

На основу чл. 16. и 72. Закона о храни ("Службени гласник БиХ", број 50/04) и члана 17. Закона о Вијећу министара Босне и Херцеговине ("Службени гласник БиХ", бр. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 и 24/08), Вијеће министара Босне и Херцеговине, на приједлог Агенције за сигурност хране Босне и Херцеговине, у сарадњи с надлежним органима ентитета и Брчко Дистрикта Босне и Херцеговине, на 76. сједници одржаној 12. фебруара 2009. године, донијело је

ПРАВИЛНИК

О МАКСИМАЛНО ДОЗВОЉЕНИМ КОЛИЧИНАМА ЗА ОДРЕЂЕНЕ КОНТАМИНАНТЕ У ХРАНИ

(Објављено у "Сл. гласник БиХ", бр. 37 од 12 маја 2009, 39/12)

ДИО ПРВИ - ОПЋЕ ОДРЕДБЕ (Предмет)

Члан 1.

Правилником о максимално дозвољеним количинама за одређене контаминанте у храни (у даљем тексту: Правилник) прописују се максимално дозвољене количине нитрата, микотоксина, метала, металоида, 3-моноклорпропандиола (3-МПЦД), полицикличних ароматских угљиководика, диоксина и полихлорираних бифенила (ПЦБ) сличних диоксинима у храни и мјере које се предузимају у случају прекорачења њихових максимално дозвољених количина.

(Дефиниција)

Члан 2.

Контаминант (штетна материја) је биолошка, хемијска, радиолошка или физичка материја штетна за здравље људи, која није намјерно додата храни, а присуство које је у храни посљедица поступака током производње (укључујући поступке извршене током узгоја усјева и животиња, те примјене ветеринарских лијекова), прераде, припреме, третирања, паковања, транспорта или складиштења те хране или посљедица загађења околине.

(Изузеци од примјене одредби)

Члан 3.

(1) Одредбе Правилника не примјењују се на контаминанте који су предмет посебних прописа.

(2) Стране материје, као што су дијелови инсеката, животињска длака и слично, нису обухваћени овим правилником.

ДИО ДРУГИ - ПОСЕБНЕ ОДРЕДБЕ ПОГЛАВЉЕ I. ПРОЦЕДУРЕ (Ограничења)

Члан 4.

(1) Забрањује се стављање на тржиште хране која садржи контаминанте који нису у складу с максимално дозвољеним количинама (у даљем тексту: МДК), наведеним у Анексу, који је саставни дио овог правилника.

(2) Количина контаминанта мора се држати што је могуће нижом, колико се то реално може постићи, пратећи добру произвођачку праксу у свим поступцима наведеним у члану 2. Правилника.

(3) С циљем заштите здравља људи и на основу става (1) овог члана, гдје је то неопходно, утврђују се максималне толеранције за одређене контаминанте.

- (4) Максималне толеранције утврђују се у форми листе која садржи:
- а) максималне границе за исти контаминант у различитој храни;
 - б) аналитички лимит детекције;
 - ц) методе узорковања и анализа које ће се користити.

(Стављање на тржиште)

Члан 5.

(1) Не може се забранити, ограничити или отежавати стављање на тржиште хране која је у складу с овим правилником.

(2) Агенција за сигурност хране Босне и Херцеговине (у даљњем тексту: Агенција) може привремено забранити или ограничити стављање на тржиште хране која је у складу с овим правилником, на основу нових сазнања или преиспитивања постојећих информација, или сумње да одређени контаминант у храни представља ризик за здравље људи.

(Мјере)

Члан 6.

(1) Вијеће министара Босне и Херцеговине, на приједлог Агенције, прописује мјере које се предузимају у случају појаве опасности од контаминанта у храни.

(2) Ако хитност случаја захтијева и не дозвољава другачије, Агенција може наредити провођење мјера без сагласности надлежних органа, а с циљем заштите здравља људи.

ПОГЛАВЉЕ II. МАКСИМАЛНО ДОЗВОЉЕНЕ КОЛИЧИНЕ (Опћа правила)

Члан 7.

МДК наведене у Анексу примјењују се на јестиви дио хране, осим ако то није другачије утврђено.

(Сушена, разријеђена, прерађена и сложена храна)

Члан 8.

(1) Када се МДК прописане у Анексу примјењују на храну која је сушена, разријеђена, прерађена или има више од једног састојка (сложена храна), у обзир се узима сљедеће:

- а) измјена концентрације контаминанта узрокована поступцима сушења или разријеђивања;
- б) измјена концентрације контаминанта узрокована прерадом;
- ц) релативни удјели појединачних састојака у производу;
- д) аналитички лимит квантификације (одређивање количине).

(2) Субјекти у пословању с храном морају у произвођачкој спецификацији навести и оправдати посебан поступак концентрације или разријеђивања за поступке сушења, разријеђивања, прераде и/или мијешања или за сушену, разријеђену, прерађену и/или сложену храну.

(3) Ако субјект у пословању с храном не примјењује одговарајуће факторе концентрације или разријеђивања, или ако надлежни орган сматра да је тај поступак непримјерен с обзиром на дато образложење, надлежни орган сам ће одредити дати фактор на основу доступних информација с циљем максималне заштите здравља људи.

(Забрана употребе, мијешања и детоксификације)

Члан 9.

(1) Храна која није у складу с МДК, прописаним у Анексу, не смије се користити као саставни дио друге хране.

(2) Храна која је у складу с МДК, прописаним у Анексу, не смије се мијешати с храном која прекорачује МДК.

(3) Храна која треба да буде подвргнута сортирању или другој врсти физикалне обраде ради смањења количине контаминације не смије се мијешати с храном намијењеном за директну људску употребу или с храном намијењеном за употребу као састојак у храни.

(4) Храна која садржи микотоксине који су наведени у Дијелу 2. Анекса не смије се детоксицирати хемијским поступцима.

**(Посебне одредбе за кикирики, орашасте плодове, сушено воће и кукуруз)
(Посебне одредбе за кикирики, остале сјеменке уљарица, орашасте плодове, сушено воће,
рижу и кукуруз)**

Члан 10.

Кикирики, остале сјеменке уљарица, орашасте плодови, сушено воће, рижа и кукуруз, који не испуњавају одредбе о максимално дозвољеним количинама (у даљњем тексту: МДК) афлатоксина из тач. 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 и 2.1.11 Анекса могу се ставити на тржиште под условом да:

а) нису намијењени за директну људску употребу или за употребу као састојак у храни;
б) су усклађени с одговарајућим МДК из тач. 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4, 2.1.9 и 2.1.12 Анекса;
ц) су подвргнути обради која укључује сортирање или другу физикалну обраду и да након те обраде нису прекорачене МДК прописане у тач. 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 и 2.1.11 Анекса и да таква обрада не узрокује друге штетне остатке;

д) је на производима јасно означена њихова употреба и да производи имају сљедећу напомену: "Производ мора бити подвргнут сортирању или другој врсти физикалне обраде како би се смањила контаминација афлатоксинима прије људске употребе или употребе као састојка у храни".

Напомена се ставља на етикету сваке појединачне врећице, кутије и другог, те на оригинални попутни документ. Неизбрисивом идентификацијском шифром пошиљке/серије означава се свака појединачна врећица, кутија и друге пошиљке, као и оригинални попутни документ.

**(Посебне одредбе за кикирики, његове производе и житарице)
(Посебне одредбе за кикирики, друге сјеменке уљарица, производе добивене од њих и
житарице)**

Члан 11.

(1) На етикети сваке појединачне врећице, кутије и другог, те на оригиналном попутном документу потребно је да стоји јасна напомена о предвиђеној употреби. Мора постојати јасна повезаност између овог попутног документа и пошиљке на начин да је у њему наведен идентификацијски код пошиљке који се налази на свакој појединачној врећици, кутији и другој пошиљци. Осим тога, пословна дјелатност примаоца пошиљке мора бити наведена у попутном документу и мора бити компатибилна с предвиђеном употребом.

(2) Ако нема јасне напомене да прехранбени производ није намијењен за исхрану људи, МДК из тач. 2.1.5 и 2.1.11. Анекса користе се за сав кикирики, остале сјеменке уљарица и производе добивене од њих и житарице које се стављају на тржиште.

(3) Што се тиче изузетка за кикирики и друге сјеменке уљарица за мрвљење и примјене МДК из тачке 2.1.1. Анекса, он се примјењује искључиво на пошиљке на којима је јасно означена намјена и који на себи имају напомену "производ се мрви за производњу рафинираног биљног уља". Напомена се ставља на етикету сваке појединачне врећице, кутије и другог те на попутни документ (документе). Коначно одредиште мора бити машина за мрвљење.

(Посебне одредбе за зелену салату)

Члан 12.

Осим у случају када је зелена салата која је узгајана покривена (заштићена зелена салата), као таква и означена, примјењују се МДК прописани у Анексу за зелену салату која је узгајана

на отвореном.

(Узорковања и анализе)

Члан 13.

Узорковања и анализе за службену контролу МДК прописаних у Анексу врше се у складу с прописима којима се утврђују методе узорковања и анализа за службену контролу одређених контаминаната у храни.

(Праћење и извјештавање)

Члан 14.

Агенција најмање једном годишње извјештава Вијеће министара Босне и Херцеговине о резултатима праћења појаве контаминаната у храни.

ДИО ТРЕЋИ - ПРИЈЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ (Пријелазне одредбе)

Члан 15.

(1) Храна произведена или увезена до дана ступања на снагу Правилника, која садржи контаминанте чије су количине изнад МДК прописаних у Анексу, може се наћи на тржишту најдуже шест мјесеци од дана ступања на снагу Правилника, под условом да Агенција није дала негативно мишљење у вези с употребом те хране.

(2) Овај правилник не примјењује се на коштице кајсије, сјеменке уљарица са изузетком кикирикија и производе из њихове прераде, који су стављени на тржиште прије његовог ступања на снагу.

(3) МДК за охратоксин А из тачке 2.2.11. Анекса који ће се примјењивати од 1. јула 2012. не примјењује се на производе који су стављени на тржиште прије тог датума.

(4) Обавезу доказивања датума када су производи стављени на тржиште има субјекат у пословању с храном који је производ ставио на тржиште.

(Престанак важења прописа)

Члан 16.

Даном ступања на снагу овог правилника престају важити дијелови члана 3. који се односе на олово, кадмиј, калај, живу и метилживу и члан [11](#). Правилника о количинама пестицида и других отровних материја, хормона, антибиотика и микотоксина ("Службени лист СФРЈ", бр. 59/83 и 79/87).

Члан 17.

(Ступање на снагу и примјена)

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику БиХ".

ВМ број 89/09

12. фебруара 2009. године Сарајево

Председавајући Вијећа министара БиХ Др. Никола Шпирић, с. р.