

Na podlagi tretjega odstavka 64. člena Zakona o kmetijstvu (Uradni list RS, št. 45/08) izdaja minister za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano

## P R A V I L N I K

### o kakovosti jedilnih rastlinskih olj, jedilnih rastlinskih masteh in majonezi

#### I. SPLOŠNE DOLOČBE

##### 1. člen

###### (vsebina)

(1) Ta pravilnik določa pogoje minimalne kakovosti, ki jih morajo v prometu izpolnjevati jedilna rastlinska olja, jedilne rastlinske masti in majoneza (v nadaljnjem besedilu: izdelki).

(2) Ta pravilnik se izda ob upoštevanju postopka informiranja v skladu z Direktivo 98/34/ES Evropskega parlamenta in Sveta z dne 22. junija 1998 o določitvi postopka za zbiranje informacij na področju tehničnih standardov in tehničnih predpisov (UL L št. 204 z dne 21. 6. 1998, str. 37), zadnjič spremenjeno z Direktivo 98/48/ES Evropskega parlamenta in Sveta z dne 20. julija 1998 o spremembi Direktive 98/34/ES o določitvi postopka za zbiranje informacij na področju tehničnih standardov in tehničnih predpisov (UL L št. 217 z dne 5. 8. 1998, str. 18).

##### 2. člen

###### (označevanje)

(1) Predpakirani izdelki morajo biti označeni v skladu s predpisom, ki ureja splošno označevanje predpakiranih živil, s predpisi, ki urejajo označevanje hranilne vrednosti živil, in v skladu s tem pravilnikom.

(2) Izdelki, ki niso predpakirani, morajo biti označeni v skladu s predpisom, ki ureja označevanje živil, ki niso predpakirana.

##### 3. člen

###### (aditivi in ekstrakcijska topila)

(1) Pri proizvodnji izdelkov se lahko uporabljajo ekstrakcijska topila v skladu s predpisom, ki ureja ekstrakcijska topila.

(2) Izdelkom se lahko dodajajo aditivi v skladu s predpisi, ki urejajo aditive za živila.

##### 4. člen

###### (meroslovne zahteve)

Nazivna oziroma neto količina, dovoljena negativna odstopanja ter način označevanja nazivne oziroma neto količine za predpakirane izdelke morajo biti v skladu s predpisom, ki ureja predpakirane izdelke.

##### 5. člen

###### (izjeme, za katere se pravilnik ne uporablja)

(1) Določbe tega pravilnika se ne uporabljajo za izdelke, ki se proizvajajo oziroma dajejo v promet v drugih državah članicah Evropske unije, Evropskega gospodarskega prostora in Turčije, če so proizvedeni v skladu z njihovo nacionalno zakonodajo.

(2) Določbe tega pravilnika, razen 19. člena, se ne uporabljajo za oljčno olje.

#### II. POSEBNE DOLOČBE

##### 1. Jedilna rastlinska olja

##### 6. člen

###### (jedilna rastlinska olja)

Jedilna rastlinska olja so živila, ki so sestavljena iz gliceridov maščobnih kislin, pridobljenih izključno iz rastlin. Lahko vsebujejo tudi manjše količine drugih maščob (lipidov) kot so fosfolipidi, neumljivih sestavin in prostih maščobnih kislin, ki so naravno prisotne v maščobi oziroma olju.

##### 7. člen

###### (razvrstitev)

Po tehnološkem postopku se jedilna rastlinska olja razvrščajo na:

1. jedilna rafinirana rastlinska olja;
2. jedilna nerafinirana rastlinska olja;
3. jedilna hladno stiskana rastlinska olja.

##### 8. člen

###### (označevanje jedilnih rafiniranih rastlinskih olj)

Jedilna rafinirana rastlinska olja so dobljena s postopkom rafinacije iz ene ali več vrst surovih olj. Jedilna rafinirana rastlinska olja se lahko označijo kot:

- »jedilno rafinirano... (vrsta olja)« (npr. jedilno rafinirano sončnično olje), če je olje narejeno samo iz ene surovine;
- »jedilno rafinirano rastlinsko olje«, če je olje narejeno iz ene ali več vrst olja;
- »jedilno rafinirano rastlinsko olje s...%... (vrsta olja)« (npr. rafinirano rastlinsko olje s 60% olja koruznih kalčkov).

##### 9. člen

###### (jedilna nerafinirana rastlinska olja)

Jedilna nerafinirana rastlinska olja so nerafinirana olja, pridobljena s pomočjo mehanskega procesa (npr. stiskanja) in uporabo toplote. Lahko so očiščena le s spiranjem z vodo, dekantiranjem, usedanjem, filtriranjem ali centrifugiranjem.

**10. člen****(jedilna hladno stiskana rastlinska olja)**

Jedilna hladno stiskana rastlinska olja so nerafinirana olja, ki se pridobivajo izključno s pomočjo mehanskega procesa (npr. stiskanje) brez uporabe toplote. Lahko so očiščena le s spiranjem z vodo, dekantiranjem, usedanjem, filtriranjem ali centrifugiranjem.

**11. člen****(mešanica olj)**

Jedilna rafinirana rastlinska olja, jedilna nerafinirana rastlinska olja in jedilna hladno stiskana rastlinska olja se lahko med seboj tudi mešajo. V tem primeru mora biti mešanica teh olj v prometu označena kot »mešanica jedilnega rastlinskega rafiniranega oziroma nerafiniranega oziroma hladno stiskanega jedilnega rastlinskega olja« z imenom posamezne surovine, ki mešanico sestavlja.

**12. člen****(vrste olj)**

Na osnovi surovine se jedilna rastlinska olja poimenujejo kot:

1. sončnično olje: olje, dobljeno iz sončničnih semen (semena rastline *Helianthus annuus* (L.));
2. sončnično olje z visoko vsebnostjo oleinske kisline: olje, dobljeno iz sončničnih semen sort z visoko vsebnostjo oleinske kisline; olje ne sme vsebovati manj kot 65% oleinske kisline;
3. sojino olje: olje, dobljeno iz plodov soje (semena rastline *Glycine max* (L.) Merr.);
4. olje oljne ogrščice oziroma repično olje: olje, dobljeno iz ogrščičnih semen oziroma repičnih semen (semena rastline *Brassica napus* L., *Brassica campestris* L., *Brassica juncea* L. in *Brassica tournefortii*);
5. olje oljne ogrščice oziroma repično olje z nizko vsebnostjo eruka kisline: olje, dobljeno iz ogrščičnih semen oziroma repičnih semen (semena rastline *Brassica napus* L., *Brassica campestris* L. in *Brassica juncea* L.). To olje ne sme vsebovati več ko 2% eruka kisline;
6. olje koruznih kalčkov: olje, dobljeno iz koruznih kalčkov (kalčki rastline *Zea mays* L.);
7. arašidovo olje: olje, dobljeno iz arašidov (semena rastline *Arachis hypogaea* L.);
8. sezamovo olje: olje, dobljeno iz sezamovih semen (semena rastline *Sesamum indicum* L.);
9. kokosovo olje: olje, dobljeno iz plodu kokosovega oreha (*Cocos nucifera* L.);
10. palmino olje: olje, dobljeno iz mesnatega dela (mezokarpa) sadeža oljne palme (*Elaeis guineensis*);
11. olje palminih koščic: olje, dobljeno iz koščic sadeža oljne palme (*Elaeis guineensis*);
12. palmin olein: tekoča frakcija, ki se pridobiva iz palminega olja;
13. palmin stearin: visoko topljiva frakcija, ki se pridobiva z frakcioniranjem palminega olja;
14. olje iz bombažnih semen: olje, pridobljeno iz semen različnih kultivarjev bombaža (*Gossypium* spp.);
15. olje iz grozdnih pečk: olje, pridobljeno iz pečk grozdja vinske trte (*Vitis vinifera* L.);
16. gorčično olje: olje pridobljeno iz gorčičnih semen bele gorčice (*Sinapis alba* L. ali *Brassica hirta* Moench), rjave in rumene gorčice (*Brassica juncea* (L.) Czernajev in Cossen) in črne gorčice (*Brassica nigra* (L.) Koch);
17. olje barvnega rumenika ali žafrankino olje: olje, pridobljeno iz semen barvnega rumenika oziroma žafranke (*Carthamus tinctorius* L.);
18. olje barvnega rumenika ali žafrankino olje, z visoko vsebnostjo oleinske kisline: olje pridobljeno iz semen barvnega rumenika oziroma žafranke sort z visoko vsebnostjo oleinske kisline (*Carthamus tinctorius* L.). Olje ne sme vsebovati manj kot 75% oleinske kisline;
19. babasu olje: olje, pridobljeno iz plodov nekaterih sort palm (*Orbignya* spp.);
20. bučno olje: olje, pridobljeno iz semen buč (*Curcubita pepo styriaca*).

**13. člen****(identifikacijske značilnosti)**

Jedilna rastlinska olja iz prejšnjega člena morajo izpolnjevati identifikacijske značilnosti, določene v tabeli, ki je kot Priloga sestavni del tega pravilnika.

**14. člen****(kakovostni parametri za rafinirana rastlinska olja)**

Jedilna rafinirana rastlinska olja morajo glede kakovosti izpolnjevati še naslednje pogoje:

- pri temperaturi 25 °C so bistra;
- imajo zanje značilno barvo;
- okus in vonj sta pri temperaturi 25 °C blaga, prijetna in značilna za to olje, brez tujega in žarkega vonja in okusa;
- vsebujejo največ 0,3% prostih maščobnih kislin (kot oleinska);
- vsebujejo največ 0,2% vode in drugih hlapljivih snovi;
- znaša peroksidno število največ 7 mmol O<sub>2</sub>/kg olja;
- vsebujejo največ 50 mg/kg mila (kot Na-oleinata).

**15. člen****(kakovostni parametri za jedilna nerafinirana rastlinska olja)**

Jedilna nerafinirana rastlinska olja morajo glede kakovosti izpolnjevati naslednje pogoje:

- imeti značilno barvo;

- imeti prijeten okus in vonj, značilen za vrsto olja, brez tujega in žarkega vonja in okusa;
- vsebovati največ 3% prostih maščobnih kislin (kot oleinska);
- imeti peroksidno število največ 10 mmol O(2)/kg olja;
- vsebovati manj kot 0,05% nečistoč;
- vsebovati največ 0,4% vlage in hlapnih snovi.

#### 16. člen

##### (kakovostni parametri za jedilna hladno stiskana rastlinska olja)

Jedilna hladno stiskana rastlinska olja morajo glede kakovosti izpolnjevati naslednje pogoje:

- imeti značilno barvo;
- imeti prijeten okus in vonj značilen za vrsto olja, brez tujega in žarkega vonja in okusa;
- vsebovati največ 2% prostih maščobnih kislin (kot oleinska);
- imeti peroksidno število največ 7 mmol O(2)/kg olja;
- vsebovati manj kot 0,15% nečistoč;
- vsebovati največ 0,3% vlage in hlapnih snovi;
- vsebuje manj kot 0,15 mg/kg stigmastadienov.

### 2. Jedilna rastlinska mast

#### 17. člen

##### (jedilna rastlinska mast)

Jedilna rastlinska mast je predpakiran izdelek, dobljen iz jedilnih rastlinskih olj in masti rastlinskega izvora po postopku rafinacije, hidrogeniranja ali drugem ustreznem postopku.

#### 18. člen

##### (kakovostni parametri za jedilno rastlinsko mast)

Jedilna rastlinska mast mora glede kakovosti izpolnjevati naslednje pogoje in sicer da:

- ima zanjo značilno barvo;
- ima blag in prijeten vonj in okus, brez tujega in žarkega vonja in okusa;
- vsebuje največ 0,2% vode in drugih hlapljivih snovi;
- vsebuje največ 0,3% prostih maščobnih kislin (kot oleinska);
- znaša peroksidno število največ 2,5 mmol O(2)/kg masti.

### 3. Majoneza

#### 19. člen

##### (majoneza)

Majoneza je izdelek v obliki emulzije tipa olja v vodi, izdelan z emulgiranjem ene ali več vrst jedilnih rastlinskih olj v vodni fazi. Sestavina vodne faze je tudi vinski kis. Kot emulgator se uporablja jajčni rumenjaki. Majonezi se lahko doda tudi gorčica, sladkor, začimbe, začimbne ekstrakte ter drugi dovoljeni dodatki.

#### 20. člen

##### (označevanje)

Majoneza se označi kot »majoneza«, če vsebuje:

- najmanj 70% maščob in
- najmanj 5% jajčnega rumenjaka.

### III. KONČNI DOLOČBI

#### 21. člen

##### (prenehanje veljavnosti)

Z dnem uveljavitve tega pravilnika preneha veljati Pravilnik o kakovosti jedilnih rastlinskih olj, jedilnih rastlinskih masteh in majonezi (Uradni list RS, št. 122/03 in 16/05).

#### 22. člen

##### (uveljavitev)

Ta pravilnik začne veljati petnajsti dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.

Št. 007-172/2008

Ljubljana, dne 26. septembra 2009

EVA 2008-2311-0116

dr. Milan Pogačnik l.r.  
Minister  
za kmetijstvo,  
gozdarstvo in prehrano

[Priloga: Identifikacijske značilnosti, ki jih morajo izpolnjevati jedilna rastlinska olja](#)