

**960**

Na osnovu člana 17. stav 2. i člana 72. Zakona o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 50/04) i člana 17. Zakona o Vijeću ministara Bosne i Hercegovine ("Službeni glasnik BiH", br. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 i 24/08), Vijeće ministara Bosne i Hercegovine, na prijedlog Agencije za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine, u saradnji s nadležnim organima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine, na 10. sjednici održanoj 12. juna 2012. godine, donijelo je

**PRAVILNIK****O TRŽIŠNIM STANDARDIMA ZA MASLINOVO ULJE****I. OPĆE ODREDBE**

## Član 1.

(Predmet)

Ovim pravilnikom uređuju se tržišni standardi za maslinovo ulje od ploda i komine maslina koji se stavljaju na tržište, radi prodaje krajnjem potrošaču, a odnose se na kategorizaciju, naziv i definicije ulja, tehnološke postupke koji se primjenjuju u proizvodnji i preradi ulja, ambalažu i uslove pakiranja te dodatne ili specifične podatke koji treba da budu navedeni kod označavanja ulja.

**II. POSEBNE ODREDBE**

## Član 2.

(Kategorije, nazivi i definicije)

(1) Ulja se razvrstavaju u kategorije pod sljedećim nazivima:

a) *Djevičanska maslinova ulja*

- 1) *Ekstra djevičansko maslinovo ulje* je ulje dobiveno direktno iz ploda masline isključivo mehaničkim postupcima, koje sadrži najviše 0,8 grama slobodnih masnih kiselina izraženih kao oleinska kiselina na 100 grama ulja i čija svojstva odgovaraju onima navedenim u tački 1. Aneksa koji je sastavni dio ovog pravilnika;
- 2) *Djevičansko maslinovo ulje* je ulje dobiveno direktno iz ploda masline isključivo mehaničkim postupcima, koje sadrži najviše 2 grama slobodnih masnih kiselina izraženih kao oleinska kiselina na 100 grama ulja i čija svojstva odgovaraju onima navedenim u tački 2. Aneksa ovog pravilnika;
- 3) *Maslinovo ulje lampante* je djevičansko maslinovo ulje neprihvatljivih organoleptičkih svojstava, koje sadrži više od 2 grama slobodnih masnih kiselina izraženih kao oleinska kiselina na 100 grama ulja i čija svojstva odgovaraju onima navedenim u tački 3. Aneksa ovog pravilnika;

b) *Rafinirano maslinovo ulje* je ulje dobiveno rafinacijom djevičanskog maslinovog ulja, koje ne sadrži više od 0,3 grama slobodnih masnih kiselina izraženih kao oleinska kiselina na 100 grama ulja i čija svojstva odgovaraju onima navedenim u tački 4. Aneksa ovog pravilnika;

c) *Maslinovo ulje sastavljeno od rafiniranih maslinovih ulja i djevičanskih maslinovih ulja* je ulje dobiveno miješanjem rafiniranog maslinovog ulja i djevičanskih maslinovih ulja osim maslinovog ulja lampante, koje ne sadrži više od 1 grama slobodnih masnih kiselina izraženih kao oleinska kiselina na 100 grama ulja i čija svojstva odgovaraju onima navedenim u tački 5. Aneksa ovog pravilnika;

d) *Sirovo ulje komine maslina* je ulje dobiveno preradom komine maslina mehaničkim postupcima i/ili ekstrakcijom komine maslina organskim

rastvaračima, bez rafinacije i reesterifikacije te bez miješanja s uljima druge vrste i čija svojstva odgovaraju onima navedenim u tački 6. Aneksa ovog pravilnika;

- e) *Rafinirano ulje komine maslina* je ulje dobiveno rafinacijom sirovog ulja komine maslina, koji ne sadrži više od 0,3 grama slobodnih masnih kiselina izraženih kao oleinska kiselina na 100 grama ulja i čija svojstva odgovaraju onima navedenim u tački 7. Aneksa ovog pravilnika;
  - f) *Ulje komine maslina* je ulje dobiveno miješanjem rafiniranog ulja komine maslina i djevičanskih maslinovih ulja osim maslinovog ulja lampante, koje ne sadrži više od 1 grama slobodnih masnih kiselina izraženih kao oleinska kiselina na 100 grama ulja i čija svojstva odgovaraju onima navedenim u tački 8. Aneksa ovog pravilnika.
- (2) Na tržište se radi prodaje krajnjem potrošaču mogu stavljati samo ulja iz stava (1) tačke a) alineje 1) i 2), tač. c) i f) ovog člana.
- (3) Ulja iz stava (2) ovog člana mogu se stavljati na tržište radi prodaje krajnjem potrošaču, u prirodnom stanju ili kao sastojak druge hrane.

## Član 3.

(Tehnološki postupci koji se primjenjuju u proizvodnji)

- (1) Ulja iz člana 2. ovog pravilnika dobivaju se direktno od ploda masline (*Olea europea L.*) i/ili čvrstog ostatka (komine) koji ostaje nakon dobivanja ulja direktno iz ploda masline.
- (2) Za proizvodnju ekstra djevičanskog maslinovog ulja i djevičanskog maslinovog ulja koriste se plodovi stabla masline (*Olea europea L.*) koji se podvrgavaju isključivo mehaničkim postupcima, u uslovima koji ne dovode do promjena sastojaka ulja te bez dodatka pomoćnih sredstava hemijskog ili biohemijškog djelovanja. Ekstra djevičansko maslinovo ulje i djevičansko maslinovo ulje može se podvrgnuti isključivo postupcima pranja, centrifugiranja, dekantacije i/ili filtracije.
- (3) Za proizvodnju maslinovog ulja sastavljenog od rafiniranih maslinovih ulja i djevičanskih maslinovih ulja koristi se ulje dobiveno rafinacijom djevičanskih maslinovih ulja i ekstra djevičanskog i djevičanskog maslinovog ulja.
- (4) Za proizvodnju ulja iz st. (2) i (3) ovog člana nije dozvoljeno korištenje ulja dobivenih upotrebom organskih rastvarača, reesterifikacijom i miješanjem s uljima druge vrste.
- (5) Za proizvodnju ulja komine maslina koristi se rafinirano ulje komine maslina te ekstra djevičansko maslinovo ulje i djevičansko maslinovo ulje.
- (6) Za proizvodnju ulja iz stava (5) ovog člana nije dozvoljeno korištenje ulja dobivenih postupkom reesterifikacije i miješanjem s uljima druge vrste.

## Član 4.

(Pakiranje i ambalaža)

- (1) Ulja iz člana 2. stav (2) ovog pravilnika stavljaju se na tržište radi prodaje krajnjem potrošaču kao pakovanje čiji je najveći obim 5 litara.
- (2) Izuzetno od odredbi stava (1) ovog člana, ulja namijenjena snabdijevanju ugostiteljskih objekata, kantina, bolnica, dječjih vrtića, škola, ustanova socijalne zaštite i drugih subjekata u poslovanju s hranom koji snabdijevaju krajnjeg potrošača s pripremljenom hranom mogu se pakirati u ambalažu čiji je obim veći od pet litara.

- (3) Ambalaža u koju se pakiraju ulja iz stava (1) ovog člana mora imati zatvarač koji se nakon prvog otvaranja ne može dovesti u prvobitno stanje.

Član 5.  
(Označavanje)

Prilikom označavanja primjenjuje se Pravilnik o općem deklariranju ili označavanju upakovane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08) i Pravilnik o označavanju hranjivih vrijednosti upakovane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 85/08).

Član 6.  
(Obavezni navodi pri označavanju)

- (1) Osim odredbi za označavanje naziva iz člana 2. stav (2) ovog pravilnika, pri označavanju ulja jasnim i neizbrisivim slovima moraju biti navedene i sljedeće informacije o kategoriji ulja:
- za ekstra djevičansko maslinovo ulje: "ulje visokog kvaliteta dobiveno direktno iz ploda masline isključivo mehaničkim postupcima";
  - za djevičansko maslinovo ulje: "ulje dobiveno direktno iz ploda masline isključivo mehaničkim postupcima";
  - za maslinovo ulje sastavljeno od rafiniranog maslinovog ulja i djevičanskih maslinovih ulja: "ulje sadrži isključivo rafinirana maslinova ulja i ulja dobivena direktno iz ploda masline";
  - za ulje komine maslina: "ulje sadrži isključivo ulja dobivena obradom proizvoda dobivenog nakon ekstrakcije maslinovog ulja i ulja dobivena direktno iz ploda masline" ili "ulje koje se sastoji isključivo od ulja dobivenog obradom komine maslina i ulja dobivenog direktno iz ploda masline".
- (2) Informacije iz stava (1) ovog člana ne moraju biti navedene neposredno uz naziv ulja.

Član 7.

(Navodi koji nisu obavezni pri označavanju)

- (1) Pri označavanju ulja iz člana 2. stav (2) ovog pravilnika mogu se navesti i:
- podaci o organoleptičkim svojstvima koji upućuju na okus i/ili miris samo za ekstra djevičanska i djevičanska maslinova ulja čija svojstva odgovaraju ovoj kategoriji a određena su na osnovu rezultata procjene u skladu s posebnim propisom;
  - podaci o udjelu slobodnih masnih kiselina ili maksimalnom udjelu slobodnih masnih kiselina uz obavezno navođenje vrijednosti peroksidnog broja, udjela voskova, ultraljubičaste apsorpcije, vrijednosti K232, K270 i ΔK utvrđenih metodama u skladu s posebnim propisom, znakovima iste veličine, u istom vidnom polju;
- (2) Navod "prvo hladno presovanje" može se navesti samo za djevičansko ili ekstra djevičansko maslinovo ulje dobiveno pri temperaturi prerade nižoj od 27°C prvim mehaničkim presovanjem maslinovog tjesta hidrauličnom presom.
- (3) Navod "hladni postupak" može se navesti samo za djevičansko ili ekstra djevičansko maslinovo ulje dobiveno pri temperaturi prerade nižoj od 27°C procjeđivanjem ili centrifugiranjem maslinovog tjesta.

Član 8.

(Ulja od ploda i komine maslina u mješavinama biljnih ulja ili kao sastojci u drugoj hrani)

- (1) Ako se prisustvo ulja iz člana 2. stav (2) ovog pravilnika u mješavini s drugim biljnim uljima pri označavanju naglašava riječima, slikama ili crtežima, na drugom

mjestu osim u spisku sastojaka, takva mješavina mora nositi naziv "mješavina biljnih ulja (ili određeni naziv biljnih ulja prema vrsti sirovine) i maslinovog ulja" iza čega neposredno slijedi procentualni udio maslinovih ulja u mješavini.

- (2) Pri označavanju mješavine iz stava (1) ovog člana prisustvo maslinovog ulja može biti naglašeno slikama ili crtežima samo ako čini više od 50% mješavine o kojoj se radi.
- (3) Ako su ulja iz člana 2. stav (2) ovog pravilnika sastojak hrane, a pri označavanju hrane se, osim u spisku sastojaka, prisustvo ulja naglašava riječima, slikom i crtežom, neposredno uz naziv hrane mora se navesti količina ulja izražena u postotku (%) na ukupnu neto masu hrane.
- (4) Odredbe stava (3) ovog člana ne primjenjuju se na konzerviranu tunu i sardinu u maslinovom ulju.
- (5) Postotak (%) dodatih maslinovih ulja u odnosu na ukupnu neto masu hrane može se zamijeniti postotkom na ukupnu masu masnoće, uz dodavanje riječi: "postotak masnoće".
- (6) Nazivi iz člana 2. stav (1) ovog pravilnika mogu se zamijeniti riječima: "maslinovo ulje" kod označavanja proizvoda iz st. (1) i (3) ovog člana.
- (7) Izuzetno od stava (5) ovog člana, ako je prisutno ulje komine maslina, riječi: "maslinovo ulje" zamjenjuju se riječima: "ulje komine maslina".
- (8) Informacije o kategoriji ulja navedene u članu 6. ovog pravilnika nije potrebno navesti kod označavanja proizvoda iz st. (1) i (3) ovog člana.

Član 9.

(Označavanje porijekla)

- (1) Za ekstra djevičansko i djevičansko maslinovo ulje iz člana 2. stav (1) tačka a) alineje 1) i 2) ovog pravilnika mora se označavati porijeklo uz uslove propisane u st. (4), (5) i (6) ovog člana.
- (2) Označavanje porijekla u smislu ovog pravilnika podrazumijeva označavanje geografskog područja na pakovanju ili deklaraciji proizvoda.
- (3) Za ulja iz člana 2. stav (1) tač. c) i f) ovog pravilnika ne navodi se porijeklo.
- (4) Oznaka porijekla iz stava (1) ovog člana sastoji se samo od:
- u slučaju maslinovih ulja, u skladu s odredbama st. (5) i (6) ovog člana, iz jedne države članice Evropske unije ili izvan Evropske unije, upućivanja na državu članicu, Evropsku uniju ili državu izvan Evropske unije ili
  - u slučaju mješavina maslinovih ulja, u skladu s odredbama st. (5) i (6) ovog člana, porijeklom iz više od jedne države članice Evropske unije ili države izvan Evropske unije, jednog od sljedećih navoda:
    - "mješavina maslinovih ulja iz Evropske unije" ili upućivanje na Evropsku uniju;
    - "mješavina maslinovih ulja koja nisu iz Evropske unije" ili upućivanje na porijeklo izvan Evropske unije;
    - "mješavina maslinovih ulja iz Evropske unije i maslinovih ulja koja nisu iz Evropske unije" ili upućivanje na porijeklo iz Evropske unije i izvan Evropske unije; ili
  - zaštićene oznake originalnosti ili zaštićene oznake geografskog porijekla u skladu s odredbama o proizvođačkoj specifikaciji iz Pravilnika o oznakama originalnosti i oznakama geografskog porijekla hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 27/10).

- (5) Označavanje porijekla koje upućuje na zemlju porijekla mora odgovarati geografskom području u kojem su masline ubrane ili u kojem se nalazi objekat u kojem su te masline prerađene u ulje.
- (6) Ako su masline ubrane u jednoj, a njihova prerada u svrhu dobivanja ulja obavljena u drugoj zemlji, označavanje porijekla treba sadržavati sljedeći tekst: "(ekstra) djevičansko maslinovo ulje dobiveno u (slijedi naziv zemlje o kojoj se radi) od maslina ubranih u (slijedi naziv zemlje o kojoj se radi)".

Član 10.

(Proizvođačka dokumentacija)

- (1) Subjekat u poslovanju s hranom, odnosno proizvođač ili onaj koji ulja iz člana 2. stav (2) ovog pravilnika, pakira ili stavlja na tržište, dužan je u slučaju zahtjeva dati na uvid nadležnom organu ili licu ovlaštenom za službenu kontrolu proizvođačku dokumentaciju.
- (2) Proizvođačka dokumentacija je dokument koji za svaku seriju proizvoda koji se stavlja na tržište sadrži:
- podatke koji su označeni na proizvodu;
  - podatke o proizvedenim količinama gotovog proizvoda;
  - podatke o vrsti, količini i porijeklu korištenih sirovina, pomoćnih sredstava te vrsti ambalaže;
  - kratak opis tehnološkog postupka proizvodnje;
  - za proizvode s navodima iz člana 7. stav (1) tačka b) ovog pravilnika izvještaje o provedenim analizama;
  - za proizvode s navodima iz člana 7. st. (2) i (3) ovog pravilnika, zapise ili dokumentaciju kojom se dokazuju uslovi i način prerade;
  - za proizvode s navodima iz člana 9. stav (4) tačka c) ovog pravilnika, dokaze o registraciji oznaka originalnosti i oznaka geografskog porijekla.
  - za proizvode s navodima iz člana 9. st. (4), (5) i (6) ovog pravilnika, dokumentaciju kojom se dokazuje

porijeklo plodova i/ili mjesto prerade maslina ili porijeklo ekstra djevičansko, odnosno djevičanskog maslinovog ulja.

### III. PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Član 11.

(Službena kontrola i inspekcijски nadzor)

- (1) Službena kontrola i inspekcijски nadzor provodi se u skladu s važećim propisima.
- (2) Za povredu odredbi ovog pravilnika primjenjuju se kaznene mjere u skladu s odredbama Poglavlja XVI. Zakona o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 50/04).

Član 12.

(Prestanak važenja odredbi)

- (1) Stupanjem na snagu ovog pravilnika prestaje važiti Pravilnik o jugoslavenskom standardu za sirovo maslinovo ulje ("Službeni list SFRJ", broj 62/91 i "Službeni glasnik R BiH", broj 2/92), Pravilnik o kvalitetu jestivog maslinovog ulja i miješanog maslinovog ulja ("Službeni list SFRJ", broj 51/91 i "Službeni glasnik R BiH", broj 2/92), u dijelu koji se odnosi na tržišne standarde za maslinovo ulje.
- (2) Proizvodi koji su proizvedeni u skladu s Pravilnikom iz stava (1) ovog člana mogu se stavlјati na tržište godinu dana od dana stupanja na snagu ovog pravilnika.

Član 13.

(Stupanje na snagu)

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom glasniku BiH".

VM broj 154/12  
12. juna 2012. godine  
Sarajevo

Predsjedavajući  
Vijeća ministara BiH  
**Vjekoslav Bevanda**, s. r.

## ANEKS

## SVOJSTVA POJEDINIHI KATEGORIJA MASLINOVOG ULJA

Kategorija	Masnih kiselina metilnih estera (FAMEs) i masnih kiselina etil esteri (FAEEs)	Slobodne masne kiseline (%) (*) (*)	Peroksidni broj mmol O <sub>2</sub> /kg (**)	Voskovi mg/kg (**)	2-gliceril monopalmitat (%)	Stigmastadieni mg/kg (1)	Razlika između HPLC ECN42 i teoretskog ECN42	K232 K270 K(*) K(*)	Delta- K(*)	Medijana (Mm) (*)	Senzorska analiza Medijan voćnosti (Mv) (*)
------------	---	--	--	--------------------------	-----------------------------------	-----------------------------	---	------------------------------	----------------	-------------------------	--

1. Ekstra djevičansko maslinovo ulje	$\Sigma$ FAME + FFAEE $\leq 75$ mg / kg ili 75 mg / kg < $\Sigma$ FAME + FFAEE $\leq 150$ mg/kg i( FFAEE/ FA ME $\leq 1,5$	$\leq 0,8$	$\leq 20$	$\leq 250$	$\leq 0,9$ ako je udio palmitinske kiseline % $\leq 14$ $\leq 1,0$ ako je udio palmitinske kiseline % $> 14$	$\leq 0,10$	$\leq 0,2$	$\leq 2,50$	$\leq 0,22$	$\leq 0,01$	Mfm = 0	Mv > 0		
		$\leq 2,0$	$\leq 20$	$\leq 250$	$\leq 0,9$ ako je udio palmitinske kiseline % $\leq 14$ $\leq 1,0$ ako je udio palmitinske kiseline % $> 14$	$\leq 0,10$	$\leq 0,2$	$\leq 2,60$	$\leq 0,25$	$\leq 0,01$	Mfm $\leq 3,5$	Mv > 0		
		$> 2,0$	—	$\leq 300(3)$	$\leq 0,9$ ako je udio palmitinske kiseline % $\leq 14$ ako je udio palmitinske kiseline % $> 14$	$\leq 0,50$	$\leq 0,3$	—	—	—	—	Mfm > 3,5 <sup>(2)</sup>	—	
		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
2. Djevičansko maslinovo ulje	—	$\leq 2,0$	$\leq 20$	$\leq 250$	$\leq 0,9$ ako je udio palmitinske kiseline % $\leq 14$ $\leq 1,0$ ako je udio palmitinske kiseline % $> 14$	$\leq 0,10$	$\leq 0,2$	$\leq 2,60$	$\leq 0,25$	$\leq 0,01$	Mfm $\leq 3,5$	Mv > 0		
3. Maslinovo ulje lampante	—	$> 2,0$	—	$\leq 300(3)$	$\leq 0,9$ ako je udio palmitinske kiseline % $\leq 14$ ako je udio palmitinske kiseline % $> 14$	$\leq 0,50$	$\leq 0,3$	—	—	—	Mfm > 3,5 <sup>(2)</sup>	—		

4. Rafinirano maslinovo ulje	-	$\leq 0,3$	$\leq 5$	$\leq 350$	$\leq 0,9$ ako je udio palmitinske kiseline % $\leq 14$ $\leq 1,1$ ako je udio palmitinske kiseline % $> 14$	-	$\leq 0,3$	-	$\leq 1,10$	$\leq 0,16$	-	-
5. Maslinovo ulje sastavljeno od rafiniranog maslinovog ulja i dječvanskih maslinovih ulja	-	$\leq 1,0$	$\leq 15$	$\leq 350$	$\leq 0,9$ ako je udio palmitinske kiseline % $\leq 14$ $\leq 1,0$ ako je udio palmitinske kiseline % $> 14$	-	$\leq 0,3$	-	$\leq 0,90$	$\leq 0,15$	-	-
6. Sirovo ulje komine maslina	-	-	-	$> 350$ (4)	$\leq 1,4$	-	$\leq 0,6$	-	-	-	-	-
7. Rafinirano ulje komine maslina	-	$\leq 0,3$	$\leq 5$	$> 350$	$\leq 1,4$	-	$\leq 0,5$	-	$\leq 2,00$	$\leq 0,20$	-	-
8. Ulje komine maslina	-	$\leq 1,0$	$\leq 15$	$> 350$	$\leq 1,2$	-	$\leq 0,5$	-	$\leq 1,70$	$\leq 0,18$	-	-

- (1) Suma izomera koji se mogu (ali ne moraju) odijeliti kapilarnom kolonom.
- (2) Ili ako je medijan mana  $M_n \leq 3,5$ , a medijan voćnog = 0.
- (3) Ulja s udjelom voskova između 300 mg/kg i 350 mg/kg smatraju se maslinovim uljima lampante ako je ukupni udio alifatskih alkohola  $\leq 350$  mg/kg ili ako je udio eritrodioila i uvaola  $\leq 3,5\%$ .
- (4) Ulja s udjelom voskova između 300 mg/kg i 350 mg/kg smatraju se sirovim uljima komine maslina ako je ukupni udio alifatskih alkohola  $> 350$  mg/kg i ako je udio eritrodioila i uvaola  $> 3,5\%$ .
- (5) HPLC ECN42 = metoda određivanja triacilglicerola.
- (6) K270, K232, delta K = ekstinkcijski koeficijent.

Kategorija	Sastav masnih kiselina (1)						Suma translinolinskih i translinolenskih izomera (%)	Suma transoleinskih izomera (%)	Sastav sterola						Ukupni steroli (mg/kg)	Eritrodioleol (%) (**)
	Mirisinska (%)	Linoleinska (%)	Arahinska (%)	Gadolinska (%)	Behinska (%)	Lignocinska (%)			Kolestrol (%)	Brasikosterol (%)	Kamposterol (%)	Stigmasterol (%)	Betasitosterol (2) (%)	Delta-7-stigmasterol (%)		
1. Ekstra djevičansko maslinovo ulje	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
2. Djevičansko maslinovo ulje	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
3. Maslinovo ulje lampante	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
4. Rafinirano maslinovo ulje	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5



5. Maslinovo ulje sastavljeno od rafiniranog maslinovog ulja i dječičanskih maslinovih ulja	$\leq 0,05$	$\leq 1,0$	$\leq 0,6$	$\leq 0,4$	$\leq 0,2$	$\leq 0,2$	$\leq 0,20$	$\leq 0,30$	$\leq 0,5$	$\leq 0,1$	$\leq 4,0$	$< \text{kamp.}$	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 1000$	$< 4,5$
6. Sirovo ulje komine maslina	$\leq 0,05$	$\leq 1,0$	$\leq 0,6$	$\leq 0,4$	$\leq 0,2$	$\leq 0,2$	$\leq 0,20$	$\leq 0,10$	$\leq 0,5$	$\leq 0,2$	$\leq 4,0$	—	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 500$	$> 4,5$ <sup>(4)</sup>
7. Rafinirano ulje komine maslina	$\leq 0,05$	$\leq 1,0$	$\leq 0,6$	$\leq 0,4$	$\leq 0,3$	$\leq 0,2$	$\leq 0,40$	$\leq 0,35$	$\leq 0,5$	$\leq 0,2$	$\leq 4,0$	$< \text{kamp.}$	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 800$	$> 4,5$
8. Ulje komine maslina	$\leq 0,05$	$\leq 1,0$	$\leq 0,6$	$\leq 0,4$	$\leq 0,3$	$\leq 0,2$	$\leq 0,40$	$\leq 0,35$	$\leq 0,5$	$\leq 0,2$	$\leq 4,0$	$< \text{kamp.}$	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 600$	$> 4,5$

- (1) Druge prisutne masne kiseline (%): palmitinska: 7,5 do 20,0; palmitoleinska: 0,3 do 3,5; heptadekanska:  $\leq 0,3$ ; heptadekenska:  $\leq 0,3$ ; stearinska: 0,5 do 5,0; oleinska: 55,0 do 83,0; linolna: 3,5 do 21,0.
- (2) Suma: delta-5,23-stigmastadienola + klerosterola + beta-sitosterola + sitostanola + delta-5-avenasterola + delta-5,24-stigmastadienola.
- (3) Ulja s udjelom voskova između 300 mg/kg i 350 mg/kg smatraju se maslinovim uljima lampante ako je ukupni udio alifatskih alkohola  $\leq 350$  mg/kg ili ako je udio eritrodioila i uvaola  $< 3,5\%$ .
- (4) Ulja s udjelom voskova između 300 mg/kg i 350 mg/kg smatraju se sirovim uljima komine maslina ako je ukupni udio alifatskih alkohola  $> 350$  mg/kg i ako je udio eritrodioila i uvaola  $> 3,5\%$

**Napomene:**

- (a) Rezultati analiza moraju biti izraženi onim brojem decimalnih mjesta kojim je izražena granična vrijednost za pojedino svojstvo. Zadnji broj mora se uvećati za jednu jedinicu ako je broj koji slijedi veći od 4.
- (b) Ako najmanje jedno od svojstava ne odgovara navedenim vrijednostima, ulje se može ili svrstati u drugu kategoriju ili svrstati u ulje smanjenog kvaliteta za svrhe ovoga Pravilnika.
- (c) Svojstva označena jednom zvjezdicom (\*), a odnose se na kvalitet ulja, podrazumijevaju sljedeće:
  - kod djevičanskih maslinovih ulja, ako vrijednost najmanje jednog od označenih svojstava ne zadovoljava graničnu vrijednost, ulje se svrstava u drugu odgovarajuću kategoriju unutar djevičanskih maslinovih ulja.
  - kod maslinovog ulja lampante, dovoljno je da barem jedno od označenih svojstava odgovara propisanim vrijednostima.
- (d) Ako je svojstvo označeno s dvije zvjezdice (\*\*), znači da za sve tipove ulja komine maslina nije nužno da sva označena svojstva istovremeno udovoljavaju propisanim vrijednostima.