

2) кандидат који има увјерење општинског, односно градског органа управе надлежног за борачко-инвалидску заштиту о утврђеном статусу војног инвалида,

3) кандидат који има увјерење општинског, односно градског органа управе надлежног за борачко-инвалидску заштиту о утврђеном статусу бораца.

(2) У случајевима из става 1. тачка 3) овог члана, односно ако се на конкурс пријаве борац из више категорија, предност има борац више категорије, с тим да у оквиру исте категорије предност има борац са дужином временом ангажовања у оружаним снагама.

Члан 19.

У случају да кандидати имају једнак број бодова, а да међу њима нема кандидата који има увјерење из члана 18. овог правилника, предност имају кандидати према следећем реду:

1) кандидат који је током студирања остварио већи просјек оцјена,

2) кандидат који је остварио већи број бодова на основу радног стажа,

3) кандидат који је остварио већи број бодова на основу времена проведеног на евиденцији незапослених лица,

4) кандидат који је остварио већи број бодова на основу интервјуа.

Члан 20.

(1) Директор дома, односно центра дужан је да прими у радни однос првог кандидата са листе, у складу са Законом, на основу достављене листе из члана 16. став 1. овог правилника.

(2) Уколико кандидат који је први на листи не прихвати понуђено радно мјесто, комисија предлаже директору дома, односно центра да донесе рјешење о пријему у радни однос следећег кандидата са листе.

(3) Дом, односно центар обавјештава све учеснике конкурса о извршеном избору кандидата по расписаном конкурсном најкасније три радна дана од дана окончања конкурсне процедуре.

(4) Кандидат који је незадовољан одлуком директора дома, односно центра може изјавити приговор управном одбору у року од осам дана од дана пријема обавјештења.

(5) Одлука управног одбора је коначна и није дозвољена жалба, али се може покренути управни спор пред надлежним судом, у складу са Законом.

Члан 21.

Ступањем на снагу овог правилника престаје да важи Правилник о критеријумима и поступку пријема у радни однос у јачким домовима и ученичким културним центрима ("Службени гласник Републике Српске", бр. 51/14 и 101/23).

Члан 22.

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

Број: 07.050/020-647/25
20. маја 2025. године
Бања Лука

Министар,
Жељка Стојичић, с.р.

1271

На основу члана 12. став 3. Закона о жељезницама Републике Српске ("Службени гласник Републике Српске", бр. 19/17, 28/17 и 100/17) и члана 76. став 2. Закона о републичкој управи ("Службени гласник Републике Српске", бр. 115/18, 111/21, 15/22, 56/22, 132/22 и 90/23), министар саобраћаја и веза доноси

ПРАВИЛНИК О ИЗМЈЕНИ И ДОПУНИ ПРАВИЛНИКА О ИНТЕРОПЕРАБИЛНОСТИ

Члан 1.

У Правилнику о интероперабилности ("Службени гласник Републике Српске", број 89/21) у члану 14. став 2. тачка б) брише се.

Досадашња тачка 7) постаје тачка 6).

Члан 2.

У члану 14. последије става 4. додаје се нови став 5, који гласи:

"(5) У уговору који закључују тијело из става 1. овог члана и подносилац захтјева за оцјену усаглашености и погодности за употребу саставних дијелова интероперабилности и провјеру подсистема дужни су да дефинишу одговорност за евентуално проузроковану штету."

Члан 3.

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

Број: 13.04/340-1309/25
12. јуна 2025. године
Бања Лука

Министар,
Недељко Чубриловић, с.р.

1272

На основу члана 34. став 2. т. 2), 3), 4) и 9) Закона о храни ("Службени гласник Републике Српске", број 19/17) и члана 76. став 2. Закона о републичкој управи ("Службени гласник Републике Српске", бр. 115/18, 111/21, 15/22, 56/22, 132/22 и 90/23), министар пољопривреде, шумарства и вођпривреде доноси

ПРАВИЛНИК

О КЕКСУ И ПРОИЗВОДИМА СРОДНИМ КЕКСУ

Члан 1.

Овим правилником прописују се класификација, квалитет, сензорна својства и додатни захтјеви за означавање кекса и производа сродним кексу.

Члан 2.

(1) Кекс и производи сродни кексу су производи одређених прехранбених и сензорних својстава који се добијају одређеним технолошким поступцима од основне сировине брашна, масти, шећера, скроба, те других сировина и адитива.

(2) Кекс и производи сродни кексу могу бити са додацима, односно могу се пунити, преливати, дјелимично преливати, украшавати, посипати и слично.

Члан 3.

Према саставу и начину обраде, кекс и производи сродни кексу стављају се у промет као:

- 1) кекс,
- 2) крекер,
- 3) трајно слано пециво,
- 4) чајно пециво,
- 5) вафл лист,
- 6) вафл производ,
- 7) медањак,
- 8) бисквит,
- 9) пишкота,
- 10) мекани бисквит,
- 11) колач,
- 12) трајни колач,
- 13) папрењак,
- 14) макронен.

Члан 4.

Кекс је производ добијен печењем обликованог тврдог тијеста, који може бити слатког или сланог укуса, а садржи најмање 6% масноће рачунато на готов производ са највише 5% воде.

Члан 5.

Крекер је производ који се добија печењем тијеста карактеристичне лиснате/хрскаве структуре, а садржи најмање 10% масноће рачунао на готов производ са највише 5% воде.

Члан 6.

(1) Трајно слано пециво је хрскави производ који се добија печењем у облику штатића, перца, прутућа или у другим облицима, гдје се површина тијеста прије печења може одрадити воденим раствором натријум-хидроксида.

(2) Чајно пециво је производ који се добија печењем обликованог масног меканог тијеста, а садржи најмање 10% масноће рачунао на готов производ са највише 5% воде.

Члан 7.

(1) Вафл се ставља на тржиште као вафл лист и вафл производ.

(2) Вафл лист је производ добијен печењем течног тијеста.

(3) Према структури вафл лист може бити хрскав или мекан, а по облику може бити раван, рељефни, цјеваст (холипе) или другог облика.

(4) Мекани вафл лист садржи најмање 10% воде у готовом производу.

(5) Вафл производ је производ који се састоји од вафл листова и пуњења, а по облику може бити раван, рељефни, цјеваст (холипе) или другог облика.

Члан 8.

Медњака је производ који се добија од млинских производа и/или скроба, шећера, меда, скробног сирупа, масноћа, зачина и адитива.

Члан 9.

(1) Бисквит је производ који се добија од јаја, жумањака и/или бјелањака, или одговарајуће количине производа од јаја, шећера, млинских производа и/или скроба и адитива, без додавања масноћа.

(2) Бисквит се ставља на тржиште као бисквит, пишкота и мекани бисквит.

(3) Пишкота је производ који се добија на исти начин као и бисквит, а карактеристичног је облика.

(4) Мекани бисквит је производ који се добија на исти начин као и бисквит, уз додаток масноће.

Члан 10.

(1) Колач (посластичарски производ) је производ који се добија од различитих врста тијеста, карактеристичне структуре, укуса и мириса, термички или на неки други начин обрађен, са роком употребе до 30 дана.

(2) Трајни колач је производ оригинално запакован са роком употребе преко 30 дана.

Члан 11.

(1) Папрењак је производ који се добија од млинских производа, шећера, скробног сирупа и/или меда, масноће, јаја, бибер, зачина и адитива, са садржајем од најмање 10% масти рачунао на готов производ са највише 5% воде.

(2) Макронен је производ који се добија од бјелањака јајета (уз могући додаток жумањака) и шећера, са додатком или без додатка орашастог воћа или других сјеменки богатих бјеланчевинама или одговарајућих сирових маса персипана или марципана.

(3) При изради макронена дозвољено је додавање до 3% млинских производа и/или скроба рачунао на готов производ са највише 5% воде.

Члан 12.

Када се производи из чл. 4. до 11. овог правилника про- дају у мјешавинама, називи производа могу да се замије- не изразом: "мјешавина финих пекарских производа" или

сличним називом и може да се користи једна листа састоја- ка за све производе из мјешавине.

Члан 13.

(1) Сензорна својства кекса и производа сродних кексу треба да су специфична за сваку врсту кекса и производа сродних кексу.

(2) Декларисање или означавање кекса и производа сродних кексу намијењених крајњем потрошачу врши се у складу са посебним прописима о пружању информација потрошачима о храни.

(3) У процесу производње кекса и производа сродних кексу дозвољено је додавање адитива у складу са посебним прописима о храни.

(4) Кексу и производима сродним кексу приликом про- изводње дозвољено је додавање шећера у складу са посеб- ним прописима.

Члан 14.

(1) Кекс и производи сродни кексу могу се транспорто- вати и складиштити ако су обезбијеђени услови за очување њиховог квалитета и хигијенске исправности.

(2) Кекс и производи сродни кексу чувају се на сувом, тамном и хладном мјесту, удаљени од робе чије мирисе могу попримити.

Члан 15.

Ступањем на снагу овог правилника престаје да се при- мјењује Правилник о квалитету кекса и производа сродних кексу ("Службени лист СФРЈ", бр. 68/78 и 63/79).

Члан 16.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана обја- вљивања у "Службеном гласнику Републике Српске".

Број: 12.03.6-330-1238/25
17. јуна 2025. године
Бањалука

Министар,
Др Саво Минић, с.р.

1273

На основу члана 31. став 1. Закона о заштити здравља биља у Републици Српској ("Службени гласник Републике Српске", број 25/09) и члана 76. став 2. Закона о репу- бличкој управи ("Службени гласник Републике Српске", бр. 115/18, 111/21, 15/22, 56/22, 132/22 и 90/23), министар пољопривреде, шумарства и водопривреде д о н о с и

ПРОГРАМ

ПОСЕБНОГ НАДЗОРА НАД ПРИСУСТВОМ
НЕМАТОДА У БИЉНОЈ ПРОИЗВОДЊИ У
РЕПУБЛИЦИ СРПСКОЈ У 2025. ГОДИНИ

Члан 1.

Овим програмом утврђују се мјере, рокови, начин спровођења мјера, подручје дјеловања, субјекти који их спроводе, извори и начин обезбјеђивања и коришћења средстава, као и начин контроле спровођења мјера посебног надзора над присуством нематода у биљној производњи у Републици Српској у 2025. години.

Члан 2.

(1) Циљ овог програма је утврђивање присуства, односно одсуства нематода у производним засадима биљака домаћина.

(2) Предмет праћења су нематодне вектори вируса фамилије Longidoridae, стабљичина нематода *Ditylenchus dipsaci*, јабучина нематода *Meloidogyne mali* и врсте нематода *Meloidogyne incognita*, *M. javanica*, *M. hapla*, *M. arenaria*, *M. enterolobi*, *Pratylenchus penetrans*, *P. vulnus*, *Aphelenchoides besseyi*, *M. luci* и *M. ethiopica*.

Члан 3.

(1) Посебан надзор ради утврђивања присуства нематода у биљној производњи спроводи се на цијелој територији Републике Српске.