

Na podlagi četrtega odstavka 64. člena Zakona o kmetijstvu (Uradni list RS, št. 45/08, 57/12, 90/12 – ZdZPVHVVR, 26/14, 32/15, 27/17 in 22/18) minister za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano izdaja

P R A V I L N I K **o kakovosti rastlinskega olja, rastlinske masti in majoneze**

I. SPLOŠNE DOLOČBE

1. člen (vsebina)

- (1) Ta pravilnik določa minimalne pogoje kakovosti, ki jih morajo v prometu izpolnjevati rastlinsko olje, rastlinska mast in majoneza (v nadaljnjem besedilu: izdelki), in način njihovega označevanja.
- (2) Določbe tega pravilnika se ne uporabljajo za oljčno olje in olje iz oljčnih tropin, kot sta poimenovana in opredeljena v Delu VIII Priloge VII Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 17. decembra 2013 o vzpostavitvi skupne ureditve trgov kmetijskih proizvodov in razveljavitvi uredb Sveta (EGS) št. 922/72, (EGS) št. 234/79, (ES) št. 1037/2001 in (ES) št. 1234/2007 (UL L št. 347 z dne 20. 12. 2013, str. 671), zadnjič spremenjene z Uredbo (EU) 2020/2220 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 23. decembra 2020 o določitvi nekaterih prehodnih določb za podporo iz Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja (EKSRP) in Evropskega kmetijskega jamstvenega sklada (EKJS) v letih 2021 in 2022 ter o spremembi uredb (EU) št. 1305/2013, (EU) št. 1306/2013 in (EU) št. 1307/2013 glede sredstev in uporabe v letih 2021 in 2022 ter Uredbe (EU) št. 1308/2013 glede sredstev in razdelitve take podpore v letih 2021 in 2022 (UL L št. 437 z dne 28. 12. 2020, str. 1).
- (3) Ne glede na določbo prejšnjega odstavka se ta pravilnik uporablja za označevanje oljčnega olja z dodatki.

2. člen (postopek informiranja in klavzula)

- (1) Ta pravilnik se izda ob upoštevanju postopka informiranja v skladu z Direktivo (EU) 2015/1535 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 9. septembra 2015 o določitvi postopka za zbiranje informacij na področju tehničnih predpisov in pravil za storitve informacijske družbe (UL L št. 241 z dne 17. 9. 2015, str. 1).
- (2) Določbe tega pravilnika se ne uporabljajo za proizvode, ki se v skladu z nacionalno zakonodajo, ki zagotavlja enakovredno raven varovanja javnega interesa, kot je določena v zakonodaji Republike Slovenije, zakonito
 - proizvajajo oziroma tržijo v drugih državah članicah Evropske unije in Turčiji ali
 - proizvajajo v državah Evropskega združenja za prosto trgovino (EFTA), ki so hkrati podpisnice Sporazuma o Evropskem gospodarskem prostoru.

(3) Ta pravilnik se izvaja v skladu z Uredbo (EU) 2019/515 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 19. marca 2019 o vzajemnem priznavanju blaga, ki se zakonito trži v drugi državi članici, in o razveljavitvi Uredbe (ES) št. 764/2008 (UL L št. 91 z dne 29. 3. 2019, str. 1).

3. člen (označevanje)

- (1) Predpakirani izdelki morajo biti označeni v skladu s predpisom, ki ureja zagotavljanje informacij o živilih potrošnikom, 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) Če se rastlinsko olje in rastlinska mast uporabljata kot sestavini izdelka, morata biti označena v skladu z 8. in 9. točko dela A Priloge VII Uredbe (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in sveta z dne 25. oktobra 2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom, spremembah uredb (ES) št. 1924/2006 in (ES) št. 1925/2006 Evropskega parlamenta in Sveta ter razveljavitvi Direktive Komisije 87/250/EGS, Direktive Sveta 90/496/EGS, Direktive Komisije 1999/10/ES, Direktive 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta, direktiv Komisije 2002/67/ES in 2008/5/ES in Uredbe Komisije (ES) št. 608/2004 (UL L št. 304 z dne 22. 11. 2011, str. 18), zadnjič spremenjene z Uredbo (EU) 2015/2283 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 25. novembra 2015 o novih živilih, spremembi Uredbe (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta in razveljavitvi Uredbe (ES) št. 258/97 Evropskega parlamenta in Sveta ter Uredbe Komisije (ES) št. 1852/2001 (UL L št. 327 z dne 11. 12. 2015, str. 1).

4. člen (izrazi)

Izrazi, uporabljeni v tem pravilniku, pomenijo:

1. promet je dajanje v promet v skladu z 8. točko 3. člena Uredbe (ES) št. 178/2002 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 28. januarja 2002 o določitvi splošnih načel in zahtevah živilske zakonodaje, ustanovitvi Evropske agencije za varnost hrane in postopkih, ki zadevajo varnost hrane (UL L št. 31 z dne 1. 2. 2002, str. 1), zadnjič spremenjene z Uredbo (EU) 2019/1381 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 20. junija 2019 o preglednosti in trajnosti ocenjevanja tveganja v prehranski verigi v EU ter o spremembah uredb (ES) št. 178/2002, (ES) št. 1829/2003, (ES) št. 1831/2003, (ES) št. 2065/2003, (ES) št. 1935/2004, (ES) št. 1331/2008, (ES) št. 1107/2009, (EU) 2015/2283 in Direktive 2001/18/ES (UL L št. 231 z dne 6. 9. 2019, str. 1);
2. surovine so semena, plodovi ali deli rastlin, iz katerih se pridobiva rastlinsko olje.

II. POSEBNE DOLOČBE

1. Rastlinsko olje

5. člen (rastlinsko olje)

Rastlinsko olje je izdelek, pridobljen izključno iz semen, plodov ali delov rastlin, sestavljeno iz triacilglicerolov in neumiljivih snovi.

6. člen
(razvrstitev glede na tehnološki postopek)

Rastlinsko olje se glede na uporabljeni tehnološki postopek razvršča kot:

1. rafinirano rastlinsko olje;
2. nerafinirano rastlinsko olje;
3. hladno stiskano rastlinsko olje;
4. rastlinsko olje z dodatki.

7. člen
(rafinirano rastlinsko olje)

- (1) Rrafinirano rastlinsko olje je olje, pridobljeno s postopkom rafiniranja ene ali več vrst nerafiniranega rastlinskega olja.
- (2) Rafinirano rastlinsko olje se označi kot:
 - rafinirano olje, dopolnjeno z nazivom vrste olja (npr. rafinirano sončnično olje), če je olje narejeno samo iz ene surovine;
 - rafinirano rastlinsko olje, če je olje narejeno iz več vrst olja; nazivi vrst olja morajo biti navedeni na seznamu sestavin;
 - rafinirano rastlinsko olje, dopolnjeno z deležem in nazivom vrste olja (npr. rafinirano rastlinsko olje s 60 % olja koruznih kalčkov).

8. člen
(nerafinirano rastlinsko olje)

- (1) Nerafinirano rastlinsko olje je olje, pridobljeno s pomočjo mehanskih postopkov stiskanja semen ali plodov in uporabo toplote (npr. segrevanje semen, praženje semen ali plodov).
- (2) Nerafinirano rastlinsko olje se lahko očisti oziroma zbistri s spiranjem z vodo, dekantiranjem, usedanjem, filtriranjem ali centrifugiranjem.
- (3) Nerafinirano rastlinsko olje se označi kot nerafinirano ali deviško olje, dopolnjeno z nazivom vrste olja (npr. nerafinirano orehovo olje).

9. člen
(hladno stiskano rastlinsko olje)

- (1) Hladno stiskano rastlinsko olje je olje, pridobljeno s pomočjo mehanskih postopkov stiskanja semen ali plodov brez uporabe toplote. Temperatura rastlinskega olja pri stiskanju ne sme preseči 50° C. Hladno stiskano rastlinsko olje se lahko očisti oziroma zbistri s spiranjem z vodo, dekantiranjem, usedanjem, filtriranjem ali centrifugiranjem.
- (2) Hladno stiskano rastlinsko olje se označi kot hladno stiskano olje, dopolnjeno z nazivom vrste olja (npr. hladno stiskano laneno olje).

10. člen
(rastlinsko olje z dodatki)

- (1) Rastlinsko olje, ki mu je pred polnjenjem v embalažo dodana aroma, se v prometu označi z vrsto olja, dopolnjeno z nazivom okusa (npr. sončnično olje z okusom limone).

(2) Rastlinsko olje, ki mu je pred polnjenjem v embalažo dodano drugo živilo (npr. zelišče, začimbe, paprika), se v prometu označi z vrsto olja, dopolnjeno z uporabljenim živilom (npr. sončnično olje s česnom).

(3) Rastlinsko olje, ki se mu že v fazi predelave (npr. pred stiskanjem semen oziroma plodov) doda dodatna surovina (npr. limona, pomaranča, česen), se v prometu označi kot olje iz osnovne in dodatne surovine (npr. olje iz sončničnih semen in česna).

11. člen (oljčno olje z dodatki)

(1) Oljčno olje, ki mu je pred polnjenjem v embalažo dodana aroma, se v prometu označi kot oljčno olje z nazivom okusa (npr. oljčno olje z okusom limone).

(2) Oljčno olje, ki mu je pred polnjenjem v embalažo dodano drugo živilo (npr. zelišče, začimba, paprika), se v prometu označi kot oljčno olje, dopolnjeno z uporabljenim živilom (npr. oljčno olje s česnom).

(3) Oljčno olje, ki se mu že v fazi predelave (npr. pred stiskanjem plodov) doda dodatna surovina (npr. limona, pomaranča, česen), se v prometu označi kot olje iz oljk in dodatne surovine (npr. oljčno olje iz oljk in limon).

(4) Oljčno olje iz prvega in drugega odstavka tega člena ima na seznamu sestavin lahko navedeno tudi kategorijo uporabljenega oljčnega olja v skladu s 3. členom Izvedbene Uredbe Komisije (EU) št. 29/2012 z dne 13. januarja 2012 o tržnih standardih za oljčno olje (UL L št. 12 z dne 14. 1. 2012, str. 14), zadnjič spremenjene z Delegirano uredbo Komisije (EU) 2018/1096 z dne 22. maja 2018 o spremembi Izvedbene uredbe (EU) št. 29/2012 glede zahtev za nekatere navedbe pri označevanju oljčnega olja (UL L št. 197 z dne 3. 8. 2018, str. 3).

12. člen (mešanica olja)

Rafinirano rastlinsko olje, nerafinirano rastlinsko olje in nerafinirano hladno stiskano rastlinsko olje se lahko med seboj tudi mešajo. V tem primeru mora biti mešanica olja v prometu označena kot mešanica rafiniranega, nerafiniranega, oziroma hladno stiskanega rastlinskega olja z vrstami rastlinskega olja, ki mešanico sestavljajo.

13. člen (vrste olja)

(1) Vrste rastlinskega olja so:

1. arašidovo olje: olje, pridobljeno iz semena arašidov (semena *Arachis hypogaea* L.);
2. olje babassu: olje, pridobljeno iz semena več sort palme *Orbignya spp.*;
3. kokosovo olje: olje, pridobljeno iz plodu kokosa (*Cocos nucifera* L.);
4. olje iz bombažnih semen: olje pridobljeno iz semen različnih gojenih vrst bombaža *Gossypium spp.*;
5. olje grozdnih pečk: olje, pridobljeno iz pečk grozdja (*Vitis vinifera* L.);
6. olje koruznih kalčkov: olje, pridobljeno iz kalčkov koroze (*Zea mays* L.);
7. gorčično olje: olje, pridobljeno iz semen bele gorjušice, (*Sinapis alba* L. ali *Brassica hirta* Moench), rjave, rumene gorjušice (*Brassica juncea* (L.) Czernajew in Cossen) ali črne gorjušice (*Brassica nigra* (L.) Koch);
8. olje palmnih koščic: olje, pridobljeno iz koščic sadeža oljne palme (*Elaeis guineensis*);

9. palmino olje: olje, pridobljeno iz mesnatega dela (mezokarpa) sadeža oljne palme (*Elaeis guineensis*);
 10. palmin olein: tekoča frakcija, pridobljena s frakcioniranjem palminega olja;
 11. palmin stearin: trda frakcija, pridobljena s frakcioniranjem palminega olja;
 12. olje oljne ogrščice ali repično olje: olje, pridobljeno iz ogrščičnih ali repičnih semen, z nizko vsebnostjo eruka kisline vrste *Brassica napus* L *Brassica campestris* L. in *Brassica juncea* L.; olje iz te točke ne sme vsebovati več kot 2 % eruka kisline;
 13. olje barvnega rumenika ali žafranikino olje: olje, pridobljeno iz semen barvnega rumenika ali žafranike (*Carthamus tinctorius* L.);
 14. olje barvnega rumenika ali žafranikino olje z visoko vsebnostjo oleinske kisline: olje, pridobljeno iz semen barvnega rumenika ali žafranike sort, pridobljenih iz *Carthamus tinctorius* L., ki vsebujejo olje z visoko vsebnostjo oleinske kisline; olje mora vsebovati najmanj 75 % oleinske kisline;
 15. sezamovo olje: olje, pridobljeno iz semen sezama (*Sesamum indicum* L.);
 16. sojino olje: olje, pridobljeno iz semen soje (*Glycine max* (L.) Merr.);
 17. sončnično olje: olje, pridobljeno iz semen sončnic (*Helianthus annuus* L.);
 18. sončnično olje z visoko vsebnostjo oleinske kisline: olje, pridobljeno iz semen sončnic iz sort z visoko vsebnostjo oleinske kisline (*Helianthus annuus* L.); olje iz te točke ne sme vsebovati manj kot 70 % oleinske kisline;
 19. bučno olje: olje, pridobljeno iz semen oljnih buč (*Cucurbita pepo* L.).
- (2) Ne glede na prejšnji odstavek spada med vrste rastlinskih olj tudi olje, pridobljeno iz semen, plodov ali delov rastlin, ki niso navedene v prejšnjem odstavku (npr. makovo olje, olje črne kumine, lešnikovo olje, konopljino olje, laneno olje, ričkovo olje).

14. člen

(identifikacijske značilnosti rastlinskega olja)

- (1) Rastlinsko olje mora izpolnjevati značilne identifikacijske značilnosti, ki so določene v Prilogi, ki je sestavni del tega pravilnika.
- (2) Ne glede na določbo prejšnjega odstavka lahko identifikacijske značilnosti rastlinskega olja za posamezne parametre odstopajo do 20 % od predpisanih glede na letino, vremenske pogoje, sorto semen, naravne značilnosti in geografsko poreklo. Proizvajalec rastlinskega olja navedena odstopanja pri nadzoru izkazuje z dokumenti o identifikacijskih značilnostih surovine.

15. člen

(parametri kakovosti za rafinirano rastlinsko olje)

Rafinirano rastlinsko olje mora glede kakovosti izpolnjevati naslednje pogoje:

- a) je bistro;
- b) ima značilno barvo;
- c) ima okus in vonj, ki sta prijetna in značilna za vrsto olja, brez tujega in žarkega vonja ter okusa;
- č) vsebuje največ 0,3 % prostih maščobnih kislin (izraženih kot oleinska kislina);
- d) vsebuje največ 0,2 % vlage in hlapnih snovi;
- e) peroksidno število ne sme presegati 7 mmol O₂/kg olja;
- f) vsebuje največ 50 mg/kg mila (izraženega kot Na-oleinat).

16. člen

(parametri kakovosti za nerafinirano rastlinsko olje)

Nerafinirano rastlinsko olje mora glede kakovosti izpolnjevati naslednje pogoje:

- a) ima značilno barvo;

- b) ima okus in vonj, ki sta značilna za vrsto olja, brez tujega in žarkega vonja ter okusa;
- c) vsebuje največ 3 % prostih maščobnih kislin (izraženih kot oleinska kislina);
- č) vsebuje največ 0,4 % vlage in hlapnih snovi;
- d) peroksidno število ne sme presegati 10 mmol O₂/kg olja;
- e) vsebuje manj kot 0,05 % netopnih nečistoč.

17. člen

(parametri kakovosti za nerafinirano hladno stiskano rastlinsko olje)

Hladno stiskano rastlinsko olje mora glede kakovosti izpolnjevati naslednje pogoje:

- a) ima značilno barvo;
- b) ima okus in vonj, ki sta značilna za vrsto olja, brez tujega in žarkega vonja ter okusa;
- c) vsebuje največ 2 % prostih maščobnih kislin (izraženih kot oleinska kislina);
- č) vsebuje največ 0,3 % vlage in hlapnih snovi;
- d) peroksidno število ne sme presegati 7 mmol O₂/kg olja;
- e) vsebuje manj kot 0,15 % netopnih nečistoč;
- f) vsebuje manj kot 0,15 mg/kg stigmastadienov.

2. Rastlinska mast

18. člen

(rastlinska mast)

(1) Rastlinska mast je izdelek, pridobljen iz rastlinskega olja oziroma masti rastlinskega izvora po naslednjih postopkih,:

- a) rafiniranje,
- b) hidrogeniranje,
- c) frakcioniranje,
- č) interesterifikacije ali
- d) po drugem ustreznem tehnološkem postopku.

(2) Izdelek iz prejšnjega odstavka se v prometu označi kot rastlinska mast ter se dopolni z nazivom uporabljene surovine (npr. arašidova rastlinska mast).

19. člen

(parametri kakovosti za rastlinsko mast)

Rastlinska mast mora glede kakovosti izpolnjevati naslednje pogoje:

- a) ima značilno barvo;
- b) ima okus in vonj, ki sta prijetna in značilna za rastlinsko mast, brez tujega in žarkega vonja ter okusa;
- c) vsebuje največ 0,3 % prostih maščobnih kislin (izraženih kot oleinska kislina);
- č) vsebuje največ 0,2 % vlage in hlapnih snovi;
- d) peroksidno število ne sme presegati 2,5 mmol O₂/kg masti.

3. Majoneza

20. člen

(majoneza)

(1) Majoneza je izdelek v obliki emulzije tipa olja v vodi, izdelan z emulgiranjem ene ali več vrst rastlinskega olja v vodni fazi. Sestavina vodne faze je lahko tudi kis. Kot emulgator se

uporablja jajčni rumenjaki. Majonezi se lahko dodajo gorčica, sladkor, začimbe in začimbni ekstrakti ter drugi dovoljeni dodatki.

(2) Majoneza mora vsebovati:

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

(3) Ne glede na določbe prvega in drugega odstavka tega člena se majoneza lahko izdeluje tudi brez jajčnih rumenjakov. V tem primeru mora biti v imenu izdelka z enako velikostjo in barvo črk, kot je navedeno ime izdelka, označeno, da ne vsebuje jajc.

III. PREHODNI IN KONČNI DOLOČBI

21. člen (prehodno obdobje)

(1) Izdelki, ki se dajejo v promet, se morajo proizvajati in označevati v skladu z določbami tega pravilnika najpozneje v dveh letih od uveljavitve tega pravilnika.

(2) Ne glede na določbo prejšnjega odstavka so lahko izdelki, proizvedeni in označeni v skladu s Pravilnikom o kakovosti jedilnih rastlinskih olj, jedilnih rastlinskih masteh in majonezi (Uradni list RS, št. 79/09, 94/09 – popr. in 26/14 – ZKme-1B) pred rokom iz prejšnjega odstavka, v prometu do porabe zalog, vendar najpozneje do (napiši datum)

22. 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. 79/09, 94/09 – popr. in 26/14 – ZKme-1B), uporablja pa se še dve leti od uveljavitve tega pravilnika.

23. člen (začetek veljavnosti)

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

Št. 007-215/2016
Ljubljana, dne
EVA 2016-2330-0127

Dr. Jože Podgoršek
minister za kmetijstvo,
gozdarstvo in prehrano

Priloga: Identifikacijske značilnosti za jedilno rastlinsko olje

Razpredelnica 1: Sestava maščobnih kislin rastlinskih olj, določena s plinsko tekočinsko kromatografijo (izraženo kot odstotek vseh maščobnih kislin)

Maščobna kislina	Arašidovo olje	Olje babassu	Kokosovo olje	Olje iz bombažnih semen	Olje grozdnih pečk	Olje koruznih kalčkov	Gorčično olje	Olje palminih koščic	Palmino olje	Palmin olein
C6:0	ND	ND	ND-0.7	ND	ND	ND	ND	ND-0.8	ND	ND
C8:0	ND	2.6-7.3	4.6-10.0	ND	ND	ND	ND	2.4-6.2	ND	ND
C10:0	ND	1.2-7.6	5.0-8.0	ND	ND	ND	ND	2.6-5.0	ND	ND
C12:0	ND-0.1	40.0-55.0	45.1-53.2	ND-0.2	ND	ND-0.3	ND	45.0-55.0	ND-0.5	0.1-0.5
C14:0	ND-0.1	11.0-27.0	16.8-21.0	0.6-1.0	ND-0.3	ND-0.3	ND-1.0	14.0-18.0	0.5-2.0	0.5-1.5
C16:0	8.0-14.0	5.2-11.0	7.5-10.2	21.4-26.4	5.5-11.0	8.6-16.5	0.5-4.5	6.5-10.0	39.3-47.5	38.0-43.5
C16:1	ND-0.2	ND	ND	ND-1.2	ND-1.2	ND-0.5	ND-0.5	ND-0.2	ND-0.6	ND-0.6
C17:0	ND-0.1	ND	ND	ND-0.1	ND-0.2	ND-0.1	ND	ND	ND-0.2	ND-0.2
C17:1	ND-0.1	ND	ND	ND-0.1	ND-0.1	ND-0.1	ND	ND	ND	ND-0.1
C18:0	1.0-4.5	1.8-7.4	2.0-4.0	2.1-3.3	3.0-6.5	ND-3.3	0.5-2.0	1.0-3.0	3.5-6.0	3.5-5.0
C18:1	35.0-69	9.0-20.0	5.0-10.0	14.7-21.7	12.0-28.0	20.0-42.2	8.0-23.0	12.0-19.0	36.0-44.0	39.8-46.0
C18:2	12.0-43.0	1.4-6.6	1.0-2.5	46.7-58.2	58.0-78.0	34.0-65.6	10.0-24.0	1.0-3.5	9.0-12.0	10.0-13.5
C18:3	ND-0.3	ND	ND-0.2	ND-0.4	ND-1.0	ND-2.0	6.0-18.0	ND-0.2	ND-0.5	ND-0.6
C20:0	1.0-2.0	ND	ND-0.2	0.2-0.5	ND-1.0	0.3-1.0	ND-1.5	ND-0.2	ND-1.0	ND-0.6
C20:1	0.7-1.7	ND	ND-0.2	ND-0.1	ND-0.3	0.2-0.6	5.0-13.0	ND-0.2	ND-0.4	ND-0.4
C20:2	ND	ND	ND	ND-0.1	ND	ND-0.1	ND-1.0	ND	ND	ND
C22:0	1.5-4.5	ND	ND	ND-0.6	ND-0.5	ND-0.5	0.2-2.5	ND-0.2	ND-0.2	ND-0.2
C22:1	ND-0.3	ND	ND	ND-0.3	ND-0.3	ND-0.3	22.0-50.0	ND	ND	ND
C22:2	ND	ND	ND	ND-0.1	ND	ND	ND-1.0	ND	ND	ND
C24:0	0.5-2.5	ND	ND	ND-0.1	ND-0.4	ND-0.5	ND-0.5	ND	ND	ND
C24:1	ND-0.3	ND	ND	ND	ND	ND	0.5-2.5	ND	ND	ND

Maščobna kislina	Palmin stearin	Olje oljne ogrščice / repično olje	Olje barvnega rumenika / žafanikino olje	Sezamovo olje	Sojino olje	Sončnično olje	Sončnično olje z visoko vsebnostjo oleinske kisline	Bučno olje
C6:0	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND
C8:0	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND
C10:0	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND
C12:0	0.1-0.5	ND	ND	ND	ND-0.1	ND-0.1	ND	ND
C14:0	1.0-2.0	ND-0.2	ND-0.2	ND-0.1	ND-0.2	ND-0.2	ND-0.1	ND-0,2
C16:0	48.0-74.0	2.5-7.0	5.3-8.0	7.9-12.0	8.0-13.5	5.0-7.6	2.6-5.0	6-16
C16:1	ND-0.2	ND-0.6	ND-0.2	0.1-0.2	ND-0.2	ND-0.3	ND-0.1	ND-0,3
C17:0	ND-0.2	ND-0.3	ND-0.1	ND-0.2	ND-0.1	ND-0.2	ND-0.1	
C17:1	ND-0.1	ND-0.3	ND-0.1	ND-0.1	ND-0.1	ND-0.1	ND-0.1	
C18:0	3.9-6.0	0.8-3.0	1.9-2.9	4.8-6.1	2.0-5.4	2.7-6.5	2.9-6.2	3-16
C18:1	15.5-36.0	51.0-70.0	8.4-21.3	35.9-42.3	17-30	14.0-39.4	75-90.7	16-49
C18:2	3.0-10.0	15.0-30.0	67.8-83.2	41.5-47.9	48.0-59.0	48.3-74.0	2.1-17	32-58
C18:3	ND-0.5	5.0-14.0	ND-0.1	0.3-0.4	4.5-11.0	ND-0.3	ND-0.3	ND-1,0
C20:0	ND-1.0	0.2-1.2	0.2-0.4	0.3-0.6	0.1-0.6	0.1-0.5	0.2-0.5	ND-1,0
C20:1	ND-0.4	0.1-4.3	0.1-0.3	ND-0.3	ND-0.5	ND-0.3	0.1-0.5	ND-0,5
C20:2	ND	ND-0.1	ND	ND	ND-0.1	ND	ND	
C22:0	ND-0.2	ND-0.6	ND-1.0	ND-0.3	ND-0.7	0.3-1.5	0.5-1.6	ND-0,3
C22:1	ND	ND-2.0	ND-1.8	ND	ND-0.3	ND-0.3	ND-0.3	
C22:2	ND	ND-0.1	ND	ND	ND	ND-0.3	ND	
C24: 0	ND	ND-0.3	ND-0.2	ND-0.3	ND-0.5	ND-0.5	ND-0.5	
C24:1	ND	ND-0.4	ND-0.2	ND	ND	ND	ND	

ND – ni detektirano ($\leq 0,05$ %)

Razpredelnica 2: Kemijske in fizikalne lastnosti surovih rastlinskih olj

	Arašidovo olje	Olje babassu	Kokosovo olje	Olje iz bombažnih semen	Olje grozdnih pečk	Olje koruznih kalčkov	Gorčično olje	Olje palminih koščic	Palmino olje	Palmin olein
Relativna gostota (x°C/voda pri 20°C)	0.912-0.920 x=20°C	0.914-0.917 x=25°C	0.908-0.921 x=40°C	0.918-0.926 x=20°C	0.920-0.926 x=20°C	0.917-0.925 x=20°C	0.910-0.921 x=20°C	0.899-0.914 x=40°C	0.891-0.899 x=50°C	0.899-0.920 x=40°C
Navidezna gostota (g/ml)									0.889-0.895 (50°C)	0.896-0.898 at 40°C
Indeks refrakcije (ND 40 °C)	1.460-1.465	1.448-1.451	1.448-1.450	1.458-1.466	1.467-1.477	1.465-1.468	1.461-1.469	1.448-1.452	1.454-1.456 at 50°C	1.458-1.460
Število umiljenja (mg KOH/g olja)	187-196	245-256	248-265	189-198	188-194	187-195	168-184	230-254	190-209	194-202
Jodno število	86-107	10-18	6.3-10.6	100-123	128-150	103-135	92-125	14.1-21.0	50.0-55.0	³ 56
Neumiljive snovi (%) (g/kg)	≤ 10	≤ 12	≤ 15	≤ 15	≤ 20	≤ 28	≤ 15	≤ 10	≤ 12	≤ 13
Stopnja stabilnega ogljikovega izotopa										-13.71 to-16.36

	Palmin stearin	Olje oljne ogrščice / repično olje	Olje barvnega rumenika / žafranikino olje	Sezamovo olje	Sojino olje	Sončnično olje	Sončnično olje z visoko vsebnostjo oleinske kisline	Bučno olje
Relativna gostota (x°C/voda pri 20°C)	0.881-0.891 x=60°C	0.914-0.920 x=20°C	0.922-0.927 x=20°C	0.915-0.924 x=20°C	0.919-0.925 x=20°C	0.918-0.923 x=20°C	0.909-0.915 x=25°C	0,916-0,923 x= 20 °C
Navidezna gostota (g/ml)	0.881-0.885 pri-60°C							
Indeks refrakcije (ND 40 °C)	1.447-1.452 pri 60°C	1.465-1.467	1.467-1.470	1.465-1.469	1.466-1.470	1.461-1.468	1.467-1.471 pri 25°C	1,465-1,475 pri 20 °C
Število umiljenja (mg KOH/g olja)	193-205	182-193	186-198	186-195	189-195	188-194	182-194	185-197

Jodno število	≤ 48	105-126	136-148	104-120	124-139	118-141	78-90	99-125
Neumiljive snovi (%) ≤ 9 (g/kg)	≤ 20	≤ 20	≤ 15	≤ 20	≤ 15	≤ 15	≤ 15	≤ 1,2

Razpredelnica 3: Vrednosti desmetilsterolov v surovih rastlinskih oljih kot odstotek skupnih sterolov

	Arašidovo olje	Olje babassu	Kokosovo olje	Olje iz bombažnih semen	Olje grozdnih pečk	Olje koruznih kalčkov	Olje palminih koščic	Palmino olje	Palmin olein
Holesterol	ND-3.8	1.2-1.7	ND-3.0	0.7-2.3	ND-0.5	0.2-0.6	0.6-3.7	2.6-6.7	2.6-6.7
Brasicasterol	ND-0.2	ND-0.3	ND-0.3	0.1-0.3	ND-0.2	ND-0.2	ND-0.8	ND	ND
Kampesterol	12.0-19.8	17.7-18.7	6.0-11.2	6.4-14.5	7.5-14.0	16.0-24.1	8.4-12.7	18.7-27.5	12.5-39.0
Stigmasterol	5.4-13.2	8.7-9.2	11.4-15.6	2.1-6.8	7.5-12.0	4.3-8.0	12.0-16.6	8.5-13.9	7.0-18.9
Beta-sitosterol	47.4-69.0	48.2-53.9	32.6-50.7	76.0-87.1	64.0-70.0	54.8-66.6	62.6-73.1	50.2-62.1	45.0-71.0
Delta-5-avenasterol	5.0-18.8	16.9-20.4	20.0-40.7	1.8-7.3	1.0-3.5	1.5-8.2	1.4-9.0	ND-2.8	ND-3.0
Delta-7-stigmasterol	ND-5.1	ND	ND-3.0	ND-1.4	0.5-3.5	0.2-4.2	ND-2.1	0.2-2.4	ND-3.0
Delta-7-avenasterol	ND-5.5	0.4-1.0	ND-3.0	0.8-3.3	0.5-1.5	0.3-2.7	ND-1.4	ND-5.1	ND-6.0
Others	ND-1.4	ND	ND-3.6	ND-1.5	ND-5.1	ND-2.4	ND-2.7	ND	ND-10.4
Skupni steroli (mg/kg)	900-2900	500-800	400-1200	2700-6400	2000-70*00	7000-22100	700-1400	300-700	270-800

	Palmin stearin	Olje oljne ogrščice / repično olje	Olje barvnega rumenika / žafranikino olje	Sezamovo olje	Sojino olje	Sončnično olje	Sončnično olje z visoko vsebnostjo oleinske kisline
Holesterol	2.5-5.0	ND-1.3	ND-0.7	0.1-0.5	0.2-1.4	ND-0.7	ND-0.5
Brasicasterol	ND	5.0-13.0	ND-0.4	0.1-0.2	ND-0.3	ND-0.2	ND-0.3
Kampesterol	15.0-26.0	24.7-38.6	9.2-13.3	10.1-20.0	15.8-24.2	6.5-13.0	5.0-13.0
Stigmasterol	9.0-15.0	0.2-1.0	4.5-9.6	3.4-12.0	14.9-19.1	6.0-13.0	4.5-13.0
Beta-sitosterol	50.0-60.0	45.1-57.9	40.2-50.6	57.7-61.9	47.0-60	50-70	42.0-70
Delta-5-avenasterol	ND-3.0	2.5-6.6	0.8-4.8	6.2-7.8	1.5-3.7	ND-6.9	1.5-6.9

Delta-7-stigmastenol	ND-3.0	ND-1.3	13.7-24.6	0.5-7.6	1.4-5.2	6.5-24.0	6.5-24.0
Delta-7-avenasterol	ND-3.0	ND-0.8	2.2-6.3	1.2-5.6	1.0-4.6	3.0-7.5	ND-9.0
Others	ND-5.0	ND-4.2	0.5-6.4	0.7-9.2	ND-1.8	ND-5.3	3.5-9.5
Skupni steroli (mg/kg)	250-500	4500-11300	2100-4600	4500-19000	1800-4500	2400-5000	1700-5200

ND – ni detektirano ($\leq 0,05\%$)

Razpredelnica 4: Vsebnost tokoferolov in tokotrienolov v surovih rastlinskih oljih (mg/kg)

	Arašidovo olje	Olje babassu	Kokosovo olje	Olje iz bombažnih koščic	Olje grozdnih pečk	Olje koruznih kalčkov	Olje palminih koščic	Palmino olje	Palmin olein
Alfa-tokoferol	49-373	ND	ND-17	136-674	16-38	23-573	ND-44	4-193	30-280
Beta-tokoferol	ND-41	ND	ND-11	ND-29	ND-89	ND-356	ND-248	ND-234	ND-250
Gama-tokoferol	88-389	ND	ND-14	138-746	ND-73	268-2468	ND-257	ND-526	ND-100
Delta-tokoferol	ND-22	ND	ND	ND-21	ND-4	23-75	ND	ND-123	ND-100
Alpha-tokotrienol	ND	25-46	ND-44	ND	18-107	ND-239	ND	4-336	50-500
Gamma-tokotrienol	ND	32-80	ND-1	ND	115-205	ND-450	ND-60	14-710	20-700
Delta-tokotrienol	ND	9-10	ND	ND	ND-3.2	ND-20	ND	ND-377	40-120
Skupaj (mg/kg)	170-1300	60-130	ND-50	380-1200	240-410	330-3720	ND-260	150-1500	300-1800

	Palmin stearin	Olje oljne ogrščice / repično olje	Olje barvnega rumenika / žafranikino olje	Sezamovo olje	Sojino olje	Sončnično olje	Sončnično olje z visoko vsebnostjo oleinske kisline
Alfa-tokoferol	ND-100	100-386	234-660	ND-3.3	9-352	403-935	400-1090
Beta-tokoferol	ND-50	ND-140	ND-17	ND	ND-36	ND-45	10-35
Gama-tokoferol	ND-50	189-753	ND-12	521-983	89-2307	ND-34	3-30
Delta-tokoferol	ND-50	ND-22	ND	4-21	154-932	ND-7.0	ND-17
Alpha-tokotrienol	20-150	ND	ND	ND	ND-69	ND	ND
Gamma-	10-500	ND	ND-12	ND-20	ND-103	ND	ND

tokotrienol

Delta-tokotrienol	5-150	ND	ND	ND	ND	ND	ND
Skupaj (mg/kg)	100-700	430-2680	240-670	330-1010	600-3370	440-1520	450-1120

ND – ni detektirano ($\leq 0,05$ %)