

Na osnovu člana 17. stav 2. i člana 72. Zakona o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 50/04) i člana 17. Zakona o Vijeću ministara Bosne i Hercegovine ("Službeni glasnik BiH", br. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 i 24/08), Vijeće ministara Bosne i Hercegovine, na prijedlog Agencije za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine, u saradnji s nadležnim organima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine, na 139. sjednici održanoj 14. decembra 2010. godine, donijelo je

PRAVILNIK

O JESTIVIM BILJNIM ULJIMA, JESTIVIM BILJNIM MASTIMA I MAJONEZAMA

DIO PRVI - OPĆE ODREDBE

Član 1. (Predmet)

Pravilnikom o jestivim biljnim uljima, jestivim biljnim mastima i majonezama (u daljnjem tekstu: Pravilnik) uređuju se proizvodni i tržišni standardi za jestiva biljna ulja, jestive biljne masti, majoneze, umake, preljeve i salate (u daljnjem tekstu: proizvodi) koji se nalaze na tržištu Bosne i Hercegovine.

Član 2. (Izuzeće)

Odredbe ovog pravilnika ne primjenjuju se na jestivo maslinovo ulje i jestive životinjske masti.

Član 3. (Pakovanje)

- (1) Proizvodi se stavljaju na tržište samo u originalnoj ambalaži od materijala koji su u skladu s posebnim propisima o artiklima u kontaktu s hranom i koji osigurava očuvanje kvaliteta proizvoda do momenta otvaranja u roku upotrebe.
- (2) Jestiva biljna ulja i jestive biljne masti mogu se naći na tržištu i u rinfuzi, odnosno u cisternama, ako su namijenjeni kao sirovina za daljnju preradu.

Član 4. (Deklariranje)

Deklariranje upakovanih proizvoda namijenjenih krajnjem potrošaču propisano je Pravilnikom o općem deklariranju ili označavanju upakovane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08) te odredbama ovog pravilnika.

Član 5. (Aditivi)

- (1) Proizvodima se tokom proizvodnje mogu dodavati aditivi u skladu s Pravilnikom o uslovima upotrebe prehrambenih aditiva u hrani namijenjenoj u ishrani ljudi ("Službeni glasnik BiH", broj 83/08) izuzev stava (2) ovog člana.
- (2) Dodavanje aditiva nije dozvoljeno u jestivom hladno presovanom biljnom ulju.

Član 6. (Arome)

Proizvodima se tokom proizvodnje mogu dodavati prirodne arome i njihovi identični sintetski ekvivalenti i druge sintetske arome u skladu s posebnim propisom o aromama.

Član 7. (Mjeriteljski zahtjevi)

Netokoličina, dozvoljena odstupanja, te način označavanja netokoličine za proizvode mora biti u skladu s posebnim mjeriteljskim zahtjevima koji važe za upakovane proizvode.

DIO DRUGI - POSEBNE ODREDBE POGLAVLJE I. JESTIVA BILJNA ULJA

Član 8. (Definicija)

Jestiva biljna ulja su prehrambeni proizvodi koji su sastavljeni primarno od glicerida masnih kiselina dobivenih samo iz biljnih izvora, koji u manjim količinama mogu

sadržavati i druge lipide kao što su fosfolipidi, od nesaponifirajućih sastavnih dijelova i od slobodnih masnih kiselina koje se javljaju prirodno u mastima ili ulju.

Član 9.

(Razvrstavanje jestivih biljnih ulja)

S obzirom na tehnološki postupak, jestiva biljna ulja se razvrstavaju na:

- a) jestivo rafinirano biljno ulje;
- b) jestivo nerafinirano biljno ulje;
- c) jestivo hladno presovano biljno ulje.

Član 10.

(Jestivo rafinirano biljno ulje)

- (1) Jestivo rafinirano biljno ulje je ulje koje je dobiveno postupkom rafinacije iz jedne ili više vrsta sirovog ulja proizvedenih iz sirovina naznačenih u članu 14. ovog pravilnika.
- (2) Jestivo rafinirano biljno ulje na tržištu se javlja kao:
 - a) jestivo rafinirano biljno ulje s naznakom sirovine, proizvedeno isključivo od jedne vrste sirovine (npr. jestivo rafinirano suncokretovo ulje);
 - b) jestivo rafinirano biljno ulje bez naznake sirovine proizvedeno od jedne ili više vrsta ulja;
 - c) jestivo rafinirano biljno ulje s procentom (%) vrste ulja (npr. jestivo rafinirano biljno ulje sa 60% ulja kukuruznih klica).

Član 11.

(Jestivo nerafinirano biljno ulje)

Jestivo nerafinirano biljno ulje je nerafinirano ulje dobiveno mehaničkim procesom (npr. presovanjem) uz upotrebu toplote, prečišćeno isključivo pranjem vodom, taloženjem, filtracijom i centrifugiranjem.

Član 12.

(Jestivo hladno presovano biljno ulje)

Jestivo hladno prešano biljno ulje je nerafinirano ulje dobiveno isključivo mehaničkim procesom (npr. presovanjem) bez upotrebe toplote, prečišćeno pranjem vodom, taloženjem, filtracijom i centrifugiranjem.

Član 13.

(Miješano jestivo biljno ulje)

- (1) Miješano jestivo biljno ulje dobiva se miješanjem jestivog rafiniranog biljnog ulja, jestivog nerafiniranog biljnog ulja ili jestivog hladno presovanog biljnog ulja.
- (2) Miješano jestivo biljno ulje mora biti označeno kao "mješavina jestivog rafiniranog biljnog ulja ili jestivog nerafiniranog biljnog ulja ili jestivog hladno presovanog biljnog ulja".

Član 14.

(Vrste ulja)

Na osnovu sirovine, jestiva biljna ulja dijele se na:

- a) arašidovo ulje: ulje dobiveno od plodova arašida (*Arachis hypogaea* L.);
- b) babasu ulje: ulje dobiveno od koštice različitih vrsta babasu palmi (*Orbignya oleifera* B., *Orbignya huebneri* B., *Orbignya martiana* B.R.);
- c) tikvino ili bučino ulje: ulje dobiveno od sjemenki tikve ili buče (*Cucurbita pepo* L.);
- d) jestivo pamukovo ulje: ulje koje se dobiva od sjemenki različitih vrsta pamuka (*Gossypium* spp.);
- e) kokosovo ulje: ulje dobiveno od kokosovog oraha (*Cocos nucifera* L.);
- f) palmino ulje: ulje dobiveno od mesnatog dijela (mezokarpa) ploda uljane palme (*Elaeis guineensis* Jacq.);
- g) palmin olein: tekuća frakcija koja se dobiva iz palminog ulja;
- h) palmin superolein: tekuća frakcija koja se dobiva iz palminog ulja, proizvedena specijalno kontroliranim procesom kristalizacije s jednim brojem 60 ili više.

- i) palmin stearin: visoko topiva frakcija koja se dobiva iz palminog ulja;
- j) sezamovo ulje: ulje dobiveno od sjemenki sezama (*Sesamum indicum* L.);
- k) sojino ulje: ulje dobiveno iz sjemena plodova soje (*Glycine max* [L.] Mer.);
- l) suncokretovo ulje: ulje dobiveno iz sjemenki suncokreta (*Helianthus annuus* L.);
- m) suncokretovo ulje s visokim sadržajem oleinske kiseline: ulje dobiveno od sjemenki sorta suncokreta s visokim sadržajem oleinske kiseline (sjeme *Helianthus annuus* L.);
- n) suncokretovo ulje sa srednjim sadržajem oleinske kiseline: ulje dobiveno od sjemenki sorta suncokreta sa srednjim sadržajem oleinske kiseline (*Helianthus annuus* L.);
- o) ulje iz groždanih koštica: ulje koje se dobiva od koštica grožđa (*Vitis vinifera* L.);
- p) ulje od kukuruznih klica: ulje dobiveno od klica kukuruza (*Zea mays* L.);
- q) ulje od uljane repice: ulje dobiveno iz sjemena sljedećih vrsta uljanih repica (*Brassica napus* L., *Brassica campestris* L., *Brassica juncea* L. i *Brassica tourneforti* L.);
- r) ulje od uljane repice s niskim udjelom eruka kiseline: ulje dobiveno iz sjemena sljedećih vrsta uljanih repica (*Brassica napus* L., *Brassica campestris* L., *Brassica juncea* L.), to ulje ne smije sadržavati više od 2% eruka kiseline;
- s) ulje palminih koštica: ulje dobiveno od koštica ploda uljane palme (*Elaeis guineensis* Jacq.);
- t) ulje slačice: ulje dobiveno od sjemena bijele slačice (*Sinapis alba* L. ili *Brassica hirta* Moench), odnosno sjemena smeđe slačice (*Brassica juncea* [L.] Czern. i Coss.), odnosno sjeme crne slačice (*Brassica nigra* [L.] Koch);
- u) ulje šafranike s visokim sadržajem oleinske kiseline: ulje dobiveno od sjemena šafranike s visokim sadržajem oleinske kiseline (*Carthamus tinctorius* L.); ulje ne smije sadržavati manje od 75% oleinske kiseline;
- v) ulje šafranike: ulje dobiveno od sjemena šafranike (*Carthamus tinctorius* L.);
- w) druga ulja dobivena od plodova ili dijelova biljaka koji sadrže ulje i nisu toksični za ljudsku upotrebu.

Član 15.
(Identifikacione oznake)

Jestiva biljna ulja iz člana 14. ovog pravilnika moraju imati identifikacione oznake navedene u Aneksu koji je sastavni dio ovog pravilnika.

Član 16.

(Zahtjevi kvaliteta za jestiva rafinirana biljna ulja)

Jestiva rafinirana biljna ulja moraju u pogledu kvaliteta ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da su pri temperaturi 25°X bistra;
- b) da imaju boju svojstvenu sirovini;
- c) da im je okus i miris pri temperaturi 25°X blag, prijatan i svojstven sirovini;
- d) da sadrže najviše 0,3% slobodnih masnih kiselina (izraženih kao oleinska kiselina);
- e) da sadrže najviše 0,2% vode i drugih hlapljivih tvari;
- f) da peroksidni broj iznosi najviše 7 mmol O₂/kg ulja;
- g) da sadrže najviše 50 mg/kg sapuna (kao Na-oleinata).

Član 17.

(Zahtjevi kvaliteta za jestiva nerafinirana biljna ulja i jestiva hladno presovana biljna ulja)

Jestiva nerafinirana biljna ulja i jestiva hladno presovana biljna ulja moraju u pogledu kvaliteta ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da imaju boju svojstvenu sirovini;
- b) da im je okus i miris blag, prijatan i svojstven sirovini;
- c) da sadrže najviše 3% slobodnih masnih kiselina (izraženih kao oleinska kiselina);
- d) da sadrže najviše 0,4% vode i drugih hlapljivih tvari;
- e) da peroksidni broj iznosi najviše 10 mmol O₂/kg ulja;
- f) da ne sadrže više od 0,05% nečistoća;
- g) da hladno stiskana jestiva ulja ne smiju sadržavati više od 0,15 mg/kg stigmastadiena.

POGLAVLJE II. JESTIVE BILJNE MASTI

Član 18.

(Jestiva rafinirana biljna mast)

Jestiva rafinirana biljna mast je proizvod koji se dobiva od jestivih ulja, odnosno masti biljnog porijekla postupkom rafiniranja i hidrogenacije, frakcioniranjem, interesterifikacijom ili kombinacijom ovih postupaka uz mogućnost njihovog naknadnog miješanja.

Član 19.

(Biljni mrs)

- (1) Biljni mrs je proizvod dobiven od jestivih biljnih ulja i masti uz dodatak aditiva, postupkom miješanja i kristalizacije.
- (2) Biljni mrs mora sadržavati najmanje 95% (m/m) masnoće.

Član 20.

(Miješana jestiva rafinirana mast)

Miješana jestiva rafinirana mast je proizvod dobiven od jestivih ulja, odnosno masti biljnog porijekla postupkom hidrogenacije, frakcioniranjem, interesterifikacijom ili kombinacijom ovih postupaka uz mogućnost njihovog naknadnog miješanja.

Član 21.

(Zahtjevi kvaliteta za jestive biljne masti)

Jestive biljne masti moraju u pogledu kvaliteta ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da imaju karakterističnu boju;
- b) da im je okus i miris blag, prijatan i bez stranih primjesa;
- c) da sadrže najviše 0,3% nezasićenih masnih kiselina (izraženih kao oleinska kiselina);
- d) da sadrže najviše 0,2% vode i drugih hlapljivih tvari;
- e) da peroksidni broj iznosi najviše 2,5 mmol O₂/kg ulja.

POGLAVLJE III. MAJONEZA

Član 22.

(Majoneza)

Majoneza je proizvod u obliku emulzije tipa ulje u vodi, proizvedena od jestivog biljnog ulja, žumanca od kokošjih jaja, začina i drugih dozvoljenih dodataka.

Član 23.

(Označavanje majoneza)

Majoneza se označava kao:

- a) "majoneza", koja sadrži 70% i više masnoće;
- b) "niskokalorična majoneza", koja sadrži manje od 45% masnoće.

Član 24.

(Umaci na bazi majoneze)

Umaci na bazi majoneze (u daljnjem tekstu: umaci), prema ovom pravilniku, proizvodi su dobiveni iz majoneze, začina i drugih dozvoljenih dodataka.

Član 25.

(Preljevi)

- (1) Preljevi (*dressing*) su, prema ovom pravilniku, emulgirani ili neemulgirani proizvod dobiven od jestivog biljnog ulja i drugih dozvoljenih dodataka.
- (2) Preljev mora sadržavati najmanje 5% jestivog biljnog ulja.

Član 26.

(Salate s majonezom)

- (1) Salate s majonezom ili proizvodima srodnim majonezi su proizvodi dobiveni od majoneze, umaka ili preljeva i usitnjenog mesa, ribe, povrća, voća, jaja, žitarica, biljnih proteina i drugih dozvoljenih dodataka.
- (2) Zavisno od sadržaja sirovine, salate se stavljaju u promet kao:
- salate s mesom;
 - salate s ribom;
 - salate s povrćem;
 - salate s biljnim proteinima;
 - miješane salate.

Član 27.

(Skladištenje)

Majoneza i proizvodi srodni majonezi moraju se čuvati i skladištiti u tamnoj, suhoj i prozračnoj prostoriji gdje temperatura nije ispod 5°X a ne prelazi 10°X, osim ako na deklaraciji proizvoda nije drugačije naznačeno.

DIO TREĆI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Član 28.

(Utvrđivanje usklađenosti)

- (1) Za utvrđivanje usklađenosti proizvoda s propisanim općim zahtjevima kvaliteta u svrhu službene kontrole koriste se važeće metode, i to:
- ISO 5555 Uzorkovanje;
 - BAS EN ISO 661 Priprema test uzorka;
 - BAS EN ISO 662 Određivanje sadržaja vlage i isparljivih materija;
 - BAS EN ISO 3657 Određivanje broja saponifikacije;
 - BAS EN ISO 3960 Određivanje peroksidnog broja;
 - BAS EN ISO 660 Određivanje kiselinskog broja i kiselosti;
 - BAS EN ISO 3961 Određivanje jednog broja;
 - BAS EN ISO 15788-1 Određivanje stigmastadiena u biljnim uljima - 1. dio: Metoda plinske hromatografije koristeći kapilarnu kolonu (referentna metoda);
 - BAS EN ISO 5508 Analize koje se izvode putem plinske hromatografije metil estera masnih kiselina;

- BAS EN ISO 663 Određivanje sadržaja nerastvorljivih nečistoća;
 - ISO 6883 Određivanje dogovorene mase na jedinicu volumena ("masa litra u zraku");
 - BAS EN ISO 6320 Određivanje indeksa refrakcije;
 - BAS EN ISO 18609 Određivanje neosapunjivih materija - Ekstrakciona metoda s heksanom;
 - BAS EN ISO 12228 Određivanje sadržaja pojedinačnih i ukupnih sterola - Metoda plinske hromatografije.
- (2) Mogu se koristiti i druge validirane međunarodno priznate metode, a u slučaju nejednakih rezultata smatrat će se rezultati dobiveni po metodama navedenim u stavu (1) ovog člana.

Član 29.

(Službene kontrole i inspekcijски nadzor)

Službene kontrole i inspekcijски nadzor provodit će se na način kako je to propisano važećim propisima u BiH.

Član 30.

(Prestanak važenja odredbi)

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaju važiti odredbe Pravilnika o kvalitetu jestivih ulja i masti biljnog porijekla i margarina, majoneza i njima srodnih proizvoda ("Službeni list SFRJ", broj 27/85) od člana 12. do 41. i od člana 55. do 77., kojima se propisuje kvalitet jestivih biljnih ulja, jestivih biljnih masti i majoneza.

Član 31.

(Prijelazne odredbe)

Proizvodi proizvedeni u skladu s propisima iz člana 30. ovog pravilnika mogu se stavljati na tržište najkasnije 12 mjeseci od dana stupanja na snagu ovog pravilnika.

Član 32.

(Stupanje na snagu)

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom glasniku BiH".

VM broj 333/10
14. decembra 2010. godine
Sarajevo

Predsjedavajući
Vijeća ministara BiH
Dr. Nikola Špirić, s. r.

ANEKS

Identifikacione oznake

Табела

Identifikacione oznake	Jestiva biljna ulja										
	Arašidovo ulje	Babasu ulje	Kokosovo ulje	Jestivo pamukovo ulje	Ulje iz groždanih koštica	Ulje od kukuruznih klica	Ulje slaiće	Palmino ulje	Ulje palminih koštica	Palmin olein	Palmin stearin
Gustoća (x°C)/voda na 20°C)	0,912-0,920 x=20°C	0,914-0,917 x=25°C	0,908-0,921 x=40°C	0,918-0,926 x=20°C	0,920-0,926 x=20°C	0,917-0,925 x=20°C	0,910-0,921 x=20°C	0,891-0,899 x=50°C	0,899-0,914 x=40°C	0,899-0,9200,899-0,914 x=40°C	0,881-0,891 x=60°C
Indeks refrakcije (ND 40°C)	1,460-1,465	1,448-1,451	1,448-1,450	1,458-1,466	1,467-1,477	1,465-1,468	1,461-1,469	1,454-1,456 (ND 50°C)	1,448-1,452	1,458-1,460	1,447-1,452 ND60 °C
Saponifikacijski broj (mg KOH/g ulja)	187-196	245-256	248-265	189-198	188-194	187-195	168-184	190-209	230-254	194-202	193-205
Jodni broj (mg J ₂ /100g)	86-107	10-18	6,3-10,6	100-123	128-150	103-135	92-125	50,0-55,0	14,1-21,0	≥ 56	≤ 48
Neosapunjive materije (g/kg)	≤ 10	≤ 12	≤ 15	≤ 15	≤ 20	≤ 28	≤ 15	≤ 12	≤ 10	≤ 13	≤ 9
Sastav masnih kiselina (%)											
C 6 : 0	ND*	ND	ND-0,7	ND	ND	ND	ND	ND	ND-0,8	ND	ND*
C 8 : 0	ND	2,6-7,3	4,6-10,0	ND	ND	ND	ND	ND	2,4-6,2	ND	ND
C 10 : 0	ND	1,2-7,6	5,0-8,0	ND	ND	ND	ND	ND	2,6-5,0	ND	ND
C 12 : 0	ND-0,1	40,0-	45,1-53,2	ND-0,2	ND	ND-0,3	ND	ND-0,5	45,0-55,0	0,1-0,5	0,1-0,5

C14 : 0	ND-0,1	55,0	16,8-21,0	0,6-1,0	ND-0,3	ND-0,3	ND-1,0	0,5-2,0	14,0-18,0	0,5-1,5	1,0-2,0
C16 : 0	8,0-14,0	11,0-27,0	7,5-10,2	21,4-26,4	5,5-11,0	8,6-16,5	0,5-4,5	39,3-47,5	6,5-10,0	38,0-43,5	48,0-74,0
C16 : 1	ND-0,2	ND	ND	ND-1,2	ND-1,2	ND-0,5	ND-0,5	ND-0,6	ND-0,2	ND-0,6	ND-0,2
C17 : 0	ND-0,1	ND	ND	ND-0,1	ND-0,2	ND-0,1	ND	ND-0,2	ND	ND-0,2	ND-0,2
C17 : 1	ND-0,1	ND	ND	ND-0,1	ND-0,1	ND-0,1	ND	ND	ND	ND-0,1	ND-0,1
C18 : 0	1,0-4,5	1,8-7,4	2,0-4,0	2,1-3,3	3,0-6,5	ND-3,3	0,5-2,0	3,5-6,0	1,0-3,0	3,5-5,0	3,9-6,0
C18 : 1	35,0-69	9,0-20,0	5,0-10,0	14,7-21,7	12,0-28,0	20,0-42,2	8,0-23,0	36,0-44,0	12,0-19,0	39,8-46,0	15,5-36,0
C18 : 2	12,0-43,0	1,4-6,6	1,0-2,5	46,7-58,2	58,0-78,0	34,0-65,6	10,0-24,0	9,0-12,0	1,0-3,5	10,0-13,5	3,0-10,0
C18 : 3	ND-0,3	ND	ND-0,2	ND-0,4	ND-1,0	ND-2,0	6,0-18,0	ND-0,5	ND-0,2	ND-0,6	ND-0,5
C20 : 0	1,0-2,0	ND	ND-0,2	0,2-0,5	ND-1,0	0,3-1,0	ND-1,5	ND-1,0	ND-0,2	ND-0,6	ND-1,0
C20 : 1	0,7-1,7	ND	ND-0,2	ND-0,1	ND-0,3	0,2-0,6	5,0-13,0	ND-0,4	ND-0,2	ND-0,4	ND-0,4
C20 : 2	ND	ND	ND	ND-0,1	ND	ND-0,1	ND-0,1	ND	ND	ND	ND
C22 : 0	1,5-4,5	ND	ND	ND-0,6	ND-0,5	ND-0,5	0,2-2,5	ND-0,2	ND-0,2	ND-0,2	ND-0,2
C22 : 1	ND-0,3	ND	ND	ND-0,3	ND-0,3	ND-0,3	22,0-50,0	ND	ND	ND	ND
C22 : 2	ND	ND	ND	ND-0,1	ND	ND	ND-0,1	ND	ND	ND	ND
C24 : 0	0,5-2,5	ND	ND	ND-0,1	ND-0,4	ND-0,5	ND-0,5	ND	ND	ND	ND
C24 : 1	ND-0,3	ND	ND	ND	ND	ND	0,5-2,5	ND	ND	ND	ND
Sastav sterola											
Holesterol	ND-3,8	1,2-1,7	ND-3,0	0,7-2,3	ND-0,5	0,2-0,6	-	2,6-6,7	0,6-3,7	2,6-7,0	2,5-5,0
Brasikasterol	ND-0,2	ND-0,3	ND-0,3	0,1-0,3	ND-0,2	ND-0,2	-	ND	ND-0,8	ND	ND
Kampisterol	12,0-19,8	17,7-18,7	6,0-11,2	6,4-14,5	7,5-14,0	16,0-24,1	-	18,7-27,5	8,4-12,7	12,5-39,0	15,0-26,0
Stigmasterol	5,4-13,2	8,7-9,2	11,4-15,6	2,1-6,8	7,5-12,0	4,3-8,0	-	8,5-13,9	12,0-16,6	7,0-18,9	9,0-15,0
Beta-sitosterol	47,4-69,0	48,2-53,9	32,6-50,7	76,0-87,1	64,0-70,0	54,8-66,6	-	50,2-62,1	62,6-73,1	45,0-71,0	50,0-60,0
Delta-5-avenasterol	5,0-18,8	16,9-20,4	20,0-40,7	1,8-7,3	1,0-3,5	1,5-8,2	-	ND-2,8	1,4-9,0	ND-3,0	ND-3,0

Delta-7-stigmastenol	ND-5,1	ND	ND-3,0	ND-1,4	0,5-3,5	0,2-4,2	-	0,2-2,4	ND-2,1	ND-3,0	ND-3,0
Delta-7-avenasterol	ND-5,5	0,4-1,0	ND-3,0	0,8-3,3	0,5-1,5	0,3-2,7	-	ND-5,1	ND-1,4	ND-6,0	ND-3,0
Ostali	ND-1,4	ND	ND-3,6	ND-1,5	ND-5,1	ND-2,4	-	ND	ND-2,7	ND-10,4	ND-5,0
Ukupni steroli (mg/kg)	900-2900	500-800	400-1200	2700-6400	2000-7000	7000-22100	-	300-700	700-1400	270-800	250-500

* ND – nije prepoznatljivo, definirano kao $\leq 0,05\%$

Tabela (nastavak)

Identifikacione oznake	Jestiva biljna ulja (nastavak)										
	Palmin superolein	Ulje od uljane repice	Ulje od uljane repice s niskim udjelom eruka kiselina	Ulje šafranke	Ulje šafranke visokim sadržajem oleinske kiseline	Sezamovo ulje	Sojino ulje	Suncokretovo ulje	Suncokretovo ulje s visokim sadržajem oleinske kiseline	Suncokretovo ulje sa srednjim sadržajem oleinske kiseline	Tikvino ulje
Gustoća ($\times^{\circ}\text{C}/\text{voda na } 20^{\circ}\text{C}$)	0,900-0,925 $x=40^{\circ}\text{C}$	0,910-0,920 $x=20^{\circ}\text{C}$	0,914-0,920 $x=20^{\circ}\text{C}$	0,922-0,927 $x=20^{\circ}\text{C}$	0,913-0,919 $x=20^{\circ}\text{C}$ 0,910-0,916 $x=25^{\circ}\text{C}$	0,915-0,924 $x=20^{\circ}\text{C}$	0,919-0,925 $x=20^{\circ}\text{C}$	0,918-0,923 $x=20^{\circ}\text{C}$	0,909-0,915 $x=25^{\circ}\text{C}$	0,914-0,916 $x=20^{\circ}\text{C}$	0,916-0,922 $x=20^{\circ}\text{C}$
Indeks refrakcije (ND 40°C)	1,463-1,465	1,465-1,469	1,465-1,467	1,467-1,470	1,460-1,464 ND 40°C 1,466-1,470 ND 25°C	1,465-1,469	1,466-1,470	1,461-1,468	1,467-1,471 ND 25°C	1,461-1,471	1,470-1,475 ND 20°C
Saponifikacijski	180-205	168-	182-193	186-198	186-194	186-195	189-	188-194	182-194	190-191	187-197

C24 : 1	ND	ND-3,0	ND-0,4	ND-0,2	ND-0,3	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND
Sastav sterola												
Holesterol	2,0-3,5		ND-1,3	ND-0,7	ND-0,5	0,1-0,5	0,2-1,4	ND-0,7	ND-0,5	0,1-0,2		frag
Brasikasterol	ND		5,0-13,0	ND-0,4	ND-2,2	0,1-0,2	ND-0,3	ND-0,2	ND-0,3	ND-0,1		
Kampisterol	22,0-26,0		24,7-38,6	9,2-13,3	8,9-19,9	10,1-20,0	13,8-24,2	6,5-13,0	5,0-13,0	9,1-9,6		0,1-5,0
Stigmasterol	18,2-20,0		0,2-1,0	4,5-9,6	2,9-8,9	3,4-12,0	14,9-19,1	6,0-13,0	4,5-13,0	9,0-9,3		0,1-3,0
Beta-sitosterol	55,0-70,0		45,1-57,9	40,2-50,6	40,1-66,9	57,7-61,9	47,0-60,0	50,0-70,0	42,0-70,0	56,0-58,0		1,0-5,0
Delta-5-avenasterol	0-1,0		2,5-6,6	0,8-4,8	0,2-8,9	6,2-7,8	1,5-3,7	ND-6,9	1,5-6,9	4,8-5,3		
Delta-7-stigmastenol	0-0,3		ND-1,3	13,7-24,6	3,4-16,4	0,5-7,6	1,4-5,2	6,5-24,0	6,5-24,0	7,7-7,9		
Delta-7-avenasterol	0-0,3		ND-0,8	2,2-6,3	ND-8,3	1,2-5,6	1,0-4,6	3,0-7,5	ND-9,0	4,3-4,4		
Ositafi	0-2,0		ND-4,2	0,5-6,4	4,4-11,9	0,7-9,2	ND-1,8	ND-5,3	3,5-9,5	5,4-5,8		
Ukupni steroli (mg/kg)	100		4500-11300	2100-4600	2000-4100	4500-19000	1800-4500	2400-5000	1700-5200			2100-5600

* ND – nije prepoznatljivo, definirano kao $\leq 0,05\%$

ISPRAVKE

Nakon izvršenog sravnjivanja sa izvornim tekstom, utvrđeno je da se u Pravilniku o jestivim biljnim uljima, jestivim biljnim mastima i majonezama ("Službeni glasnik BiH", broj 21/11), koji je objavljen na srpskom, hrvatskom i bosanskom jeziku, potkrala tehnička greška te u skladu sa članom 101. Poslovnika o radu Vijeća ministara Bosne i Hercegovine ("Službeni glasnik BiH", broj 22/03) i članom 55. Jedinstvenih pravila za izradu pravnih propisa u institucijama Bosne i Hercegovine ("Službeni glasnik BiH", broj 11/05), a na prijedlog Agencije za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine (kao obrađivača Pravilnika i kao organa u čijem je djelokrugu staranje za izvršenje Pravilnika), daje se

ISPRAVKA

PRAVILNIKA O JESTIVIM BILJNIM ULJIMA, JESTIVIM BILJNIM MASTIMA I MAJONEZAMA

U Pravilniku o jestivim biljnim uljima, jestivim biljnim mastima i majonezama ("Službeni glasnik BiH", broj 21/11), u članu 30. umjesto broja "55" treba da stoji broj "53".

Broj 01-02-185-2/09
10. maja 2011. godine
Sarajevo

Direktor
Ureda za zakonodavstvo BiH
Dragan Podinić, s. r.