

Na osnovu člana 17. stav 2. i člana 72. Zakona o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 50/04) i člana 17. Zakona o Mjeću ministara Bosne i Hercegovine ("Službeni glasnik BiH", broj 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 76. sjednici održanoj 12. februara 2009. godine, donijelo je

## PRAVILNIK

### O MEDU I DRUGIM PČELINJIM PROIZVODIMA

#### DIO PRVI - OPĆE ODREDBE

##### Član 1.

(Predmet)

- (1) Pravilnikom o medu i drugim pčelinjim proizvodima (u daljnjem tekstu: Pravilnik) propisuju se opći zahtjevi za kvalitet meda i drugih pčelinjih proizvoda, proizvoda na bazi meda i drugih pčelinjih proizvoda (u daljnjem tekstu: proizvodi), minimalni uslovi očuvanja kvaliteta koji moraju biti ispunjeni u fazi proizvodnje, prerade, obrade i distribucije, uslovi za stavljanje na tržište, način deklariranja i evidencija o proizvođačkoj specifikaciji proizvoda.
- (2) Ovaj pravilnik definiše:
  - a) med i druge pčelinje proizvode navedene u aneksima I., III. i IV.,
  - b) proizvode navedene u Aneksu I. koji moraju ispuniti zahtjeve propisane u Aneksu II.

#### DIO DRUGI - POSEBNE ODREDBE

##### Član 2.

(Definicija kvaliteta)

Kvalitet u smislu ovog pravilnika je svojstvo proizvoda uslovljeno osnovnim sastavom, dodatim materijama, tehnološkim postupcima, pakovanjem meda i drugih pčelinjih proizvoda, njihovim čuvanjem i skladištenjem.

##### Član 3.

(Deklariranje)

- (1) Na proizvode definirane u aneksima I., III. i IV. ovog pravilnika primjenjuju se odredbe Pravilnika o općem deklariranju ili označavanju upakovane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08) i Pravilnika o označavanju hranjivih vrijednosti upakovane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 85/08), a na deklaraciji mora biti jasno navedeno:
  - a) termin "med" odnosi se na proizvode definirane u Aneksu I., Odjeljak A. i Aneksu IV. ovog pravilnika i koristi se kao trgovačka oznaka isključivo tih proizvoda;
  - b) nazivi proizvoda koji su navedeni u Aneksu I., odjelci B. i C. ovog pravilnika odnose se samo na proizvode definirane tim odjeljcima i koriste se isključivo za trgovačko označavanje tih proizvoda, s tim da se ti nazivi mogu zamijeniti jednostavnim nazivom "med", izuzev u slučaju meda u saću, meda u komadima saća ili rezanog saća u medu, filtriranog meda i industrijskog meda;
  - c) nazivi proizvoda koji su navedeni u Aneksu III. ovog pravilnika primjenjuju se samo na proizvode definirane tim tačkama i koriste se isključivo za trgovačko označavanje tih proizvoda;
  - d) za "industrijski med", odnosno med za preradu, na deklaraciji, neposredno uz naziv proizvoda, mora biti naznačeno "namijenjeno samo za preradu";
  - e) sa izuzetkom filtriranog i industrijskog meda, nazivi proizvoda mogu biti dopunjeni podacima koji se odnose na:
    - 1) izvor iz cvjetova ili dijelova biljaka, ko proizvod u cijelosti ili uglavnom potiče iz navedenog izvora i ima njegova senzorska, fizičko-hemijska i mikroskopska svojstva,

- 2) regionalno, teritorijalno ili topografsko porijeklo, ako proizvod u cijelosti potiče iz naznačenog izvora,
  - 3) specifične kriterije kvaliteta.
- f) kada se industrijski med upotrebljava kao sastojak hrane proizvedene od više sastojaka, termin "industrijski med" može se zamijeniti terminom "med", s tim da se u spisku sastojaka koristi termin naveden u Aneksu I., Odjeljak C. stav (8);
  - g) država ili države porijekla gdje je med sakupljen moraju biti navedeni na etiketi meda;
  - h) ako med potiče iz više od jedne države, oznaka iz tačke g) može se zamijeniti jednom od sljedećih oznaka:
    - 1) "mješavina meda iz država koje nisu članice EU",
    - 2) "mješavina meda iz država članica EU",
    - 3) "mješavina meda iz država članica EU i država koje nisu članice EU".
- (2) Proizvodi se stavljaju u promet samo u originalnom pakovanju.
  - (3) Pod originalnim pakovanjem podrazumijeva se pojedinačno pakovanje proizvoda u ambalaži kojom se osigurava originalnost i kvalitet proizvoda do momenta otvaranja u deklariranom roku upotrebe.
  - (4) Zdravstvena ispravnost i kvalitet ambalaže u koju se pakuje med i drugi pčelinji proizvodi moraju odgovarati odredbama posebnog propisa o materijalima i artiklima koji dolaze u dodir s hranom.
  - (5) Tekst na deklaraciji mora zadovoljavati standarde koji se odnose na mjeriteljske zahtjeve za upakovane proizvode.

##### Član 4.

(Dozvoljena odstupanja od nazivne mase punjenja)

- (1) Ako je sadržaj pojedinačnog pakovanja proizvoda (netokoličina) deklariran u jedinicama mase, dozvoljena odstupanja od nazivne mase za pojedinačna pakovanja da ta su u sljedećoj tabeli:

Redni broj	Pakovanje	% odstupanja
1	do 50 g	do 6
2	od 51 g do 100 g	do 3,5
3	od 101 g do 500 g	do 2,5
4	preko 500 g	do 1,5

- (2) Prosječna netokoličina slučajno izabranih deset pojedinačnih originalnih pakovanja mora odgovarati deklariranoj masi proizvoda, uz navedena dozvoljena odstupanja.

##### Član 5.

(Proizvođačka specifikacija i sadržaj specifikacije)

- (1) Proizvođač je dužan sačiniti proizvođačku specifikaciju za med i druge pčelinje proizvode, proizvode na bazi meda i drugih pčelinjih proizvoda.
- (2) Proizvođačka specifikacija o proizvodu sadrži sljedeće podatke:
  - a) kratak opis tehnološkog postupka proizvodnje za određeni proizvod,
  - b) izvještaj o obavljenoj laboratorijskoj analizi proizvoda u ovlaštenoj ispitnoj laboratoriji,
  - c) podatke o senzorskim svojstvima proizvoda,
  - d) naziv proizvoda i tržišni naziv ako ga proizvod ima,
  - e) datum početka proizvodnje, odnosno datuma pakovanja,
  - f) naziv grupe kojoj proizvod pripada prema ovom pravilniku,
  - g) rok trajanja (do dvije godine).

##### Član 6.

(Filtrirani i industrijski med)

U slučaju filtriranog i industrijskog meda, na transportnim kontejnerima, ambalaži i odgovarajućim pratećim dokumentima mora biti jasno naznačen puni naziv proizvoda, kako stoji u Aneksu I. Odjeljku C. st. (7) i (8) ovog pravilnika.

Član 7.  
(Čuvanje meda)

Med se čuva, odnosno skladišti, u zatvorenim posudama, suhim, tamnim i provjetrenim prostorijama na temperaturi od 18 do 22°C.

DIO TREĆI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Član 8.  
(Službene kontrole i inspekcijski nadzor)

- (1) Službena kontrola i inspekcijski nadzor provode se u skladu s važećim propisima.
- (2) Za utvrđivanje usklađenosti kvaliteta meda i drugih pčelinjih proizvoda s odredbama ovog pravilnika koriste se važeće propisane metode definirane posebnim propisom o metodama za kontrolu meda i drugih pčelinjih proizvoda, kao i druge validirane i međunarodno priznate metode.

Član 9.  
(Prestanak važenja odredbi)

- (1) Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaju važiti odredbe Pravilnika o kvalitetu meda i drugih pčelinjih

- proizvoda i metodama za kontrolu kvaliteta meda i drugih pčelinjih proizvoda ("Službeni list SFRJ", br. 4/85 i 7/92), koje se odnose na kvalitet meda i drugih pčelinjih proizvoda.
- (2) Med i drugi pčelinji proizvodi proizvedeni u skladu s odredbama Pravilnika iz stava (1) ovog člana mogu se prodavati 12 mjeseci nakon stupanja na snagu ovog pravilnika.

Član 10.  
(Stupanje na snagu)

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

VM broj 96/09  
12. februara 2009. godine  
Sarajevo

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

**ANEKS I.****DEFINICIJA, PORIJEKLO I PODJELA MEDA****Odjeljak A. Definicija meda**

Prema ovom pravilniku, med je prirodno sladak, tekući, viskozni ili kristalizirani proizvod koji proizvode medonosne pčele (*Apis mellifera*) iz nektara cvjetova medonosnih biljaka ili iz sekreta sa živih dijelova biljaka ili iz ekskreta insekata roda *Hemiptera* koji sisu žive dijelove biljaka, koje pčele sakupljaju, dodaju mu vlastite specifične materije, transformiraju i odlažu u stanice saća da sazri.

**Odjeljak B. Podjela meda prema porijeklu medonosnih biljaka ili medne rose**

- (1) *Nektarski med* je proizvod koji proizvode medonosne pčele od nektara cvjetova medonosnih biljaka različitih vrsta (lipa, bagrem, kadulja, lavanda i dr.), a može biti:
  - a) *sortni ili monoflorni* - med u kojem broj čestica polena određene biljne vrste mora biti prisutan u najmanjem procentu utvrđenom u Odjeljku D. ovog aneksa i mora imati svojstveni okus i miris označene medonosne biljke;
  - b) *cvjetni ili poliflorni* - med od više biljnih vrsta.
- (2) *medljikovac* je proizvod koji medonosne pčele proizvode od medne rose crnogoričnih i bjelogoričnih biljaka (četinarki i lišćara) ili iz ekskreta insekata roda *Hemiptera* koji sisu žive dijelove biljaka;
- (3) *miješani med* je mješavina cvjetnog ili nektarnog meda i medljikovca.

**Odjeljak C. Podjela meda prema načinu proizvodnje i/ili predstavljanja proizvoda**

- (1) *Med u saću* je med koji pčele čuvaju u stanicama svježe izgrađenog saća bez prisustva legla ili med u potpornim listovima tankog saća napravljenim isključivo od pčelinjeg voska, koji se stavljaju u promet u zatvorenom čitavom komadu saća ili dijelovima takvog saća.
- (2) *Med u komadima saća ili rezano saće u medu* je med koji sadrži jedan ili više komada meda u saću.
- (3) *Cijedeni med* je med dobiven cijedenjem otvorenog meda u saću koje ne sadrži legla.
- (4) *Vrcani med* je med dobiven centrifugiranjem otvorenog meda u saću koje ne sadrži legla.
- (5) *Kremasti med* je vrcani med dobiven ubrzanim procesom kristalizacije.
- (6) *Topljeni med* je med dobiven postupkom hladnog gnječenja saća koje ne sadrži legla sa ili bez primjene postupka umjerenog zagrijavanja najviše do 45 °C s naknadnim brzim hlađenjem.
- (7) *Filtrirani med* je med dobiven postupkom odstranjivanja stranih anorganskih ili organskih materija kao rezultat značajnog smanjenja sadržaja polena u medu, čiju analizu treba raditi prije i poslije filtriranja koja se uzima kao validna.
- (8) *Industrijski med ili med za preradu* je med koji se koristi isključivo u industrijske svrhe ili kao sastojak hrane koja podliježe daljnjoj preradi, a neprikladan je za direktnu ishranu ljudi zbog toga što:
  - a) može imati nesvojstven okus ili miris,
  - b) je mogao početi proces fermentacije ili je fermentirao,

- c) je zagrijavan na temperaturi višoj od 45 °C.

***Odjeljak D. Učešće polenovih zrnaca kod sortnog ili monoflornog meda***

(1) Da bi se med mogao nazvati sortnim ili monoflornim, učešće polenovih zrnaca pojedine biljne vrste u nerastvorljivom sedimentu iznosi najmanje za:

- a) bagrem (*Robinia pseudoacacia* L.) 20 %,
- b) lipu (*Tilia* sp.) 25 %,
- c) suncokret (*Helianthus annuus* L.) 40 %,
- d) lucerku (*Medicago sativa*) 30 %,
- e) žalfiju - kadulju (*Salvia officinalis* L.) 15 %,
- f) pitomi kesten (*Castanea sativa* Mill.) 85 %,
- g) vrijes (*Calluna vulgaris* Hull.) 20 %,
- h) ruzmarin (*Rosmarinus officinalis* L.) 30 %,
- i) lavandu (*Lavandula* sp L.) 20 %,
- j) draču (*Palinurus spina-christi* Mill) 20%.

- l. Za ostale biljne vrste, da bi se med mogao nazvati sortnim ili monoflornim, učešće polenovih zrnaca u nerastvorljivom sedimentu mora iznositi najmanje 45 %.

## ANEKS II.

## KRITERIJI ZA SASTAV I OSOBINE MEDA

- (1) Med sadrži razne vrste šećera, najviše glukozu i fruktozu, kao i druge sastojke kao što su organske kiseline, enzime i čvrste čestice koje ulaze u sastav meda. Boja meda varira od skoro bezbojne do tamno smeđe. Med može biti tečan, viskoznan, djelimično ili potpuno kristaliziran. Okus i aroma variraju zavisno od biljne vrste.
- (2) Med koji se stavlja na tržište ili se koristi u bilo kojem proizvodu namijenjenom za ishranu ljudi ne smije imati bilo kakve dodatke, uključujući prehrambene aditive ni bilo kakav drugi dodatak osim meda. Med mora što je više moguće biti slobodan od organskih i anorganskih materija stranih svom sastavu.
- (3) Izuzimajući odredbe Aneksa I. Odjeljka C. stava (8) ovog pravilnika, med koji se stavlja na tržište ne smije:
- imati bilo kakav strani okus ili miris,
  - biti u početnom stadiju fermentacije,
  - imati vještački izmijenjenu kiselost,
  - biti zagrijavan na takav način da su prirodni enzimi ili uništeni ili su im značajno smanjene aktivnosti.
- (4) Izuzimajući odredbe Aneksa I. Odjeljka C. stava (7) ovog pravilnika, nije dozvoljeno odstranjivati polen ni neki drugi prirodni sastojak meda, osim kada je to neizbježno tokom odstranjivanja stranih anorganskih ili organskih materija.
- (5) Med ne smije biti dobiven hranjenjem pčela šećerom i šećernim proizvodima ni pomiješan s medom dobivenim na taj način.
- (6) Pri dekrystalizaciji med se ne smije zagrijavati na temperaturi višoj od 45 °C.
- (7) Med koji se stavlja na tržište ili se koristi kao sirovina u proizvodnji drugih prehrambenih proizvoda namijenjenih ishrani ljudi mora ispunjavati kriterije o sastavu kako je navedeno u tabeli:

<b>1. Sadržaj šećera</b>	<b>Količina</b>
<b>a) sadržaj fruktoze i glukoze</b>	
- nektarski med	ne manje od 60 g/100g
- medljikovac, miješani med	ne manje od 45 g/100g
<b>b) sadržaj saharoze</b>	
- uopšteno	ne više od 5 g/100 g
- akacija ili bagrem ( <i>Robinia pseudoacacia</i> L.), lucerna ( <i>Medicago sativa</i> ), Menzijensova banksija ( <i>Banksia menziesii</i> ), Hedysarum L., crveni gumijevac ( <i>Eucalyptus camadulensis</i> (EC)), <i>Eucryphia lucida</i> Cav., <i>Eucryphia millganii</i> Hook f., citrusi ( <i>Citrus</i> sp)	ne više od 10 g/100 g
- medljikovac	
lavanda ( <i>Lavandula</i> sp), plućnjak ( <i>Borago officinalis</i> L.)	ne više od 15 g/100 g
ružmarin ( <i>Rosmarinus officinalis</i> L.), vrijesak ( <i>Saturea</i> sp L.), kadulja ( <i>Salvia</i> sp. L.), drača ( <i>Palurus spina-christi</i> Mill)	ne više od 8 g/100g
<b>2. Sadržaj vlage</b>	
- uopćeno	ne više od 20 %
- vrijesak ( <i>Calluna vulgaris</i> (L.) Hull) i industrijski med uopćeno	ne više od 23 %
- industrijski med od vrijeska ( <i>Calluna vulgaris</i> (L.) Hull)	ne više od 25 %
<b>3. Sadržaj sastojaka netopivih u vodi</b>	
- uopćeno	ne više od 0,1 g/100g
- topljeni ili muljani med	ne više od 0,5 g/100g

<b>4. Električna provodljivost</b>	
- med koji nije naveden na donjoj listi i mješavine tih vrsta meda	ne više od 0,8 mS/cm
- medljikovac i med od kestena te njihove mješavine osim nabrajanah na donjoj listi <i>izuzeci:</i> planika ili jagodnjak ( <i>Arbutus unedo</i> L.), zvonasti vrijesak ( <i>Erica</i> sp), eukaliptus ( <i>Eucalyptus</i> sp), lipa ( <i>Tilia</i> sp), obični vrijesak ( <i>Calluna vulgaris</i> (L.) Hull.), manuka ( <i>Leptospermum</i> sp), čajevac ( <i>Melaleuca</i> sp Mill.)	ne manje od 0,8 mS/cm
<b>5. Slobodna kiselina</b>	
- uopćeno	ne više od 50 milieqv kis./1000g
- industrijski med	ne više od 80 milieqv kis./1000g
<b>6. Aktivnost diastaze i sadržaj hidroksimetilfurfurola (HMF) određenih nakon prerade i miješanja</b>	
<b>a) aktivnost diastaze (Schade skala)</b>	
- uopćeno, izuzev industrijskog meda	ne manje od 8
- med s niskim sadržajem prirodnih enzima (npr. med od citrusa) i sadržajem HMF ne većim od 15 mg/kg	ne manje od 3
<b>b) H M F</b>	
- uopćeno, izuzev industrijskog meda	ne više od 40 mg/kg (podložno odredbama pod a) druga alineja)
- med deklariranog porijekla iz regiona s tropskom klimom i mješavine tih vrsta meda	ne više od 80 mg/kg
<b>7. Sadržaj mineralnih materija</b>	
- uopćeno	ne više od 0,6g/100g
-medljikovac	ne više od 1,2g/100g

**ANEKS III.****DRUGI PČELINJI PROIZVODI*****Odjeljak A. Matična mliječ – definicija***

- (1) Matična mliječ je proizvod koji izlučuju mliječne žlijezde mladih pčela radilica, mliječne boje, guste konzistencije, karakterističnog ukusa i mirisa.
- (2) Matična mliječ mora biti izvađena od 68 do 72 sata nakon presađivanja ličinki, a ne smije poticati iz zatvorenih matičnjaka ni iz legla trutova.

***Stavljanje na tržište***

- (1) Matična mliječ može se staviti na tržište u izvornom obliku, stabilizirana ili liofilizirana.
- (2) Matična mliječ koja se stavlja na tržište u izvornom obliku mora zadovoljavati sljedeće uslove:
  - a) da sadrži najmanje 30 % suhe materije,
  - b) da sadrži najmanje 11 % bjelančevina.

***Čuvanje i rok trajanja***

- (1) Matična mliječ u izvornom obliku mora se čuvati u hermetički zatvorenim, tamnim, staklenim posudama u hladnjaku:
  - a) na temperaturi od - 5 °C do - 2 °C, rok trajanja šest mjeseci,
  - b) na temperaturi od -18 °C do -16 °C, rok trajanja godinu dana.
- (2) Rok trajanja matične mliječi u liofiliziranom obliku je do dvije godine.
- (3) Stabilizacija matične mliječi hemijskim sredstvima nije dozvoljena.

***Odjeljak B. Polen (cvjetni prah, pelud) - definicija i podjela***

- (1) Polen (cvjetni prah, pelud) je proizvod koji pčele radilice sakupljaju u prirodi, dodajući mu specifičnu vlastitu materiju koju oblikuju u grudvice, te smiještaju u ćelije saća.
- (2) Prema načinu dobivanja, polen se dijeli na: skidani polen (sakupljen skidačem) i vađeni polen – pčelinja perga (polen dobiven vađenjem iz ćelija saća – konzervirani polen).

***Stavljanje na tržište***

- (1) Polen se stavlja na tržište osušen u obliku grudvica ili mljeven, odnosno prohladen.
- (2) Polen koji se stavlja na tržište mora zadovoljavati sljedeće uslove:
  - a) da osušen sadrži najmanje 92 %, a prohladen 60 % suhe materije,
  - b) mora biti karakterističnog ukusa,
  - c) ne smije biti sušen na temperaturi višoj od 40 °C,
  - d) ne smije sadržavati insekte i njihove dijelove, legla, izmet i skladišne štetočine,
  - e) ne smije biti užegao.

**Čuvanje i rok trajanja**

- (1) Svježi polen mora se čuvati u tamnoj, hermetički zatvorenoj ambalaži na temperaturi od 18 °C, umiješan u med i liofiliziran.
- (2) Rok trajanja za svježi polen je jedna godina, a za umiješan u med dvije godine.

**Odjeljak C. Propolis – definicija**

Propolis je pčelinji proizvod koji nastaje miješanjem prirodnog pčelinjeg voska i smolastih materija koje pčele sakupljaju s pupoljaka drvenastih biljaka.

**Stavljanje na tržište**

Propolis koji se stavlja na tržište mora zadovoljavati sljedeće uslove:

- a) mora sadržavati najmanje 35 % materija koje se ekstrahiraju alkoholom,
- b) ne smije sadržavati katran, spojeve slične katranu, odnosno katranske smole,
- c) ne smije sadržavati više od 5 % mehaničkih nečistoća ni dijelove pčela,
- d) ne smije sadržavati više od 30 % voska.

**Odjeljak D. Pčelinji vosak – definicija**

- (1) Pčelinji vosak je proizvod voštanih žlijezda pčela radilica, koji one koriste za izgradnju saća.
- (2) Pčelinji vosak je složena smjesa lipida i ugljikovodika.
- (3) Pčelinji vosak dobiva se pretapanjem saća i voštanih poklopaca.

**Stavljanje na tržište**

Pčelinji vosak stavlja se na tržište kao:

- a) neprečišćeni pčelinji vosak,
- b) prečišćeni pčelinji vosak (*Cera flava*),
- c) prečišćeni bijeli pčelinji vosak (*Cera alba*),
- d) satne osnove.

**Odjeljak E. Pčelinji otrov – definicija**

Pčelinji otrov je proizvod koji izlučuju otrovne žlijezde pčela radilica.

**Stavljanje na tržište**

Pčelinji otrov stavlja se na tržište sušen, kao bijeli kristalni prah.

**Rok trajanja**

Rok trajanja pčelinjeg otrova je jedna godina.



**ANEKS IV.****PROIZVODI NA BAZI MEDA I DRUGIH PČELINJIH PROIZVODA*****Odjeljak A. Definicija proizvoda***

- (1) Proizvodi na bazi meda i drugih pčelinjih proizvoda su mješavine meda s drugim pčelinjim proizvodima (matična mliječ, polen, propolis) ili međusobne mješavine drugih pčelinjih proizvoda.
- (2) Medu i drugim pčelinjim proizvodima može se dodavati ljekovito bilje i/ili njihovi ekstrakti (valerijana, sljez, majčina dušica, anis, breza i sl.).
- (3) Proizvodi iz st. (1) i (2) ovog odjeljka mogu biti u obliku: kapi, tableta, kapsula, masti, krema i sirupa.
- (4) Med kojem su dodati drugi pčelinji proizvodi ne smatra se medom obogaćenog sastava.

***Odjeljak B. Med s dodacima***

- (1) Med s dodacima je mješavina meda s različitim prehrambenim proizvodima kao što su: voće, proizvodi od voća i povrća, proizvodi od mlijeka, kakaa, margarina i sl., u koju se mogu dodavati ljekovito bilje i/ili ekstrakti ljekovitog bilja.
- (2) Sadržaj meda, u medu s dodacima, ne smije biti manji od 60 % u gotovom proizvodu.

***Odjeljak C. Zahtjevi kvaliteta***

- (1) Proizvodi iz odjeljaka A. i B. ovog aneksa IV. moraju zadovoljavati osnovne zahtjeve kvaliteta koji su propisani ovim pravilnikom i koji se koriste za njihovu proizvodnju.
- (2) Za proizvode iz ovog aneksa proizvođač mora obavezno imati proizvođačku specifikaciju.