

**1153**

На основу члана 17. став 2. и члана 72. Закона о храни ("Службени гласник БиХ", број 50/04), члана 17. Закона о Савјету министара Босне и Херцеговине ("Службени гласник БиХ", бр. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 и 24/08) и члана 9. став (1) Правилника о методама анализе маслиновог уља ("Службени гласник БиХ", број 68/13), Савјет министара Босне и Херцеговине, на приједлог Агенције за безбједност хране Босне и Херцеговине, у сарадњи с надлежним органима ентитета и Брчко Дистрикта Босне и Херцеговине, на 104. сједници одржаној 8. јула 2014. године, донио је

**ПРАВИЛНИК  
О ОВЛАШЋИВАЊУ ПАНЕЛА ЗА  
ОРГАНОЛЕПТИЧКУ АНАЛИЗУ ДЈЕВИЧАНСКИХ  
МАСЛИНОВИХ УЉА**

**ДИО I - ОПШТЕ ОДРЕДБЕ****Члан 1.**

(Предмет)

Овим правилником уређује се поступак овлашћивања панела за органолептичку анализу дјевичанских маслинових уља, начин вођења Уписника овлашћених панела, Листе оцјењивача, услови оспособљености вођа и органолептичких оцјењивача, реализовање програма уједначавања рада овлашћених панела, обавезе вођа овлашћених панела.

**Члан 2.**

(Панел)

- (1) Панел за органолептичку анализу дјевичанских маслинових уља (у даљем тексту: панел) у смислу овог правилника јесте група одабраних и оспособљених оцјењивача органолептичких својстава дјевичанских маслинових уља.
- (2) У смислу овог правилника панели су:
  - а) Службени панели за извођење анализе маслинових уља на тржишту ради провјере означених података, за потребе службене контроле.
  - б) Професионални панели за извођење:
    - 1) одређивања категорије уља према органолептичким својствима те одређивање органолептичких својстава која се могу наводити на ознаци прије стављања на тржиште;
    - 2) провјере усклађености органолептичких својстава дјевичанских маслинових уља с подацима наведеним у спецификацији производа у поступку регистрације ознаке и прије стављања на тржиште производа с ознакама оригиналности и ознакама географског поријекла хране у складу са Правилником о ознакама оригиналности и ознакама географског поријекла хране ("Службени гласник БиХ", број 27/10).

**ДИО II - ПОСЕБНЕ ОДРЕДБЕ****Члан 3.**

(Овлашћивање панела)

- (1) Службене панеле који спроводе поступке службене провере усклађености органолептичких својстава дјевичанских маслинових уља према одредбама Правилника о методама анализе маслиновог уља ("Службени гласник БиХ", број 68/13) рјешењем овлашћује Савјет министара Босне и Херцеговине, на приједлог Агенције за безбједност хране Босне и Херцеговине (у даљем тексту: Агенција).
- (2) Приједлог за овлашћивање панела Агенција доноси на приједлог Комисије за овлашћивање панела (у даљем тексту: Комисија) основане при Агенцији.
- (3) Рјешењем из става (1) овог члана панел се овлашћује у трајању од двије године, а овлашћење се продужава подношењем новог захтјева Агенцији која ће предложити Савјету министара Босне и Херцеговине.

**Члан 4.**

(Комисија)

- (1) Комисију рјешењем именује директор Агенције на мандат од четири године, а чине је три члана од којих је један члан представник Агенције, један стручњак за област маслиновог уља и један стручњак за органолептичко оцјењивање уља.
- (2) Директор Агенције предузео све неопходне мјере да у саставу Комисије буду заступљене особе и мушког и женског пола.
- (3) Комисија има следеће задатке:
  - а) у поступку доношења рјешења предлаже директору Агенције панеле који испуњавају услове за овлашћивање;
  - б) прати активности овлашћених панела и разматра извјештаје о њиховом раду;
  - ц) даје мишљење о програмима едукације органолептичких оцјењивача;
  - д) прати примјену програма уједначавања рада овлашћених панела и разматра резултате спроведених тестова (ринг тестова).
- (4) Комисија пословником уређује начин свог рада.

**Члан 5.**

(Услови за овлашћивање панела)

- (1) Захтјев за овлашћивање службених панела (у даљем тексту: ЗОП) могу поднијети правна лица која имају лабораторију акредитовану према норми BAS EN ISO/IEC 17025 за спровођење анализа маслиновог уља у складу с одредбама Правилника о методама анализе маслиновог уља, те располажу радним простором, потребном опремом, те имају вођу панела и органолептичке оцјењиваче (у даљем тексту: оцјењивачи) који испуњавају услове из овог правилника.
- (2) Правна лица која располажу радним простором, потребном опремом, те имају вођу панела и оцјењиваче који испуњавају услове из овог правилника, могу дјеловати као професионални панел, о чему подносе обавјештење Агенцији.
- (3) Захтјев за овлашћивање панела из става (1) овог члана мора овјерити и потписати одговорно лице и вођа панела.
- (4) Захтјев се подноси Агенцији на образцу ЗОП из Анекса VI овог правилника, уз који мора бити приложено следеће:

- а) доказ о располагању просторијом за оцјењивање која је опремљена у складу с условима из анекса I и II овог правилника;
  - б) доказ о регулисаном радном статусу с вођом панела који ће руководити радом панела (уговор о раду);
  - ц) доказ да вођа панела испуњава критеријуме из члана 7. ст. (1) и (2) овог правилника;
  - д) потписане изјаве за рад у панелу од најмање 12 оцјењивача који су одабрани и обучени у складу са захтјевима из члана 9. овог правилника;
  - е) доказе о испуњавању критеријума из Анекса III овог правилника те доказе о обављеним едукацијама и практичним искуствима у области органолептичких оцјењивања дјевичанских маслинових уља, за сваког појединог оцјењивача;
  - ф) потписану изјаву одговорног лица и вође панела да ће панел учествовати у годишњим програмима уједначавања рада овлашћених панела које спроводи Агенција из Анекса VIII овог правилника.
- (5) Захтјев за продужење овлашћења подноси се Агенцији на образцу ЗПО из Анекса VII овог правилника. Уз захтјев за продужење овлашћења морају се приложити докази из става (4) овог члана за оне тачке код којих је дошло до промјена у односу на претходни захтјев.
  - (6) Комисија може затражити допуну захтјева или ће предложити директору Агенције доношење рјешења о одбијању захтјева уколико панел не испуњава прописане критеријуме.

**Члан 6.**

(Регистар овлашћених панела)

- (1) На основу рјешења из члана 3. овог правилника, подаци о овлашћеном панелу уписују се у Регистар овлашћених панела за органолептичку анализу дјевичанских маслинових уља (у даљем тексту: Регистар).
- (2) Регистар из става (1) овог члана садржи податке о правном лицу при којем дјелује панел, вођи панела и оцјењивачима те о активностима панела.
- (3) Регистар води Агенција, а листа овлашћених панела објављује се на њеној интернетској страници.
- (4) Подаци у Регистру ажурирају се једном годишње.

**Члан 7.**

(Вођа панела)

- (1) Вођа панела за који се тражи овлашћење треба да буде особа с искуством у области органолептичких анализа маслинових уља те у свом раду треба да поступа у складу са смјерницама из анекса IV и V овог правилника те тачке 4. Анекса XI Правилника о методама анализа маслиновог уља.
- (2) Испуњавање услова из става (1) овог члана вођа панела потврђује одговарајућим доказима о стеченој способности прихваћеним и/или признатим од Међународног савјета за маслине (*International Olive Council* у даљем тексту: ИОС).
- (3) Вођа овлашћеног панела дужан је да у прописаном року достави Агенцији:
  - а) резултате анализе референтних узорака из члана 10. став (1) овог правилника,
  - б) годишњи извјештај о раду панела, најкасније до 31. марта за претходну календарску годину,
  - ц) податке о свим промјенама у панелу и промјени података у Регистру, најкасније 30 дана након настанка такве промјене.

## Члан 8.

## (Листа оцјењивача)

- (1) Агенција води и на својој интернетској страници објављује Националну листу органолептичких оцјењивача маслиновог уља (у даљем тексту: Листа оцјењивача).
- (2) За упис на Листу оцјењивача потребно је поднијети пријаву на обрасцу из Анекса Х овог правилника те доказе о физиолошкој способности, обављеним едукацијама и практичним искуствима у области органолептичких оцјењивања дјевичанских маслинових уља.
- (3) Приликом прве пријаве на Листу оцјењивача Агенција ће размотрити доказе о обављеним едукацијама из става (2) овог члана те се изјаснити да ли их прихвата или не.
- (4) Особе на Листи оцјењивача дужне су да доставе доказе о обављеним едукацијама и практичним искуствима у области органолептичких оцјењивања дјевичанских маслинових уља обављених у претходној календарској години, најкасније до 31. марта текуће календарске године на обрасцу из Анекса Х овог правилника.

## Члан 9.

## (Оцјењивачи)

- (1) Сензорски оцјењивачи који су чланови овлашћених панела морају у оквиру рада и обуке панела континуирано усвајати даља знања из области органолептичких анализа дјевичанских маслинових уља те њима додирних области (утицај узгоја и прераде маслина те дораде и чувања уља на органолептичка и физикално-хемијска својства дјевичанских маслинових уља).
- (2) За планирање и усвајања знања из става (1) овог члана те извођење континуиране обуке и надзора чланова панела према смјерницама из Анекса III тач. 5. и 6. овог правилника одговоран је вођа панела и правно лице при којем дјелује овлашћени панел.
- (3) Вођа овлашћеног панела може, с циљем попуњавања панела новим члановима, спровести одабир и обуку оцјењивача дјевичанских маслинових уља. Оцјењивачу који испуни критеријуме из Анекса III овог правилника, правно лице при којем дјелује овлашћени панел издаје потврду о физиолошкој способности за органолептичку анализу дјевичанских маслинових уља, потписану од вође панела односно особе која је спровела поступак одабира.

## Члан 10.

## (Праћење рада панела)

- (1) Агенција ће најмање једном годишње доставити овлашћеним панелима референтне узорке на оцјену, с циљем уједначавања рада овлашћених панела (ринг тест).
- (2) У смислу континуираног праћења напретка у раду панела, Комисија из члана 4. овог правилника донијеће на основу израчунате варијансе из просјечних резултата панела закључак о томе да ли овлашћени панел уједначено и исправно обавља органолептичке анализе, те дати препоруке за даљи рад панела.

**ДИО III - ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ**

## Члан 11.

## (Анекси)

Критеријуми и смјернице штампане у анексима I, II, III, IV, V те обрасци штампани у анексима VI, VII, VIII, IX и X овог правилника његов су саставни дио.

## Члан 12.

## (Службена контрола и инспекцијски надзор)

- (1) Службена контрола и инспекцијски надзор спроводи се у складу са важећим прописима.
- (2) За повреду одредаба овог правилника примјењују се казнене мјере у складу са одредбама поглавља XVI Закона о храни ("Службени гласник БиХ", број 50/04) и другим важећим прописима.

## Члан 13.

## (Ступање на снагу)

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

СМ број 142/14  
8. јула 2014. године  
Сарајево

Председавајући  
Савјета министара БиХ  
**Вјекослав Беванда, с. р.**

**Анекс I**

## ЧАША ЗА ИСПИТИВАЊЕ УЉА

(Метода: СОI/T.20/Doc.No 5/Rev.1 из 2007. године)

## 1. СВРХА

Сврха овог анекса је описивање карактеристика чаше која се користи за органолептичку анализу јестивих уља (мирис, укус, арома).

Осим тога, описује се уређај за гријање узорака потребан за постизање и одржавање одговарајуће температуре за ову анализу.

## 2. ОПИС ЧАШЕ

Чаша приказана на слици 1, а која се користи за органолептичку анализу дјевичанских маслинових уља, мора испуњавати сљедеће захтјеве:

- а) Облик чаше треба да осигура максималну стабилност како би се спријечило нагињање и изливање уља.
- б) Дно чаше мора да буде прилагођено облику гријаће плоче како би се омогућило равномјерно гријање дна чаше.
- ц) Грло чаше треба да буде сужено ради концентрисања мириса при врху и њиховог лакшег препознавања.
- д) Чаша мора да буде израђена од стакла тамне боје како би се онемогућило да оцјењивач види боју уља, чиме се елиминишу предрасуде и спречава евентуално стварање склоности или пристрасности које би могле дјеловати на објективност оцјењивања.

## 2.1. Димензије

Чаша приказана на слици 1. има сљедеће димензије:

Укупна запремина 130 ml + 10 ml

Укупна висина 60 mm + 1 mm

Промјер грла 50 mm + 1 mm

Промјер чаше на најширем дијелу 70 mm + 1 mm

Промјер дна 35 mm + 1 mm

Дебљина бочног зида 1,5 mm + 0,2 mm

Дебљина дна чаше 5 mm + 1 mm

Свака чаша мора да буде опремљена сатним стаклом промјера 10 mm већег од грла чаше. Ово сатно стакло користи се као поклопац ради спречавања губитка ароме и уласка прашине.

## 2.2. Карактеристике

Чаша мора да буде израђена од ватросталног стакла; мора да буде тамно обојена како се не би могла разазнати боја састојака те мора да буде без огреботина или мјехурића ваздуха у стаклу.

Руб мора бити једнолик, гładак и заобљен.

Чаша мора поднијети промјене температуре током органолептичке анализе.

### 2.3. Упутство за употребу

Чаше се чисте средством за прање без мириса. Чаша се испире више пута како би се средство за прање у потпуности уклонило. Приликом последњег испирања, чашу је потребно испрати дестилованом водом, оставити је да се оциједи и осуши у сушионику.

У поступку прања чаше не смију се користити концентрисане киселине нити смјесе са хромном киселином.

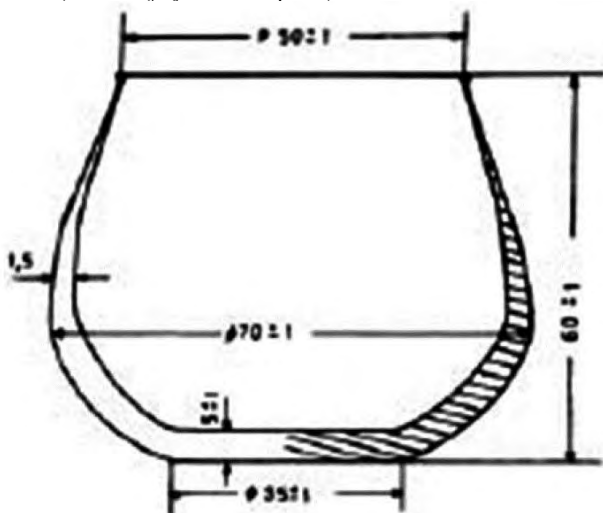
Чаше се морају чувати у сушионику до употребе или у ормарићу у којем су заштићене од утицаја било каквих страних мириса.

Прије употребе треба помирисати сваку чашу како би се провјерило да нема страних мириса. Приликом припреме органолептичке анализе треба пазити да се пажљиво забиљеже шифре сваке чаше и уља које она садржи. Ови подаци треба да буду познати само вођи панела.

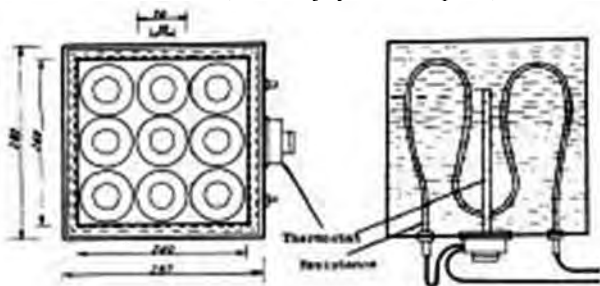
### 3. УРЕЂАЈ ЗА ГРИЈАЊЕ УЗОРАКА

Узорци се органолептички испитују при задатој температури која је, у случају јестивих уља,  $28 \pm 2^\circ\text{C}$ . Сваку од кабина потребно је опремити уређајем за гријање узорака (види слику 2). Састоји се од алуминијумског блока уроњеног у термостатом контролисано водено купатило како би се одржавала уједначена температура. Овај блок има удубљења у која се могу смјестити чаше с узорцима. Разлика температуре уређаја за гријање и уља у чашама не смије да буде виша од  $\pm 2^\circ\text{C}$ .

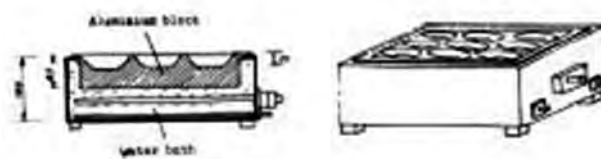
Слика 1. ЧАША ЗА ОРГАНОЛЕПТИЧКУ АНАЛИЗУ УЉА (димензије у милиметрима)



Слика 2. ИЗГЛЕД И ДИМЕНЗИЈЕ УРЕЂАЈА ЗА ГРИЈАЊЕ УЗОРАКА (димензије у милиметрима)



Thermostat = термостат  
Resistance = отпор



Aluminum block = алуминијумски блок

Water bath = водено купатило

## Анекс II

### ПРИРУЧНИК ЗА ОПРЕМАЊЕ ПРОСТОРИЈЕ ЗА ОЦЈЕЊИВАЊЕ

(Метода: COI/T.20/Doc.No 6/Rev.1 из 2007. године)

#### 1. УВОД

Просторија за оцјењивање осмишљена је тако да панелу који учествује у органолептичким испитивањима пружи одговарајућу, угодну, стандардну околину која омогућава рад и помаже поновљивости резултата и тачности методе.

#### 2. СВРХА

Сврха овог анекса је навођење основних услова који треба да буду испуњени приликом опремања просторије за оцјењивање.

#### 3. ОПШТА ОБИЉЕЖЈА

Просторије, независно од величине, морају испуњавати следеће услове:

Освјетљење које се користи у просторији треба да буде угодно и неутрално. У ту сврху препоручује се умирујућа, једнолика, свијетла боја зидова ради постизања опуштене атмосфере.<sup>[1]</sup>

Просторије морају да буду такве да је могуће лако чишћење те морају да буду одвојене од извора буке; стога би најбоље било да су звучно изоловане. Такође, морају да буду заштићене од страних мириса те ако је могуће, опремљене одговарајућим уређајем за вентилацију. Просторија за оцјењивање мора да буде опремљена клима - уређајем ради одржавања температуре од  $20 - 25^\circ\text{C}$  у случају изразитих температурних промјена.

##### 3.1. Димензије

Величина просторије често зависи од могућности лабораторије односно институције у којој се налази. Генерално, просторије треба да буду довољно простране како би било могуће поставити десет кабина и простор за припрему узорака.

Ако је на располагању већи простор намијењен спровођењу органолептичког оцјењивања, тада су могуће и помоћне просторије попут спремишта за узорке, простора за чишћење прибора, простора за састанке отвореног панела и сл.

##### 3.2. Освјетљење

Освјетљење читаве просторије, било од сунчевог свјетла или лампи (на примјер, неонске цијеви), мора бити уједначено, дифузно и с могућношћу подешавања јачине.

<sup>[1]</sup> Боја и освјетљење просторије могу утицати на резултате органолептичке анализе.

##### 3.3. Температура

У просторији треба одржавати температуру  $20 - 2^\circ\text{C}$ .

## 4. ОПИС КАБИНА

### 4.1. Опште карактеристике

Кабине за органолептичку анализу постављају се једна поред друге у просторији. Морају бити једнаке и одвојене преградама како би оцјењивачи били изоловани.

Кабине могу бити израђене од прикладног материјала који се лако чисти и одржава (на примјер, дрво, остакљена

шперплоча, ламинатне плоче, итд.). Ако се користи боја, мора бити без мириса кад се осуши.

Столице постављене у кабинама морају бити удобне и с могућности подешавања висине.

Свака кабина такође мора да буде опремљена посебним освјетљењем чији се смјер и јачина могу прилагођавати.

Препоручена је уградња прекидача повезаног са спољном лампицом у сваку кабину, како би се омогућило органолептичком оцјењивачу да, без ометања осталих оцјењивача, обавијести вођу панела да је завршио оцјењивање, тражи други узорак или да му недостаје дио опреме, да је примијетио неку неправилност или су му потребне додатне информације.

#### 4.2. Димензије

Кабине морају да буду довољно простране и угодне те морају да буду слjedeћих димензија:

Ширина: 0,75 m (без умиваоника)

0,85 m (с умиваоником)

Дужина: 0,50 m (сто)

0,20 m додатно за преграду

Висина преграда:

0,60 m минимално од висине стола

Висина стола: 0,75 m

#### 4.3. Распоред

Површина стола мора да буде таква да се лако чисти.

На једном дијелу површине треба да буде уграђен судопер са текућом, питком водом. Међутим, ако то није изводљиво, тај дио простора може се користити за смјештај пљувачнице или сличне посуднице у коју се испљуну остаци уља након оцјењивања.

Када се узорци морају током оцјењивања држати на константној температури која је испод или изнад температуре околине, препоручује се посједовање одговарајућег уређај за ту сврху (водено купатило, гријаћа плоча, итд.).

Тakoђе се може поставити полица на висини од 1,10 метара од пода за одлагање разног прибора (чаша, ситни прибор итд.).

Ако распоред кабина у просторијама за оцјењивање то дозвољава, препоручује се уградња отвора који омогућава додавање узорака. Отвор може да буде у облику клизних врата (слика 1), ротирајућих врата (слика 2) прикладних за чаше или шољице (високе посуде) или врата с водоравним отварањем ако су посуде с узорцима мале (слика 3). Важно је осигурати да отвор буде довољно велик за пролаз послужавника и чаша с узорком.

#### 5. ПРАТЕЋЕ ПРОСТОРИЈЕ

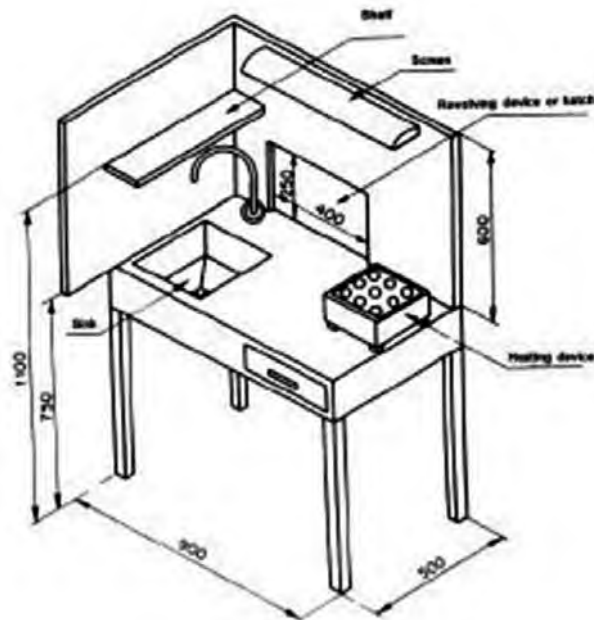
Ако је простор довољно велик, препоручљиво је да се предвиде одвојене просторије за припрему узорака (кухињу ако су планиране анализе које укључују припрему хране кувањем), полице за чување чаша или прибора те просторије за одржавање расправа прије или након оцјењивања. Ове просторије треба да буду чисте и одржаване. Мириси, бука или разговори из тих просторија не смију ометати рад оцјењивача.

Слика 4. приказује примјер уређења просторије за сензорско оцјењивање с пратећим просторијама.

#### Напомена:

Описани су идеални услови. Међутим, ако није могуће обезбиједити такве услове само у сврхе органолептичког оцјењивања, оцјењивање се може спровести у просторијама које минимално испуњавају описане услове (освјетљење, температура, бука, мирис) постављањем мобилних кабина са склопивим преградама које омогућавају несметан рад сваком поједином органолептичком оцјењивачу.

Слика 1. РАСПОРЕД КАБИНЕ



Опис слике:

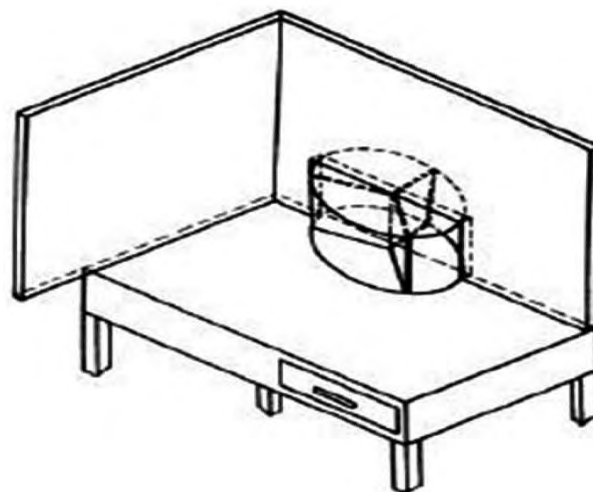
Shelf = полица

Screen = екран

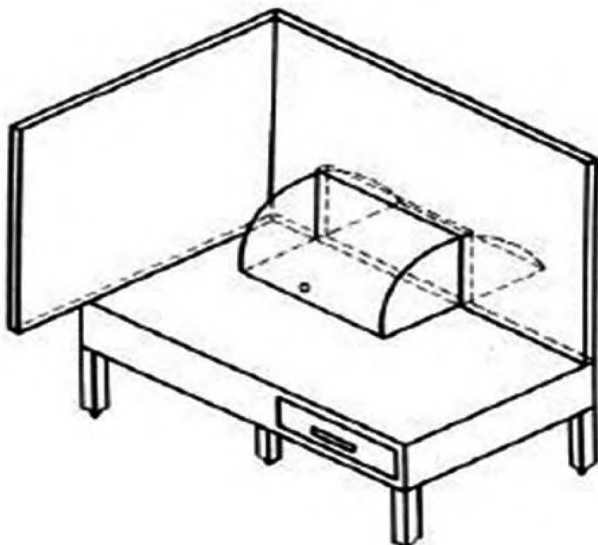
Revolving device or hatch = ротирајући уређај или врата

Heating device = уређај за гријање

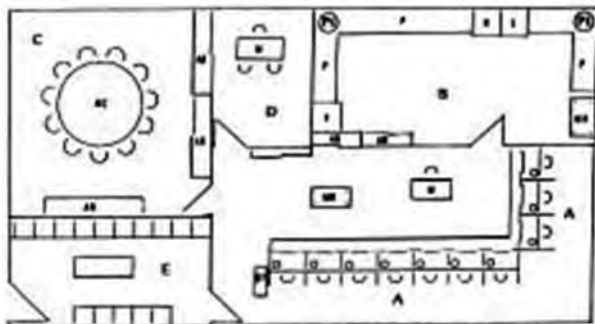
Слика 2. РОТИРАЈУЋА ВРАТА ЗА ДОДАВАЊЕ УЗОРАКА



Слика 3. ПРЕКЛОПНА ВРАТА ЗА ДОДАВАЊЕ УЗОРАКА



Слика 4. ПРИМЈЕР ПРОСТОРИЈЕ ЗА ОЦЈЕЊИВАЊЕ



- A – Кабине за оцјењивање
- B – Соба за чишћење апаратуре и припрему узорака
- C – Отворени панел
- D – Канцеларија
- E – Чекаоница
- F – Фрижидер
- H – Пећ
- L – Машина за прање суђа
- M – Сто
- P – Радна површина
- Pi – Судопер
- Ag – Ормарић
- Mg – Колица
- Df – Дијељење образаца
- Ms – Округли сто

### Анекс III

#### ПРИРУЧНИК ЗА ОДАБИР, ОБУКУ И НАДЗОР КВАЛИФИКОВАНИХ ОЦЈЕЊИВАЧА МАСЛИНОВОГ УЉА

(Метода: СОИТ.20/Дос.Но 14/Rev.2 из 2007. године)

##### 1. СВРХА

Сврха овог анекса јесте давање вођама панела основних и нужних упутстава за вршење одабира, обуке и надзора рада оцјењивача у панелу.

##### 2. ОДАБИР КАНДИДАТА

Одабир већи вођа панела који лично интервјуише кандидате како би се упознао с њиховим психолошким и физиолошким особинама. Психолошко-физиолошки услови које је

потребно задовољити нису јако строги јер, теоретски, свака особа може обављати посао оцјењивања. Факторе попут пола, животне доби, одређених навика (пушење), итд. данас су надишли други, попут здравља, личних интереса и расположивог времена.

Током интервјуа, вођа панела мора кандидатима објаснити карактеристике њиховог задатка те им указати на вријеме које ће за тај посао утрошити. Потом од кандидата прикупља податке који му омогућавају процјену њихових интереса и мотивације те колико расположивог времена имају. Сљедећи упитник може помоћи као референца.

#### УПИТНИК

Молимо да на сљедећа питања одговорите са ДА или НЕ

1. Да ли би жељели учествовати у оваквом раду?
2. Да ли сматрате да овај рад може бити значајан за побољшање квалитета хране код нас и у међународној трговини?
3. У случају потврдног одговора, наведите разлоге?
4. Морате бити свјесни чињенице да ћете морати оцјењивати уља кад будете позвани да то учините. Јесте ли спремни то учинити?
5. Да ли бисте жељели упоредити своје органолептичке способности са способностима својих колега?
6. Да ли имате довољно времена на располагању? Да ли сте довољно независни у организовању својих дневних обавеза на послу?
7. Ако зависите од надређеног, да ли сматрате да би ваше одсуство са радног мјеста због учешћа у овом раду понекад и у трајању од пола сата представљало проблем?
8. Да ли сте спремни надокнадити изгубљено вријеме на радном мјесту због учешћа у органолептичким анализама?
9. Да ли сматрате да би за овај рад требало да буде предвиђена одговарајућа накнада?
10. Какав облик накнаде очекујете?

Вођа панела треба да користи ове податке приликом одабира кандидата, не узимајући у обзир кандидате с малим интересом за ову врсту посла, односно с недовољно расположивог времена или неспособне да искажу и остваре своје идеје.

#### 3. ОДРЕЂИВАЊЕ ПРАГА ОСЈЕТЉИВОСТИ ГРУПЕ КАНДИДАТА ЗА СПЕЦИФИЧНА СВОЈСТВА

Вођа панела пажљиво одабере четири уља од којих се једно сматра репрезентативним у односу на сљедећа својства: упаљено, киселкасто, ужегло и горко – уз што је могуће већи и јаснији интензитет.

Вођа панела припрема серију узорака сваког уља у силазним концентрацијама (1:2) вршећи поступна разрјеђења у прикладном средству (рафинисаном уљу или парафину).

Серију треба прекинути кад се између два сусједна узорка више не може уочити разлика у односу на средство за разрјеђивање. Из припремљене серије вођа панела треба да издвоји седам узорака испред два посљедња.

Треба припремити довољно узорака према броју кандидата.

*Тестови упоређења парова* врше се у сврху одређивања средњег прага групе, до 8 парова узорака по кандидату (седам разрјеђења и "слијепа проба" или један од седам разрјеђења и слијепа проба плус једног пара "слијепа проба"). Након сваког оцјењивања, кандидати морају да одреде да ли су узорци у пару једнаки или различити.

Након завршетка оцјењивања, вођа панела биљежи тачне одговоре групе кандидата за сваку концентрацију те их изражава у процентима. Резултат се приказује графички са концентрацијама на апсиси и процентима тачних одговора на ординати. Интерполацијом кривуље моћи ће се одредити праг осјетљивости који представља концентрацију која одговара 75% тачних одговора. Практичан примјер овог поступка приказан је на слици 1.

Праг осјетљивости може се разликовати код различитих уља, а зависи од полазне јачине својства које се одређује. Праг осјетљивости треба да буде сличан код различитих група кандидата за различите панеле, није у вези с било каквом навиком, обичајем или наклоности. Стога се може сматрати референтном тачком која је заједничка било којој нормалној групи људи те се може користити за уједначавање критеријума различитих панела на основу њихових органолептичких осјетљивости.

На исти начин треба поступити при одређивању прага осјетљивости за остала три својства па ће се добити скале са сличним интензитетом појединачног мириса и укуса за било који панел, без обзира што се кренуло са маслиновим уљима с различитом почетном јачином одабраног својства.

У серији узорака коју треба припремити за одабир оцјењивача методом класификације интензитета (тачка 4) праг осјетљивости означава се са  $C_{10}$ .

Слика 1.

% Концентрације упаљеног уља у средству

#### 4. ОДАБИР ОЦЈЕЊИВАЧА МЕТОДОМ КЛАСИФИКАЦИЈЕ ИНТЕНЗИТЕТА

У поступку одабира треба да буде два или три пута више кандидата од потребних за панел како би могли бити одабрани људи с највећом осјетљивошћу и моћи различивања. Препоручује се да се одабере исти узорак као онај који ће касније бити анализиран.

Приликом одабира методе, примјењени поступак треба да буде што економичнији у погледу количине уља, броја узорака и времена потребног за одабир. Ефикасност поступка одабира лежи у избору оптималних нивоа слjedeће три независне варијабле: (а) "трошак одређен серијом оцјењивања", (б) "омјер" потенцијално одговарајућих кандидата који су случајно елиминисани током предодабира и (ц) "омјер" кандидата који су случајно прошли поступак одабира иако су неодговарајући.

За вршење одабира потребно је слjedeће:

- Течни парафин (DAB, PhEur, BP, USP) или друго уље без укуса или мириса (свјеже рафинисано маслиново уље или друго слично уље).
- Маслинова уља са чистим и јасно израженим својствима: упаљено, киселкасто, ужегло и горко.

##### 4.1. Начин рада

Одабир треба започети с 25 кандидата у складу с ниже описаном методологијом за свако својство:

(1) На основу прага осјетљивости добијеног од групе, поступите како слиједи:

Припремите серију од 12 узорака тако да праг осјетљивости буде на 10. мјесту серије, а 11. и 12. концентрација биће разређеније те ће стога бити теже препознати одабрано својство у уљу.

Узимајући концентрацију  $C_{10}$  као основу, преостали узорци могу се припремити у складу са слjedeћом формулом:

$C_{10} \times a^n$ , при чему је "а" константа која одговара фактору разређења и износи 1,5, а "n" је експонент који варира од 9 до -2.

Примјер: ако је праг добијен за ужегло уље 0,39, тада је  $C_{10} = 0,39$ . Будући да је "а" = 1.5, серија узорака имала би слjedeће концентрације:

Узорак	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Конц.	14,99	10,00	6,66	4,44	2,96	1,97	1,32	0,88	0,58	0,39	0,26	0,17

За сваког кандидата треба припремити 12 чаша за оцјењивање означених шифрама са по 15 ml сваке од припремљених концентрација ужеглог уља.

(2) Препоручује се да чаше покривене сатним стаклом буду остављене у просторији за оцјењивање при температури од 20-22°C барем пола сата прије почетка оцјењивања како би уље постигло собну температуру.

(3) Вођа ће потом поредати 12 чаша с узорцима за оцјењивање по опадајућем низу концентрација.

Слjedeћи корак је тражити од кандидата да сами изврше оцјењивање у складу са слjedeћим упутама:

##### 4.2. Упутства за кандидате

Дванаест чаша које су поредане пред кандидатом садрже разређења једног од упаљених, киселкастих, ужеглих или горких својстава. Фактор различивања између садржаја чаша за оцјењивање јесте њихов интензитет. Чаша најачег интензитета налази се крајње лијево, интензитет постепено опада идући слијева надесно. Чаша с најслабијим интензитетом својства налази се на десном крају низа, понекад је тај интензитет тако мали да га је немогуће уочити.

Поступите како слиједи: Упознајте се с мирисом и укусом сваке од чаша с узорцима за оцјењивање у низу. Како бисте то направили, почните мирисати и испробавати здесна (узорак број 12) настојећи се навићи на укус или мирис и запамтити њихов интензитет. Треба пазити да не дође до замора.

Када кандидат закључи да се навикао на понуђену скалу концентрација, треба да изађе из просторије.

Тада вођа панела издваја једну чашу у низу, ставља је десно до крајњег десног узорка (n12), а празно мјесто попуни приближавањем узорака. Потом се кандидат може вратити у просторију и наставити с оцјењивањем.

Кандидат мора одредити мјесто с којег је вођа панела помакнуо чашу с узорком. При томе мирише и проба узорак те га упоређује с осталима у низу онолико пута колико му је потребно да донесе закључак. Интензитет издвојеног узорка треба да буде слабији од оног који је у чаши непосредно лијево, односно јачи од оног у чаши непосредно десно. Исти поступак кандидат треба да понови с три друге чаше.

Ради лакшег прикупљања и обраде података, сваки од кандидата испуњава листић слjedeћег садржаја:

##### ОДАБИР КАНДИДАТА

Редни број.....  
Својство.....  
Издвојена чаша одговара мјесту бр.....  
Датум.....  
Име кандидата.....

##### 4.3. Сређивање резултата

Ради лакшег сређивања резултата, вођа панела за сваког од кандидата уноси податке у листић слjedeћег садржаја:

Име кандидата	Тестирано својство	Утврђен редни број (К')	Стварни редни број (К)	Оцјена (К'-К)2

4.4. Статистички поступак

У описаном поступку одабира, а према спроведеном статистичком прорачуну, сваком од кандидата треба задати исте редне бројеве чаша, и то како слиједи за поједино својство:

Упаљено (UP)	Киселкасто (KC)	Ужегло (UЋ)	Горко (GO)
Чаша бр. (10,5,7,2)	Чаша бр. (11,3,8,6)	Чаша бр. (7,4,10,2)	Чаша бр. (6,3,11,9)

Наведени редни бројеви чаша не могу се мијењати, будући да је статистички прорачун прилагођен вјероватноћи случајног погађања исправног редног броја.

Стога вођа панела, да би избјегао било какву могућност преношења информација од једног до другог кандидата, треба да се придржава следећих упутстава:

- 1) Ономогућити сваку комуникацију међу кандидатима.
- 2) Примјенити различите шифре узорака за сваког од кандидата.
- 3) Избјећи било какву могућност да кандидат препозна мјесто с којег је издвојена чаша.
- 4) за сваког кандидата одабрати различити редослијед којим се предвиђене чаше издвајају из низа.

Сваком кандидату додјељују се бодови зависно од постигнутог резултата, и то на следећи начин:

Нека су  $e_{i1}, e_{i2}, \dots, e_{i12}$ , 12 чаша са 12 концентрација одређеног својства "i" (i = било које од 4 својства: упаљено, киселкасто, ужегло и горко) које су поредане у опадајућем низу интензитета дотичног својства.

Нека је  $e_{iK}$  једна од издвојених чаша, а  $K'$  мјесто које јој је додијелио кандидат када ју је вратио назад у низ. Вриједности  $K$  и  $K'$  су цијели бројеви између 1 и 12 који одговарају стварном броју мјеста издвојене чаше односно оног мјеста које јој кандидат додијелио.

Нека је  $T$  (максимално дозвољено одступање) унапријед утврђена вриједност, која је у нашем случају једнака 3, тако да ако  $|K' - K| > T$ , кандидат бива аутоматски елиминисан.

Када је  $|K' - K| < T$ , кандидат у правилу не бива елиминисан и може наставити тест будући је тачно или приближно тачно одредио тражени положај.

Узмемо ли за примјер својство "упаљено", укупни бодови за ово својство ( $ZUP$ ) израчунавају се према следећем изразу:

$$ZUP = PaUP + PbUP + PcUP + PdUP$$

гдје су  $PUP$  бодови за четири различите концентрације дотичног својства (a, б, ц и д), а израчунавају се према изразу:

$$PUP = (K' - K)2$$

Ради лакшег разумијевања, дат је следећи примјер израчунавања бодова:

Примјер бр. 1: Претпоставимо да су одговори које је дао кандидат А за четири различите концентрације одређеног својства следећи:

Тачно мјесто чаше у низу (K)	Мјесто на које је кандидат вратио чашу (K')	Одступање од тачног мјеста (K' - K)
7	7	7 - 7 = 0
4	5	4 - 5 = -1
10	6	10 - 6 = 4(*)
2	4	2 - 4 = -2

(\*) Кандидат је елиминисан будући да је одступање (Т) веће од вриједности 3.

1/ Вођа панела треба да настоји да кандидат поступи разумно, односно без губитка осјетљивости услед укусног или мирисног замора.

Примјер бр. 2: Претпоставимо да су одговори кандидата Б за четири различите концентрације следећи:

Тачно мјесто чаше у низу (K)	Мјесто на које је кандидат вратио чашу (K')	Одступање од тачног мјеста (K' - K)
7	7	7 - 7 = 0
4	4	4 - 4 = 0
10	7	10 - 7 = 3
2	3	2 - 3 = -1

Овај кандидат није елиминисан будући да ни код једне од четири концентрације није прешао границу за највеће дозвољено одступање. Укупни бодови за кандидата Б за дотично својство су:

$$33 = 02 + 02 + 32 + (-1)2 = 10$$

Кончан резултат кандидата којим се одлучује о његовом прихватању или елиминацији за одабир оцјењивача, зависно од одговора за четири разматрана својства, био би следећи:

$$\begin{aligned} PaUP + PbUP + PcUP + PdUP &= ZUP \\ PaOC + PbKC + PcKC + PdKC &= ZKC \\ PaU\check{Z} + PbU\check{Z} + PcU\check{Z} + PdU\check{Z} &= ZU\check{Z} \\ PaGO + PbGO + PcGO + PdGO &= ZGO \end{aligned}$$

Кончан резултат:  $Z = ZUP + \dots + ZGO$

при чему је: UP = упаљено

KC = киселкасто

U\check{Z} = ужегло

GO = горко

Сада је потребно утврдити максималну вриједност  $Z$  када се може сматрати да кандидат има добар ниво перцепције, способност памћења мириса и укуса те менталну способност да може дати тачан одговор за четири разматрана својства. Вриједност  $Z$  не може имати негативну вриједност, а  $Z = 0$  значи да је кандидат препознао и тачно одредио свих 16 представљених интензитета (четири за свако својство). Када су вриједности  $Z$  различите од нуле, значи да су кандидати препознали подручја у низу из којих су одабрани интензитети, али унутар тог подручја нису могли вратити концентрације на тачно мјесто јер њихова способност разликовања низа интензитета који им је представљен за једно или више својстава није задовољавајућа.

Стога се мора одредити критична вриједност ( $Zc$ ) тако да ако би кандидати насумично враћали назад све чаше унутар подручја која су претходно препознали, вјероватноћа коначног резултата  $Z$ , мањег од  $Zc$ , довољно је мала вриједност ( $\alpha$ ) која може бити претходно утврђена. Другим ријечима, мора се осигурати да вјероватноћа, коришћењем овог поступка одабира оцјењивача за панел који не показује довољну способност разлучивања за интензитете подражаја буде мања од  $\alpha$ .

Када се постави вриједност за  $\alpha$  (у нашем случају 0,05),  $Zc$  се добија из расподеле вјероватноће варијабле  $Z$  која зависи од расподеле вјеројатноће варијабле  $P(K')$ .

У складу с релевантним статистичким израчуном, вриједност  $Zc$  достиже 34.

Када се добије резултат за све кандидате, сви кандидати чији је резултат већи од 34, биће елиминисани.

Види примјер резултата за кандидате А и Б:

Својство	Кандидат А	Кандидат Б
Упаљено (UP)	ZUP = 10	ZUP = 12
Киселкасто (KC)	ZKC = 10	ZKC = 11
Ужегло (UЋ)	ZUЋ = 10	ZUЋ = 15
Горко (GO)	ZGO = 4	ZGO = 0
	$\Sigma = 34$	$\Sigma = 38$

Кандидат А са 34 бода биће одабран, док ће кандидат Б са 38 бодова бити елиминисан. Одабране кандидате треба



сврстати према вриједностима Z и тако добити 12 кандидата који ће представљати панел.

#### 5. ОБУКА ОЦЈЕЊИВАЧА

Обука оцјењивача има следеће циљеве:

- а) да упозна оцјењиваче са бројним окусним, мирисним и додирним варијантама које се могу срести код дјевичанских маслинових уља;
- б) да упозна оцјењиваче са специфичном сензорском методологијом;
- ц) да побољша појединачне способности оцјењивача да препознају и одреде интезитет органолептичких својстава; и
- д) да побољша појединачну осјетљивост и способност памћења различитих својстава како би коначан резултат биле прецизне и досљедне оцјене.

Обука оцјењивача састоји се од низа састанака, зависно од могућности групе и радног простора, на којима оцјењивачи расправљају с вођом панела о проблемима на које наилазе приликом оцјењивања понуђених узорака уља, те коментаришући својства и њихов интезитет настоје доћи до заједничког става.

Степен обуке панела након одређеног броја састанака може се оцијенити праћењем пораста процентног удјела тачних одговора – ако се користе тестови дискриминације – или анализом варијанси појединачних средњих вриједности панела када се ради о тестовима с употребом скале.

Овај период обуке оцјењивача сматра се изузетно важним и неизоставним да би се постигла потребна поновљивост и тачност методе у поступку.

#### 6. ПРОВЈЕРА СПОСОБНОСТИ ОЦЈЕЊИВАЧА ПОМОЋУ РЕФЕРЕНТНОГ УЗОРКА

Један од начина којима се провјеравају оцјењивачи јесте повремено давање на оцјену референтних узорака (уља поуздано утврђених својстава). Израчун појединачних варијанси из резултата добијених од сваког оцјењивача за те референтне узорке омогућава да се одреди, из добијене вриједности F, да ли је оцјењивач задржао своје способности и уједначеност.

Слично томе, израчунавање варијансе из добијених просјечних резултата панела указује да ли оцјењивач континуирано добро ради.

#### Анекс IV

##### 1. ВОЂА ПАНЕЛА И ОЦЈЕЊИВАЧИ

(Метода: COI/T.20/Doc.No 15/Rev.2, тачка 8. из 2007. године)

##### 1.1. Вођа панела

Вођа панела мора да има задовољавајући ступен образовања и да буде добар познавалац свих врста уља с којима ће се срести током свог рада. Вођа панела је одговоран за организацију и рад панела.

Посао вође панела захтијева одговарајућу обуку за органолептичке анализе, способност, прецизност у припреми и извођењу оцјењивања, као и склоност и стрпљивост у планирању и оцјењивању.

Вођа панела има задатак да одабере, обучава и надзире оцјењиваче у складу с Анексом III овог правилника, како би постигао и одржао потребан ниво њихових способности. Одговоран је за објективно оцјењивање.

Вођа панела је одговоран за рад панела, а тиме и за његову оцјену, што мора подупријети поузданим, објективним доказима. У сваком тренутку мора моћи доказати да су оцјењивачи и методе под контролом.

Сноси одговорност за вођење података о панелу. Мора бити у могућности да прати податке у складу са захтјевима осигурања квалитета наведеним у међународним нормама

органолептичке анализе и у сваком тренутку обезбиједити анонимност узорака.

Вођа панела одговоран је за исправност и чистоћу опреме и помоћног прибора, за припрему и шифрирање узорака, за редослијед достављања узорака на оцјењивање те за сређивање и статистичку обраду података.

Одговоран је за пријем и похрањивање узорака по њиховом пристизању у лабораторију као и за њихово похрањивање након оцјењивања. У сваком тренутку мора обезбиједити да узорци остану анонимни и прописно похрањени те у ту сврху мора водити евиденцију података како би било осигурано да цијели поступак може пратити и за њега гарантовати.

Надаље, вођа панела одговоран је за припрему, шифрирање и представљање узорака оцјењивачима у складу с одговарајућом планом оцјењивања усклађеним с претходно успостављеним протоколима, као и за прикупљање и статистичку обраду података добијених од оцјењивача.

Задужен је за развој и израду свих других поступака који могу бити нужни за допуњавање норме и за обезбјеђивање исправног рада панела.

Вођа панела мора упоређивати резултате свог панела с резултатима других панела те на тај начин провјеравати исправност рада панела.

Задатак вође панела је да мотивише чланове панела, подстиче њихово занимање, радозналост и такмичарски дух. Стога му се препоручује да обезбиједи несметану размјену података са члановима панела тако што ће их обавјештавати о свим задацима које изводе и резултатима до којих дођу. Не смије на било који начин изражавати своје мишљење о узорку те не смије дозволити да се међу оцјењивачима појаве они који намећу своје мишљење осталим члановима панела.

Обавезан је да на вријеме обавијести оцјењиваче о спровођењу оцјењивања те да их детаљно упути у начин извођења оцјењивања, не намећући им своје мишљење о узорку.

##### 1.2. Оцјењивачи

Особе које врше органолептичке анализе маслинових уља морају своје ангажовање регулисати уговором ради финансијске накнаде за свој рад. Стога је препоручљиво да кандидати поднесу молбу у писаној форми. Кандидате одабере, обучава и провјерава вођа панела с обзиром на њихову способност разликовања сличних узорака; при томе треба водити рачуна о томе да се вјежбањем побољшава прецизност оцјењивача.

Оцјењивачи морају радити као прави органолептички посматрачи, ставити на страну своје личне укусе и искључиво извјештавати о доживљеним својствима. Морају радити у тишини, опуштено, без пожуривања, посвећујући највећу могућу пажњу узорку који оцјењују.

За сваку анализу потребно је од 8 до 12 оцјењивача, иако је пожељно да панел има више чланова како би се увијек располагало довољним бројем извјешбаних оцјењивача.

#### Анекс V

(Метода: COI/T.28/Doc. No 1, тачка 5.2.2. из 2007. године)

##### 1. Вођа панела

Вођа панела је особа задовољавајућег степена образовања која преузима пуну, свеобухватну одговорност за рад сложеног, слојевитог техничког система лабораторија за органолептичку анализу. Управа лабораторије треба вођи панела додијелити мјесто у организационој шеми, мора му обезбиједити потребна средства и довољно времена како би могао извршавати своје дужности, те одговарајућу накнаду.

- 1.1. Управа лабораторије мора одредити минимални степен образовања и потребно искуство за рад у лабораторији. Органолептичку анализу мора извршавати или надирати искусан вођа панела с одговарајућим квалификацијама. Обично је потребно двогодишње радно искуство на органолептичким анализама за мјесто вође панела. Захтјеве за свако мјесто треба укључити у опис радног мјеста особља.
- 1.2. образовање и обука вођа панела треба да обухвата област органолептичке анализе и треба да укључује следеће:
  - а) Одабир метода испитивања, план тестирања и анализа.
  - б) Припрему производа и спровођење тестирања.
  - ц) Уношење података и обраду.
  - д) Извјештавање.
  - е) Вођење података.
  - ф) Одржавање потребног прибора и услуга.
  - г) Поступке преодабира, одабира, обуке и надзора органолептичких оцјењивача.
  - х) Важност здравља и безбједности оцјењивача.

## Анекс VI

<p><b>АГЕНЦИЈА ЗА БЕЗБЈЕДНОСТ ХРАНЕ БиХ</b></p> <p>ОБРАЗАЦ ЗОП</p>
<p>Испуњени образац и прописану документацију доставити</p> <p><b>АГЕНЦИЈА ЗА БЕЗБЈЕДНОСТ ХРАНЕ БиХ</b>  <b>Улица Анге Старчевића б.б.</b>  <b>88.000 Мостар</b>  <b>ОБРАЗАЦ ИСПУНИТИ ВЕЛИКИМ ШТАМПАНИМ СЛОВИМА</b></p>
<p>На основу члана 5. Правилника о овлашћивању панела за органолептичку анализу маслиновог уља под пуном моралном и материјалном одговорношћу подносим</p>
<p><b>Захтјев за овлашћивање панела и упис у Регистар овлашћених панела</b></p>
<p><b>Подаци о подносиоцу захтјева</b></p>
<p>Матични број: ЛМБ  Назив правног лица:  Сједиште:  Адреса (<i>Улица и број</i>):  Поштански број: Поштански уред:  Општина: _____ Кантон:  Број телефона: _____ Број факса:  Контакт особа:</p>
<p><b>Подаци о вођи панела</b></p>
<p>Име и презиме:  Адреса (<i>Улица и број</i>): _____ Мјесто:</p>
<p><b>Подаци о панелу</b></p>
<p>Назив правног лица при којем панел дјелује:  Адреса (<i>улица и број</i>):  Општина: _____ Кантон:  Лабораторија посједује акредитацију од (<i>датум</i>),</p>

У \_\_\_\_\_ дана \_\_\_\_\_

Име и презиме вођа панела \_\_\_\_\_

Потпис

Име и презиме одговорног лица \_\_\_\_\_

М.П. Потпис

Прилог:

Уз захтјев прилажем следеће доказе (*закружити*):

а)	извадак из Судског регистра за правно лице подносиоца
б)	доказ о посједовању акредитације лабораторије у складу са нормом BAS EN ISO/IEC 17025 за спровођење физикално-хемијских и органолептичких анализа маслиновог уља
ц)	доказ о располагању простором за рад панела (извод из пописа дуготрајне имовине (за сопствени) или уговор о најму (за изнајмљени пословни простор) те плански приказ распореда просторија, намјештаја и опреме), а који је уређен и опремљен у складу са критеријумима (мјерилима) из анекса I и II Правилника
д)	доказ о регулисаном радном статусу с вођом панела који ће руководити радом панела
е)	доказ да вођа панела испуњава критеријуме
ф)	Листа оцјењивача с доказом о регулисаном радном статусу с најмање 15 одабраних оцјењивача за рад у панелу, који су одабрани и оспособљени у складу са захтјевима из члана 8. Правилника.
г)	доказе да одабрани оцјењивачи испуњавају критеријуме из Анекса III Правилника
х)	потписану изјаву одговорног лица и вођа панела да ће панел учествовати у годишњем програму уједначавања рада овлашћених панела које спроводи Агенција

## Анекс VII

<b>АГЕНЦИЈА ЗА БЕЗБЈЕДНОСТ ХРАНЕ БиХ</b>
ОБРАЗАЦ ЗПО
Испуњени образац и прописану документацију доставити <b>АГЕНЦИЈА ЗА БЕЗБЈЕДНОСТ ХРАНЕ БиХ</b> Улица Анге Старчевића б.б. 88.000 Мостар <b>ОБРАЗАЦ ИСПУНИТИ ВЕЛИКИМ ШТАМПАНИМ СЛОВИМА</b>
На основу члана 5. Правилника о овлашћивању панела за органолептичку анализу маслиновог уља, под пуном моралном и материјалном одговорношћу подносим
<b>Захтјев за продужење овлашћења панела</b>
<b>Подаци о подносиоцу захтјева</b>
Матични број: ЛМБ Назив правног лица: Сједиште: Адреса (Улица и број): Поштански број: Поштански уред: Општина: _____ Кантон: Број телефона: _____ Број факса: Контакт особа:
<b>Подаци о вођау панела</b>
Име и презиме: Адреса (Улица и број): _____ Мјесто:
<b>Подаци о панелу</b>
Назив правног лица при којем панел дјелује: Адреса (улица и број): Општина: _____ Кантон: Лабораторија посједује акредитацију од (датум), у _____ дана _____ Име и презиме вођа панела _____ Потпис Име и презиме одговорног лица _____
<b>М.П. Потпис</b>

Прилог 1. (докази се достављају уколико је дошло до њихове значајне промјене)

Уз захтјев прилажем сљедеће доказе ( <i>закружити</i> ):	
а)	извод из судског регистра за правно лице подносиоца,
б)	доказ о посједовању акредитације лабораторије у складу са нормом ВАС EN ISO/IEC 17025 за спровођење физикално-хемијских и органолептичких анализа маслиновог уља
ц)	доказ о располагању простором за рад панела (извод из пописа дуготрајне имовине (за сопствени) или уговор о најму (за изнајмљени пословни простор) те тлоцртни приказ распореда просторија, намјештаја и опреме), а који је уређен и опремљен у складну са критеријумима (мјерицима) из анекса I и II Правилника
д)	доказ о регулисаном радном статусу с вођом панела који ће руководити радом панела (уговор о раду)
е)	доказ да вођа панела испуњава критеријуме
ф)	Листа оцјењивача с доказом о регулисаном радном статусу с најмање 15 одабраних оцјењивача за рад у панелу, који су одабрани и оспособљени у складу са захтјевима из члана 8. Правилника.
г)	доказе да одабрани оцјењивачи испуњавају критеријуме из Анекса III Правилника

Прилог 2. (докази се достављају за сваку годину при тражењу продужења овлашћења)

Уз захтјев прилажем сљедеће доказе ( <i>закружити</i> ):	
х)	потписану изјаву одговорног лица и вође панела да ће панел учествовати у годишњем програму уједначавања рада овлашћених панела које спроводи Агенција (ринг тест)
и)	извјештај о резултатима програма уједначавања рада овлашћених панела (ринг тестова) за претходну годину
ј)	извјештај о раду панела за претходну годину

## Анекс VIII

<b>АГЕНЦИЈА ЗА БЕЗБЈЕДНОСТ ХРАНЕ БиХ</b>
ОБРАЗАЦ Изјава
Испуњени образац и прописану документацију доставити <b>АГЕНЦИЈА ЗА БЕЗБЈЕДНОСТ ХРАНЕ БиХ</b> Улица Анге Старчевића б.б. 88.000 Мостар <b>ОБРАЗАЦ ИСПУНИТИ ВЕЛИКИМ ШТАМПАНИМ СЛОВИМА</b>
На основу члана 5. Правилника о овлашћивању панела за органолептичку анализу маслиновог уља, под пуном моралном и материјалном одговорношћу подносим
<b>Изјаву о учешћу у годишњим програмима уједначавања рада панела</b>
<b>Подаци о панелу</b>
Назив правног лица при којем панел дјелује:  Матични број: ЛМБ  Адреса (Улица и број):  Општина: _____ Кантон: _____
<b>Подаци о вођи панела</b>
Име и презиме:  Адреса (Улица и број): _____ Мјесто: _____
Прихватамо све одговорности и обавезе које произлазе из учешћа панела у годишњим програмима уједначавања рада овлашћених панела које спроводи Агенција (ринг тест) У _____ дана _____ Име и презиме вођа панела _____ _____ Потпис Име и презиме одговорног лица _____ М.П. Потпис

## Анекс IX

<p><b>АГЕНЦИЈА ЗА БЕЗБЈЕДНОСТ ХРАНЕ БиХ</b></p> <p>ОБРАЗАЦ Извјештај</p>
<p>ИСПУЊЕНИ ОБРАЗАЦ И ПРОПИСАНУ ДОКУМЕНТАЦИЈУ ДОСТАВИТИ  <b>АГЕНЦИЈА ЗА БЕЗБЈЕДНОСТ ХРАНЕ БиХ</b>          Улица Анте Старчевића б.б.          88.000 Мостар</p> <p>ОБРАЗАЦ ИСПУНИТИ ВЕЛИКИМ ШТАМПАНИМ СЛОВИМА</p>
<p>На основу члана 7. Правилника о овлашћивању панела за органолептичку анализу маслиновог уља, под пуном моралном и материјалном одговорношћу подносим</p>
<p>Извјештај о раду панела за _____ годину</p>
<p><b>Подаци о панелу</b></p>
<p>Назив правног лица при којем панел дјелује:          Матични број: ЛМБ          Адреса (Улица и број): _____          Општина: _____ Кантон: _____</p>
<p><b>Подаци о вођи панела</b></p>
<p>Име и презиме: _____</p> <p>Адреса (Улица и број): _____ Мјесто: _____</p> <p>Током _____ године панел је реализовао следеће активности:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Број одржаних састанака</li> <li>2. Број анализираних узорака</li> <li>3. Број одржаних тренинга за оцјењиваче</li> <li>4. Промјене или уочени проблеми у раду панела</li> </ol> <p>Као докази за 1. и 2 - копије записника с одржаних састанака панела с резултатима,          Као докази за 3 - програм тренинга обуке, датум одржавања и листу учесника,          Као докази за 4 - ако има промјена или уочених проблема у раду панела, опширнији извјештај ставити у прилог.</p> <p>У _____ дана _____</p> <p>Име и презиме вођа панела _____</p> <p>_____          Потпис</p> <p>Име и презиме одговорног лица _____          _____          М.П. Потпис</p>



## Анекс X

<b>АГЕНЦИЈА ЗА БЕЗБЈЕДНОСТ ХРАНЕ БОСНЕ И ХЕРЦЕГОВИНЕ</b> <b>ОБРАЗАЦ Пријава</b>
Испуњени образац и прописану документацију доставити <b>АГЕНЦИЈА ЗА БЕЗБЈЕДНОСТ ХРАНЕ БиХ</b> <b>Улица Анге Старчевића б.б. 88.000 Мостар</b> <b>ОБРАЗАЦ ИСПУНИТИ ВЕЛИКИМ ШТАМПАНИМ СЛОВИМА</b>
На основу члана 8. Правилника о овлашћивању панела за органолептичку анализу маслиновог уља, под пуном моралном и материјалном одговорношћу подносим
<b>Пријаву за упис на Листу органолептичких оцјењивача маслиновог уља</b>
<b>Подаци о оцјењивачу</b>
Име и презиме _____ ЈМБ Пол _____ Година рођења _____ Мјесто рођења _____ Адреса становања ( <i>улица и број</i> ): Мјесто _____ Општина: _____ Кантон: _____ ( <i>закружити</i> ) А) Прва пријава на Листу оцјењивача Б) Подаци о сљедећим едукацијама
попуњава се само под А)
<b>Подаци о вoђи панела</b>
Звање: Завршена школа или факултет: _____ степен _____ Током претходног периода похађао сам сљедеће програме едукације органолептичких оцјењивача маслиновог уља ( <i>навести датум одржавања, организатора и назив програма</i> ): ( <i>опширнији извјештај о свакој завршеној едукацији уз копију потврде о учешћу ставити у прилог</i> )
попуњава се само под Б)
Током претходне године похађао сам сљедеће програме едукације органолептичких оцјењивача маслиновог уља ( <i>навести датум одржавања, организатора и назив програма</i> ): _____ _____ _____ ( <i>опширнији извјештај о свакој завршеној едукацији уз копију потврде о учешћу ставити у прилог</i> )
У _____ дана _____
Име и презиме оцјењивача _____
Потпис _____