

Pravilnik o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani

Pravilnik je objavljen u "Službenom glasniku RS", br. 81/2019 od 15.11.2019. godine, a stupio je na snagu 23.11.2019, osim odredaba člana 2. st. 4. i 5. i čl. 8-10. koje se primenjuju od 1.1.2020. godine.

I. OSNOVNE ODREDBE

Član 1.

Ovim pravilnikom propisuju se maksimalne koncentracije određenih kontaminenata u hrani.

Član 2.

Maksimalne koncentracije određenih kontaminenata u hrani date su u Prilogu 1 - Maksimalne koncentracije određenih kontaminenata u hrani, koji je odštampan uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni deo (u daljem tekstu: Prilog 1).

Maksimalne koncentracije određenih kontaminenata u hrani primenjuju se na jestivi deo hrane, osim ako u pravilniku nije propisano drugačije.

Hrana navedena u Prilogu 1. ne stavlja se na tržište ako sadrži kontaminant u količini koja premašuje maksimalno dozvoljenu koncentraciju utvrđenu u Prilogu 1.

Maksimalne koncentracije za akrilamid, kontaminant procesa proizvodnje, jesu nivoi referentnih vrednosti prisustva akrilamida kao pokazatelji uspešnosti koji se koriste da bi se proverila efikasnost mera za ublažavanje efekata akrilamida na zdravlje ljudi i zasnovani su na iskustvu i pojavi u velikom broju kategorija hrane (u daljem tekstu: nivoi referentnih vrednosti).

Nivoi referentnih vrednosti iz stava 4. ovog člana utvrđeni su u Prilogu 2 - Nivoi referentnih vrednosti prisustva akrilamida u hrani, koji je odštampan uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni deo (u daljem tekstu: Prilog 2).

II. PRIMENA MAKSIMALNIH KONCENTRACIJA ODREĐENIH KONTAMINENATA

Sušena, razređena, prerađena i složena hrana

Član 3.

Ako u Prilogu 1. nisu utvrđene maksimalno dozvoljene koncentracije određenih kontaminenata za osušenu, razređenu, prerađenu ili mešovitu hranu u obzir se uzima sledeće:

- 1) promene koncentracije kontaminanta izazvane procesima sušenja ili razređivanja;
- 2) promene koncentracije kontaminanta izazvane preradom;
- 3) relativan sadržaj sastojaka u proizvodu;
- 4) analitička granica kvantifikacije.

Pri sprovođenju službenih kontrola subjekti u poslovanju hranom i/ili hranom za životinje obezbeđuju i opravdavaju specifičnu koncentraciju ili faktore razređenja koji se razmatraju za operacije sušenja, razblaživanja, preradu i/ili mešanje ili za osušenu, razblaženu, prerađenu i/ili mešovitu hranu.

Ako subjekti u poslovanju hranom i/ili hranom za životinje ne obezbede neophodnu koncentraciju ili faktor razblaženja ili ako se smatra da je faktor neodgovarajući u pogledu opravdanosti, određivanje tog faktora sprovodi se na osnovu raspoloživih podataka i sa ciljem maksimalne zaštite zdravlja ljudi i životinja.

Zabrane upotrebe, mešanje i detoksikacija

Član 4.

Hrana koja nije usaglašena sa maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata utvrđenim u Prilogu 1. ne može se koristiti kao sastojak hrane.

Hrana koja je usaglašena sa maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata utvrđenim u Prilogu 1. ne može se mešati sa hranom koja premašuje te maksimalne koncentracije.

Hrana koja se sortira ili se na neki drugi način fizički (mehanički) obrađuje radi smanjenja nivoa kontaminenata utvrđenih u Prilogu 1, ne može se mešati sa hranom namenjenom za neposrednu ishranu ljudi ili sa hranom koja se koristi kao sastojak druge hrane.

Hrana koja sadrži mikotoksine utvrđene u Prilogu 1. ne može se podvrgavati hemijskim postupcima detoksikacije.

III. KONTAMINENTI I HRANA

Posebne odredbe za kikiriki, semenke drugih uljarica, jezgrasto voće, sušeno voće, pirinač i kukuruz

Član 5.

Kikiriki, semenke drugih uljarica, jezgrasto voće, sušeno voće, pirinač i kukuruz, koji sadrže aflatoksine iznad odgovarajućih maksimalnih koncentracija utvrđenim u Prilogu 1. Odeljku 2. tač. 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10. i 2.1.11. može se staviti u promet ako:

- 1) ta hrana nije namenjena za direktnu ishranu ljudi ili kao sastojak hrane;
- 2) je ta hrana u skladu sa maksimalnim koncentracijama aflatoksina utvrđenim u Prilogu 1. Odeljku 2. tač. 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4, 2.1.9. i 2.1.12;
- 3) je ta hrana podvrgnuta obradi koja uključuje sortiranje ili neki drugi postupak fizičke (mehaničke) obrade i kada posle tog postupka maksimalne koncentracije aflatoksina ne prelaze vrednosti utvrđene u Prilogu 1. Odeljku 2. tač. 2.1.3, 2.1.5. i 2.1.6. i ako taj tretman ne dovodi do drugih štetnih ostataka;
- 4) je za tu hranu pri deklarisanju jasno navedena njena namena, uz stavljanje navoda: "Proizvod, pre upotrebe za ishranu ljudi ili korišćenja kao sastojak hrane, mora biti podvrgnut sortiranju ili drugom fizičkom (mehaničkom) postupku obrade radi smanjenja kontaminacije aflatoksinima", koji treba da se nalazi na etiketi svakog pojedinačnog pakovanja ili na originalnom pratećem dokumentu proizvoda. Na svakom pojedinačnom pakovanju i u originalnom pratećem dokumentu ovih proizvoda treba da se nalazi neizbrisivi identifikacioni kod pošiljke.

Posebne odredbe za kikiriki, semenke drugih uljarica i njihovi proizvodi i žitarice

Član 6.

Na etiketi svakog pojedinačnog pakovanja i u originalnom pratećem dokumentu za kikiriki, semenke drugih uljarica i njihove proizvode i žitarice treba da bude jasno navedena namena ovih proizvoda.

Originalni prateći dokument iz stava 1. ovog člana treba da bude jasno povezan sa pošiljkom, na način da se identifikacioni kod pošiljke navede na svakom pojedinačnom pakovanju.

Poslovna delatnost primaoca pošiljke, koja se navodi u originalnom pratećem dokumentu, treba da bude u skladu sa predviđenom namenom pošiljke.

Ako nije jasno navedeno da proizvodi iz stava 1. ovog člana nisu za ishranu ljudi, na sve proizvode iz stava 1. ovog člana koji se stavljaju na tržište primenjuju se maksimalno dozvoljene količine aflatoksina utvrđene u Prilogu 1. Odeljku 2. tač. 2.1.5 i 2.1.11.

Za kikiriki i semenke drugih uljarica koji su namenjeni drobljenju, izuzeće utvrđeno u Prilogu 1. Odeljku 2. tačka 2.1.1. primenjuje se samo na kikiriki i semenke drugih uljarica na kojima je jasno naznačena upotreba, uz navod: "Proizvod namenjen drobljenju i proizvodnji rafinisanog biljnog ulja", koji treba da se nalazi na svakom pojedinačnom pakovanju i u originalnom pratećem dokumentu, a krajnje određite ovih proizvoda može biti samo pogon za drobljenje.

Posebne odredbe za zelenu salatu

Član 7.

Ako zelena salata nije proizvedena u zaštićenom prostoru i ako nije obeležena kao "zelena salata proizvedena u zaštićenom prostoru" primenjuju se maksimalne dozvoljene koncentracije utvrđene u Prilogu 1. za zelenu salatu proizvedenu na otvorenom.

Posebne odredbe za akrilamid

Član 8.

Akrilamid je organsko jedinjenje male molekulske mase i visoke rastvorljivosti u vodi koji nastaje iz supstanci asparagin i šećera koji su prirodno prisutni u određenoj hrani pri njenoj pripremi na temperaturama višim od 120 °S i uz mali udeo vlage.

Hrana rizična za stvaranje akrilamida jeste:

- 1) pomfrit, ostali proizvodi od sirovog, isečenog krompira (prženi u dubokom ulju) i čips od krompira isečenog na listiće, prutiće i slične oblike;
- 2) čips od krompira, grickalice, krekeri i ostali proizvodi od krompirovog testa;
- 3) hleb;
- 4) žita za doručak (osim kaše od ovsenih pahuljica);
- 5) fini pekarski proizvodi: kolačići, keks, dvopek, pločice od žitarica, pogačice, korneti, oblande, čajni kolači i medenjaci, kao i krekeri, srisp hleb i zamene za hleb. U ovoj kategoriji kreker je suvi keks (pečeni proizvod od brašna od žitarica);
- 6) kafa:
 - (1) pržena kafa,
 - (2) instant (rastvorljiva) kafa;
- 7) zamene za kafu.

Mere za ublažavanje efekata radi smanjenja prisutnosti akrilamida u hrani

Član 9.

Subjekti u poslovanju hranom koji proizvode i stavljaju na tržište hranu iz člana 8. stav 2. ovog pravilnika primenjuju mere za

ublažavanje efekata radi ostvarenja najnižih realno ostvarivih nivoa akrilamida ispod nivoa referentnih vrednosti utvrđene u Prilogu 3 - Mere za ublažavanje efekata koje primenjuju subjekti u poslovanju hranom koji proizvode i stavljaju na tržište hranu rizičnu za stvaranje akrilamida, koji je odštampan uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni deo (u daljem tekstu: Prilog 3).

Izuzetno od stava 1. ovog člana, subjekti u poslovanju hranom koji proizvode hranu iz člana 8. stav 2. ovog pravilnika i koji se bave maloprodajom i/ili direktno snabdevaju samo lokalne maloprodajne objekte (u daljem tekstu: mali subjekti u poslovanju hranom) primenjuju mere za ublažavanje efekata utvrđene u Prilogu 4. Deo A - Mere za ublažavanje efekata koje primenjuju mali subjekti u poslovanju hranom, koji je odštampan uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni deo (u daljem tekstu: Prilog 4. Deo A).

Ostali subjekti u poslovanju hranom iz člana 8. stav 2. ovog pravilnika, pored mera utvrđenih u Prilogu 3, primenjuju i dodatne mere za ublažavanje efekata utvrđene u Prilogu 4. Deo B - Mere za ublažavanje efekata koje primenjuju ostali subjekti u poslovanju hranom zajedno sa merama za ublažavanje efekata iz Dela A, koji je odštampan uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni deo (u daljem tekstu: Prilog 4. Deo B).

Subjekti u poslovanju hranom iz st. 1-3. ovog člana, prilikom službene kontrole, stavljaju na uvid dokaz da su primenjene dogovarajuće mere za ublažavanje efekata radi smanjenja prisutnosti akrilamida u hrani (HACCP program).

Član 10.

Subjekti u poslovanju hranom iz člana 9. st. 1. i 3. ovog pravilnika uspostavljaju sopstveni program uzorkovanja i ispitivanja nivoa akrilamida u hrani iz člana 8. stav 2. ovog pravilnika i vode podatke o primenjenim merama za ublažavanje efekata utvrđenih u Prilogu 3. i Prilogu 4. Deo B.

Subjekti u poslovanju hranom iz člana 9. st. 1. i 3. ovog pravilnika sprovode uzorkovanje i ispitivanje kako bi utvrdili nivo akrilamida u hrani i vode podatke o rezultatima uzorkovanja i ispitivanja, koje se sprovodi u skladu sa zahtevima utvrđenim u Prilogu 5 - Zahtevi u pogledu uzorkovanja i ispitivanja radi praćenja nivoa akrilamida u hrani, koji je odštampan uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni deo.

Ako rezultati uzorkovanja i ispitivanja pokažu da su nivoi akrilamida viši od nivoa referentnih vrednosti utvrđenih u Prilogu 2, subjekti u poslovanju hranom preispituju primenjene mere za smanjenje efekata i prilagođavaju postupke i kontrole radi ostvarenja najnižih realno ostvarivih nivoa akrilamida koji su ispod nivoa referentnih vrednosti.

Prilikom preispitivanja primenjenih mera iz stava 3. ovog člana, subjekti u poslovanju hranom uzimaju u obzir bezbednost hrane, posebne uslove proizvodnje i geografske uslove ili karakteristike proizvoda.

Subjekti u poslovanju hranom iz člana 9. stav 2. ovog pravilnika prilikom službene kontrole dostavljaju na uvid dokaze o primeni mera za ublažavanje efekata utvrđene u Prilogu 4. Deo A.

IV. ZAVRŠNE ODREDBE

Član 11.

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje da važi član 7. Pravilnika o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje i o hrani i hrani za životinje za koju se utvrđuju maksimalno dozvoljene količine ostataka sredstava za zaštitu bilja ("Službeni glasnik RS", br. 22/18, 90/18 i 76/19).

Član 12.

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom glasniku Republike Srbije", osim odredaba člana 2. st. 4. i 5. i čl. 8-10. koje se primenjuju od 1. januara 2020. godine.

Broj 110-00-110/2019-09

U Beogradu, 30. oktobra 2019. godine

Ministar,
Branislav Nedimović, s.r.

NAPOMENA REDAKCIJE: *Pribege u PDF formatu možete preuzeti klikom na sledeći link:*

Prilozi