

На основу члана 55. став 2. Закона о безбедности хране („Службени гласник РС”, број 41/09) и члана 17. став 4. и члана 24. став 2. Закона о Влади („Службени гласник РС”, бр. 55/05, 71/05-исправка, 101/07, 65/08, 16/11, 68/12-УС, 72/12 и 7/14-УС),

Министар пољопривреде, шумарства и водопривреде, доноси

**ПРАВИЛНИК
О ИЗМЕНАМА И ДОПУНИ ПРАВИЛНИКА О КВАЛИТЕТУ ПРОИЗВОДА ОД
МЛЕКА И СТАРТЕР КУЛТУРА**

- Објављен у „Службеном гласнику Републике Србије”, број 34/14 -

Члан 1.

У Правилнику о квалитету производа од млека и стартер култура („Службени гласник РС”, бр. 33/10, 69/10 и 43/13-др. правилник), у члану 11. став 1. у тачки 2) речи: „најмање 2,90% беланчевина у млеку с 3,50% млечне масти” замењују се речима: „не мањим од 2,90% беланчевина у млеку и не мање од 3,50% млечне масти”.

Члан 2.

У члану 14. став 3. речи: „најмање 106 ml” замењују се речима: „не мање од 10^6 у ml”.

Члан 3.

У члану 16. став 2. тачка 1) речи: „најмање 106 ml” замењују се речима: „не мање од 10^6 у ml”.

Члан 4.

У члану 17. став 1. речи: „најмање 104 ml” замењују се речима: „не мање од 10^4 у ml”.

Члан 5.

У глави II. УСЛОВИ У ПОГЛЕДУ КВАЛИТЕТА ПРОИЗВОДА ОД МЛЕКА после назива одељка 8. Кајмак додају се назив члана и члан 29а, који гласе:

„Подела

29а

Кајмак се ставља у промет као:

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

Члан 6.

Члан 30. мења се и гласи:

„Млади кајмак или скоруп је производ који се добија као масни слој или кора, која се одваја са термички обрађеног и охлађеног млека (крављег,

овчијег и бивољег или њихове мешавине млека), при чему морају да буду испуњени захтеви квалитета утврђени у члану 31. став 1. овог правилника.

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

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

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

Члан 7.

Члан 31. мења се и гласи:

„Млади кајмак - скоруп у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве:

- 1) да је беле до светло жуте боје;
- 2) да има својствен пријатан мирис и благи укус;
- 3) да садржи не мање од 65% млечне масти у сувој материји;
- 4) да садржи не мање од 60% суве материје;
- 5) да садржи не више од 2% кухињске соли;
- 6) да рН није мањи од 4,8;
- 7) да је слојевите структуре са делићима меканог неоцеђеног

теста.

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

- 1) да је светло жуте до жуте боје;
 - 2) да има изражени својствен мирис и укус зрелог кајмака или
- скорупа;
- 3) да садржи не мање од 75% млечне масти у сувој материји;
 - 4) да садржи не мање од 65% суве материје;
 - 5) да садржи не више од 3,5% кухињске соли;
 - 6) да рН није мањи од 3,8;
 - 7) да је структура зрнаста или слојевита и да се добро маже.

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

- 1) да је беле до жуте боје;
- 2) да има изражени својствен мирис и укус;
- 3) да садржи не мање од 75% млечне масти у сувој материји;
- 4) да садржи не мање од 60% суве материје;
- 5) да садржи не више од 2% кухињске соли.

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

- 1) да је беле до жуте боје;
- 2) да има изражени својствен мирис и укус;

- 3) да садржи не мање од 70% млечне масти у сувој материји;
- 4) да садржи не мање од 32% суве материје;
- 5) да садржи не више од 2% кухињске соли.”

Члан 8.

Члан 34. став 3. мења се и гласи:

„Минимални период зрења је за:

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

Члан 9.

У члану 39. став 1. тач. 2) и 3) мењају се и гласе:

- „2) да су меке или мазиве уједначене конзистенције;
- 3) да имају пријатан карактеристичан млечни укус;”.

Члан 10.

У члану 44. став 2. мења се и гласи:

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

Члан 11.

Члан 47. мења се и гласи:

„Кондензовано заслађено млеко ставља се у промет као:

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

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

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

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

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

Члан 12.

У члану 48. став 4. Табела 5 - Додатни захтеви квалитета млека у праху мења се и гласи:

Додатни захтеви квалитета млека у праху

Ред. бр.	Захтев	Вредност	Метода
1.	титрациона киселост	max. 18,0 ml	Standard ISO 6091
2.	загореле честице	max. disk B	Standard ISO 5739
3.	индекс нерастворљивости (ml)	max. 1,0	Standard ISO 8156”

Члан 13.

У члану 52. став 1. речи: „а мора садржати најмање 5,5% суве материје” замењује се речима: „мора да садржи не мање од 5,5% суве материје.”

Члан 14.

У члану 53. став 2. тачка б) мења се и гласи:

„б) да има садржај лактозе (анхидроване) не мање од 61%.”

Тачка 9) мења се и гласи:

„9) да је рН 10% раствора не мањи од 5,1.”

Члан 15.

У члану 14. став 2. тачка 1), члану 15. став 2. тачка 1), члану 17. став 2. тачка 1), члану 21. став 2. тачка 1), члану 22. став 3. тачка 1), члану 69. став 1. тачка 1), речи: „бело-жућкасте” замењују се речима: „бело-жуте” у одговарајућем падежу.

Члан 16.

У члану члану 53. став 2. тачка 1) и члану 54. став 2. тачка 1) реч: „жућкасто-беле” замењује се речима: „бело-жуте”.

Члан 17.

У члану 10. став 1. тач. 1) и 2) и став 3. тачка 2), члану 25. став 1. тачка 3), члану 26. став 1. тачка 3), члану 26. став 1. тачка 1), члану 27. став 2, члану 28. став 2, члану 39. став 1. тачка 4), члану 40. став 1, члану 42. став 2. тач. 4) и 5), члану 46, члану 48. став 1. и став 3. тачка 1), члану 54. став 2. тач. 4) и 6), члану 55. став 2. тачка 4), члану 61. став 1, члану 62. став 1, члану 63, члану 64, члану 67. тач. 3) и 6), као и члану 69. тачка 3) овог правилника, реч: „најмање” замењују се речима: „не мање од” у одговарајућем падежу.

Члан 18.

У члану 10. став 1. тачка 1) подтачка (2) и став 1. тач. 2) и 3), члану 25. став 1. тач. 4) и 5), члану 26. став 1. тач. 4) и 5), члану 46. тачка 4), члану 48. став 1. и став 3. тачка 4), члану 53. став 2. тач. 5), 7) и 8), члану 54. став 2. тач. 5), 7) и 8), члану 67. тачка 6) и члану 69. тач. 4) и 5) овог правилника, реч: „највише” замењују се речима: „не више од” у одговарајућем падежу.

Члан 19.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у
„Службеном гласнику Републике Србије”.

Број: 110-00-00027/2010-09
У Београду, 20. марта 2014. године

МИНИСТАР
проф. др Драган Гламочић