

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, ŠUMARSTVA I VODNOGA GOSPODARSTVA

1516

Na temelju članka 35. stavaka 2. Zakona o hrani (»Narodne novine« br. 117/03, 130/03, 48/04), ministar poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva donosi

PRAVILNIK

O ULJIMA OD PLODA I KOMINE MASLINA

OPĆE ODREDBE

Članak 1.

Ovim se Pravilnikom uređuju opći zahtjevi kakvoće ulja od ploda i komine maslina (u daljnjem tekstu: proizvodi) koja se stavljaju na tržište radi prodaje krajnjem potrošaču, a odnose se na:

- kategorizaciju i nazivlje;
- fizikalno-kemijska i senzorska svojstva;
- fizikalno-kemijska i senzorska svojstva sirovina, vrstu i količinu sirovina, dodataka i drugih tvari koje se koriste u proizvodnji i preradi;
- tehnološke postupke koji se primjenjuju u proizvodnji i preradi;
- dodatne ili specifične podatke koji trebaju biti navedeni na deklaraciji, ambalažu i uvjete pakiranja;
- metode uzorkovanja i analize fizikalno-kemijskih i senzorskih svojstava u svrhu utvrđivanja sukladnosti proizvoda sa zahtjevima propisanim ovim Pravilnikom.

POSEBNE ODREDBE

Kategorije, nazivi i definicije proizvoda

Članak 2.

Proizvodi se razvrstavaju u kategorije i stavljaju na tržište radi prodaje krajnjem potrošaču pod sljedećim nazivima:

1. Djevičanska maslinova ulja

a) *Ekstra djevičansko maslinovo ulje* je proizvod dobiven izravno iz ploda masline isključivo mehaničkim postupcima, koji sadrži najviše 0,8 grama slobodnih masnih kiselina izraženih kao oleinska kiselina na 100 grama proizvoda i koji udovoljava svim zahtjevima karakterističnim za ovu kategoriju propisanim u Prilogu 1., koji je tiskan uz ovaj Pravilnik i njegov je sastavni dio;

b) *Djevičansko maslinovo ulje* je proizvod dobiven izravno iz ploda masline isključivo mehaničkim postupcima, koji sadrži najviše 2 grama slobodnih masnih kiselina izraženih kao

oleinska kiselina na 100 grama proizvoda i koji udovoljava svim zahtjevima karakterističnim za ovu kategoriju propisanim u Prilogu 1. ovoga Pravilnika.

2. *Maslinovo ulje sastavljeno od rafiniranog maslinovog ulja i djevičanskih maslinovih ulja* je proizvod dobiven miješanjem rafiniranog maslinovog ulja i djevičanskih maslinovih ulja osim maslinovog ulja lampante, koji ne sadrži više od 1 grama slobodnih masnih kiselina izraženih kao oleinska kiselina na 100 grama proizvoda i koji udovoljava svim zahtjevima karakterističnim za ovu kategoriju propisanim u Prilogu 1. ovoga Pravilnika.

3. *Ulje komine maslina* je proizvod dobiven miješanjem rafiniranog ulja komine maslina i djevičanskih maslinovih ulja osim maslinovog ulja lampante, koji ne sadrži više od 1 grama slobodnih masnih kiselina izraženih kao oleinska kiselina na 100 grama proizvoda i koji udovoljava svim zahtjevima karakterističnim za ovu kategoriju propisanim u Prilogu 1. ovoga Pravilnika.

Članak 3.

Za proizvodnju proizvoda iz članka 2. točke 2. i 3. ovoga Pravilnika koriste se kao sirovine sljedeći proizvodi:

1. *Rafinirano maslinovo ulje* koje je dobiveno rafinacijom djevičanskih maslinovih ulja, koje ne sadrži više od 0,3 grama slobodnih masnih kiselina izraženih kao oleinska kiselina na 100 grama proizvoda i koje udovoljava svim zahtjevima karakterističnim za ovu kategoriju propisanim u Prilogu 1. ovoga Pravilnika;

2. *Rafinirano ulje komine maslina* koje je dobiveno rafinacijom sirovog ulja komine maslina, koje ne sadrži više od 0,3 grama slobodnih masnih kiselina izraženih kao oleinska kiselina na 100 grama proizvoda i koje udovoljava svim zahtjevima karakterističnim za ovu kategoriju propisanim u Prilogu 1. ovoga Pravilnika;

3. *Maslinovo ulje lampante* koje je djevičansko ulje neprihvatljivih senzorskih svojstava, koje sadrži više od 2 grama slobodnih masnih kiselina izraženih kao oleinska kiselina na 100 grama proizvoda i koje udovoljava svim zahtjevima karakterističnim za ovu kategoriju propisanim u Prilogu 1. ovoga Pravilnika;

4. *Sirovo ulje komine maslina* koje je dobiveno preradom komine maslina mehaničkim postupcima i/ili ekstrakcijom komine maslina organskim otapalima, bez rafinacije i reesterifikacije, te bez miješanja s uljima druge vrste, koji udovoljava svim zahtjevima karakterističnim za ovu kategoriju propisanim u Prilogu 1. ovoga Pravilnika.

Fizikalno-kemijska i senzorska svojstva

Članak 4.

Kriteriji za razvrstavanje proizvoda iz članaka 2. i 3. ovoga Pravilnika su fizikalno-kemijska i senzorska svojstva propisana u Prilogu 1. ovoga Pravilnika.

Tehnološki postupci koji se primjenjuju u proizvodnji

Članak 5.

Proizvodi iz članaka 2. i 3. ovoga Pravilnika dobivaju se izravno od ploda masline (*Olea europaea* L.) i/ili krutog ostatka (komine) koji ostaje nakon dobivanja ulja izravno iz ploda masline.

Za proizvodnju proizvoda iz članka 2. točka 1. ovoga Pravilnika koriste se plodovi stabla masline (*Olea europaea* L.) koji se podvrgavaju isključivo mehaničkim ili drugim fizikalnim

postupcima u uvjetima koji ne dovode do promjena sastojaka ulja, te bez dodataka pomoćnih sredstava kemijskog ili biokemijskog djelovanja. Proizvodi iz članka 2. točka 1. ovoga Pravilnika mogu se podvrgnuti isključivo postupcima pranja, centrifugiranja, dekantacije i/ili filtracije.

Za proizvodnju proizvoda iz članka 2. točka 2. ovoga Pravilnika koristi se ulje dobiveno rafinacijom djevičanskih maslinovih ulja i djevičanska maslinova ulja iz članka 2. točka 1. ovoga Pravilnika.

Za proizvodnju proizvoda iz stavaka 2. i 3. ovoga članka nije dozvoljeno korištenje ulja dobivenih upotrebom organskih otapala, reesterifikacijom i miješanjem s uljima druge vrste.

Za proizvodnju proizvoda iz članka 2. točke 3. ovoga Pravilnika koristi se ulje iz članka 3. točka 2., te djevičanska maslinova ulja iz članka 2. točka 1. ovoga Pravilnika.

Za proizvodnju proizvoda iz stavka 5. ovoga članka nije dozvoljeno korištenje ulja dobivenih postupkom reesterifikacije i miješanjem s uljima druge vrste.

Pakiranje i ambalaža

Članak 6.

Proizvodi iz članka 2. točke 1., 2. i 3. ovoga Pravilnika stavljaju se na tržište radi prodaje krajnjem potrošaču kao pakovine čiji je najveći obujam pet litara.

Iznimno od odredbi stavka 1. ovoga članka proizvodi namijenjeni opskrbi ugostiteljskih objekata, kantina, bolnica, dječjih vrtića, škola, ustanova socijalne skrbi i drugih subjekata u poslovanju s hranom koji opskrbljuju krajnjeg potrošača s pripremljenom hranom, mogu se pakirati u ambalažu čiji je obujam veći od pet litara.

Ambalaža u koju se pakiraju proizvodi iz članka 2. točke 1., 2. i 3. ovoga Pravilnika mora imati zatvarač koji se nakon prvog otvaranja ne može dovesti u prvobitno stanje.

Deklariranje ili označavanje

Članak 7.

Kod deklariranja ili označavanja proizvoda primjenjuju se odredbe posebnog propisa kojim se propisuje opće deklariranje ili označavanje hrane, te sljedeće odredbe:

1. Osim naziva proizvoda iz članka 2. točke 1., 2. i 3. ovoga Pravilnika jasnim i neizbrisivim slovima moraju biti navedene i sljedeće informacije o kategoriji proizvoda:

– za ekstra djevičansko maslinovo ulje: »ulje visoke kakvoće dobiveno izravno iz ploda masline isključivo mehaničkim postupcima«;

– za djevičansko maslinovo ulje: »ulje dobiveno izravno iz ploda masline isključivo mehaničkim postupcima«;

– za maslinovo ulje sastavljeno od rafiniranog maslinovog ulja i djevičanskih maslinovih ulja: »ulje dobiveno miješanjem rafiniranog maslinovog ulja i (ekstra) djevičanskog maslinovog ulja«;

– za ulje komine maslina: »ulje dobiveno miješanjem rafiniranog ulja komine masline i djevičanskog maslinovog ulja« ili »ulje koje se sastoji isključivo od ulja dobivenog obradom komine masline i ulja dobivenog izravno iz ploda masline«.

2. Za proizvode iz članka 2. točke 1., 2. i 3. ovoga Pravilnika mogu se navesti i podaci o:

– udjelu slobodnih masnih kiselina ili maksimalnom, udjelu slobodnih masnih kiselina uz obavezno navođenje vrijednosti peroksidnog broja, količine voskova, vrijednosti K232, K270 i K utvrđenih metodama koje su propisane posebnim propisom, znakovima iste veličine, u istom vidnom polju;

– senzorskim svojstvima, ako se temelje na rezultatima senzorske analize provedene prema metodi koja je propisana posebnim propisom, te korištenjem isključivo pojmova koji su navedeni u toj metodi.

3. Navod »prvo hladno prešanje« može se navesti samo za djevičansko ili ekstra djevičansko maslinovo ulje dobiveno pri temperaturi prerade nižoj od 27°C prvim mehaničkim prešanjem maslinovog tijesta hidrauličnom prešom;

4. 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 tijesta.

Članak 8.

Ukoliko se prisutnost proizvoda iz članka 2. točke 1., 2. i 3. ovoga Pravilnika u mješavini s drugim biljnim uljima, naglašava na deklaraciji riječima, slikama ili crtežima, na drugom mjestu osim u popisu sastojaka, takva mješavina mora nositi naziv »mješavina biljnih ulja (ili određeni naziv biljnih ulja prema vrsti sirovine) i maslinovog ulja (ili naziv kategorije maslinovih ulja iz članka 2. točka 1.)« iza čega neposredno slijedi postotni udio maslinovih ulja u mješavini.

Na deklaraciji mješavine iz stavka 1. ovoga članka prisutnost proizvoda iz članka 2. točke 1., 2. i 3. ovoga Pravilnika može biti naglašena slikama ili crtežima ako čine više od 50% mješavine o kojoj se radi.

Ukoliko su maslinova ulja sastojak hrane, a na deklaraciji se osim u popisu sastojaka njihova prisutnost naglašava riječima, slikom ili crtežom, onda neposredno uz naziv hrane mora biti navedena količina izražena u postotku (%) na ukupnu neto masu hrane.

Postotak (%) dodanih maslinovih ulja u odnosu na ukupnu neto masu hrane može se zamijeniti postotkom na ukupnu masu masnoće, uz dodavanje riječi postotak masnoće.

Ukoliko se na deklaraciji mješavine ulja ili na deklaraciji proizvoda naglašava prisutnost ulja komine maslina iz članka 2. točka 3. ovoga Pravilnika primjenjuju se stavci 1., 2., 3. i 4. ovoga članka pri čemu se mijenjaju riječi »maslinova ulja« u »ulje komine maslina«.

Označavanje podrijetla proizvoda

Članak 9.

Za ekstra djevičansko i djevičansko maslinovo ulje iz članka 2. točka 1. ovoga Pravilnika može se označavati podrijetlo uz uvjete propisane u stavcima 3., 4., 5., 6. i 7. ovoga članka. Označavanje podrijetla u smislu ovoga Pravilnika podrazumijeva upućivanje na zemljopisno područje navedeno na deklaraciji.

Označavanje regionalnog podrijetla dozvoljeno je samo za proizvode koji imaju registriranu »oznaku izvornosti« i registriranu »oznaku zemljopisnog podrijetla«, sukladno posebnom propisu o oznakama izvornosti i oznakama zemljopisnog podrijetla hrane.

U drugim slučajevima označavanje podrijetla se sastoji od upućivanja na zemlju u kojoj je proizvod dobiven.

Označavanje podrijetla koja upućuje na zemlju podrijetla mora odgovarati zemlji u kojoj se nalazi područje u kojem su masline ubrane i u kojoj se nalazi pogon u kojem su te masline prerađene u ulje.

Ako su masline ubrane u jednoj, a njihova prerada u svrhu dobivanja ulja obavljena u drugoj zemlji, označavanje podrijetla 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)«.

U slučaju miješanja ulja različitog podrijetla unutar iste kategorije, ekstra djevičanskog ili djevičanskog maslinovog ulja, ukoliko 75% ili više ulja potječe iz jedne zemlje, kao podrijetlo može se navesti dotična zemlja, uz naznaku minimalnog udjela (75% ili više) toga ulja u mješavini.

Proizvođačka dokumentacija

Članak 10.

Subjekt u poslovanju s hranom, odnosno proizvođač ili onaj koji proizvode iz članka 2. ovoga Pravilnika stavlja na tržište, dužan je u slučaju zahtjeva dati na uvid nadležnom inspektoru proizvođačku dokumentaciju.

Proizvođačka dokumentacija je dokument koji, za svaku seriju proizvoda koji se stavlja na tržište, sadrži:

1. podatke iz deklaracije;
2. podatke o proizvedenim količinama gotovog proizvoda;
3. podatke o vrsti, količini i podrijetlu korištenih sirovina, pomoćnih sredstava te vrsti ambalaže;
4. kratak opis tehnološkog postupka proizvodnje;
5. za proizvode s navodima iz članka 7. točka 2. ovoga Pravilnika, izvješća o provedenim analizama;
6. za proizvode s navodima iz članka 7. stavaka 3. i 4. ovoga Pravilnika, zapise ili dokumentaciju kojom se dokazuju uvjeti i način prerade;
7. za proizvode s navodima iz članka 9. stavci 4., 5. 6. i 7. ovoga Pravilnika, dokumentaciju kojom se dokazuje podrijetlo plodova i/ili mjesto prerade maslina ili podrijetlo ekstra djevičanskog odnosno djevičanskog maslinovog ulja.
8. za proizvode s navodima iz članka 3. ovoga Pravilnika, dokaze o registraciji oznaka izvornosti i oznaka zemljopisnog podrijetla.

Utvrđivanje sukladnosti

Članak 11.

Za utvrđivanje sukladnosti fizikalno – kemijskih i senzorskih svojstava proizvoda iz članaka 2. i 3. ovoga Pravilnika s propisanim zahtjevima kakvoće koriste se metode uzorkovanja i analize navedene u Prilogu 2., koji je tiskan uz ovaj Pravilnik i njegov je sastavni dio. Metode za utvrđivanje udovoljavanja zahtjevima maslinovih ulja navedene u Prilogu 2. ovoga Pravilnika se propisuju posebnim propisom.

PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 12.

Stupanjem na snagu ovoga Pravilnika prestaje važiti Pravilnik o temeljnim zahtjevima za ulja od ploda i komine maslina (»Narodne novine« broj 35/99, 44/00, 109/00, 158/03).

Proizvodi proizvedeni i deklarirani u skladu s propisom iz stavka 1. ovoga članka mogu se stavljati na tržište najkasnije do 31. prosinca 2006. godine i mogu se nalaziti u maloprodaji do isteka roka valjanosti proizvoda.

Članak 13.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objave u »Narodnim novinama«.

Klasa: 011-02/06-01/3

Urbroj: 525-11-06-1

Zagreb, 22. svibnja 2006.

Ministar
Petar Čobanković, v. r.

PRILOG 1.

FIZIKALNO-KEMIJSKA I SENZORSKA SVOJSTVA POJEDINIH KATEGORIJA
ULJA OD PLODA I KOMINE MASLINA

Tablica 1:

Kategorija	Slobodne masne kiseline(%) (*)	Peroksi-dni broj mmol O ₂ /kg (*)	Voskovi mg/kg(*)	Zasićene masne kiseline na položaju 2 triglicerida(%)	Stigma - stadien i mg/kg ⁽¹⁾	Razlika između HPLC ECN42 i teoretskog ECN42	K ₂₃ ² (*)	K ₂₇ ⁰ (*)	Delta -K (*)	Senzorska analiza Medijana (Mm) (*)	Senzorska analiza Medijana voćne arome (Mv) (*)
1. Ekstra djevičansko maslinovo ulje	≤ 0,8	≤ 10	≤ 250	≤ 1,5	≤ 0,15	≤ 0,2	≤ 2,5 0	≤ 0,2 2	≤ 0,01	Mm = 0	Mv > 0
2. Djevičansko maslinovo ulje	≤ 2,0	≤ 10	≤ 250	≤ 1,5	≤ 0,15	≤ 0,2	≤ 2,6 0	≤ 0,2 5	≤ 0,01	Mm ≤ 2,5	Mv > 0
3. Maslinovo ulje lampante	> 2,0	—	≤ 300 ⁽³⁾	≤ 1,5	≤ 0,50	≤ 0,3	—	—	—	Mm > 2,5 ⁽²⁾	—
4. Rafinirano maslinovo ulje	≤ 0,3	≤ 2,5	≤ 350	≤ 1,8	—	≤ 0,3	—	≤ 1,1 0	≤ 0,16	—	—
5. Maslinovo ulje sastavljeno od rafiniranog maslinovog ulja i djevičanskih maslinovih	≤ 1,0	≤ 7,5	≤ 350	≤ 1,8	—	≤ 0,3	—	≤ 0,9 0	≤ 0,15	—	—

ulja												
6. Sirovo ulje komine maslina	—	—	> 350 ⁽⁴⁾	≤ 2,2	—	≤ 0,6	—	—	—	—	—	—
7. Rafinirano ulje komine maslina	≤ 0,3	≤ 2,5	> 350	≤ 2,2	—	≤ 0,5	—	≤ 2,0 0	≤ 0,20	—	—	—
8. Ulje komine maslina	≤ 1,0	≤ 7,5	> 350	≤ 2,2	—	≤ 0,5	—	≤ 1,7 0	≤ 0,18	—	—	—
(1) Suma izomera koji se mogu (ali ne moraju) odijeliti kapilarnom kolonom. (2) Ili ako je medijan mana Mm ≤ 2,5, a medijan voćne arome Mv = 0. (3) Ulja s količinom voskova između 300 mg/kg i 350 mg/kg smatraju se maslinovim uljima lampante ako je ukupna količina alifatskih alkohola ≤ 350 mg/kg ili ako je udio eritrodila i uvaola ≤ 3,5%. (4) Ulja s količinom voskova između 300 mg/kg i 350 mg/kg smatraju se sirovim uljima komine maslina ako je ukupna količina alifatskih alkohola > 350 mg/kg i ako je udio eritrodila i uvaola > 3,5%												

Tablica 2:

Kategorija	Sastav masnih kiselina (1)						Suma transoleinskih izomera (%)	Suma translinolnih i translinolenskih izomera (%)	Sastav sterola						Ukupni teroli (mg/kg)	Eritrodiol i uvaol (%) (* *)
	Miris - stinska 14:0 (%)	Linolenska 18:3 (%)	Arahinska 20:0 (%)	Gadoleinska 20:1 (%)	Behen-ska 22:0 (%)	Lignocerin-ska 24:0 (%)			Kolesterol (%)	Braskasterol (%)	Kampesterol (%)	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 (3)
4. Rafinirano maslinovo ulje	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
5. Maslinovo	≤ 0,0	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5

uljesasta vlje-no od rafiniran og maslino vog ulja i dje- vičanski h maslino vih ulja	5															
6. Sirovo ulje komine maslina	$\leq 0,05$	$\leq 1,0$	$\leq 0,6$	$\leq 0,4$	$\leq 0,3$	$\leq 0,2$	$\leq 0,20$	$\leq 0,10$	$\leq 0,5$	$\leq 0,2$	$\leq 4,0$	—	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	≥ 2500	$> 4,5$ (4)
7. Rafini rano ulje komine maslina	$\leq 0,05$	$\leq 1,0$	$\leq 0,6$	$\leq 0,4$	$\leq 0,3$	$\leq 0,2$	$\leq 0,40$	$\leq 0,35$	$\leq 0,5$	$\leq 0,2$	$\leq 4,0$	$< \text{kamp}$	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	≥ 1800	$> 4,5$
8. Ulje komine maslina	$\leq 0,05$	$\leq 1,0$	$\leq 0,6$	$\leq 0,4$	$\leq 0,3$	$\leq 0,2$	$\leq 0,40$	$\leq 0,35$	$\leq 0,5$	$\leq 0,2$	$\leq 4,0$	$< \text{kamp}$	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	≥ 1600	$> 4,5$

(1) Druge prisutne masne kiseline (%): palmitinska (16:0): 7,5 do 20,0; palmitoleinska (16:1): 0,3 do 3,5; heptadekanska (17:0) : 0,3; heptadecenska (17:1): 0,3; stearinska (18:0): 0,5 do 5,0; oleinska (18:1): 55,0 do 83,0; linolna (18:2): 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 količinom voskova između 300 mg/kg i 350 mg/kg smatraju se maslinovim uljima lampante ako je ukupna količina alifatskih alkohola 350 mg/kg ili ako je udio eritrodiola i uvaola 3,5%.

(4) Ulja s količinom voskova između 300 mg/kg i 350 mg/kg smatraju se sirovim uljima komine maslina ako je ukupna količina alifatskih alkohola > 350 mg/kg i ako je udio eritrodiola i uvaola $> 3,5\%$

Napomene:

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

(b) Ako najmanje jedno od svojstava ne odgovara navedenim vrijednostima, ulje se može svrstati u drugu kategoriju ili u ulje koje nije u skladu sa zahtjevima ovog Pravilnika.

(c) Svojstva označena jednom zvjezdicom (*), a odnose se na kvalitetu 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

PRILOG 2.

METODE UZORKOVANJA I ANALIZA KEMIJSKO-FIZIKALNIH I SENZORSKIH SVOJSTAVA

1. HRN EN ISO 5555 – Životinjske i biljne masti i ulja – Uzorkovanje;
2. HRN EN ISO 661 – Životinjske i biljne masti i ulja – Priprema uzoraka za ispitivanje;
3. HRN EN ISO 660 – Životinjske i biljne masti i ulja – Određivanje kiselinskog broja i kiselosti;
4. HRN EN ISO 3960 – Životinjske i biljne masti i ulja – Određivanje peroksidnog broja;
5. Određivanje količine voskova kapilarnom plinskom kromatografijom
COI/T.20/Doc.no.18/Rev. 2 2003;
6. HRN EN ISO 12228- Životinjske i biljne masti i ulja – Određivanje količine pojedinačnih i ukupnih sterola – Metoda plinske kromatografije ili Određivanje sastava i količine sterola kapilarnom plinskom kromatografijom COI/T.20/Doc.no.10/Rev.1 2001;
7. Određivanje količine eritrodila IUPAC, Method 2.431;
8. HRN EN ISO 6800 – Životinjske i biljne masti i ulja – Određivanje sastava masnih kiselina na položaju 2-molekule triglicerida ili Određivanje masnih kiselina na 2-položaju triglicerida ulja i masti AOCS Ch 3-91;
9. HRN EN ISO 3656 – Životinjske i biljne masti i ulja – Određivanje apsorbancija u ultraljubičastom spektru izraženih kao specifična UV ekstincija ili Spektrofotometrijsko ispitivanje u UV COI/T.20/Doc.no. 19/6 June 1996;
10. HRN EN ISO 5508 – Životinjske i biljne masti i ulja – Analiza metilnih estera masnih kiselina plinskom kromatografijom;
11. HRN EN ISO 5509 – Životinjske i biljne masti i ulja – Priprava metil estera masnih kiselina ili Priprava metil estera masnih kiselina maslinovog ulja i komine masline
COI/T.20/Doc.no.17/6 June 1996;
12. Senzorska analiza djevičanskog maslinovog ulja
COI/T.20/Doc.no15/Rev.11996;
COI/T.20/Doc.no.14/Rev.1;COI/T.20/Doc.no.13/Rev.1; COI/T.20/Doc.no.15/Rev.1annex1;
COI/T.20/Doc.no.5;COI/T.20/Doc.no.;
13. Određivanje količine alifatskih alkohola kapilarnom plinskom kromatografijom
COI/T.20/Doc.no.26;
14. HRN EN ISO 15788-1 – Životinjske i biljne masti i ulja – Određivanje stigmastadiena u biljnim uljima ili COI/T.20/Doc.no. 11/Rev.2, 2001;
15. Određivanje razlike između stvarne i teoretske količine triglicerida s ECN42
COI/T.20/Doc.no.20/Rev.1 2001 ili IUPAC, Method 2.234.
16. HRN EN ISO 15304+AC:2004 – Životinjske i biljne masti i ulja – Određivanje udjela trans izomera masnih kiselina biljnih ulja i masti – Metoda plinske kromatografije ili
COI/T.20/Doc. no. 17, Određivanje trans nezićenih masnih kiselina plinskom kromatografijom.