

На основу члана 26. став 5. Закона о безбедности хране („Службени гласник РС”, бр. 41/09 и 17/19),

Министар пољопривреде, шумарства и водопривреде, уз сагласност министра здравља, доноси

**П Р А В И Л Н И К**  
**О МАКСИМАЛНИМ КОНЦЕНТРАЦИЈАМА**  
**ОДРЕЂЕНИХ КОНТАМИНЕНАТА У ХРАНИ**  
(објављено у „Службеном гласнику РС”, број 81/19 од 15. новембра 2019. године)

**I. ОСНОВНЕ ОДРЕДБЕ**

**Члан 1.**

Овим правилником прописују се максималне концентрације одређених контаминената у храни.

**Члан 2.**

Максималне концентрације одређених контаминената у храни дате су у Прилогу 1 – Максималне концентрације одређених контаминената у храни, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део (у даљем тексту: Прилог 1).

Максималне концентрације одређених контаминената у храни примењују се на јестиви део хране, осим ако у правилнику није прописано другачије.

Храна наведена у Прилогу 1. не ставља се на тржиште ако садржи контаминент у количини која премашује максимално дозвољену концентрацију утврђену у Прилогу 1.

Максималне концентрације за акриламид, контаминент процеса производње, јесу нивои референтних вредности присуства акриламида као показатељи успешности који се користе да би се проверила ефикасност мера за ублажавање ефеката акриламида на здравље људи и засновани су на искуству и појави у великом броју категорија хране (у даљем тексту: нивои референтних вредности).

Нивои референтних вредности из става 4. овог члана утврђени су у Прилогу 2 – Нивои референтних вредности присуства акриламида у храни, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део (у даљем тексту: Прилог 2).

**II. ПРИМЕНА МАКСИМАЛНИХ КОНЦЕНТРАЦИЈА**  
**ОДРЕЂЕНИХ КОНТАМИНЕНАТА**

Сушена, разређена, прерађена и сложена храна

**Члан 3.**

Ако у Прилогу 1. нису утврђене максимално дозвољене концентрације одређених контаминената за осушену, разређену, прерађену или мешовиту храну у обзир се узима следеће:

1) промене концентрације контаминента изазване процесима сушења или разређивања;

2) промене концентрације контаминента изазване прерадом;

3) релативан садржај састојака у производу;

4) аналитичка граница квантификације.

При спровођењу службених контрола субјекти у пословању храном и/или храном за животиње обезбеђују и оправдавају специфичну концентрацију или факторе разређења који се разматрају за операције сушења, разблаживања, прераду и/или мешање или за осушену, разблажену, прерађену и/или мешовиту храну.

Ако субјекти у пословању храном и/или храном за животиње не обезбеде неопходну концентрацију или фактор разблажења или ако се сматра да је фактор неодговарајући у погледу оправданости, одређивање тог фактора спроводи се на основу расположивих података и са циљем максималне заштите здравља људи и животиња.

#### Забране употребе, мешање и детоксикација

##### Члан 4.

Храна која није усаглашена са максималним концентрацијама одређених контаминената утврђеним у Прилогу 1. не може се користити као састојак хране.

Храна која је усаглашена са максималним концентрацијама одређених контаминената утврђеним у Прилогу 1. не може се мешати са храном која премашује те максималне концентрације.

Храна која се сортира или се на неки други начин физички (механички) обрађује ради смањења нивоа контаминената утврђених у Прилогу 1, не може се мешати са храном намењеном за непосредну исхрану људи или са храном која се користи као састојак друге хране.

Храна која садржи микотоксине утврђене у Прилогу 1. не може се подвргавати хемијским поступцима детоксикације.

### III. КОНТАМИНЕНТИ И ХРАНА

Посебне одредбе за кикирики, семенке других уљарица, језгасто воће, сушено воће, пиринач и кукуруз

##### Члан 5.

Кикирики, семенке других уљарица, језгасто воће, сушено воће, пиринч и кукуруз, који садрже афлатоксине изнад одговарајућих максималних концентрација утврђеним у Прилогу 1. Одељку 2. тач. 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10. и 2.1.11. може се ставити у промет ако:

1) та храна није намењена за директну исхрану људи или као састојак хране;

2) је та храна у складу са максималним концентрацијама афлатоксина утврђеним у Прилогу 1. Одељку 2. тач. 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4, 2.1.9. и 2.1.12;

3) је та храна подрвргнута обради која укључује сортирање или неки други поступак физичке (механичке) обраде и када после тог поступка максималне концентрације афлатоксина не прелазе вредности утврђене у Прилогу 1. Одељку 2. тач. 2.1.3, 2.1.5. и 2.1.6. и ако тај третман не доводи до других штетних остатака;

4) је за ту храну при декларисању јасно наведена њена намена, уз стављање навода: „Производ, пре употребе за исхрану људи или коришћења као састојак хране, мора бити подвргнут сортирању или другом физичком (механичком) поступку обраде ради смањења контаминације афлатоксинима”, који треба да се налази на етикети сваког појединачног паковања или на оригиналном пратећем документу производа. На сваком појединачном паковању и у оригиналном пратећем документу ових производа треба да се налази неизбрисиви идентификациони код пошиљке.

Посебне одредбе за кикирики, семенке  
других уљарица и њихови производи и житарице

Члан 6.

На етикети сваког појединачног паковања и у оригиналном пратећем документу за кикирики, семенке других уљарица и њихове производе и житарице треба да буде јасно наведена намена ових производа.

Оригинални пратећи документ из става 1. овог члана треба да буде јасно повезан са пошиљком, на начин да се идентификациони код пошиљке наведе на сваком појединачном паковању.

Пословна делатност примаоца пошиљке, која се наводи у оригиналном пратећем документу, треба да буде у складу са предвиђеном наменом пошиљке.

Ако није јасно наведено да производи из става 1. овог члана нису за исхрану људи, на све производе из става 1. овог члана који се стављају на тржиште примењују се максимално дозвољене количине афлатоксина утврђене у Прилогу 1. Одељку 2. тач. 2.1.5 и 2.1.11.

За кикирики и семенке других уљарица који су намењени дробљењу, изузеће утврђено у Прилогу 1. Одељку 2. тачка 2.1.1. примењује се само на кикирики и семенке других уљарица на којима је јасно назначена употреба, уз навод: „Производ намењен дробљењу и производњи рафинисаног биљног уља”, који треба да се налази на сваком појединачном паковању и у оригиналном пратећем документу, а крајње одредиште ових производа може бити само погон за дробљење.

Посебне одредбе за зелену салату

Члан 7.

Ако зелена салата није произведена у заштићеном простору и ако није обележена као „зелена салата произведена у заштићеном простору” примењују се максималне дозвољене концентрације утврђене у Прилогу 1. за зелену салату произведену на отвореном.

Посебне одредбе за акриламид

Члан 8.

Акриламид је органско једињење мале молекулске масе и високе растворљивости у води који настаје из супстанци аспарагин и шећера који су природно присутни у одређеној храни при њеној припреми на температурама вишим од 120°C и уз мали удео влаге.

Храна ризична за стварање акриламида јесте:

1) помфрит, остали производи од сировог, исеченог кромпира (пржени у дубоком уљу) и чипс од кромпира исеченог на листиће, прутиће и сличне облике;

- 2) чипс од кромпира, грицкалице, крекери и остали производи од кромпировог теста;
- 3) хлеб;
- 4) жита за доручак (осим каше од овсених пахуљица);
- 5) фини пекарски производи: колачићи, кекс, двопек, плочице од житарица, погачице, корнети, обланде, чајни колачи и медањаци, као и крекери, crisp хлеб и замене за хлеб. У овој категорији крекер је суви кекс (печени производ од брашна од житарица);
- 6) кафа:
  - (1) пржена кафа,
  - (2) инстант (растворљива) кафа;
- 7) замене за кафу.

Мере за ублажавање ефеката ради  
смањења присутности акриламида у храни

Члан 9.

Субјекти у пословању храном који производе и стављају на тржиште храну из члана 8. став 2. овог правилника примењују мере за ублажавање ефеката ради остварења најнижих реално остваривих нивоа акриламида испод нивоа референтних вредности утврђене у Прилогу 3 – Мере за ублажавање ефеката које примењују субјекти у пословању храном који производе и стављају на тржиште храну ризичну за стварање акриламида, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део (у даљем тексту: Прилог 3).

Изузетно од става 1. овог члана, субјекти у пословању храном који производе храну из члана 8. став 2. овог правилника и који се баве малопродајом и/или директно снабдевају само локалне малопродајне објекте (у даљем тексту: мали субјекти у пословању храном) примењују мере за ублажавање ефеката утврђене у Прилогу 4. Део А – Мере за ублажавање ефеката које примењују мали субјекти у пословању храном, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део (у даљем тексту: Прилог 4. Део А).

Остали субјекти у пословању храном из члана 8. став 2. овог правилника, поред мера утврђених у Прилогу 3, примењују и додатне мере за ублажавање ефеката утврђене у Прилогу 4. Део Б – Мере за ублажавање ефеката које примењују остали субјекти у пословању храном заједно са мерама за ублажавање ефеката из Дела А, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део (у даљем тексту: Прилог 4. Део Б).

Субјекти у пословању храном из ст. 1 – 3. овог члана, приликом службене контроле, стављају на увид доказ да су примењене одговарајуће мере за ублажавање ефеката ради смањења присутности акриламида у храни (НАССР програм).

Члан 10.

Субјекти у пословању храном из члана 9. ст. 1. и 3. овог правилника успостављају сопствени програм узорковања и испитивања нивоа акриламида у храни из члана 8. став 2. овог правилника и воде податке о примењеним мерама за ублажавање ефеката утврђених у Прилогу 3. и Прилогу 4. Део Б.

Субјекти у пословању храном из члана 9. ст. 1. и 3. овог правилника спроводе узорковање и испитивање како би утврдили ниво акриламида у храни и воде податке о резултатима узорковања и испитивања, које се спроводи у складу са захтевима утврђеним у Прилогу 5 – Захтеви у погледу узорковања и испитивања ради праћења нивоа акриламида у храни, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део.

Ако резултати узорковања и испитивања покажу да су нивои акриламида виши од нивоа референтних вредности утврђених у Прилогу 2, субјекти у пословању храном преиспитују примењене мере за смањење ефеката и прилагођавају поступке и контроле ради остварења најнижих реално остваривих нивоа акриламида који су испод нивоа референтних вредности.

Приликом преиспитивања примењених мера из става 3. овог члана, субјекти у пословању храном узимају у обзир безбедност хране, посебне услове производње и географске услове или карактеристике производа.

Субјекти у пословању храном из члана 9. став 2. овог правилника приликом службене контроле достављају на увид доказе о примени мера за ублажавање ефеката утврђене у Прилогу 4. Део А.

#### IV. ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

##### Члан 11.

Даном ступања на снагу овог правилника престаје да важи члан 7. Правилника о максимално дозвољеним количинама остатака средстава за заштиту биља у храни и храни за животиње и о храни и храни за животиње за коју се утврђују максимално дозвољене количине остатака средстава за заштиту биља („Службени гласник РС”, бр. 22/18, 90/18 и 76/19).

##### Члан 12.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном гласнику Републике Србије”, осим одредаба члана 2. ст. 4. и 5. и чл. 8 – 10. које се примењују од 1. јануара 2020. године.

Број: 110-00-110/2019-09  
У Београду, 30. октобра 2019. године

МИНИСТАР

Бранислав Недимовић