



СЛУЖБЕНИ ЛИСТ

САВЕЗНЕ РЕПУБЛИКЕ ЈУГОСЛАВИЈЕ

„СЛУЖБЕНИ ЛИСТ СРЈ”- Београд Јована Ристића 1. - Жиро - рачун код Службе за обрачун и плаћања 40802-603-8-4021943	Петак 20. август 1999. БРОЈ 54 БЕОГРАД ГОД. VIII	Цена овом броју је 40,00 динара. Аконтациона претплатна цена за 1999. годину износи 1800 динара плус порез на промет. Рок за рекламацију 15 дана
--	--	---

350.

На основу чл. 69а. и 69б. Закона о девизном пословању („Службени лист СРЈ”, бр. 12/95, 28/96, 29/97 и 44/99), Савезна влада доноси

ОДЛУКУ

О ИЗМЕНАМА И ДОПУНАМА ОДЛУКЕ О ИЗНОСИМА И УСЛОВИМА ИЗНОШЕЊА ЕФЕКТИВНОГ СТРАНОГ НОВЦА ЗА ПЛАЋАЊЕ У ИНОСТРАНСТВУ И УСЛОВИМА УНОШЕЊА ЕФЕКТИВНОГ СТРАНОГ НОВЦА У ЗЕМЉУ

1. У Одлуци о износима и условима изношења ефективног страног новца за плаћање у иностранству и условима уношења ефективног страног новца у земљу („Службени лист СРЈ”, бр. 3/98 и 20/99) у тачки 1. у подтачкама 2), 3) и 8) речи: „до износа које утврди Народна банка Југославије” замењују се речима: „до износа стварних трошкова”.

У тачки 1. после подтачке 3) додају се нове подтачке 4), 5), 6) и 7), које гласе:

„4) за плаћање путних и селидбених трошкова југословенских грађана који се исељавају из Савезне Републике Југославије, на основу исељеничке визе – до износа од 10.000 USD или у одговарајућој противвредности у другој страниј валути;

5) за плаћање школарине у иностранству, на основу потврде о упису у страну школску установу, односно другог документа – годишње до износа од 10.000 USD или у одговарајућој противвредности у другој страниј валути;

6) за плаћање судских и других трошкова правне помоћи иностраним правосудним органима, ако југословенски грађанин, односно правосудни орган затражи правну помоћ од иностраних правосудних органа по грађанским споровима, као и трошкова по основу легализованих судских пресуда, на основу захтева иностраног правосудног органа за наплату тих трошкова или потврде домаћег суда да инострани правосудни орган тражи накнаду трошкова за пружену правну помоћ, односно на основу легализоване судске пресуде – до износа стварних трошкова.

7) за плаћање котизације по основу чланства у међународним организацијама и плаћање трошкова заштите патената у иностранству, на основу одобрења Савезног министарства за развој, науку и животну средину – до износа стварних трошкова.”.

2. Ова одлука ступа на снагу наредног дана од дана објављивања у „Службеном листу СРЈ”.

Савезна влада

Е. п. бр. 365
19. августа 1999. године
Београд

Председник
Момир Булатовић, с. р.

351.

На основу члана 88. став 2. Закона о спољнотрговинском пословању („Службени лист СРЈ”, бр. 46/92, 16/93, 29/97, 59/98, 44/99 и 53/99), Савезна влада доноси

ОДЛУКУ

О УСЛОВИМА ПОД КОЈИМА ДОМАЋА И СТРАНА ФИЗИЧКА ЛИЦА МОГУ УНОСИТИ, ОДНОСНО ПРИМАТИ ИЗ ИНОСТРАНСТВА ПУТНИЧКА МОТОРНА ВОЗИЛА

1. Домаћа и страна физичка лица могу уносити, односно примати из иностранства нова путничка моторна возила и путничка моторна возила која нису старија од четири године.

2. Ова одлука ступа на снагу наредног дана од дана објављивања у „Службеном листу СРЈ”.

Савезна влада

Е. п. бр. 367
19. августа 1999. године
Београд

Председник
Момир Булатовић, с. р.

352.

На основу члана 14. Закона о систему друштвене контроле цена („Службени лист СФРЈ”, бр. 84/89, и „Службени лист СРЈ”, бр. 32/93 и 28/96), Савезна влада доноси

ОДЛУКУ

О ИЗМЕНИ ОДЛУКЕ О НАЧИНУ ОБРАЗОВАЊА ЦЕНА ОДРЕЂЕНИХ ПРОИЗВОДА У ПРОМЕТУ НА ВЕЛИКО, ОДНОСНО НА МАЛО И ИЗ УВОЗА

1. У Одлуци о начину образовања цена одређених производа у промету на велико, односно на мало и из увоза („Службени лист СРЈ”, бр. 52/99) у тачки 1. у табели у грани 0131 – Производња пића, група 01311 – Производња алкохола биљног порекла и алкохолних пића подгрупа: „013119 – Производња осталих алкохолних пића: сви производи”, брише се.

2. Ова одлука ступа на снагу наредног дана од дана објављивања у „Службеном листу СРЈ”.

Савезна влада

Е. п. бр. 369
19. августа 1999. године
Београд

Председник
Момир Булатовић, с. р.

353.

На основу члана 99. тачка 4. Устава Савезне Републике Југославије, а у вези са чланом 17. став 4. Закона о патентима, чланом 15. Закона о жиговима, чланом 14. Закона о моделима и узорцима и чланом 13. став 5. Закона о географским ознакама порекла („Службени лист СРЈ”, бр. 15/95), Савезна влада доноси

ОДЛУКУ

О ИЗМЕНИ ОДЛУКЕ О ВИСИНИ НАКНАДА ПОСЕБНИХ ТРОШКОВА ПОСТУПКА КОЈИ ВОДИ САВЕЗНИ ЗАВОД ЗА ИНТЕЛЕКТУАЛНУ СВОЈИНУ И НАКНАДА ТРОШКОВА ЗА ПРУЖАЊЕ ИНФОРМАЦИОНИХ УСЛУГА ЗАВОДА

1. У Одлуци о висини накнада посебних трошкова поступка који води Савезни завод за интелектуалну својину и накнада трошкова за пружање информационих услуга Завода („Службени лист СРЈ”, бр. 20/96 и 6/97), у Тарифи накнада посебних трошкова поступка који води Савезни завод за интелектуалну својину и накнада трошкова за пружање информационих услуга Завода која је саставни део те одлуке, врше се следеће измене:

- 1) у Тар. броју 1. број: „30,00” замењује се бројем: „42,00”;
- 2) у Тар. броју 2. став 1. број: „40,00” замењује се бројем: „56,00”, у ставу 2. број: „15,00” бројем: „21,00”;
- 3) у Тар. броју 3. број: „30,00” замењује се бројем: „42,00”;
- 4) у Тар. броју 4. број: „50,00” замењује се бројем: „70,00”;
- 5) у Тар. броју 5. у првој алинеји број: „8,00” замењује се бројем: „11,50”, у другој алинеји број: „15,00” бројем: „21,00”;
- 6) у Тар. броју 6. број: „15,00” замењује се бројем: „21,00”;
- 7) у Тар. броју 7. став 1. број: „200,00” замењује се бројем: „280,00”, у ставу 2. број: „100,00” - бројем: „140,00”;
- 8) у Тар. броју 8. у тачки 1. број: „20,00” замењује се бројем: „28,00”, у тачки 2. број: „20,00” - бројем: „28,00”, у тачки 3. број: „40,00” - бројем: „56,00”, у тачки 4. број: „10,00” - бројем: „14,00”, у тачки 5. број: „40,00” - бројем: „56,00”;
- 9) у Тар. броју 9. у тачки 1. број: „150,00” замењује се бројем: „210,00”, у тачки 2. број: „250,00” - бројем: „350,00”;
- 10) у Тар. броју 10. у тачки 1. број: „80,00” замењује се бројем: „115,00”, у тачки 2. број: „300,00” - бројем: „420,00”;
- 11) у Тар. броју 11. у тачки 1. број: „80,00” замењује се бројем: „115,00”, у тачки 2. број: „20,00” - бројем: „28,00”;
- 12) у Тар. броју 12. број: „30,00” замењује се бројем: „42,00”;
- 13) у Тар. броју 13. број: „30,00” замењује се бројем: „42,00”;
- 14) у Тар. броју 14. у тачки 1. број: „60,00” замењује се бројем: „85,00”, у тачки 2. број: „3,00” замењује се бројем: „4,50”, у тачки 3. у алинеји првој број: „70,00” замењује се бројем: „100,00”, у алинеји другој број: „80,00” - бројем: „115,00”, у алинеји трећој број: „100,00” - бројем: „140,00”, у алинеји четвртој број: „40,00” - бројем: „56,00”, у алинеји петој број: „40,00” - бројем: „56,00”, у алинеји шестој број: „70,00” - бројем: „100,00”, у алинеји седмој број: „50,00” - бројем: „70,00” и у алинеји осмој број: „40,00” - бројем: „56,00”, у тачки 4. број: „15,00” замењује се бројем: „21,00”;
- 15) у Тар. броју 15. број: „1,50” замењује се бројем: „3,00”;
- 16) у Тар. броју 16. број: „3,00” замењује се бројем: „4,50”;
- 17) у Тар. броју 17. број: „150,00” замењује се бројем: „210,00”.

2. Ова одлука ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном листу СРЈ”.

Савезна влада

Е. п. бр. 368
19. августа 1999. године
Београд

Председник
Момир Булатовић, с. р.

354.

На основу чл. 9. и 11. Закона о стандардизацији („Службени лист СРЈ”, бр. 30/96 и 59/98) и члана 2. став 3. Уредбе о начину израде и доношења техничких прописа и вођења регистра тих прописа („Службени лист СРЈ” бр. 4/97), савезни министар за пољопривреду прописује

П РА В И Л Н И К

О КВАЛИТЕТУ И ДРУГИМ ЗАХТЕВИМА ЗА ЈЕСТИВО БИЉНО УЉЕ И МАСТИ, МАРГАРИН И ДРУГЕ МАСНЕ НАМАЗЕ, МАЈОНЕЗ И СРОДНЕ ПРОИЗВОДЕ

І. ОСНОВНЕ ОДРЕДБЕ**Члан 1.**

Овим правилником прописују се квалитет и други захтеви који за јестива биљна уља, јестиве биљне масти, маргарин и друге масне намазе, мајонез и сродне производе (у даљем тексту: производи) морају бити испуњени у производњи и промету.

Овај правилник не односи се на јестиво маслиново уље и јестиве животињске масти.

Члан 2.

За производе за које овим правилником нису прописани квалитет и други захтеви, као и за производе за које је овим правилником изричито прописано, произвођач је дужан да пре почетка производње донесе произвођачку спецификацију.

Произвођачка спецификација мора да садржи кратак опис технолошког поступка производње, као и извештај о извршеном испитивању показатеља квалитета производа (здравствена исправност, органолептичке, физичке и хемијске карактеристике).

О донетим произвођачким спецификацијама произвођач води евиденцију, која мора да садржи следеће податке:

- 1) евиденцијски број спецификације;
- 2) датум доношења произвођачке спецификације;
- 3) назив и седиште произвођача;
- 4) назив производа и његово трговачко име, ако га производ има;
- 5) датум почетка производње према произвођачкој спецификацији;
- 6) датум о извршеном испитивању показатеља квалитета производа;
- 7) групу којој производ припада према одредбама овог правилника;
- 8) учешће основних састојака у односу на нето количину производа;
- 9) функционалну групу употребљених адитива и њихов назив или бројчана ознака адитива, пример: антиоксиданс (алфа-токоферол) или антиоксиданс (Е 307);
- 10) врсту и количину састојака додатих ради повећања биолошке вредности производа;
- 11) рок употребе;
- 12) услове складиштења.

Члан 3.

Производи се стављају у промет само у оригиналном паковању, у амбалажи од материјала који обезбеђује очување квалитета производа до момента отварања у року употребе, осим ако то овим правилником није другачије прописано.

Члан 4.

Сви производи који се стављају у промет, морају на омоту, посуди или налепници за појединачно паковање имати декларацију која садржи следеће податке:

- 1) назив производа и његово трговачко име, ако га производ има;
- 2) назив и седиште произвођача;
- 3) датум производње и рок употребе или само податак „употребљив до”;
- 4) нето количина (маса или запремина) производа;
- 5) основне сировине производа према опадајућем редоследу количина, ако то овим правилником није другачије прописано;
- 6) садржај кухињске соли, ако је производ садржи;
- 7) функционалну групу употребљених адитива и њихов назив или бројчана ознака адитива, пример: антиоксиданс (алфа-токоферол) или антиоксиданс (Е 307);
- 8) врсту и количину састојака додатих ради повећања биолошке вредности производа;
- 9) услове складиштења;
- 10) друге податке од интереса за потрошаче.

Члан 5.

Ако нето количина производа који се ставља у промет у оригиналном паковању не прелази 100 g, односно 100 ml, декларација мора да садржи само: назив производа, назив и седиште произвођача или назив предузећа које производ пакује, нето количину, датум производње и рок употребе или податак „употребљив до”.

Члан 6.

Ако производе не пакује произвођач, декларација мора, осим података из члана 4. овог правилника, да садржи и назив и седиште предузећа које производ пакује.

Декларација за производ који је увезен, поред података из члана 4. овог правилника, мора да садржи и назив земље порекла.

Члан 7.

Декларација мора бити лако уочљива, јасна, читка и неизбри-сива. Слова којима је штампан назив производа и фирме, односно назив произвођача морају бити већа од слова којима је одштампан текст декларације.

Члан 8.

Ако је садржај појединачног паковања производа (нето количина) декларисан у јединицама масе, дозвољена одступања од називне масе за појединачна паковања дата су у табели 1.

Табела 1

ДОЗВОЉЕНА ОДСТУПАЊА ОД НАЗИВНЕ МАСЕ ЗА ПОЈЕДИНАЧНА ПАКОВАЊА ПРОИЗВОДА

Редни број	Декларисана називна маса	Граница дозвољене грешке
1	до 12,5 g	± 8% декларисане називне масе
2	преко 12,5 g до 50 g	± 1000 mg
3	преко 50 g до 2 kg	± 2% декларисане називне масе
4	преко 2 kg до 5 kg	± 40 g
5	преко 5 kg до 50 kg	± 0,8% декларисане називне масе
6	преко 50 kg до 100 kg	± 400 g
7	преко 100 kg	± 0,4% декларисане називне масе

Средња вредност стварне грешке за узорак од 10 појединачних паковања мора бити мања или једнака 40% од границе дозвољене грешке за дату називну масу наведену у табели 1.

Члан 9.

Ако је садржај појединачног паковања производа (нето количина) декларисан у јединицама запремине, дозвољена одступања од називне запремине, при температури од 20 ± 1 °C за појединачна паковања дата су у табели 2.

Табела 2

ДОЗВОЉЕНА ОДСТУПАЊА ОД НАЗИВНЕ ЗАПРЕМИНЕ ЗА ПОЈЕДИНАЧНА ПАКОВАЊА ПРОИЗВОДА

Редни број	Декларисана називна маса	Граница дозвољене грешке
1	од 0,02 l до 0,1 l	± 4 ml
2	преко 0,1 l до 0,2 l	± 4% декларисане називне запремине
3	преко 0,2 l до 0,4 l	± 8 ml
4	преко 0,4 l до 1,0 l	± 2% декларисане називне запремине
5	преко 1,0 l до 2,0 l	± 20 ml
6	преко 2,0 l	± 1% декларисане називне запремине

Средња вредност стварне грешке за узорак од 10 појединачних паковања мора бити мања или једнака 40% од границе дозвољене грешке за дату називну запремину наведену у табели 2.

Члан 10.

Производи се морају складиштити, транспортовати и чувати на начин којим се обезбеђује очување њиховог квалитета до момента отварања у року употребе, на начин прописан овим правилником.

II. ПОСЕБНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 11.

Производима, у смислу овог правилника, сматрају се следеће групе производа:

- 1) јестива биљна уља са назнаком сировине;
- 2) јестива уља и масти без назнаке сировине и њима сродни производи;
- 3) масни намази и сложени масни намази;
- 4) мајонез и производи сродни мајонезу.

1. Јестива биљна уља са назнаком сировине

Члан 12.

Под јестивим биљним уљима са назнаком сировине, у смислу овог правилника, подразумевају се прехранбени производи добијени из плодова (семена) уљарица или делова биљака који садрже уље добијено по утврђеном технолошком поступку и то: пресовањем, односно екстракцијом са растварачем и рафинацијом.

Јестива биљна уља су триглицериди масних киселина, који у мањим количинама могу да садрже и друге супстанце који су природни састојци уља.

Члан 13.

Јестива биљна уља са назнаком сировине, могу се стављати у промет као:

- 1) хладно пресовано нерафинисано јестиво биљно уље;
- 2) девичанско јестиво биљно уље;
- 3) јестиво рафинисано биљно уље.

Јестива биљна уља са назнаком сировине производе се искључиво од једне врсте сировине.

Члан 14.

Хладно пресовано нерафинисано јестиво биљно уље се производи из сировина назначених у члану 17. овог правилника, без загревања, пресовањем, уз претходно чишћење (одстрањивање нечистоћа), љуштење и уситњавање механичким путем (код одређених сировина).

Хладно пресовано нерафинисано јестиво биљно уље може се пречишћавати искључиво прањем са водом, таложењем, филтрацијом и центрифугирањем.

Члан 15.

Девичанско јестиво биљно уље се производи из сировина назначених у члану 17. овог правилника, пресовањем уз претходно чишћење (одстрањивање нечистоћа), љуштење и уситњавање механичким путем (код одређених сировина). При издвајању уља дозвољено је загревање материјала за пресовање (кондиционирање).

Девичанско јестиво биљно уље може се пречишћавати искључиво прањем са водом, таложењем, филтрацијом и центрифугирањем.

Члан 16.

Јестиво рафинисано биљно уље се производи из сировина назначених у члану 17. овог правилника, чишћењем (одстрањивање нечистоћа), љуштењем и уситњавањем механичким путем (код одређених сировина), пресовањем односно екстракцијом са органским растварачем и рафинацијом.

Члан 17.

У производњи јестивих биљних уља могу се користити следеће сировине:

- 1) зрно сунцокрета (*Helianthus annuus L.*) за производњу сунцокретовог уља;
- 2) семе репице (*Brassica napus L.*, *Brassica campestris L.*, *Brassica juncea L.*) са ниским садржајем ерука киселине за производњу репичиног уља;
- 3) семе соје (*Glycine max Merrill*) за производњу сојиног уља;
- 4) клица зрна кукуруза (*Zea mays L.*) за производњу уља кукурузне клице;
- 5) плод арашида (*Arachis hypogaea L.*) за производњу арашидовог уља;
- 6) коштице различитих врста бабасу ораха (*Orbignya oleifera B.*, *Orbignya huebneri B.*, *Orbignya martiana B.R.*) за производњу уља бабасу ораха;
- 7) копра кокосовог ораха (*Cocos nucifera L.*) за производњу кокосовог уља;
- 8) семе различитих врста памука (*Gossypium spp.*) за производњу јестивог памуковог уља;

9) коштице грождја (*Vitis vinifera* L.) за производњу уља коштице грождја;

10) семе беле слачице (*Sinapis alba* L. ili *Brassica hirta* Moench), односно семе смеђе слачице (*Brassica juncea* L. Czern. i Coss.), односно семе црне слачице (*Brassica nigra* L. Koch) за производњу уља слачице;

11) перикарп плода уљане палме (*Elaeis guineensis* Jacq.) за производњу палминог уља, олеина – течне фракције палминог уља и стеарина – чврсте фракције палминог уља;

12) коштица уљане палме (*Elaeis guineensis* Jacq.) за производњу уља палмине коштице;

13) зрно шафранике (*Carthamus tinctorius* L.) за производњу уља шафранике;

14) семе сусама (*Sesamum indicum* L.) за производњу сусамовог уља;

15) семе тикве (*Cucurbita pepo* L.) за производњу уља семена тикве;

16) други плодови и делови биљака који садрже уље и нису токсични за људску употребу.

Члан 18.

У производњу хладно пресованих нерафинисаних и девичанских јестивих биљних уља са знаком сировине није дозвољено коришћење адитива.

Члан 19.

У производњи јестивих рафинисаних биљних уља са знаком сировине могу се употребити адитиви наведени у табели 3.

Табела 3

АДИТИВИ КОЈИ СЕ МОГУ КОРИСТИТИ У ПРОИЗВОДЊИ ЈЕСТИВИХ РАФИНИСАНИХ БИЉНИХ УЉА

Редни број	Адитиви	Е број	Максимално дозвољена количина
Антиоксиданси			
1	аскорбил палмитат	Е 304	500 mg/kg
2	аскорбил стеарат	Е 305	појединачно или у комбинацији
3	алфа-токоферол	Е 307	према захтевима технолошког поступка
4	концентрати мешавине токоферола	Е 306	према захтевима технолошког поступка
5	синтетички гама токоферол	Е 308	према захтевима технолошког поступка
6	синтетички делта токоферол	Е 309	према захтевима технолошког поступка
7	пропил галат	Е 310	100 mg/kg
8	октил галат	Е 311	100 mg/kg
9	додецил галат	Е 312	100 mg/kg
10	терцијални бутилхидрокинон (ТВНҚ)	Е 319	120 mg/kg
11	бутилхидроксанисол (ВНА)	Е 320	175 mg/kg – појединачно или у комбинацији
12	бутилхидрокситолуол (ВНТ)	Е 321	75 mg/kg – појединачно или у комбинацији
13	комбинација галата, ВНА и ВНТ и ТВНҚ		200 mg/kg, али појединачне количине не смеју да буду веће од дозвољених
14	дилаурил тиодипропионат	Е 389	200 mg/kg
Синергисти антиоксиданса			
1	лимонска киселина	Е 330	према захтевима технолошког поступка
2	натријум цитрати	Е 331	према захтевима технолошког поступка
3	исопропил цитрати	Е 384	100 mg/kg – појединачно или у комбинацији
4	моноглицерид цитрат		
Средство за спречавање пенушања			дозвољена само у производњи уља за пржење
	полидиметилсилоксан	Е 900a	10 mg/kg
Ароме			
	природне ароме и њихови идентични синтетски еквиваленти		према захтевима технолошког поступка

Члан 20.

Јестива биљна уља морају се чувати и складиштити у тамној, сувој и прозачној просторији где температура не прелази 22 °C, осим ако на декларацији производа није другачије назначено.

Члан 21.

Јестива биљна уља могу се стављати у промет и у ринфузи, односно у цистернама, ако су намењени као сировина за даљу прераду.

Члан 22.

Јестива биљна уља са знаком сировине која се стављају у промет морају да испуњавају захтеве дате у табелама 4, 5, 6 и 7, а које се односе на:

- састав масних киселина јестивих биљних уља, одређен гасном хроматографијом, % масе на масу (у даљем тексту: m/m);
- физичке и хемијске карактеристике јестивих биљних уља;
- садржај токоферола и токотриенола јестивих биљних уља, mg/kg уља;
- удео десметилстерина у укупном стеролу, у процентима.

Табела 4

САСТАВ МАСНИХ КИСЕЛИНА ЈЕСТИВИХ БИЉНИХ УЉА, ОДРЕЂЕН ГАСНОМ ХРОМАТОГРАФИЈОМ, % (m/m)

Масна киселина	Сунцокре- тово уље	Репичино уље	Сојино уље	Уље кукурузне клице	Арашидово уље	Уље бабасу ораха	Кокосово уље	Памуково уље
C6:0	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND-0.6	ND
C8:0	ND	ND	ND	ND	ND	2.6-7.3	4.6-9.4	ND
C10:0	ND	ND	ND	ND	ND	1.2-7.6	5.5-7.8	ND
C12:0	ND-0.1	ND	ND-0.1	ND-0.3	ND-0.1	40.0-55.0	45.1-50.3	ND-0.2
C14:0	ND-0.2	ND-0.2	ND-0.2	ND-0.3	ND-0.1	11.0-27.0	16.8-20.6	0.6-1.0
C16:0	5.6-7.6	3.3-6.0	8.0-13.3	8.6-16.5	8.3-14.0	5.2-11.0	7.7-10.2	21.4-26.4
C16:1	ND-0.3	0.1-0.6	ND-0.2	ND-0.4	ND-0.2	ND	ND	ND-1.2
C17:0	ND	ND-0.3	ND	ND	ND	ND	ND	ND
C17:1	ND	ND-0.3	ND	ND	ND	ND	ND	ND
C18:0	2.7-6.5	1.1-2.5	2.4-5.4	ND-3.3	1.9-4.4	1.8-7.4	2.3-3.5	2.1-3.3
C18:1	14.0-39.4	52.0-66.9	17.7-26.1	20.0-42.2	36.4-67.1	9.0-20.0	5.4-8.1	14.7-21.7
C18:2	48.3-74.0	16.1-24.8	49.8-57.1	39.4-65.5	14.0-43.0	1.4-6.6	1.0-2.1	46.7-58.2
C18:3	ND-0.2	6.4-14.1	5.5-9.5	0.5-1.5	ND-0.1	ND	ND-0.2	ND-0.4
C20:0	0.2-0.4	0.2-0.8	0.1-0.6	0.3-0.7	1.1-1.7	ND	ND-0.2	0.2-0.5
C20:1	ND-0.2	0.1-3.4	ND-0.3	0.2-0.4	0.7-1.7	ND	ND-0.2	ND-0.1
C20:2	ND	ND-0.1	ND-0.1	ND-0.1	ND	ND	ND	ND-0.1
C22:0	0.5-1.3	ND-0.5	0.3-0.7	ND-0.5	2.1-4.4	ND	ND	ND-0.6
C22:1	ND-0.2	ND-2.0	ND-0.3	ND-0.1	ND-0.3	ND	ND	ND-0.3
C22:2	ND-0.3	ND-0.1	ND	ND	ND	ND	ND	ND-0.1
C24:0	0.2-0.3	ND-0.2	ND-0.4	ND-0.4	1.1-2.2	ND	ND	ND-0.1
C24:1	ND	ND-0.4	ND	ND	ND-0.3	ND	ND	ND

Масна киселина	Уље коштица грожђа	Уље слачице	Палмино уље	Палмолеин	Палмстеарин	Уље палмина коштице	Уље шафранике	Сусамово уље	Уље семена тикве
C6:0	ND	-	-	ND	ND	ND-0.8	ND	ND	
C8:0	ND	-	-	ND	ND	2.4-6.2	ND	ND	
C10:0	ND	-	-	ND	ND	2.6-5.0	ND	ND	
C12:0	ND-0.5	-	ND-0.4	0.1-0.5	0.1-0.4	45.0-55.0	ND	ND	
C14:0	ND-0.3	ND-1.0	0.5-2.0	0.9-1.4	1.1-1.8	14.0-18.0	ND-0.2	ND-0.1	<0.2
C16:0	5.5-11	0.5-4.5	40.1-47.5	38.2-42.9	48.4-73.8	6.5-10.0	5.3-8.0	7.9-10.2	6.2-15.9
C16:1	ND-1.2	ND-0.5	ND-0.6	0.1-0.3	ND-0.2	-	ND-0.2	0.1-0.2	<0.2
C17:0	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND-0.2	
C17:1	ND	ND	-	ND	ND	-	ND	ND-0.1	
C18:0	3.0-6.0	0.5-2.0	3.5-6.0	3.7-4.8	3.9-5.6	1.3-3.0	1.9-2.9	4.8-6.1	5.2-17.0
C18:1	12-28	8.0-23	36.0-44.0	39.8-43.9	15.6-36.0	12.0-19.0	8.4-21.3	35.9-42.3	20.4-55.0
C18:2	58-78	10-24	6.5-12.0	10.4-13.4	3.2-9.8	1.0-3.5	67.8-83.2	41.5-47.9	34.3-65.2
C18:3	ND-1.0	6.0-18	ND-0.5	0.1-0.6	0.1-0.6	-	ND-0.1	0.3-0.4	<0.3
C20:0	ND-1.0	ND-1.5	ND-1.0	0.2-0.6	0.3-0.6	-	0.2-0.4	0.3-0.6	<0.1
C20:1	ND	5.0-13	-	ND	ND	-	0.1-0.3	ND-0.3	<0.3
C20:2	ND	ND-1.0	-	ND	ND	-	ND	ND	
C22:0	ND-0.3	0.2-2.5	-	ND	ND	-	0.2-0.8	ND-0.3	<0.6
C22:1	ND	22-50	-	ND	ND	-	ND-1.8	ND	
C22:2	ND	ND-1.0	-	ND	ND	-	ND	ND	
C24:0	ND-0.1	ND-0.5	-	ND	ND	-	ND-0.2	ND-0.3	
C24:1	ND	0.5-2.5	-	ND	ND	-	ND-0.2	ND	

ND: Недетектован, према одређивању $\leq 0,05\%$

Табела 5

ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ ЈЕСТИВИХ БИЉНИХ УЉА

	Сунцокрето- тово уље	Репичино уље	Сојино уље	Уље куку- рузне клице	Арашидово уље	Уље бабасу ораха	Кокосово уље	Памуково уље
Релативна густина ($x^{\circ}\text{C}/\text{вода}$ 20°C)	0.918-0.923 $x=20^{\circ}\text{C}$	0.914-0.920 $x=20^{\circ}\text{C}$	0.919-0.925 $x=20^{\circ}\text{C}$	0.917-0.925 $x=20^{\circ}\text{C}$	0.914-0.917 $x=20^{\circ}\text{C}$	0.914-0.917 $x=25^{\circ}\text{C}$	0.908-0.921 $x=40^{\circ}\text{C}$	0.918-0.926 $x=20^{\circ}\text{C}$
Индекс рефракције (ND 40°C)	1.461-1.468	1.465-1.467	1.466-1.470	1.465-1.468	1.460-1.465	1.448-1.451	1.448-1.450	1.458-1.466
Сапонифика- циони број (mg KOH/g уља)	188-194	182-193	189-195	187-195	187-196	245-256	248-265	189-198
Јодни број (WIJS)*	118-141	110-126	124-139	107-135	86-107	10-18	6.3-10.6	100-115
Неосапуњиве материје (g/kg)	≤ 15	≤ 20	≤ 15	≤ 28	≤ 10	≤ 12	≤ 15	≤ 15

	Уље коштица грождја	Уље слачице	Палмино уље	Палмолеин	Палмстеа- рин	Уље палмине коштице	Уље шафранике	Сусамово уље
Релативна густина ($x^{\circ}\text{C}/\text{вода}$ 20°C)	0.923-0.926 $x=20^{\circ}\text{C}$	0.910-0.921 $x=20^{\circ}\text{C}$	0.891-0.899 $x=50^{\circ}\text{C}$	0.899-0.920 $x=40^{\circ}\text{C}$	0.881-0.891 $x=60^{\circ}\text{C}$	0.899-0.914 $x=40^{\circ}\text{C}$	0.922-0.927 $x=20^{\circ}\text{C}$	0.915-0.923 $x=20^{\circ}\text{C}$
Индекс рефракције (ND 40°C)	1.473-1.477	1.461-1.469	1.454-1.456 на 50°C	1.458-1.460	1.447-1.452 на 60°C	1.448-1.452	1.467-1.470	1.465-1.469
Сапонифика- циони број (mg KOH/g уља)	188-194	170-184	190-209	194-202	193-205	230-254	186-198	187-195
Јодни број (WIJS)*	130-138	92-125	50.0-55.0	≥ 56	≤ 48	14.1-21.0	136-148	104-120
Неосапуњиве материје (g/kg)	≤ 20	≤ 15	≤ 12	≤ 13	≤ 9	≤ 10	≤ 15	≤ 20

* Јодни број је добијен рачунским путем на основу састава масних киселина, осим за уље слачице, репице, сусама, палмолеин и палмстеарин.

Табела 6

САДРЖАЈ ТОКОФЕРОЛА И ТОКОТРИЕНОЛА ЈЕСТИВИХ БИЉНИХ УЉА, MG/KG УЉА

	Сунцокрето- тово уље	Репичино уље	Сојино уље	Уље куку- рузне клице	Арашидово уље	Уље бабасу ораха	Кокосово уље
Алфа-токоферол	403-935	100-386	9-352	23-573	49-373	ND	ND-17
Бета-токоферол	ND-45	ND-140	ND-36	ND-356	ND-41	ND	ND-II
Гамма-токоферол	ND-34	189-753	89-2307	268-2468	88-389	ND	ND-14
Делта-токоферол	ND-7.0	ND-22	154-932	23-75	ND-22	ND	ND
Алфа-токотриенол	ND	ND	ND-69	ND-239	ND	25-46	ND-44
Гамма-токотрие- нол	ND	ND	ND-103	ND-450	ND	32-80	ND-1
Делта-токотриенол	ND	ND	ND	ND-20	ND	9-10	ND
Укупно	447-1514	438-2680	601-3363	331-3716	176-1291	67-128	ND-44

Напомена: уље кукурузне клице садржи још ND-52mg/kg бета-токотриенола.

	Памуково уље	Уље коштица грожђа*	Палмино уље	Уље палмине коштице	Уље шафранике	Сусамово уље
Алфа-токоферол	136-674	16-38	4-193	ND-44	234-660	ND-3.3
Бета-токоферол	ND-29	ND-89	ND-234	ND-248	ND-17	ND
Гамма-токоферол	128-746	ND-73	ND-526	ND-257	ND-12	521-983
Делта-токоферол	ND-21	ND-4	ND-123	ND	ND	4-21
Алфа-токотриенол	ND	18-107	4-336	ND	ND	ND
Гамма-токотриенол	ND	115-205	14-710	ND-60	ND-12	ND-20
Делта-токотриенол	ND	ND-3.2	ND-377	ND	ND	ND
Укупно	389-1185	240-405	150-1500	ND-257	246-664	331-1003

*Привремени податак

ND: Недетектован, према одређивању $\leq 0,05\%$

Табела 7

УДЕО ДЕСМЕТИЛСТЕРИНА У УКУПНОМ СТЕРОЛУ, У ПРОЦЕНТИМА

	Сунцокретово уље	Репичино уље	Сојино уље	Уље куку- рузне клице	Арашидово уље	Уље бабасу ораха	Кокосово уље
Холестерол	≤ 7	0.5-1.3	0.6-1.4	0.2-0.6	ND-3.8	1.2-1.7	0.6-3.0
Брасикастерол	ND-0.2	5.0-13.0	ND-0.3	ND-0.2	ND-0.2	ND-0.3	ND-0.9
Кампестерол	7.4-12.9	24.7-38.6	15.8-24.2	18.6-24.1	12.0-19.8	17.7-18.7	7.5-11.2
Стигмастерол	8.0-11.5	ND-0.7	14.9-19.1	4.3-7.7	5.4-13.2	8.7-9.2	11.4-15.6
Бета-ситостерол	56.2-65.0	45.1-57.9	51.7-57.6	54.8-66.6	47.4-64.7	48.2-53.9	32.6-50.7
Делта-5- авенастерол	ND-6.9	3.1-6.6	1.9-3.7	4.2-8.2	8.3-18.8	16.9-20.4	20.0-40.7
Делта-7- авенастерол	7.0-24.0	ND-1.3	1.4-5.2	1.0-4.2	ND-5.1	ND	ND-3.0
Делта-7- авенастерол	3.1-6.5	ND-0.8	1.0-4.6	0.7-2.7	ND-5.5	0.4-1.0	ND-3.0
Остало	ND-5.3	ND-4.2	ND-1.8	ND-2.4	ND-1.4	ND	ND-3.6
Укупни стероли mg/kg уља	2437-4545	4824-11276	1837-4089	7950-22150	901-2854	570-766	470-1139

	Памуково уље	Уље коштица грожђа*	Палмино уље	Уље палмине коштице	Уље шафранике	Сусамово уље
Холестерол	0.7-2.3	0.4	2.6-6.7	0.6-3.7	ND-0.5	0.1-0.2
Брасикастерол	0.1-0.9	0.2	ND	ND-0.8	ND	0.1-0.2
Кампастерол	6.4-14.5	10.2	18.7-27.5	8.4-12.7	9.2-13.0	10.1-20.0
Стигмастерол	2.1-6.8	10.9	8.5-13.9	12.0-16.6	6.5-9.6	3.4-6.4
Бета-ситостерол	76.0-87.1	67.4	50.2-62.1	62.6-73.1	40.2-49.8	57.7-61.9
Делта-5-авенастерол	1.8-7.3	3.0	ND-2.8	1.4-9.0	2.1-4.0	6.2-7.8
Делта-7-стигмастерол	ND-1.4	1.2	0.2-2.4	ND-2.1	15.7-22.4	1.8-7.6
Делта-7-авенастерол	0.8-3.3	0.7	ND-5.1	ND-1.4	2.9-5.3	1.2-5.6
Остало	ND-1.5	5.1	ND	ND-2.7	0.5-2.8	0.7-9.2
Укупни стероли mg/kg уља	2690-6425	5826	376-617	792-1406	2095-2647	4501-18957

*Привремени податак

ND: Недетектован, према одређивању $\leq 0,05\%$

Члан 23.

Јестива биљна уља са назнаком сировине, морају бити пријатног укуса и мириса својственог сировини или неутрални без страног мириса и да нису ужегла.

Поједине групе јеситивих биљних уља са назнаком сировине морају да испуњавају захтеве дате у табели 8.

Табела 8

ЗАХТЕВИ ЗА ПОЈЕДИНЕ ГРУПЕ ЈЕСТИВИХ БИЉНИХ УЉА СА НАЗНАКОМ СИРОВИНЕ

Показатељ захтева		Група производа	
Редни број	Хладно пресовано нерафинисано и девичанско јестиво уље	Рафинисано јестиво биљно уље	
1	садржај воде и других испарљивих материја %(mm/mm)	највише 0.20	највише 0.20
2	садржај нерастворљивих нечистоћа %(m/m)	највише 0.05	-
3	садржај сапуна %(m/m)	-	највише 0.005
4	садржај гвожђа (Fe) mg/kg	највише 5.0	највише 1.5
5	садржај бакра (Cu) mg/kg	највише 0.4	највише 0.1
6	киселински број mgKOH/g	највише 4.0	највише 0.6
7	киселински број за девичанско		
8	палмино уље mgKOH/g	највише 10	
9	пероксидни број mmol/kg	највише 5.0	највише 2.5
10	садржај ерука киселина (само за репичино уље) %(m/m)	највише 2.0	највише 2.0
11	остатак растварача	ни у траговима	ни у траговима
12	тачка топљења течне фракције палминог уља (палмолеин)		≤24°C
13	тачка топљења чврсте фракције палминог уља (палмстеарин)		≤44°C

Члан 24.

При означавању јестивих биљних уља са назнаком сировине треба навести врсту сировине из које је уље произведено утврђену у члану 17. овог правилника, као и групу којој производ припада из члана 13. овог правилника.

2. Јестива уља и масти без назнаке сировине и њима сродни производи

Члан 25.

Јестива уља и масти без назнаке сировине и њима сродни производи, у смислу овог правилника, су прехранбени производи добијени од јестивих уља и масти биљног, односно животињског порекла поступком хидрогенације, фракционисањем, интерестерификацијом или комбинацијом ових поступака уз могућност њиховог накнадног мешања.

Члан 26.

Јестива уља и масти без назнаке сировине и њима сродни производи стављају се у промет као:

- 1) јестиво нерафинисано биљно уље;
- 2) јестиво рафинисано биљно уље;
- 3) мешано јестиво биљно уље;
- 4) јестива рафинисана биљна маст;
- 5) мешана јестива рафинисана маст;
- 6) биљни мрс.

Члан 27.

Пре производње јестивог нерафинисаног биљног уља, јестивог рафинисаног биљног уља, мешаног јестивог биљног уља и мешане јестиве рафинисане масти, произвођач је дужан да донесе произвођачку спецификацију.

Произвођачка спецификација, осим података из члана 2. овог правилника, мора да садржи и податке о садржају засићених, мононезасићених и полинезасићених масних киселина у производу.

Члан 28.

На паковању или налепници производа из члана 26. овог правилника не сме бити истакнута слика или цртеж уљарица чија уља улазе у његов састав.

Члан 29.

Јестиво нерафинисано биљно уље добија се мешањем хладно пресованих нерафинисаних јестивих биљних уља, односно девичанских јестивих биљних уља.

Члан 30.

Јестиво рафинисано биљно уље добија се мешањем јестивих рафинисаних биљних уља.

Члан 31.

Мешано јестиво биљно уље добија се мешањем хладно пресованих нерафинисаних јестивих биљних уља, девичанских јестивих биљних уља и рафинисаних јестивих биљних уља.

Члан 32.

Јестива рафинисана биљна маст је производ који се добија од јестивих уља, односно масти биљног, порекла поступком хидрогенације, фракционисањем, интерестерификацијом или комбинацијом ових поступака уз могућност њиховог накнадног мешања.

Члан 33.

Мешана јестива рафинисана маст је производ добијен од јестивих уља, односно масти биљног односно животињског порекла поступком хидрогенације, фракционисањем, интерестерификацијом или комбинацијом ових поступака уз могућност њиховог накнадног мешања.

Члан 34.

Биљни мрс је производ добијен од јестивих биљних уља и масти уз додатак адитива, поступком мешања и кристализације. Биљни мрс мора да садржи најмање 95% (m/m) масноће.

Члан 35.

Сродни производи јестивих уља и масти без назнаке сировине су наменске масти добијене од јестивих уља и масти уз додатак адитива, а садрже најмање 95% (m/m) масноће.

Пре производње наменских масти произвођач је дужан да донесе произвођачку спецификацију.

Члан 36.

У производњи јестивих уља и масти без назнаке сировине и њима сродних производа могу се употребљавати адитиви дати у табели 9.

Табела 9

АДИТИВИ КОЈИ СЕ МОГУ КОРИСТИТИ У ПРОИЗВОДЊИ ЈЕСТИВИХ УЉА И МАСТИ БЕЗ НАЗНАКЕ СИРОВИНЕ И ЊИМА СРОДНИХ ПРОИЗВОДА

Редни број	Адитиви	Е број	Максимално дозвољена количина
Антиоксиданси			
1	аскорбил палмитат	Е 304	500 mg/kg
2	аскорбил стеарат	Е 305	појединачно или у комбинацији
3	алфа-токоферол	Е 307	према захтевима технолошког поступка
4	концентрати мешавина токоферола	Е 306	према захтевима технолошког поступка
5	синтетички гама токоферол	Е 308	према захтевима технолошког поступка
6	синтетички делта токоферол	Е 309	према захтевима технолошког поступка
7	пропил галат	Е 310	100 mg/kg
8	октил галат	Е 311	100 mg/kg
9	додецил галат	Е 312	100 mg/kg
10	терцијални бутил хидрокинон (TBHQ)	Е 319	120 mg/kg
11	бутил хидроксисанисол (ВНА)	Е 320	175 mg/kg–појединачно или у комбинацији
12	бутил хидрокситолуол (ВНТ)	Е 321	75 mg/kg–појединачно или у комбинацији
13	комбинација галата, ВНА и ВНТ и TBHQ		200 mg/kg, али појединачне количине не смеју да буду веће од дозвољених
14	дилаурил тиодипропионат	Е 389	200 mg/kg
Синергисти антиоксиданса			
1	лимунска киселина	Е 330	према захтевима технолошког поступка
2	натријум цитрати	Е 331	према захтевима технолошког поступка
3	исопропил цитрати	Е 384	100 mg/kg–појединачно или у комбинацији
4	моноглицерид цитрат		
Средство за спречавање пенушања			дозвољено само у производњи уља за пржење
	полидиметилсилоксан	Е 900a	10 mg/kg
Емулгатори			
1	лецитини	Е 322	према захтевима технолошког поступка
2	полиоксиетилен (20) сорбитан-		
3	монолаурат	Е 432	
4	моноолеат	Е 433	10mg/kg појединачно
5	монопалмитат	Е 434	или
6	моностеарат	Е 435	у комбинацији
7	тристеарат	Е 436	
8	моно- и диглицериди масних киселина	Е 471	према захтевима технолошког поступка
9	глицерол естри сирћетне и масне киселине	Е 472a	према захтевима технолошког поступка
10	глицерол естри млечне и масне киселине	Е 472b	према захтевима технолошког поступка
11	глицерол естри лимунске и масне киселине	Е 472c	према захтевима технолошког поступка
12	естри винске киселине и		
13	моно- и диглицериди масних киселина	Е 472d	према захтевима технолошког поступка
14	глицерол естри диацетилвинске и масне киселине	Е 472e	према захтевима технолошког поступка
15	смеша глицерол-естара сирћетне, винске и масне киселине	Е 472f	према захтевима технолошког поступка
16	шећерни естри масних киселина	Е 473	10 g/kg

Редни број	Адитиви	Е број	Максимално дозвољена количина
17	сахароглицериди	Е 474	10 g/kg
18	полиглицерол естри масних киселина	Е 475	5 g/kg
19	полиглицерол полирицинолеат	Е 476	4 g/kg (само за производе који садрже < 41% масти)
20	пропилен гликол естар масних киселина	Е 477	20 g/kg
21	термички оксидовано сојино уље	Е 479a	4 g/kg
22	моно- и диглицериди масних киселина термички оксидованог сојиног уља	Е 479b	10 g/kg
23	натријум лактат	Е 481	
24	натријум стеароил лактилат		
25	натријум олеил лактилат		10 g/kg појединачно или у комбинацији
	калцијум лактилат	Е 482	
26	калцијум стеароил лактилат		
27	калцијум олеил лактилат		
28	сорбитан моностеарат	Е 491	
29	сорбитан тристеарат	Е 492	
30	сорбитан монолаурат	Е 493	10 g/kg
31	сорбитан моноолеат	Е 494	
32	сорбитан монопалмитат	Е 495	
	Ароме		
	природне ароме и њихови идентични синтетски еквиваленти		према захтевима технолошког поступка
	Боје		
1	бета-каротен	Е 160a	25 mg/kg
2	куркумин	Е 100	5 mg/kg
3	аннато екстракт	Е 160b	10 mg/kg (рачунато као укупан биксин или норбиксин)
4	екстракт паприке капсантин, капсорубин	Е 160c	према захтевима технолошког поступка
	Остали додаци		
1	угљен диоксид	Е 290	према захтевима технолошког поступка
2	ортофосфорна киселина	Е 338	према захтевима технолошког поступка
3	пропилен гликол	Е 405	према захтевима технолошког поступка
4	сорбитол и орбитол сируп	Е 420	према захтевима технолошког поступка
5	манитол	Е 421	према захтевима технолошког поступка
6	силикон диоксид аморфни	Е 551	500 mg/kg
	Л-цистеин и његове хидрохлориднатријумове и калијумове соли	Е 920	
7	аргон	Е 938	према захтевима технолошког поступка
8	азот	Е 941	према захтевима технолошког поступка
9	азот оксид	Е 942	према захтевима технолошког поступка
10	изомалтоза	Е 953	према захтевима технолошког поступка
11	малтитол	Е 965	према захтевима технолошког поступка
12	лактитол	Е 966	према захтевима технолошког поступка
13	ксилитол	Е 967	према захтевима технолошког поступка

Члан 37.

Јестива уља и масти без назнаке сировине и њима сродни производи морају бити пријатног мириса и укуса својственог сировини или неутрални без страног мириса и да нису ужегла.

Поједине групе јестивих уља и масти без назнаке сировине морају да испуњавају захтеве дате у табели 10.

Табела 10

ЗАХТЕВИ ЗА ПОЈЕДИНЕ ГРУПЕ ЈЕСТИВИХ БИЉНИХ МАСТИ И БИЉНИХ УЉА БЕЗ НАЗНАКЕ СИРОВИНЕ И ЊИМА СРОДНИХ ПРОИЗВОДА

Показатељ захтева		Група производа					
		1	2	3	4	5	6
Садржај воде и других испарљивих материја	% (m/m)	највише 0,20	највише 0,20	највише 0,20	највише 0,20	највише 0,20	највише 1,50
Садржај нерастворљивих нечистоћа	% (m/m)	највише 0,05	–	највише 0,04	–	–	–
Садржај сапуна	% (m/m)	–	највише 0,0050	највише 0,0040	највише 0,0050	највише 0,0050	највише 0,0050
Садржај Гвожђа (Fe)	mg/kg	највише 5,0	највише 1,5	највише 4,0	највише 1,5	највише 1,5	највише 1,5
Садржај бакра (Cu)	mg/kg	највише 0,4	највише 0,1	највише 0,3	највише 0,1	највише 0,1	највише 0,1
Киселински број	mgkoh/g	највише 4,0	највише 0,6	највише 2,0	највише 0,6	највише 0,6	највише 1,0
Пероксидни број	mmol/kg	највише 5,0	највише 2,5	највише 3,0	највише 2,5	највише 2,5	највише 2,5
Садржај кухињске соли	%						највише 1,0
Остатак растварача		за све групе производа: ни у траговима					
1-Јестиво нерафинисано биљно уље; 2-Јестиво рафинисано биљно уље; 3-Мешано јестиво биљно уље; 4-Јестива рафинисана биљна маст; 5-Мешана јестива рафинисана маст; 6-Биљни мрс							

Члан 38.

Јестива уља и масти без назнаке сировине и њима сродни производи морају се чувати и складиштити у тамној, сувој, и прозочној просторији где температура не прелази 22 °С, осим ако на декларацији производа није другачије назначено.

Члан 39.

Јестива уља и масти без назнаке сировине и њима сродни производи могу се стављати у промет и у ринфузу, односно у цистернама, ако су намењени као сировина за даљу прераду.

3. Масни намази и сложени масни намази

Члан 40.

Масни намази и сложени масни намази, у смислу овог правилника, су прехранбени производи у облику течне, получврсте или чврсте емулзије, који садрже најмање 10% (m/m) а највише 95% (m/m) масноће а удео млечне масти у укупној масноћи може да износи највише 3%.

У групу ових производа не спадају емулзије на бази млека, односно млечних производа, мајонеза и сирних намаза.

Основне сировине које се користе у производњи ових производа су јестиве биљне и животињске масти, јестива биљна уља, вода и додаци.

Члан 41.

Зависно од употребљених сировина и начина производње, масни намази и сложени масни намази се стављају у промет као:

I. Масни намази:

- 1) маргарин;
- 2) крем маргарин;
- 3) поларин-полумасни маргарин;
- 4) маргарински намази.

II. Сложени масни намази:

- 1) пуномасни намаз;
- 2) крем намаз;
- 3) полумасни намаз;
- 4) мешани масни намаз.

Члан 42.

Масни намази су течне, получврсте или чврсте емулзије типа воде у уљу произведене поступком емулговања две фазе: водене фазе и масне фазе.

Сложени масни намази су течне, получврсте или чврсте емулзије типа воде у уљу и уља у води.

Члан 43.

Садржај масти у масним намазима и сложеним масним намазима дат је у табели 11.

Табела 11

САДРЖАЈ МАСТИ У МАСНИМ НАМАЗИМА И СЛОЖЕНИМ МАСНИМ НАМАЗИМА

ВРСТА ПРОИЗВОДА			САДРЖАЈ МАСТИ %
Редни број	Масни намаз	Сложени масни намаз	
1	Маргарин	Пуномасни намаз	Од 80% до 95%
2	Крем маргарин	Крем намаз	Од 59% до 61%
3	Поларин-полумасни маргарин	Полумасни намаз	Од 39% до 41%
4	Маргарински намаз	Мешани масни намаз	Сви остали производи чији садржај масти одступа од горе наведених а износи најмање 10%

Члан 44.

Ако маргарински намаз или мешани масни намаз садрже мање од 39% масти, могу се стављати у промет као нискокалорични.

Члан 45.

При производњи маргаринских намаза и мешаних масних намаза произвођач је дужан да донесе произвођачку спецификацију.

Члан 46.

У производњи масних намаза и сложених масних намаза, ради истицања жељених физичкохемијских, функционалних и органолептичких особина или повећања биолошке вредности одређеног производа, користе се следећи додаци:

- 1) starter културе за припрему млечне киселине, односно млечне ароме микробиолошког порекла;
- 2) витамини;
- 3) кухињска со;
- 4) жуманца од кокошјих јаја;
- 5) јестиви протеини;
- 6) шећери (заслађивачи угљенохидратног порекла);
- 7) желатин;
- 8) скроб;
- 9) млеко и производи од млека;
- 10) моно-ди-олигосахариди (укључујући инулин) и малтодекстрини.

Члан 47.

У производњи масних намаза и сложених масних намаза, могу се користити витамини и адитиви наведени у табелама 12. и 13.

Табела 12

ВИТАМИНИ КОЈИ СЕ МОГУ КОРИСТИТИ У ПРОИЗВОДЊИ МАСНИХ НАМАЗА И СЛОЖЕНИХ МАСНИХ НАМАЗА

Редни број	Витамин	Е број	Најмања количина у 100 g производа
1	Витамин А		2000 IU
2	Витамин D		200 IU
3	Витамин E	E 307	15 mg

Табела 13

АДИТИВИ КОЈИ СЕ МОГУ КОРИСТИТИ У ПРОИЗВОДЊИ МАСНИХ НАМАЗА И СЛОЖЕНИХ МАСНИХ НАМАЗА

Редни број	Адитив	Е број	Максимално дозвољена количина
Боје			
1	куркумин или турмериц	E 100	према захтевима технолошког поступка
2	бета-каротен	E 160a	према захтевима технолошког поступка
3	annato ekstrakt	E 160b	10 mg/kg (рачунато као укупан биксин или норбиксин)
4	бета-апо-каротенал	E 160e	25 mg/kg
5	метил- или стилестар		
6	бета-апо-8-каротенске киселине	E 160f	25 mg/kg
Ароме			
	природне ароме и њихови идентични синтетски еквиваленти		према захтевима технолошког поступка
Емулгатори			
1	лецитини	E 322	према захтевима технолошког поступка
2	полиоксиетилен (20) сорбитан		
3	монолаурат	E 432	
4	моноолеат	E 433	10 g/kg појединачно
5	монопалмитат	E 434	или
6	моностеарат	E 435	у комбинацији
7	тристеарат	E 436	
8	моно и диглицериди масних киселина	E 471	према захтевима технолошког поступка
9	глицерол естри сирћетне и масне киселине	E 472a	према захтевима технолошког поступка
10	глицерол естри млечне и масне киселине	E 472b	према захтевима технолошког поступка
11	глицерол естри лимунске и масне киселине	E 472c	према захтевима технолошког поступка
12	естри винске киселине и моно и диглицериди масних киселина	E 472d	према захтевима технолошког поступка
13	глицерол естри диацетилвинске и масне киселине	E 472e	према захтевима технолошког поступка
14	смеша глицерол естара сирћетне, винске и масних киселина	E 472f	према захтевима технолошког поступка
15	шећерни естри масних киселина	E 473	10 g/kg
16	сахароглицериди	E 474	10 g/kg
17	полиглицерол естри масних киселина	E 475	5 g/kg
18	полиглицерол полирицинолеат	E 476	4 g/kg (само за производе који садрже < 41% масти)
19	пропилен гликол естар масних киселина	E 477	20 g/kg
20	термички оксидовано сојино уље	E 479a	4 g/kg
21	моно и диглицериди масних киселина		
	термички оксидованог сојиног уља	E 479b	10 g/kg
22	натријум лактат	E 481	
23	натријум стеариол лактилат		

Редни број	Адитив	Е број	Максимално дозвољена количина
24	натријум олеил лактилат	Е 482	10 g/kg појединачно или у комбинацији
25	калцијум лактилат		
26	калцијум стеароил лактилат		
27	калцијум олеил лактилат		
28	сорбитан моностеарат	Е 491	10 g/kg
29	сорбитан тристеарат	Е 492	
30	сорбитан монолаурат	Е 493	
31	сорбитан моноолеат	Е 494	
32	сорбитан монопалмитат	Е 495	
Конзерванси			
1	сорбинска киселина	Е 200	2000 mg/kg појединачно или у комбинацији (рачунато као сорбинска киселина) за производе са < 60% масти
2	калијум сорбат	Е 202	
3	калцијум сорбат	Е 203	1000 mg/kg појединачно или у комбинацији (рачунато као сорбинска киселина) за производе са < 60% масти
4	бензоева киселина	Е 210	1000 mg/kg појединачно или у комбинацији (рачунато као бензоева киселина)
5	натријум бензоат	Е 211	
6	калијум бензоат	Е 212	
7	калцијум бензоат	Е 213	
Пуниоци и стабилизатори			
1	натријум ортофосфат	Е 339	сваки према захтевима технолошког поступка
2	алгинска киселина	Е 400	
3	натријум алгинат	Е 401	
4	калијум алгинат	Е 402	
5	амонијум алгинат	Е 403	
6	калцијум алгинат	Е 404	
7	пропилен гликол алгинат	Е 405	
8	агар	Е 406	
9	карагенан и његове Na, K, NH ₄ соли (укључујући и фур-целаран)		
10	каруба гума	Е 410	
11	гуар гума	Е 412	
12	трагакант гума	Е 413	
13	арапска гума	Е 414	
14	ксантан гума	Е 415	
15	гелан гума	Е 418	
16	глицерол	Е 422	
17	пектини	Е 440	
18	динатријум дифосфат	Е 450a	
19	метил целулоза	Е 461	
20	хидроксипропил целулоза	Е 463	
21	хидроксипропиметил целулоза	е 464	
22	метил етил целулоза	Е 465	
23	натријум карбокси метил целулоза	Е 466	
24	натријум карбонат	Е 500	
25	натријум сесљуикарбонат	Е 500(iii)	
26	декстрин (dextrine roasted starch)	Е 1400	
27	скроб третиран киселином	Е 1401	
28	скроб третиран алкалијом	Е 1402	
29	бељени скроб	Е 1403	
30	оксидовани скроб	Е 1404	
31	ензимски третиран скроб	Е 1405	
32	моноскроб фосфат	Е 1410	
33	дискроб фосфат (натријум триметафосфат)	Е 1411	
34	дискроб фосфат	Е 1412	
35	фосфатован дискроб фосфат	Е 1413	
36	ацетилован дискроб фосфат	Е 1414	
37	ацетатни естар скроба и анхидрида сирћетне киселине	Е 1420	
38	ацетатни естар скроба и винил ацетата	Е 1421	
39	ацетиловани дискроб адипат	Е 1422	
40	хидроксипропил скроб	Е 1440	
41	хидроксипропил дискроб фосфат	Е 1442	
42	прежелатинизарани скробови		
43	скроб ацетат		
44	целулоза и микрочистална целулоза		

Редни број	Адитив	Е број	Максимално дозвољена количина
Регулатори киселости			сваки према захтевима технолошког поступка
1	сирћетна киселина	E 260	
2	калијум ацетат	E 261	
3	натријум ацетат	E 262	
4	калцијум ацетат	E 263	
5	млечна киселина (L–D– и DL)	E 270	
6	натријум лактат	E 325	
7	калијум лактат	E 326	
8	калцијум лактат	E 327	
9	лимунска киселина	E 330	
10	натријум цитрати, натријум дихидроген цитрат, динатријум монохидроген цитрат, тринатријум цитрат	E 331	
11	калијум цитрат	E 332	
12	калцијум цитрат	E 333	
13	винска киселина	E 334	
14	натријум тартарати, мононатријум тартарат, динатријум тартарат	E 335	
15	калијум тартарат	E 336	
16	натријум тартарат	E 337	
17	натријум фосфати	E 339	
18	калијум фосфати	E 340	
19	калцијум ортофосфат	E 341	
20	натријум карбонат	E 500 (i)	
21	натријум хидроген карбонат	E 500 (ii)	
22	натријум хидроксид	E 524	
23	калцијум хидроксид	E 526	
24	фосфорна киселина		
25	глуконо делта лактон	E 575	
Антиоксиданси			
1	аскорбинска киселина (L–)	E 300	према захтевима технолошког поступка
2	натријум аскорбат	E 301	”
3	калцијум аскорбат	E 302	”
4	аскорбил палмитат	E 304	”
5	аскорбил стеарат	E 305	”
6	концентрати мешавина токоферола	E 306	”
7	алфа-токоферол	E 307	”
8	синтетички гама-токоферол	E 308	”
9	синтетички делта-токоферол	E 309	”
10	пропил галат	E 310	
11	терцијални бутилхидрокинон (TBHQ)	E 319	200 mg/kg – појединачно или у комбинацији
12	бутилхидроксианисол (BHA)	E 320	
13	бутилхидрокситолуол (BHT)	E 321	75 mg/kg – појединачно или у комбинацији
14	дилаурил тиодипропионат	E 389	
15	комбинација галата, BHA и BHT		појединачне количине не смеју да буду веће од дозвољених
Синергисти антиоксиданса			
1	исопропил цитрати	E 384	100 mg/kg – појединачно или у комбинацији
2	моноглицерид цитрат		
Средство за спречавање пенушања			
	полидиметилсилоксан	E 900a	10 mg/kg
Појачивачи арома			
1	калијум хлорид	E 508	према захтевима технолошког поступка
2	калцијум хлорид	E 509	”
3	амонијум хлорид	E 510	”
4	магнезијум хлорид	E 511	”
5	глутаминска киселина	E 620	
6	мононатријум глутамат	E 621	
7	монокалијум глутамат	E 622	10 g/kg појединачно или у комбинацији
8	калцијум диглутамат	E 623	(изражено као глутаминска киселина)
9	моноамонијум глутамат	E 624	
10	магнезијум диглутамат	E 625	
11	гванилинска киселина	E 626	
12	натријум гванилат	E 627	
13	калијум гванилат	E 628	
14	калцијум гванилат	E 629	500 mg/kg појединачно или у комбинацији
15	иносинска киселина	E 630	(изражено као гванилинска киселина)

Редни број	Адитив	Е број	Максимално дозвољена количина
16	динатријум иносинат	Е 631	
17	дикалијум иносинат	Е 532	
18	калцијум иносинат	Е 633	
19	калцијум 5'-рибонуклеотиди	Е 634	
20	динатријум 5'-рибонуклеотиди	Е 635	
21	неохесперидин дихидрокалкон	Е 959	5 mg/kg
Остали додаци			
1	угљен диоксид	Е 290	према захтевима технолошког поступка
2	ортофосфорна киселина	Е 338	према захтевима технолошког поступка
3	пропилен гликол	Е 405	према захтевима технолошког поступка
4	сорбитол и орбитол сируп	Е 420	према захтевима технолошког поступка
5	манитол	Е 421	према захтевима технолошког поступка
6	силикон диоксид аморфни	Е 551	500 mg/kg
	L-цистеин и његове хидрохлорид-натријумове и калијумове соли	Е 920	
7	аргон	Е 938	према захтевима технолошког поступка
8	азот	Е 941	према захтевима технолошког поступка
9	азот оксид	Е 942	према захтевима технолошког поступка
10	изомалтоза	Е 953	према захтевима технолошког поступка
11	малтитол	Е 965	према захтевима технолошког поступка
12	лактитол	Е 966	према захтевима технолошког поступка
13	ксилитол	Е 967	према захтевима технолошког поступка

Члан 48.

Масни намази и сложени масни намази који се стављају у промет морају да испуњавају следеће захтеве:

- 1) да су боја, укус и мирис пријатни и својствени производу, без страног мириса и без мириса и укуса на ужеглост;
- 2) да киселински број износи највише 3,0 mg КОН/kg;
- 3) да садржај кухињске соли износи највише 2,5% (m/m).

Члан 49.

Масни намази и сложени масни намази морају се чувати и складиштити у тамној, сувој и прозрачној просторији где температура није испод 5°C а не прелази 15°C, осим ако на декларацији производа није другачије назначено.

4. Мајонез и производи сродни мајонезу

Члан 50.

Зависно од употребљене сировине и начина производње мајонез и производи сродни мајонезу стављају се у промет као:

- 1) мајонез;
- 2) салатни мајонез;
- 3) нискокалорични мајонез;
- 4) мајонезни сос;
- 5) салатни прелив;
- 6) салате са мајонезом или производима сродним мајонезу.

Члан 51.

Пре производње салатног мајонеза, нискокалоричног мајонеза, мајонезног соса, салатног прелива и салате са мајонезом или производима сродним мајонезу, произвођач је дужан да донесе произвођачку спецификацију.

Члан 52.

Мајонез, салатни мајонез и нискокалорични мајонез су производи у облику емулзије типа уље у води, произведени од јестивих биљних уља, жуманаца од кокошијих јаја и додатака. Нискокалорични мајонез се може производити и без жуманаца.

Мајонез, салатни мајонез и нискокалорични мајонез који се стављају у промет морају да испуњавају захтеве дате у табели 14.

Табела 14

ЗАХТЕВИ ЗА МАЈОНЕЗ, САЛАТНИ МАЈОНЕЗ И НИСКОКАЛОРИЧНИ МАЈОНЕЗ

Редни број	Врста производа	Садржај уља %	Садржај жуманаца %
1	Мајонез	Најмање 75	Најмање 6
2	Салатни мајонез	Најмање 40	Најмање 3,5
3	Нискокалорични мајонез	Најмање 10	Према произвођачкој спецификацији

Члан 53.

Мајонезни сос је производ добијен од мајонеза, салатног мајонеза или нискокалоричног мајонеза и додатака.

Члан 54.

Салатни прелив је емулгован или неемулговани производ, произведен од јестивих биљних уља и додатака.

Салатни прелив мора да садржи најмање 5% јестивог биљног уља.

Члан 55.

Салате са мајонезом или производима сродним мајонезу (у даљем тексту: салате) су производи добијени од мајонеза, салат-

ног мајонеза, нискокалоричног мајонеза, сосова или прелива и уситњеног меса, рибе, поврћа, воћа, јаја, цереалија, биљних протеина и додатака.

Зависно од садржаја сировина салате се стављају у промет као:

- 1) салате са месом;
- 2) салате са рибом;
- 3) салате са поврћем;
- 4) салате са биљним протеинима;
- 5) мешане салате.

Салата која се ставља у промет мора да испуњава захтеве дате у табели 15.

Табела 15

ЗАХТЕВИ ЗА САЛАТЕ

Редни број	Врста салате	Садржај мајонеза или производа сродног мајонезу	Садржај других сировина
1	Салата са месом	Најмање 40%	Уситњеног меса: најмање 15%
2	Салата са рибом	Најмање 40%	Уситњене рибе: најмање 15%
3	Салата са поврћем	Најмање 40%	Поврћа: Према произвођачкој спецификацији
4	Салата са биљним протеинима	Најмање 40%	Биљних протеина Према произвођачкој спецификацији
5	Мешана салата	Најмање 40%	Према произвођачкој спецификацији

Члан 56.

У производњи мајонеза и производа сродних мајонезу, ради истицања жељених физичко-хемијских и органолептичких особина или повећања биолошке вредности одређеног производа, користе се следећи додаци:

- 1) беланца од кокошијих јаја;
- 2) производи од кокошијих јаја;
- 3) шећери;
- 4) кухињска со;
- 5) сирће;
- 6) мирођије, зачини, лековито биље и њихови екстракти;
- 7) воће и сокови од воћа;
- 8) поврће и сокови од поврћа;
- 9) сенф и млевена слачица;
- 10) производи од млека.

У производњи производа сродних мајонезу, осим напред наведених, могу се користити и следећи додаци:

- 1) беланчевине биљног порекла;
- 2) цереалије;
- 3) заслађивачи угљенохидратног порекла;
- 4) скроб;
- 5) печурке;
- 6) млеко и производи од млека;
- 7) вино и алкохолно пиће – само у производњи прелива, и то у количини ограниченој садржајем алкохола у производу који не сме износити више од 1% V/V (запремине на запремину).

Члан 57.

У производњи мајонеза и производа сродних мајонезу могу се користити витамини и адитиви наведени у табелама 16. и 17.

Табела 16

ВИТАМИНИ КОЈИ СЕ МОГУ КОРИСТИТИ У ПРОИЗВОДЊИ МАЈОНЕЗА И ПРОИЗВОДА СРОДНИХ МАЈОНЕЗУ

Редни број	Витамици	Е број	Најмања количина у 100 g производа
1	Витамин А		2000 IU
2	Витамин D		200 IU
3	Витамин Е	E307	15mg

Табела 17

АДИТИВИ КОЈИ СЕ МОГУ КОРИСТИТИ У ПРОИЗВОДЊИ МАЈОНЕЗА И ПРОИЗВОДА СРОДНИХ МАЈОНЕЗУ

Ред. број	Адитив	Е број	Максимално дозвољена количина
Киселине			
1	сирћетна киселина	E260	према захтевима технолошког поступка
2	калијум ацетат	E261	"
3	натријум ацетат	E262	"
4	млечна киселина	E270	"
5	натријум лактат	E325	"
6	калијум лактат	E326	"
7	лимунска киселина	E330	"
8	натријум цитрат	E331	"
9	калијум цитрат	E332	"
10	јабучна киселина	E296	"
11	натријумова со јабучне киселине		"
12	калијумова со јабучне киселине		"
13	винска киселина	E334	5g/kg
14	натријум тартарати мононатријум тартарат динатријум тартарат	E335	
15	калијум тартарат	E336	
16	натријум тартарат	E337	
Антиоксиданси и синергисти антиоксиданса			
1	аскорбинска киселина	E300	500mg/kg
2	аскорбил палмитат	E304	500mg/kg
3	концентрати мешавина токоферола	E306	240mg/kg
4	алфа-токоферол	E307	240mg/kg
5	бутилхидроксисаниол (ВНА)	E320	140mg/kg

Ред. број	Адитив	Е број	Максимално дозвољена количина
6	бутилхидрокситолуол (BHT)	E321	60mg/kg
7	калцијум динатријум (EDTA)	E385	75mg/kg
	Боје		
1	куркумин	E100	100mg/kg
2	тартазин	E102	100mg/kg
3	жута боја заласка сунца (Sunset yellow) F.C.F.	E110	100mg/kg
4	бета-каротин (синтетички)	E160a	100mg/kg
5	бета-апо-каротенал	E160e	100mg/kg
6	бета-апо-8-каротенал	E160f	100mg/kg
7	анато-екстракт	E160	10mg/kg
8	хлорофил	E140	500mg/kg
9	карамел (амонијачни поступак)	E150	500mg/kg
10	црвена боја цвекле (Beet red)	E162	500mg/kg
11	екстракт паприке;		
12	капсантин, капсорубин	E160c	према захтевима технолошког поступка
	Ароме		
	природне ароме и њихови идентични синтетски еквиваленти		према захтевима технолошког поступка
	Конзерванси		
1	сорбинска киселина	E200	1g/kg појединачно или у комбинацији
2	калијум сорбат	E202	(рачунато као сорбинска киселина)
3	бензоева киселина	E210	
4	натријум бензоат	E211	1g/kg појединачно или у комбинацији
5	калијум бензоат	E212	(рачунато као бензоева киселина)
	Пуниоци и стабилизатори		
1	натријум алгинат	E401	1g/kg
2	калијум алгинат	E402	"
3	пропилен гликол алгинат	E405	"
4	карагенан	E407	"
5	каруба гума	E410	"
6	гуар гума	E412	"
7	трагакант гума	E413	"
8	арапска гума	E414	"
9	ксантан гума	E415	"
10	пектини	E440	"
11	натријум карбокси метил целулоза	E466	"
12	дискроб фосфат (натријум триметафосфат)	E1411	
13	дискроб фосфат	E1412	5g/kg
14	ацетилован дискроб фосфат	E1414	појединачно или у комбинацији
15	ацетилувани дискроб адипат	E1422	само у производима сродним мајонезу
16	хидроксипропил скроб	E1440	
17	хидроксипропил дискроб фосфат	E1442	
	Ензимски препарати		
1	глукоза-оксидаза (Aspergillus niger var.)	E1102	само у производима сродним мајонезу
	Појачивачи ароме		према захтевима технолошког поступка
	мононатријум-глутаминат	E621	дозвољен само у производњи сосова
			5g/kg

Члан 58.

Мајонез и производи сродни мајонезу морају бити специфичног укуса и мириса, без страног мириса и укуса и да нису ужegli.

Члан 59.

Мајонез и производи сродни мајонезу морају се чувати и складиштити у тамној, сувој и прозрачној просторији где температура није испод 5°C а не прелази 10°C, осим ако на декларацији производа није другачије назначено.

III. ПРЕЛАЗНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 60.

Одредбе члана 4. овог правилника које се односе на податке садржане у декларацији, примењиваће се по истеку три месеца од дана ступања на снагу овог правилника.

Члан 61.

Одредбе члана 22. овог правилника које се односе на захтеве дате у табелама 6. и 7. примењиваће се по истеку годину дана од

дана доношења југословенског стандарда којим ће се утврдити метод за одређивање садржаја токоферола, токотриенола и десметилстерина у укупном стеролу код јестивих биљних уља.

IV. ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 62.

Даном ступања на снагу овог правилника престају да важе одредбе чл. 55. до 57. Правилника о квалитету јестивих уља и масти биљног порекла и маргарина, мајонеза и њима сродних производа („Службени лист СФРЈ”, бр. 27/85), чл. 1. до 35. и чл. 45. до 57. Правилника о квалитету јестивих уља, масти биљног и животињског порекла, маргарина и њима сродних производа („Службени лист СРЈ”, бр. 25/92).

Члан 63.

Овај правилник ступа на снагу по истеку тридесет дана од дана објављивања у „Службеном листу СРЈ”.

Број: 5/0-05-0010/001
22. јула 1999. године
Београд

Савезни министар
за пољопривреду
Недељко Шиповац, с.р.

355.

На основу чл. 9. и 11. Закона о стандардизацији („Службени лист СРЈ”, бр. 30/96 и 59/98) и члана 2. став 3. Уредбе о начину израде и доношења техничких прописа и вођење регистра тих прописа („Службени лист СРЈ”, бр. 4/97), савезни министар за пољопривреду прописује

П РА В И Л Н И К**О КВАЛИТЕТУ И ДРУГИМ ЗАХТЕВИМА ЗА ВИНО****Члан 1.**

Овим правилником прописују се квалитет и други захтеви који за вино морају бити испуњени у производњи и промету.

Члан 2.

Поједини изрази употребљени у овом правилнику имају следеће значење:

1) под вином се подразумева производ добијен потпуном или делимичном алкохолном ферментацијом кљука или шире од свежег грожђа сорти винове лозе чије је гајење дозвољено у Савезној Републици Југославији;

2) под вином са ознаком географског порекла подразумева се вино произведено искључиво од грожђа сорти винове лозе из виноградских подручја (рејона, подрејона и виногорја) Савезне Републике Југославије, контролисаног порекла, контролисаног порекла и квалитета и контролисаног порекла и гарантованог квалитета;

3) под свежим грожђем подразумева се зрео плод сорти винове лозе у технолошки зрелом стању;

4) под кљуком се подразумева измуљано грожђе сорти винове лозе са петелкама или без петелки;

5) под широм се подразумева течан производ добијен после муљања грожђа цеђењем кљука од грожђа сорти винове лозе, са стварним садржајем алкохола највише до 1% (V/V);

6) под конзервисаном широм подразумева се шира чија је ферментација заустављена дозвољеним технолошким поступком;

7) под концентрованом широм подразумева се некарамелизована шира добијена делимичном дехидрацијом (упаравањем) шире одређеним поступком, чија густина није мања од 1,240 g/cm³ на 20 °C;

8) под ректификованом концентрованом широм подразумева се концентрована шира добијена поступцима концентрације, из које су уклоњени сви састојци, осим шећера;

9) под винским талогом подразумева се талог у судовима после ферментације или за време складиштења;

10) под грожђаном комином подразумева се производ добијен цеђењем кљука после одвајања шире или вина од чврстих делова грожђа.

Члан 3.

Вино се, разврстава на:

- 1) обично вино („In stricto sensu”);
- 2) специјално вино;
- 3) ароматизовано вино;
- 4) вино за дестилацију.

Члан 4.

Обично вино (у даљем тексту: вино) је вино добијено од свежег грожђа дозвољеним поступцима третирања грожђа, кљука или шире. Вино се разврстава према квалитету и ставља у промет под називом:

- 1) стоно вино;
- 2) стоно вино са географским пореклом;
- 3) квалитетно вино са географским пореклом;
- 4) врхунско вино са географским пореклом.

Члан 5.

Стоно вино је вино произведено од грожђа једне или више сорти винове лозе без одређеног географског порекла.

Члан 6.

Стоно вино са географским пореклом је вино произведено од грожђа једне или више сорти винове лозе које потичу из једног рејона или највише два суседна рејона, с тим да учешће грожђа суседног рејона не прелази 15%.

Члан 7.

Квалитетно вино са географским пореклом је вино произведено од грожђа једне или више сорти винове лозе са израженим квалитетним карактеристикама за сорту или сорте, које потичу из једног подрејона или највише два суседна подрејона, с тим да учешће грожђа из суседног подрејона не прелази 15%.

Члан 8.

Врхунско вино са географским пореклом је вино произведено од грожђа једне или више сорти винове лозе са нарочито израженим карактеристикама за сорту или сорте у оквиру једног виногорја или највише два суседна виногорја, с тим да учешће грожђа суседног виногорја не прелази 15%.

Члан 9.

Стоно вино, квалитетно вино и врхунско вино са географским пореклом које се ставља у промет за непосредну потрошњу може бити пуњено и ван рејонираних подручја уз обавезну декларацију произвођача.

Члан 10.

Према боји, вино се разврстава на:

- 1) бело вино, произведено од грожђа белих сорти винове лозе;
- 2) ружичасто вино (ружица, розе), произведено претежно од грожђа црвених и црних сорти винове лозе;
- 3) црно (црвено) вино које је дозвољеним поступком винификације произведено од грожђа црних сорти винове лозе.

Члан 11.

Према садржају непреврелог шећера, вино може бити: суво, полусуво, полуслатко и слатко.

Суво вино садржи највише до 4 g/L непреврелог шећера.

Полусуво вино садржи од 4 g/L до 12 g/L непреврелог шећера.

Полуслатко вино садржи од 12g/L до 50 g/L непреврелог шећера.

Слатко вино садржи преко 50 g/L непреврелог шећера.

Члан 12.

У погледу хемијског састава вино мора да садржи састојке наведене у табели 1:

Табела 1

Састојак	Стоно вино и стоно вино са географским пореклом		Квалитетно вино са географским пореклом и врхунско вино са географским пореклом	
	најмање	највише	најмање	највише
1	2	3	4	5
Укупни алкохол, у % (V/V)	8,5	15,0	9,5	15,0
Стварни алкохол, у % (V/V)	8,5	не утврђује се	9,5	не утврђује се
Екстракт без шећера, у g/L				
– за бело вино	15,0	не утврђује се	16,0	не утврђује се
– за ружицу	16,0	не утврђује се	17,0	не утврђује се
– за црно вино	18,0	не утврђује се	18,0	не утврђује се
Пепео, у g/L				
– за бело вино	1,1	не утврђује се	1,1	не утврђује се

1	2	3	4	5
– за ружицу	1,4	не утврђује се	1,1	не утврђује се
– за црно вино	1,6	не утврђује се	1,4	не утврђује се
Титрациона киселост, изражена као винска киселина, у g/L	4,5	не утврђује се	4,5	не утврђује се
Укупни CO ₂ , у mg/L				
– за црно вино са садржајем шећера до 4 g/L	не утврђује се	150	не утврђује се	150
– за бело и розе вино са садржајем шећера до 4 g/L	не утврђује се	200	не утврђује се	200
– за бело и розе вино са садржајем шећера изнад 4 g/L	не утврђује се	250	не утврђује се	250
– изузетно за бело вино са садржајем шећера изнад 50 g/L	не утврђује се	400	не утврђује се	400
Диглукозид малвида, у mg/L	не утврђује се	15	не утврђује се	15
Фенолне материје, изражене као гална киселина у g/L				
– за бело вино 0,1	0,1	0,5	0,1	0,5
– за ружицу	0,5	1,5	0,5	1,5
– за црно вино	1,5	не утврђује се	1,5	не утврђује се

Под укупним алкохолом, у смислу овог правилника, подразумева се стварни алкохол и потенцијални алкохол који може настати алкохолном ферментацијом заосталог шећера изражен у запреминским процентима.

Под стварним алкохолом, у смислу овог правилника, подразумева се садржај алкохола насталог у току ферментације, изражен у запреминским процентима.

Под потенцијалним алкохолом, у смислу овог правилника, подразумева се запремински проценат алкохола који би настао ферментацијом заосталог шећера.

Дозвољено одступање од декларисаног садржаја алкохола у вину је $\pm 0,5 \%$ (V/V).

Испарљиве киселине изражене као сирћетна киселина, у g/L, после одузимања садржаја сумпор-диоксида, сорбинске киселине, за стона вина са географским пореклом, квалитетна вина са географским пореклом и врхунска вина са географским пореклом, могу да износе, највише:

1) 1 g/L - за бело вино са садржајем алкохола до 10% (V/V);

2) 1,2 g/L - за ружицу и црно (црвено) вино са садржајем алкохола до 10% (V/V).

За обично вино које садржи преко 10% (V/V) алкохола, количина испарљивих киселина повећава се за 0,06 g/L за сваки запремински проценат алкохола преко 10%.

Ако, и поред тога што испуњава захтеве прописане у табели 1 органолептичка својства нису карактеристична за одређено вино или на захтев купца, хемијска анализа може се проширити и на поједине елементе из табеле 2.

Табела 2

Састојак	Стоно вино и стона вино са географским пореклом		Квалитетно вино са географским пореклом и врхунско вино са географским пореклом	
	најмање	највише	најмање	највише
1	2	3	4	5
Лимунска киселина, у g/L	не утврђује се	1,0	не утврђује се	1,0
Натријум, у mg/L	не утврђује се	60,0	не утврђује се	60,0
Бром, укупни, у mg/L	не утврђује се	1,0	не утврђује се	1,0
Бром у органском облику, у mg/L	0,0	0,0	0,0	0,0
Бор, као борна киселина, у mg/L	не утврђује се	80,0	не утврђује се	80,0
Сорбинска киселина, у mg/L	не утврђује се	200,0	не утврђује се	200,0
Реакција на калијум-гвожђе (VV)-цијанид	0,0	0,0	0,0	0,0
Фосфорна киселина, као P ₂ O ₅ у g/L	0,1	1,0	0,1	1,0

1	2	3	4	5
Сулфати, као калијум-сулфат, у g/L	не утврђује се	2,0	не утврђује се	2,0
Глицерин, у g/L	5,0	не утврђује се	5,0	не утврђује се
Вештачке боје	0,0	0,0	0,0	0,0
Арсен mg/L		0,2		0,2
Кадмијум mg/L		0,01		0,01
Бакар mg/L		1		1
Олово mg/L		0,15		0,15
Флуор mg/L		1		1
Метанол (за бела вина) mg/L		150		150
Метанол (за црна вина) mg/L		300		300

Члан 13.

У преради грожђа и у производњи, чувању и доради вина дозвољени су следећи поступци:

1. Грожђе

- 1) берба
- 2) триажа (пробирна берба)
- 3) муљање
- 4) одвајање петелке
- 5) оцеђивање
- 6) пресовање
- 7) мацерација по класичном (традиционалном) поступку
- 8) мацерација у атмосфери угљендиоксида
- 9) мацерација после загревања грожђа или кљука
- 10) постизање одговарајућег садржаја шећера у обраном грожђу
- 11) третирање кљука пектолитичким ензимима

2. Ши́ра

- 1) ацидификација
- 2) дезацидификација
- 3) делимична дехидратација шире
- 4) пречишћавање шире (таложјење)
- 5) сулфитација
- 6) десулфитација
- 7) третирање са желатином
- 8) третирање са танином
- 9) третирање са пектолитичким ензимима
- 10) третирање са бентонитом
- 11) третирање са активним угљем
- 12) третирање са силицијум диоксидом
- 13) третирање са хелијским опнама квасаца
- 14) третирање са лизозимом
- 15) засејавање са квасцима
- 16) активирање алкохолне ферментације
- 17) поступци за смањење стварања пене у току ферментације

- 18) прекидање алкохолне ферментације физичким поступцима
- 19) спречавање алкохолне ферментације
- 20) хипероксигенација

3. Вино

- 1) хемијска ацидификација
- 2) физичка дезацидификација
- 3) хемијска дезацидификација
- 4) микробиолошка дезацидификација млечним бактеријама
- 5) алкохолизација
- 6) ароматизација
- 7) купажирање
- 8) претакање
- 9) проветравање
- 10) сулфитација
- 11) одстрањивање вишка гвожђа
- 12) бистрење
- 13) стабилизација у односу на таложене соли винске киселине
- 14) биолошка стабилизација
- 15) третирање са глуканазама
- 16) третирање са уреазом
- 17) третирање са аскорбинском киселином
- 18) третирање са поливинилполипирилоидом (PVPP)
- 19) третирање са глукозидазама
- 20) третирање са активним угљем
- 21) филтрирање
- 22) третирање бакар-сулфатом.

Члан 14.

У преради грозђа и у производњи, чувању и доради вина дозвољена је употреба само средстава која су неопходна у савременој технологији вина, која не утичу негативно на органолептичка својства вина и која су енолошки чиста.

Члан 15.

За активирање алкохолне ферментације дозвољена је употреба:

- 1) винског квасца;
- 2) диамонијум-фосфата или амонијум-сулфата, највише 0,3 mg/L;
- 3) витамин Б1 (тиамина), највише 0,6 mg/L или у облику тиаминдихлорхидрата, највише 0,76 mg/L;
- 4) хелијских опни квасаца.

Члан 16.

За бистрење вина дозвољена је употреба:

- 1) желатина;
- 2) танина у праху;
- 3) рибљег мехура;
- 4) беланца јајета или албумина;
- 5) обраног млека или чистог казеина;
- 6) бентонита;
- 7) агар-агара у праху или влакнима;
- 8) калијум-гвожђе(II)-цијанида у праху или кристалног;
- 9) каолина;
- 10) колоидног раствора силицијум-диоксида;
- 11) глуканолитичких ензима;
- 12) пектолитичких ензима.

Члан 17.

За филтрирање вина дозвољена је употреба:

- 1) инфузоријске земље,
- 2) мембране за микрофилтрацију;
- 3) целулозе;
- 4) перлита.

Члан 18.

За одстрањивање страних мириса, укуса и црвенкасте нијансе боје из белих вина, дозвољена је употреба:

- 1) животињског и биљног угља (енокарбонактивни угаљ);
- 2) бакар-сулфата.

Употреба животињског и биљног угља за одстрањивање боје црних и ружичастих вина, није дозвољена.

Члан 19.

За поправку квалитета шире и вина дозвољена је употреба следећих средстава, и то:

- 1) за појачање киселости вина:
 - а) винске киселине до 2,5 g/L;
 - б) лимунске киселине, с тим да укупна количина лимунске киселине у вину не буде већа од 1 g/L;
- 2) за смањење киселости вина:
 - а) неутралног калијум-тартарата;
 - б) киселог калијум-карбоната;
 - в) калцијум-карбонат;
- 3) за појачање екстракције боје:
 - а) пектолитичких ензима.

Члан 20.

За заштиту вина од оксидације дозвољена је употреба следећих средстава:

- 1) сумпор-диоксида;
- 2) аскорбинске киселине (витамин С) која се вину може додати до 100 mg/L;
- 3) инертних гасова (азот, угљен-диоксид и аргон);
- 4) парафинског уља;
- 5) поливинилполипирилоидона (PVPP).

Члан 21.

За стабилизацију вина дозвољена је употреба следећих средстава:

- 1) сорбинске киселине или калијум-сорбата до 200 mg/L, рачунато као сорбинска киселина;
- 2) лимунске киселине, с тим да укупна количина лимунске киселине у вину не буде већа од 1 g/L;
- 3) метавинске киселине до 0,1 g/L;
- 4) гумиарабике до 200 mg/L;
- 5) лизозима до 500 mg/L.

Члан 22.

Није дозвољено повећавати садржај шећера кљука или шире и вина додавањем шећера, концентроване шире и других слатких материја, као и додавање алкохола и киселина.

Изузетно од одредбе става 1. овог члана, обогаћивање сласти шире или кљука додавањем шећера или концентроване шире или ректификоване концентроване шире дозвољено је кад је, због временских услова, отежано нормално сазревање грозђа, или због болести и других оштећења винове лозе и грозђа у једној години садржај шећера у грозђу нижи од нормалног садржаја шећера за одређено подручје и одређену сорту, али не нижи од оног којим се обезбеђује садржај стварног алкохола у складу са чланом 12. овог правилника.

Под нормалним садржајем шећера у грозђу, подразумева се просечна количина шећера у грозђу остварена на одговарајућем подручју у току најмање пет година, осим година када је шећер додаван ради обогаћивања сласти.

У случају из става 2. овог члана шећер се може додавати шири или кљуку у количини која је потребна да се постигне нормална сласт за одређену сорту грозђа на одређеном подручју, али не више од 4 kg шећера на 100 L шире или 3 kg шећера на 100 kg кљука.

Концентрована шира или ректификована концентрована шира може се додавати шири или кљуку у количини потребној да се постигне нормалан садржај шећера за одређено подручје и гајене сорте, а највише да се садржај шећера у шири или кљуку повећа за једну петину од његове првобитне количине или да се

садржај алкохола у вину од тако обогачене шире повећа највише за 2% (V/V). При том се количина алкохола може повећати само до граница које су за садржај алкохола у вину прописане у члану 12. овог правилника, с тим да се првобитна запремина шире не сме повећати за више од 6,5%.

Шири или кљуку којима је повећана сласт додавањем шећера или концентроване шире или ректификоване концентроване шире, као и вину добијеном од такве шире или кљук не сме се повећавати киселост.

Врхунско вино са географским пореклом не може се производити од шире или кљук којима је обогачена сласт.

Члан 23.

Дозвољено је заслађивање вина концентрованом широм, ректификованом концентрованом широм и конзервисаном широм ради добијања полусувог, полуслатког и слатког вина.

Члан 24.

Сва средства која се користе у преради грозђа и у производњи, чувању и доради вина, морају се чувати у посебним просторијама које су одвојене од просторија за производњу вина.

Просторије у којима се чувају енолошка средства морају бити суве и проветрене и у њима се не смеју држати материјали који могу неповољно да утичу на квалитет тих средстава.

Члан 25.

Покварено вино, у смислу овог правилника, је вино у коме су микробиолошки процеси изазвали промене органолептичких и хемијских својстава тако да оно није употребљиво за непосредну потрошњу. Вино се сматра поквареним кад се активирају сирћетне бактерије и сирћетна ферментација, при чему се део алкохола оксидише у сирћетну киселину. Такође, вино се сматра поквареним кад настане разлагање непреврелог шећера под утицајем млечних бактерија, као и кад настане разлагање винске киселине и глицерина под утицајем одговарајућих бактерија. Као показатељ да је вино покварено најчешће служи садржај испарљивих киселина, изражен као сирћетна киселина.

Вино се сматра поквареним и кад испарљиве киселине не прелазе количине из члана 12. став 6. овог правилника, али се јасно осећају по мирису и укусу.

Члан 26.

Вино са маном, у смислу овог правилника, је вино код кога су настале промене органолептичких, хемијских и физичко-хемијских својстава (боје, бистрине, мириса и укуса) због:

- 1) оксидационих процеса;
- 2) размножавања микроорганизама или преласка нестабилних састојака у нерастворљиво стање;
- 3) талога страног порекла;
- 4) страних нетипичних мириса и укуса, метала, остатака пестицида за прскање, нехигијенске посуде, запушачи и др.

Вино са мањом маном (замућеност због биолошких нестабилности беланчевина, издвајања тартарата, оксидације, недостатака због мириса и укуса) мора се повући из промета ради дораде пре поновног стављања у промет.

Ако се у архивском вину, код обојених вина, после дужег лежања у боци издвоје полифенолне материје не сматра се да је вино са маном.

Члан 27.

Вино које се ставља у промет мора у погледу органолептичких својстава да испуњава следеће захтеве:

- 1) да му је боја својствена одговарајућем вину;
- 2) да је бистро;
- 3) да му је мирис својствен одговарајућем вину;
- 4) да му је укус својствен одговарајућем вину.

Члан 28.

Бело вино може имати бледожуту, жуту, зеленкастожуту, маслинасту, ђилибарну и златножуту боју.

Ружичасто и розе вино може имати бледоружичасту, светло-ружичасту, светлоцрвену и светлорубин боју.

Црно (црвено) вино може имати црвену, тамно рубин, тамно-црвену боју и цигла црвену боју.

Члан 29.

Вино може бити кристално бистро или бистро, осим архивских обојених вина са опалесценцијом од полимеризованих облика полифенолних матрија.

Члан 30.

Вино може имати својствен мирис, зависно од врсте и старости вина, и мускатни мирис који имају вина од мускатних сорти винове лозе. Вино у промету не сме имати страни мирис.

Члан 31.

Укус вина може бити пун, празан, туп, кисео, хармоничан или нехармоничан, умерено трпак, трпак и јако трпак.

Члан 32.

Органолептичка својства вина оцењују се сензорским методама.

За оцењивање органолептичких својстава вина користи се метода позитивних бодова (систем од 0 до 20) и то:

- 1) стоно вино са географским пореклом - најмање 15,00 бодова;
- 2) квалитетно вино са географским пореклом - најмање 16,50 бодова;
- 3) врхунско вино са географским пореклом - најмање 18,51 бодова.

Поједина органолептичка својства вина вреднују се на следећи начин:

- 1) боја: од 0 до 2 бода;
- 2) бистрина: од 0 до 2 бода;
- 3) мирис: од 0 до 4 бода;
- 4) укус: од 0 до 12 бодова.

Члан 33.

Специјална вина, у смислу овог правилника су вина која потичу од свежег грозђа, шире или вина, која су подвргнута одређеним третманима у току или после њихове производње и чије карактеристике потичу не само од грозђа, већ и од примењеног поступка производње.

Специјална вина се разврставају и стављају у промет под називом:

- 1) природно слатко вино;
- 2) ликерско вино;
- 3) шери вино;
- 4) пенушаво вино;
- 5) полупенушаво вино;
- 6) газирано-бисер вино;
- 7) мистела.

Члан 34.

Природно слатко вино, у смислу овог правилника је вино произведено по посебном технолошком поступку од презрелог грозђа (суварак) или грозђа захваћеног племенитом плесни без додавања алкохола и шећера.

Члан 35.

Ликерско вино, у смислу овог правилника је вино произведено по посебном технолошком поступку тако што се пре ферментације у току ферментације или после завршене ферментације дода одређена количина винског дестилата, рафинисаног алкохола, односно концентроване шире, презрелог грозђа и мистеле.

У ликерском вину садржај стварног алкохола мора бити од 15% (V/V) до 22% (V/V), а укупног алкохола најмање 17,5 (V/V).

Члан 36.

Шери вино у смислу овог правилника, је вино произведено по посебном технолошком поступку чија је основна карактеристика да се вино после завршене алкохолне ферментације у одређеном периоду подвргава биолошком старењу у присуству ваздуха, тако што се на слободној површини развија навлака оксидативних квасаца.

У шери вино може се додати вински дестилат или ректификован етил-алкохол биљног порекла, и у том случају садржај укупно алкохола треба да буде најмање 15% (V/V).

Члан 37.

Пенушаво вино, у смислу овог правилника, је вино произведено другом ферментацијом вина у боцама или затвореним танковима, у коме се при отварању боце образује пена услед ослобађања угљен-диоксида који је искључиво ендогеног порекла.

Пенушаво вино мора имати притисак угљен-диоксида у боци најмање 3,5 бар на температури од 20 °C. У боцама мањим од 0,75 L притисак угљен-диоксида мора износити најмање 3,0 бар на температури од 20 °C.

Члан 38.

Полупенушаво вино, у смислу овог правилника, је вино произведено другом ферментацијом вина у боцама или затвореним танковима, у коме се при отварању боце образује пена услед ослобађања угљен-диоксида који је искључиво ендогеног порекла.

Полупенушаво вино мора имати притисак угљен-диоксида у боци најмање 2,5 бар на температури од 20 °C. У боцама мањим од 0,75 L притисак угљен-диоксида мора износити најмање 2,0 бар на температури од 20 °C.

Члан 39.

Газирано-бисер вино, у смислу овог правилника, је вино у коме се при отварању боце образује пена услед ослобађања угљен-диоксида који је у потпуности или делимично додат (егзогенно порекло).

Газирано – бисер вино мора имати притисак угљен-диоксида у боци најмање 3,5 бара на температури од 20 °C. У боцама мањим од 0,25 L притисак угљен-диоксида мора износити најмање 3,0 бара на температури од 20 °C.

Члан 40.

Према садржају непреврелог шећера, пенушаво вино, полупенушаво и газирано-бисер вино могу бити: екстрасуво, суво, полусуво, полуслатко и слатко.

Екстрасуво вино садржи највише 12,0 g/L непреврелог шећера.

Суво вино садржи најмање 12,0 g/L, а највише 20,0 g/L непреврелог шећера.

Полусуво вино садржи најмање 20,0 g/L, а највише 35,0 g/L непреврелог шећера.

Полуслатко од 35,0 до 50,0 g/L непреврелог шећера.

Слатко вино садржи више од 50,0 g/L непреврелог шећера.

Члан 41.

Пенушаво, полупенушаво и газирано-бисер вино поред захтева из чл. 37. до 40. овог правилника морају испуњавати и захтеве прописане овим правилником за обична вина.

Члан 42.

Мистела, у смислу овог правилника, је производ добијен од неферментисане шире додавањем винског дестилата или ректификованог етил-алкохола биљног порекла, ради спречавања алкохолне ферментације.

Мистела се разврстава и ставља у промет под називом:

1) мистела за даљу дораду;

2) мистела за непосредну потрошњу.

Мистела за даљу дораду ставља се у промет у ринфузном стању под називом „мистела за даљу дораду”. Мистела за даљу

дораду мора имати садржај алкохола од 12% (V/V) до 15% (V/V). Неферментисана шира која се користи за производњу ове мистеле може имати садржај стварног алкохола највише 1% (V/V), а садржај потенцијалног алкохола најмање 8,5% (V/V).

Мистела за непосредну потрошњу ставља се у промет под називом „мистела”. Мистела за непосредну потрошњу мора имати садржај алкохола од 15% (V/V) до 22% (V/V). Неферментисана шира која се користи за производњу ове мистеле може имати садржај стварног алкохола највише 1% (V/V), а садржај потенцијалног алкохола најмање 12% (V/V).

Члан 43.

Ароматизовано вино (типа вермут и сл.), у смислу овог правилника, је производ од вина добијен по посебном поступку, појачан винским дестилатом или ректификованим етил-алкохолом биљног порекла са додатком дозвољених мирисних и горких биљних делова и екстраката биљног порекла.

Ароматизовано вино ставља се у промет под називом „ароматизовано вино”.

Ароматизовано вино мора да садржи најмање 60% вина. Садржај алкохола у ароматизованом вину мора бити од 15% V/V до 22% V/V а садржај екстраката без шећера мора износити најмање 12 g/L.

Члан 44.

Вино за дестилацију, у смислу овог правилника, је вино произведено од сорти винове лозе одређеним технолошким поступком.

Вино за дестилацију ставља се у промет под називом „вино за дестилацију”.

Члан 45.

Вино се ставља у промет у амбалажи од материјала који обезбеђује његову стабилност у погледу хемијских и органолептичких својстава.

Вино у боцама не сме се излагати директном утицају сунчеве светлости и великим променама температуре.

За вино које се ставља у промет у ринфузном стању морају се обезбедити услови чувања који спречавају промену квалитета.

Члан 46.

Обично вино, специјално вино и ароматизовано вино стављају се у промет за непосредну потрошњу у оригиналном паковању.

Произвођач може ставити вино у промет за непосредну потрошњу и у ринфузном стању само у кругу подрума и у сопственој специјализованој продавници, осим вина са географским пореклом.

Члан 47.

Ако за поједине врсте вина овим правилником није другачије прописано, вино које се ставља у промет у оригиналном паковању мора на омоту, посуди или етикети имати декларацију, која садржи:

1) назив вина, марку, традиционални назив и његово трговачко име, ако га има;

2) категорију по квалитету;

3) назив и седиште произвођача, односно пуниоца;

4) нето количину (запремину);

5) садржај алкохола у запреминским процентима;

6) садржај шећера (слат вина) за обично вино изражен као: „суво”, „полусуво”, „полуслатко” и „слатко”, а за специјална вина изражен као: „екстра суво”, „суво”, „полусуво”, „полуслатко” и „слатко”.

Декларација мора бити лако уочљива, јасна и читка.

Висина слова којима је одштампан назив вина на етикети не може бити мања од 5 mm.

Декларација не сме да садржи ознаке, називе, слике, цртеже и слично који би могли да доведу у заблуду потрошача у погледу порекла вина и квалитета.

Члан 48.

Поред података из члана 47. овог правилника, декларација мора да садржи:

1) за стона вина са географским пореклом, квалитетна вина са географским пореклом и врхунска вина са географским пореклом:

- а) ознаку географског порекла вина;
- б) ознаку серије и број боце;
- в) годину бербе;

г) ознаке: (К.П.) контролисано порекло за стона вино са географским пореклом; (К.П.К) контролисаног порекла и квалитет за квалитетно вино са географским пореклом; (К.П.Г.) контролисано порекло и гарантовани квалитет за врхунско вино са географским пореклом;

д) назив органа који је издао решење и број решења којим је дозвољено стављање вина у промет;

2) за пенушава и полупенушава вина:

- а) притисак угљендиоксида у барима;
- б) поступак производње (врење у боци или врење у танку);

3) за газирана – бисер вина:

- а) притисак угљендиоксида у барима.

Члан 49.

Декларација може да садржи и:

1) заштитни знак (заштићено име вина);

2) назив сорте:

а) за квалитетно вино са географским пореклом и врхунско вино са географским пореклом ако је произведено искључиво од једне сорте или најмање 85% грозђа те сорте;

б) за стона вино са географским пореклом ако је произведено од најмање 51% грозђа једне сорте, под условом да се назив те сорте користи најмање тридесет година и да је постао традиционалан;

3) боју вина;

4) датум пуњења;

5) податак о одликовању или признању;

6) ознаку „сопствена берба”, ако је вино 100% произведено од грозђа из сопствене производње;

7) ознаку „архивско вино” ако је вино одлежало најмање пет година у боци;

8) ознаку „касна берба” ако је вино произведено од грозђа убрзаног после пуне зрелости;

9) ознаку „суварак” ако је вино произведено од презрелог, просушеног грозђа или од грозђа захваћеног племенитом плесни услед чега је дошло до концентровања шећера у грозђаном соку;

10) ознаку „барик вино” (barrique) ако је вино одлежало у новим храстовим судовима или уз употребу алтернативних средстава произведених од храстовог дрвета (грануле, струготина и пиљевина);

11) ознаку „еколошко вино” ако је вино произведено по поступцима примењеним у органској производњи грозђа и вина;

12) ознаку „младо вино” ако вино потиче од грозђа убраног у текућој години производње и стављено у промет до 31. марта наредне године.

Ознаке из тач. 7. до 11. овог члана може да садржи само квалитетно вино са географским пореклом и врхунско вино са географским пореклом.

Члан 50.

На посуди са вином које се ставља у промет за непосредну потрошњу, у ринфузном стању у кругу подрума и у сопственој специјализованој продавници, мора се истаћи декларација са подацима наведеним у члану 47. овог правилника.

На амбалажи вина које служи за даљу дораду, прераду и услужно пуњење ставља се декларација из члана 47. овог правилника.

Члан 51.

Даном ступања на снагу овог правилника престаје да важи Правилник о квалитету вина („Службени лист СРЈ”, бр. 26/93 и 51/97).

Члан 52.

Овај правилник ступа на снагу 1. јануара 2000. године.

Бр. 5/0-05-009/003
15. јула 1999. године
Београд

Савезни министар
за пољопривреду
Недељко Шиповац, с. р.

356.

На основу чл. 9. и 11. Закона о стандардизацији („Службени лист СРЈ”, бр. 30/96 и 59/98) и члана 2. став 3. Уредбе о начину израде и доношења техничких прописа и вођења регистра тих прописа („Службени лист СРЈ”, бр. 4/97), савезни министар за пољопривреду прописује

П РА В И Л Н И К

О КВАЛИТЕТУ И ДРУГИМ ЗАХТЕВИМА ЗА ЈЕСТИВО
МАСЛИНОВО УЉЕ И ЈЕСТИВО УЉЕ КОМИНЕ МАСЛИНЕ

I. ОСНОВНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1.

Овим правилником прописују се квалитет и други захтеви који за јестиво маслиново уље и јестиво уље комине маслине (у даљем тексту: производи) морају бити испуњени у производњи и промету.

Члан 2.

На производе за које овим правилником нису прописани квалитет и други захтеви примењују се одредбе овог правилника које се односе на групу сродних производа.

За производе из става 1. овог члана произвођач је дужан да, пре почетка производње, донесе произвођачку спецификацију.

Произвођачка спецификација, поред података утврђених у декларацији из члана 4. овог правилника, мора да садржи кратак опис технолошког поступка производње односног производа, учешће основних састојака у односу на нето количину производа и извештај о извршеном испитивању органолептичких, физичких и хемијских карактеристика производа.

О донесеним произвођачима спецификацијама за производе из става 1. овог члана води се евиденција, у коју произвођач уноси следеће податке:

- 1) евиденцијски број спецификације;
- 2) назив производа и трговачко име, ако га производ има;
- 3) датум доношења произвођачке спецификације;
- 4) датум почетка производње по произвођачкој спецификацији;
- 5) датум извршеног органолептичког, физичког и хемијског испитивања;
- 6) групу којој производ припада према одредбама овог правилника.

Члан 3.

Производи се стављају у промет само у оригиналном паковању.

Члан 4.

Производи који се стављају у промет морају на омоту, посуди или етикети имати декларацију, која садржи:

- 1) назив производа и његово трговачко име, ако га производ има;
- 2) назив и седиште произвођача, односно пуниоца;
- 3) нето количину (масу или запремину) производа;
- 4) садржај слободних масних киселина (рачунато као олеинска киселина), у процентима масе [% (m/m)];

5) датум производње и рок употребе производа или речи: „употребљиво до краја (месец и година)“;

6) податке о састојцима производа према опадајућем редоследу употребљених количина (осим производа који садрже један састојак);

7) функционалну групу употребљених адитива, са специфичним називом или бројчаном ознаком адитива, нпр. антиоксиданс (алфа-токоферол) или антиоксиданс (Е307);

8) друге податке од интереса за потрошаче.

Декларација мора бити лако уочљива, јасна и неизбрисива.

Слова у називу производа и називу произвођача морају бити већа од слова осталог текста декларације.

Члан 5.

Ако произвођач не пакује производе, декларација мора, поред података из члана 4. овог правилника, да садржи и назив и седиште предузећа које пакује производ.

Декларација за увезени производ, поред података из члана 4. овог правилника, мора да садржи и назив земље порекла.

Члан 6.

Ако нето количина производа који се ставља у промет не прелази 100 g, односно 100 ml, декларација мора да садржи: назив производа, назив и седиште произвођача или назив и седиште предузећа које пакује производ, нето количину, садржај слободних масних киселина (рачунато као олеинска киселина), у процентима масе, датум производње и рок употребе или речи: „употребљиво до краја“ (месец и година).

Члан 7.

Производи се морају складиштити, транспортовати и чувати на начин којим се обезбеђује очување њиховог квалитета до момента потрошње.

II. ПОСЕБНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 8.

Под јестивим маслиновим уљем, у смислу овог правилника, подразумева се уље добијено из плода маслине (*Olea europaea sativa* Hoffm. et Link) технолошким поступком који искључује коришћење растварача и реестерификационих процеса, као и мешање с уљима других врста.

Јестиво маслиново уље ставља се у промет као:

- 1) девичанско (virgino) маслиново уље (са ознаком врсте);
- 2) рафинисано маслиново уље;
- 3) маслиново уље.

Члан 9.

Под девичанским (virgino) маслиновим уљем, у смислу овог правилника, подразумева се уље добијено из плода маслине искључиво механичким или другим физичким поступком, под условима, посебно термичким, који не доводе до промена у том уљу и које није било подвргнуто никаквом другом третману сем прања, млевења, декантације, центрифугирања и филтрирања.

Члан 10.

Под рафинисаним маслиновим уљем, у смислу овог правилника, подразумева се уље добијено поступцима рафинисања девичанског (virgino) маслиновог уља лампанте који не доводе до промена у првобитној структури триглицерида.

Члан 11.

Под маслиновим уљем, у смислу овог правилника, подразумева се уље добијено мешањем рафинисаног маслиновог уља и девичанског (virgino) маслиновог уља.

Члан 12.

Зависно од квалитета девичанско (virgino) маслиново уље ставља се у промет као:

- 1) девичанско (virgino) маслиново уље – екстра virgino;

- 2) девичанско (virgino) маслиново уље – virgino;

- 3) девичанско (virgino) маслиново уље – обично virgino.

Под девичанским (virgino) маслиновим уљем – екстра virgino, у смислу овог правилника, подразумева се уље доброг укуса и специфичног мириса које садржи највише 1,0% (m/m) слободних масних киселина, рачунато као олеинска киселина.

Под девичанским (virgino) маслиновим уљем – virgino, у смислу овог правилника, подразумева се уље доброг укуса и специфичног мириса које садржи највише 2,0% (m/m) слободних масних киселина, рачунато као олеинска киселина.

Под девичанским (virgino) маслиновим уљем – обично virgino, у смислу овог правилника, подразумева се уље доброг укуса и мириса које садржи највише 3,3% (m/m) слободних масних киселина, рачунато као олеинска киселина.

Члан 13.

Девичанско (virgino) маслиново уље, које се ставља у промет, мора испуњавати следеће захтеве:

- 1) да је на температури од 20°C бистро;
- 2) да је светложуте до зеленомаслинасте боје;
- 3) да је специфичног мириса и укуса, без страног мириса и укуса и да није ужегло;
- 4) да садржи највише 0,2% (m/m) влаге и других испарљивих материја;
- 5) да садржи највише 0,1 (m/m) нечистоћа нерастворљивих у петролетру;
- 6) да пероксидни број није већи од 20 милиеквивалената O₂/kg уља (10 m.mol. 1/2 O₂ kg уља);
- 7) да садржај слободних масних киселина, рачунато као олеинска киселина, није већи за девичанско (virgino) маслиново уље – екстра (virgino) од 1,0% (m/m), за девичанско (virgino) маслиново уље од 2,0% (m/m) и за девичанско (virgino) маслиново уље – обично (virgino) од 3,3% (m/m).

Члан 14.

Рафинисано маслиново уље које се ставља у промет мора испуњавати следеће захтеве:

- 1) да је на температури од 20°C бистро;
- 2) да је светложуте боје;
- 3) да је благог и пријатног мириса и укуса, без страних мириса и укуса и да није ужегло;
- 4) да садржи највише 0,1% (m/m) влаге и других испарљивих материја;
- 5) да садржи највише 0,05% (m/m) нечистоћа нерастворљивих у петролетру;
- 6) да садржи највише 50 mg/kg сапуна, рачунато као натријум -олеат;
- 7) да пероксидни број није већи од 5 милиеквивалената O₂/kg уља (2,5 m.mol. 1/2O₂/kg уља);
- 8) да садржај слободних масних киселина, рачунато као олеинска киселина, није већи од 0,3% (m/m).

Члан 15.

Маслиново уље које се ставља у промет мора испуњавати следеће захтеве:

- 1) да је на температури од 20 °C бистро;
- 2) да је светложуте до зеленомаслинасте боје;
- 3) да је специфичног мириса и укуса, без страног мириса и укуса и да није ужегло;
- 4) да садржи највише 0,1% (m/m) влаге и других испарљивих материја;
- 5) да садржи највише 0,05% (m/m) нечистоћа нерастворљивих у петролетру;
- 6) да пероксидни број није већи од 15 милиеквивалената O₂/kg уља (7,5 m.mol. 1/2O₂ kg уља);
- 7) да садржај слободних масних киселина, рачунато као олеинска киселина, није већи од 1,5% (m/m).

Члан 16.

Поред захтева прописаних у чл. 13. до 15. овог правилника, девичанско (virgino) маслиново уље, рафинисано маслиново уље и маслиново уље који се стављају у промет морају испуњавати и захтеве наведене у табели 1:

Табела 1

Редни број	Карактеристика	Девичанско (virgino) маслиново уље	Рафинисано маслиново уље	Маслиново уље
1	2	3	4	5
1	Релативна густина (20°C/вода на 20°C)	0,910 до 0,916	0,910 до 0,916	0,910 до 0,916
2	Индекс рефракције ($n_D^{20^\circ\text{C}}$)	1,467 5 до 1,470 5	1,467 7 до 1,470 5	1,467 7 до 1,470 5
3	Сапонификациони број (mg KOH/g)	184 до 196	184 до 196	184 до 196
4	Јодни број по Ханушу (g I ₂ /100 g)	80 до 92	80 до 92	80 до 92
5	Јодни број по Вијсу (g I ₂ /100 g)	75 до 94	75 до 94	75 до 94
6	Неосапуњиве материје (g/kg)	≤ 15	≤ 15	≤ 15
7	Апсорбација у ултраљубичастој области (Е 1% 1 cm) – 270 – ΔЕ	≤ 0,25*) ≤ 0,01	≤ 1,10 ≤ 0,16	≤ 0,90 ≤ 0,15
8	Састав масних киселина [% (m/m) метилестера]			
	С 14:0	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05
	С 16:0	7,5 до 20,0	7,5 до 20,0	7,5 до 20,0
	С 16:1	0,3 до 3,5	0,3 до 3,5	0,3 до 3,5
	С 17:0	≤ 0,3	≤ 0,3	≤ 0,3
	С 17:1	≤ 0,3	≤ 0,3	≤ 0,3
	С 18:0	0,5 до 5,0	0,5 до 5,0	0,5 до 5,0
	С 18:1	55,0 до 83,0	55,0 до 83,0	55,0 до 83,0
	С 18:2	3,5 до 21,0	3,5 до 21,0	3,5 до 21,0
	С 18:3	≤ 0,9	≤ 0,9	≤ 0,9
	С 20:0	≤ 0,6	≤ 0,6	≤ 0,6
	С 20:1	≤ 0,4	≤ 0,4	≤ 0,4
	С 22:0	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,2
	С 24:0	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,2

*) За девичанско маслиново уље – обично (virgino) до 0,30. После деколорације узорка са аквитном земљом – апсорбација на 270 nm не сме бити већа од 0,11.

Члан 17.

Под јестивим уљем комине маслине, у смислу овог правилника, подразумева се уље добијено третирањем комине маслине растварачима, искључујући примену реестерификационих процеса и мешање с уљима других врста.

Јестиво уље комине маслине ставља се у промет као:

- 1) рафинисано уље комине маслине;
- 2) уље комине маслине.

Члан 18.

Под рафинисаним уљем комине маслине, у смислу овог правилника, подразумева се уље добијено поступцима рафинисања

сировог уља комине маслине који не доводе до промена у првобитној структури триглицерида.

Члан 19.

Под уљем комине маслине, у смислу овог правилника, подразумева се уље добијено мешањем рафинисаног уља комине маслине и девичанског (virgino) маслиновог уља.

Члан 20.

Рафинисано уље комине маслине које се ставља у промет мора испуњавати следеће захтеве:

- 1) да је на температури од 20°C бистро;
- 2) да је светложуте до жутосмеђе боје;

- 3) да је без страног мириса и укуса и да није ужегло;
 4) да садржи највише 0,1% (m/m) воде и других испарљивих материја;
 5) да садржи највише 0,05 (m/m) нечистоћа нерастворљивих у петролетру;
 6) да пероксидни број није већи од 5 милиеквивалената O₂/kg уља (2,5 m.mol. 1/2 O₂/kg уља);
 7) да садржај слободних масних киселина, рачунато као олеинска киселина, није већи од 0,3% (m/m).

Члан 21.

Уље комине маслине које се ставља у промет мора испуњавати следеће захтеве:

- 1) да је на температури од 20°C бистро;
 2) да је светложуте до зеленомаслинасте боје;
 3) да је специфичног мириса и укуса, без страног мириса и укуса и да није ужегло;
 4) да садржи највише 0,1% (m/m) воде и других испарљивих материја;
 5) да садржи највише 0,05% (m/m) нечистоћа нерастворљивих у петролетру;
 6) да пероксидни број није већи од 15 милиеквивалената O₂/kg уља (7,5 m.mol. 1/2 O₂/kg уља);
 7) да садржај слободних масних киселина, рачунато као олеинска киселина, није већи од 1,5% (m/m).

Члан 22.

Поред захтева прописаних у чл. 20. и 21. овог правилника, рафинисано уље комине маслине и уље комине маслине које се ставља у промет мора испуњавати и захтеве наведене у табели 2:

Табела 2

Редни број	Карактеристика	Рафинисано уље комине маслине	Уље комине маслине
1	2	3	4
1	Релативна густина (20°C/вода на 20°C)	0,910 до 0,916	0,910 до 0,916
2	Индекс рефракције (n _D 20°C)	1,468 0 до 1,470 7	1,468 0 до 1,470 7
3	Сапонификациони број (mg KOH/g)	182 до 193	182 до 193
4	Јодни број по Вијсу (g I ₂ /100 g)	75 до 92	75 до 92
5	Неосапуњиве материје (g/kg)	≤30	≤30
6	Апсорбација у ултраљубичастој области (E 1% cm)		
	– 270	≤2,0	≤1,7
	– ΔE	≤0,20	≤0,18
7	Састав масних киселина [% (m/m) метилестера]		
	C 14:0	≤ 0,05	≤ 0,05
	C 16:0	7,5 до 20,0	7,5 до 20,0

1	2	3	4
	C 16:1	0,3 до 3,5	0,3 до 3,5
	C 17:0	≤ 0,3	≤ 0,3
	C 17:1	≤ 0,3	≤ 0,3
	C 18:0	0,5 до 5,0	0,5 до 5,0
	C 18:1	55,0 до 83,0	55,0 до 83,0
	C 18:2	3,5 до 21,0	3,5 до 21,0
	C 18:3	≤ 0,9	≤ 0,9
	C 20:0	≤ 0,6	≤ 0,6
	C 20:1	≤ 0,4	≤ 0,4
	C 22:0	≤ 0,3	≤ 0,3
	C 24:0	≤ 0,2	≤ 0,2

Члан 23.

У девичанско (virgino) маслиново уље не сме се додавати алфа-токоферол.

У производњи рафинисаног маслиновог уља, маслиновог уља, рафинисаног уља комине маслине и уља комине маслине може се додати највише 200 mg алфа-токоферола на 1 kg готовог производа.

Члан 24.

Квалитет и други захтеви за јестиво маслиново уље и јестиво уље комине маслине, утврђени овим правилником, проверавају се на узорцима који се узимају према стандарду JUS ISO 5555 и испитују према стандардима JUS E.K8.021; JUS E.K8.022; JUS E.K8.023; JUS E.K8.024; JUS ISO 663; JUS E.K8.026; JUS E.K8.027; JUS E.K8.028; JUS ISO 3596-1; JUS E.K8.029; JUS E.K8.034; JUS E.K8.036; JUS E.K8.039; JUS E.K8.041 и JUS E.K8.051.

Девичанско (virgino) маслиново уље лампанте и сирово уље комине маслине морају испуњавати захтеве утврђене југословенским стандардима JUS E.K2.030 и JUS E.K2.031.

III. ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ**Члан 25.**

Даном ступања на снагу овог правилника престаје да важи Правилник о квалитету јестивог маслиновог уља и мешаног маслиновог уља („Службени лист СФРЈ”, бр. 51/91 и „Службени лист СРЈ”, бр. 59/93).

Члан 26.

Овај правилник ступа на снагу 1. јануара 2000. године.

Бр. 5/0-05-009/002
 15. јула 1999. године
 Београд

Савезни министар за
 пољопривреду
Недељко Шиповац, с. р.

357.

На основу члана 40. тачка 5. Закона о платном промету („Службени лист СРЈ”, бр. 53/92, 16/93, 31/93, 32/94, 61/95, 34/97 и 44/99), гувернер Народне банке Југославије доноси

О Д Л У К У

**О ДОПУНАМА ОДЛУКЕ О ПЛАНУ РАЧУНА ЗА
 ОБАВЉАЊЕ ПЛАТНОГ ПРОМЕТА КОД НАРОДНЕ
 БАНКЕ ЈУГОСЛАВИЈЕ**

1. У Одлуци о плану рачуна за обављање платног промета код Народне банке Југославије („Службени лист СРЈ”, бр. 58/97, 31/98, 50/98 и 6/99), у тачки 62. у колони 2, после тачке „1.2.5.” до-

дати тач. „1.3.9. и 1.4.0.”, а после тачке „3.” додати тач. „3.1.2, 3.1.3. и 3.1.4.”.

2. У Прилогу бр. 2 – План рачуна за уплату јавних прихода, који је саставни део Одлуке, после рачуна под редним бројем 1.1.2. додају се следећи уплатни рачуни:

„1.1.3. Порез на промет увозних цигарета и цигара, цигарилоса, резаног дувана, дувана за лулу и жвакање и бурмута 840-4410

1.1.4. Порез на промет увозних природних ракија, вињака и осталих жестоких алкохолних пића 840-4426”,

а после рачуна „1.1.7.” додаје се уплатни рачун:

„1.1.8. Порез на промет увозних путничких аутомобила који нису старији од четири године 840-4405”.

После рачуна под редним бројем 1.3.8. додају се следећи уплатни рачуни:

„1.3.9. Акцизе на увозне цигарете и цигаре, цигарилосе, резани дуван, дуван за лулу и жвакање и бурмут 840-4431

1.4.0. Акцизе на увозну природну ракију, вињак и остала жестока алкохолна пића 840-4447”.

После рачуна „3.1.1.” додају се следећи уплатни рачуни:

„3.1.2. Царина на увоз путничких аутомобила који нису старији од четири године 840-4452

3.1.3. Царина на увоз цигарета и цигара, цигарилоса, резаног дувана, дувана за лулу и жвакање и бурмута 840-4468

3.1.4. Царина на увоз природне ракије, вињака и осталих жестоких алкохолних пића 840-4473”.

3. Ова одлука ступа на снагу наредног дана од дана објављивања у „Службеном листу СРЈ”.

О. бр. 143
20. августа 1999. године
Београд

Гувернер
Народне банке Југославије
Душан Влатковић, с. р.

САДРЖАЈ:

	Страна
350. Одлука о изменама и допунама Одлуке о износима и условима изношења ефективног страног новца за плаћање у иностранству и условима уношења ефективног страног новца у земљи	1
351. Одлука о условима под којима домаћа и страна лица могу уносити, односно примити из иностранства путничка моторна возила	1
352. Одлука о измени Одлуке о начину образовања цена одређених производа у промету на велико, односно на мало и из увоза	1
353. Одлука о измени Одлуке о висини накнада посебних трошкова поступка који води Савезни завод за интелектуалну својину и накнада трошкова за пружање информационих услуга Завода	2
354. Правилник о квалитету и другим захтевима за јестиво биљно уље и масти, маргарин и друге масне намазе, мајонез и сродне производе	2
355. Правилник о квалитету и другим захтевима за вино	18
356. Правилник о квалитету и другим захтевима за јестиво маслиново уље и јестиво уље комине маслине	23
357. Одлука о допунама Одлуке о плану рачуна за обављање платног промета код Народне банке Југославије	26