

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, organima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine, na 144. sjednici održanoj 24. februara 2011. godine, donijelo je

## **PRAVILNIK O ZAČINIMA, EKSTRAKTIMA ZAČINA I MJEŠAVINAMA ZAČINA**

### **DIO PRVI - OPĆE ODREDBE**

#### Član 1.

(Predmet)

- (1) Pravilnikom o začinima, ekstraktima začina i mješavinama začina (u daljnjem tekstu: Pravilnik) propisuju se osnovni zahtjevi koje moraju ispunjavati začini, ekstrakti začina i mješavine začina (u daljnjem tekstu: proizvodi) u proizvodnji i prometu.
- (2) Zahtjevi se odnose na:
  - a) nazive i definicije začina, ekstrakata začina i mješavina začina,
  - b) uslove stavljanja začina, ekstrakata začina i mješavina začina u promet,
  - c) deklariranje i mjeriteljske zahtjeve,
  - d) analitičke metode i službene kontrole.

#### Član 2.

(Deklariranje proizvoda)

Na deklariranje proizvoda iz ovog pravilnika primjenjuju se Pravilnik o općem deklariranju ili označavanju upakovane hrane ("Službeni glasnik BiH" broj 87/08) kao i posebne odredbe ovog pravilnika koje se odnose na deklariranje.

#### Član 3.

(Mjeriteljski zahtjevi)

Proizvodi koji se stavljaju na tržište kao upakovani proizvodi, ako to ovim pravilnikom nije drugačije propisano, moraju odgovarati posebnim propisima o mjeriteljskim zahtjevima za upakovane proizvode.

#### Član 4.

(Analitičke metode)

Za određivanje potrebnih kriterija mogu se koristiti analitičke metode na osnovu usvojenih BAS standarda navedenih u Aneksu, koji je sastavni dio ovog pravilnika.

#### Član 5.

(Opće obaveze)

Proizvodi propisani ovim pravilnikom moraju se u proizvodnji i prometu skladištiti, transportirati i čuvati na način koji osigurava očuvanje kvaliteta proizvoda do momenta potrošnje.

### **DIO DRUGI - POSEBNE ODREDBE**

#### **POGLAVALJE I - ZAČINI I EKSTRAKTI ZAČINA**

#### Član 6.

(Začini)

- (1) Pod začinima u smislu ovog pravilnika podrazumijevaju se proizvodi biljnog porijekla, svojstvenog mirisa i ukusa, koji se dodaju prehrambenim proizvodima i pićima radi

- postizanja odgovarajućeg mirisa i ukusa ili radi bolje svarljivosti tih proizvoda.
- (2) Kao začini u promet se stavljaju aromatični dijelovi začinskih biljaka (korijen, list, kora, cvijet, tučak, cvjetni pupoljak, plod, sjeme, i dr.), a mogu biti u obliku komada, zrna, mahune, većih i manjih djelića ili praha.

Član 7.  
(Začinske biljke)

Pod začinima u smislu ovog pravilnika podrazumijevaju se aromatični dijelovi sljedećih začinskih biljaka:

- 1) Anis (*Pimpinella anisum* L.);
- 2) Bijeli biber (*Piper nigrum* L.);
- 3) Crni biber (*Piper nigrum* L.);
- 4) Bosiljak (*Ocimum basilicum* L.);
- 5) Celer (*Apium graveolens* L.);
- 6) Cimet (*Cinnamomum zeylanicum* Blume i *Cinnamomum aromaticum* C.G.Ness);
- 7) Čili (*Capsicum frutescens* L.);
- 8) Čubar (*Satureia hortensis* L.);
- 9) Despik (*Lavandula spica* L.);
- 10) Đumbir (*Zingiber officinale* Roscoe);
- 11) Estragon (*Artemisia dracunculus* L.);
- 12) Idirot (*Acorus calamus* L.);
- 13) Isiot (*Curcuma zedoariae* Rose);
- 14) Karanfilić (*Eugenia caryophyllus* Spreng C.);
- 15) Kim (*Carum carvi* L.);
- 16) Koriander (*Coriandrum sativum* L.);
- 17) Kardamom (*Elettaria cardamomum* L. var *Maton. miniscula* Burkill);
- 18) Kadulja (*Salvia officinalis* L.);
- 19) Klekove bobice (*Juniperus communis* L.);
- 20) Kurkuma (*Curcuma longa* L.);
- 21) Kumin (*Cuminum cyminum* L.);
- 22) Lovor (*Laurus nobilis* L.);
- 23) Bijeli luk u prahu (*Allium sativum* L.);
- 24) Crni luk u prahu (*Allium cepa* L.);
- 25) Mažuran (*Majorana hortensis* Moench syn. *Origanum Majorana* L.);
- 26) Kopar (*Anethum graveolens* L.);
- 27) Komorač (*Foeniculum vulgare* P. Miller);
- 28) Muškatni oraščić (*Myristica fragrans* Houttuyn);
- 29) Papuanski muškatni oraščić (*Myristica argentea* L.);
- 30) Muškatni cvijet (*Myristica fragrans* Houtt., *Myristica argentea* L.);
- 31) Nana (*Mentha piperita* L.);
- 32) Paprika začinska (*Capsicum annum* L.);
- 33) Piment (*Pimenta officinalis* Berg);
- 34) Peršun (*Petroselinum crispum* Miller, P., Nyman ex A.W. Hill);
- 35) Ruzmarin (*Rosmarinus officinalis* L.);
- 36) Rogačić-triplat (*Trigonella foenum graecum* L.);
- 37) Selen (*Levisticum officinale* Koch);
- 38) Bijela gorušica (*Sinapis alba* L.);
- 39) Crna gorušica (*Brassica nigra* L., W. D. J. Koch);
- 40) Šafran (*Crocus sativus* L.);
- 41) Šafranika (*Carthamus tinctorius* L.);
- 42) Timijan (*Thymus vulgaris* L.);
- 43) Vanilija (*Vanilla fragrans* - *Salisbury* Ames syn. *Vanilla planifolia* Andrews);
- 44) Origano (*Origanum vulgare* L.);
- 45) Zvezdasti anis (*Illicium verum* J. D. Hooker);
- 46) Mljevena začinska paprika (*Capsicum annum* L.).

Član 8.

(Zahtjevi za stavljanje začina u promet)

Pri stavljanju u promet začini moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da iz njih nisu ekstrahirane aromatične materije i da ne sadrže primjese ili otpatke začina iz kojih su ekstrahirane aromatične materije;
- b) da im nisu dodavana sredstva radi povećanja mase;
- c) da ispunjavaju i druge zahtjeve, propisane ovim pravilnikom za pojedine vrste začina.

Član 9.  
(Ekstrakti začina)

- (1) Pod ekstraktima začina, u smislu ovog pravilnika, podrazumijevaju se proizvodi koji se u različitim postupcima ekstrakcije aromatičnih materija i drugih rastvorljivih materija koje nisu štetne za ljudsko zdravlje, dobiveni iz prirodnih začina, začinskih biljaka ili njihovih dijelova, iz kojih su otparena sredstva za rastvaranje iznad količine koja je propisana u članu 10. stav (3) ovog pravilnika.
- (2) Ekstrakti začina mogu se proizvoditi samo iz začinskih biljaka navedenih u članu 7. ovog pravilnika.

Član 10.

(Stavljanje u promet ekstraktata začina)

- (1) Ekstrakti začina stavljaju se u promet kao:
  - a) koncentrat začinskih ekstrakata-oleorezini;
  - b) alkoholni ili drugi rastvori začinskih ekstrakata (u etanolu, sirćetnoj kiselini, glicerolu itd.);
  - c) začinski ekstrakti nanješeni na odgovarajuće nosače ili pomiješani s odgovarajućim nosačima kao što su:
    - 1) natrijev hlorid;
    - 2) skrob;
    - 3) prirodne biljne gume (karuba, gvajak, alginati kalijuma, natrijuma i prirodni pektim);
    - 4) šećeri i derivati šećera (dekstrin).
- (2) Za ekstrakciju aromatičnih materija iz začina mogu se koristiti sljedeći organski rastvarači: aceton, izopropanol, metanol, heksan, metil-hlorid, etilen-dihlorid, trihlor-etilen, etanol, glicerol, glikoli i jestivo ulje.
- (3) Pri stavljanju ekstraktata začina u promet, količina rastvarača zaostalog u ekstraktima začina ne smije biti veća, i to:
  - a) aceton od 30 mg/kg;
  - b) izopropanol od 50 mg/kg;
  - c) metanol od 50 mg/kg;
  - d) heksana od 30 mg/kg;
  - e) metilen-hlorida od 30 mg/kg;
  - f) etilen-dihlorid od 30 mg/kg;
  - g) trihlor-etilena od 30 mg/kg;
 s tim da ukupna količina ostatka organskog rastvarača ne prelazi 50 mg/kg.
- (4) Za grupu rastvarača kao što su: etanol, glicerol, glikoli (dietilen-glikol, dipropilen-glikol i heksametil-glikol) i jestivo ulje dozvoljene količine ostatka moraju biti u skladu sa zahtjevima tehnologije.

Član 11.

(Začinski dodaci)

- (1) Radi sprečavanja oksidacionih promjena, ekstraktima začina mogu se dodavati sljedeći antioksidansi: tokoferol, butil-hidroksianisol (BHA), butil-hidroksitoluol (BHT) i askorbinska kiselina, do 0,1%.
- (2) Ekstraktima začina mogu se dodavati i šećer i derivati šećera (dekstrin) da bi se postigla odgovarajuća konzistencija.

Član 12.

(Stavljanje u promet)

Ekstrakti začina koji se stavljaju u promet moraju ispunjavati i druge zahtjeve propisane ovim pravilnikom.

Član 13.

(Anis)

Anis je, u smislu ovog pravilnika, osušen zreo plod anisa (*Pimpinella anisum* L.), koji se stavlja u promet kao anis u zrnu i kao mljeveni anis i mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da ne sadrži više od 12% vode;

- b) da ne sadrži više od 10% ukupnog pepela ni više od 3% pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini;
- c) da anis u zrnu sadrži najmanje 1 ml isparljivog etarskog ulja anisa u 100 g proizvoda, a mljeveni anis najmanje 0,8 ml isparljivog etarskog ulja anisa u 100 g proizvoda;
- d) da ne sadrži više od 2% stranih primjesa.

Član 14.  
(Oleorezin anisa)

Oleorezin anisa je, u smislu ovog pravilnika, proizvod dobiven ekstrakcijom aromatičnih materija iz lišća anisa (*Pimpinella anisum L.*) koji, kad se stavlja u promet, mora sadržavati najmanje 2 ml isparljivog etarskog ulja anisa u 100 g proizvoda.

Član 15.  
(Bijeli biber)

Bijeli biber je, u smislu ovog pravilnika, osušen, posebno obrađen, zreo plod bibera (*Piper nigrum L.*), koji se stavlja u promet kao bijeli biber u zrnu i kao mljeveni bijeli biber i mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da ne sadrži više od 15% vode;
- b) da ne sadrži više od 4% ukupnog pepela, mljeveni bijeli biber da ne sadrži više od 6% sirovih vlakana;
- c) da ne sadrži više od 2% organskih primjesa niti više od 0,2% mineralnih primjesa;
- d) da sadrži najmanje 4,0% piperina;
- e) da bijeli biber u zrnu sadrži najmanje 1 ml isparljivog etarskog ulja bibera u 100 g proizvoda, a mljeveni bijeli biber najmanje 0,7% isparljivog etarskog ulja bibera u 100 g proizvoda.

Član 16.  
(Crni biber)

Crni biber je, u smislu ovog pravilnika, osušen, nedozreo plod bibera (*Piper nigrum L.*), koji se stavlja u promet kao crni biber u zrnu i kao mljeveni crni biber i mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da ne sadrži više od 14% vode;
- b) da ne sadrži više od 7% ukupnog pepela ni više od 17,5 % sirovih vlakana;
- c) da ne sadrži više od 2% organskih primjesa niti više od 0,4% mineralnih primjesa;
- d) da sadrži najmanje 4% piperina;
- e) da crni biber u zrnu sadrži najmanje 1,5 ml isparljivog etarskog ulja bibera u 100 g proizvoda, a mljeveni crni biber najmanje 0,7% ml isparljivog etarskog ulja bibera u 100 g proizvoda.

Član 17.  
(Oleorezin bijelog i crnog bibera)

Oleorezin bijelog i crnog bibera (*Piper nigrum L.*) je, u smislu ovog pravilnika, koncentrat začinskog ekstrakta koji sadrži isparljive i neisparljive ekstrakcione materije bibera i koji kad se stavlja u promet mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da sadrži najmanje 8 ml isparljivih etarskih ulja bibera u 100 g proizvoda;
- b) da sadrži najmanje 25% piperina.

Član 18.  
(Bosiljak)

Bosiljak je, u smislu ovog pravilnika, osušeni nadzemni dio biljke bosiljka (*Ocimum basilicum L.*) koji, kad se stavlja u promet, mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da ne sadrži više od 12,5% vode;
- b) da ne sadrži više od 17% ukupnog pepela ni više od 2% pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini;
- c) da sadrži najmanje 0,3 ml isparljivog etarskog ulja bosiljka u 100 g proizvoda.

Član 19.  
(Oleorezin bosiljka)

Oleorezin bosiljka je, u smislu ovog pravilnika, ekstrakt aromatičnih (isparljivih i neisparljivih) materija bosiljka

(*Ocimum basilicum L.*) koji, kad se stavlja u promet, mora sadržavati najmanje 20 ml isparljivog etarskog ulja bosiljka u 100 g proizvoda.

Član 20.  
(Celer)

(1) Celer je, u smislu ovog pravilnika, osušeni list celera (*Apium graveolens L.*) koji, kad se stavlja u promet, mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da ne sadrži više od 12% vode;
- b) da ne sadrži više od 10% ukupnog pepela ni više od 1,8% pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini;
- c) da sadrži najmanje 0,2 ml isparljivog etarskog ulja celera u 100 g proizvoda;
- d) da ne sadrži više od 0,5% primjesa biljnog porijekla.

(2) Sjeme celera je, u smislu ovog pravilnika, osušeno sjeme celera koje, kad se stavlja u promet, mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da ne sadrži više od 10% vode;
- b) da ne sadrži više od 3% ukupnih nečistoća.

Član 21.  
(Oleorezin celera)

Oleorezin celera je, u smislu ovog pravilnika, proizvod dobiven ekstrakcijom lišća i sjemena celera (*Apium graveolens L.*) koji, kad se stavlja u promet, mora sadržavati najmanje 4 ml isparljivog etarskog ulja celera u 100 g proizvoda.

Član 22.  
(Cimet)

Cimet je, u smislu ovog pravilnika, osušena kora cimetrovog drveta (*Cinnamomum zeylanicum Blume* i *Cinnamomum aromaticum C.G.Ness*) koji se stavlja u promet kao cimet u kori i kao mljeveni cimet i mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da ne sadrži više od 12% vode;
- b) da ne sadrži više od 6% ukupnog pepela ni više od 2% pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini;
- c) da cimet u kori sadrži 1 ml isparljivog etarskog ulja cimeta u 100 g proizvoda, a mljeveni cimet najmanje 0,7% isparljivog etarskog ulja cimeta u 100 g proizvoda.

Član 23.  
(Oleorezin cimeta)

Oleorezin cimeta je, u smislu ovog pravilnika, ekstrakt kore biljke *Cinnamomum zeylanicum Blume* koji, kad se stavlja u promet, mora ispunjavati sljedeće uslove:

- a) da sadrži najmanje 30 ml isparljivog etarskog ulja cimeta u 100 g proizvoda;
- b) da sadrži najmanje 18% cimet-aldehida.

Član 24.  
(Čili)

Čili je, u smislu ovog pravilnika, osušeni zreo plod tropske vrste paprike (*Capsicum frutescens L.*) koji se stavlja u promet kao čili-cijeli plod i kao mljeveni čili i mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da ne sadrži više od 11% vode;
- b) da ne sadrži više od 10% ukupnog pepela ni više od 1,6% pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini;
- c) da sadrži najmanje 0,1% kapsaicina.

Član 25.  
(Čubar)

Čubar je, u smislu ovog pravilnika, osušeni nadzemni dio biljke čubar (*Satureia hortensis L.*) koji, kad se stavlja u promet, mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da ne sadrži više od 13% vode;
- b) da ne sadrži više od 12% ukupnog pepela ni više od 1% pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini.

Član 26.  
(Lavanda)

Lavanda je, u smislu ovog pravilnika, osušeni cvijet i pupoljak lavande (*Lavandula spica* L.) koji, kad se stavlja u promet, mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- da ne sadrži više od 11,5% vode;
- da ne sadrži više od 8% ukupnog pepela ni više od 2% pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini;
- da sadrži najmanje 0,6 ml isparljivog etarskog ulja lavande u 100 g proizvoda;
- da ne sadrži više od 2,5% drugih dijelova biljke ni više od 2,5% ostalih primjesa.

Član 27.  
(Đumbir)

Đumbir je, u smislu ovog pravilnika, osušeni izdanak (rizom) đumbira (*Zingiber officinale* Roscoe), koji se stavlja u promet kao cijeli đumbir ili kao mljeveni đumbir i mora ispunjavati sljedeće uslove:

- da ne sadrži više od 15% vode;
- da ne sadrži više od 8% ukupnog pepela ni više od 3% pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini;
- da cijeli đumbir sadrži najmanje 1,5 ml isparljivog etarskog ulja đumbira u 100 g proizvoda, a mljeveni đumbir najmanje 0,7 ml isparljivog etarskog ulja đumbira u 100 g proizvoda.

Član 28.  
(Oleorezin đumbira)

Oleorezin đumbira je, u smislu ovog pravilnika, ekstrakt isparljivih i neisparljivih aromatičnih materija đumbira, slatkog i oštrog ukusa, dobiven ekstrakcijom rizoma biljke *Zingiber officinale* Roscoe koji, kad se stavlja u promet, mora sadržavati najmanje 12 ml isparljivog etarskog ulja đumbira u 100 g proizvoda.

Član 29.  
(Estragon)

Estragon je, u smislu ovog pravilnika, osušeni listić i vrh grančice biljke estragon (*Artemisia dracunculus* L.) koji, kad se stavlja u promet, mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- da ne sadrži više od 12% vode;
- da ne sadrži više od 12% ukupnog pepela ni više od 3% pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini;
- da sadrži najmanje 0,3 ml isparljivog etarskog ulja estragona u 100 g proizvoda;
- da ne sadrži više od 2% stranih primjesa.

Član 30.  
(Idirot)

Idirot je, u smislu ovog pravilnika, osušeni izdanak (rizom) idirola (*Acorus calamus* L.), koji se stavlja u promet kao cijeli idirot i kao mljeveni idirot i mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- da ne sadrži više od 14% vode;
- da ne sadrži više od 10% ukupnog pepela;
- da sadrži najmanje 1,5 ml isparljivog etarskog ulja idirola u 100 g proizvoda;
- da je izdanak idirola bez korjena i da ne sadrži više od 1% stranih primjesa.

Član 31.  
(Isiot)

Isiot je, u smislu ovog pravilnika, osušeni izdanak (rizom) biljke isiot (*Curcuma zedoariae* Rosc), koji se stavlja u promet kao cijeli isiot i kao isiot isječen na kriške ili kolutove i mora ispunjavati sljedeće uslove:

- da ne sadrži više od 14% vode;
- da ne sadrži više od 8% ukupnog pepela ni više od 5% pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini;
- da sadrži najmanje 1 ml isparljivog etarskog ulja isiota u 100 g proizvoda.

Član 32.  
(Karanfilić)

Karanfilić je, u smislu ovog pravilnika, osušeni cvijetni pupoljak biljke (*Eugenia caryophyllus* C.Sprengel), koji se stavlja u promet kao karanfilić u zrnu i kao mljeveni karanfilić i mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- da karanfilić u zrnu ne sadrži više od 12% vode, a mljeveni karanfilić ne više od 10% vode;
- da ne sadrži više od 8% ukupnog pepela ni više od 1% pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini;
- da karanfilić u zrnu sadrži najmanje 12,5 ml isparljivog etarskog ulja karanfilića u 100 g proizvoda, a mljeveni karanfilić najmanje 10 ml isparljivog etarskog ulja karanfilića u 100 g proizvoda;
- da ne sadrži više od 8% drugih dijelova biljke ni više od 2% ostalih primjesa.

Član 33.  
(Oleorezin karanfilića)

Oleorezin karanfilića je, u smislu ovog pravilnika, ekstrakt isparljivih i neisparljivih aromatičnih materija dobiven ekstrakcijom biljke *Eugenia caryophyllus* C.Sprengel koji, kad se stavlja u promet, mora sadržavati najmanje 40 ml isparljivog etarskog ulja karanfilića u 100 g proizvoda.

Član 34.  
(Kim)

Kim je, u smislu ovog pravilnika, osušeni plod kima (*Carum carvi* L.), koji se stavlja u promet kao kim u zrnu i kao mljeveni kim i mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- da ne sadrži više od 13% vode;
- da ne sadrži više od 9% ukupnog pepela ni više od 2% pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini;
- da kim u zrnu sadrži najmanje 1,5 ml etarskog ulja kima u 100 g proizvoda, a mljeveni kim najmanje 1,2 ml etarskog ulja kima u 100 g proizvoda;
- da ne sadrži više od 2% primjesa.

Član 35.  
(Oleorezin kima)

Oleorezin kima je, u smislu ovog pravilnika, ekstrakt aromatičnih materija kima dobiven ekstrakcijom sjemena biljke *Carum carvi* L. koji, kad se stavlja u promet, mora sadržavati najmanje 20 ml etarskog ulja kima u 100 g proizvoda.

Član 36.  
(Koriander)

Koriander je, u smislu ovog pravilnika, osušeni zreo plod koriandera (*Coriandrum sativum* L.), koji se stavlja u promet kao koriander u zrnu i kao mljeveni koriander i mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- da ne sadrži više od 12% vode;
- da ne sadrži više od 7% ukupnog pepela ni više od 2% pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini;
- da koriander u zrnu sadrži najmanje 1,5 ml etarskog ulja koriandera u 100 g proizvoda, a mljeveni koriander najmanje 0,1 ml etarskog ulja koriander u 100 g proizvoda;
- da ne sadrži više od 2% primjesa biljnog porijekla, ni više od 2% mineralnih primjesa.

Član 37.  
(Oleorezin koriandera)

Oleorezin koriandera je, u smislu ovog pravilnika, ekstrakt aromatičnih materija dobiven ekstrakcijom sjemena biljke *Coriandrum sativum* L. koji, kad se stavlja u promet, mora sadržavati najmanje 15 ml etarskog ulja koriander u 100 g proizvoda.

Član 38.  
(Kardamom)

Kardamom je, u smislu ovog pravilnika, osušeni plod kardamoma (*Elettaria cardamomum* L., var. *Maton. miniscula* Burkill), koji se stavlja u promet kao cijeli plod kardamoma i kao mljeveni kardamom i mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da ne sadrži više od 13% vode;
- b) da ne sadrži više od 9,5% ukupnog pepela ni više od 2% pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini;
- c) da cijeli plod sadrži najmanje 2 ml etarskog ulja kardamoma u 100 g proizvoda, mljeveni kardamom najmanje 1 ml etarskog ulja kardamoma u 100 g proizvoda.

Član 39.  
(Oleorezin kardamoma)

Oleorezin kardamoma je, u smislu ovog pravilnika, ekstrakt aromatičnih materija kardamoma dobiven ekstrakcijom sjemena biljke *Elettaria cardamomum* L. var. *Maton. miniscula* Burkill koji, kad se stavlja u promet, mora sadržavati najmanje 20 ml etarskog ulja kardamoma u 100 g proizvoda.

Član 40.  
(Kadulja)

Kadulja (žalfija) je, u smislu ovog pravilnika, osušeni grebeni list kadulje (*Salvia officinalis* L.) koji, kad se stavlja u promet, mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da ne sadrži više od 13% vode;
- b) da ne sadrži više od 12% ukupnog pepela ni više od 3% pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini;
- c) da sadrži najmanje 1 ml etarskog ulja kadulje u 100 g proizvoda;
- d) da ne sadrži više od 4% ostalih dijelova biljke, ni više od 2% drugih primjesa.

Član 41.  
(Oleorezin kadulje)

Oleorezin kadulje je, u smislu ovog pravilnika, proizvod dobiven ekstrakcijom aromatičnih materija kadulje (*Salvia officinalis* L.) koji, kad se stavlja u promet, mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da je u obliku tamnozeleno slabo viskozne tečnosti;
- b) da sadrži najmanje 6 % isparljivih etarskih ulja kadulje.

Član 42.  
(Klekove bobice)

Klekove bobice su, u smislu ovog pravilnika, zreli plodovi kleke (*Juniperus communis* L.), koji se stavljaju u promet kao klekove bobice u zrnju i kao mljevene klekove bobice i moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da ne sadrži više od 16% vode;
- b) da ne sadrži više od 4% ukupnog pepela ni više od 1% pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini;
- c) da ne sadrže više od 0,5% sasušanih plodova;
- d) da ne sadrže više od 2% stranih primjesa.

Član 43.  
(Kurkuma)

Kurkuma je, u smislu ovog pravilnika, osušeni izdanak (rizom) biljke kurkuma (*Curcuma longa* L.), koji se stavlja u promet kao cijela kurkuma i mljevena kurkuma i mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da ne sadrži više od 12% vode;
- b) da ne sadrži više od 9% ukupnog pepela ni više od 4% pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini;
- c) da cijela kurkuma sadrži najmanje 2,5 ml etarskog ulja kurkume u 100 g proizvoda, a mljevena kurkuma najmanje 1 ml etarskog ulja kurkume u 100 g proizvoda.

Član 44.  
(Oleorezin kurkume)

Oleorezin kurkume je, u smislu ovog pravilnika, ekstrakt aromatičnih materija dobiven ekstrakcijom iz gomoljastog rizoma biljke *Curcuma longa* L. koji, kad se stavlja u promet, mora sadržavati najmanje kurkumina 500, izraženo u jedinicama boje.

Član 45.  
(Kumin)

Kumin je, u smislu ovog pravilnika, osušeni plod kumina (*Cuminum cyminum* L.), koji se stavlja u promet kao kumin u zrnju i kao mljeveni kumin i mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da ne sadrži više od 13% vode;
- b) da ne sadrži više od 15% ukupnog pepela ni više od 5% pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini;
- c) da kumin u zrnju sadrži najmanje 1,5 ml etarskog ulja kumina u 100 g proizvoda, a mljeveni kumin najmanje 1 ml etarskog ulja kumina u 100 g proizvoda.

Član 46.  
(Lovor)

Lovor je, u smislu ovog pravilnika, osušeno lišće lovora (*Laurus nobilis* L.), koji se stavlja u promet kao cijeli list lovora i kao mljeveni list lovora i mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da ne sadrži više od 12% vode;
- b) da ne sadrži više od 7% ukupnog pepela ni više od 2% pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini;
- c) da cijeli list lovora sadrži najmanje 1 ml etarskog ulja lista lovora u 100 g proizvoda, a mljeveni list najmanje 0,6 ml etarskog ulja lista lovora u 100 g proizvoda;
- d) da ne sadrži više od 1% drugih dijelova lovora ni više od 1% ostalih primjesa.

Član 47.  
(Oleorezin lovora)

Oleorezin lovora je, u smislu ovog pravilnika, proizvod dobiven ekstrakcijom aromatičnih materija lista lovora (*Laurus nobilis* L.), koji, kad se stavlja u promet, mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da je u obliku tamnozeleno tečnosti koja može imati i pastoznu konzistenciju;
- b) da sadrži najmanje 8% isparljivih etarskih ulja lista lovora.

Član 48.  
(Bijeli luk u prahu)

Bijeli luk u prahu su, u smislu ovog pravilnika, očišćene, osušene i do praškaste strukture samljevene glavice bijelog luka (*Allium sativum* L.) koji, kad se stavlja u promet, mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da bijeli luk u prahu ne sadrži više od 6% vode;
- b) da ne sadrži više od 8% ukupnog pepela ni više od 1% pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini;
- c) da sadrži najmanje 0,1 ml etarskog ulja bijelog luka u 100 g proizvoda.

Član 49.  
(Ekstrakt bijelog luka)

Ekstrakt bijelog luka je, u smislu ovog pravilnika, proizvod dobiven ekstrakcijom aromatičnih materija bijelog luka (*Allium sativum* L.) koji, kad se stavlja u promet, mora sadržavati najmanje 32 ml isparljivih etarskih ulja bijelog luka u 100 g proizvoda.

Član 50.  
(Crni luk u prahu)

Crni luk u prahu su, u smislu ovog pravilnika, očišćene, isječene, osušene i do praškaste strukture samljevene glavice crnog luka (*Allium cepa* L.) koji, kad se stavlja u promet, mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da crni luk u prahu ne sadrži više od 6% vode;
- b) da ne sadrži više od 7% ukupnog pepela ni više od 1% pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini.

Član 51.  
(Ekstrakt crnog luka)

(1) Ekstrakt crnog luka je ekstrakt aromatičnih materija dobiven ekstrakcijom sušenog ili svježeg crnog luka (*Allium cepa* L.) koji, kad se stavlja u promet, mora sadržavati najmanje 40% suhe materije.

- (2) Ekstrakt prženog crnog luka je ekstrakt aromatičnih materija dobiven ekstrakcijom prženog crnog luka koji, kad se stavlja u promet, mora sadržavati najmanje 60% suhe materije.

Član 52.  
(Mažuran)

Mažuran je, u smislu ovog pravilnika, osušeni grebeni list mažurana (*Majorana hortensis* Moench syn. *Origanum majorana* L.), koji se stavlja u promet kao cijeli list mažurana i kao mljeveni list mažurana i mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- da ne sadrži više od 12,5% vode;
- da ne sadrži više od 16% ukupnog pepela ni više od 4,5% pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini;
- da list mažurana sadrži najmanje 0,7 ml etarskog ulja mažurana u 100 g proizvoda, a mljeveni list mažurana najmanje 0,5 ml etarskog ulja mažurana u 100 g proizvoda;
- da ne sadrži više od 10 dijelova stabljike i peteljki mažurana.

Član 53.  
(Oleorezin mažurana)

Oleorezin mažurana je, u smislu ovog pravilnika, ekstrakt aromatičnih materija dobiven ekstrakcijom biljke mažurana (*Majorana hortensis* Moench syn. *Origanum majorana* L.) koji, kad se stavlja u promet, mora sadržavati najmanje 5 ml etarskog ulja mažurana u 100 g proizvoda.

Član 54.  
(Kopar)

Kopar je, u smislu ovog pravilnika, osušeni zreo plod kopar (*Anethum graveolens* L.), koji se stavlja u promet kao kopar u zrnu i kao mljeveni kopar i mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- da ne sadrži više od 12% vode;
- da ne sadrži više od 15% ukupnog pepela ni više od 2% pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini;
- da sadrži najmanje 1 ml etarskog ulja ploda kopar u 100 g proizvoda;
- da ne sadrži više od 2% stranih primjesa.

Član 55.  
(Oleorezin kopra)

Oleorezin kopra je, u smislu ovog pravilnika, proizvod dobiven ekstrakcijom aromatičnih materija iz ploda kopra (*Anethum graveolens* L.) koji, kad se stavlja u promet, mora sadržavati najmanje 11 ml etarskog ulja kopra u 100 g proizvoda.

Član 56.  
(Komorač)

Komorač je, u smislu ovog pravilnika, osušeni zreo plod komorača (*Foeniculum vulgare* P. Miller), koji se stavlja u promet kao komorač u zrnu i kao mljeveni komorač i mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- da ne sadrži više od 12% vode;
- da ne sadrži više od 10% ukupnog pepela ni više od 2,5% pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini;
- da komorač u zrnu sadrži najmanje 1 ml etarskog ulja komorača u 100 g proizvoda, a mljeveni komorač najmanje 0,8 ml etarskog ulja komorača u 100 g proizvoda;
- da ne sadrži više od 2% stranih primjesa.

Član 57.  
(Oleorezin komorača)

Oleorezin komorača je, u smislu ovog pravilnika, proizvod dobiven ekstrakcijom aromatičnih materija iz ploda komorača (*Foeniculum vulgare* P. Miller), koji, kad se stavlja u promet, mora sadržavati najmanje 8 ml etarskog ulja ploda komorača u 100 g proizvoda.

Član 58.  
(Muškantni orah)

- (1) Muškantni orah je, u smislu ovog pravilnika, jezgro sjemena muškantnog drveta (*Myristica fragrans* Houttuyn), koji se

stavlja u promet kao cijeli muškantni orah i kao mljeveni muškantni orah i mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- da ne sadrži više od 10% vode;
  - da ne sadrži više od 5% ukupnog pepela ni više od 0,6% pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini;
  - da cijeli muškantni orah sadrži najmanje 5 ml etarskog ulja muškantnog orah u 100 g proizvoda, a mljeveni muškantni orah najmanje 3,6 ml etarskog ulja muškantnog oraha u 100 g proizvoda;
  - da ne sadrži više od 0,5 ostalih dijelova ploda muškantnog oraha.
- (2) Muškantni orah može biti bijeljen krečnim mlijekom.

Član 59.  
(Papuanski muškantni orah)

- (1) Papuanski muškantni orah je, u smislu ovog pravilnika, jezgro sjemena muškantnog drveta (*Myristica argentea* L.), koji se stavlja u promet kao cijeli papuanski muškantni orah i kao mljeveni papuanski muškantni orah i mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- da ne sadrži više od 8% vode;
- da ne sadrži više od 5% ukupnog pepela ni više od 1% pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini;
- da cijeli papuanski muškantni orah sadrži najmanje 3 ml etarskog ulja papuanskog muškantnog oraha u 100 g proizvoda, a mljeveni najmanje 2 ml etarskog ulja u 100 g proizvoda;
- da ne sadrži više od 0,5 ostalih dijelova ploda papuanskog muškantnog oraha.

- (2) Papuanski muškantni orah može biti bijeljen krečnim mlijekom.

Član 60.  
(Muškantni cvijet)

Muškatni cvijet je, u smislu ovog pravilnika, osušeni omotač (arillus) sjemena svih vrsta muškantnog drveta (*Myristica fragrans* Houtt., *Myristica argentea* L.), koji se stavlja u promet kao cijeli muškantni cvijet i kao mljeveni muškantni cvijet i mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- da ne sadrži više od 8% vode;
- da ne sadrži više od 5% ukupnog pepela ni više od 1% pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini;
- da sadrži najmanje 2,3 ml etarskog ulja muškantnog cvijeta u 100 g proizvoda;
- da ne sadrži više od 2,5% drugih dijelova ploda muškata ni više od 0,5% drugih primjesa.

Član 61.  
(Oleorezin muškata)

- (1) Oleorezin muškata je, u smislu ovog pravilnika, ekstrakt aromatičnih materija dobiven ekstrakcijom muškantnog oraha (*Myristica fragrans* Houtt.) koji, kad se stavlja u promet, mora sadržavati najmanje 30 ml etarskog ulja muškata u 100 g proizvoda.

- (2) Oleorezin muškantnog cvijeta je proizvod dobiven ekstrakcijom aromatičnih materija osušenog omotača (arillus) sjemena muškantnog drveta koji, kad se stavlja u promet, mora sadržavati najmanje 25 ml etarskog ulja muškantnog cvijeta u 100 g proizvoda.

Član 62.  
(Nana)

Nana je, u smislu ovog pravilnika, osušeni list nane (*Mentha piperita* L.) koji, kad se stavlja u promet, mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- da ne sadrži više od 14% vode;
- da ne sadrži više od 15% ukupnog pepela ni više od 2% pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini;
- da sadrži najmanje 0,8 ml etarskog ulja nane u 100 g proizvoda;
- da ne sadrži više od 5% ostalih dijelova biljke nane ni više od 2% ostalih primjesa.

Član 63.  
(Piment)

Piment je, u smislu ovog pravilnika, osušeni plod pimentovog drveta (*Pimenta officinalis* Berg), koji se stavlja u promet kao piment u zrnu i kao mljeveni piment i mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da ne sadrži više od 12% vode;
- b) da ne sadrži više od 6% ukupnog pepela ni više od 1% pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini;
- c) da mljeveni piment i piment u zrnu sadrže najmanje 1 ml isparljivog etarskog ulja pimenta u 100 g proizvoda;
- d) da ne sadrži više od 2% primjesa.

Član 64.  
(Ekstrakt pimenta)

Ekstrakt pimenta je, u smislu ovog pravilnika, ekstrakt aromatičnih materija dobiven ekstrakcijom biljke piment (*Pimenta officinalis* Berg) koji, kad se stavlja u promet, mora sadržavati najmanje 30 ml etarskog ulja pimenta u 100 g proizvoda.

Član 65.  
(Peršun)

(1) Peršunov list je, u smislu ovog pravilnika, osušeni list peršuna (*Petroselinum crispum* Miller, P., Nyman ex. A.W. Hill) koji, kad se stavlja u promet, mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da ne sadrži više od 12% vode;
- b) da ne sadrži više od 15% ukupnog pepela ni više od 4% pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini;
- c) da sadrže najmanje 0,2 ml etarskog ulja peršuna u 100 g proizvoda;
- d) da ne sadrži više od 0,5% primjesa biljnog porijekla.

Član 66.  
(Oleorezin peršuna)

Oleorezin peršuna je, u smislu ovog pravilnika, proizvod dobiven ekstrakcijom aromatičnih materija iz ploda i lista peršuna (*Petroselinum crispum* Miller, P., Nyman ex. A.W. Hill) koji, kad se stavlja u promet, mora sadržavati najmanje 6 ml isparljivog etarskog ulja peršuna u 100 g proizvoda.

Član 67.  
(Ruzmarin)

Ruzmarin je, u smislu ovog pravilnika, osušeni list i vrh grančice ruzmarina (*Rosmarinus officinalis* L.), koji se stavlja u promet kao cijeli ruzmarin i kao mljeveni ruzmarin i mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da ne sadrži više od 12,5% vode;
- b) da ne sadrži više od 7% ukupnog pepela ni više od 2,5% pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini;
- c) da cijeli ruzmarin sadrži najmanje 1 ml etarskog ulja ruzmarina u 100 g proizvoda, a mljeveni ruzmarin najmanje 0,6 ml etarskog ulja ruzmarina u 100 g proizvoda;
- d) da ne sadrži više od 0,3% stranih primjesa.

Član 68.  
(Rogačić)

Rogačić (triplat) je, u smislu ovog pravilnika, osušeno sjeme biljke rogačića (*Trigonella foenum graecum* L.), koji se stavlja u promet kao rogačić u zrnu i kao mljeveni rogačić i mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da ne sadrži više od 12% vode;
- b) da ne sadrži više od 6% ukupnog pepela ni više od 2% pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini;
- c) da ne sadrži više od 1% stranih primjesa.

Član 69.  
(Selen)

Selen je, u smislu ovog pravilnika, osušeni list (a koristi se i korijen) biljke selen (*Levisticum officinale* Koch) koji, kad se stavlja u promet, mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da ne sadrži više od 12% vode;

- b) da ne sadrži više od 10% ukupnog pepela;
- c) da sadrži najmanje 0,1 ml isparljivog etarskog ulja selena u 100 g proizvoda;
- d) da ne sadrži više od 10 dijelova stabljike selena;
- e) da ne sadrži više od 1% stranih primjesa.

Član 70.  
(Bijela gorušica)

Bijela gorušica je, u smislu ovog pravilnika, osušeno sjeme bijele slačice (*Sinapis alba* L.) koja, kad se stavlja u promet, mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da ne sadrži više od 14% vode;
- b) da ne sadrži više od 6% ukupnog pepela ni više od 1% pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini;
- c) da ne sadrži više od 2% stranih primjesa.

Član 71.  
(Crna gorušica)

Crna gorušica je, u smislu ovog pravilnika, osušeno sjeme crne gorušice (*Brassica nigra* L., DJKoch) koja, kad se stavlja u promet kao crna gorušica u zrnu i kao mljevena crna gorušica, mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da ne sadrži više od 14% vode;
- b) da ne sadrži više od 6% ukupnog pepela ni više od 1% pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini;
- c) da sadrži najmanje 0,3 ml etarskog ulja crne slačice 100 g proizvoda;
- d) da ne sadrži više od 2% stranih primjesa.

Član 72.  
(Šafran)

Šafran je, u smislu ovog pravilnika, osušeni tučak cvijeta šafrana (*Crocus sativus* L.) koji, kad se stavlja u promet, mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da ne sadrži više od 12,5% vode;
- b) da ne sadrži više od 8% ukupnog pepela ni više od 1,5% pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini.

Član 73.  
(Šafranika)

Šafranika je, u smislu ovog pravilnika, osušeni cvjetni list šafranike - divljeg šafrana (*Carthamus tinctorius* L.), koja, kad se stavlja u promet, mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da ne sadrži više od 12,5% vode;
- b) da ne sadrži više od 8% ukupnog pepela ni više od 1,5% pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini.

Član 74.  
(Timijan)

Timijan (majčina dušica) je, u smislu ovog pravilnika, osušeni grebeni list timijana (*Thymus vulgaris* L.), koji se stavlja u promet kao cijeli list timijana i kao mljeveni list timijana i mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da ne sadrži više od 12,5% vode;
- b) da ne sadrži više od 14% ukupnog pepela ni više od 5% pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini;
- c) da list timijana sadrži najmanje 1 ml etarskog ulja tamijana u 100 g proizvoda, a mljeveni list timijana najmanje 0,5 ml etarskog ulja timijana u 100 g proizvoda;
- d) da ne sadrži više od 10% dijelova stabljike timijana ni više od 2% ostalih primjesa.

Član 75.  
(Oleorezin timijana)

Oleorezin timijana je, u smislu ovog pravilnika, ekstrakt aromatičnih materija dobiven ekstrakcijom biljke timijana (*Thymus vulgaris* L.), koji, kad se stavlja u promet, mora sadržavati najmanje 30 ml isparljivog etarskog ulja timijana u 100 g proizvoda.

Član 76.  
(Vanila)

(1) Vanila (vanilija) je, u smislu ovog pravilnika, nedozreo, fermentiran, djelimično osušen plod tropske biljke vanila

- (Vanilla fragrans - Salisburi Ames syn. Vanilla planifolia Andrews) i njeni hibridi.
- (2) Radi stavljanja u promet, plodovi vanile (mahune) se prema kvalitetu razvrstavaju u klasu I. i II. klasu.
- (3) U klasu I. razvrstavaju se plodovi vanile (mahune) koji moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve:
- da su cijeli i neoštećeni;
  - da ne sadrže više od 35% vode;
  - da sadrže najmanje 2% vanilina.
- (4) U klasu II. razvrstavaju se plodovi vanile (mahune) koji moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve:
- da su cijeli i neoštećeni;
  - da ne sadrže više od 30% vode;
  - da sadrže najmanje 1% vanilina.
- (5) Vanila (vanilija) se može stavljati u promet i kao mljevena (vanila u prahu) i to samo u originalnom pakovanju.

#### Član 77. (Origano)

- Origano (vranilova trava) je, u smislu ovog pravilnika, osušeni grebeni list vranilove trave u cvijetu (*Origanum vulgare* L., *Origanum vulgare* var. *creticum*, *Origanum heracleoticum* L.) koji, kad se stavlja u promet, mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:
- da ne sadrži više od 12,5% vode;
  - da ne sadrži više od 12% ukupnog pepela;
  - da sadrži najmanje 1 ml etarskog ulja vranilove trave u 100 g proizvoda;
  - da ne sadrži više od 10% ostalih dijelova biljke vranilove trave ni više od 0,5% drugih primjesa.

#### Član 78. (Oleorezin origana)

- Oleorezin origana je, u smislu ovog pravilnika, proizvod dobiven ekstrakcijom aromatičnih materija lista origana (*Origanum vulgare* L.) koji, kad se stavlja u promet, mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:
- a je u obliku pastozne tečnosti tamne, smeđezelene boje;
  - da sadrži najmanje 10% isparljivih etarskih ulja origana.

#### Član 79. (Zvezdasti anis)

- Zvezdasti anis je, u smislu ovog pravilnika, osušen plod biljke zvezdasti anis (*Illicium verum*, Hooker) koji, kad se stavlja u promet, mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:
- da ne sadrži više od 12% vode;
  - da ne sadrži više od 7% ukupnog pepela ni više od 2% pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini;
  - da sadrži najmanje 5 ml etarskog ulja zvezdastog anisa u 100 g proizvoda.

#### Član 80. (Mljevena začinska paprika)

Mljevena začinska paprika je proizvod dobiven mljevenjem zrelih plodova paprike (*Capsicum annum* I. var. *longum*, *grossum*, *abreviatum*, *typicum* itd.). Melje se perikarp ploda i sjeme.

- Mljevena začinska paprika mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:
- da je karakteristično crvena, crveno-narandžasta ili blijedocrvena;
  - da je ukus bez ljutine, ljut ili blago ljut;
  - da je miris prijatan i karakterističan;
  - ne smije imati strane mirise ili loš ukus (nakiseo, gorak, pljesiv ukus, miris na užeglost);
  - ne smije sadržati insekte ili njihove dijelove, zagađenja od glodara i pljesni vidljivi golim okom ili uz povećanje od deset puta.

#### Član 81. (Podjela mljevene začinske paprike)

- Mljevena začinska paprika je:
- crvena slatka mljevena začinska paprika;
  - crvena ljuta mljevena začinska paprika;

- blijedocrvena ljuta mljevena začinska paprika.

#### Član 82.

(Crvena slatka mljevena začinska paprika)

- Crvena slatka mljevena začinska paprika koja se stavlja u promet mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:
- da ne sadrži više od 11% vode;
  - da ne sadrži više od 7,5% pepela ni više od 0,55% pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini u odnosu na suhu materiju;
  - da sadrži najviše 17% etarskog ekstrakta u odnosu na suhu materiju;
  - da na 1 kg suhe materije sadrži najmanje 2,5 g kapsantina;
  - da u 100 g suhe materije sadrži 10 mg kapsaicina.

#### Član 83.

(Crvena ljuta mljevena začinska paprika)

- Crvena ljuta mljevena začinska paprika koja se stavlja u promet mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:
- da je slatkog ili malo ljućeg okusa;
  - da ne sadrži više 11% vode;
  - da ne sadrži više od 7,5% pepela ni više od 0,55% pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini u odnosu na suhu materiju;
  - da sadrži najviše 17% etarskog ekstrakta u odnosu na suhu materiju;
  - da na 1 kg suhe materije sadrži najmanje 2,0 g kapsantina;
  - da u 100 g suhe materije sadrži 20 mg kapsaicina.

#### Član 84.

(Blijedo-crvena ljuta mljevena začinska paprika)

- Blijedo-crvena ljuta mljevena začinska paprika koja se stavlja u promet mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:
- da je ljutog, oštrog ukusa;
  - da ne sadrži više 11% vode;
  - da ne sadrži više od 10% pepela ni više od 1,6% pepela nerastvorljivog u hlorovodoničnoj kiselini u odnosu na suhu materiju;
  - da sadrži najviše 17% etarskog ekstrakta u odnosu na suhu materiju;
  - da na 1 kg suhe materije sadrži najmanje 1,5 g kapsantina;
  - da u 100 g suhe materije sadrži 20 mg kapsaicina.

#### Član 85.

(Ekstrakt paprike)

- Ekstrakt paprike je proizvod dobiven ekstrakcijom mljevene paprike, sadrži prirodnu boju i druge osnovne začinske sastojke koji su rastvoreni u prirodnom ulju paprike.
- Ekstrakt paprike može se proizvoditi i stavljati u promet i u vidu paste.
- Ekstrakt paprike koji se stavlja u promet smije da sadrži materije za ekstrakciju samo u tragovima.
- Ekstraktu paprike može se dodati potrebna količina antioksidansa.
- Ekstrakt paprike može se stavljati u promet samo u originalnom pakovanju, mora sadržavati i podatak o sadržaju boje (prirodnog kapsantina) i kapsaicina.

## POGLAVALJE II - MJEŠAVINA ZAČINA

#### Član 86.

(Mješavina začina)

- Pod mješavinom začina se, u smislu ovog pravilnika, podrazumijevaju proizvodi dobiveni miješanjem dva ili više začina ili miješanjem dva ili više ekstrakata začina ili miješanjem začina s ekstraktima začina, s dodatkom soli, drugih namirnica i aditiva, dozvoljenih u ovom pravilniku.
- Mješavini začina ne smiju se dodavati umjetne arome i boje.
- Mješavini začina može se dodavati silicijev dioksid (SiO<sub>2</sub>) kao sredstvo za sprečavanje zgrudnavanja, s tim da ne iznosi više od 2% netomase proizvoda.



**POGLAVLJE III - PAKOVANJE ZAČINA,  
EKSTRAKATA ZAČINA I MJEŠAVINA ZAČINA**

## Član 87.

(Pakovanje začina, ekstrakata začina i mješavina začina)

- (1) Začini, ekstrakti začina i mješavine začina mogu se stavljati u promet samo ako su upakovani u originalna pojedinačna pakovanja odgovarajuće netokoličine (mase ili zapremine).
- (2) Za pakovanje proizvoda iz stava (1) ovog člana mora se koristiti ambalaža koja osigurava očuvanje kvaliteta proizvoda do momenta otvaranja.

**DIO TREĆI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE**

## Član 88.

(Službena kontrola)

Službene kontrole i inspekcijски nadzor provode se na način propisan važećim zakonskim propisima.

## Član 89.

(Prestanak važenja odredbi)

- (1) Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaju da važe odredbe Pravilnika o kvalitetu začina, ekstrakata začina i mješavina začina ("Službeni list SFRJ", br. 4/85 i 84/87) kao i odredbe člana 208. do 220. Pravilnika o kvalitetu voća, povrća i pečurki i pektinskih preparata ("Službeni list SFRJ", br. 1/79, 20/82, 74/90 i 79/90).
- (2) Začini, ekstrakti začina i mješavine začina, koje su označene prema odredbama navedenih pravilnika iz stava (1) ovog člana koje prestaju da važe, mogu biti u prometu 12 mjeseci nakon stupanja na snagu ovog pravilnika.

## Član 90.

(Stupanje na snagu)

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

VM broj 86/11  
24. februara 2011. godine  
Sarajevo

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

BAS ISO 7543-1

Čili i oleorezidi čilija - Određivanje sadržaja ukupnog capsaicinoida (kapsakinoida) - 1 Dio: Spektrometrijska metoda;  
BAS ISO 7543-2

Čili i oleorezidi čilija - Određivanje sadržaja ukupnog capsaicinoida (kapsakinoida) - 2 Dio: HPCL metodom;  
BAS ISO 11027

Biber i eterična ulja bibera - Određivanje sadržaja oleoresida - HPCL metodom.

**ANEKS****ANALITIČKE METODE**

BAS ISO 927

Začini i mirođije - Određivanje sadržaja stranih materija;

BAS ISO 928

Začini mirođije - Određivanje ukupnog pepela;

BAS ISO 930

Začini mirođije - Određivanje u kiselini netopivog pepela

BAS ISO 939

Začini mirođije - Određivanje sadržaja vlage - Ulazna metoda

BAS ISO 941

Začini mirođije - Određivanje ekstrakta rastvorljivog u hladnoj vodi;

BAS ISO 948

Začini mirođije - Uzimanje uzoraka;

BAS ISO 1108

Začini mirođije - Određivanje neisparljivog etarskog ekstrakta;

BAS ISO 1208

Začini mirođije - Određivanje nečistoće;

BAS ISO 2825

Začini mirođije - Pripremanje osnovnog uzorka za analize;

BAS ISO 5564

Crni i bijeli biber, u zrnu ili mljeveni - Određivanje sadržaja

piperina - Spektrofotometrijska metoda;

BAS ISO 5566 Kurkuma - Određivanje snage boje -

Spektrofotometrijska metoda;

BAS ISO 6571

Začini, mirođije i bilje - Određivanje sadržaja eteričnog ulja;

BAS ISO 7541

Mljevena paprika (u prahu) - Određivanje ukupnog sadržaja prirodnih bojenih materija;