dezert proizvodi se prema proizvođačkoj specifikaciji.

U kompozitnom mlečnom dezertu mora biti naznačen sadržaj ukupnih proteina i masti i učešće mlečnih proteina i mlečne masti u ukupnim proteinima i ukupnoj masti.

MLEČNI NAMAZ I KOMPOZITNI MLEČNI NAMAZ

Član 167

Mlečni namaz je proizvod dobijen posebnim tehnološkim postupkom od mleka i proizvoda od mleka.

U proizvodnji mlečnog namaza mogu se koristiti dodaci iz člana 156 ovog pravilnika i aditivi iz Priloga br. 1 ovog pravilnika.

Mlečni namaz proizvodi se po proizvođačkoj specifikaciji.

Član 168

Kompozitni mlečni namaz proizvodi se po proizvođačkoj specifikaciji.

U kompozitnom mlečnom namazu mora biti naznačen sadržaj ukupnih proteina i masti i učešće mlečnih proteina i mlečne masti u ukupnim proteinima i ukupnoj masti.

SURUTKA I PROIZVODI OD SURUTKE

Član 169

Surutka je proizvod dobijen pri proizvodnji sira i kazeina.

Surutka se stavlja u promet prema proizvođačkoj specifikaciji.

Član 170

Napici od surutke proizvode se po proizvođačkoj specifikaciji.

Član 171

Koncentrati proteina surutke su proizvodi dobijeni ultra filtracijom/dija filtracijom (UF/DF) surutke i sadrže 10 do 90% proteina. Koncentrati proteina surutke mogu biti demineralizovani i delaktozirani.

Koncentrati proteina surutke stavljaju se u promet prema proizvođačkoj specifikaciji.

Član 172

Surutka u prahu je proizvod dobijen sušenjem slatke surutke nastale pri proizvodnji sira i kazeina proteolitičkim enzimima.

Surutka u prahu mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je žućkasto-bele boje do svetlornke nijanse;
- 2) da ima svojstven miris i ukus;
- 3) da sadržaj ukupnih proteina (N x 6,38) nije manji od 11%;
- 4) da ima konzistenciju sitnog praha bez grudvica;
- 5) da sadržaj slobodne vode nije veći od 5%;
- 6) da sadržaj laktoze (anhidrovane) nije manji od 61%;
- 7) da sadržaj masti nije veći od 2%;
- 8) da sadržaj pepela nije veći od 9,5%;
- 9) da pH 10% rastvora nije manji od 5,1.

Član 173

Kisela surutka u prahu je proizvod dobijen sušenjem kisele surutke nastale pri proizvodnji svežih sireva i kazeina primenom odgovarajućih kiselina.

Kisela surutka mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je žućkasto-bele boje do svetlornke nijanse;
- 2) da ima svojstven miris i ukus;
- 3) da ima konzistenciju sitnog praha bez grudvica;
- 4) da sadržaj ukupnih proteina (N x 6,38) nije manji od 10%;
- 5) da sadržaj slobodne vode nije veći od 4,5%;
- 6) da sadržaj laktoze (anhidrovane) nije manji od 61%;
- 7) da sadržaj masti nije veći od 2%;
- 8) da sadržaj pepela nije veći od 15%;

9) da je pH 10% rastvora manji od 5,1.

KAZEIN, KAZEINATI I KOPRECIPITATI

Član 174

Kazein je proizvod dobijen koagulacijom i precipitacijom kazeina iz obranog mleka protelitičkim enzimom, kiselinom ili kiselomlečnom fermentacijom.

Član 175

Jestivi kazein koji se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće zahteve;

- 1) da je bele do belo-žute boje;
- 2) da je karakterističnog mirisa;
- 3) da sadržaj ukupnih proteina iznosi najmanje 90% (N x 6,38) računato na suhu materiju proizvoda;
- 4) da sadržaj vode nije veći od 12%;
- 5) da sadržaj laktoze nije veći od 1%;
- 6) da sadržaj pepela iznosi najviše 2,5% kod kiselog kazeina, odnosno najmanje 7,5% kod slatkog kazeina;
- 7) da sadržaj masti nije veći od 2%.

Član 176

Kazeinatti su proizvodi dobijeni rastvaranjem kazeina iz člana 174 ovog pravilnika hidrosidom.

Član 177

Kazein koji se stavlja u promet mora da ispunjava sledeće zahteve;

- 1) da je bele do belo-žučkaste boje;
- 2) da je karakterističnog mirisa;
- 3) da sadržaj ukupnih proteina iznosi najmanje 88% (N x 6,38) računato na suhu materiju proizvoda;
- 4) da sadržaj vode nije veći od 8%;

- 5) da sadržaj masti nije veći od 2%;
- 6) da ne sadrži više od 1% laktoze;
- 7) da pH 1% rastvora nije veći od 8.

Član 178

Koprecipitati su proizvodi dobijeni precipitacijom kazeina i kompleksa kazeina i proteina surutke, obrazovanog pri termičkom tretmanu mleka na temperaturi većoj od 85°C, pomoću kiseline, kalcijum hlorida ili njihove smeše.

Koprecipitati se stavljaju u promet kao koprecipitati sa:

- 1) niskim sadržajem kalcijuma <0,5%;
- 2) srednjim sadržajem kalcijuma od 1 do 1,5%;
- 3) visokim sadržajem kalcijuma od 2,5 do 3,0%.

Koprecipitati se stavljaju u promet prema proizvođačkoj specifikaciji.

SMEŠA ZA SLADOLED, SLADOLED, SLADOLEDNI DEZERT, FUNKCIONALNI SLADOLED I FUNKCIONALNI SLADOLEDNI DEZERT

Član 179

Smeša za sladoled je zaslađeni proizvod dobijen od proteina i emulgovanih masti uz dodatak aditiva iz Priloga br. 1 ovog pravilnika.

Smeša za sladoled proizvodi se u tečnom ili praškastom stanju. Namijenjena je za pripremanje i proizvodnju sladoleda.

Član 180

Sladoled je proizvod koji se priprema od smeše za sladoled koja se podvrgava uduvavanju vazduha i zamrzavanju.

Zapremina sladoleda i sladolednih dezerta koji se stavljaju u promet točenjem u kornete i slično može da se povećava do 30%.

Zapremina sladoleda i sladolednih dezerta koji se stavljaju u promet u originalnom pakovanju može da se povećava do 120% tehnološkom operacijom uduvavanja vazduha.

U proizvodnji sladoleda mogu se koristiti dodaci navedeni u članu 181 ovog pravilnika u cilju obogaćivanja proizvoda i aditivi iz Priloga br. 1 ovog pravilnika.

Sladoled se skladišti i stavlja u promet u zamrznutom stanju na -18°C.

Član 181

U proizvodnji smeše za sladoled i sladoleda u cilju obogaćivanja proizvoda, mogu se koristiti pored osnovnih sastojaka i dodatni sastojci kao što su: voće i proizvodi od voća, prirodni zaslađivači, konditorski proizvodi, kafa i proizvodi od kafe, povrće i proizvodi od povrća, jestiva so, žitarice i proizvodi od žitarica, i ostali proizvodi namenjeni ljudskoj ishrani. Količine dodatih sastojaka treba da budu u skladu sa proizvođačkom praksom. Ako je u proizvodnji korišćen jedan ili više dodataka, proizvođač je dužan da u tekstu deklaracije navede vrstu i količinu dodataka.

Član 182

Smeša za sladoled i sladoled proizvode se i stavlja u promet kao:

- 1) smeša za sladoled;
- 2) sladoled;
- 3) sladoledni dezerti;
- 4) funkcionalni sladoled.

Član 183

Smeša za sladoled proizvodi se i stavlja u promet kao:

- 1) tečna smeša za: sladoled, sladoledni dezert i funkcionalni sladoled;
- 2) praškasta smeša za: sladoled, sladoledni dezert i funkcionalni sladoled.

Član 184

Tečna smeša za sladoled, sladoledni dezert i funkcionalni sladoled je proizvod koji mora da ispunjava sledeće zahteve;

- 1) da ima hemijske karakteristike propisane ovim pravilnikom za pripadajuću grupu proizvoda (sladoled, sladoledni dezert i funkcionalni sladoled);
- 2) da je ujednačene boje;

3) da je svojstvenog mirisa i ukusa;

4) da je gusto-tečne konzistencije bez grudvica.

Temperatura tečne smeše za sladoled, sladoledni dezert i funkcionalni sladoled prilikom transporta ne sme biti veća od 4°C, osim za tečne smeše proizvedene aseptičnim postupkom i punjene u originalnu aseptičnu ambalažu.

Član 185

Praškasta smeša za sladoled, sladoledni dezert i funkcionalni sladoled mora da ispunjava sledeće zahteve;

1) da je praškaste strukture i bez grudvica;

2) da ima svojstven miris, ukus i boju;

3) da proizvod dobijen iz ove smeše ima karakteristike propisane ovim pravilnikom za pripadajuću grupu proizvoda (sladoled, sladoledni dezert i funkcionalni sladoled).

Član 186

Sladoled je proizvod dobijen iz smeše za sladoled iz člana 179 stav 1 ovog pravilnika, pri čemu su proteini i emulgovane masti isključivo mlečnog porekla.

Sladoled se stavlja u promet kao;

1) krem sladoled;

2) mlečni sladoled;

3) niskomasni sladoled.

Član 187

Krem sladoled mora da ispunjava sledeće zahteve:

1) da je proizveden iz smeše za sladoled sledećih karakteristika;

- da sadrži najmanje 8% mlečne masti,

- da sadrži najmanje 2,5% proteina mleka,

- da sadrži najmanje 30% suve materije;

- 2) da je ujednačene boje;
- 3) da ima svojstven prijatan miris i osvežavajući ukus;
- 4) da je nežne konzistencije bez grudvica i kristala leda.

Član 188

Mlečni sladoled mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je proizveden iz smeše za sladoled sledećih karakteristika:
 - da sadrži najmanje 2,5% mlečne masti,
 - da sadrži najmanje 2,5% proteina mleka,
 - da sadrži najmanje 26% suve materije;
- 2) da je ujednačene boje;
- 3) da ima svojstven prijatan miris i osvežavajući ukus;
- 4) da je nežne konzistencije bez grudvica i kristala leda.

Član 189

Niskomasni sladoled mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je proizveden iz smeše za sladoled sledećih karakteristika;
 - da sadrži manje od 2,5% mlečne masti,
 - da sadrži manje od 2,5% proteina mleka,
 - da sadrži najviše 26% suve materije;
- 2) da je ujednačene boje;
- 3) da ima svojstven prijatan miris i osvežavajući ukus;
- 4) da je nežne konzistencije bez grudvica i kristala leda.

Član 190

Sladoledni dezert je proizvod dobijen od:

1) smeše za sladoled definisane u članu 179 stav 1 ovog pravilnika pri čemu se proteini i emulgovane masti mlečnog porekla mogu delimično ili potpuno zameniti proteinima i mastima drugog porekla i podvrgnuti uduvavanju vazduha i zamrzavanju;

2) smeše voća ili aroma voća, šećera i vode i podvrgnut uduvavanju vazduha i zamrzavanju.

Član 191

Sladoledni dezert stavlja se u promet kao;

- 1) krem sladoledni dezert;
- 2) laki sladoledni dezert;
- 3) niskomasni sladoledni dezert;
- 4) voćni sladoledni dezert;
- 5) aromatizovani voćni sladoledni dezert;
- 6) vodeni sladoledni dezert.

Član 192

Krem sladoledni dezert mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je proizveden iz smeše za sladoled sledećih karakteristika:
 - da sadrži najmanje 8% masti,
 - da sadrži najmanje 2,5% proteina,
 - da sadrži najmanje 30% suve materije;
- 2) da je ujednačene boje;
- 3) da ima svojstven prijatan miris i osvežavajući ukus;
- 4) da je nežne konzistencije bez grudvica i kristala leda.

Član 193

Laki sladoledni dezert mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je proizveden iz smeše za sladoled sledećih karakteristika:

- da sadrži najmanje 2,5% masti,
 - da sadrži najmanje 2,5% proteina,
 - da sadrži najmanje 26% suve materije;
- 2) da je ujednačene boje;
 - 3) da ima svojstven prijatan miris i osvežavajući ukus;
 - 4) da je nežne konzistencije bez grudvica i kristala leda.

Član 194

Niskomasni sladoledni dezert mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je proizveden iz smeše za sladoled sledećih karakteristika:
 - da sadrži manje od 2,5% masti,
 - da sadrži manje od 2,5% proteina,
 - da sadrži najmanje 26% suve materije;
- 2) da je ujednačene boje;
- 3) da ima svojstven prijatan miris i osvežavajući ukus;
- 4) da je nežne konzistencije bez grudvica i kristala leda.

Član 195

Voćni sladoledni dezert mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je ujednačene boje;
- 2) da ima svojstven prijatan miris i svojstven osvežavajući ukus;
- 3) da je ujednačene konzistencije bez grudvica i kristala leda;
- 4) da sadrži voće i proizvode od voća u skladu sa proizvođačkom praksom;
- 5) da ne sadrži masti i proteine osim prirodno prisutnih u dodacima i aditivima;
- 6) da sadrži najmanje 22% suve materije.

Član 196

Aromatizovani voćni sladoledni dezert mora da ispunjava sve zahteve iz člana 195 ovog pravilnika, s tim što se voće delimično ili potpuno zamenjuje odgovarajućom aromom.

Član 197

Vodeni sladoledni dezert mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je ujednačene boje;
- 2) da ima svojstven prijatan miris i svojstven osvežavajući ukus prema dodatoj aromi;
- 3) da je ujednačene konzistencije bez grudvica i kristala leda;
- 4) da ne sadrži masti i proteine, osim prirodno prisutnih u dodacima i aditivima;
- 5) da sadrži najmanje 10% suve materije.

Član 198

Funkcionalni sladoledi i funkcionalni sladoledni dezerti stavljaju se u promet kao:

- 1) funkcionalni sladoled za dijabetičare i funkcionalni sladoledni dezert za dijabetičare;
- 2) funkcionalni sladoledni dezert bez masti;
- 3) funkcionalni sladoledni dezert bez šećera i bez masti;
- 4) funkcionalni sladoled sa probiotičkim kulturama i funkcionalni sladoledni dezert sa probiotičkim kulturama.

Član 199

Funkcionalni sladoled za dijabetičare i funkcionalni sladoledni dezert za dijabetičare su proizvodi koji ispunjavaju sve zahteve propisane ovim pravilnikom za odgovarajuće vrste sladoleda i dezerta, propisane u čl. 186, 190 i 191 ovog pravilnika, osim što su ukupna suva materija i sastav ugljenih hidrata i zaslađivača, prilagođeni specifičnim potrebama ove kategorije potrošača, propisani u Pravilniku o zdravstvenoj ispravnosti dijetetskih proizvoda koji se stavljaju u promet.

Član 200

Funkcionalni sladoledni dezert bez masti mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da sadrži voće ili druge dodatke za postizanje arome;
- 2) da je ujednačene boje;
- 3) da ima svojstven miris i osvežavajući ukus;
- 4) da je nežne konzistencije bez grudvica i kristala leda;
- 5) da ne sadrži mast, osim masti prirodno prisutne u korišćenim dodacima za postizanje arome;
- 6) da sadrži manje od 2,5% proteina;
- 7) da sadrži manje od 10% suve materije.

Član 201

Funkcionalni sladoledni dezert bez šećera i bez masti mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je ujednačene boje;
- 2) da ima svojstven prijatan miris i osvežavajući ukus;
- 3) da je nežne konzistencije bez grudvica i kristala leda;
- 4) da ne sadrži mast, osim masti prirodno prisutne u korišćenim dodacima za postizanje arome;
- 5) da se zaslađivanje vrši sredstvima za zaslađivanje sadržanim u listi aditiva iz priloga br. 1 ovog pravilnika;
- 6) da sadrži manje od 2,5% proteina;
- 7) da sadrži manje od 10% suve materije.

Član 202

Funkcionalni sladoled sa probiotičkim kulturama i funkcionalni sladoledni dezert sa probiotičkim kulturama su proizvodi koji ispunjavaju sve zahteve propisane ovim pravilnikom za odgovarajuće vrste sladoleda i dezerta, propisane u čl. 186, 190 i 191 ovog pravilnika, pri čemu se postizanje karakteristične arome i ukusa omogućava dodavanjem jedne ili više

probiotskih kultura ili proizvoda koji sadrže ove kulture u skladu sa proizvođačkom specifikacijom.

Član 203

Deklaracija za sve vrste sladoleda, sladolednih dezerta i funkcionalnih sladoleda mora da sadrži podatke predviđene članom 3 ovog pravilnika. Ako se vrši zamena mlečne masti ili mlečnih proteina ili šećera, mora se u deklaraciji navesti vrsta i poreklo supstituenata. Proizvodi dobijaju naziv prema karakterističnom dodatku (npr. krem sladoled sa jagodom, krem sladoled sa aromom jagode, krem sladoledni desert sa vanilom i kandiranim voćem, krem sladoled sa jogurtom, krem sladoled sa probiotskom kulturom i sl.).

Član 204

Sladoled, sladoledni dezerti i funkcionalni sladoledi u originalnom pakovanju drže se u opremljenim rashladnim uređajima koji obezbeđuju temperaturu nižu od -18°C.

Zabranjeno je stavljanje u promet proizvoda iz stava 1 ovog člana u omekšanom stanju.

STARTER KULTURE

Član 205

Starter kulture su kulture jednog ili više sojeve jedne vrste ili više sojeva dve ili više vrsta koje svojom aktivnošću usmeravaju tehnološki proces proizvodnje fermentisanih proizvoda od mleka i istovremeno im daju određena senzorna svojstva.

Postoje dva tipa starter kultura, i to: mezofilni i termofilni.

U okviru svakog tipa postoje definisane kulture koje se sastoje od nekoliko sojeva jedne ili više vrsta koje su precizno definisane i mešane kulture koje se sastoje od neodređenog broja sojeva jedne ili više vrsta.

Član 206

Starter kulture koje mogu biti tečne liofilizovane ili smrznute moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- da 1 ml tečne starter kulture sadrži najmanje 10^8 živih ćelija (cfu/ml):
- da 1 g liofilizovane kulture namenjene za proizvodnju radne kulture sadrži najmanje 10^9 živih ćelija (cfu/ml);

- da 1 g duboko smrznute kulture namenjene za proizvodnju radne kulture sadrži najmanje 10^9 živih ćelija (cfu/l);
- da 1 g liofilizovane kulture namenjene za direktnu fermentaciju mlečnih proizvoda sadrži najmanje 2×10^{10} živih ćelija (cfu/g);
- da 1 g duboko smrznute kulture namenjene za direktnu fermentaciju mlečnih proizvoda sadrži najmanje 8×10^9 živih ćelija (cfu/g).

Liofilizovane kulture mogu biti u vidu granula ili u vidu praha.

Tečne starter kulture imaju rok trajanja najmanje pet dana na temperaturi do 4°C .

Liofilizovane starter kulture imaju deklarisanu aktivnost najmanje osam meseci na temperaturi -18°C , najmanje šest nedelja na temperaturi $+4^{\circ}\text{C}$ i deset dana na sobnoj temperaturi.

Duboko smrznute starter kulture, smrznute u tečnom azotu imaju deklarisanu aktivnost od najmanje deset meseci na temperaturi -45°C i najmanje 45 dana na temperaturi od -18°C .

Član 207

Duboko smrznute starter kulture transportuju se u odgovarajućoj ambalaži sa suvim ledom i imaju maksimalan rok trajanja od tri dana. U slučaju da kontejneri za transport sadrže tečni azot, maksimalan rok trajanja je mesec dana.

PRELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Član 208

Ambalaža originalnog pakovanja koja je proizvedena pre dana stupanja na snagu ovog pravilnika može se koristiti posle stupanja na snagu ovog pravilnika, i to:

- 1) ambalaža za pojedinačna pakovanja sladoleda -18 meseci;
- 2) etikete i ostala ambalaža -12 meseci.

Član 209

Rok za primenu zahteva utvrđenih u članu 6 tačka 3 ovog pravilnika, za pojedinačna pakovanja sladoleda do 100 g je 18 meseci od dana stupanja na snagu ovog pravilnika.

Član 210

Rok za primenu zahteva utvrđenih u članu 20 ovog pravilnika je tri godine od dana stupanja na snagu ovog pravilnika.

Član 211

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje da važi Pravilnik o kvalitetu mleka ("Službeni list SFRJ", br. 51/82 i 58/94).

Član 212

Ovaj pravilnik stupa na snagu po isteku 30 dana od dana objavljivanja u "Službenom listu SRJ".

Samostalni član Pravilnika o izmeni Pravilnika o kvalitetu i drugim zahtevima za mleko, mlečne proizvode, kompozitne mlečne proizvode i starter kulture

("Sl. list SCG", br. 5/2004)

Član 2

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom listu SCG".

Prilog br. 1

LISTA
DOZVOLJENIH ZA MLEČNE PROIZVODE

ADITIVA

BOJE:

1. Proizvodi koji ne smeju sadržavati boje su:

1) mleko, delimično obrano i obrano mleko, pasterizovano ili sterilizovano (uključujući UHT sterilizaciju) nearomatizovano;

2) čokoladno mleko,

3) kiselo mlečni proizvodi (nearomatizovani);

4) kondenzovano i dehidrirano mleko;

- 5) mlaćenica nearomatizovana;
- 6) pavlaka i pavlaka u prahu nearomatizovana;
- 7) kajmak ili skorup;
- 8) sir bez zrenja nearomatizovan;
- 9) maslac iz ovčjeg ili kozjeg mleka.

2. Mlečni proizvodi kojima je dozvoljeno dodavanje samo određenih boja navedeni su u Tabeli br. 1.

Tabela br. 1

Red. br.	Naziv proizvoda	Naziv boje	E broj	Maksimalno dozvoljena količina
1	2	3	4	5
1	Maslac (uključujući i maslac sa smanjenim sadržajem mlečne masti i koncentrisan maslac)	Kartoni	E 160a	Prema zahtevima tehnološkog postupka
2	Sirevi parenog testa	Hlorofili i hlorofilini Bakarni kompleksi hlorofila i hlorofilina Anato bixsin norbixsin Biljni ugalj	E 140 E 141 E 160b E 153	Prema zahtevima tehnološkog postupka 35 mg/kg Prema zahtevima tehnološkog postupka
3	Zreo oranž, žuti ili drobljeni beli sir i nearomatizovan topljeni sir	Karotin i Paprika ekstrakt, kapsantin, kapsorubin	E 160a E 160c	Prema zahtevima tehnološkog postupka
4	Topljeni sir i kompozitni	Anato bixsin norbixsin	E 160b	50 mg/kg

	topljeni sir				
5	Crveno mramoriran sir	Košenila, kiselina karmin Antocijani	karminska	E 120 E 163	125 mg/kg Prema zahtevima tehnološkog postupka

3. Boje koje mogu da se koriste u mlečnim proizvodima (osim proizvoda navedenih u tač. 1 i 2 ovog pravilnika) prema zahtevima tehnološkog postupka navedene su u Tabeli br. 2.

Tabela br. 2

Red.broj	Naziv boje	E broj	Maksimalno dozvoljena količina
1	2	3	4
1	(i) Riboflavin (ii) Riboflavin - 5-fosfat	E 101	Prema zahtevima tehnološkog postupka
2	hlorofil i hlorofilini	E 140	- II -
3	bakarni kompleksi hlorofila i hlorofilina	E 141	- II -
4	karamel obični	E 150a	- II -
5	karamel kaustično sulfitni	E 150b	- II -
6	karamel amonijačni	E 150c	- II -
7	karamel amonijačno sulfitni	E 150d	- II -
8	biljni ugalj	E 153	- II -
9	Karotini	E 160a	- II -
10	paprika ekstrakt, kapsantin, kapsorubin	E 160c	- II -
11	cvekla crveno, betanin	E 162	- II -
12	Antocijani	E 162	- II -
13	kalcijum-karbonat	E 170	- II -
14	titan-dioksid	E 171	- II -
15	oksidi i hidroksidi gvožđa	E 172	- II -

4. Boje koje mogu da se koriste pojedinačno ili u kombinaciji do maksimalnih koncentracija navedenih u tabeli br. 3, osim boja E110, E122, E124 i E155 čiji pojedinačni sadržaj u sladoledima, zamrznutim dezertima i

aromatizovanim mlečnim proizvodima ne sme da bude veći od 50 mg/kg ili mg/l.

Tabela br. 3

Red. br.	Naziv boje	Maksimalno dozvoljena količina pojedinačno ili u kombinaciji po grupama proizvoda				
		E - broj	Sladoled i zamrznuti dezerti	Aromatizovani topljeni sir	Aromatizovani mlečni proizvodi i dezerti	Jestiva kora i sira
1	2	3	4	5	6	7
1	kurkumin	E 100	150 mg/kg	100 mg/kg	150 mg/kg	Prema zahtevima tehnološkog postupka
2	tartazin	E 102	- II -	- II -	- II -	- II -
3	Hinolin žuta	E 104	- II -	- II -	- II -	- II -
4	Sanset žuta FCF (oranž žuta C)	E 110	50 mg/kg	50 mg/kg	50 mg/kg	- II -
5	košelina, karminska kiselina, karmin	E 120	100 mg/kg	100 mg/kg	150 mg/kg	- II -
6	azorubin (karmozin)	E 122	50 mg/kg	50 mg/kg	50 mg/kg	- II -
7	Ponso 4R (košelina crvena A)	E 124	- II -	- II -	- II -	- II -
8	Alura crvena C	E 129	150 mg/kg	100 mg/kg	150 mg/kg	- II -
9	patent plava V	E 131	- II -	- II -	- II -	- II -
10	indigotin (indigo karmin)	E 132	- II -	- II -	- II -	- II -
11	Brilijant plava FCF	E 133	- II -	- II -	- II -	- II -
12	Zelena S	E 142	- II -	- II -	- II -	- II -
13	Brilijant crna BN	E 151	- II -	- II -	- II -	- II -

	(crna PN)					
14	Braon HT	E 155	50 mg/kg	50 mg/kg	50 mg/kg	- II -
15	Likopen	E 160d	150 mg/kg	100 mg/kg	150 mg/kg	- II -
16	Beta-apo-8-karotenal (C30)	E 160c	- II -	- II -	- II -	- II -
17	Etil estar beta-apo-8-karotenske kiseline (C30)	E 160f	- II -	- II -	- II -	- II -
18	Lutein	E 161b	- II -	- II -	- II -	- II -

5. Jestivoj kori sira, sladoledu i zamrznutim dezertima, aromatizovanim topljenim sirevima dozvoljeno je dodavanje boja navedenih u tabeli br. 4.

Tabela br. 4

Redni broj	Naziv proizvoda	Naziv boje	E - broj	Maksimalno dozvoljena količina
1	2	3	4	5
1	Jestiva kora sira	Litolrubin BK	E 180	Prema zahtevima tehnološkog postupka
		Anato, biksin, norbiksin	E 160b	20 mg/kg
2	Sladoled i zamrznuti dezerti	Anato, biksin, norbiksin	E 160b	20 mg/kg
3	Aromatizovan topljeni sir	Anato, biksin, norbiksin	E 160b	20 mg/kg

ZASLAĐIVAČI

Tabela br. 5

Red.broj	Naziv proizvoda	Zaslađivač	E - broj	Maksimalno dozvoljena količina
1	2	3	4	5
1	Proizvodi na bazi mleka ili	Sorbitoli:	E 420	Prema

	mlečnih derivata sa smanjenom energetsom vrednošću ili bez dodatog šećera	(i) sorbitol (ii) sorbitol sirup Manitol Izomalt Maltitoli: (i) maltitol (ii) maltitol sirup Laktitol Ksilitol Acesulfam K Aspartam Ciklamska kiselina i njene Na i Ca soli Saharin i njegove Na, K i Ca soli Neohesperdin DC	E 421 E 953 E 956 E 966 E 967 E 950 E 951 E 952 E 954 E 959	zahtevima tehnološkog postupka 350 mg/kg 1000 mg/kg 250 mg/kg kao slobodna kiselina 100 mg/kg kao slobodan imid 50 mg/kg
2	Sladoled i zamrznuti dezerti sa smanjenom energetsom vrednošću ili bez dodatog šećera	Sorbitoli: (i) sorbitol (ii) sorbitol sirup Manitol Izomalt Maltitoli: (i) maltitol (ii) maltitol sirup Laktitol Ksilitol Acesulfam K Aspartam Ciklamska kiselina i njene Na i Ca soli Saharin i njegove Na, K i Ca soli Taumatin Neohesperdin DC	E 420 E 421 E 953 E 965 E 966 E 967 E 950 E 951 E 952 E 954 E 959 E 954	Prema zahtevima tehnološkog postupka 800 mg/kg 800 mg/kg 250 mg/kg kao slobodna kiselina 100 mg/kg kao slobodan imid 50 mg/kg 50 mg/kg
3	Mlečni namazi sa smanjenom energetsom vrednošću ili bez dodatog šećera	Sorbitoli: (i) sorbitol (ii) sorbitol sirup Manitol Izomalt	E 420 E 421 E 953	Prema zahtevima tehnološkog postupka

		Maltitoli: (i) maltitol	E 965	
		(ii) maltitol sirup	E 965	
		Laktitol	E 966	
		Ksilitol	E 967	
		Acesulfam K	E 950	1000 mg/kg
		Aspartam	E 951	1000 mg/kg
		Ciklamska kiselina i njene N_a i C_a soli	E 952	500 mg/kg kao slobodna kiselina
		Saharin i njegove N_a , K i C_a soli	E 954	200 mg/kg kao slobodan imid
		Neohesperdin DC	E 959	50 mg/kg
4	Napici na bazi mleka ili mlečnih derivata sa smanjenom energetsom vrednošću ili bez dodatog šećera	Acesulfam K	E 950	350 mg/kg
		Aspartam	E 951	600 mg/kg
		Ciklamska kiselina i njene N_a i C_a soli	E 952	400 mg/kg kao slobodna kiselina
		Saharin i njegove N_a , K i C_a soli	E 954	80 mg/kg kao slobodan imid
		Neohesperdin DC	E 959	50 mg/kg

OSTALI ADITIVI

1. Proizvodi kojima je dozvoljeno dodavanje samo inertnih gasova za pakovanje (E 290, E 938, E 939, E 941, E 942, E 948) su:

1) mleko obrano i delimično obrano, pasterizovano i sterilizovano (uključujući UHT) i pasterizovana pavlaka;

2) maslac (izuzev maslaca sa smanjenim sadržajem masti) dozvoljeno je samo dodavanje boje E 160a prema zahtevima tehnološkog postupka;

3) kajmak ili skorup;

4) nearomatizovani kiselo mlečni proizvodi;

5) nearomatizovana mlaćenica (isključujući sterilizovanu mlaćenicu).

2. Ostalim mlečnim proizvodima dozvoljeno je dodavanje aditiva iz Tabele br. 6 prema zahtevima tehnološkog postupka, osim proizvoda navedenih u

Tabeli br. 7 kod kojih je dozvoljeno dodavanje samo određenih aditiva iz Tabele br. 6.

Aditivi koji se dodaju ostalim mlečnim proizvodima po zahtevima tehnološkog postupka navedeni su u Tabeli br. 6.

Tabela br. 6

Redni broj	Naziv aditiva	E - broj	Maksimalno dozvoljena količina
1	2	3	4
1	Kalcijum-karbonati: (i) kalcijum-karbonat (ii) kalcijum-hidrogenkarbonat	E 170	Prema zahtevima tehnološkog postupka
2	Sirćetna kiselina	E 260	- II -
3	Kalijum acetat	E 261	- II -
4	Natrijum-acetati: (i) natrijum-acetat (ii) natrijum-hidrogenacetat (natrijum-diacetat)	E 262	- II -
5	Kalcijum-acetat	E 263	- II -
6	Mlečna kiselina	E 270	- II -
7	Ugljen-dioksida	E 290	- II -
8	Jabučna kiselina	E 296	- II -
9	Askrobinska kiselina	E 300	- II -
10	Natrijum-askrobat	E 301	- II -
11	Kalcijum-askrobat	E 302	- II -
12	Estri masnih kiselina i askrobinske kiseline: (i) askrobilpalmitat (ii) askrobilsterat	E 304	- II -
13	Ekstrakt bogat tokoferolima	E 306	- II -
14	Alfa tokoferol	E 307	- II -
15	Gama tokoferol	E 308	- II -
16	Delta tokoferol	E 309	- II -
17	Lecitini	E 322	- II -
18	Natrijum-laktat	E 325	- II -
19	Kalijum laktat	E 326	- II -
20	Kalcijum-laktat	E 327	- II -
21	Limunska kiselina	E 330	- II -
22	Natrijum-citrati: (i) mononatrijum-citrat	E 331	- II -

	(ii) dinatrijum-citrat (iii) trinatrijum-citrat		
23	Kalijum-citrati: (i) monokalijum-citrat (iii) trikalijum-citrat	E 332	- II -
24	Kalcijum citrati: (i) monokalcijum-citrat (ii) dikalcijum-citrat (iii) trikalcijum-citrat	E 333	- II -
25	L(+) - vinska kiselina	E 334	- II -
26	Natrijum-tartarati: (i) mononatrijum-tartarat (ii) dinatrijum-tartarat	E 335	- II -
27	Kalijum-tartarati: (i) monokalijum-tartarat (ii) dikalijum-tartarat	E 336	- II -
28	Kalijum-natrijum-tartarat	E 337	- II -
29	Natrijum-malati: (i) natrijum-malat (ii) natrijum-hidrogenmalat	E 350	- II -
30	Kalijum-malat	E 351	- II -
31	Kalcijum-malati: (i) kalcijum-malat (ii) kalcijum-hidrogenmalat	E 352	- II -
32	Kalcijum-tartarat	E 354	- II -
33	Triamonijum-citrat	E 380	- II -
34	Alginska kiselina	E 400	- II -
35	Natrijum-alginat	E 401	- II -
36	Kalijum-alginat	E 402	- II -
37	Amonijum-alginat	E 403	- II -
38	Kalcijum-alginat	E 404	- II -
39	Agar	E 406	- II -
40	Karagenan	E 407	- II -
41	Obrađene eušeuma alge	E 407a	- II -
42	Guma iz semena rogača (karuba guma)	E 410*	- II -
43	Guar-guma	E 412*	- II -
44	Tragakatan guma (tragakanta)	E 413	- II -
45	Akacija guma (arapska guma)	E 414	- II -
46	Ksantan guma	E 415*	- II -
47	Tara guma	E 417*	- II -
48	Gelan guma	E 418	- II -
49	Glicerol	E 422	- II -

50	Pektini: (i) pektin (ii) amidovani pektin	E 440	- II -
51	Celuloze: (i) mikrokristalna celuloza (ii) celuloza u prahu	E 460	- II -
52	Metilceluloza	E 461	- II -
53	Hidroksilpropilceluloza	E 463	- II -
54	Hidroksilpropilmetilceluloza	E 464	- II -
55	Etilmetilceluloza	E 465	- II -
56	Karboksimetilceluloza (natrijum karboksimetilceluloza)	E 466	- II -
57	Enzimski hidrolizovana karboksimetilceluloza	E 469	- II -
58	Natrijumove, kalijumove i kalcijumove soli masnih kiselina	E 470a	- II -
59	Magnezijumove soli masnih kiselina	E 470b	- II -
60	Mono i digliceridi masnih kiselina	E 471	- II -
61	Estri sirćetne kiseline i mono-i diglicerida masnih kiselina	E 472a	- II -
62	Estri mlečne kiseline i mono-i diglicerida masnih kiselina	E 472b	- II -
63	Estri limunske kiseline i mono-i diglicerida masnih kiselina	E 472c	- II -
64	Estri vinske kiseline i mono-i diglicerida masnih kiselina	E 472d	- II -
65	Estri mono-i diacetilvinske kiseline i mono-i diglicerida masnih kiselina	E 472e	- II -
66	Mešoviti estri sirćetne i vinske kiseline i mono-i diglicerida masnih kiselina	E 472f	- II -
67	Natrijum-karbonati: (i) natrijum-karbonat (ii) natrijum-hidrogenkarbonat (iii) natrijum-seskvikarbonat	E 500	- II -
68	Kalijum-karbonati: (i) kalijum-karbonat (ii) kalijum-hidrogenkarbonat	E 501	- II -
69	Amonijum-karbonati: (i) amonijum-karbonat (ii) amonijum-hidrogenkarbonat	E 503	- II -
70	Magnezijum-karbonati: (i) magnezijum-karbonat (ii) magnezijum-hidroksid-karbonat	E 504	- II -

	(magnezijum - hidrogenkarbonat)		
71	Hlorovodonična kiselina	E 507	- II -
72	Kalijum-hlorid	E 508	- II -
73	Kalcijum-hlorid	E 509	- II -
74	Magnezijum-hlorid	E 511	- II -
75	Sumporna kiselina	E 513	- II -
76	Natrijum-sulfati: (i) natrijum-sulfat (ii) natrijum-hidrogensulfat	E 514	- II -
77	Kalijum-sulfati: (i) kalijum-sulfat (ii) kalijum-sulfat	E 515	- II -
78	kalcijum-sulfat	E 516	- II -
79	natrijum-hidroksid	E 524	- II -
80	kalijum-hidroksid	E 525	- II -
81	kalcijum-hidroksid	E 526	- II -
82	amonijum-hidroksid	E 527	- II -
83	Magnezijum-hidroksid	E 528	- II -
84	kalcijum-oksidi	E 529	- II -
85	Magnezijum-oksidi	E 530	- II -
86	masne kiseline	E 570	- II -
87	glukonska-kiselina	E 574	- II -
88	glukono-delta-lakton	E 575	- II -
89	natrijum-glukonat	E 576	- II -
90	kalijum-glukonat	E 577	- II -
91	kalcijum-glukonat	E 578	- II -
92	glicin i njegove natrijumove soli	E 640	- II -
93	Argon	E 938	- II -
94	Helijum	E 939	- II -
95	Azot	E 941	- II -
96	azot (i) -oksidi	E 942	- II -
97	Kiseonik	E 948	- II -
98	Invertaza	E 1103	- II -
99	Polidekstroza	E 1200	- II -
100	oksidisan skrob	E 1404	- II -
101	Monoskrobofosfat	E 1410	- II -
102	Diskrobofosfat	E 1412	- II -
103	fosfatiran diskrobofosfat	E 1413	- II -
104	acetilovan diskrobofosfat	E 1414	- II -
105	acetilovan skrob	E 1420	- II -

106	acetilovan diskrobadinat	E 1422	- II -
107	hidroksipropilskorb	E 1440	- II -
108	hidroksipropildiskrobfosfat	E 1442	- II -
109	Skrob-natrijum-oktenilsukcinat	E 1450	- II -
110	acetilovan oksidisan skrob	E 1451	- II -

* Aditivi E 410, E 412, E 415 i E 417 ne smeju da se koriste u proizvodnji dehidriranih proizvoda koji se rehidriraju prilikom ingestije.

Aditivi dozvoljeni za mleko u prahu ili kondenzovano mleko, pasterizovanu pavlaku, sir sa zrenjem, mozzarella i sir od surutke, sir sa zrenjem u listićima ili strugan, maslac iz kisele pavlake navedeni su u Tabeli br. 7.

Tabela br. 7

Redni broj	Vrsta proizvoda	Naziv aditiva	E - broj	Maksimalno dozvoljena količina
1	2	3	4	5
1	mleko u prahu ili kondenzovano mleko	Askrobinska kiselina Natrijum-askrobat Estri masnih kiselina i askrobinske kiseline Lecitini Natrijum-citrati Kalijum-citrati Karagenan (ii) Natrijum-hidrogenkarbonat (ii) kalijum-hidrogenkarbonat Kalcijum-hlorid	E 300 E 301 E 304 E 322 E 331 E 332 E 407 E 500 E 501 E 509	prema zahtevima tehnološkog postupka
2	Pasterizovana pavlaka	Natrijum-alginat Kalijum-alginat Karagenan Natrijum-karboksimetilceluloza Mono-i digliceridi masnih kiselina	E 401 E 402 E 407 E 466 E 471	- II -
3	Sir sa zrenjem	Kalcijum-karbonat Magnezijum-karbonat Kalcijum-hlorid Glukono-delta-lakton	E 170 E 504 E 509 E 575	- II -
4	Mozzarella i sir od surutke	Sirćetna kiselina Mlečna kiselina	E 260 E 270	- II -

		Limunska kiselina Glukono-delta-lakton	E 330 E 575	
5	Sir sa zrenjem u listićima ili strugan	Kalcijum-karbonat Magnezijum-karbonat Kalcijum-hlorid Glukono-delta-lakton Celuloze	E 170 E 504 E 509 E 575 E 460	- II -
6	Maslac iz kisele pavlake	Natrijum-karbonati	E 500	- II -

3. Konzervansi po vrstama proizvoda čija je upotreba ograničena navedeni su u Tabeli br. 8

Tabela br. 8

Redni broj	Vrsta proizvoda	Naziv aditiva	E - broj	Maksimalno dozvoljena količina
1	2	3	4	5
1	Sir pakovan u listićima	Sorbinska kiselina Kalijum-sorbat Kalcijum-sorbat	E 200 E 202 E 203	1000 mg/kg kao slobodna kiselina
2	Sir bez zrenja	Sorbinska kiselina Kalijum-sorbat Kalcijum-sorbat	E 200 E 202 E 203	1000 mg/kg kao slobodna kiselina
3	Topljeni sir	Sorbinska kiselina Kalijum-sorbat Kalcijum-sorbat	E 200 E 202 E 203	2000 mg/kg kao slobodna kiselina
4	Naslagani sir i sir sa dodatim namirnicama	Sorbinska kiselina Kalijum-sorbat Kalcijum-sorbat	E 200 E 202 E 203	1000 mg/kg kao slobodna kiselina
5	Toplotno neobrađeni mlečni dezert	Sorbinska kiselina Kalijum-sorbat Kalcijum-sorbat Benzoeva kiselina* Natrijum-benzoat* Kalijum-benzoat* Kalcijum-benzoat*	E 200 E 202 E 203 E 210 E 211 E 212 E 213	300 mg/kg pojedinačni ili u kombinaciji izraženo kao slobodna kiselina
6	Usireno mleko	Sorbinska kiselina Kalijum-sorbat Kalcijum-sorbat	E 200 E 202 E 203	1000 mg/kg kao slobodna kiselina
7	Sir i siru slične namirnice samo za	Sorbinska kiselina Kalijum-sorbat	E 200 E 202	Prema zahtevima tehnološkog

	površinsku upotrebu	Kalcijum-sorbat Natrijum-propionat* Kalcijum-propionat* Kalijum-propionat*	E 203 E 281 E 282 E 283	postupka
8	Maslac smanjenim sadržajem masti sa	Sorbinska kiselina Kalijum-sorbat Kalcijum-sorbat	E 200 E 202 E 203	1000 mg/kg
9	Zreo sir i topljeni sir	Nizin	E 234	12,5 mg/kg
10	Površinski tretman tvrdog, polutvrdog i polumekog sira	Natamicin	E 235	1 mg/dm ² površine (ne sme da bude prisutan na dubini od 5 mm)
11	Sir Provolone	Heksametenteramin	E 239	25 mg/kg rezidualna količina izraženo kao formaldehid
12	Tvrđi, polutvrđi i pumeki sir i siru slični mlečni proizvodi	Natrijum-nitrat Kalijum-nitrat	E 251 E 252	50 mg/kg rezidualna količina izraženo kao N _a NO ₃
13	Sir sa zrenjem	Lizozim	E 1105	Prema zahtevima tehnološkog postupka

* Benzoeva kiselina propionska kiselina i njene soli mogu da budu prisutne u pojedinim fermentisanim proizvodima kao rezultat fermentacionog procesa.

Antioksidansi po vrstama proizvoda čija je upotreba ograničena navedeni su u Tabeli br. 9.

Tabela br. 9

Redni broj	Vrsta proizvoda	Naziv aditiva	E - broj	Maksimalno dozvoljena količina
1	2	3	4	5
1	Mlečni prah za automate	Propilgalat Oktilgalat Dodecilgalat Butilhidroksianizol (BHA)	E 310 E 311 E 312 E 320	200 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji

Ostali aditivi po vrstama proizvoda čija je upotreba ograničena navedeni su u Tabeli br. 10.

Tabela br. 10

Redni broj	Vrsta proizvoda	Naziv aditiva	E - broj	Maksimalno dozvoljena količina
1	2	3	4	5
1	Sterilizovano i UHT mleko	Fosforna kiselina Natrijum-fosfati Kalijum-fosfati Kalcijum-fosfati Magnezijum fosfati Difosfati Trifosfati Polifosfati	E 338 E 339 E 340 E 341 E 343 E 450 E 451 E 452	1 g/l pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao P ₂ O ₅
2	Kondenzovano mleko sa manje od 28% suve materije	Fosforna kiselina Natrijum-fosfati Kalijum-fosfati Kalcijum-fosfati Magnezijum fosfati Difosfati Trifosfati Polifosfati	E 338 E 339 E 340 E 341 E 343 E 450 E 451 E 452	1 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao P ₂ O ₅
3	Kondenzovano mleko sa više od 28% suve materije	Fosforna kiselina Natrijum-fosfati Kalijum-fosfati Kalcijum-fosfati Magnezijum fosfati Difosfati Trifosfati Polifosfati	E 338 E 339 E 340 E 341 E 343 E 450 E 451 E 452	1,5 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao P ₂ O ₅
4	Mleko u prahu i obrano mleko u prahu	Fosforna kiselina Natrijum-fosfati Kalijum-fosfati Kalcijum-fosfati Magnezijum fosfati Difosfati Trifosfati Polifosfati	E 338 E 339 E 340 E 341 E 343 E 450 E 451 E 452	2,5 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao P ₂ O ₅
5	Pasterizovana sterilizovana, UHT	Fosforna kiselina Natrijum-fosfati	E 338 E 339	5 g/kg pojedinačno ili u

	pavlaka i maslac sa smanjenim sadržajem masti	Kalijum-fosfati Kalcijum-fosfati Magnezijum fosfati Difosfati Trifosfati Polifosfati	E 340 E 341 E 343 E 450 E 451 E 452	kombinaciji izraženo kao P ₂ O ₅
6	Lupana pavlaka	Fosforna kiselina Natrijum-fosfati Kalijum-fosfati Kalcijum-fosfati Magnezijum fosfati Difosfati Trifosfati Polifosfati	E 338 E 339 E 340 E 341 E 343 E 450 E 451 E 452	5 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao P ₂ O ₅
7	Nezreo sir (osim Mozzarella)	Fosforna kiselina Natrijum-fosfati Kalijum-fosfati Kalcijum-fosfati Magnezijum fosfati Difosfati Trifosfati Polifosfati	E 338 E 339 E 340 E 341 E 343 E 450 E 451 E 452	2 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao P ₂ O ₅
8	Topljeni sir i slični proizvodi	Fosforna kiselina Natrijum-fosfati Kalijum-fosfati Kalcijum-fosfati Magnezijum fosfati Difosfati Trifosfati Polifosfati	E 338 E 339 E 340 E 341 E 343 E 450 E 451 E 452	20 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao P ₂ O ₅
9	Mlečni dodaci za pića (beverage whiteners)	Fosforna kiselina Natrijum-fosfati Kalijum-fosfati Kalcijum-fosfati Magnezijum fosfati Difosfati Trifosfati Polifosfati	E 338 E 339 E 340 E 341 E 343 E 450 E 451 E 452	30 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao P ₂ O ₅
		Estri saharoze i masnih	E 473	20 g/kg

		kiselina Saharozogliceridi	E 474	pojedinačno ili u kombinaciji
		Poliglicerolni estri masnih kiselina	E 475	0,5 g/kg
		Propan-1,2-diolini estri masnih kiselina	E 477	1 g/kg
		Natrijum-stearoil-2- laktilat	E 481	3 g/kg
		Kalcijum-stearoil-2- laktilat	E 482	
		Sorbitanmonostearat	E 491	5 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji
		Sorbitantristearat	E 492	
		Sorbitanmonolaurat	E 493	
		Sorbitanmonooleat	E 494	
		Sorbitanmonopalmitat	E 495	
10	Mlečni dodaci za pića (beverage whiteners) za automate	Fosforna kiselina	E 338	50 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao P ₂ O ₅
		Natrijum-fosfati	E 339	
		Kalijum-fosfati	E 340	
		Kalcijum-fosfati	E 341	
		Magnezijum fosfati	E 343	
		Difosfati	E 450	
		Trifosfati	E 451	
		Polifosfati	E 452	
11	Sladoledi i zamrznuti dezerti	Fosforna kiselina	E 338	1 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao P ₂ O ₅
		Natrijum-fosfati	E 339	
	Kalijum-fosfati	E 340		
	Kalcijum-fosfati	E 341		
	Magnezijum fosfati	E 343		
	Difosfati	E 450		
	Trifosfati	E 451		
	Polifosfati	E 452		
		Polioksietilensorbitan- monolaurat (polisorbat 20)	E 432	1 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji
		Polioksietilensorbitan- monooleat (polisorbat 80)	E 433	
			E 434	
		Polioksietilensorbitan- monopalmitat	E 435	
		(polisorbat 40)	E 436	
		Polioksietilensorbitan- monostearat (polisorbat		

		60) Polioksietilensorbitan- tristearat (polisorb 65)		
		Estri saharoze i masnih kiselina Saharozogliceridi	E 473 E 474	5 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji
		Propan-1,2-diolini estri masnih kiselina	E 477	3 g/kg
		Sorbitanmonostearat Sorbitantristearat Sorbitanmonolaurat Sorbitanmonooleat Sorbitanmonopalmitat	E 491 E 492 E 493 E 494 E 495	0,5 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji
12	Sladoled i zamrznuti dezerti na bazi vode	Propan-1,2-diolalginat	E 405	3 g/kg
13	Mleku i pavlaci slični proizvodi	Polioksietilensorbitan- monolaurat (polisorb 20) Polioksietilensorbitan- monooleat (polisorb 80) Polioksietilensorbitan- monopalmitat (polisorb 40) Polioksietilensorbitan- monostearat (polisorb 60) Polioksietilensorbitan- tristearat (polisorb 65)	E 432 E 433 E 434 E 435 E 436	5 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji
		Poliglicerolni estri masnih kiselina	E 475	5 g/kg
		Propan-1,2-diolini estri masnih kiselina	E 477	5 g/kg
		Sorbitanmonostearat Sorbitantristearat Sorbitanmonolaurat Sorbitanmonooleat Sorbitanmonopalmitat	E 491 E 492 E 493 E 494 E 495	5 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji
14	Mlečni napici	Estri saharoze i masnih kiselina Saharozogliceridi	E 473 E 474	5 g/l pojedinačno ili u kombinaciji
15	Pavlaci slični	Estri saharoze i masnih	E 473	5 g/kg

	proizvodi	kiselina Saharozogliceridi	E 474	pojedinačno ili u kombinaciji
16	Sterilisana pavlaka i sterilisana pavlaka sa smanjenim sadržajem masti	Estri saharoze i masnih kiselina Saharozogliceridi	E 473 E 474	5 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji
17	Riban ili u listićima tvrdi, polutvrđi i topljeni sir i siru slični proizvodi	Silicijum dioksid Kalcijum silikat (i) Magnezijum-silikat (ii) Magnezijum-trisilikat ¹ Talk ¹ Natrijum-aluminijum-silikat Kalijum-aluminijum-silikat Kalcijum-aluminijum-silikat Aluminijum-silikat (kaolin)	E 551 E 552 E 553a E 553b E 554 E 555 E 556 E 559	10 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji
18	Maslac sa smanjenim sadržajem masti	Propan-1,2-dolalginat	E 405	3 g/kg
		Poliglicerolni estri masnih kiselina	E 475	5 g/kg
		Natrijum-stearoil-2-laktilat Kalcijum-stearoil-2-laktilat	E 481 E 482	10 g/kg
		Sorbitanmonostearat Sorbitantristearat Sorbitanmonolaurat Sorbitanmonooleat Sorbitanmonopalmitat	E 491 E 492 E 493 E 494 E 495	10 g/kg
19	Mlečni proizvodi izuzev proizvoda kojima nije dozvoljeno dodavanje aditiva (navedeni u tački 1)	Glutaminska kiselina Mononatrijum-glutaminat Monokalijum-glutaminat Kalcijum-diglutaminat Monoamonijum-glutaminat Magnezijum-diglutaminat	E 620 E 621 E 622 E 623 E 624 E 625	10 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji
		Gaunilna kiselina Dinatrijum-guanilat Dikalijum-guanilat	E 626 E 627 E 628	500 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji

		Kalcijum-guanilat Inozinska-kiselina Dinatrijum-inozinat Dikalijum-inozinat Kalcijum-inozinat Kalcijum 5' - ribonukleotidi Dinatrijum 5' - ribonukleotidi	E 629 E 630 E 631 E 632 E 633 E 634 E 635	
		Konjak: ² (i) Konjak guma (ii) Konjak glukomanan		10 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji
20	Mlečni proizvodi izuzev tečnih proizvoda i proizvoda kojima nije dozvoljeno dodavanje aditiva (navedeni pod I)	Sorbitoli: (i) Sorbitol (ii) Sorbitol sirup Manitol Izomalt Maltitoli: (i) Maltitol (ii) Maltitol sirup Laktitol Ksilitol	E 420 E 421 E 953 E 965 E 966 E 967	Prema zahtevima tehnoškog postupka kada se ne koristi kao zaslađivač
21	Mlečni i nemlečni dezerti	Acesulfam Aspartam Taumatim	K E 950 E 951 E 957	5 mg/kg (samo kao pojačivači arome)

¹ Ne sme da sadrži azbest.

² Ne smeju da se koriste u proizvodnji dehidriranih proizvoda koji se rehidriraju prilikom ingestije.