

POGLAVLJE III - PAKOVANJE ZAČINA, EKSTRAKATA ZAČINA I MJEŠAVINA ZAČINA

Član 87.

(Pakovanje začina, ekstrakata začina i mješavina začina)

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

DIO TREĆI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Član 88.

(Službena kontrola)

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

Član 89.

(Prestanak važenja odredbi)

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

Član 90.

(Stupanje na snagu)

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

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

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

ANEKS

ANALITIČKE METODE

BAS ISO 927

Začini i mirođije - Određivanje sadržaja stranih materija;

BAS ISO 928

Začini mirođije - Određivanje ukupnog pepela;

BAS ISO 930

Začini mirođije - Određivanje u kiselini netopivog pepela

BAS ISO 939

Začini mirođije - Određivanje sadržaja vlage - Ulazna metoda

BAS ISO 941

Začini mirođije - Određivanje ekstrakta rastvorljivog u hladnoj vodi;

BAS ISO 948

Začini mirođije - Uzimanje uzoraka;

BAS ISO 1108

Začini mirođije - Određivanje neisparljivog etarskog ekstrakta;

BAS ISO 1208

Začini mirođije - Određivanje nečistoće;

BAS ISO 2825

Začini mirođije - Pripremanje osnovnog uzorka za analize;

BAS ISO 5564

Crni i bijeli biber, u zrnju ili mljeveni - Određivanje sadržaja piperina - Spektrofotometrijska metoda;

BAS ISO 5566 Kurkuma - Određivanje snage boje -

Spektrofotometrijska metoda;

BAS ISO 6571

Začini, mirođije i bilje - Određivanje sadržaja eteričnog ulja;

BAS ISO 7541

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

BAS ISO 7543-1

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

BAS ISO 7543-2

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

BAS ISO 11027

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

Na temelju članka 17. stavak 2. i članka 72. Zakona o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 50/04) i članka 17. Zakona o Vijeću ministara Bosne i Hercegovine ("Službeni glasnik BiH", br. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 i 24/08), Vijeće ministara Bosne i Hercegovine, na prijedlog Agencije za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine, u suradnji s nadležnim tijelima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine, na 144. sjednici održanoj 24. veljače 2011. godine, donijelo je

PRAVILNIK

O ZAČINIMA, EKSTRAKTIMA ZAČINA I MJEŠAVINAMA ZAČINA

DIO PRVI - OPĆE ODREDBE

Članak 1.

(Predmet)

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

Članak 2.

(Deklariranje proizvoda)

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

Članak 3.

(Mjeriteljski zahtjevi)

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

Članak 4.

(Analitičke metode)

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

Članak 5.

(Opće obveze)

Proizvodi propisani ovim pravilnikom moraju se u proizvodnji i prometu skladištiti, prevoziti i čuvati na način koji osigurava očuvanje kvalitete proizvoda do trenutka potrošnje.

DIO DRUGI - POSEBNE ODREDBE**POGLAVLJE I. ZAČINI I EKSTRAKTI ZAČINA**Članak 6.
(Začini)

- (1) Pod začinima, u smislu ovoga Pravilnika, podrazumijevaju se proizvodi biljnoga podrijetla, svojstvena mirisa i okusa, koji se dodaju prehrambenim proizvodima i napitcima radi postizanja odgovarajućega mirisa i okusa ili radi bolje probavljivosti tih proizvoda.
- (2) Kao začini u promet se stavljaju aromatični dijelovi začinskih biljaka (korijen, list, kora, cvijet, tučak, cvjetni pupoljak, plod, sjeme i dr.), a mogu biti u obliku komada, zrna, mahune, većih i manjih djelića ili praha.

Članak 7.
(Začinske biljke)

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

- 1) anis (*Pimpinella anisum* L.);
- 2) bijeli papar (*Piper nigrum* L.);
- 3) crni papar (*Piper nigrum* L.);
- 4) bosiljak (*Ocimum basilicum* L.);
- 5) celer (*Apium graveolens* L.);
- 6) cimet (*Cinnamomum zeylanicum* Blume i *Cinnamomum aromaticum* C. G. Ness);
- 7) čili (*Capsicum frutescens* L.);
- 8) čubar (*Satureia hortensis* L.);
- 9) lavanda širokolisna (*Lavandula spica* L.);
- 10) đumbir (*Zingiber officinale* Roscoe);
- 11) estragon (*Artemisia dracunculus* L.);
- 12) idirot (*Acorus calamus* L.);
- 13) isiot (*Curcuma zedoariae* Rosc.);
- 14) klinčić (*Eugenia caryophyllus* Spreng C.);
- 15) kim (*Carum carvi* L.);
- 16) korijandar (*Coriandrum sativum* L.);
- 17) kardamom (*Elettaria cardamomum* L. var *Maton. miniscula* Burkill);
- 18) kadulja (*Salvia officinalis* L.);
- 19) borovica (*Juniperus communis* L.);
- 20) kurkuma (*Curcuma longa* L.);
- 21) kumin (*Cuminum cyminum* L.);
- 22) lovor (*Laurus nobilis* L.);
- 23) češnjak u prahu (*Allium sativum* L.);
- 24) crveni luk u prahu (*Allium cepa* L.);
- 25) mažuran (*Majorana hortensis* Moench syn. *Origanum majorana* L.);
- 26) kopar (*Anethum graveolens* L.);
- 27) komorač (*Foeniculum vulgare* P. Miller);
- 28) muškadni oraščić (*Myristica fragrans* Houtt., Myristicaceae);
- 29) papuanski muškadni oraščić (*Myristica argentea* L.);
- 30) muškadni cvijet (*Myristica fragrans* Houtt., *Myristica argentea* L.);
- 31) paprena metvica (*Mentha piperita* L.);
- 32) paprika začinska (*Capsicum annum* L.);
- 33) pimenta (*Pimenta officinalis* Berg);
- 34) peršin (*Petroselinum crispum* Miller, P., Nyman ex A.W. Hill);
- 35) ružmarin (*Rosmarinus officinalis* L.);
- 36) piskavica (*Trigonella foenum graecum* L.);
- 37) ljupčac (*Levisticum officinale* Koch);
- 38) bijela gorušica (*Sinapis alba* L.);
- 39) crna gorušica (*Brassica nigra* L., W. D. J. Koch);
- 40) šafran (*Crocus sativus* L.);
- 41) šafranika (*Carthamus tinctorius* L.);
- 42) timijan (*Thymus vulgaris* L.);
- 43) vanilija (*Vanilla fragrans* - *Salisbury Ames* syn. *Vanilla planifolia* Andrews);

- 44) origano - mravinac (*Origanum vulgare* L.);
- 45) zvjezdasti anis (*Illicium verum* J. D. Hooker);
- 46) mljevena začinska paprika (*Capsicum annum* L.).

Članak 8.

(Uvjeti za stavljanje začina u promet)

Prilikom stavljanja u promet začini moraju ispunjavati sljedeće uvjete:

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

Članak 9.
(Ekstrakti začina)

- (1) Pod ekstraktima začina, u smislu ovoga pravilnika, podrazumijevaju se proizvodi dobiveni različitim postupcima ekstrakcije aromatičnih tvari i drugih topljivih tvari koje nisu štetne za ljudsko zdravlje iz prirodnih začina, začinskih biljaka ili njihovih dijelova, iz kojih su otparena sredstva za otapanje iznad količine propisane u članku 10. stavku (3) ovoga pravilnika.
- (2) Ekstrakti začina mogu se proizvoditi samo iz začinskih biljaka navedenih u članku 7. ovoga pravilnika.

Članak 10.

(Stavljanje u promet ekstraktata začina)

- (1) Ekstrakti začina stavljaju se u promet kao:
 - a) koncentrat začinskih ekstraktata - oleorezini;
 - b) alkoholne ili druge otopine začinskih ekstraktata (u etanolu, octenoj kiselini, glicerolu itd.);
 - c) začinski ekstrakti nanoseni na odgovarajuće nosače ili pomiješani s odgovarajućim nosačima kao što su:
 - 1) natrijev klorid;
 - 2) škrob;
 - 3) prirodne biljne gume (rogača, gvajaka, alginati kalija, natrija i prirodni pektin);
 - 4) šećeri i derivati šećera (dekstrin).
- (2) Za ekstrakciju aromatičnih tvari iz začina mogu se koristiti sljedeća organska otapala: aceton, izopropanol, metanol, heksan, metil klorid, etilen diklorid, triklor etilen, etanol, glicerol, glikoli i jestivo ulje.
- (3) Prilikom stavljanja ekstraktata začina u promet količina otapala preostalog u ekstraktima začina ne smije biti veća, i to:
 - a) acetona od 30 mg/kg;
 - b) izopropanola od 50 mg/kg;
 - c) metanola od 50 mg/kg;
 - d) heksana od 30 mg/kg;
 - e) metilen klorida od 30 mg/kg;
 - f) etilen diklorid od 30 mg/kg;
 - g) triklor etilena od 30 mg/kg;
 s tim da ukupna količina ostatka organskog otapala ne prelazi 50 mg/kg.
- (4) Za skupinu otapala kao što su: etanol, glicerol, glikoli (dietilenglikol, dipropilenglikol i heksametilglikol) i jestivo ulje dopuštene količine ostatka moraju biti sukladne s tehnološkim zahtjevima.

Članak 11.
(Začinski dodaci)

- (1) Radi sprečavanja oksidacijskih promjena, ekstraktima začina mogu se dodavati sljedeći antioksidansi: tokoferol, butilhidroksianisol (BHA), butilhidroksitoluol (BHT) i askorbinska kiselina, do 0,1%.
- (2) Ekstraktima začina mogu se dodavati i šećer i derivati šećera (dekstrin) radi postizanja odgovarajuće konzistencije.

Članak 12.
(Stavljanje u promet)

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

Članak 13.
(Anis)

Anis, u smislu ovoga pravilnika, jest osušeni zreli plod anisa (*Pimpinella anisum L.*), a koji se stavlja u promet kao anis u zrnu i kao mljeveni anis te mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- ne sadržavati više od 12% vode;
- ne sadržavati više od 10% ukupnog pepela ni više od 3% pepela netopljivog u klorovodoničnoj kiselini;
- anis u zrnu treba sadržavati najmanje 1 ml hlapivog eteričnog ulja anisa u 100 g proizvoda, a mljeveni anis najmanje 0,8 ml hlapivog eteričnog ulja anisa u 100 g proizvoda;
- ne sadržavati više od 2% stranih primjesa.

Članak 14.
(Oleorezin anisa)

Oleorezin anisa, u smislu ovoga pravilnika, jest proizvod dobiven ekstrakcijom aromatičnih tvari iz lišća anisa (*Pimpinella anisum L.*), a koji prilikom stavljanja u promet mora sadržavati najmanje 2 ml hlapivog eteričnog anisovog ulja u 100 g proizvoda.

Članak 15.
(Bijeli papar)

Bijeli papar, u smislu ovoga pravilnika, jest osušeni, posebno obrađeni zreli plod papra (*Piper nigrum L.*), a koji se stavlja u promet kao bijeli papar u zrnu i kao mljeveni bijeli papar te mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- ne sadržavati više od 15% vode;
- ne sadržavati više od 4% ukupnog pepela, mljeveni bijeli papar ne sadržavati više od 6% sirovih vlakana;
- ne sadržavati više od 2% organskih primjesa niti više od 0,2% mineralnih primjesa;
- sadržavati najmanje 4% piperina;
- bijeli papar u zrnu treba sadržavati najmanje 1 ml hlapivog eteričnog ulja papra u 100 g proizvoda, a mljeveni bijeli papar najmanje 0,7% hlapivog eteričnog ulja papra u 100 g proizvoda.

Članak 16.
(Crni papar)

Crni papar, u smislu ovoga pravilnika, jest osušeni, nedozreli plod papra (*Piper nigrum L.*), a koji se stavlja u promet kao crni papar u zrnu i kao mljeveni crni papar te mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- ne sadržavati više od 14% vode;
- ne sadržavati više od 7% ukupnog pepela ni više od 17,5% sirovih vlakana;
- ne sadržavati više od 2% organskih primjesa ni više od 0,4% mineralnih primjesa;
- sadržavati najmanje 4% piperina;
- crni papar u zrnu treba sadržavati najmanje 1,5 ml hlapivog eteričnog ulja papra u 100 g proizvoda, a mljeveni crni papar najmanje 0,7% ml hlapivog eteričnog ulja papra u 100 g proizvoda.

Članak 17.
(Oleorezin bijelog i crnog papra)

Oleorezin bijelog i crnog papra (*Piper nigrum L.*), u smislu ovoga pravilnika, jest koncentrat začinskog ekstrakta koji sadrži hlapive i nehlapive ekstrakcijske tvari papra, a koji prilikom stavljanja u promet mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- sadržavati najmanje 8 ml hlapivih eteričnih ulja papra u 100 g proizvoda;
- sadržavati najmanje 25% piperina.

Članak 18.
(Bosiljak)

Bosiljak, u smislu ovoga pravilnika, jest osušeni nadzemni dio biljke bosiljka (*Ocimum basilicum L.*), a koji prilikom stavljanja u promet mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- ne sadržavati više od 12,5% vode;
- ne sadržavati više od 17% ukupnog pepela ni više od 2% pepela netopljivog u klorovodoničnoj kiselini;
- sadržavati najmanje 0,3 ml hlapivog eteričnog ulja bosiljka u 100 g proizvoda.

Članak 19.
(Oleorezin bosiljka)

Oleorezin bosiljka, u smislu ovoga pravilnika, jest ekstrakt aromatičnih (hlapivih i nehlapivih) tvari bosiljka (*Ocimum basilicum L.*), a koji prilikom stavljanja u promet mora sadržavati najmanje 20 ml hlapivog eteričnog ulja bosiljka u 100 g proizvoda.

Članak 20.
(Celer)

(1) Celer, u smislu ovoga pravilnika, jest osušeni list celera (*Apium graveolens L.*), a koji prilikom stavljanja u promet mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- ne sadržavati više od 12% vode;
- ne sadržavati više od 10% ukupnog pepela ni više od 1,8% pepela netopljivog u klorovodoničnoj kiselini;
- sadržavati najmanje 0,2 ml hlapivog eteričnog ulja celera u 100 g proizvoda;
- ne sadržavati više od 0,5% primjesa biljnoga podrijetla.

(2) Sjeme celera, u smislu ovoga pravilnika, jest osušeno sjeme celera, a koji prilikom stavljanja u promet mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- ne sadržavati više od 10% vode;
- ne sadržavati više od 3% ukupnih nečistoća.

Članak 21.
(Oleorezin celera)

Oleorezin celera, u smislu ovoga pravilnika, jest proizvod dobiven ekstrakcijom lišća i sjemena celera (*Apium graveolens L.*), a koji prilikom stavljanja u promet mora sadržavati najmanje 4 ml hlapivog eteričnog ulja celera u 100 g proizvoda.

Članak 22.
(Cimet)

Cimet, u smislu ovoga pravilnika, jest osušena kora cimetovog drva (*Cinnamomum zeylanicum Blume* i *Cinnamomum aromaticum C. G. Ness*), a koji se stavlja u promet kao cimet u kori i kao mljeveni cimet te mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- ne sadržavati više od 12% vode;
- ne sadržavati više od 6% ukupnog pepela ni više od 2% pepela netopljivog u klorovodoničnoj kiselini;
- cimet u kori treba sadržavati 1 ml hlapivog eteričnog ulja cimeta u 100 g proizvoda, a mljeveni cimet najmanje 0,7% hlapivog eteričnog ulja cimeta u 100 g proizvoda.

Članak 23.
(Oleorezin cimeta)

Oleorezin cimeta, u smislu ovoga pravilnika, jest ekstrakt kore biljke *Cinnamomum zeylanicum Blume*, a koji prilikom stavljanja u promet mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- sadržavati najmanje 30 ml hlapivog eteričnog ulja cimeta u 100 g proizvoda;
- sadržavati najmanje 18% cimetovog aldehida.

Članak 24.
(Čili)

Čili, u smislu ovoga pravilnika, jest osušeni zreli plod tropske vrste paprike (*Capsicum frutescens L.*), a koji se stavlja u promet kao čili - cijeli plod i kao mljeveni čili te mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- ne sadržavati više od 11% vode;

- b) ne sadržavati više od 10% ukupnog pepela ni više od 1,6% pepela netopljivog u klorovodoničnoj kiselini;
- c) sadržavati najmanje 0,1% kapsaicina.

Članak 25.
(Čubar)

Čubar, u smislu ovoga pravilnika, jest osušeni nadzemni dio biljke čubar (*Satureia hortensis* L.), a koji prilikom stavljanja u promet mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- a) ne sadržavati više od 13% vode;
- b) ne sadržavati više od 12% ukupnog pepela ni više od 1% pepela netopljivog u klorovodoničnoj kiselini.

Članak 26.
(Lavanda)

Lavanda, u smislu ovoga pravilnika, jest osušeni cvijet i pupoljak lavande (*Lavandula spica* L.), a koja prilikom stavljanja u promet mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- a) ne sadržavati više od 11,5% vode;
- b) ne sadržavati više od 8% ukupnog pepela ni više od 2% pepela netopljivog u klorovodoničnoj kiselini;
- c) sadržavati najmanje 0,6 ml hlapivog eteričnog ulja lavande u 100 g proizvoda;
- d) ne sadržavati više od 2,5% drugih dijelova biljke ni više od 2,5% ostalih primjesa.

Članak 27.
(Đumbir)

Đumbir, u smislu ovoga pravilnika, jest osušeni izdanak (rizom) đumbira (*Zingiber officinale* Roscoe), a koji se stavlja u promet kao cijeli đumbir ili kao mljeveni đumbir te mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- a) ne sadržavati više od 15% vode;
- b) ne sadržavati više od 8% ukupnog pepela ni više od 3% pepela netopljivog u klorovodoničnoj kiselini;
- c) cijeli đumbir treba sadržavati najmanje 1,5 ml hlapivog eteričnog ulja đumbira u 100 g proizvoda, a mljeveni đumbir najmanje 0,7 ml hlapivog eteričnog ulja đumbira u 100 g proizvoda.

Članak 28.
(Oleorezin đumbira)

Oleorezin đumbira, u smislu ovoga pravilnika, jest ekstrakt hlapivih i nehlapivih aromatičnih tvari đumbira, slatkog i oštrog okusa, dobiven ekstrakcijom rizoma biljke *Zingiber officinale* Roscoe, a koji prilikom stavljanja u promet mora sadržavati najmanje 12 ml hlapivog eteričnog ulja đumbira u 100 g proizvoda.

Članak 29.
(Estragon)

Estragon, u smislu ovoga pravilnika, jest osušeni listić i vrh grančice biljke estragon (*Artemisia dracuncululus* L.), a koji prilikom stavljanja u promet mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- a) ne sadržavati više od 12% vode;
- b) ne sadržavati više od 12% ukupnog pepela ni više od 3% pepela netopljivog u klorovodoničnoj kiselini;
- c) sadržavati najmanje 0,3 ml hlapivog eteričnog ulja estragona u 100 g proizvoda;
- d) ne sadržavati više od 2% stranih primjesa.

Članak 30.
(Idirot)

Idirot, u smislu ovoga pravilnika, jest osušeni izdanak (rizom) idirola (*Acorus calamus* L.), a koji se stavlja u promet kao cijeli idirot i kao mljeveni idirot te mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- a) ne sadržavati više od 14% vode;
- b) ne sadržavati više od 10% ukupnog pepela;
- c) sadržavati najmanje 1,5 ml hlapivog eteričnog ulja idirola u 100 g proizvoda;
- d) izdanak idirola treba biti bez korijena i ne sadržavati više od 1% stranih primjesa.

Članak 31.
(Isiot)

Isiot, u smislu ovoga pravilnika, jest osušeni izdanak (rizom) biljke isiot (*Curcuma zedoariae* Rose), a koji se stavlja u promet kao cijeli isiot i kao isiot izrezan na komade ili kolutove te mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- a) ne sadržavati više od 14% vode;
- b) ne sadržavati više od 8% ukupnog pepela ni više od 5% pepela netopljivog u klorovodoničnoj kiselini;
- c) sadržavati najmanje 1 ml hlapivog eteričnog ulja isiota u 100 g proizvoda.

Članak 32.
(Klinčić)

Klinčić, u smislu ovoga pravilnika, jest osušeni cvjetni pupoljak biljke (*Eugenia caryophyllus* C.Sprengel), a koji se stavlja u promet kao klinčić u zrnu i kao mljeveni klinčić te mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- a) klinčić u zrnu ne treba sadržavati više od 12% vode, a mljeveni klinčić ne više od 10% vode;
- b) ne sadržavati više od 8% ukupnog pepela ni više od 1% pepela netopljivog u klorovodoničnoj kiselini;
- c) klinčić u zrnu treba sadržavati najmanje 12,5 ml hlapivog eteričnog ulja klinčića u 100 g proizvoda, a mljeveni klinčić najmanje 10 ml hlapivog eteričnog ulja klinčića u 100 g proizvoda;
- d) ne sadržavati više od 8% drugih dijelova biljke ni više od 2% ostalih primjesa.

Članak 33.
(Oleorezin klinčića)

Oleorezin klinčića, u smislu ovoga pravilnika, jest ekstrakt hlapivih i nehlapivih aromatičnih tvari dobiven ekstrakcijom biljke *Eugenia caryophyllus* C.Sprengel, a koji prilikom stavljanja u promet mora sadržavati najmanje 40 ml hlapivog eteričnog ulja klinčića u 100 g proizvoda.

Članak 34.
(Kim)

Kim, u smislu ovoga pravilnika, jest osušeni plod kima (*Carum carvi* L.), a koji se stavlja u promet kao kim u zrnu i kao mljeveni kim te mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- a) ne sadržavati više od 13% vode;
- b) ne sadržavati više od 9% ukupnog pepela ni više od 2% pepela netopljivog u klorovodoničnoj kiselini;
- c) kim u zrnu treba sadržavati najmanje 1,5 ml eteričnog ulja kima u 100 g proizvoda, a mljeveni kim najmanje 1,2 ml eteričnog ulja kima u 100 g proizvoda;
- d) ne sadržavati više od 2% primjesa.

Članak 35.
(Oleorezin kima)

Oleorezin kima, u smislu ovoga pravilnika, jest ekstrakt aromatičnih tvari kima dobiven ekstrakcijom sjemena biljke *Carum carvi* L., a koji prilikom stavljanja u promet mora sadržavati najmanje 20 ml eteričnog ulja kima u 100 g proizvoda.

Članak 36.
(Korijandar)

Korijandar, u smislu ovoga pravilnika, jest osušeni zreli plod korijandra (*Coriandrum sativum* L.), a koji se stavlja u promet kao korijandar u zrnu i kao mljeveni korijandar te mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- a) ne sadržavati više od 12% vode;
- b) ne sadržavati više od 7% ukupnog pepela ni više od 2% pepela netopljivog u klorovodoničnoj kiselini;
- c) korijandar u zrnu treba sadržavati najmanje 1,5 ml eteričnog ulja korijandra u 100 g proizvoda, a mljeveni korijandar najmanje 0,1 ml eteričnog ulja korijandra u 100 g proizvoda;
- d) ne sadržavati više od 2% primjesa biljnog podrijetla ni više od 2% mineralnih primjesa.

Članak 37.

(Oleorezin korijandra)

Oleorezin korijandra, u smislu ovoga pravilnika, jest ekstrakt aromatičnih tvari dobiven ekstrakcijom sjemena biljke *Coriandrum sativum* L., a koji prilikom stavljanja u promet mora sadržavati najmanje 15 ml eteričnog ulja korijandra u 100 g proizvoda.

Članak 38.

(Kardamom)

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

- ne sadržavati više od 13% vode;
- ne sadržavati više od 9,5% ukupnog pepela ni više od 2% pepela netopljivog u klorovodoničnoj kiselini;
- cijeli plod treba sadržavati najmanje 2 ml eteričnog ulja kardamoma u 100 g proizvoda, a mljeveni kardamom najmanje 1 ml eteričnog ulja kardamoma u 100 g proizvoda.

Članak 39.

(Oleorezin kardamoma)

Oleorezin kardamoma, u smislu ovoga pravilnika, jest ekstrakt aromatičnih tvari kardamoma dobiven ekstrakcijom sjemena biljke *Elettaria cardamomum* L. var. *Maton. miniscula* Burkill, a koji prilikom stavljanja u promet mora sadržavati najmanje 20 ml eteričnog ulja kardamoma u 100 g proizvoda.

Članak 40.

(Kadulja)

Kadulja (žalfija), u smislu ovoga pravilnika, jest osušeni grebeni list kadulje (*Salvia officinalis* L.), a koja prilikom stavljanja u promet mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- ne sadržavati više od 13% vode;
- ne sadržavati više od 12% ukupnog pepela ni više od 3% pepela netopljivog u klorovodoničnoj kiselini;
- sadržavati najmanje 1 ml eteričnog ulja kadulje u 100 g proizvoda;
- ne sadržavati više od 4% ostalih dijelova biljke ni više od 2% drugih primjesa.

Članak 41.

(Oleorezin kadulje)

Oleorezin kadulje, u smislu ovoga pravilnika, jest proizvod dobiven ekstrakcijom aromatičnih tvari kadulje (*Salvia officinalis* L.), a koji prilikom stavljanja u promet mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- biti u obliku tamnozeleno slabo viskozne tekućine;
- sadržavati najmanje 6% hlapivih eteričnih ulja kadulje.

Članak 42.

(Borovica)

Borovica, u smislu ovoga pravilnika, jesu zreli plodovi kleka (*Juniperus communis* L.), a koja se stavlja u promet kao borovica u zrnu i kao mljevena borovica i mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- ne sadržavati više od 16% vode;
- ne sadržavati više od 4% ukupnog pepela ni više od 1% pepela netopljivog u klorovodoničnoj kiselini;
- ne sadržavati više od 0,5% sasušenih plodova;
- ne sadržavati više od 2% stranih primjesa.

Članak 43.

(Kurkuma)

Kurkuma, u smislu ovoga pravilnika, jest osušeni izdanak (rizom) biljke kurkume (*Curcuma longa* L.), a koja se stavlja u promet kao cijela kurkuma i mljevena kurkuma te mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- ne sadržavati više od 12% vode;
- ne sadržavati više od 9% ukupnog pepela ni više od 4% pepela netopljivog u klorovodoničnoj kiselini;

- cijela kurkuma treba sadržavati najmanje 2,5 ml eteričnog ulja kurkume u 100 g proizvoda, a mljevena kurkuma najmanje 1 ml eteričnog ulja kurkume u 100 g proizvoda.

Članak 44.

(Oleorezin kurkume)

Oleorezin kurkume, u smislu ovoga pravilnika, jest ekstrakt aromatičnih tvari dobiven ekstrakcijom iz gomoljastog rizoma biljke *Curcuma longa* L., a koji prilikom stavljanja u promet mora sadržavati najmanje kurkumina 500, izraženo u jedinicama boje.

Članak 45.

(Kumin)

Kumin, u smislu ovoga pravilnika, jest osušeni plod kumina (*Cuminum cyminum* L.), a koji se stavlja u promet kao kumin u zrnu i kao mljeveni kumin te mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- ne sadržavati više od 13% vode;
- ne sadržavati više od 15% ukupnog pepela ni više od 5% pepela netopljivog u klorovodoničnoj kiselini;
- kumin u zrnu treba sadržavati najmanje 1,5 ml eteričnog ulja kumina u 100 g proizvoda, a mljeveni kumin najmanje 1 ml eteričnog ulja kumina u 100 g proizvoda.

Članak 46.

(Lovor)

Lovor, u smislu ovoga pravilnika, jest osušeno lišće lovora (*Laurus nobilis* L.), a koji se stavlja u promet kao cijeli lovorov list i kao mljeveni lovorov list te mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- ne sadržavati više od 12% vode;
- ne sadržavati više od 7% ukupnog pepela ni više od 2% pepela netopljivog u klorovodoničnoj kiselini;
- cijeli lovorov list treba sadržavati najmanje 1 ml eteričnog ulja lovorovog lista u 100 g proizvoda, a mljeveni list najmanje 0,6 ml eteričnog ulja lovorovog lista u 100 g proizvoda;
- ne sadržavati više od 1% drugih dijelova lovora ni više od 1% ostalih primjesa.

Članak 47.

(Oleorezin lovora)

Oleorezin lovora, u smislu ovoga pravilnika, jest proizvod dobiven ekstrakcijom aromatičnih tvari lovorovog lista (*Laurus nobilis* L.), a koji prilikom stavljanja u promet mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- biti u obliku tamnozeleno tekućine koja može imati i pastoznu konzistenciju;
- sadržavati najmanje 8% hlapivih eteričnih ulja lovorovog lista.

Članak 48.

(Češnjak u prahu)

Češnjak u prahu, u smislu ovoga pravilnika, jesu očišćene, osušene i do praškaste strukture samljevene glavice češnjaka (*Allium sativum* L.), a koji prilikom stavljanja u promet moraju ispunjavati sljedeće uvjete:

- češnjak u prahu ne treba sadržavati više od 6% vode;
- ne sadržavati više od 8% ukupnog pepela ni više od 1% pepela netopljivog u klorovodoničnoj kiselini;
- sadržavati najmanje 0,1 ml eteričnog ulja češnjaka u 100 g proizvoda.

Članak 49.

(Ekstrakt češnjaka)

Ekstrakt češnjaka, u smislu ovoga pravilnika, jest proizvod dobiven ekstrakcijom aromatičnih tvari češnjaka (*Allium sativum* L.), a koji prilikom stavljanja u promet mora sadržavati najmanje 32 ml hlapivih eteričnih ulja češnjaka u 100 g proizvoda.

Članak 50.

(Crveni luk u prahu)

Crveni luk u prahu, u smislu ovoga pravilnika, jesu očišćene, izrezane, osušene i do praškaste strukture samljevene glavice

crvenog luka (*Allium cepa* L.), a koji prilikom stavljanja u promet mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- a) da crveni luk u prahu ne sadrži više od 6% vode;
- b) ne sadržavati više od 7% ukupnog pepela ni više od 1% pepela netopljivog u klorovodoničnoj kiselini.

Članak 51.

(Ekstrakt crvenog luka)

- (1) Ekstrakt crvenog luka jest ekstrakt aromatičnih tvari dobiven ekstrakcijom sušenog ili svježeg crvenog luka (*Allium cepa* L.), a koji prilikom stavljanja u promet mora sadržavati najmanje 40% suhe tvari.
- (2) Ekstrakt prženog crvenog luka jest ekstrakt aromatičnih tvari dobiven ekstrakcijom prženog crvenog luka, a koji prilikom stavljanja u promet mora sadržavati najmanje 60% suhe tvari.

Članak 52.

(Mažurana)

Mažurana, u smislu ovoga pravilnika, jest osušeni grebeni list mažurana (*Majorana hortensis* Moench syn. *Origanum majorana* L.), a koji se stavlja u promet kao cijeli list mažurana i kao mljeveni list mažurana te mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- a) ne sadržavati više od 12,5% vode;
- b) ne sadržavati više od 16% ukupnog pepela ni više od 4,5% pepela netopljivog u klorovodoničnoj kiselini;
- c) list mažurana treba sadržavati najmanje 0,7 ml eteričnog ulja mažurana u 100 g proizvoda, a mljeveni list mažurana najmanje 0,5 ml eteričnog ulja mažurana u 100 g proizvoda;
- d) ne sadržavati više od 10 dijelova stabljike i peteljki mažurana.

Članak 53.

(Oleorezin mažurana)

Oleorezin mažurana, u smislu ovoga pravilnika, jest ekstrakt aromatičnih tvari dobiven ekstrakcijom biljke mažurana (*Majorana hortensis* Moench syn. *Origanum majorana* L.), a koji prilikom stavljanja u promet mora sadržavati najmanje 5 ml eteričnog ulja mažurana u 100 g proizvoda.

Članak 54.

(Kopar)

Kopar, u smislu ovoga pravilnika, jest osušeni zreli plod kopra (*Anethum graveolens* L.), a koji se stavlja u promet kao kopar u zrnu i kao mljeveni kopar te mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- a) ne sadržavati više od 12% vode;
- b) ne sadržavati više od 15% ukupnog pepela ni više od 2% pepela netopljivog u klorovodoničnoj kiselini;
- c) treba sadržavati najmanje 1 ml eteričnog ulja ploda kopra u 100 g proizvoda;
- d) ne sadržavati više od 2% stranih primjesa.

Članak 55.

(Oleorezin kopra)

Oleorezin kopra, u smislu ovoga pravilnika, jest proizvod dobiven ekstrakcijom aromatičnih tvari iz ploda kopra (*Anethum graveolens* L.), a koji prilikom stavljanja u promet mora sadržavati najmanje 11 ml eteričnog ulja kopra u 100 g proizvoda.

Članak 56.

(Komorač)

Komorač, u smislu ovoga pravilnika, jest osušeni zreli plod komorača (*Foeniculum vulgare* P. Miller), a koji se stavlja u promet kao komorač u zrnu i kao mljeveni komorač te mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- a) ne sadržavati više od 12% vode;
- b) ne sadržavati više od 10% ukupnog pepela ni više od 2,5% pepela netopljivog u klorovodoničnoj kiselini;
- c) komorač u zrnu treba sadržavati najmanje 1 ml eteričnog ulja komorača u 100 g proizvoda, a mljeveni komorač

najmanje 0,8 ml eteričnog ulja komorača u 100 g proizvoda;

- d) ne sadržavati više od 2% stranih primjesa.

Članak 57.

(Oleorezin komorača)

Oleorezin komorača, u smislu ovoga pravilnika, jest proizvod dobiven ekstrakcijom aromatičnih tvari iz ploda komorača (*Foeniculum vulgare* P. Miller), a koji prilikom stavljanja u promet mora sadržavati najmanje 8 ml eteričnog ulja ploda komorača u 100 g proizvoda.

Članak 58.

(Muškatni orah)

- (1) Muškatni orah, u smislu ovoga pravilnika, jest jezgra sjemena muškantnog drva (*Myristica fragrans* Houttuyn), a koji se stavlja u promet kao cijeli muškatni orah i kao mljeveni muškatni orah te mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- a) ne sadržavati više od 10% vode;
- b) ne sadržavati više od 5% ukupnog pepela ni više od 0,6% pepela netopljivog u klorovodoničnoj kiselini;
- c) cijeli muškatni orah treba sadržavati najmanje 5 ml eteričnog ulja muškantnog oraha u 100 g proizvoda, a mljeveni muškatni orah najmanje 3,6 ml eteričnog ulja muškantnog oraha u 100 g proizvoda;
- d) ne sadržavati više od 0,5 ostalih dijelova ploda muškantnog oraha.

- (2) Muškatni orah može biti bijeljen krečnim mlijekom.

Članak 59.

(Papuanski muškatni orah)

- (1) Papuanski muškatni orah, u smislu ovoga pravilnika, jest jezgra sjemena muškantnog drva (*Myristica argentea* L.), a koji se stavlja u promet kao cijeli papuanski muškatni orah i kao mljeveni papuanski muškatni orah te mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- a) ne sadržavati više od 8% vode;
- b) ne sadržavati više od 5% ukupnog pepela ni više od 1% pepela netopljivog u klorovodoničnoj kiselini;
- c) cijeli papuanski muškatni orah treba sadržavati najmanje 3 ml eteričnog ulja papuanskog muškantnog oraha u 100 g proizvoda, a mljeveni najmanje 2 ml eteričnog ulja u 100 g proizvoda;
- d) ne sadržavati više od 0,5 ostalih dijelova ploda papuanskog muškantnog oraha.

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

Članak 60.

(Muškatni cvijet)

Muškatni cvijet, u smislu ovoga pravilnika, jest osušeni omotač (*arillus*) sjemena svih vrsta muškantnog drva (*Myristica fragrans* Houtt., *Myristica argentea* L.), a koji se stavlja u promet kao cijeli muškatni cvijet i kao mljeveni muškatni cvijet te mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- a) ne sadržavati više od 8% vode;
- b) ne sadržavati više od 5% ukupnog pepela ni više od 1% pepela netopljivog u klorovodoničnoj kiselini;
- c) sadržavati najmanje 2,3 ml eteričnog ulja muškantnog cvijeta u 100 g proizvoda;
- d) ne sadržavati više od 2,5% drugih dijelova ploda muškata ni više od 0,5% drugih primjesa.

Članak 61.

(Oleorezin muškata)

- (1) Oleorezin muškata, u smislu ovoga pravilnika, jest ekstrakt aromatičnih tvari dobiven ekstrakcijom muškantnog oraščića (*Myristica fragrans* Houtt.), a koji prilikom stavljanja u promet mora sadržavati najmanje 30 ml eteričnog ulja muškata u 100 g proizvoda.

- (2) Oleorezin muškantnog cvijeta jest proizvod dobiven ekstrakcijom aromatičnih tvari osušenog omotača (*arillus*) sjemena muškantnog drva, a koji prilikom stavljanja u promet

mora sadržavati najmanje 25 ml eteričnog ulja muškatoг cvijeta u 100 g proizvoda.

Članak 62.
(Paprena metvica)

Paprena metvica, u smislu ovoga pravilnika, jest osušeni list paprene metvice (*Mentha piperita* L.), a koja prilikom stavljanja u promet mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- ne sadržavati više od 14% vode;
- ne sadržavati više od 15% ukupnog pepela ni više od 2% pepela netopljivog u klorovodoničnoj kiselini;
- sadržavati najmanje 0,8 ml eteričnog ulja paprene metvice u 100 g proizvoda;
- ne sadržavati više od 5% ostalih dijelova biljke paprene metvice ni više od 2% ostalih primjesa.

Članak 63.
(Pimenta)

Pimenta, u smislu ovoga pravilnika, jest osušeni plod pimentinog drva (*Pimenta officinalis* Berg), a koja se stavlja u promet kao pimenta u zrnu i kao mljevena pimenta te mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- ne sadržavati više od 12% vode;
- ne sadržavati više od 6% ukupnog pepela ni više od 1% pepela netopljivog u klorovodoničnoj kiselini;
- mljevena pimenta i pimenta u zrnu trebaju sadržavati najmanje 1 ml hlapivog eteričnog ulja pimente u 100 g proizvoda;
- ne sadržavati više od 2% primjesa.

Članak 64.
(Ekstrakt pimente)

Ekstrakt pimente, u smislu ovoga pravilnika, jest ekstrakt aromatičnih tvari dobiven ekstrakcijom biljke pimente (*Pimenta officinalis* Berg), a koji prilikom stavljanja u promet mora sadržavati najmanje 30 ml eteričnog ulja pimente u 100 g proizvoda.

Članak 65.
(Peršin)

(1) Peršinov list, u smislu ovoga pravilnika, jest osušeni list peršina (*Petroselinum crispum* Miller, P., Nyman ex. A.W. Hill), a koji prilikom stavljanja u promet mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- ne sadržavati više od 12% vode;
- ne sadržavati više od 15% ukupnog pepela ni više od 4% pepela netopljivog u klorovodoničnoj kiselini;
- sadržavati najmanje 0,2 ml eteričnog ulja peršina u 100 g proizvoda;
- ne sadržavati više od 0,5% primjesa biljnog podrijetla.

Članak 66.
(Oleorezin peršina)

Oleorezin peršina, u smislu ovoga pravilnika, jest proizvod dobiven ekstrakcijom aromatičnih tvari iz ploda i lista peršina (*Petroselinum crispum* Miller, P., Nyman ex. A.W. Hill), a koji prilikom stavljanja u promet mora sadržavati najmanje 6 ml hlapivog eteričnog ulja peršina u 100 g proizvoda.

Članak 67.
(Ružmarin)

Ružmarin, u smislu ovog pravilnika, jest osušeni list i vrh grančice ružmarina (*Rosmarinus officinalis* L.), a koji se stavlja u promet kao cijeli ružmarin i kao mljeveni ružmarin te mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- ne sadržavati više od 12,5% vode;
- ne sadržavati više od 7% ukupnog pepela ni više od 2,5% pepela netopljivog u klorovodoničnoj kiselini;
- cijeli ružmarin treba sadržavati najmanje 1 ml eteričnog ulja ružmarina u 100 g proizvoda, a mljeveni ružmarin najmanje 0,6 ml eteričnog ulja ružmarina u 100 g proizvoda;
- ne sadržavati više od 0,3% stranih primjesa.

Članak 68.
(Piskavica)

Piskavica, u smislu ovoga pravilnika, jest osušeno sjeme biljke piskavice (*Trigonella foenum graecum* L.), a koja se stavlja u promet kao piskavica u zrnu i kao mljevena piskavica te mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- ne sadržavati više od 12% vode;
- ne sadržavati više od 6% ukupnog pepela ni više od 2% pepela netopljivog u klorovodoničnoj kiselini;
- ne sadržavati više od 1% stranih primjesa.

Članak 69.
(Ljupčac)

Ljupčac, u smislu ovoga pravilnika, jest osušeni list (a koristi se i korijen) biljke ljupčac (*Levisticum officinale* Koch), a koji prilikom stavljanja u promet mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- ne sadržavati više od 12% vode;
- ne sadržavati više od 10% ukupnog pepela;
- sadržavati najmanje 0,1 ml hlapivog eteričnog ulja ljupčaca u 100 g proizvoda;
- ne sadržavati više od 10 dijelova stabljike ljupčaca;
- ne sadržavati više od 1% stranih primjesa.

Članak 70.
(Bijela gorušica)

Bijela gorušica, u smislu ovoga pravilnika, jest osušeno sjeme bijele gorušice (*Sinapis alba* L.), a koja prilikom stavljanja u promet mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- ne sadržavati više od 14% vode;
- ne sadržavati više od 6% ukupnog pepela ni više od 1% pepela netopljivog u klorovodoničnoj kiselini;
- ne sadržavati više od 2% stranih primjesa.

Članak 71.
(Crna gorušica)

Crna gorušica, u smislu ovoga pravilnika, jest osušeno sjeme crne gorušice (*Brassica nigra* L., DJKoch), a koja prilikom stavljanja u promet kao crna gorušica u zrnu i kao mljevena crna gorušica mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- ne sadržavati više od 14% vode;
- ne sadržavati više od 6% ukupnog pepela ni više od 1% pepela netopljivog u klorovodoničnoj kiselini;
- sadržavati najmanje 0,3 ml eteričnog ulja crne gorušice u 100 g proizvoda;
- ne sadržavati više od 2% stranih primjesa.

Članak 72.
(Šafran)

Šafran, u smislu ovoga pravilnika, jest osušeni tučak cvijeta šafrana (*Crocus sativus* L.), a koji prilikom stavljanja u promet mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- ne sadržavati više od 12,5% vode;
- ne sadržavati više od 8% ukupnog pepela ni više od 1,5% pepela netopljivog u klorovodoničnoj kiselini.

Članak 73.
(Šafranika)

Šafranika, u smislu ovoga pravilnika, jest osušeni cvjetni list šafranike - divljeg šafrana (*Carthamus tinctorius* L.), a koja prilikom stavljanja u promet mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- ne sadržavati više od 12,5% vode;
- ne sadržavati više od 8% ukupnog pepela ni više od 1,5% pepela netopljivog u klorovodoničnoj kiselini.

Članak 74.
(Timijan)

Timijan (majčina dušica), u smislu ovoga pravilnika, jest osušeni grebeni list timijana (*Thymus vulgaris* L.), a koji se stavlja u promet kao cijeli list timijana i kao mljeveni list timijana te mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- ne sadržavati više od 12,5% vode;
- ne sadržavati više od 14% ukupnog pepela ni više od 5% pepela netopljivog u klorovodoničnoj kiselini;

- c) list timijana treba sadržavati najmanje 1 ml eteričnog ulja tamijana u 100 g proizvoda, a mljeveni list timijana najmanje 0,5 ml eteričnog ulja tamijana u 100 g proizvoda;
- d) ne sadržavati više od 10% dijelova stabljike timijana ni više od 2% ostalih primjesa.

Članak 75.
(Oleorezin timijana)

Oleorezin timijana, u smislu ovoga pravilnika, jest ekstrakt aromatičnih tvari dobiven ekstrakcijom biljke timijan (*Thymus vulgaris* L.), a koji prilikom stavljanja u promet mora sadržavati najmanje 30 ml hlapivog eteričnog ulja timijana u 100 g proizvoda.

Članak 76.
(Vanilija)

- (1) Vanilija, u smislu ovoga pravilnika, jest nedozreli, fermentirani, djelomično osušeni plod tropske biljke vanilije (*Vanilla fragrans* - *Salisbury Ames syn. Vanilla planifolia Andrews*) i njeni hibridi.
- (2) Radi stavljanja u promet, plodovi vanilije (mahune) prema kvaliteti se razvrstavaju u klasu I. i u klasu II.
- (3) U klasu I. razvrstavaju se plodovi vanilije (mahune) koji moraju ispunjavati sljedeće uvjete:
 - a) biti cijeli i neoštećeni;
 - b) ne sadržavati više od 35% vode;
 - c) sadržavati najmanje 2% vanilina.
- (4) U klasu II. razvrstavaju se plodovi vanilije (mahune) koji moraju ispunjavati sljedeće uvjete:
 - a) biti cijeli i neoštećeni;
 - b) ne sadržavati više od 30% vode;
 - c) sadržavati najmanje 1% vanilina.
- (5) Vanilija se može stavlјati u promet i kao mljevena (vanilija u prahu) i to samo u originalnom pakiranju.

Članak 77.
(Origano)

Origano (mravinac), u smislu ovoga pravilnika, jest osušeni grebeni list mravinca u cvijetu (*Origanum vulgare* L., *Origanum vulgare* var. *creticum*, *Origanum heracleoticum* L.), a koji prilikom stavljanja u promet mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- a) ne sadržavati više od 12,5% vode;
- b) ne sadržavati više od 12% ukupnog pepela;
- c) sadržavati najmanje 1 ml eteričnog ulja mravinca u 100 g proizvoda;
- d) ne sadržavati više od 10% ostalih dijelova biljke mravinac ni više od 0,5% drugih primjesa.

Članak 78.
(Oleorezin origana)

Oleorezin origana, u smislu ovoga pravilnika, jest proizvod dobiven ekstrakcijom aromatičnih tvari lista origana (*Origanum vulgare* L.), a koji prilikom stavljanja u promet mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- a) biti u obliku pastozne tekućine tamne, smeđezelene boje;
- b) sadržavati najmanje 10% hlapivih eteričnih ulja origana.

Članak 79.
(Zvezdasti anis)

Zvezdasti anis, u smislu ovoga pravilnika, jest osušeni plod biljke zvezdasti anis (*Illicium verum*, *Hooker*), a koji prilikom stavljanja u promet mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- a) ne sadržavati više od 12% vode;
- b) ne sadržavati više od 7% ukupnog pepela ni više od 2% pepela netopljivog u klorovodoničnoj kiselini;
- c) sadržavati najmanje 5 ml eteričnog ulja zvezdastog anisa u 100 g proizvoda.

Članak 80.
(Mljevena začinska paprika)

Mljevena začinska paprika je proizvod dobiven mljevenjem zrelih plodova paprike (*Capsicum annum* I. var. *longum*,

grossum, *abreviatum*, *typicum* itd.). Melje se perikarp ploda i sjeme.

Mljevena začinska paprika mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- a) imati karakteristično crvenu, crvenonarančastu ili blijedocrvenu boju;
- b) imati okus bez ljutine, ljut ili blago ljut;
- c) imati prijatan i karakterističan miris;
- d) ne smije imati strane mirise ili loš okus (nakiseo, gorak, pljesniv okus, miris na užeglost);
- e) ne smije sadržavati insekte ili njihove dijelove, onečišćenja od glodara i plijesni vidljive golim okom ili uz povećanje od deset puta.

Članak 81.

(Podjela mljevene začinske paprike)

Mljevena začinska paprika je:

- a) crvena slatka mljevena začinska paprika;
- b) crvena ljuta mljevena začinska paprika;
- c) blijedocrvena ljuta mljevena začinska paprika.

Članak 82.

(Crvena slatka mljevena začinska paprika)

Crvena slatka mljevena začinska paprika koja se stavlja u promet mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- a) ne sadržavati više od 11% vode;
- b) ne sadržavati više od 7,5% pepela ni više od 0,55% pepela netopljivog u klorovodoničnoj kiselini u odnosu na suhu tvar;
- c) sadržavati najviše 17% eteričnog ekstrakta u odnosu na suhu tvar;
- d) na 1 kg suhe tvari sadržavati najmanje 2,5 g kapsantina;
- e) u 100 g suhe tvari sadržavati 10 mg kapsaicina.

Članak 83.

(Crvena ljuta mljevena začinska paprika)

Crvena ljuta mljevena začinska paprika koja se stavlja u promet mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- a) imati sladak ili malo ljući okus;
- b) ne sadržavati više 11% vode;
- c) ne sadržavati više od 7,5% pepela ni više od 0,55% pepela netopljivog u klorovodoničnoj kiselini u odnosu na suhu tvar;
- d) sadržavati najviše 17% eteričnog ekstrakta u odnosu na suhu tvar;
- e) na 1 kg suhe tvari sadržavati najmanje 2,0 g kapsantina;
- f) u 100 g suhe tvari sadržavati 20 mg kapsaicina.

Članak 84.

(Blijedocrvena ljuta mljevena začinska paprika)

Blijedocrvena ljuta mljevena začinska paprika koja se stavlja u promet mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- a) imati ljut, oštar okus;
- b) ne sadržavati više 11% vode;
- c) ne sadržavati više od 10% pepela ni više od 1,6% pepela netopljivog u klorovodoničnoj kiselini u odnosu na suhu tvar;
- d) sadržavati najviše 17% eteričnog ekstrakta u odnosu na suhu tvar;
- e) na 1 kg suhe tvari sadržavati najmanje 1,5 g kapsantina;
- f) u 100 g suhe tvari sadržavati 20 mg kapsaicina.

Članak 85.

(Ekstrakt paprike)

- (1) Ekstrakt paprike je proizvod dobiven ekstrakcijom mljevene paprike, sadrži prirodnu boju i druge osnovne začinske sastojke koji su otopljeni u prirodnom ulju paprike.
- (2) Ekstrakt paprike može se proizvoditi i stavlјati u promet i u obliku paste.
- (3) Ekstrakt paprike koji se stavlja u promet smije sadržavati tvari za ekstrakciju samo u tragovima.
- (4) Ekstraktu paprike može se dodati potrebna količina antioksidansa.

- (5) Екстракт паприке може се стављати у промет само у оригиналном пакиранју, те мора садржавати и податак о садржају бојила (природног капсулана) и капсулана.

ПОГЛАВАЉЕ II. МЈЕШАВИНА ЗАЧИНА

Чланак 86.

(Мјешавина зачина)

- (1) Под мјешавином зачина, у смислу овога правилника, подразумијевају се производи добијени мјешањем два или више зачина или мјешањем два или више екстраката зачина или мјешањем зачина с екстрактима зачина, с додатком соли, других намирница и адитива допуштених овим правилником.
- (2) Мјешавини зачина не смију се додати умјетне ароме и бојила.
- (3) Мјешавини зачина може се додати силицијев диоксид (SiO₂) као твар против згрудњавања, с тим да не износи више од 2% нето тежине производа.

ПОГЛАВАЉЕ III. ПАКИРАЊЕ ЗАЧИНА, ЕКСТРАКАТА ЗАЧИНА И МЈЕШАВИНА ЗАЧИНА

Чланак 87.

(Пакирање зачина, екстраката зачина и мјешавина зачина)

- (1) Зачини, екстракти зачина и мјешавине зачина могу се стављати у промет само ако су упакирани у оригинална појединачна пакирања одговарајуће нето количине (тежине или волумена).
- (2) За пакирање производа из ставка (1) овога чланка мора се користити амбалажа која осигурава очување квалитете производа до тренутка отварања.

DIO TREĆI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Чланак 88.

(Службена контрола)

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

Чланак 89.

(Престанак важења одредба)

- (1) Даном ступања на снагу овога правилника престaju важити одредбе Правилника о квалитету зачина, екстраката зачина и мјешавина зачина ("Службени лист СФРЈ", бр. 4/85 и 84/87) као и одредбе чл. 208.-220. Правилника о квалитету воћа, поврћа и печурки и пектинских препарата ("Службени лист СФРЈ", бр. 1/79, 20/82, 74/90 и 79/90).
- (2) Зачини, екстракти зачина и мјешавине зачина које су означене према одредбама правилника из ставка (1) овога чланка који престaju важити могу бити у промету 12 мјесеци након ступања на снагу овога правилника.

Чланак 90.

(Ступање на снагу)

Овај правилник ступа на снагу осмога дана од дана објаве у "Службеном гласнику БиХ".

VM број 86/11
24. вељаче 2011. године
Сарајево

Предсједатељ
Вјећа министара БиХ
Dr. Nikola Špirić, v. r.

ANEKS

ANALITIČKE METODE

BAS ISO 927

Зачини и миродије - Одређивање садржаја страних твари;

BAS ISO 928

Зачини и миродије - Одређивање укупног pepela;

BAS ISO 930

Зачини и миродије - Одређивање у киселини нетопивог pepela

BAS ISO 939

Зачини и миродије - Одређивање садржаја vlage - Улазна метода

BAS ISO 941

Зачини и миродије - Одређивање екстракта топлјивог хладној води;
BAS ISO 948

Зачини и миродије - Узимање узорака;

BAS ISO 1108

Зачини и миродије - Одређивање нехлaпивог етеричног екстракта;

BAS ISO 1208

Зачини и миродије - Одређивање нечистоће;

BAS ISO 2825

Зачини и миродије - Припремање основног узорка за анализе;

BAS ISO 5564

Црни и бјели папар, у зрну или мљевени - Одређивање садржаја

pipерина - Spektrofotometrijska metoda;

BAS ISO 5566

Kurkuma - Одређивање снаге боје - Spektrofotometrijska metoda;

BAS ISO 6571

Зачини, миродије и билје - Одређивање садржаја етеричног улја;

BAS ISO 7541

Мљевена паприка (у праху) - Одређивање укупног садржаја

природних бојених твари;

BAS ISO 7543-1

Ћили и oleorezidi ыилија - Одређивање садржаја укупног

capsaicinoida (kapsakinoida) - 1. dio: Spektrometrijska metoda;

BAS ISO 7543-2

Ћили и oleorezidi ыилија - Одређивање садржаја укупног

capsaicinoida (kapsakinoida) - 2. dio: HPCL metoda

BAS ISO 11027

Папар и етерична улја папра - Одређивање садржаја oleoresida -

HPCL metoda.

АГЕНЦИЈА ЗА СТАТИСТИКУ БОСНЕ И ХЕРЦЕГОВИНЕ

На основу члана 7. став 2. Закона о платама и накнадама у институцијама Босне и Херцеговине ("Службени гласник БиХ", број 50/08) и члана 8. став 2. тачка х) Закона о статистици Босне и Херцеговине ("Службени гласник БиХ", број 26/04 и 42/04), Агенција за статистику Босне и Херцеговине објављује

САОПШТЕЊЕ

О ПРОСЈЕЧНОЈ ИСПЛАЋЕНОЈ МЈЕСЕЧНОЈ НЕТО ПЛАТИ ЗАПОСЛЕНИХ У БОСНИ И ХЕРЦЕГОВИНИ ЗА АПРИЛ 2011. ГОДИНЕ

1. Просјечна исплаћена мјесечна нето плата по запосленом остварена у Босни и Херцеговини за мјесец април 2011. године износи 811 КМ.

Број 10-43-5-1-1028-1-2/11

20. јуна 2011. године
Сарајево

Директор
Зденко Миљиновић, с. р.

На основу члана 7. став 2. Закона о плаћама и накнадама у институцијама Босне и Херцеговине ("Службени гласник БиХ", број 50/08) и члана 8. став 2. тачка h) Закона о статистици Босне и Херцеговине ("Службени гласник БиХ", број 26/04 и 42/04), Агенција за статистику Босне и Херцеговине објављује