

„Aneks I.

SVOJSTVA MASLINOVA ULJA

Kategorija	Uključeni maslini kiselina (FAEE) mg/kg (*)	Kiselost (%) (*)	Peroksidni broj pri 20 °C (g/g) (*)	Viskozitet mg/kg (**)	2-gliceril monopalmitat (%)	Stigmasterol mg/kg (1)	Pratiča između ECN42 (HPLC) i ECN42 (1) (procentni razlike)	K ₂₃₂ (*)	K ₂₃₂ ili K ₂₃₂ (*)	Delta K (*)	Organoleptičko ocjenjivanje Medijan maza (Mm) (*)	Organoleptičko ocjenjivanje Medijan vođenosti (Mv) (*)
1. Ekstra djevičansko maslinovo ulje	FAEE ≤ 40 godina usjeva 2013. – 2014.) (3) FAEE ≤ 35 godina usjeva 2014. – 2015.) FAEE ≤ 30 godine usjeva nakon 2015.)	≤ 0,8	≤ 20	C ₄₂ +C ₄₄ + C ₄₆ ≤ 150	≤ 0,9 ako je ukupni % palmitinske kiseline ≤ 14 % ≤ 1,0 ako je ukupni % palmitinske kiseline > 14 %	≤ 0,05	≤ [0,2]]	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Mm ≤ 0	Mv > 0
2. Djevičansk o maslinovo ulje	—	≤ 2,0	≤ 20	C ₄₂ +C ₄₄ + C ₄₆ ≤ 150	≤ 0,9 ako je ukupni % palmitinske kiseline ≤ 14 % ≤ 1,0 ako je ukupni % palmitinske kiseline > 14 %	≤ 0,05	≤ [0,2]]	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Mm ≤ 3,5	Mv > 0
3. Maslinovo ulje lampante	—	> 2,0	—	C ₄₀ +C ₄₂ + C ₄₄ +C ₄₆ ≤ 300 ⁽⁴⁾	≤ 0,9 ako je ukupni % palmitinske kiseline ≤ 14 %	≤ 0,50	≤ [0,3]]	—	—	—	Mm > 3,5 ⁽¹⁾	—

					≤1,1 ako je ukupni udjel palmitinske kiseline >14%							
4.Rafinirano maslinovo ulje	—	≤ 0,3	≤ 5	$C_{40}+C_{42}+C_{44}+C_{46} \leq 350$	≤ 0,9 ako je ukupni %palmitinske kiseline % ≤14 ≤1,1 ako je ukupni % palmitinske kiseline % >14	—	≤ 0,3	—	≤ 1,10	≤ 0,16	—	—
5. Maslinovo ulje sastavljeno od rafiniranog maslinovog ulja i djevičanskih maslinovih ulja	—	≤ 1,0	≤15	$C_{40}+C_{42}+C_{44}+C_{46} \leq 350$	≤ 0,9 ako je ukupni % palmitinske kiseline ≤14% ≤1,0 ako je ukupni % palmitinske kiseline >14%	—	≤ 0,3	—	≤ 0,90	≤ 0,15	—	—
6. Sirovo ulje komine maslina	—	—	—	$C_{40}+C_{42}+C_{44}+C_{46} > 350$ ⁽⁶⁾	≤1,4	—	≤ 0,6	—	—	—	—	—
7.Rafinirano ulje komine maslina	—	≤ 0,3	≤ 5	$C_{40}+C_{42}+C_{44}+C_{46} > 350$	≤1,4	—	≤ 0,5	—	≤ 2,00	≤ 0,20	—	—
8.Ulje komine maslina	—	≤ 1,0	≤ 15	$C_{40}+C_{42}+C_{44}+C_{46} > 350$	≤1,2	—	≤ 0,5	—	≤ 1,70	≤ 0,18	—	—

(1) Ukupno izomeri koji bi se mogli (ili ne moraju) odijeliti kapilarnom kolonom.

(2) Maslinovo ulje mora biti u skladu s metodom navedenom u Aneksu XVIII. Pravilnika o metodama analize maslinovog ulja („Službeni glasnik BiH“, br. 68/13;-)

(3) Ovo se ograničenje primjenjuje na maslinova ulja proizvedena od dana stupanja na snagu ovog pravilnika

(4) Ulja s udjelom voskova između 300 mg/kg i 350 mg/kg smatraju se maslinovim uljima lampante ako je ukupni udio alifatskih alkohola ≤ 350 mg/kg ili ako je udio eritrodiola i uvaola $\leq 3,5\%$.

(5) Ili kada je medijan mana veći od 3,5 ili je median mana $\leq 3,5$, a medijan vočnosti=0.

(6) 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 eritrodiola i uvaola $> 3,5\%$.

(7) HPLC ECN42 = metoda određivanja triacilglicerola.

(*) K270,K232,delta K= ekstinkcijski koeficijent.

Kategorija	Sastav masnih kiselina ⁽¹⁾						Suma transoleinskih i izomera (%)	Suma translinolnih i transoleinskih izomera (%)	Sastav sterola						Ukupni steroli (mg/kg)	Entrodol i uvod (%) (**)
	Mirisinska (%)	Linolenska (%)	Arahinska (%)	Elkizemska (%)	Behenska (%)	Lignocerininska (%)			Kolesterol (%)	Brasokolesterol ⁽²⁾ (%)	Kampestrol ⁽²⁾ (%)	Stigma sterol (%)	Beta-sitosterol ⁽³⁾ (%)	Delta-7-Stigmasterol ⁽³⁾ (%)		
1. Ekstra djevičansko maslinovo ulje	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
2. Djevičansko maslinovo ulje	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
3. Maslinovo ulje lampante	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000 ⁽⁴⁾	≤ 4,5
4. Rafinirano maslinovo ulje	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
5. Maslinovo ulje sastavljeno od rafiniranog maslinovog ulja i djevičanskih maslinovih ulja	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
6. Sirovo ulje komine maslina	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 2 500	> 4,5 ⁽³⁾
7. Rafinirano ulje komine maslina	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 800	> 4,5
8. Ulje komine maslina	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 600	> 4,5

⁽¹⁾ Udjel drugih masnih kiselina (%): palmitinska: 7,50 — 20,00; palmitoleinska: 0,30 — 3,50; heptadekanska: ≤ 0,30; heptadecenska: ≤ 0,30; stearinska: 0,50 — 5,00; oleinska: 55,00 — 83,00; linolna: 3,50 — 21,00.

⁽²⁾ Vidi Dodatak ovom Aneksu.

⁽³⁾ β-sitosterol: delta-5,23-stigmastadienol + klerosterol + beta-sitosterol + sitostanol + delta-5-avenasterol + delta-5,24-stigmastadienol.

⁽⁴⁾ Ulja s udjelom voskova između 300 mg/kg i 350 mg/kg smatraju se maslinovim uljima lampante ako je ukupni udjel alifatskih alkohola manji od ili jednak 350 mg/kg ili ako je udjel eritrodiola i uvaola manji od ili jednak 3,5 %.

⁽⁵⁾ Ulja s udjelom voskova između 300 mg/kg i 350 mg/kg smatraju se sirovim uljima komine maslina ako je ukupni udjel alifatskih alkohola iznad 350 mg/kg i ako je udjel eritrodiola i uvaola veći od 3,5 %.

Napomena:

(a) Rezultati analiza moraju biti izraženi onim brojem decimalnih mjesta kojim je izražena granična vrijednost za pojedino svojstvo. Posljednja se znamenka mora uvećati za jednu jedinicu ako je znamenka koja slijedi veća od 4.

(b) Ako najmanje jedno od svojstava ne odgovara navedenim vrijednostima, za svrhu ove Uredbe kategorija ulja može se promijeniti ili se ulje može deklarirati kao onečišćeno.

(c) Ako je svojstvo označeno jednom zvjezdicom (*), time se podrazumijeva sljedeće: - kod maslinova je ulja lampante moguće da se istodobno oba navedena ograničenja razlikuju od navedenih vrijednosti, - kod djevičanskih maslinovih ulja, ako se najmanje jedno od tih ograničenja razlikuje od navedenih vrijednosti, kategorija se ulja mijenja, iako se i dalje svrstava u jednu od kategorija djevičanskih maslinovih ulja.

(d) Ako je svojstvo označeno s dvije zvjezdice (**), to znači da je za sve tipove ulja komine maslina moguće da se istodobno oba navedena ograničenja razlikuju od navedenih vrijednosti.

Aneks II

Rezultati provjere sukladnosti provedenih na maslinovom ulju

				Označavanje					Hemijski parametri				Senzorska svojstva ⁽⁴⁾			Zaključak	
Uzorak	Kategorija	Zemlja porijekla	Mjesto Inspekcijanskog Nadzora ⁽¹⁾	Pravni naziv	Oznaka Izvrnosti	Uvjeti Skladištenja	Pogrešne informacije	Čistljivost	Usklađeno/ Neusklađeno ⁽²⁾	Parametri Izvan Graničnih Vrijednosti Da/Ne	Ako je tako Navedi koji ⁽³⁾	Usklađeno/ Neusklađeno ⁽³⁾	Medijan mana	Medijan voćnosti	Usklađeno/ Neusklađeno ⁽³⁾	Potrebna mjera	Sankcija

⁽¹⁾ Unutarnje tržište (uljana, punitelji u bocu, faza maloprodaje), izvoz, uvoz.

⁽²⁾ Svaka karakteristika maslinovog ulja navedena u Prilogu I. ima oznaku.

⁽³⁾ Usklađeno/neusklađeno.

⁽⁴⁾ Potrebno samo za djevičanska maslinova ulja."