

На основу члана 17. став 2. и члана 72. Закона о храни ("Службени гласник БиХ", број 50/04) и 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), Савјет министара Босне и Херцеговине, на приједлог Агенције за безбједност хране Босне и Херцеговине у сарадњи са надлежним органима ентитета и Брчко Дистрикта Босне и Херцеговине, на 10. сједници одржаној 12. јуна 2012. године, донио је

## ПРАВИЛНИК

### О ТРЖИШНИМ СТАНДАРДИМА ЗА МАСЛИНОВО УЉЕ

#### I - ОПШТЕ ОДРЕДБЕ

##### Члан 1.

(Предмет)

Овим правилником уређују се тржишни стандарди за маслиново уље од плода и комине маслина који се стављају на тржиште, ради продаје крајњем потрошачу, а односе се на категоризацију, назив и дефиниције уља, технолошке поступке који се примјењују у производњи и преради уља, амбалажу и услове паковања те додатне или специфичне податке који треба да буду наведени при означавању уља.

#### II - ПОСЕБНЕ ОДРЕДБЕ

##### Члан 2.

(Категорије, називи и дефиниције)

(1) Уља се разврставају у категорије под следећим називима:

а) *Дјевичанска маслинова уља*

1) *Екстра дјевичанско маслиново уље* је уље добијено директно из плода маслине искључиво механичким поступцима, које садржи највише 0,8 грама слободних масних киселина изражених као олеинска киселина на 100 грама уља и чија својства одговарају оним наведеним у тачки 1. Анекса који је саставни дио овог правилника;

2) *Дјевичанско маслиново уље* је уље добијено директно из плода маслине искључиво механичким поступцима, које садржи највише 2 грама слободних масних киселина изражених као олеинска киселина на 100 грама уља и чија својства одговарају оним наведеним у тачки 2. Анекса овог правилника;

3) *Маслиново уље лампанте* је дјевичанско маслиново уље неприхватљивих органолептичких својстава, које садржи више од 2 грама слободних масних киселина изражених као олеинска киселина на 100 грама уља и чија својства одговарају оним наведеним у тачки 3. Анекса овог правилника;

б) *Рафинисано маслиново уље* је уље добијено рафинацијом дјевичанског маслиновог уља, које не садржи више од 0,3 грама слободних масних киселина изражених као олеинска киселина на 100 грама уља и чија својства одговарају онима наведеним у тачки 4. Анекса овог правилника;

ц) *Маслиново уље састављено од рафинисаних маслинових уља и дјевичанских маслинових уља* је уље добијено мијешањем рафинисаног маслиновог уља и дјевичанских маслинових уља осим

маслиновог уља лампанте, које не садржи више од 1 грама слободних масних киселина изражених као олеинска киселина на 100 грама уља и чија својства одговарају оним наведеним у тачки 5. Анекса овог правилника;

д) *Сирово уље комине маслина* је уље добијено прерадом комине маслина механичким поступцима и/или екстракцијом комине маслина органским растварачима, без рафинације и реестерификације те без мијешања с уљима друге врсте и чија својства одговарају оним наведеним у тачки 6. Анекса овог правилника;

е) *Рафинисано уље комине маслина* је уље добијено рафинацијом сировог уља комине маслина, који не садржи више од 0,3 грама слободних масних киселина изражених као олеинска киселина на 100 грама уља и чија својства одговарају оним наведеним у тачки 7. Анекса овог правилника;

ф) *Уље комине маслина* је уље добијено мијешањем рафинисаног уља комине маслина и дјевичанских маслинових уља осим маслиновог уља лампанте, које не садржи више од 1 грама слободних масних киселина изражених као олеинска киселина на 100 грама уља и чија својства одговарају оним наведеним у тачки 8. Анекса овог правилника.

(2) На тржиште се ради продаје крајњем потрошачу могу стављати само уља из става (1) тачке а) алинеје 1) и 2), тач. ц) и ф) овог члана.

(3) Уља из става (2) овог члана могу се стављати на тржиште ради продаје крајњем потрошачу, у природном стању или као састојак друге хране.

##### Члан 3.

(Технолошки поступци који се примјењују у производњи)

(1) Уља из члана 2. овог правилника добијају се директно од плода маслине (*Olea europea L.*) и/или чврстог остатка (комине) који остаје након добијања уља директно из плода маслине.

(2) За производњу екстра дјевичанског маслиновог уља и дјевичанског маслиновог уља користе се плодови стабла маслине (*Olea europea L.*) који се подвргавају искључиво механичким поступцима, у условима који не доводе до промјена састојака уља те без додатака помоћних средстава хемијског или биохемијског дјеловања. Екстра дјевичанско маслиново уље и дјевичанско маслиново уље може се подвргнути искључиво поступцима прања, центрифугирања, декантације и/или филтрације.

(3) За производњу маслиновог уља састављеног од рафинисаних маслинових уља и дјевичанских маслинових уља користи се уље добијено рафинацијом дјевичанских маслинових уља и екстра дјевичанског и дјевичанског маслиновог уља.

(4) За производњу уља из ст. (2) и (3) овог члана није дозвољено коришћење уља добијених употребом органских растварача, реестерификацијом и мијешањем са уљима друге врсте.

(5) За производњу уља комине маслина користи се рафинисано уље комине маслина те екстра дјевичанско маслиново уље и дјевичанско маслиново уље.

(6) За производњу уља из става (5) овог члана није дозвољено коришћење уља добијених поступком реестерификације и мијешањем са уљима друге врсте.

## Члан 4.

(Паковање и амбалажа)

- (1) Уља из члана 2. став (2) овог правилника стављају се на тржиште ради продаје крајњем потрошачу као паковање чији је највећи обим пет литара.
- (2) Изузетно од одредаба става (1) овог члана, уља намијењена снабдијевању угоститељских објеката, кантина, болница, дјечијих вртића, школа, установа социјалне заштите и других субјеката у пословању са храном који снабдијевају крајњег потрошача припремљеном храном, могу се паковати у амбалажу чији је обим већи од пет литара.
- (3) Амбалажа у коју се пакују уља из става (1) овог члана мора имати затварач који се након првог отварања не може довести у првобитно стање.

## Члан 5.

(Означавање)

Приликом означавања примјењује се Правилник о оштем декларисању или означавању упаковане хране ("Службени гласник БиХ", број 87/08) и Правилник о означавању храњивих вриједности упаковане хране ("Службени гласник БиХ", број 85/08).

## Члан 6.

(Обавезни наводи при означавању)

- (1) Осим одредаба за означавања назива из члана 2. став (2) овог правилника при означавању уља јасним и неизбрисивим словима морају бити наведене и сљедеће информације о категорији уља:
  - а) За екстра дјевичанско маслиново уље: "уље високог квалитета добијено директно из плода маслине искључиво механичким поступцима";
  - б) за дјевичанско маслиново уље: "уље добијено директно из плода маслине искључиво механичким поступцима";
  - ц) за маслиново уље састављено од рафинисаног маслиновог уља и дјевичанских маслинових уља: "уље садржи искључиво рафинисана маслинова уља и уља добијена директно из плода маслине";
  - д) за уље комине маслина: "уље садржи искључиво уља добијена обрадом производа добијеног након екстракције маслиновог уља и уља добијена директно из плода маслине" или "уље које се састоји искључиво од уља добијеног обрадом комине маслина и уља добијеног директно из плода маслине".
- (2) Информације из става (1) овог члана не морају бити наведене непосредно уз назив уља.

## Члан 7.

(Наводи који нису обавезни при означавању)

- (1) При означавању уља из члана 2. став (2) овог правилника могу се навести и:
  - а) подаци о органолептичким својствима који упућују на укус и/или мирис за екстра дјевичанска и дјевичанска маслинова уља чија својства одговарају овој категорији а одређена су на основу резултата процјене у складу са посебним прописом;
  - б) подаци о удјелу слободних масних киселина или максималном удјелу слободних масних киселина уз обавезно навођење вриједности пероксидног броја, удјела воскова, ултраљубичасте апсорпције, вриједности К232, К270 и ΔК утврђених методама у складу са посебним прописом, знаковима исте величине, у истом видном пољу.

- (2) Навод "прво хладно пресовање" може се навести само за дјевичанско или екстра дјевичанско маслиново уље добијено при температури прераде нижој од 27°C првим механичким пресовањем маслиновог тијеста хидрауличном пресом.
- (3) Навод "хладни поступак" може се навести само за дјевичанско или екстра дјевичанско маслиново уље добијено при температури прераде нижој од 27°C процјеђивањем или центрифугирањем маслиновог тијеста.

## Члан 8.

(Уља од плода и комине маслина у мјешавинама биљних уља или као састојци у другој храни)

- (1) Ако се присуство уља из члана 2. став (2) овог правилника у мјешавини са другим биљним уљима при означавању наглашава ријечима, сликама или цртежима на другом мјесту осим у листи састојака, таква мјешавина мора носити назив "мјешавина биљних уља (или одређени назив биљних уља према врсти сировине) и маслиновог уља", иза чега непосредно сlijеди процентуални удио маслинових уља у мјешавини.
- (2) При означавању мјешавине из става (1) овог члана присуство маслиновог уља може бити наглашено сликама или цртежима само ако чине више од 50% мјешавине о којој се ради.
- (3) Ако су уља из члана 2. став (2) овог правилника састојак хране, а при означавању хране се осим у листи састојака присуство уља наглашава ријечима, сликом и цртежом, непосредно уз назив хране се мора навести количина уља изражена у проценту (%) на укупну нето масу хране.
- (4) Одредбе става (3) овог члана не примјењују се на конзервисану туну и сардину у маслиновом уљу.
- (5) Процент (%) додатих маслинових уља у односу на укупну нето масу хране може се замијенити процентом на укупну масу масноће, уз додавање ријечи: "процент масноће".
- (6) Називи из члана 2. став (1) овог правилника могу се замијенити ријечима: "маслиново уље" при означавања производа из ст. (1) и (3) овог члана.
- (7) Изузетно од става (5) овог члана, ако је присутно уље комине маслина, ријечи: "маслиново уље" замјењују се ријечима: "уље комине маслина".
- (8) Информације о категорији уља наведене у члану 6. овог правилника није потребно навести при означавању производа из ст. (1) и (3) овог члана.

## Члан 9.

(Означавање поријекла)

- (1) За екстра дјевичанско и дјевичанско маслиново уље из члана 2. став (1) тачка а) алинеје 1) и 2) овог правилника, мора се означавати поријекло уз услове прописане у ст. (4), (5) и (6) овог члана.
- (2) Означавање поријекла у смислу овог правилника подразумијева означавање географског подручја на паковању или декларацији производа.
- (3) За уља из члана 2. став (1) тач. ц) и ф) овог правилника, не наводи се поријекло.
- (4) Ознака поријекла из става (1) овог члана састоји се само од:
  - а) у случају маслинових уља, у складу са одредбама ст. (5) и (6) овог члана, из једне државе чланице Европске уније или изван Европске уније, упућивања на државу чланицу, Европску унију или државу изван Европске уније или

- б) у случају мјешавина маслинових уља, у складу са одредбама ст. (5) и (6) овог члана, поријеклом из више од једне државе чланице Европске уније или државе изван Европске уније, једног од сљедећих навода:
- 1) "мјешавина маслинових уља из Европске уније" или упућивање на Европску унију;
  - 2) "мјешавина маслинових уља која нису из Европске уније" или упућивање на поријекло изван Европске уније;
  - 3) "мјешавина маслинових уља из Европске уније и маслинових уља која нису из Европске уније" или упућивање на поријекло из Европске уније и изван Европске уније; или
- ц) заштићене ознаке оригиналности или заштићене ознаке географског поријекла у складу са одредбама о произвођачкој спецификацији из Правилника о ознакама оригиналности и ознакама географског поријекла хране ("Службени гласник БиХ", број 27/10).
- (5) Означивање поријекла које упућује на земљу поријекла мора одговарати географском подручју у којем су маслине убране или у којем се налази објекат у којем су те маслине прерађене у уље.
- (6) Ако су маслине убране у једној, а њихова прерада у сврху добијања уља обављена у другој земљи, означавање поријекла треба да садржи сљедећи текст: "(екстра) дјевичанско маслиново уље добијено у (слиједи назив земље о којој се ради) од маслина убраних у (слиједи назив земље о којој се ради)".

#### Члан 10.

(Произвођачка документација)

- (1) Субјекат у пословању са храном, односно произвођач или онај који уља из члана 2. став (2) овог правилника пакује или ставља на тржиште, дужан је да у случају захтјева да на увид надлежном тијелу или лицу овлашћеном за службену контролу произвођачку документацију.
- (2) Произвођачка документација је документ који, за сваку серију производа који се ставља на тржиште, садржи:
  - а) податке који су означени на производу;
  - б) податке о произведеним количинама готовог производа;
  - ц) податке о врсти, количини и поријеклу коришћених сировина, помоћних средстава те врсти амбалаже;

- д) кратак опис технолошког поступка производње;
- е) за производе са наводима из члана 7. став (1) тачка б) овог правилника, извјештаје о спроведеним анализама;
- ф) за производе са наводима из члана 7. ст. (2) и (3) овог правилника, записе или документацију којом се доказују услови и начин прераде;
- г) за производе са наводима из члана 9. став (4) тачка ц) овог правилника, доказе о регистрацији ознака оригиналности и ознака географског поријекла;
- х) за производе са наводима из члана 9. ст. (4), (5) и (6) овог правилника, документацију којом се доказује поријекло плодова и/или мјесто прераде маслина или поријекло екстра дјевичанског односно дјевичанског маслиновог уља.

### III - ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

#### Члан 11.

(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).

#### Члан 12.

(Престанак важења одредаба)

- (1) Ступањем на снагу овог правилника престаје да важи Правилник о југословенском стандарду за сирово маслиново уље ("Службени лист СФРЈ", број 62/91 и "Службени гласник РБиХ", број 2/92), Правилник о квалитету јестивог маслиновог уља и мијешаног маслиновог уља ("Службени лист СФРЈ", број 51/91 и "Службени гласник РБиХ", број 2/92), у дијелу који се односи на тржишне стандарде за маслиново уље.
- (2) Производи који су произведени у складу са Правилником из става (1) овог члана могу се стављати на тржиште годину дана од дана ступања на снагу овог правилника.

#### Члан 13.

(Ступање на снагу)

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

СМ број 154/12  
12. јуна 2012. године  
Сарајево

Предсједавајући  
Савјета министара БиХ  
Вјекослав Беванда, с. р



<p>1. Екстра дјевичанско маслиново уље</p>	<p><math>\Sigma</math> FАМЕ + FАЕЕ <math>\leq</math> 75 mg / kg или 75 mg / kg &lt; <math>\Sigma</math> FАМЕ + FАЕЕ <math>\leq</math> 150 mg/kg и ( FАЕЕ/ FАМ) <math>\leq</math> 1,5</p>	<p><math>\leq</math> 0,8</p>	<p><math>\leq</math> 20</p>	<p><math>\leq</math> 250</p>	<p><math>\leq</math> 0,9 ако је уддио палмитинске киселине % <math>\leq</math> 14 <math>\leq</math> 1,0 ако је уддио палмитинске киселине % <math>&gt;</math> 14</p>	<p><math>\leq</math> 0,10</p>	<p><math>\leq</math> 0,2</p>	<p><math>\leq</math> 2,50</p>	<p><math>\leq</math> 0,22</p>	<p><math>\leq</math> 0,01</p>	<p>Mm = 0 Mv <math>&gt;</math> 0</p>
<p>2. Дјевичанско маслиново уље</p>	<p>-</p>	<p><math>\leq</math> 2,0</p>	<p><math>\leq</math> 20</p>	<p><math>\leq</math> 250</p>	<p><math>\leq</math> 0,9 ако је уддио палмитинске киселине % <math>\leq</math> 14 <math>\leq</math> 1,0 ако је уддио палмитинске киселине % <math>&gt;</math> 14</p>	<p><math>\leq</math> 0,10</p>	<p><math>\leq</math> 0,2</p>	<p><math>\leq</math> 2,60</p>	<p><math>\leq</math> 0,25</p>	<p><math>\leq</math> 0,01</p>	<p>Mm <math>\leq</math> 3,5 Mv <math>&gt;</math> 0</p>
<p>3. Маслиново уље лампанте</p>	<p>-</p>	<p><math>&gt;</math> 2,0</p>	<p>-</p>	<p><math>\leq</math> 300(3)</p>	<p><math>\leq</math> 0,9 ако је уддио палмитинске киселине % <math>\leq</math> 14 <math>\leq</math> 1,1 ако је уддио палмитинске киселине % <math>&gt;</math> 14</p>	<p><math>\leq</math> 0,50</p>	<p><math>\leq</math> 0,3</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>Mm <math>&gt;</math> 3,5<sup>(2)</sup> -</p>

4. Рафинирано маслиново уље	-	$\leq 0,3$	$\leq 5$	$\leq 350$	$\leq 0,9$ ако је удио палмитинск е киселине % $\leq 14$ $\leq 1,1$ ако је удио палмитинск е киселине % $> 14$	-	$\leq 0,3$	-	$\leq 1,10$	$\leq 0,16$	-	-
5. Маслиново уље састављено од рафинираног маслиновог уља и дјевичанских маслинових уља	-	$\leq 1,0$	$\leq 15$	$\leq 350$	$\leq 0,9$ ако је удио палмитинск е киселине % $\leq 14$ $\leq 1,0$ ако је удио палмитинск е киселине % $> 14$	-	$\leq 0,3$	-	$\leq 0,90$	$\leq 0,15$	-	-
6. Сирово уље комине маслина	-	-	-	$> 350$ (4)	$\leq 1,4$	-	$\leq 0,6$	-	-	-	-	-
7. Рафинирано уље комине маслина	-	$\leq 0,3$	$\leq 5$	$> 350$	$\leq 1,4$	-	$\leq 0,5$	-	$\leq 2,00$	$\leq 0,20$	-	-

8. Уље комине маслина	—	$\leq 1,0$	$\leq 15$	$> 350$	$\leq 1,2$	—	$\leq 0,5$	—	$\leq 1,70$	$\leq 0,18$	—
-----------------------	---	------------	-----------	---------	------------	---	------------	---	-------------	-------------	---

(1) Сума изомера који се могу (али не морају) одијелити капиларном колоном.

(2) Или ако је медијан мана  $Mm \leq 3,5$ , а медијан воћног = 0.

(3) Уља с удјелом воскова између 300 mg/kg и 350 mg/kg сматрају се маслиновим уљима лампанте ако је укупни уддио алифатских алкохола  $\leq 350$  mg/kg или ако је уддио еритродиола и уваола  $\leq 3,5\%$ .

(4) Уља с удјелом воскова између 300 mg/kg и 350 mg/kg сматрају се сировим уљима комине маслина ако је укупни уддио алифатских алкохола  $> 350$  mg/kg и ако је уддио еритродиола и уваола  $> 3,5\%$ .

(5) HPLC ECN42 = метода одређивања триацилглицерола.

(6) K270, K232, делта K= екстинкцијски коефицијент.

Категорија	Састав масних киселина (1)						Сума транс-олеинских изомера (%)	Сума транс-олеинских изомера (%)	Састав стерола					Укупни стероли (mg/kg g)	Еритрол (%) (**)
	Миристинска (%)	Линоленска (%)	Арахиднска (%)	Гадоленска (%)	Бехениска (%)	Лигноцеринска (%)			Колестерол (%)	Брасикастерол (%)	Кампестерол (%)	Стигмастерол (%)	Бета-ситостерол(2) (%)		
1. Екстракт дјевичанско маслиново уље	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,1	≤ 4,0	< камп.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
2. Дјевичанско маслиново уље	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,1	≤ 4,0	< камп.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
3. Маслиново уље лампанте	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5 (3)



4. Рафинирано маслиново уље	$< 0,05$	$\leq 1,0$	$\leq 0,6$	$\leq 0,4$	$\leq 0,2$	$\leq 0,2$	$\leq 0,20$	$\leq 0,30$	$\leq 0,5$	$\leq 0,1$	$\leq 4,0$	$<$ камп.	$> 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 1000$	$1 \leq 4,5$
5. Маслиново састављено од рафинираног маслиновог уља и дјевичанских маслинових уља	$\leq 0,05$	$\leq 1,0$	$\leq 0,6$	$\leq 0,4$	$\leq 0,2$	$\leq 0,2$	$\leq 0,20$	$\leq 0,30$	$\leq 0,5$	$\leq 0,1$	$\leq 4,0$	$<$ камп.	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 1000$	$1 \leq 4,5$
6. Сирово уље комине маслина	$\leq 0,05$	$\leq 1,0$	$\leq 0,6$	$\leq 0,4$	$\leq 0,3$	$\leq 0,2$	$\leq 0,20$	$\leq 0,10$	$\leq 0,5$	$\leq 0,2$	$\leq 4,0$	—	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 500$	$2 \leq 4,5$ (4)
7. Рафин	$\leq 0,05$	$\leq 1,0$	$\leq 0,6$	$\leq 0,4$	$\leq 0,3$	$\leq 0,2$	$\leq 0,40$	$\leq 0,35$	$\leq 0,5$	$\leq 0,2$	$\leq 4,0$	$<$ камп.	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 800$	$1 \leq 4,5$



- (б) Ако најмање једно од својстава не одговара наведеним вриједностима, уље се може или сврстати у другу категорију или сврстати у уље смањене квалитете за сврхе овога Правилника.
- (ц) Својства означена једном звјездицом (\*), а односе се на квалитет уља, подразумевају следеће:
- код дјевичанских маслинових уља, ако вриједност најмање једног од означених својстава не задовољава граничну вриједност, уље се сврстава у другу одговарајућу категорију унутар дјевичанских маслинових уља.
  - код маслиновог уља лампанте, довољно је да барем једно од означених својстава одговара прописаним вриједностима.
- (д) Ако је својство означено с двије звјездине (\*\*), значи да за све типове уља комине маслина није нужно да сва означена својства истовремено удвољавају прописаним вриједностима.