

180

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 безбедност хране Босне и Херцеговине, у сарадњи са надлежним органима, органима ентитета и Брчко Дистрикта Босне и Херцеговине, на 144. сједници одржаној 24. фебруара 2011. године, донио је

ПРАВИЛНИК**О ЗАЧИНИМА, ЕКСТРАКТИМА ЗАЧИНА И
МЈЕШАВИНАМА ЗАЧИНА****ДИО ПРВИ - ОПШТЕ ОДРЕДБЕ**

Члан 1.

(Предмет)

- (1) Правилником о зачинима, екстрактима зачина и мјешавинама зачина (у даљем тексту: Правилник) прописују се основни захтјеви које морају испуњавати зачини, екстракти зачина и мјешавине зачина (у даљем тексту: производи) у производњи и промету.
- (2) Захтјеви се односе на:
 - a) називе и дефиниције зачина, екстраката зачина и мјешавина зачина,
 - b) услове стављања зачина, екстраката зачина и мјешавина зачина у промет,
 - c) декларисање и метролошке захтјеве,
 - d) аналитичке методе и службене контроле.

Члан 2.

(Декларисање производа)

На декларисање производа из овог правилника примјењују се Правилник о општем декларисању или означавању упаковане хране ("Службени гласник БиХ", број 87/08) као и посебне одредбе овог правилника које се односе на декларисање.

Члан 3.

(Метролошки захтјеви)

Производи који се стављају на тржиште као упаковани производи, ако то овим правилником није другачије прописано, морају одговарати посебним прописима о метролошким захтјевима за упаковане производе.

Члан 4.

(Аналитичке методе)

За одређивање потребних критеријума могу се користити аналитичке методе на основу усвојених BAS стандарда наведених у Анексу, који је саставни дио овог правилника.

Члан 5.

(Опште обавезе)

Производи прописани овим правилником морају се у производњи и промету складиштити, транспортовати и чувати на начин који објезбеђује очување квалитета производа до момента потрошње.

ДИО ДРУГИ - ПОСЕБНЕ ОДРЕДБЕ**ПОГЛАВЉЕ I - ЗАЧИНИ И ЕКСТРАКТИ ЗАЧИНА**

Члан 6.

(Зачини)

- (1) Под зачинима у смислу овог правилника подразумијевају се производи биљног поријекла, својственог мириса и укуса, који се додају прехранбеним производима и пићима ради постизања одговарајућег мириса и укуса или ради боље сварљивости тих производа.
- (2) Као зачини, у промет се стављају ароматични дијелови зачинских биљака (коријен, лист, кора, цвијет, тучак,

цвјетни пупољак, плод, сјeme, и др.), а могу бити у облику комада, зрна, махуне, већих и мањих дјелића или праха.

Члан 7.

(Зачинске биљке)

Под зачинима у смислу овог правилника подразумијевају се ароматични дијелови сљедећих зачинских биљака:

- 1) Анис (*Pimpinella anisum L.*);
- 2) Бијели бибер (*Piper nigrum L.*);
- 3) Црни бибер (*Piper nigrum L.*);
- 4) Босиљак (*Ocimum basilicum L.*);
- 5) Целер (*Apium graveolens L.*);
- 6) Цимет (*Cinnamomum zeylanicum Blume* и *Cinnamomum aromaticum C.G.Ness*);
- 7) Чили (*Capsicum frutescens L.*);
- 8) Чубар (*Satureia hortensis L.*);
- 9) Лаванда (*Lavandula spica L.*);
- 10) Бумбијр (*Zingiber officinale Roscoe*);
- 11) Естрагон (*Artemisia dracunculus L.*);
- 12) Иђирот (*Acorus calamus L.*);
- 13) Исиот (*Circuma zedoariae Rosc*);
- 14) Карапилић (*Eugenia caryophyllus Sprenn C.*);
- 15) Ким (*Carum carvi L.*);
- 16) Кориандер (*Coriandrum sativum L.*);
- 17) Кардамом (*Elettaria cardamomum L. var Maton. miniscula Burkhill*);
- 18) Кадуља (*Salvia officinalis L.*);
- 19) Клекове бобе (*Juniperus communis L.*);
- 20) Куркума (*Curcuma longa L.*);
- 21) Кумин (*Cuminum cyminum L.*);
- 22) Ловор (*Laurus nobilis L.*);
- 23) Бијели лук у праху (*Allium sativum L.*);
- 24) Црни лук у праху (*Allium cepa L.*);
- 25) Мајоран (*Majorana hortensis Moench syn. Oriranum Majorana L.*);
- 26) Мирођија (*Anethum graveolens L.*);
- 27) Коморач (*Foeniculum vulgare P. Miller*);
- 28) Мускатни орашићи (*Myristica fragrans Houttuyn*);
- 29) Папуански мускатни орашићи (*Myristica argentea L.*);
- 30) Мускатни цвијет (*Myristica fragrans Houtt., Myristica argentea L.*);
- 31) Нана (*Mentha piperita L.*);
- 32) Паприка зачинска (*Capsicum annum L.*)
- 33) Пимент (*Pimenta officinalis Berr*);
- 34) Першун (*Petroselinum crispum Miller, P., Nyman ex A.W. Hill*);
- 35) Рузмарин (*Rosmarinus officinalis L.*);
- 36) Рогачић-триплат (*Trigonella foenum graecum L.*);
- 37) Селен (*Levisticum officinale Koch*);
- 38) Бијела слачица (*Sinapis alba L.*);
- 39) Црна слачица (*Brassica nigra L., W. D. J. Koch*);
- 40) Шафран (*Crocus sativus L.*);
- 41) Шафраника (*Carthamus tinctorius L.*);
- 42) Тимијан (*Thymus vulgaris L.*);
- 43) Ванила (*Vanilla fragrans - Salisburi Ames syn. Vanilla planifolia Andrews*);
- 44) Оригано (*Origanum vulgare L.*);
- 45) Звјездasti анис (*Illicium verum J. D. Hooker*);
- 46) Мљевена зачинска паприка (*Capsicum annum L.*).

Члан 8.

(Услови за стављање зачина у промет)

При стављању у промет, зачини морају испуњавати сљедеће услове:

- да из њих нису екстаховане ароматичне материје и да не садрже примјесе или отпадак зачина из којих су екстаховане ароматичне материје;
- да им нису додавана средства ради повећања масе;
- да испуњавају и друге услове, прописане овим правилником за поједине врсте зачина.

Члан 9.

(Екстракти зачина)

- Под екстрактима зачина, у смислу овог правила, подразумијевају се производи који се у различитим поступцима екстракције ароматичних материја и других растворљивих материја које нису штетне за људско здравље, добијени из природних зачина, зачинских биљака или њихових дијелова, из којих су отпарена средства за растварање изнад количине која је прописана у члану 10. став (3) овог правила.
- Екстракти зачина могу се производити само из зачинских биљака наведених у члану 7. овог правила.

Члан 10.

(Стављање у промет екстраката зачина)

- Екстракти зачина стављају се у промет као:
 - концентрати зачинских екстраката-олеорезини;
 - алкохолни или други раствори зачинских екстраката (у етанолу, сирћетној киселини, глицеролу итд.)
 - зачински екстракти нанесени на одговарајуће носаче или помијешани са одговарајућим носачима као што су:
 - натријум-хлорид;
 - скроб;
 - природне биљне гуме (каруба, гвајак, алгинати калијума, натријума и природни пектим);
 - шећери и деривати шећера (декстрин).
- За екстракцију ароматичних материја из зачина могу се користити сљедећи органски растварачи: ацетон, изопропанол, метанол, хексан, метил-хлорид, етилен-дихлорид, трихлор-етилен, етанол, глицерол, гликоли и јестиво уље.
- При стављању екстраката зачина у промет, количина растварача заосталог у екстрактима зачина не смије да буде већа, и то:
 - ацетон од 30 mg/kg;
 - изопропанол од 50 mg/kg;
 - метанол од 50 mg/kg;
 - хексана од 30 mg/kg;
 - метилен-хлорида од 30 mg/kg;
 - етилен-дихлорид од 30 mg/kg;
 - трихлор-етилен од 30 mg/kg;
 с тим да укупна количина остатка органског растварача не прелази 50 mg/kg.
- За групу растварача као што су: етанол, глицерол, гликоли (диетилен-гликол, дипропилен-гликол и хексаметилен-гликол) и јестиво уље дозвољене количине остатка морају бити у складу са захтјевима технологије.

Члан 11.

(Зачински додаци)

- Ради спречавања оксидационих промјена, екстрактима зачина могу се додавати сљедећи антиоксиданси: токоферол, бутил-хидроксианизол (ВНА), бутил-хидрокситолуол (ВНТ) и аскорбинска киселина, до 0,1%.
- Екстрактима зачина могу се додавати и шећер и деривати шећера (декстрин) да би се постигла одговарајућа консистенција.

Члан 12.

(Стављање у промет)

Екстракти зачина који се стављају у промет морају испуњавати и друге услове прописане овим правилником.

Члан 13.

(Анис)

Анис, у смислу овог правила, јесте осушен зрeo плод аниса (*Pimpinella anisum L.*), који се ставља у промет као анис у зрnu и као мљевени анис и мора испуњавати сљедеће услове:

- да не садржи више од 12% воде;
- да не садржи више од 10% укупног пепела ни више од 3% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини;
- да анис у зрnu садржи најмање 1 ml испарљивог етарског уља аниса у 100 g производа, а мљевени анис најмање 0,8 ml испарљивог етарског уља аниса у 100 g производа;
- да не садржи више од 2% страних примјеса.

Члан 14.

(Олеорезин аниса)

Олеорезин аниса, у смислу овог правила, јесте производ добијен екстракцијом ароматичних материја из лишћа аниса (*Pimpinella anisum L.*), који, кад се ставља у промет, мора садржавати најмање 2 ml испарљивог етарског уља аниса у 100 g производа.

Члан 15.

(Бијели бибер)

Бијели бибер, у смислу овог правила, јесте осушен, посебно обрађен, зрeo плод бибера (*Piper nigrum L.*), који се ставља у промет као бијели бибер у зрnu и као мљевени бијели бибер и мора испуњавати сљедеће услове:

- да не садржи више од 15% воде;
- да не садржи више од 4% укупног пепела, мљевени бијели бибер да не садржи више од 6% сирових влакана;
- да не садржи више од 2% органских примјеса нити више од 0,2% минералних примјеса;
- да садржи најмање 4% пиперина;
- да бијели бибер у зрnu садржи најмање 1 ml испарљивог етарског уља бибера у 100 g производа, а мљевени бијели бибер најмање 0,7% испарљивог етарског уља бибера у 100 g производа.

Члан 16.

(Црни бибер)

Црни бибер, у смислу овог правила, јесте осушен, недозрео плод бибера (*Piper nigrum L.*), који се ставља у промет као црни бибер у зрnu и као мљевени црни бибер и мора испуњавати сљедеће услове:

- да не садржи више од 14% воде;
- да не садржи више од 7% укупног пепела ни више од 17,5% сирових влакана;
- да не садржи више од 2% органских примјеса нити више од 0,4% минералних примјеса;
- да садржи најмање 4% пиперина;
- да црни бибер у зрnu садржи најмање 1,5 ml испарљивог етарског уља бибера у 100 g производа, а мљевени црни бибер најмање 0,7% ml испарљивог етарског уља бибера у 100 g производа.

Члан 17.

(Олеорезин бијelog и црнog бибера)

Олеорезин бијelog и црнog бибера (*Piper nigrum L.*), у смислу овог правила, јесте концентрат зачинског екстракта који садржи испарљиве и неиспарљиве екстракционе материје бибера и који кад се ставља у промет мора испуњавати сљедеће услове:

- да садржи најмање 8 ml испарљивих етерских уља бибера у 100 g производа;
- да садржи најмање 25% пиперина.

Члан 18.
(Босиљак)

Босиљак, у смислу овог правилника, јесте осушени надземни дио биљке босиљка (*Ocimum basilicum L.*), који, кад се ставља у промет, мора испуњавати сљедеће услове:

- да не садржи више од 12,5% воде;
- да не садржи више од 17% укупног пепела ни више од 2% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини;
- да садржи најмање 0,3 ml испарљивог етарског уља босиљка у 100 g производа.

Члан 19.

(Олеорезин босиљка)

Олеорезин босиљка, у смислу овог правилника, јесте екстракт ароматичних (испарљивих и неиспарљивих) материја босиљка (*Ocimum basilicum L.*), који, кад се ставља у промет, мора садржавати најмање 20 ml испарљивог етарског уља босиљка у 100 g производа.

Члан 20.
(Целер)

(1) Целер, у смислу овог правилника, јесте осушен лист целера (*Apium graveolens L.*), који, кад се ставља у промет, мора испуњавати сљедеће услове:

- да не садржи више од 12% воде;
 - да не садржи више од 10% укупног пепела ни више од 1,8% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини;
 - да садржи најмање 0,2 ml испарљивог етарског уља целера у 100 g производа;
 - да не садржи више од 0,5% примјеса биљног поријекла.
- (2) Сјеме целера, у смислу овог правилника, јесте осушене сјеме целера, које, кад се ставља у промет, мора испуњавати сљедеће услове:
- да не садржи више од 10% воде;
 - да не садржи више од 3% укупних нечистоћа.

Члан 21.

(Олеорезин целера)

Олеорезин целера, у смислу овог правилника, јесте производ добијен екстракцијом лишћа и сјемена целера (*Apium graveolens L.*), који, кад се ставља у промет, мора садржавати најмање 4 ml испарљивог етарског уља целера у 100 g производа.

Члан 22.
(Цимет)

Цимет, у смислу овог правилника, јесте осушена кора циметовог дрвета (*Cinnamomum zeylanicum Blume* и *Cinnamomum aromaticum C.G.Ness*), који се ставља у промет као цимет у кори и као мљевени цимет и мора испуњавати сљедеће услове:

- да не садржи више од 12% воде;
- да не садржи више од 6% укупног пепела ни више од 2% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини;
- да цимет у кори садржи 1 ml испарљивог етарског уља цимета у 100 g производа, а мљевени цимет најмање 0,7% испарљивог етарског уља цимета у 100 g производа.

Члан 23.

(Олеорезин цимета)

Олеорезин цимета, у смислу овог правилника, јесте екстракт коре биљке *Cinnamomum zeylanicum Blume*, који, кад се ставља у промет, мора испуњавати сљедеће услове:

- да садржи најмање 30 ml испарљивог етарског уља цимета у 100 g производа;
- да садржи најмање 18% цимет-алдехида.

Члан 24.
(Чили)

Чили, у смислу овог правилника, јесте осушен зрео плод тропске врсте паприке (*Capsicum frutescens L.*), који се ставља у промет као чили-цијели плод и као мљевени чили и мора испуњавати сљедеће услове:

- да не садржи више од 11% воде;
- да не садржи више од 10% укупног пепела ни више од 1,6% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини;
- да садржи најмање 0,1% капсацина.

Члан 25.
(Чубар)

Чубар, у смислу овог правилника, јесте осушен надземни дио биљке чубар (*Satureia hortensis L.*), који, кад се ставља у промет, мора испуњавати сљедеће услове:

- да не садржи више од 13% воде;
- да не садржи више од 12% укупног пепела ни више од 1% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини.

Члан 26.
(Лаванда)

Лаванда, у смислу овог правилника, јесте осушен цвијет и пупољак лаванде (*Lavandula spica L.*), који, кад се ставља у промет, мора испуњавати сљедеће услове:

- да не садржи више од 11,5% воде;
- да не садржи више од 8% укупног пепела ни више од 2% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини;
- да садржи најмање 0,6 ml испарљивог етарског уља лаванде у 100 g производа;
- да не садржи више од 2,5% других дијелова биљке ни више од 2,5% осталих примјеса.

Члан 27.
(Ђумбир)

Ђумбир, у смислу овог правилника, јесте осушен изданак (ризом) ђумбира (*Zingiber officinale Roscoe*), који се ставља у промет као цијели ђумбир или као мљевени ђумбир и мора испуњавати сљедеће услове:

- да не садржи више од 15% воде;
- да не садржи више од 8% укупног пепела ни више од 3% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини;
- да цијели ђумбир садржи најмање 1,5 ml испарљивог етарског уља ђумбира у 100 g производа, а мљевени ђумбир најмање 0,7 ml испарљивог етарског уља ђумбира у 100 g производа.

Члан 28.
(Олеорезин ђумбира)

Олеорезин ђумбира, у смислу овог правилника, јесте екстракт испарљивих и неиспарљивих ароматичних материја ђумбира, слатког и оштрог укуса, добијен екстракцијом ризома биљке *Zingiber officinale Roscoe*, који, кад се ставља у промет, мора садржавати најмање 12 ml испарљивог етарског уља ђумбира у 100 g производа.

Члан 29.
(Естрагон)

Естрагон, у смислу овог правилника, јесте осушен листић и врх гранчице биљке естрагон (*Artemisia dracunculus L.*), који, кад се ставља у промет, мора испуњавати сљедеће услове:

- да не садржи више од 12% воде;
- да не садржи више од 12% укупног пепела ни више од 3% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини;
- да садржи најмање 0,3 ml испарљивог етарског уља естрагона у 100 g производа;
- да не садржи више од 2% страних примјеса.

Члан 30.
(Иђирот)

Иђирот, у смислу овог правилника, јесте осушени изданак (ризом) иђирота (*Acorus calamus L.*), који се ставља у промет као цијели иђирот и као мљевени иђирот и мора испуњавати слједеће услове:

- да не садржи више од 14% воде;
- да не садржи више од 10% укупног пепела;
- да садржи најмање 1,5 ml испарљивог етарског уља иђирота у 100 g производа;
- даје изданак иђирота без коријена и да не садржи више од 1% страних примјеса.

Члан 31.
(Исиот)

Исиот, у смислу овог правилника, јесте осушени изданак (ризом) биљке исиот (*Curcuma zedoariae Rosc.*), који се ставља у промет као цијели исиот и као исиот исјечен на кришке или колутове и мора испуњавати слједеће услове:

- да не садржи више од 14% воде;
- да не садржи више од 8% укупног пепела ни више од 5% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини;
- да садржи најмање 1 ml испарљивог етарског уља исиота у 100 g производа.

Члан 32.
(Каранфилић)

Каранфилић, у смислу овог правилника, јесте осушени цвјетни пупољак биљке (*Eurenia caryophyllus C. Sprengel*), који се ставља у промет као каранфилић у зруну и као мљевени каранфилић и мора испуњавати слједеће услове:

- да каранфилић у зруну не садржи више од 12% воде, а мљевени каранфилић не више од 10% воде;
- да не садржи више од 8% укупног пепела ни више од 1% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини;
- да каранфилић у зруну садржи најмање 12,5 ml испарљивог етарског уља каранфилића у 100 g производа, а мљевени каранфилић најмање 10 ml испарљивог етарског уља каранфилића у 100 g производа;
- да не садржи више од 8% других дијелова биљке ни више од 2% осталих примјеса.

Члан 33.
(Олеорезин каранфилића)

Олеорезин каранфилића, у смислу овог правилника, јесте екстракт испарљивих и неиспарљивих ароматичних материја добијен екстракцијом биљке *Eugenia caryophyllus C. Sprengel*, који, кад се ставља у промет, мора садржавати најмање 40 ml испарљивог етарског уља каранфилића у 100 g производа.

Члан 34.
(Ким)

Ким, у смислу овог правилника, јесте осушени плод кима (*Carum carvi L.*), који се ставља у промет као ким у зруну и као мљевени ким и мора испуњавати слједеће услове:

- да не садржи више од 13% воде;
- да не садржи више од 9% укупног пепела ни више од 2% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини;
- да ким у зруну садржи најмање 1,5 ml етарског уља кима у 100 g производа, а мљевени ким најмање 1,2 ml етарског уља кима у 100 g производа;
- да не садржи више од 2% примјеса.

Члан 35.
(Олеорезин кима)

Олеорезин кима, у смислу овог правилника, јесте екстракт ароматичних материја кима добијен екстракцијом сјемена биљке *Carum carvi L.* који, кад се ставља у промет, мора садржавати најмање 20 ml етарског уља кима у 100 g производа.

Члан 36.
(Кориандер)

Кориандер, у смислу овог правилника, јесте осушени зрео плод кориандера (*Coriandrum sativum L.*), који се ставља у промет као кориандер у зруну и као мљевени кориандер и мора испуњавати слједеће услове:

- да не садржи више од 12% воде;
- да не садржи више од 7% укупног пепела ни више од 2% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини;
- да кориандер у зруну садржи најмање 1,5 ml етарског уља кориандера у 100 g производа, а мљевени кориандер најмање 0,1 ml етарског уља кориандер у 100 g производа;
- да не садржи више од 2% примјеса биљног поријекла, ни више од 2% минералних примјеса.

Члан 37.
(Олеорезин кориандера)

Олеорезин кориандера, у смислу овог правилника, јесте екстракт ароматичних материја добијен екстракцијом сјемена биљке *Coriandrum sativum L.*, који, кад се ставља у промет, мора садржавати најмање 15 ml етарског уља кориандера у 100 g производа.

Члан 38.
(Кардамом)

Кардамом, у смислу овог правилника, јесте осушени плод кардамома (*Elettaria cardamomum L., var. Maton. miniscula Burkill*), који се ставља у промет као цијели плод кардамома и као мљевени кардамом и мора испуњавати слједеће услове:

- да не садржи више од 13% воде;
- да не садржи више од 9,5% укупног пепела ни више од 2% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини;
- да цијели плод садржи најмање 2 ml етарског уља кардамома у 100 g производа, мљевени кардамом најмање 1 ml етарског уља кардамома у 100 g производа.

Члан 39.
(Олеорезин кардамома)

Олеорезин кардамома, у смислу овог правилника, јесте екстракт ароматичних материја кардамома добијен екстракцијом сјемена биљке кардамом (*Elettaria cardamomum L. var. Maton. miniscula Burkill*), који, кад се ставља у промет, мора садржавати најмање 20 ml етарског уља кардамома у 100 g производа.

Члан 40.
(Кадуља)

Кадуља (жалфија), у смислу овог правилника, јесте осушени гребени лист кадуље (*Salvia officinalis L.*), који, кад се ставља у промет, мора испуњавати слједеће услове:

- да не садржи више од 13% воде;
- да не садржи више од 12% укупног пепела ни више од 3% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини;
- да садржи најмање 1 ml етарског уља кадуље у 100 g производа;
- да не садржи више од 4% осталих дијелова биљке, ни више од 2% других примјеса.

Члан 41.
(Олеорезин кадуље)

Олеорезин кадуље, у смислу овог правилника, јесте производ добијен екстракцијом ароматичних материја кадуље (*Salvia officinalis L.*), који, кад се ставља у промет, мора испуњавати слједеће услове:

- да је у облику тамнозелене слабо вискозне течности;
- да садржи најмање 6% испарљивих етарских уља кадуље.

Члан 42.
(Клекове бобе)

Клекове бобе, у смислу овог правилника, јесу зрели плодови клеке (*Juniperus communis L.*), који се стављају у промет као клекове бобе у зрну и као мљевене клекове бобе и морају испуњавати следеће услове:

- да не садржи више од 16% воде;
- да не садржи више од 4% укупног пепела ни више од 1% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини;
- да не садржи више од 0,5% сасушених плодова;
- да не садржи више од 2% страних примјеса.

Члан 43.
(Куркума)

Куркума, у смислу овог правилника, јесте осушени изданак (ризом) биљке куркума (*Curcuma longa L.*), који се ставља у промет као цијела куркума и мљевена куркума и мора испуњавати следеће услове:

- да не садржи више од 12% воде;
- да не садржи више од 9% укупног пепела ни више од 4% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини;
- да цијела куркума садржи најмање 2,5 ml етарског уља куркуме у 100 g производа, а мљевена куркума најмање 1 ml етарског уља куркуме у 100 g производа.

Члан 44.
(Олеорезин куркуме)

Олеорезин куркуме, у смислу овог правилника, јесте екстракт ароматичних материја добијен екстракцијом из гомољастог ризома биљке куркуме (*Curcuma longa L.*), који, кад се ставља у промет, мора садржавати најмање куркумина 500, изражено у јединицама боје.

Члан 45.
(Кумин)

Кумин, у смислу овог правилника, јесте осушени плод кумина (*Cuminum cuminum L.*), који се ставља у промет као кумин у зрну и као мљевени кумин и мора испуњавати следеће услове:

- да не садржи више од 13% воде;
- да не садржи више од 15% укупног пепела ни више од 5% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини;
- да кумин у зрну садржи најмање 1,5 ml етарског уља кумина у 100 g производа, а мљевени кумин најмање 1 ml етарског уља кумина у 100 g производа.

Члан 46.
(Ловор)

Ловор, у смислу овог правилника, јесте осушено лишће ловора (*Laurus nobilis L.*), који се ставља у промет као цијели лист ловора и као мљевени лист ловора и мора испуњавати следеће услове:

- да не садржи више од 12% воде;
- да не садржи више од 7% укупног пепела ни више од 2% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини;
- да цијели лист ловора садржи најмање 1 ml етарског уља листа ловора у 100 g производа, а мљевени лист најмање 0,6 ml етарског уља листа ловора у 100 g производа;
- да не садржи више од 1% других дијелова ловора ни више од 1% осталих примјеса.

Члан 47.
(Олеорезин ловора)

Олеорезин ловора, у смислу овог правилника, јесте производ добијен екстракцијом ароматичних материја листа ловора (*Laurus nobilis L.*), који, кад се ставља у промет, мора испуњавати следеће услове:

- да је у облику тамнозелене течности која може имати и пастозну консистенцију;
- да садржи најмање 8% испарљивих етарских уља листа ловора.

Члан 48.
(Бијели лук у праху)

Бијели лук у праху, у смислу овог правилника, јесу очишћене, осушене и до прашкасте структуре самљевене главице бијелог лука (*Allium sativum L.*), који, кад се ставља у промет, мора испуњавати следеће услове:

- да бијели лук у праху не садржи више од 6% воде;
- да не садржи више од 8% укупног пепела ни више од 1% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини;
- да садржи најмање 0,1 ml етарског уља бијелог лука у 100 g производа.

Члан 49.
(Екстракт бијелог лука)

Екстракт бијелог лука, у смислу овог правилника, јесте производ добијен екстракцијом ароматичних материја бијелог лука (*Allium sativum L.*), који, кад се ставља у промет, мора садржавати најмање 32 ml испарљивих етарских уља бијелог лука у 100 g производа.

Члан 50.

(Црни лук у праху)

Црни лук у праху, у смислу овог правилника, јесу очишћене, осушене и до прашкасте структуре самљевене главице црног лука (*Allium serotinum L.*), који, кад се ставља у промет, мора испуњавати следеће услове:

- да црни лук у праху не садржи више од 6% воде;
- да не садржи више од 7% укупног пепела ни више од 1% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини.

Члан 51.
(Екстракт црног лука)

- Екстракт црног лука је екстракт ароматичних материја добијен екстракцијом сушеног или свежег црног лука (*Allium serotinum L.*), који, кад се ставља у промет, мора садржавати најмање 40% суве материје.
- Екстракт прженог црног лука је екстракт ароматичних материја добијен екстракцијом прженог црног лука, који кад се ставља у промет, мора садржавати најмање 60% суве материје.

Члан 52.
(Мајоран)

Мајоран, у смислу овог правилника, јесте осушени гребени лист мајорана (*Majorana hortensis Moench syn. Origanum majorana L.*), који се ставља у промет као цијели лист мајорана и као мљевени лист мајорана и мора испуњавати следеће услове:

- да не садржи више од 12,5% воде;
- да не садржи више од 16% укупног пепела ни више од 4,5% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини;
- да лист мајорана садржи најмање 0,7 ml етарског уља мајорана у 100 g производа, а мљевени лист мајорана најмање 0,5 ml етарског уља мајорана у 100 g производа;
- да не садржи више од 10 дијелова стабљике и петељки мајорана.

Члан 53.
(Олеорезин мајорана)

Олеорезин мајорана, у смислу овог правилника, јесте екстракт ароматичних материја добијен екстракцијом биљке мајорана (*Majorana hortensis Moench syn. Origanum majorana L.*), који, кад се ставља у промет, мора садржавати најмање 5 ml етарског уља мајорана у 100 g производа.

Члан 54.
(Мирођија)

Мирођија, у смислу овог правилника, јесте осушени зрео плод мирођије (*Anethum graveolens L.*), који се ставља у промет као мирођија у зрну и као мљевена мирођија и мора испуњавати следеће услове:

- а) да не садржи више од 12% воде;
- б) да не садржи више од 15% укупног пепела ни више од 2% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини;
- ц) да садржи најмање 1 ml етарског уља плода мирођије у 100 g производа;
- д) да не садржи више од 2% страних примјеса.

Члан 55.

(Олеорезин мирођије)

Олеорезин мирођије, у смислу овог правилника, јесте производ добијен екстракцијом ароматичних материја из плода мирођије (*Anethum graveolens L.*), који, кад се ставља у промет, мора садржавати најмање 11 ml етарског уља мирођије у 100 g производа.

Члан 56.

(Коморач)

Коморач (морач), у смислу овог правилника, јесте осушени зрео плод коморача (*Foeniculum vulgare P. Miller*), који се ставља у промет као коморач у зрну и као мљевени коморач и мора испуњавати сљедеће услове:

- а) да не садржи више од 12% воде;
- б) да не садржи више од 10% укупног пепела ни више од 2,5% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини;
- ц) да коморач у зрну садржи најмање 1 ml етарског уља коморача у 100 g производа, а мљевени коморач најмање 0,8 ml етарског уља коморача у 100 g производа;
- д) да не садржи више од 2% страних примјеса.

Члан 57.

(Олеорезин коморача)

Олеорезин коморача, у смислу овог правилника, јесте производ добијен екстракцијом ароматичних материја из плода коморача (*Foeniculum vulgare P. Miller*), који, кад се ставља у промет, мора садржавати најмање 8 ml етарског уља плода коморача у 100 g производа.

Члан 58.

(Мускатни орах)

- (1) Мускатни орах, у смислу овог правилника, јесте језгро сјемена мускатног дрвета (*Myristica fragrans Houttuyn*), који се ставља у промет као цијели мускатни орах и као мљевени мускатни орах, мора испуњавати сљедеће услове:
 - а) да не садржи више од 10% воде;
 - б) да не садржи више од 5% укупног пепела ни више од 0,6% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини;
 - ц) да цијели мускатни орашчић садржи најмање 5 ml етарског уља мускатног ораха у 100 g производа, а мљевени мускатни орах најмање 3,6 ml етарског уља мускатног ораха у 100 g производа;
 - д) да не садржи више од 0,5 осталих дијелова плода мускатног ораха.
- (2) Мускатни орах може да буде бијељен кречним млијеком.

Члан 59.

(Папуански мускатни орах)

- (1) Папуански мускатни орах, у смислу овог правилника, јесте језгро сјемена мускатног дрвета (*Myristica argentea L.*), који се ставља у промет као цијели папуански мускатни орах и као мљевени папуански мускатни орах и мора испуњавати сљедеће услове:
 - а) да не садржи више од 8% воде;
 - б) да не садржи више од 5% укупног пепела ни више од 1% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини;
 - ц) да цијели папуански мускатни орах садржи најмање 3 ml етарског уља папуанског мускатног ораха у 100 g производа, а мљевени најмање 2 ml етарског уља у 100 g производа;
 - д) да не садржи више од 0,5 осталих дијелова плода папуанског мускатног ораха.

- (2) Папуански мускатни орах може да буде бијељен кречним млијеком.

Члан 60.

(Мускатни цвијет)

Мускатни цвијет, у смислу овог правилника, јесте осушени омотач (*arillus*) сјемена свих врста мускатног дрвета (*Myristica fragrans Houtt.*, *Myristica argentea L.*), који се ставља у промет као цијели мускатни цвијет и као мљевени мускатни цвијет и мора испуњавати сљедеће услове:

- а) да не садржи више од 8% воде;
- б) да не садржи више од 5% укупног пепела ни више од 1% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини;
- ц) да садржи најмање 2,3 ml етарског уља мускатног цвијета у 100 g производа;
- д) да не садржи више од 2,5% других дијелова плода муската ни више од 0,5% других примјеса.

Члан 61.

(Олеорезин муската)

- (1) Олеорезин муската, у смислу овог правилника, јесте екстракт ароматичних материја добијен екстракцијом мускатног орашчића (*Myristica fragrans Houtt.*), који кад се ставља у промет мора садржавати најмање 30 ml етарског уља муската у 100 g производа.

- (2) Олеорезин мускатног цвијета је производ добијен екстракцијом ароматичних материја осушеног омотача (*arillus*) сјемена мускатног дрвета, који, кад се ставља у промет, мора садржавати најмање 25 ml етарског уља мускатног цвијета у 100 g производа.

Члан 62.

(Нана)

Нана, у смислу овог правилника, јесте осушени лист нане (*Mentha piperita L.*), који, кад се ставља у промет, мора испуњавати сљедеће услове:

- а) да не садржи више од 14% воде;
- б) да не садржи више од 15% укупног пепела ни више од 2% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини;
- ц) да садржи најмање 0,8 ml етарског уља нане у 100 g производа;
- д) да не садржи више од 5% осталих дијелова биљке нане ни више од 2% осталих примјеса.

Члан 63.

(Пимент)

Пимент, у смислу овог правилника, јесте осушени плод пиментовог дрвета (*Pimenta officinalis Berg*), који се ставља у промет као пимент у зрну и као мљевени пимент и мора испуњавати сљедеће услове:

- а) да не садржи више од 12% воде;
- б) да не садржи више од 6% укупног пепела ни више од 1% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини;
- ц) да мљевени пигмент и пигмент у зрну садрже најмање 1 ml испарљивог етарског уља пимента у 100 g производа;
- д) да не садржи више од 2% примјеса.

Члан 64.

(Екстракт пимента)

Екстракт пимента, у смислу овог правилника, јесте екстракт ароматичних материја добијен екстракцијом биљке пимент (*Pimenta officinalis Berg*), који, кад се ставља у промет, мора садржавати најмање 30 ml етарског уља пимента у 100 g производа.

Члан 65.

(Першун)

- (1) Першунов лист, у смислу овог правилника, јесте осушени лист першуна (*Petroselinum crispum Miller*, P., Nyman ex. A.W. Hill), који, кад се ставља у промет, мора испуњавати сљедеће услове:

- а) да не садржи више од 12% воде;

- б) да не садржи више од 15% укупног пепела ни више од 4% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини;
- ц) да садрже најмање 0,2 ml етарског уља першуна у 100 g производа;
- д) да не садржи више од 0,5% примјеса биљног поријекла.

Члан 66.

(Олеорезин першуна)

Олеорезин першуна, у смислу овог правилника, јесте производ добијен екстракцијом ароматичних материја из плода и листа першуна (*Petroselinum crispum* Miller, P., Nyman ex. A.W. Hill), који, кад се ставља у промет, мора садржавати најмање 6 ml испарљивог етарског уља першуна у 100 g производа.

Члан 67.

(Рузмарин)

Рузмарин, у смислу овог правилника, јесте осушени лист и врх гранчице рузмарина (*Rosmarinus officinalis* L.), који се ставља у промет као цијели рузмарин и као мљевени рузмарин и мора испуњавати сљедеће услове:

- а) да не садржи више од 12,5% воде;
- б) да не садржи више од 7% укупног пепела ни више од 2,5% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини;
- ц) да цијели рузмарин садржи најмање 1 ml етарског уља рузмарина у 100 g производа, а мљевени рузмарин најмање 0,6 ml етарског уља рузмарина у 100 g производа;
- д) да не садржи више од 0,3% страних примјеса.

Члан 68.

(Рогачић)

Рогачић (триплат), у смислу овог правилника, јесте осушено сјеме биљке рогачић (*Trigonella foenum graecum* L.), које се ставља у промет као рогачић у зрну и као мљевени рогачић и мора испуњавати сљедеће услове:

- а) да не садржи више од 12% воде;
- б) да не садржи више од 6% укупног пепела ни више од 2% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини;
- ц) да не садржи више од 1% страних примјеса.

Члан 69.

(Селен)

Селен, у смислу овог правилника, јесте осушени лист (а користи се и коријен) биљке селен (*Levisticum officinale* Koch), који, кад се ставља у промет, мора испуњавати сљедеће услове:

- а) да не садржи више од 12% воде;
- б) да не садржи више од 10% укупног пепела;
- ц) да садржи најмање 0,1 ml испарљивог етарског уља селена у 100 g производа;
- д) да не садржи више од 10 дијелова стабљике селена;
- е) да не садржи више од 1% страних примјеса.

Члан 70.

(Бијела слачица)

Бијела слачица, у смислу овог правилника, јесте осушено сјеме бијеле слачице (*Sinapis alba* L.), која, кад се ставља у промет, мора испуњавати сљедеће услове:

- а) да не садржи више од 14% воде;
- б) да не садржи више од 6% укупног пепела ни више од 1% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини;
- ц) да не садржи више од 2% страних примјеса.

Члан 71.

(Црна слачица)

Црна слачица, у смислу овог правилника, јесте осушено сјеме црне слачице (*Brassica nigra* L., DJKoch), која, кад се ставља у промет као црна слачица у зрну и као мљевена црна слачица, мора испуњавати сљедеће услове:

- а) да не садржи више од 14% воде;

- б) да не садржи више од 6% укупног пепела ни више од 1% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини;
- ц) да садржи најмање 0,3 ml етарског уља црне слачице 100 g производа;
- д) да не садржи више од 2% страних примјеса.

Члан 72.

(Шафран)

Шафран, у смислу овог правилника, јесте осушен тучак цвијета шафрана (*Crocus sativus* L.), који, кад се ставља у промет, мора испуњавати сљедеће услове:

- а) да не садржи више од 12,5% воде;
- б) да не садржи више од 8% укупног пепела ни више од 1,5% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини.

Члан 73.

(Шафраника)

Шафраника, у смислу овог правилника, јесте осушен цвјетни лист шафранске-дивљег шафрана (*Carthamus tinctorius* L.), која, кад се ставља у промет, мора испуњавати сљедеће услове:

- а) да не садржи више од 12,5% воде;
- б) да не садржи више од 8% укупног пепела ни више од 1,5% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини.

Члан 74.

(Тимијан)

Тимијан (мајчина душица), у смислу овог правилника, јесте осушен гребени лист тимијана (*Thymus vulgaris* L.), који се ставља у промет као цијели лист тимијана и као мљевени лист тимијана и мора испуњавати сљедеће услове:

- а) да не садржи више од 12,5% воде;
- б) да не садржи више од 14% укупног пепела ни више од 5% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини;
- ц) да лист тимијана садржи најмање 1 ml етарског уља тамијана у 100 g производа, а мљевени лист тимијана најмање 0,5 ml етарског уља тамијана у 100 g производа;
- д) да не садржи више од 10% дијелова стабљике тимијана ни више од 2% осталих примјеса.

Члан 75.

(Олеорезин тимијана)

Олеорезин тимијана, у смислу овог правилника, јесте екстракт ароматичних материја добијен екстракцијом биљке тимијана (*Thymus vulgaris* L.), који, кад се ставља у промет, мора садржавати најмање 30 ml испарљивог етарског уља тимијана у 100 g производа.

Члан 76.

(Ванила)

(1) Ванила (ванилија), у смислу овог правилника, јесте недозрео, ферментисан, дјелимично осушен плод тропске биљке ванила (*Vanilla fragrans* - Salisburi Ames syn. *Vanilla planifolia* Andrews) и њени хибриди.

(2) Ради стављања у промет, плодови ваниле (махуне) према квалитету разврставају се у класи I и у класу II.

(3) У класу I разврставају се плодови ваниле (махуне) који морају испуњавати сљедеће услове:

- а) да су цијели и неоштећени;
- б) да не садрже више од 35% воде;
- ц) да садрже најмање 2% ванилина.

(4) У класу II разврставају се плодови ваниле (махуне) који морају испуњавати сљедеће услове:

- а) да су цијели и неоштећени;
- б) да не садрже више од 30% воде;
- ц) да садрже најмање 1% ванилина.

(5) Ванила (ванилија) може се стављати у промет и као мљевена (ванила у праху) и то само у оригиналном паковању.

**Члан 77.
(Оригано)**

Оригано (вранилова трава), у смислу овог правилника, јесте осушени гребени лист вранилове траве у цвијету (*Origanum vulgare L.*, *Origanum vulgare var. creticum*, *Origanum heracleoticum L.*), који, кад се ставља у промет, мора испуњавати следеће услове:

- да не садржи више од 12,5% воде;
- да не садржи више од 12% укупног пепела;
- да садржи најмање 1 ml етарског уља вранилове траве у 100 g производа;
- да не садржи више од 10% осталих дијелова биљке вранилове траве ни више од 0,5% других примјеса.

Члан 78.

(Олеорезин оригана)

Олеорезин оригана, у смислу овог правилника, јесте производ добијен екстракцијом ароматичних материја листа оригана (*Origanum vulgare L.*), који, кад се ставља у промет, мора испуњавати следеће услове:

- да је у облику пастозне течности тамне, смеђезелене боје;
- да садржи најмање 10% испарљивих етарских уља оригана.

Члан 79.

(Звјездasti анис)

Звјездasti анис, у смислу овог правилника, јесте осушен плод биљке звјездasti анис (*Illicium verum*, Hooker), који, кад се ставља у промет, мора испуњавати следеће услове:

- да не садржи више од 12% воде;
- да не садржи више од 7% укупног пепела ни више од 2% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини;
- да садржи најмање 5 ml етарског уља звјездастог аниса у 100 g производа.

Члан 80.

(Мљевена зачинска паприка)

Мљевена зачинска паприка је производ добијен мљевењем зрелих плодова паприке (*Capsicum annuum L. var. longum*, *grossum*, *abbreviatum*, *typicum* итд.). Меље се перикарп плода и сјеме.

Мљевена зачинска паприка мора испуњавати следеће услове:

- да је карактеристично црвена, црвено-наранџаста или блиједоцрвена;
- да је укус без љутине, љут или благо љут;
- да је мирис пријатан и карактеристичан;
- не смије имати стране мирисе или лош укус (накисео, горак, пљесањив укус, мирис на ужегlost);
- не смије садржавати инсекте или њихове дијелове, загађења од глодара и плијесни видљиве голим оком или уз повећање од десет пута.

Члан 81.

(Поједла мљевене зачинске паприке)

Зачинска мљевена паприка је:

- црвена слатка мљевена зачинска паприка;
- црвена љута мљевена зачинска паприка;
- блиједоцрвена љута мљевена зачинска паприка.

Члан 82.

(Црвена слатка мљевена зачинска паприка)

Црвена слатка мљевена зачинска паприка која се ставља у промет мора испуњавати следеће услове:

- да не садржи више од 11% воде;
- да не садржи више од 7,5% пепела ни више од 0,55% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини у односу на суву материју;
- да садржи највише 17% етарског екстракта у односу на суву материју;

- да на 1 kg суве материје садржи најмање 2,5 g капсантина;
- да у 100 g суве материје садржи 10 mg капсацина.

Члан 83.

(Црвена љута мљевена зачинска паприка)

Црвена љута мљевена зачинска паприка која се ставља у промет мора испуњавати следеће услове:

- да је слатког или мало љућег okusa;
- да не садржи више 11% воде;
- да не садржи више од 7,5% пепела ни више од 0,55% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини у односу на суву материју;
- да садржи највише 17% етарског екстракта у односу на суву материју;
- да на 1 kg суве материје садржи најмање 2,0 g капсантина;
- да у 100 g суве материје садржи 20 mg капсацина.

Члан 84.

(Блиједоцрвена љута мљевена зачинска паприка)

Блиједоцрвена љута мљевена зачинска паприка која се ставља у промет мора испуњавати следеће услове:

- да је љутог, оштраг укуса;
- да не садржи више 11% воде;
- да не садржи више од 10% пепела ни више од 1,6% пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини у односу на суву материју;
- да садржи највише 17% етарског екстракта у односу на суву материју;
- да на 1 kg суве материје садржи најмање 1,5 g капсантина;
- да у 100 g суве материје садржи 20 mg капсацина.

Члан 85.

(Екстракт паприке)

- Екстракт од паприке је производ добијен екстракцијом од мљевене паприке, садржи природну боју и друге основне зачинске састојке који су растворени у природном уљу паприке.
- Екстракт од паприке може се производити и стављати у промет и у виду пасте.
- Екстракт од паприке који се ставља у промет смије садржавати материје за екстракцију само у траговима.
- Екстракту од паприке може се додати потребна количина антиоксиданса.
- Екстракт од паприке може се стављати у промет само у оригиналном паковању, мора садржавати и податак о садржају боје (природног капсантина) и капсацина.

ПОГЛАВЉЕ II - МЈЕШАВИНА ЗАЧИНА

Члан 86.

(Мјешавина зачина)

- Под мјешавином зачина, у смислу овог правилника, подразумијевају се производи добијени мјешањем два или више зачина или мјешањем два или више екстраката зачина или мјешањем зачина са екстрактима зачина, са додатком соли, других намирница и адитива, дозвољених у овом правилнику.
- Мјешавини зачина не смију се додавати вјештачке аrome и боје.
- Мјешавини зачина може се додавати силицијум-диоксид (SiO_2) као средство за спречавање згрудавања, с тим да не износи више од 2% нето масе производа.

ПОГЛАВЉЕ III - ПАКОВАЊЕ ЗАЧИНА, ЕКСТРАКАТА ЗАЧИНА И МЈЕШАВИНА ЗАЧИНА

Члан 87.

(Паковање зачина, екстраката зачина и мјешавина зачина)

- Зачини, екстракти зачина и мјешавине зачина могу се стављати у промет само ако су упаковани у оригинална појединачна паковања одговарајуће нето количине (масе или запремине).

(2) За паковање производа из става (1) овог члана мора се користити амбалажа која обезбеђује очување квалитета производа до момента отварања.

ДИО ТРЕЋИ - ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 88.

(Службена контрола)

Службене контроле и инспекцијски надзор спроводе се на начин прописан важећим законским прописима.

Члан 89.

(Престанак важења одредаба)

- (1) Даном ступања на снагу овог правилника престају да важе одредбе Правилника о квалитету зачина, екстраката зачина и мјешавина зачина ("Службени лист СФРЈ", бр. 4/85 и 84/87) као и одредбе чланова од 208. до 220. Правилника о квалитету воћа, поврћа и печурки и пектинских препарата ("Службени лист СФРЈ", бр. 1/79, 20/82, 74/90 и 79/90).
- (2) Зачини, екстракти зачина и мјешавине зачина које су означене према одредбама наведених правилника из става (1) овог члана које престају да важе могу бити у промету 12 мјесеци након ступања на снагу овог правилника.

Члан 90.

(Ступање на снагу)

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

СМ број 86/11
24. фебруара 2011. године
Сарајево

Предсједавајући
Савјета министара БиХ
Др Никола Шпирин, с. р.

АНЕКС

АНАЛИТИЧКЕ МЕТОДЕ

BAS ISO 927

Зачини и мирођије - Одређивање садржаја страних материја;

BAS ISO 928

Зачини мирођије - Одређивање укупног пепела;

BAS ISO 930

Зачини мирођије - Одређивање у киселини нетопивог пепела

BAS ISO 939

Зачини мирођије - Одређивање садржаја влаге - Улазна метода

BAS ISO 941

Зачини мирођије - Одређивање екстракта растворљивог у хладној води;

BAS ISO 948

Зачини мирођије - Узимање узорака;

BAS ISO 1108

Зачини мирођије - Одређивање неиспарљивог етарског екстракта;

BAS ISO 1208

Зачини мирођије - Одређивање нечистоће;

BAS ISO 2825

Зачини мирођије - Припремање основног узорка за анализе;

BAS ISO 5564

Црни и бијели бибер, у зрну или мљевени - Одређивање садржаја пиперина - Спектрофотометријска метода;

BAS ISO 5566

Куркума - Одређивање снаге боје - Спектрофотометријска метода;

BAS ISO 6571

Зачини, мирођије и биље - Одређивање садржаја етеричног уља;

BAS ISO 7541

Мљевена паприка (у праху) - Одређивање укупног садржаја природних бојених материја;

BAS ISO 7543-1

Чили и олеорезиди чилија - Одређивање садржаја укупног капсациноида (capsaicinoida) - 1 Дио: Спектрометријска метода;

BAS ISO 7543-2

Чили и олеорезиди чилија - Одређивање садржаја укупног

капсациноида (capsaicinoida) - 2 Дио: HPCL методом;

BAS ISO 11027

Бибер и етерична уља бибера - Одређивање садржаја олеоресида-HPCL методом.