MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE

229

Na temelju članka 78. stavka 2. Zakona o poljoprivredi (»Narodne novine«, broj 118/18) ministar poljoprivrede donosi

PRAVILNIK

O JESTIVIM ULJIMA I MASTIMA

I. OPĆE ODREDBE

Predmet Pravilnika

Članak 1.

(1) Ovim se Pravilnikom propisuju zahtjevi kvalitete kojima u proizvodnji i stavljanju na tržište moraju udovoljavati jestiva ulja biljnog podrijetla te masti biljnog i životinjskog podrijetla, uključujući i one koji se stavljaju na tržište u obliku dodataka prehrani, a odnose se na:

– nazive, definicije i opće zahtjeve

– fizikalna, kemijska, fizikalno-kemijska i senzorska svojstva te sastav

– tehnološke postupke koji se primjenjuju u proizvodnji i

– dodatne zahtjeve označavanja.

(2) Ovaj Pravilnik se ne odnosi na mazive masti, maslinovo ulje i ulje komine maslina, za koje su zahtjevi kvalitete i dodatni zahtjevi označavanja propisani Uredbom (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća od 17. prosinca 2013. o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda i stavljanju izvan snage uredbi Vijeća (EEZ) br. 922/72 (EEZ) br. 234/79, (EZ) br. 1037/2001 i (EZ) br. 1234/2007 (SL L 347, 20. 12. 2013.).

Postupak obavješćivanja i primjena odredbi ovoga Pravilnika

Članak 2.

(1) Ovaj se Pravilnik donosi uzimajući u obzir postupak obavješćivanja na temelju Direktive (EU) 2015/1535 Europskog parlamenta i Vijeća od 9. rujna 2015. o utvrđivanju postupka pružanja informacija u području tehničkih propisa i pravila o uslugama informacijskog društva (SL L 241/1, 17. 9. 2015.).

(2) Odredbe ovoga Pravilnika ne primjenjuju se na proizvode koji su zakonito proizvedeni i/ili stavljeni na tržište u drugoj državi članici Europske unije ili Turskoj ili koji su zakonito proizvedeni u državi koja pripada Europskom udruženju slobodne trgovine koja je potpisnica Sporazuma o Europskom gospodarskom prostoru.

Označavanje

Članak 3.

Na označavanje proizvoda iz članka 1. stavka 1. ovoga Pravilnika primjenjuju se odredbe Uredbe (EU) br. 1169/2011 Europskog parlamenta i Vijeća od 25. listopada 2011. o informiranju potrošača o hrani, izmjeni uredbi (EZ) br. 1924/2006 i (EZ) br. 1925/2006 Europskog parlamenta i Vijeća te o stavljanju izvan snage Direktive Komisije 87/250/EEZ, Direktive Vijeća 90/496/EEZ, Direktive Komisije 1999/10/EZ, Direktive 2000/13/EZ Europskog parlamenta i Vijeća, direktiva Komisije 2002/67/EZ i 2008/5/EZ i Uredbe Komisije (EZ) br. 608/2004 (SL L 304, 22. 11. 2011.), kako je posljednji put izmijenjena Delegiranom uredbom Komisije (EU) br. 78/2014 od 22. studenoga 2013. o izmjeni priloga II. i III. Uredbi (EU) br. 1169/2011 Europskog parlamenta i Vijeća o informiranju potrošača o hrani, u pogledu određenih žitarica koje uzrokuju alergije ili netolerancije i hrane s dodatkom fitosterola, estera fitosterola, fitostanola i/ili estera fitostanola (SL L 27, 30. 1. 2014.) te odredbe ovoga Pravilnika koje se odnose na označavanje.

II. POSEBNE ODREDBE

1. ULJA BILJNOG PODRIJETLA

Definicija

Članak 4.

Ulja biljnog podrijetla su proizvodi koji se dobivaju iz sjemenki ili plodova biljaka, sastoje se od triglicerida masnih kiselina, a mogu sadržavati i neznatne količine drugih lipida kao što su fosfolipidi, voskovi, neosapunjive tvari, mono – i digliceridi i slobodne masne kiseline.

Podjela

Članak 5.

Ovisno o tehnološkom postupku koji se primjenjuje u proizvodnji, ulja biljnog podrijetla se razvrstavaju u sljedeće kategorije:

– rafinirana ulja

– hladno prešana ulja i

– djevičanska ulja.

Rafinirana ulja

Članak 6.

Rafinirana ulja su proizvodi dobiveni postupkom rafinacije jedne ili više vrsta sirovih ulja biljnog podrijetla, a na tržište se stavljaju pod nazivima:

– propisanim u Prilogu 1. ovoga Pravilnika

– »ulje« nadopunjeno nazivom biljne vrste koja nije iz Priloga 1. ovoga Pravilnika, za ulja dobivena postupkom rafinacije jedne vrste sirovog ulja biljnog podrijetla ili

– »biljno ulje« za ulje dobiveno postupkom miješanja i rafinacije više vrsta sirovih ulja biljnog podrijetla uz obvezno navođenje popisa sastojaka s nazivima propisanim u podstavcima 1. i 2. ovoga članka, prema padajućem redoslijedu s obzirom na masu koja je utvrđena u vrijeme njihove upotrebe u proizvodnji.

Fizikalno-kemijska svojstva rafiniranih ulja

Članak 7.

(1) Rafinirana ulja moraju udovoljavati sljedećim zahtjevima:

1. da su na 20 °C tekuća, bistra, karakteristične boje

2. da su neutralnog do karakterističnog mirisa i okusa, bez stranog i/ili užeglog mirisa i okusa

3. da ne sadrže više od 0,3 % slobodnih masnih kiselina (izraženih kao oleinska kiselina)

4. da im peroksidni broj nije veći od 5 mmola O_2/kg ulja

5. da sadrže najviše 0,2 % vode i tvari hlapljivih na temperaturi od 105 °C i

6. da sadrže najviše 0,05% netopivih nečistoća.

(2) Pored zahtjeva iz stavka 1. ovoga članka, rafinirana ulja iz Priloga 1. ovoga Pravilnika moraju udovoljavati zahtjevima iz Priloga 2. ovoga Pravilnika.

Hladno prešana ulja

Članak 8.

Hladno prešana ulja su proizvodi koji se dobivaju iz odgovarajućih sirovina, samo mehaničkim postupcima, primjerice prešanjem, bez primjene topline. Može se provesti i postupak čišćenja odnosno bistrenja pranjem vodom, dekantiranjem, filtriranjem i centrifugiranjem.

Djevičanska ulja

Članak 9.

Djevičanska ulja su proizvodi koji se dobivaju iz odgovarajućih sirovina, mehaničkim postupcima, primjerice prešanjem, uz primjenu topline. Može se provesti i postupak čišćenja odnosno bistrenja pranjem vodom, dekantiranjem, filtriranjem i centrifugiranjem.

Označavanje hladno prešanih i djevičanskih ulja

Članak 10.

(1) Hladno prešana i djevičanska ulja stavljaju se na tržište pod nazivima:

– propisanim u Prilogu 1. ovoga Pravilnika

– »ulje« nadopunjeno nazivom biljne vrste koja nije navedena u Prilogu 1. ovoga Pravilnika.

(2) Uz nazive ulja iz stavka 1. ovoga članka obvezno je navođenje izraza »hladno prešano« ili »djevičansko«.

Fizikalno-kemijska svojstva hladno prešanih i djevičanskih ulja

Članak 11.

(1) Hladno prešana i djevičanska ulja moraju udovoljavati sljedećim zahtjevima:

1. da su karakteristične boje

2. da su miris i okus karakteristični za vrstu sjemena ili ploda, bez stranog i/ili užeglog mirisa i okusa

3. da ne sadrže više od 2 % slobodnih masnih kiselina (izraženih kao oleinska kiselina)

4. da peroksidni broj nije veći od 7 mmola O_2/kg ulja

5. da sadrže najviše 0,4 % vode i tvari hlapljivih na temperaturi od 105 °C

6. da sadrže najviše 0,05 % netopivih nečistoća i

7. da hladno prešana ulja ne sadrže više od 0,15 mg/kg stigmastadiena.

(2) Pored zahtjeva iz stavka 1. ovoga članka, hladno prešana i djevičanska ulja iz Priloga 1. ovoga Pravilnika moraju udovoljavati zahtjevima iz Priloga 2. ovoga Pravilnika.

Mješavine različitih vrsta i/ili kategorija ulja biljnog podrijetla

Članak 12.

(1) Ne dovodeći u pitanje odredbu članka 6. podstavka 3. ovoga Pravilnika, mješavine različitih vrsta i/ili kategorija ulja stavljaju se na tržište pod nazivom koji uključuje nazive ulja prema biljnoj vrsti i kategoriji od kojih je mješavina sastavljena.

(2) Mješavine različitih kategorija ulja moraju udovoljavati slijedećim zahtjevima:

1. da su karakteristične boje

2. da su miris i okus karakteristični za vrstu sjemena ili ploda, bez stranog i/ili užeglog mirisa i okusa

3. da ne sadrže više od 2 % slobodnih masnih kiselina (izraženih kao oleinska kiselina)

4. da peroksidni broj nije veći od 7 mmola O_2/kg ulja

5. da sadrže najviše 0,4 % vode i tvari hlapljivih na temperaturi od 105 °C i

6. da sadrže najviše 0,05 % netopivih nečistoća.

2. BILJNE I ŽIVOTINJSKE MASTI

Biljne masti

Članak 13.

(1) Biljne masti su proizvodi dobiveni od ulja i/ili masti biljnog podrijetla postupcima rafinacije i hidrogeniranja i/ili interesterifikacije i/ili drugim odgovarajućim metodama.

(2) Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka stavljaju se na tržište pod nazivom »biljna mast« koji se može nadopuniti određenim biljnim podrijetlom.

(3) Ukoliko primijenjeni postupci iz stavka 1. ovoga članka dovode do promjene sastava masnih kiselina proizvoda, naziv »biljna mast« se može nadopuniti određenim biljnim podrijetlom pod uvjetom da se uz naziv proizvoda istaknu primijenjeni postupci iz stavka 1. ovoga članka.

Miješane masti

Članak 14.

(1) Miješane masti su proizvodi dobiveni od biljnih i životinjskih ulja i/ili masti uključujući masti i ulja riba i drugih morskih životinja postupcima rafinacije i hidrogeniranja i/ili interesterifikacije i/ili drugim odgovarajućim metodama.

(2) Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka stavljaju se na tržište pod nazivom »miješana mast« koji se može nadopuniti određenim biljnim odnosno životinjskim podrijetlom.

(3) Ukoliko primijenjeni postupci iz stavka 1. ovoga članka dovode do promjene sastava masnih kiselina proizvoda, naziv »miješana mast« se može nadopuniti određenim biljnim odnosno životinjskim podrijetlom pod uvjetom da se uz naziv proizvoda istaknu primijenjeni postupci iz stavka 1. ovoga članka.

Fizikalno-kemijska svojstva miješanih masti

Članak 15.

Proizvodi iz članka 13. i 14. ovoga Pravilnika moraju udovoljavati sljedećim zahtjevima:

1. da su karakteristične boje
2. da su neutralnog do karakterističnog mirisa i okusa, bez stranog i/ili užeglog mirisa i okusa
3. da sadrže najviše 0,3 % slobodnih masnih kiselina (izraženih kao oleinska kiselina)
4. da im peroksidni broj nije veći od 5 mmola O_2/kg ulja
5. da sadrže najviše 0,2 % vode i tvari hlapljivih na temperaturi od 105 °C i
6. da sadrže najviše 0,05% netopivih nečistoća.

Biljni mrs

Članak 16.

(1) Biljni mrs je proizvod dobiven iz ulja i masti biljnog podrijetla, sa ili bez dodataka, postupkom miješanja i kristalizacije.

(2) Biljni mrs sadrži najmanje 95% masnoće.

Životinjske masti

Članak 17.

Ovisno o vrsti životinje od koje potječe masno tkivo i postupka dobivanja, životinjske masti stavljaju se na tržište pod nazivom:

1. »svinjska mast« za proizvod dobiven mokrim postupkom topljenja masnog tkiva svinje
2. »domaća svinjska mast« za proizvod dobiven suhim postupkom topljenja masnog tkiva svinje
3. »goveđi loj« za proizvod dobiven topljenjem masnog tkiva goveda i
4. »...mast« nadopunjen određenim životinjskim podrijetlom za proizvod dobiven topljenjem masnog tkiva drugih životinja, primjerice peradi (kokošja mast, guščja mast, pureća mast i druge).

Fizikalno-kemijska svojstva životinjskih masti

Članak 18.

(1) Životinjske masti iz članka 17. ovoga Pravilnika moraju udovoljavati sljedećim zahtjevima:

1. da su bijele do žute boje, ovisno o postupku dobivanja i podrijetlu sirovine (masnog tkiva)
2. da su karakterističnog okusa i mirisa, bez stranog i/ili užeglog mirisa i okusa
3. da ne sadrže više od 0,75 % slobodnih masnih kiselina (izraženih kao oleinska kiselina)
4. da peroksidni broj nije veći od 2 mmola O2/kg
5. da ne sadrže više od 0,2 % vode i tvari hlapljivih na temperaturi od 105 °C i
6. da ne sadrže više od 0,5 % netopivih nečistoća.

(2) Pored zahtjeva iz stavka 1. ovoga članka, životinjske masti iz članka 17. podstavaka od 1. do 3. ovoga Pravilnika moraju udovoljavati zahtjevima iz Priloga 3. ovoga Pravilnika.

Označavanje primjene ulja

Članak 19.

Nazivi za ulja i masti mogu se nadopuniti riječima koje označavaju njihovu primjenu.

Prilozi

Članak 20.

Prilozi 1., 2. i 3. tiskani su uz ovaj Pravilnik i njegov su sastavni dio.

Utvrđivanje sukladnosti