

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

Министар пољопривреде, шумарства и водопривреде доноси

ПРАВИЛНИК
О КВАЛИТЕТУ ШЕЋЕРА НАМЕЊЕНОГ ЗА ЉУДСКУ УПОТРЕБУ
(„Службени гласник РС”, број 88/17 од 29. септембар 2017. године)

Члан 1.

Овим правилником ближе се прописују услови у погледу квалитета шећера намењеног за људску употребу (у даљем тексту: производи), и то за: класификацију, категоризацију и назив производа; физичка, физичко-хемијска, хемијска и сензорска својства, као и састав производа; методе испитивања квалитета производа; паковање и декларисање производа и додатне захтеве за означавање производа.

Члан 2.

Производи, као и услови у погледу квалитета, и то за: класификацију, категоризацију и назив производа; физичка, физичко-хемијска, хемијска и сензорска својства, као и састав производа дати су у Прилогу 1 – Називи, дефиниције и општи захтеви квалитета производа (у даљем тексту: Прилог 1), који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део.

Члан 3.

Субјект у пословању храном пре почетка производње доноси произвођачку спецификацију, у складу са законом којим се уређује безбедност хране.

Произвођачка спецификација из става 1. овог члана нарочито садржи:

- 1) назив производа и његово трговачко име, ако га производ има;
- 2) кратак опис технолошког поступка производње;
- 3) податке о основној сировини и додатим састојцима;
- 4) основне захтеве квалитета производа (физичка, хемијска и сензорска својства);
- 5) податке из декларације у складу са овим прописом и прописом којим се уређује декларисање, означавање и рекламирање хране;
- 6) датум доношења и евиденцијски број произвођачке спецификације.

Произвођачка спецификација из става 1. овог члана доноси се и за шећер у праху, шећер у коцки, кандис шећер, смеђи шећер и за друге сродне производе чији су основ производи из Прилога 1.

Члан 4.

У производњи производа могу се користити адитиви у складу са прописом којим се уређује употреба адитива у храни.

Члан 5.

Производи који се стављају у промет, декларисани су и означени у складу са овим правилником и прописом којим се уређује декларисање, означавање и рекламирање хране.

Поред података који су утврђени у складу са прописом којим се уређује декларисање, означавање и рекламирање хране, декларација садржи и следеће податке:

1) садржај суве материје и инвертног шећера при декларисању раствора шећера, раствора инвертног шећера, као и сирупа инвертног шећера;

2) речи: „кристализован/a/o” ако раствор сирупа и инвертног шећера садржи кристале;

3) називе производа из Прилога 1, осим када производи из тач. 7. и 8. Прилога 1 садрже више од 5 % фруктозе на садржај суве материје, било да се стављају на тржиште под својим називом или као састојак друге хране, и означавају се као „глукозно-фруктозни сируп” или „фруктозно-глукозни сируп” и „сушени глукозно-фруктозни сируп” или „сушени фруктозно-глукозни сируп”, у зависности да ли садрже већи удео глукозе или фруктозе.

При декларисању упакованих производа из Прилога 1 чија је нето количина мања од 20 g није обавезно њено навођење.

Упаковани производ из става 3. овог члана је сваки појединачни производ који је, као такав, намењен крајњем потрошачу и објектима јавне исхране, а који се састоји од производа из Прилога 1 и амбалаже у коју је стављен пре него што је понуђен за продају, било да га амбалажа у потпуности или само делимично затвара, али тако да садржај не може бити промењен без отварања или промене амбалаже.

Члан 6.

Усаглашеност производа са захтевима квалитета прописаним овим правилником утврђује се методама које су дате у Прилогу 2 – Списак метода испитивања квалитета производа (у даљем тексту: Прилог 2), који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део, као и са другим међународно признатим методама.

Члан 7.

Даном почетка примене овог правилника престају да важе Правилник о квалитету шећера („Службени лист СФРЈ”, број 7/92 и „Службени лист СЦГ”, бр. 56/03 – др. правилник и 4/04 – др. правилник) и одредбе Правилника о квалитету скроба и производа од скроба за прехранбене сврхе („Службени лист СРЈ”, број 33/95 и „Службени лист СЦГ”, бр. 56/03 – др. правилник и 4/04 – др. правилник) које се односе на течну глукозу (декстроза) и скробне шећере, декстрозу-монохидрат, анхидровану декстрозу.

Члан 8.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном гласнику Републике Србије”, а примењује се од 1. новембра 2017. године.

Број: 110-00-18/2017-09
У Београду, 15. септембра 2017. године

МИНИСТАР

Бранислав Недимовић

4827017.0116.76.doc/1

НАЗИВИ, ДЕФИНИЦИЈЕ И ОПШТИ ЗАХТЕВИ КВАЛИТЕТА ПРОИЗВОДА

1. ПОЛУБЕЛИ ШЕЋЕР

Пречишћена и кристализована сахароза, са јасно дефинисаним квалитетом и са следећим карактеристикама:

- 1) поларизација: најмање 99,5°Z;
- 2) садржај инвертног шећера: највише 0,1 %;
- 3) губитак сушењем: највише 0,1 %.

2. ШЕЋЕР ИЛИ БЕЛИ ШЕЋЕР

Пречишћена и кристализована сахароза, са јасно дефинисаним квалитетом и са следећим карактеристикама:

- 1) поларизација: најмање 99,7°Z;
- 2) садржај инвертног шећера: највише 0,04 %;
- 3) губитак сушењем: највише 0,06 %;
- 4) тип боје кристала: највише девет бодова, одређен у складу са

Прилогом 2.

3. ЕКСТРА БЕЛИ ШЕЋЕР

Производ који испуњава захтеве квалитета дефинисаним у тачки 2. подтач. 1) - 3) овог прилога, а чији број бодова, одређен у складу са Прилогом 2, износи:

- 1) за тип боје кристала: највише четири;
- 2) за садржај пепела: највише шест;
- 3) за боју шећера у раствору: највише три;
- 4) укупни број бодова: највише осам.

4. РАСТВОР ШЕЋЕРА

Водени раствор сахарозе следећих карактеристика:

- 1) сува материја: најмање 62% m/m;
- 2) садржај инвертног шећера (однос фруктозе и глукозе: $1,0 \pm 0,2$): највише 3 % рачунато на суву материју;

3) садржај пепела: највише 0,1 % рачунато на суву материју;

4) боја раствора: највише 45 ICUMSA јединица.

Опис „бели” резервисан је за шећерни раствор, где боја у раствору не прелази 25 ICUMSA јединица.

5. РАСТВОР ИНВЕРТНОГ ШЕЋЕРА

Водени раствор сахарозе, делимично инвертован хидролизом, у ком не преовладава инвертни шећер, следећих карактеристика:

- 1) сува материја: најмање 62 % m/m;
- 2) садржај инвертног шећера (однос фруктозе и глукозе: $1,0 \pm 0,1$): најмање 3 %, а највише 50 % рачунато на суву материју;

3) садржај пепела: највише 0,4 % рачунато на суву материју.

Опис „бели” резервисан је за раствор инвертног шећера, чији садржај пепела не прелази 1 %, а боја у раствору не прелази 25 ICUMSA јединица.

6. СИРУП ИНВЕРТНОГ ШЕЋЕРА

Водени раствор сахарозе (код ког је могућа кристализација) делимично инвертоване хидролизом, која мора испунити захтеве квалитета дефинисане у тачки 5. подтач. 1) и 3) овог прилога, а код ког садржај инвертног шећера (однос фруктозе и глукозе $1,0 \pm 0,1$), мора бити већи од 50 % рачунато на суву материју.

Опис „бели” резервисан је за сируп инвертног шећера, чији садржај пепела не прелази 1 %, а боја у раствору не прелази 25 ICUMSA јединица.

7. ГЛУКОЗНИ СИРУП

Пречишћени концентрисан водени раствор угљених хидрата, добијених из скроба и/или инулина, следећих карактеристика:

- 1) сува материја: најмање 70 % m/m;
- 2) декстрозни еквивалент: најмање 20 % рачунато на суву материју, изражен као D-глукоза;
- 3) сулфатни пепео: највише 1 % рачунато на суву материју.

8. СУШЕНИ ГЛУКОЗНИ СИРУП

Делимично осушени глукозни сируп са садржајем суве материје најмање 93 % који мора испуњавати захтеве квалитета дефинисане у тачки 7. подтач. 2) и 3) овог прилога.

9. ГЛУКОЗА (ДЕКСТРОЗА) ИЛИ ГЛУКОЗА (ДЕКСТРОЗА) МОНОХИДРАТ

Пречишћена и кристализована D-глукоза која садржи један молекул кристалне воде, следећих карактеристика:

- 1) декстрога (D-глукоза): најмање 99,5 % рачунато на суву материју;
- 2) сува материја: најмање 90 % m/m;
- 3) сулфатни пепео: највише 0,25 % рачунато на суву материју.

10. ГЛУКОЗА (ДЕКСТРОЗА) ИЛИ БЕЗВОДНА ГЛУКОЗА (ДЕКСТРОЗА)

Пречишћена и кристализована D-глукоза без кристалне воде, са садржајем суве материје најмање 98 %, а која мора испуњавати захтеве квалитета дефинисане у тачки 9. подтач. 1) и 3) овог прилога.

11. ФРУКТОЗА

Пречишћена и кристализована D-фруктоза следећих карактеристика:

- 1) садржај фруктозе: најмање 98 % рачунато на суву материју;
- 2) садржај глукозе: највише 0,5 % рачунато на суву материју;
- 3) губитак сушењем: највише 0,5 % m/m;
- 4) садржај пепела: највише 0,1 % m/m;

СПИСАК
МЕТОДА ИСПИТИВАЊА КВАЛИТЕТА ПРОИЗВОДА

Ред. број	Назив испитивања (техника испитивања)	Референтни документ
1.	ОДРЕЂИВАЊЕ ГУБИТКА МАСЕ СУШЕЊЕМ (гравиметријски)	ICUMSA GS 2/1/3/9-15 SRPS.E.L8.016
2.	ОДРЕЂИВАЊЕ СУВЕ МАТЕРИЈЕ (рефрактометријски)	ICUMSA GS 4/3-13
3.	ОДРЕЂИВАЊЕ РЕДУКУЈУЋИХ ШЕЋЕРА (волуметријски)	ICUMSA GS 2/3/9-5 SRPS.E.L8.019
4.	ОДРЕЂИВАЊЕ СУЛФАТНОГ ПЕПЕЛА (гравиметријски)	GS 2/1/7-33 SRPS EN ISO 5809
5.	ОДРЕЂИВАЊЕ ПЕПЕЛА (кондуктометријски)	ICUMSA GS 2/3/9-17 SRPS.L8.017
6.	ОДРЕЂИВАЊЕ ПОЛАРИЗАЦИЈЕ (полариметријски)	ICUMSA GS 2/3-1 SRPS. E.L8.018
7.	ОДРЕЂИВАЊЕ БОЈЕ ШЕЋЕРА У РАСТВОРУ (спектрофотометријски)	ICUMSA GS 2/3-10 SRPS.E.L8.014
8.	ОДРЕЂИВАЊЕ ТИПА БОЈЕ КРИСТАЛА (рефлексометријски)	ICUMSA GS 2-13 SRPS.E.L8.015
9.	ОДРЕЂИВАЊЕ СУМПОР ДИОКСИДА (спектрофотометријски)	ICUMSA G2/1/7/9-33 SRPS.E.L8.020
10.	ОДРЕЂИВАЊЕ pH ВРЕДНОСТИ (потенциометријски)	ICUMSA G1/2/3/4/7/8/9-23

Напомена:

На основу метода одређивања типа боје кристала, садржаја пепела, боје шећера у раствору за шећер или бели шећер и екстра бели шећер из тач. 2. и 3. Прилога 1, „бод” одговара следећим вредностима:

- 1) у случају типа боје кристала: 0,5 јединица;
- 2) у случају садржаја пепела: 0,0018 %;
- 3) у случају боје шећера у раствору: 7,5 јединица.