

74

На основу члана 17. став 2. и члана 72. Закона о храни ("Службени гласник БиХ", број 50/04) и члана 17. Закона о Савјету министара Босне и Херцеговине ("Службени гласник БиХ", бр. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 и 24/08), Савјет министара Босне и Херцеговине, на приједлог Агенције за безбједност хране Босне и Херцеговине, у сарадњи са надлежним органима ентитета и Брчко Дистрикта Босне и Херцеговине, на 139. сједници одржаној 14. децембра 2010. године, донио је

ПРАВИЛНИК**О ЈЕСТИВИМ БИЉНИМ УЉИМА, ЈЕСТИВИМ БИЉНИМ
МАСТИМА И МАЈОНЕЗАМА****ДИО ПРВИ - ОПШТЕ ОДРЕДБЕ****Члан 1.
(Предмет)**

Правилником о јестивим биљним уљима, јестивим биљним мастима и мајонезама (у даљњем тексту: Правилник) уређују се производни и тржишни стандарди за јестива биљна уља, јестиве биљне масти, мајонезе, сосове, преливе и салате (у даљњем тексту: производи) који се налазе на тржишту Босне и Херцеговине.

**Члан 2.
(Изузетак оод примјене)**

Одредбе овог правилника не примјењују се на јестиво маслиново уље и јестиве животињске масти.

Члан 3.
(Паковање)

- (1) Производи се стављају на тржиште само у оригиналној амбалажи од материјала који су у складу са посебним прописима о артиклима у контакту са храном и који осигуравају очување квалитета производа до момента отварања у року употребе.
- (2) Јестива биљна уља и јестиве биљне масти могу се наћи на тржишту и у ринфузи, односно у цистернама, ако су намијењени као сировина за даљу прераду.

Члан 4.
(Декларисање)

Декларисање упакованих производа намијењених крајњем потрошачу прописано је Правилником о општем декларисању или означавању упаковане хране ("Службени гласник БиХ", број 87/08) те одредбама овог правилника.

Члан 5.
(Адитиви)

- (1) Производима се током производње могу додавати адитиви у складу са Правилником о условима употребе прехранбених адитива у храни намијењеној у исхрани људи ("Службени гласник БиХ", број 83/08), изузев става (2) овог члана.
- (2) Додавање адитива није дозвољено у јестивом хладно пресованом биљном уљу.

Члан 6.
(Ароме)

Производима се током производње могу додавати природне ароме и њихови идентични синтетски еквиваленти и друге синтетске ароме у складу са посебним прописом о аромата.

Члан 7.
(Метролошки захтјеви)

Нето количина, дозвољена одступања, те начин означавања нето количине за производе мора бити у складу са посебним метролошким захтјевима који важе за упаковане производе.

ДИО ДРУГИ - ПОСЕБНЕ ОДРЕДБЕ

ГЛАВА I - ЈЕСТИВА БИЉНА УЉА

Члан 8.
(Дефиниција)

Јестива биљна уља су прехранбени производи који су састављени примарно од глицерида масних киселина добијених само из биљних извора, који у мањим количинама могу садржавати и друге липиде као што су фосфолипиди, од несатоноифирајућих саставних дијелова и од слободних масних киселина које се јављају природно у мастима или уљу.

Члан 9.
(Разврставање јестивих биљних уља)

С обзиром на технолошки поступак, јестива биљна уља разврставају се на:

- a) јестиво рафинисано биљно уље;
- b) јестиво нерафинисано биљно уље;
- c) јестиво хладно пресовано биљно уље.

Члан 10.
(Јестиво рафинисано биљно уље)

- (1) Јестиво рафинисано биљно уље је уље које је добијено поступком рафинације из једне или више врста сировог уља произведених из сировина назначених у члану 14. овог правилника.
- (2) Јестиво рафинисано биљно уље на тржишту се јавља као:
 - a) јестиво рафинисано биљно уље са знаком сировине, произведено искључиво од једне врсте сировине (нпр. јестиво рафинисано сунцокретово уље);
 - b) јестиво рафинисано биљно уље без назнаке сировине, произведено од једне или више врста уља;
 - c) јестиво рафинисано биљно уље са процентом (%) врсте уља (нпр. јестиво рафинисано биљно уље са 60% уља кукурузних клица).

Члан 11.
(Јестиво нерафинисано биљно уље)

Јестиво нерафинисано биљно уље је нерафинисано уље добијено механичким процесом (нпр. пресовањем) уз загријавање, пречишћено искључиво прањем водом, таложењем, филтрацијом и центрифугирањем.

Члан 12.
(Јестиво хладно пресовано биљно уље)

Јестиво хладно пресовано биљно уље је нерафинисано уље добијено искључиво механичким процесом (нпр. пресовањем) без загријавања, пречишћено прањем водом, таложењем, филтрацијом и центрифугирањем.

Члан 13.
(Мијешано јестиво биљно уље)

- (1) Мијешано јестиво биљно уље добија се мијешањем јестивог рафинисаног биљног уља, јестивог нерафинисаног биљног уља или јестивог хладно пресованог биљног уља.
- (2) Мијешано јестиво биљно уље мора бити означено као "мјешавина јестивог рафинисаног биљног уља или јестивог нерафинисаног биљног уља или јестивог хладно пресованог биљног уља".

Члан 14.
(Врсте уља)

На основу сировине јестива биљна уља се дијеле на:

- a) арашидово уље: уље добијено од плодова арашида (*Arachis hypogaea* L.);
- b) бабасу палми уље: уље добијено од коштице различитих врста бабасу палми (*Orbignya oleifera* B, *Orbignya huebneri* B, *Orbignya martiana* B.R.);
- c) бучино или тиквино уље: уље добијено од сјеменки буче или тикве (*Cucurbita pepo* L.);
- d) јестиво памуково уље: уље које се добија од сјеменки различитих врста памука (*Gossypium* spp.);
- e) кокосово уље: уље добијено од кокосовог ораха (*Cocos nucifera* L.);
- f) палино уље: уље добијено од меснатог дијела (мезокарпа) плода уљане палме (*Elaeis guineensis* Jacq.);
- g) палин олеин: течна фракција која се добија из палиног уља;
- h) палин суперолеин: течна фракција која се добија из палиног уља, произведена специјално контролисаним процесом кристализације, са једним бројем 60 или више;
- i) палин стеарин: високо топива фракција која се добија из палиног уља;
- j) сусамово уље: уље добијено од сјеменки сусаме (*Sesamum indicum* L.);
- k) сојино уље: уље добијено од сјемена плодова соје (*Glycine max* /L./ Mer.);
- l) сунцокретово уље: уље добијено од сјеменки сунцокрета (*Helianthus annuus* L.);
- m) сунцокретово уље са високим садржајем олеинске киселине: уље добијено од сјеменки врста сунцокрета са високим садржајем олеинске киселине (сјеме *Helianthus annuus* L.);
- n) сунцокретово уље са средњим садржајем олеинске киселине: уље добијено од сјеменки сунцокрета са средњим садржајем олеинске киселине са средњим садржајем олеинске киселине (*Helianthus annuus* L.);
- o) уље коштице грожђа: уље које се добија из коштица грожђа (*Vitis vinifera* L.);
- p) уље од кукурузних клица: уље добијено од клица кукуруза (*Zea mays* L.);

- q) уље од уљане репице: уље добијено из сјемена сљедећих врста уљане репице (*Brassica napus* L., *Brassica campestris* L., *Brassica juncea* L. и *Brassica tourneforti* L.);
- r) уље од уљане репице са ниским садржајем ерука киселине: уље добијено од сјемена сљедећих врста уљане репице (*Brassica napus* L., *Brassica campestris* L., *Brassica juncea* L.), то уље не смије садржати више од 2% ерука киселине;
- s) уље палминих коштица: уље добијено од коштица плода уљане палме (*Elaeis guineensis* Jacq.);
- t) уље слачице: уље добијено од сјемена бијеле слачице (*Sinapis alba* L. или *Brassica hirta* Moench), односно сјемена смеђе слачице (*Brassica juncea* L./ Czern. и Coss.), односно сјемена црне слачице (*Brassica nigra* L./ Koch);
- y) уље шафранике с високим садржајем олеинске киселине: уље добијено од сјемена шафранике са високим садржајем олеинске киселине (*Carthamus tinctorius* L.); уље не смије садржавати мање од 75% олеинске киселине;
- v) уље шафранике: уље добијено од сјемена шафранике (*Carthamus tinctorius* L.);
- w) друга уља добијена од плодова или дијелова биљака који садрже уље и нису токсични за људску употребу.

Члан 15.

(Идентификационе ознаке)

Јестива биљна уља из члана 14. овог правилника морају имати идентификационе ознаке наведене у Анексу I који је саставни дио овог правилника.

Члан 16.

(Захтјеви квалитета за јестива рафинисана биљна уља)

Јестива рафинисана биљна уља морају испуњавати сљедеће захтјеве у погледу квалитета:

- да су при температури 25°C бистра;
- да имају боју својствену сировини;
- да им је укус и мирис при температури 25°C благ, пријатан и својствен сировини;
- да садрже највише 0,3% слободних масних киселина (изражених као олеинска киселина);
- да садрже највише 0,2% воде и других испарљивих материја;
- да пероксидни број износи највише 7 mmol O₂/kg уља;
- да садрже највише 50 mg/kg сапуна (као Na-олеината).

Члан 17.

(Захтјеви квалитета за јестива нерафинисана биљна уља и јестива хладно пресована биљна уља)

Јестива нерафинисана биљна уља и јестива хладно пресована биљна уља морају испуњавати сљедеће захтјеве у погледу квалитета:

- да имају боју својствену сировини;
- да им је укус и мирис благ, пријатан и својствен сировини;
- да садрже највише 3% слободних масних киселина (изражених као олеинска киселина);
- да садрже највише 0,4% воде и других испарљивих материја;
- да пероксидни број износи највише 10 mmol O₂/kg уља;
- да не садрже више од 0,05% нечистоћа;
- да хладно пресована јестива уља не смију садржавати више од 0,15 mg/kg стигмастадиена.

ГЛАВА II - ЈЕСТИВЕ БИЉНЕ МАСТИ

Члан 18.

(Јестива рафинисана биљна маст)

Јестива рафинисана биљна маст је производ који се добија од јестивих уља односно масти биљног поријекла поступком рафинације и хидрогенације, фракционисања, интерестерификацијом или комбинацијом ових поступака уз могућност њиховог накнадног мијешања.

Члан 19.

(Биљни мрс)

- Биљни мрс је производ добијен од јестивих биљних уља и масти уз додаток адитива, поступком мијешања и кристализације.
- Биљни мрс мора садржати најмање 95% (m/m) масноће.

Члан 20.

(Мијешана јестива рафинисана маст)

Мијешана јестива рафинисана маст је производ добијен од јестивих уља, односно масти биљног поријекла поступком хидрогенације, фракционисања, интерестерификацијом или комбинацијом ових поступака уз могућност њиховог накнадног мијешања.

Члан 21.

(Параметри квалитета за јестиве биљне масти)

Јестиве биљне масти морају испуњавати сљедеће услове у погледу квалитета:

- да имају карактеристичну боју;
- да им је укус и мирис благ, пријатан и без страних примјеса;
- да садрже највише 0,3% незасићених масних киселина (изражених као олеинска киселина);
- да садрже највише 0,2% воде и других испарљивих материја;
- да пероксидни број износи највише 2,5 mmol O₂/kg уља.

ГЛАВА III - МАЈОНЕЗА

Члан 22.

(Мајонеза)

Мајонеза је производ у облику емулзије типа уље у води, произведена од јестивог биљног уља, жуманца од кокошијих јаја, зачина и других дозвољених додатака.

Члан 23.

(Означавање мајонезе)

Мајонеза се означава као:

- "мајонеза", која садржи 70% и више масноће;
- "нискокалорична мајонеза", која садржи мање од 45% масноће.

Члан 24.

(Сосови на бази мајонезе)

Сосови на бази мајонезе (у даљем тексту: сосови) према овом правилнику су производи добијени из мајонезе, зачина и других дозвољених додатака.

Члан 25.

(Преливи)

- Преливи (*dressing*) по овом правилнику су емулговани или неемулговани производи добијени од јестивог биљног уља и других дозвољених додатака.
- Прелив мора садржати најмање 5% јестивог биљног уља.

Члан 26.

(Салате са мајонезом)

- Салате с мајонезом или производима сродним мајонези су производи добијени од мајонезе, соса или прелива и уситњеног меса, рибе, поврћа, воћа, јаја, цералија, биљних протеина и других дозвољених додатака.
- Зависно од садржаја сировине, салате се стављају у промет као:
 - салате са месом;

- b) салате са рибом;
- c) салате са поврћем;
- d) салате са биљним протеинима;
- e) мијешане салате.

Члан 27.
(Складиштење)

Мајонеза и производи сродни мајонези морају се чувати и складиштити у тамној, сувој и прозачној просторији гдје температура није испод 5°C а не прелази 10°C, осим ако на декларацији производа није другачије назначено.

ДИО ТРЕЋИ - ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 28.
(Утврђивање усклађености)

- (1) За утврђивање усклађености производа са прописаним општим захтјевима квалитета у сврху службене контроле користе се важеће методе, и то:
- a) ISO 5555 Узимање узорака;
 - b) BAS EN ISO 661 Припрема узорка за тестирање;
 - c) BAS EN ISO 662 Одређивање садржаја воде и испарљивих материја;
 - d) BAS EN ISO 3657 Одређивање броја сапонификације;
 - e) BAS EN ISO 3960 Одређивање пероксидног броја;
 - f) BAS EN ISO 660 Одређивање киселинског броја и киселости;
 - g) BAS EN ISO 3961 Одређивање једног броја;
 - h) BAS EN ISO 15788-1 Одређивање стигмастидиена у биљним уљима - 1. дио:
Метода гасне хроматографије користећи капиларну колону (референтна метода);
 - i) BAS EN ISO 5508 Анализе које се изводе путем гасне хроматографије метил-естера масних киселина;
 - j) BAS EN ISO 663 Одређивање садржаја нерастворљивих нечистоћа;
 - k) ISO 6883 Одређивање договорене масе на јединицу запремине ("литарска маса на ваздуху");

- l) BAS EN ISO 6320 Одређивање индекса рефракције;
 - m) BAS EN ISO 18609 Одређивање неосапуњивих материја - Метода екстракције хексаном;
 - n) BAS EN ISO 12228 Одређивање садржаја појединачних и укупних стерола - Метода гасне хроматографије.
- (2) Могу се користити и друге валидне међународно признате методе, а у случају неједнаких резултата сматраће се резултати добијени по методама наведеним у ставу (1) овог члана.

Члан 29.

(Службене контроле и инспекцијски надзор)

Службене контроле и инспекцијски надзор спроводиће се у складу са важећим прописима у БиХ.

Члан 30.

(Престанак важења одредаба)

Даном ступања на снагу овог правилника престају да важе одредбе Правилника о квалитету јестивих уља и масти биљног поријекла и маргарина, мајонеза и њима сродних производа ("Службени лист СФРЈ", број 27/85) од члана 12. до члана 41. и од члана 55. до члана 77. којима се прописује квалитет јестивих биљних уља, јестивих биљних масти и мајонеза.

Члан 31.

(Прелазне одредбе)

Производи произведени у складу са прописом из члана 30. овог правилника могу се стављати на тржиште најкасније 12 мјесеци од дана ступања на снагу овог правилника.

Члан 32.

(Ступање на снагу)

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику БиХ".

СМ број 333/10
14. децембра 2010. године
Сарајево

Председавајући
Савјета министара БиХ
Др **Никола Шпирић**, с. р.

АНЕКС I

Идентификационе ознаке

Табела

Идентификационе ознаке	Јестива биљна Уља										
	Арашиново уље	Бабасу уље	Кокосово уље	Јестиво памуково уље	Уље из грозђаних коштица	Уље од кукурузних кљнча	Уље слачице	Палмино уље	Уље палмних коштица	Палмин олеин	Палмин стеарин
Густина (x°C/вода на 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
Индекс рефракције (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
Сапонификациони број (mg KOH/g уља)	187-196	245-256	248-265	189-198	188-194	187-195	168-184	190-209	230-254	194-202	193-205
Јодни број (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
Неосапунљиве материје (g/kg)	≤ 10	≤ 12	≤ 15	≤ 15	≤ 20	≤ 28	≤ 15	≤ 12	≤ 10	≤ 13	≤ 9
Састав масних киселина (%)											
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
C10 : 0	ND	1,2-7,6	5,0-8,0	ND	ND	ND	ND	ND	2,6-5,0	ND	ND
C12 : 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	5,2-11,0	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
Састав стерола											
Холестерол	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
Брасикастерол	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
Кампистерол	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
Стигмастерол	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
Бета-ситостерол	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
Делта-5-авенастерол	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

Делта-7- стигмастерол	ND-5,1	ND	ND-3,0	ND-1,4	0,3-3,5	0,2-4,2	-	0,2-2,4	ND-2,1	ND-3,0	ND-3,0
Делта-7- авенастерол	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
Остали	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
Укупни стероли (mg/kg)	900-2900	500-800	400-1200	2700-6400	2000-7000	7000-22100	-	300-700	700-1400	270-800	250-500

* ND – није препознатљиво, дефинисано као $\leq 0,05\%$

Табела (наставка)

Идентификационе ознаке	Лестива биљна уља (наставка)										
	Палмини стероли	Уље од уљане репиче	Уље од уљане репиче са високим садржајем еруџа киселина	Уље од шафранике	Уље шафранике	Уље шафранике са високим садржајем олеинске киселине	Сезамово уље	Сојино уље	Сушикретово уље	Сушикретово уље с високим садржајем олеинске киселине	Сушикретово уље са средњим садржајем олеинске киселине
Густина ($x^{\circ}\text{C}/\text{вода}$ на 20°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 $x=20^{\circ}\text{C}$
Индекс рефракције (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-	1,465- 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 $^{\circ}\text{C}$

C20 : 1	ND-0,2	3,0	0,1-4,3	0,1-0,3	0,1-0,5	ND-0,3	ND-0,5	ND-0,3	ND-0,3	0,1-0,5	0,2-0,3	ND-0,5
C20 : 2	ND	3,0-15,0	ND-0,1	ND	ND	ND	ND-0,1	ND	ND	ND	ND	
C22 : 0	ND-0,2	ND-2,0	ND-0,6	ND-1,0	ND-0,4	ND-1,1	ND-0,7	0,3-1,5	ND-0,3	0,5-1,6	0,6-1,1	ND-0,3
C22 : 1	ND	> 2,0-60,0	ND-2,0	ND-1,8	ND-0,3	ND	ND-0,3	ND-0,3	ND-0,3	ND-0,3	ND	
C22 : 2	ND	ND-2,0	ND-0,1	ND	ND	ND	ND	ND-0,3	ND-0,3	ND	ND-0,09	
C24 : 0	ND	ND-2,0	ND-0,3	ND-0,2	ND-0,3	ND-0,3	ND-0,5	ND-0,5	ND-0,5	ND-0,5	0,3-0,4	
C24 : 1	ND	ND-3,0	ND-0,4	ND-0,2	ND-0,3	ND	ND	ND	ND	ND	ND	
Састав стерола												
Холестерол	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-0,7	ND-0,5	0,1-0,2	Итаг
Брасикастерол	ND		5,0-13,0	ND-0,4	ND-2,2	0,1-0,2	ND-0,3	ND-0,2	ND-0,2	ND-0,3	ND-0,1	
Кампистерол	22,0-26,0		24,7-38,6	9,2-13,3	8,9-19,9	10,1-20,0	15,8-24,2	6,5-13,0	6,5-13,0	5,0-13,0	9,1-9,6	0,1-5,0
Стигмастерол	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	6,0-13,0	4,5-13,0	9,0-9,3	0,1-3,0
Бета-сигостерол	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	50,0-70,0	42,0-70,0	56,0-58,0	1,0-5,0
Делта-5-авенастерол	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	ND-6,9	1,5-6,9	4,8-5,3	
Делта-7-стигмастерол	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	6,5-24,0	7,7-7,9	
Делта-7-авенастерол	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	3,0-7,5	ND-9,0	4,3-4,4	
Остали	0-2,0		ND-4,2	0,5-6,4	4,4-11,9	0,7-9,2	ND-	ND-5,3	ND-5,3	3,5-9,5	5,4-5,8	

Укупни стероли (mg/kg)	100			4500-11300	2100-4600	2000-4100	4500-19000	1,8 1800-4500	2400-5000	1700-5200	2100-5600
---------------------------	-----	--	--	------------	-----------	-----------	------------	------------------	-----------	-----------	-----------

* ND – није препознатљиво, дефинисано као $\leq 0,05\%$

јестивим биљним мастима и мајонезама ("Службени гласник БиХ", број 21/11), који је објављен на српском, хрватском и босанском језику, поткрала техничка грешка те у складу са чланом 101. Пословника о раду Савјета министара Босне и Херцеговине ("Службени гласник БиХ", број 22/03) и члану 55. Јединствених правила за израду правних прописа у институцијама Босне и Херцеговине ("Службени гласник БиХ", број 11/05), а на приједлог Агенције за безбједност хране Босне и Херцеговине (као обрађивача Правилника и као органа у чијем је дјелокругу старање за извршење Правилника), даје се

ИСПРАВКА

ПРАВИЛНИКА О ЈЕСТИВИМ БИЉНИМ УЉИМА, ЈЕСТИВИМ БИЉНИМ МАСТИМА И МАЈОНЕЗАМА

У Правилнику о јестивим биљним уљима, јестивим биљним мастима и мајонезама ("Службени гласник БиХ", број 21/11), у члану 30. умјесто броја "55" треба да стоји број "53".

Број 01-02-185-2/09
10. маја 2011. године
Сарајево

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

Након извршеног срањивања са изворним текстом,
утврђено је да се у Правилнику о јестивим биљним уљима,