

Prilog 1.

**Institut za poljoprivredu i turizam
Prehrambeno-biotehnološki laboratorij
Karla Huguesa 8, 52440 Poreč**

Popis metoda iz područja ovlaštenja**Akreditirane metode**

Materijali/Proizvodi	Vrsta ispitivanja/Svojstvo	Metoda ispitivanja
Maslinova ulja i ulja od komine maslina	Određivanje slobodnih masnih kiselina, hladna metoda	INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL COI/T.20/Doc. No 34/Rev. 1 2017
Biljna ulja i masti životinjskog i biljnog podrijetla	Određivanje peroksidnog broja	INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL COI/T.20/Doc. No 35/Rev. 1 2017
Ulja od ploda i komine maslina	Spektrofotometrijsko ispitivanje u UV području	INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL COI/T.20/Doc. No 19/Rev. 5 2019
Djevičansko maslinovo ulje	Senzorsko ocjenjivanje	INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL COI/T.20/Doc. No 15/Rev. 10 2018
Biljne masti i ulja	Određivanje metilnih estera masnih kiselina plinskom kromatografijom	INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL COI/T.20/Doc. No 33/Rev.1 2017
Maslinova ulja	Određivanje udjela voskova i etilnih estera masnih kiselina kapilarnom plinskom kromatografijom	INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL COI/ T.20/Doc. No 28/Rev. 3 2022