

# Pravilnik o kvalitetu i drugim zahtevima za jestiva biljna ulja i masti, margarin i druge masne namaze, majonez i srodne proizvode

(“Sl. list SCG”, br. 23/2006 i “Sl. glasnik RS”, br. 43/2013 – dr. pravilnik)

## SADRŽAJ

### I Opšte odredbe

#### Član 1

Ovim pravilnikom propisuju se kvalitet i drugi zahtevi za jestiva biljna ulja i masti, margarin i druge masne namaze, majonez i srodne proizvode (u daljem tekstu: proizvodi) koji moraju biti ispunjeni u proizvodnji i prometu.

Odredbe ovog pravilnika ne odnose se na jestivo maslinovo ulje i jestivo ulje komine masline.

#### Član 2

Za proizvode koji su srodni proizvodima iz člana 1. ovog pravilnika, a za koje nisu propisani kvalitet i drugi zahtevi, shodno se primenjuju odredbe ovog pravilnika. Za proizvode iz stava 1. ovog člana, kao i za proizvode za koje je to ovim pravilnikom izričito propisano, proizvođač je dužan da pre početka proizvodnje donese proizvođačku specifikaciju. Proizvođačka specifikacija mora da sadrži kratak opis tehnološkog postupka proizvodnje proizvoda, osnovne zahteve kvaliteta, izveštaj o izvršenom ispitivanju zahteva kvaliteta (zdravstvena ispravnost, senzorne, fizičke i hemijske karakteristike), kao i podatke iz deklaracije u skladu sa Pravilnikom o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica. O donesenim proizvođačkim specifikacijama proizvođač vodi evidenciju, koja mora da sadrži sledeće podatke:

- 1) evidencijski broj specifikacije;
- 2) datum donošenja proizvođačke specifikacije;
- 3) datum početka proizvodnje prema proizvođačkoj specifikaciji;
- 4) datum izvršenog ispitivanja zahteva kvaliteta utvrđenih u proizvođačkoj specifikaciji.

#### Član 3

Proizvodi se stavljaju u promet u originalnom pakovanju kojim se obezbeđuje očuvanje kvaliteta do momenta otvaranja u roku upotrebe i moraju na omotu, pakovanju, sudu ili nalepnici imati deklaraciju koja je u skladu sa Pravilnikom o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica.

#### Član 4

Brisan

#### Tabela 2

Dozvoljena odstupanja od nazivne zapremine za pojedinačna pakovanja proizvoda

Redni broj	Deklarisana nazivna	Granica dozvoljenog odstupanja
------------	---------------------	--------------------------------

	zapremina	
1	od 0,02 l do 0,1 l	$\pm 4$ ml
2	preko 0,1 l do 0,2 l	$\pm 4\%$ deklarisanе nazivne zapremine
3	preko 0,2 l do 0,4 l	$\pm 8$ ml
4	preko 0,4 l do 1,0 l	$\pm 2\%$ deklarisanе nazivne zapremine
5	preko 1,0 l do 2,0 l	$\pm 20$ ml
6	preko 2,0 l	$\pm 1\%$ deklarisanе nazivne zapremine

Srednja vrednost stvarnog odstupanja za uzorak od deset pojedinačnih pakovanja mora biti manja ili jednaka 40% od granice dozvoljenog odstupanja za datu nazivnu masu ili zapreminu navedenu u Tabeli 1, odnosno Tabeli 2.

#### Član 5

U proizvodnji proizvoda mogu se dodavati aditivi u skladu sa Pravilnikom o kvalitetu i uslovima upotrebe aditiva u namirnicama i o drugim zahtevima za aditive i njihove mešavine. U proizvodnji proizvoda mogu se dodavati arome, začini i druge namirnice.

#### Član 6

Proizvodi iz člana 1. ovog pravilnika se mogu proizvoditi i kao funkcionalna hrana. Pod funkcionalnom hranom, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se proizvodi koji osim uobičajenih komponentata, sadrže i dodatke, kao što su probiotici, prebiotici, dijetetska vlakna, polinezasićene masne kiseline, bioaktivni proteini ili biljni ekstrakti, vitamini i druge, koji imaju dokazan preventivni, odnosno terapijski efekat i pozitivno deluju na zdravlje potrošača. Proizvodi iz stava 2. ovog člana moraju da ispunjavaju zahteve iz ovog pravilnika propisane za odgovarajuću grupu proizvoda.

### II Posebne odredbe

#### Član 7

Pod proizvodima, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se sledeće grupe proizvoda:

- 1) jestiva biljna ulja i masti i srodni proizvodi;
- 2) margarin i drugi masni namazi;
- 3) majonez i proizvodi srodni majonezu.

Proizvodi iz stava 1. tačka 1. ovog člana mogu se stavljati u promet i u rinfuzi, u cisternama, ako su namenjeni za dalju preradu, pod uslovom da prateća dokumentacija uz isporuku sadrži sve podatke propisane Pravilnikom o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica.

#### 1. Jestiva biljna ulja i masti i srodni proizvodi

#### Član 8

Jestiva biljna ulja i masti, u smislu ovog pravilnika, su:

- 1) jestiva biljna ulja;
- 2) jestive masti.

#### Član 9

Pod jestivim biljnim uljima, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se proizvodi dobijeni od sirovina navedenih u članu 10. ovog pravilnika, presovanjem, i/ili ekstrakcijom sa rastvaračem, i/ili rafinacijom.

Jestiva biljna ulja su triacilgliceroli, koja u manjim količinama mogu da sadrže i druge supstance koje su prirodni sastojci ulja.

Član

10

U proizvodnji jestivih biljnih ulja mogu da se koriste sledeće sirovine:

- 1) seme suncokreta (*Helianthus annuus* L.) za proizvodnju suncokretovog ulja;
- 2) seme suncokreta, visokooleinski tip (*Helianthus annuus* L.) za proizvodnju suncokretovog ulja sa visokim sadržajem oleinske kiseline (sadržaj oleinske kiseline u ulju  $\geq 75$  %);
- 3) seme suncokreta, srednjeoleinski tip (*Helianthus annuus* L.) za proizvodnju suncokretovog ulja sa dominantnim sadržajem oleinske kiseline;
- 4) seme soje (*Glycine max* Merrill) za proizvodnju sojinog ulja;
- 5) seme repice (*Brassica napus* L., *Brassica campestris* L., *Brassica juncea* L.) sa niskim sadržajem eruka kiseline za proizvodnju repičinog ulja (sadržaj eruka kiseline u ulju  $\leq 2$ %);
- 6) klica kukuruza (*Zea mays* L.) za proizvodnju ulja kukuruzne klice;
- 7) seme tikve (*Cucurbita pepo* L.) za proizvodnju ulja semena tikve;
- 8) seme susama (*Sesamum indicum* L.) za proizvodnju susamovog ulja;
- 9) seme lana (*Linum usitatissimum* L.) za proizvodnju lanenog ulja;
- 10) koštice grožđa (*Vitis vinifera* L.) za proizvodnju ulja koštice grožđa;
- 11) plod arašida (*Arachis hypogaea* L.) za proizvodnju arašidovog ulja;
- 12) seme šafranike (*Carthamus tinctorius* L.) za proizvodnju ulja šafranike;
- 13) seme šafranike, visokooleinski tip (*Carthamus tinctorius* L.) za proizvodnju ulja šafranike sa visokim sadržajem oleinske kiseline (sadržaj oleinske kiseline u ulju  $\geq 70$ %);
- 14) seme bele slačice (*Sinapis alba* L. ili *Brassica hirta* Moench), odnosno seme smeđe slačice (*Brassica juncea* L. Czern. i Coss.), odnosno seme crne slačice (*Brassica nigra* L. Koch) za proizvodnju ulja slačice;
- 15) perikarp ploda uljane palme (*Elaeis guineensis* Jacq.) za proizvodnju palminog ulja, oleina – tečne frakcije palminog ulja, superoleina – tečne frakcije palminog ulja sa jodnim brojem  $\geq 60$  i stearina – čvrste frakcije palminog ulja;
- 16) koštica uljane palme (*Elaeis guineensis* Jacq.) za proizvodnju ulja palmine koštice;
- 17) kopra kokosovog oraha (*Cocos nucifera* L.) za proizvodnju kokosovog ulja;
- 18) seme različitih vrsta pamuka (*Gossypium* spp.) za proizvodnju pamukovog ulja;
- 19) koštice različitih vrsta babasu oraha (*Orbignya oleifera* B., *Orbignya huebneri* B., *Orbignya martiana* B.R.) za proizvodnju ulja babasu oraha;
- 20) drugi plodovi i delovi biljaka koji sadrže ulje.

Član

11

Jestiva biljna ulja mogu se proizvoditi i stavljati u promet pod sledećim nazivom:

- 1) hladno presovano jestivo biljno ulje, sa naznakom sirovine;
- 2) devičansko jestivo biljno ulje, sa naznakom sirovine;
- 3) jestivo nerafinisano biljno ulje, bez naznake sirovine;
- 4) jestivo rafinisano biljno ulje, sa naznakom sirovine;
- 5) mešano jestivo rafinisano biljno ulje, bez naznake sirovine;
- 6) mešano jestivo biljno ulje, bez naznake sirovine.

Proizvodi iz stava 1. tač. 1, 2. i 4. ovog člana proizvode se isključivo od jedne vrste sirovine iz člana 10.

ovog pravilnika.

U proizvodnji hladno presovanih jestivih biljnih ulja i devičanskih jestivih biljnih ulja nije dozvoljeno dodavanje aditiva.

Član 12

Hladno presovano jestivo biljno ulje proizvodi se mehaničkim postupkom, presovanjem, odnosno konačnim presovanjem, bez zagrevanja. U toku proizvodnje moraju se sačuvati prirodni sastojci ulja u nepromenjenom obliku.

Hladno presovano jestivo biljno ulje može se prečišćavati isključivo taloženjem, filtracijom, centrifugiranjem i pranjem sa vodom.

Član 13

Devičansko jestivo biljno ulje proizvodi se mehaničkim postupkom, presovanjem odnosno konačnim presovanjem. Pri izdvajanju ulja dozvoljeno je zagrevanje materijala za presovanje (kondicioniranje). U toku proizvodnje moraju se sačuvati prirodni sastojci ulja. Devičansko jestivo biljno ulje može se prečišćavati isključivo taloženjem, filtracijom, centrifugiranjem i pranjem sa vodom.

Član 14

Jestivo nerafinisano biljno ulje dobija se mešanjem hladno presovanih jestivih biljnih ulja i/ili devičanskih jestivih biljnih ulja.

Član 15

Jestivo rafinisano biljno ulje proizvodi se čišćenjem (odstranjivanje nečistoća), ljuštenjem i usitnjavanjem mehaničkim putem (kod određenih sirovina) i presovanjem i/ili ekstrakcijom sa rastvaračem, i/ili rafinacijom.

Član 16

Mešano jestivo rafinisano biljno ulje dobija se mešanjem jestivih rafiniranih biljnih ulja.

Član 17

Mešano jestivo biljno ulje dobija se mešanjem hladno presovanih jestivih biljnih ulja i/ili devičanskih jestivih biljnih ulja i/ili rafiniranih jestivih biljnih ulja.

Član 18

Jestiva biljna ulja koja se stavljaju u promet sa naznakom sirovine, moraju da ispunjavaju uslove neophodne za identifikaciju utvrđene u Prilogu 1 koji je odštampan uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni deo.

Član 19

Jestiva biljna ulja, koja se stavljaju u promet moraju biti prijatnog ukusa i mirisa svojstvenog sirovini ili neutralnog, bez stranog mirisa i bez mirisa i ukusa na užeglost. Pojedine grupe jestivih biljnih ulja moraju da ispunjavaju zahteve (vrednosti pokazatelja kvaliteta), utvrđene u Tabeli 3.

Tabela 3

Zahtevi kvaliteta za pojedine grupe jestivih biljnih ulja

Pokazatelj kvaliteta	Grupa proizvoda		
	Hladno presovano		
	jestivo biljno ulje,	Jestivo rafinisano	
	Devičansko jestivo biljno ulje, Jestivo nerafinisano biljno ulje	biljno ulje, Mešano jestivo rafinisano biljno ulje	Mešano jestivo biljno ulje
sadržaj vode i drugih isparljivih materija % (m/m)	najviše 0,20	najviše 0,20	najviše 0,20
sadržaj nerastavljivih nečistoća % (m/m)	najviše 0,05	najviše 0,05	najviše 0,05
sadržaj sapuna (alkalitet) % (m/m)	najviše 0,005	najviše 0,005	najviše 0,005
kiselinski broj mgKOH/g	najviše 4,0	najviše 0,6	najviše 2,0
kiselinski broj za devičansko palmino ulje mgKOH/g	najviše 10		
peroksidni broj mmol/kg	najviše 7,5	najviše 5,0	najviše 5,0
sadržaj eruka kiseline (samo za repičino ulje) % (m/m)	najviše 2,0	najviše 2,0	najviše 2,0
ostatak rastvarača	ni u tragovima	ni u tragovima	ni u tragovima
tačka topljenja (u otvorenoj kapilari) palmoleina		≤ 24 °C	≤ 24 °C
tačka topljenja (u otvorenoj kapilari) palmstearina		≥ 44 °C	≥ 44 °C
tačka topljenja (u otvorenoj kapilari) palminog superoleina		≤ 19,5 °C	≤ 19,5 °C
Član	20		
Jestivo nerafinisano biljno ulje bez naznake sirovine, mešano jestivo rafinisano biljno ulje bez naznake sirovine i mešano jestivo biljno ulje bez naznake sirovine proizvode se prema proizvođačkoj specifikaciji. Proizvođačka specifikacija, osim podataka iz člana 3. ovog pravilnika, mora da sadrži i podatke o sadržaju (opseg) zasićenih, mononezasićenih i polinezasićenih masnih kiselina u proizvodu.			
Član	21		
Jestive masti, u smislu ovog pravilnika, su proizvodi dobijeni od jestivih ulja i masti biljnog i/ili životinjskog porekla postupkom mešanja, hidrogenacijom, frakcionisanjem, interesterifikacijom ili kombinacijom ovih postupaka.			
Član	22		
Jestive masti mogu se proizvoditi i stavljati u promet pod sledećim nazivom:			
1)	jestiva	rafinisana	biljna mast;
2)	mešana	jestiva	rafinisana mast;
3)	ulja	i masti	za prženje;
4)	ekvivalenti		kakao-maslaca;
5) biljni mrs.			

Jestiva rafinisana biljna mast je proizvod dobijen od jestivih ulja i/ili masti biljnog porekla postupkom mešanja, hidrogenacijom, frakcionisanjem, interesterifikacijom ili kombinacijom ovih postupaka i rafinacijom.

Jestiva rafinisana biljna mast može se proizvoditi i kao supstitut kakao-maslaca i kao zamena kakao-maslaca.

Supstituti kakao-maslaca (cocoa butter substitutes – CBS) su jestive rafinisane biljne masti laurinskog tipa, koje se proizvode prema proizvođačkoj specifikaciji. Zamene kakao-maslaca (cocoa butter replacers – CBR) su jestive rafinisane biljne masti nelaurinskog tipa koje se proizvode prema proizvođačkoj specifikaciji.

Mešana jestiva rafinisana mast je proizvod dobijen od jestivih ulja i/ili masti biljnog i/ili životinjskog porekla postupkom mešanja, hidrogenacijom, frakcionisanjem, interesterifikacijom ili kombinacijom ovih postupaka i rafinacijom.

Mešane jestive rafinisane masti proizvode se prema proizvođačkoj specifikaciji. Proizvođačka specifikacija, osim podataka iz člana 3. ovog pravilnika, mora da sadrži i podatke o sadržaju (opseg) zasićenih, mononezasićenih i polinezasićenih masnih kiselina u proizvodu.

Ulja i masti za prženje proizvode se od jestivih ulja i/ili masti biljnog i/ili životinjskog porekla postupkom mešanja, hidrogenacijom, frakcionisanjem, interesterifikacijom ili kombinacijom ovih postupaka i rafinacijom i moraju imati dobru oksidativnu stabilnost.

Ekvivalenti kakao-maslaca (cocoa butter equivalentes-CBE) su biljne masti, pojedinačne ili mešavine, koje moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da su nelaurinske masti, bogate simetričnim mononezasićenim triacilglicerolima, tipa POP, PSt i StOSt;
- 2) da sadržaj triacilglicerola koji imaju nezasićenu masnu kiselinu u položaju 2 iznosi  $\geq 80\%$ ;
- 3) da je jodni broj masti od 32 do 40 gJ/100g;
- 4) da su mešljive u svim odnosima sa kakao-maslacem i da su u pogledu fizičkih osobina (tačka topljenja i temperatura kristalizacije, osobine topljenja, potreba temperiranja) kompatibilne sa kakao-maslacem;
- 5) da su u toku njihove prerade primenjeni samo postupci rafinacije odnosno frakcionisanja, koji isključuju enzimatsku modifikaciju trigliceridne strukture.

Kao ekvivalenti kakao-maslaca mogu se koristiti biljne masti koje su proizvedene od biljaka navedenih u Tabeli 4.

Biljne masti kakao-maslac ekvivalenti i naziv biljaka iz kojih su proizvedene

Redni broj	Uobičajeni naziv biljne masti	Stručni naziv biljke iz koje se dobija mast
1	Illipe, Borneo mast ili Tenkwang	Shorea spp.
2	Palmino ulje	Elaeis guineensis, Elaeis olifera
3	Sal	Shorea robusta

4	Shea	Butyrospermum parkii
5	Kokum gurgi	Garcinia indica
6	Košnice manga	Mangifera indica

Član 27

Biljni mrs je proizvod dobijen od jestivih biljnih ulja i masti, postupkom mešanja i kristalizacije. Biljni mrs mora da sadrži najmanje 95% (m/m) masnoće.

Član 28

Jestive masti i njima srodni proizvodi koji se stavljaju u promet moraju biti svojstvenog prijatnog ukusa i mirisa ili neutralnog, bez stranog mirisa i bez mirisa i ukusa na užeglost. Jestive masti navedene u članu 22. ovog pravilnika moraju da ispunjavaju zahteve (vrednosti pokazatelja kvaliteta), utvrđene u Tabeli 5.

Tabela 5

Zahtevi kvaliteta za jestive masti

Pokazatelj kvaliteta	Grupa proizvoda		
	Jestiva rafinisana biljna mast, Mešana jestiva rafinisana mast, Ulja i masti za prženje	Biljne masti ekvivalenti kakao-maslaca	Biljni mrs
sadržaj vode i drugih isparljivih materija % (m/m)	najviše 0,20	najviše 0,20	najviše 1,5
sadržaj sapuna (alkalitet) % (m/m)	najviše 0,005	najviše 0,005	najviše 0,005
kiselinski broj mgKOH/g	najviše 0,6	najviše 0,6	najviše 1,0
peroksidni broj mmol/kg	najviše 2,5	najviše 1,0	najviše 2,5
oksidativna stabilnost (samo za ulja i masti za prženje) IP 100°C			
IP – indukcion period određen metodom ubrzane oksidacije pri 100°C			

## 2. Margarin i drugi masni namazi

Član 29

Masni namazi i složeni masni namazi, u smislu ovog pravilnika, su proizvodi u obliku tečne, polučvrste ili čvrste emulzije tipa vode u ulju, koji sadrže najmanje 10%(m/m) a najviše 90%(m/m) masti. Udeo mlečne masti u ukupnoj masti masnih namaza može da iznosi najviše 3%(m/m), a u složenim masnim namazima od 10% do 80%(m/m).

Osnovne sirovine koje se koriste u proizvodnji masnih namaza i složenih masnih namaza, su jestive biljne i životinjske masti, jestiva biljna ulja, voda i dodaci. U grupu proizvoda iz stava 1. ovog člana ne spadaju emulzije na bazi mleka i/ili mlečnih proizvoda, majoneza i sirnih namaza.

Član 30

Zavisno od upotrebljenih sirovina i načina proizvodnje, masni namazi se mogu stavljati u promet pod sledećim nazivom:

- 1) margarin sa smanjenim sadržajem masti;
- 2) margarin sa smanjenim sadržajem masti;
- 3) polumasni margarin;
- 4) margarinski namaz.

Član 31

Zavisno od upotrebljenih sirovina i načina proizvodnje složeni masni namazi se mogu staviti u promet pod sledećim nazivom:

- 1) punomasni namaz;
- 2) namaz sa smanjenim sadržajem masti;
- 3) polumasni namaz;
- 4) mešani masni namaz.

Član 32

Sadržaj masti u masnim namazima i složenim masnim namazima utvrđen je u Tabeli 6.

Tabela 6

Sadržaj masti u masnim namazima i složenim masnim namazima

Vrsta proizvoda	Sadržaj masti %
Masni namaz	Složeni masni namaz
Margarin	Punomasni namaz od 80% do 90%
Margarin sa smanjenim sadržajem masti	Namaz sa smanjenim sadržajem masti od 60% do 62%
Pumasni margarin	Pumasni namaz od 39% do 41%
Margarinski namaz	Mešani masni namaz svi ostali proizvodi čiji sadržaj masti odstupa od gore navedenih a iznosi najmanje 10%

Član 33

Margarinski namazi i mešani masni namazi proizvode se prema proizvođačkoj specifikaciji.

Član 34

Masni namazi i složeni masni namazi koji se stavljaju u promet, moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da su boja, ukus i miris prijatni i svojstveni proizvodu, bez stranog mirisa i bez mirisa i ukusa na užeglost;
- 2) da kiselinski broj iznosi najviše 3,0 mgKOH/g.

### 3. Majonez i proizvodi srodni majonezu

Član 35

Zavisno od upotrebljene sirovine i načina proizvodnje majonez i proizvodi srodni majonezu mogu se stavljati u promet pod sledećim nazivom:

- 1) majonez;
- 2) salatni majonez;
- 3) lagani majonez;



- 4) majonezni sos;
- 5) salatni preliv;
- 6) salate sa majonezom ili proizvodima srodnim majonezu.
- Proizvodi iz tač. 2, 3, 4, 5. i 6. stava 1. ovog člana, proizvode se prema proizvođačkoj specifikaciji.

Član 36

Majonez, salatni majonez i lagani majonez, u smislu ovog pravilnika, su proizvodi u obliku emulzije tipa ulje u vodi, proizvedeni od jestivih biljnih ulja, žumanaca i dodataka. Lagani majonez se može proizvoditi i bez žumanaca.

Majonez, salatni majonez i lagani majonez moraju da ispunjavaju zahteve utvrđene u Tabeli 7.

Tabela 7

Zahtevi kvaliteta za majonez, salatni majonez i lagani majonez

Vrsta proizvoda	Sadržaj ulja %
Majonez	najmanje 75
Salatni majonez	najmanje 40
Lagani majonez	najviše 40

Član 37

Majonezni sos, u smislu ovog pravilnika, je proizvod dobijen od majoneza, salatnog majoneza ili laganog majoneza i dodataka.

Član 38

Salatni preliv, u smislu ovog pravilnika, je emulgovan ili neemulgovan proizvod, proizveden od jestivih biljnih ulja i dodataka.

Član 39

Salate sa majonezom ili proizvodima srodnim majonezu, u smislu ovog pravilnika, su proizvodi dobijeni od majoneza i/ili salatnog majoneza i/ili laganog majoneza i/ili majoneznog sosa i/ili salatnog preliva i usitnjenog mesa, ribe, povrća, voća, jaja, cerealija, biljnih proteina i drugih dodataka.

Član 40

Salata sa majonezom ili proizvodima srodnim majonezu koja se stavlja u promet, mora da sadrži najmanje 30% majoneza ili proizvoda srodnog majonezu.

Član 41

Majonez i proizvodi srodni majonezu koji se stavljaju u promet moraju biti specifičnog ukusa i mirisa, bez stranog ukusa i mirisa i bez ukusa na užeglost.

Član 42

Način uzimanja uzoraka i ispitivanje kvaliteta proizvoda utvrđuju se sledećim standardima:

- 1) SCS ISO 5555 Ulja i masti biljnog i životinjskog porekla – Uzimanje uzoraka;
- 2) SCS ISO 661 Ulja i masti biljnog i životinjskog porekla – Priprema uzorka za ispitivanje;
- 3) SCS ISO 662 Ulja i masti biljnog i životinjskog porekla – Određivanje sadržaja vlage i isparljivih materija;
- 4) SCS ISO 663 Ulja i masti biljnog i životinjskog porekla – Određivanje sadržaja nerastvorljivih

nečistoća;

5) SCS E.K8.036 Ulja i masti biljnog i životinjskog porekla – Određivanje sadržaja rastvorljivih sapuna (alkaliteta);

6) SCS ISO 660 Ulja i masti biljnog i životinjskog porekla – Određivanje kiselinskog broja i kiselosti;

7) SCS ISO 3960 Ulja i masti biljnog i životinjskog porekla – Određivanje peroksidnog broja;

8) SCS ISO 9832 Ulja i masti biljnog i životinjskog porekla – Određivanje sadržaja zaostalog tehničkog heksana;

9) SCS ISO 6321 Ulja i masti biljnog i životinjskog porekla – Određivanje tačke topljenja u otvorenim kapilarama;

10) SCS ISO 5508 Ulja i masti biljnog i životinjskog porekla – Određivanje sadržaja metilestara masnih kiselina gasnom hromatografijom;

11) SCS ISO 6883 Ulja i masti biljnog i životinjskog porekla – Određivanje konvencionalne zapreminske mase (“litarske mase na vazduhu”);

12) SCS ISO 6320 Ulja i masti biljnog i životinjskog porekla – Određivanje indeksa refrakcije;

13) SCS E.K8.028 Ulja i masti biljnog i životinjskog porekla – Određivanje saponifikacionog broja;

14) SCS ISO 3961 Ulja i masti biljnog i životinjskog porekla – Određivanje jednog broja;

15) SCS ISO 18609 Ulja i masti biljnog i životinjskog porekla – Određivanje sadržaja neosapunjivih materija – Metoda ekstrakcije heksanom;

16) SCS ISO 9936 Ulja i masti biljnog i životinjskog porekla – Određivanje sadržaja tokoferola i tokotrienola – Metoda visokopritisne tečne hromatografije;

17) SCS ISO 12228 Ulja i masti biljnog i životinjskog porekla – Određivanje sadržaja pojedinačnih i ukupnih sterola – Metoda gasne hromatografije;

18) SCS E.K8.046 Ulja i masti biljnog porekla – Određivanje sadržaja masti u margarinu;

19) SCS E.K8.050 Masti i ulja biljnog porekla – Određivanje sadržaja ukupne masti u majonezu i srodnim proizvodima.

Član 43

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje da važi Pravilnik o kvalitetu i drugim zahtevima za jestivo biljno ulje i mast, margarin i druge masne namaze, majonez i srodne proizvode (“Službeni list SRJ”, br. 54/99).

Član 44

Ovaj pravilnik stupa na snagu po isteku šest meseci od dana objavljivanja u “Službenom listu SCG”.

Prilog: