

1549.

Na osnovu člana 37 stav 2 Zakona o slobodnom pristupu informacijama („Službeni list CG”, broj 160/25), Vlada Crne Gore, na sjednici od 28. maja 2026. godine, donijela je

UREDBU O NAKNADI TROŠKOVA U POSTUPKU ZA PRISTUP INFORMACIJAMA

Član 1

Ovom uredbom propisuje se visina naknade stvarnih troškova organa vlasti u postupku za pristup informacijama, radi kopiranja, skeniranja i dostavljanja traženih informacija, koje snosi podnosilac zahtjeva za pristup informaciji (u daljem tekstu: podnosilac zahtjeva).

Član 2

Visina naknade troškova iz člana 1 ove uredbe određuje se za:

1) fotokopiranje informacije:

- format A4 crno-bijeli 0,03 €, po stranici,

- format A4 u boji 0,50 €, po stranici,

- format A3 crno-bijeli 0,08 €, po stranici,

- format A3 u boji 1 €, po stranici,

- format veći od A3, prema cjenovniku pravnog, odnosno fizičkog lica registrovanog za obavljanje djelatnosti fotokopiranja,

- kopiranje informacije na CD-u ili DVD-u 1 €;

2) skeniranje informacije 0,20 €, po stranici;

3) dostavljanje informacija putem pošte (preporučenom pošiljkom) ili brzom pošiljkom prema cjenovniku poštanskih usluga.

Za fotokopiranje informacije iz stava 1 tačka 1 alineja 1 ovog člana, prvih 20 stranica se ne naplaćuje.

Član 3

Sredstva na ime naknade troškova iz člana 1 ove uredbe podnosilac zahtjeva uplaćuje u korist Budžeta Crne Gore, a dokaz o uplati dostavlja organu vlasti koji vodi postupak za pristup informacijama.

Član 4

Organ vlasti može iz razloga ekonomičnosti i srazmjernosti, u cilju zaštite prava stranaka i javnog interesa, odlučiti da podnosiocu zahtjeva ne naplaćuje troškove postupka ukoliko isti ne prelaze iznos od 3,00 €.

Član 5

Danom stupanja na snagu ove uredbe prestaje da važi Uredba o naknadi troškova u postupku za pristup informacijama ("Službeni list CG", br. 66/16 i 121/21).

Član 6

Ova uredba objaviće se u „Služenom listu Crne Gore”, a stupa na snagu danom početka primjene Zakona o slobodnom pristupu informacijama.

Broj: 11-011/26-1946

Podgorica, 28. maja 2026. godine

Vlada Crne Gore
Predsjednik,
mr **Miljko Spajić**, s.r.

1550.

Na osnovu člana 37 stav 2 Zakona o bezbjednosti hrane ("Službeni list CG", broj 59/26), Vlada Crne Gore, 1. juna 2026. godine, bez održavanja sjednice, na osnovu pribavljenih saglasnosti većine članova Vlade, donijela je

UREDBU O MIKROBIOLOŠKIM KRITERIJUMIMA ZA HRANU*

Član 1

Ovom uredbom utvrđuju se mikrobiološki kriterijumi za hranu, higijenu procesa bezbjednosti hrane, studijska ispitivanja hrane i način uzimanja uzoraka i ispitivanja hrane.

Član 2

Mikrobiološki kriterijumi su kriterijumi na osnovu kojih se utvrđuje prihvatljivost proizvoda, serije hrane ili procesa, na osnovu odsustva, prisustva ili broja mikroorganizama i/ili količine njihovih toksina odnosno metabolita, po jedinici mase, zapremine, površine ili serije.

Član 3

Ova uredba primjenjuje se na provjeru usaglašenosti hrane sa mikrobiološkim zahtjevima i kriterijumima, utvrđivanje prisustva i broja mikroorganizama, njihovih toksina ili metabolita, u cilju provjere procesa, za hranu za koju postoji sumnja da nije bezbjedna za ljudsku upotrebu, ili u okviru analize rizika u skladu sa Prilogom 1 koji čini sastavni dio ove uredbe.

Član 4

Izrazi upotrijebljeni u ovoj uredbi imaju sljedeća značenja:

- 1) **mikroorganizmi** su bakterije, virusi, kvasci, plijesni, alge, parazitske protozoe, mikroskopski parazitski helminti, kao i njihovi toksini i metaboliti;
- 2) **kriterijum bezbjednosti hrane** je kriterijum kojim se utvrđuje prihvatljivost proizvoda ili serije hrane koji se primjenjuje na proizvode stavljene na tržište;
- 3) **kriterijum higijene procesa** je kriterijum koji ukazuje na prihvatljivo funkcionisanje proizvodnog procesa, a primjenjuje se na proizvode stavljene na tržište i njima se utvrđuje indikativna vrijednost kontaminacije iznad koje su potrebne korektivne mjere kako bi se održala higijena procesa u skladu sa propisima o hrani;
- 4) **serija** je grupa ili niz prepoznatljivih proizvoda dobijenih određenim procesom, pod identičnim uslovima i proizvedenih na određenom mjestu u okviru jednog proizvodnog perioda;
- 5) **rok upotrebe** je period koji odgovara periodu iz navoda „najbolje upotrijebiti do“ ili minimalnom roku trajanja, u skladu sa propisom kojim se uređuje informisanje potrošača o hrani;
- 6) **gotova hrana** je hrana koju je proizvođač namijenio za direktnu ishranu ljudi bez potrebe za kuvanjem ili nekom drugom efikasnom obradom kojom bi se mikroorganizmi od značaja eliminisali ili smanjili na prihvatljiv nivo;
- 7) **hrana za odojčad (“infant formula i follow on formula”)** je hrana namijenjena za ishranu djece do jedne godine života u skladu sa propisom za posebne prehrambene potrebe;
- 8) **hrana za posebne medicinske potrebe** je dijetetska hrana za posebne medicinske potrebe, u skladu sa propisom za posebne prehrambene potrebe;
- 9) **uzorak** je skup koji se sastoji od jedne ili nekoliko elementarnih jedinica ili dijela proizvoda, izdvojen iz određene serije ili ukupne količine proizvoda, a namijenjen je za dobijanje

podataka o karakteristikama te serije ili proizvoda i predstavlja osnov za donošenje odluke o toj seriji ili proizvodu, odnosno o procesu iz kojeg potiče;

- 10) **reprezentativni uzorak** je uzorak koji predstavlja karakteristike serije iz koje je uzet, a posebno u slučaju jednostavnog nasumičnog uzorka pri kojem svaka jedinica ili dio serije ima istu vjerovatnoću da bude odabran za uzorak;
- 11) **usaglašenost sa mikrobiološkim kriterijumima** je dobijanje zadovoljavajućih ili prihvatljivih rezultata ispitivanja u odnosu na propisane vrijednosti kriterijuma, date za uzimanje uzoraka, sprovođenje ispitivanja i primjenu korektivnih mjera, u skladu sa Prilogom 1 ove uredbe;
- 12) **klice** su proizvodi dobijeni klijanjem sjemenki i njihovim razvojem u vodi ili drugom mediju koji su ubrani prije razvoja listova i koji se konzumiraju cijeli sa sjemenkama u skladu sa propisom kojima se uređuju zahtjevi za proizvode biljnog porijekla (klice);
- 13) **širok spektar hrane** je hrana odnosno svaka supstanca ili proizvod, prerađen, djelimično prerađen ili neprerađen, koji je namijenjen za ishranu ljudi ili se može očekivati da će se koristiti za ishranu ljudi, uključujući piće, vodu koja se koristi u proizvodnji hrane, supstance ugrađene u hranu i slične proizvode, u skladu sa propisom kojim se uređuju opšti principi i zahtjevi bezbjednosti hrane i ispunjava zahtjeve standarda EN ISO 16140-2;
- 14) **nezavisno sertifikaciono tijelo** je tijelo koje je nezavisno od organizacije koja proizvodi ili distribuira alternativnu metodu i koje daje pisanu potvrdu, u obliku sertifikata, kojim se potvrđuje da validovana alternativna metoda ispunjava zahtjeve standarda EN ISO 16140-2;
- 15) **obezbjedivanje proizvodnog procesa od strane proizvođača** je proizvodni proces čiji sistem upravljanja garantuje da je validovana alternativna metoda usklađena sa zahtjevima standarda EN ISO 16140-2 i da obezbjeđuje sprječavanje grešaka i nedostataka u primjeni alternativne metode;
- 16) **meso gmizavaca** su jestivi djelovi, prerađeni ili neprerađeni, dobijeni od gmizavaca iz uzgoja vrsta *Alligator mississippiensis*, *Crocodylus johnstoni*, *Crocodylus niloticus*, *Crocodylus porosus*, *Timon lepidus*, *Python reticulatus*, *Python molurus bivittatus* ili *Pelodiscus sinensis*, koji su, kada je primjenljivo, odobreni u skladu sa propisom o novoj hrani i uvršteni na Listu nove hrane.

Član 5

(1) Subjekat u poslovanju hranom dužan je da obezbijedi usaglašenost hrane sa mikrobiološkim kriterijumima utvrđenim u Prilogu 1 ove uredbe i preduzima mjere i primjenjuje postupke zasnovane na HACCP principima uz primjenu dobre higijenske prakse, u svakoj fazi proizvodnje, prerade i distribucije hrane, uključujući i prodaju na malo.

(2) Subjekat u poslovanju hranom dužan je da obezbijedi da se kriterijumi bezbjednosti hrane, koji važe tokom cijelog roka upotrebe hrane, mogu ispuniti pod utvrđenim uslovima distribucije, čuvanja i upotrebe.

(3) Subjekat u poslovanju hranom dužan je da obezbijedi da se proizvodnja, prerada i distribucija sirovina i hrane sprovode na način koji garantuje usaglašenost sa mikrobiološkim kriterijumima higijene procesa, u skladu sa Prilogom 1 (Dio 2) ove uredbe.

(4) Subjekat u poslovanju hranom odgovoran za proizvodnju dužan je da sprovede studije u skladu sa Prilogom 1 (Dio 4) ove uredbe, radi provjere usaglašenosti proizvoda sa mikrobiološkim kriterijumima tokom roka upotrebe, što se posebno odnosi na hranu spremnu za neposrednu konzumaciju koja pogoduje rastu bakterije *Listeria monocytogenes* i koja može da predstavlja rizik za javno zdravlje zbog prisutnosti bakterije *Listeria monocytogenes*.

(5) Subjekat u poslovanju hranom može da sprovodi ispitivanja, a smjernice za sprovođenje tih ispitivanja sadržane su u vodičima za dobru higijensku praksu donesenim u skladu sa propisom o higijeni hrane.

Član 6

(1) Subjekt u poslovanju hranom dužan je da sprovodi odgovarajuća ispitivanja hrane prema mikrobiološkim kriterijumima utvrđenim u Prilogu 1 ove uredbe, radi validacije ili verifikacije ispravnog sprovođenja postupaka zasnovanih na HACCP principima i načelima dobre higijenske prakse.

(2) Subjekt u poslovanju hranom koji proizvodi i priprema hranu iz Prilogu 1 ove uredbe, dužan je da sačini plan uzimanja uzoraka radi ispitivanja mikrobioloških kriterijuma hrane.

(3) Subjekt u poslovanju hranom dužan je da ispitivanje hrane vrši u skladu sa planom iz stava 2 ovog člana.

(4) Ako nije propisana učestalost uzimanja uzoraka, subjekt u poslovanju hranom dužan je da utvrdi učestalost uzorkovanja kroz plan iz stava 2 ovog člana, pri čemu ne može da bude manji od učestalosti utvrđene Prilogom 1 ove uredbe.

(5) Učestalost uzorkovanja može da se prilagodi vrsti i obimu djelatnosti, kao i veličini subjekta u poslovanju hranom, pod uslovom da se takvim prilagođavanjem ne ugrožava bezbjednost hrane.

Član 7

(1) Laboratorijske metode ispitivanja, planovi i način uzorkovanja sprovode se primjenom referentnih metoda utvrđenih u Prilogu 1 ove uredbe.

(2) Uzorci radi ispitivanja mikrobioloških kriterijuma uzimaju se sa proizvodnih površina i opreme koja se koristi u proizvodnji hrane, radi provjere usaglašenosti sa mikrobiološkim kriterijumima, a uzorkovanje se sprovodi u skladu sa standardom ISO 18593.

(3) Subjekt u poslovanju hranom koji proizvodi hranu spremnu za neposrednu konzumaciju, a koja može da predstavlja rizik po zdravlje ljudi zbog prisustva bakterije *Listeria monocytogenes*, dužan je da uzima uzorke sa proizvodnih površina i opreme radi ispitivanja prisustva *Listeria monocytogenes* u skladu sa planom iz člana 6 stav 2 ove uredbe.

(4) Subjekt u poslovanju hranom koji proizvodi dehidriranu hranu za odojčad ili dehidriranu hranu za posebne medicinske potrebe namijenjenu odojčadi mlađoj od šest mjeseci, a koja može predstavljati opasnost zbog prisutnosti bakterija roda *Cronobacter spp.*, dužan je da uzima uzorke sa proizvodnih površina i opreme radi provjere prisutnosti *Enterobacteriaceae* u skladu sa planom iz člana 6 stav 2 ove uredbe.

(5) Broj uzoraka utvrđen planom uzorkovanja iz Priloga 1 ove uredbe, subjekt u poslovanju hranom može smanjiti, ako na osnovu dokumentacije koju vodi može da dokaže da ima efektivne postupke zasnovane na HACCP principima odnosno da su svi uzorci uzeti i ispitani u skladu sa planom iz člana 6 stav 2 ove uredbe u posljednjih godinu dana bili usaglašeni sa mikrobiološkim kriterijumima iz Priloga 1 ove uredbe.

(6) Ako se ispitivanje vrši radi procjene stepena usaglašenosti određene serije hrane ili proizvodnog procesa, uzorci za ispitivanje uzimaju se u skladu sa planom uzorkovanja iz Priloga 1 ove uredbe.

(7) Subjekt u poslovanju hranom može da koristi i alternativne postupke uzorkovanja i ispitivanja uzoraka i dužan je da dokaže da ti postupci obezbjeđuju najmanje jednak nivo pouzdanosti, i ti postupci mogu uključivati upotrebu alternativnih tačaka uzorkovanja i primjenu analize trenda.

(8) Ispitivanje za utvrđivanje prisustva alternativnih mikroorganizama i sa njima povezanih mikrobioloških granica, kao i nemikrobioloških ispitivanja, dozvoljeno je isključivo za kriterijume higijene procesa.

(9) Za ispitivanje mikrobioloških kriterijuma mogu da se koriste alternativne analitičke metode pod uslovom da su:

- 1) validovane u odnosu na posebnu referentnu metodu iz Priloga 1 ove uredbe u skladu sa protokolom utvrđenim u standardu EN ISO 16140-2; i

- 2) validovane za kategoriju hrane navedenu u odgovarajućem mikrobiološkom kriterijumu iz Priloga 1 ove uredbe, čiju usklađenost provjerava subjekat u poslovanju hranom, ili validovane za širok spektar hrane, u skladu sa standardom EN ISO 16140-2.

(10) Subjekt u poslovanju hranom može da koristi i druge alternativne analitičke metode, pod uslovom da su:

- 1) validovane, u skladu sa protokolom utvrđenim u standardu EN ISO 16140-2, u odnosu na posebnu referentnu metodu propisanu za provjeru usklađenosti sa mikrobiološkim kriterijumima utvrđenim u Prilogu 1 (Dio 3) ove uredbe;
- 2) sertifikovane od strane nezavisnog sertifikacionog tijela.

(11) Subjekt u poslovanju hranom može da koristi i druge analitičke metode, osim onih koje su validovane ili sertifikovane, ako su te metode validovane u skladu sa međunarodno prihvaćenim protokolima.

Član 8

(1) Ako su mikrobiološki kriterijumi za *Salmonella* ispunjeni za mljeveno meso, mesne prerađevine i proizvode od mesa porijeklom od svih vrsta životinja, iz Priloga 1 ove uredbe, a koji su namijenjeni za upotrebu kao kuvani, subjekat u poslovanju hranom dužan je da u informacijama za potrošače za serije tih proizvoda stavljenih na tržište navede potrebu za potpunom termičkom obradom prije konzumiranja.

(2) Odredba iz stava 1 ovog člana ne primjenjuje se na mljeveno meso, mesne prerađevine i proizvode od mesa živine.

Član 9

(1) Ako rezultati ispitivanja u odnosu na kriterijume iz Priloga 1 ove uredbe, nijesu zadovoljavajući, subjekat u poslovanju hranom dužan je da preduzme:

- mjere utvrđene st. 2, 3 i 4 ovog člana;
- korektivne mjere utvrđene u njihovim procedurama zasnovanim na HACCP principima; i
- druge aktivnosti radi zaštite zdravlja potrošača i utvrđivanja uzroka koji su doveli do nezadovoljavajućih rezultata, u cilju sprečavanja ponovne mikrobiološke kontaminacije hrane.

(2) Ako rezultati ispitivanja u odnosu na kriterijume bezbjednosti hrane iz Priloga 1 (Dio 1) ove uredbe, nijesu zadovoljavajući, hrana ili serija hrane se povlači sa tržišta, a hrana koja je namijenjena za stavljanje na tržište ali koja se još ne nalazi u prodaji na malo (maloprodaji) može da bude podvrgnuta dodatnim postupcima prerade isključivo u objektima za preradu, u cilju uklanjanja rizika za zdravlje ljudi.

(3) Proizvodi stavljeni na tržište, koji još nijesu stigli do prodaje na malo (maloprodaje) i koji nijesu usaglašeni sa propisanim kriterijumima bezbjednosti hrane, mogu da se podvrgnu daljoj preradi primjenom tretmana koji eliminiše odgovarajući rizik, pod uslovom da takav tretman sprovede isključivo subjekti u poslovanju hranom koji ne djeluju na nivou prodaje na malo.

(4) Subjekt u poslovanju hranom može da koristi hranu ili seriju hrane u druge svrhe u odnosu na one za koju je prvobitno namijenjena, pod uslovom da takva upotreba ne predstavlja rizik po zdravlje ljudi ili zdravlje životinja i pod uslovom da je ta upotreba u skladu sa HACCP principima i dobrom higijenskom praksom.

(5) Serija mehanički odvojenog mesa (MOM) proizvedenog postupcima i tehnikama u skladu sa propisom o posebnim zahtjevima higijene za proizvode životinjskog porijekla koji ne ispunjavaju mikrobiološke kriterijume za bakterije roda *Salmonella* može da se koristi u lancu ishrane isključivo za proizvodnju termički obrađenih mesnih proizvoda u objektima odobrenim za preradu.

(6) U slučaju nezadovoljavajućih rezultata u odnosu na kriterijume higijene procesa, preduzimaju se mjere iz Priloga 1 (Dio 2) ove uredbe.

Član 10

Subjekti u poslovanju hranom dužan je da analizira trendove rezultata ispitivanja, ukoliko primijeti da su rezultati analiza kroz trendove nezadovoljavajući, i dužan je da bez odlaganja preduzme odgovarajuće mjere radi poboljšanja situacije i sprječavanja mikrobiološkog rizika.

Član 11

(1) Novčanom kaznom u iznosu od 500 eura do 10.000 eura kazniće se za prekršaj pravno lice, ako:

1) ne obezbijedi usaglašenost hrane sa mikrobiološkim kriterijuma utvrđenim u Prilogu 1 ove uredbe i ne preduzima mjere i ne primjenjuje postupke zasnovane na HACCP principima uz primjenu dobre higijenske prakse u svakoj fazi proizvodnje, prerade i distribucije hrane, uključujući i prodaju na malo (član 5; stav 1);

2) ne obezbijedi da se kriterijumi bezbjednosti hrane, koji važe tokom cijelog roka upotrebe hrane, mogu ispuniti pod utvrđenim uslovima distribucije, čuvanja i upotrebe (član 5; stav 2);

3) ne obezbijedi da se proizvodnja, prerada i distribucija sirovina i hrane sprovode na način koji garantuje usaglašenost sa mikrobiološkim kriterijumima higijene procesa, u skladu sa Prilogom 1 (Dio 2) ove uredbe (član 5; stav 3);

4) ne sprovede studije u skladu sa Prilogom 1 (Dio 4) ove uredbe, radi provjere usaglašenosti proizvoda sa mikrobiološkim kriterijumima tokom roka upotrebe, što se posebno odnosi na hranu spremnu za neposrednu konzumaciju koja pogoduje rastu bakterije *Listeria monocytogenes* i koja može da predstavlja rizik za javno zdravlje zbog prisutnosti bakterije *Listeria monocytogenes*. (član 5; stav 4);

5) ne sprovodi odgovarajuća ispitivanja hrane prema mikrobiološkim kriterijumima utvrđenim u Prilogu 1 ove uredbe, u cilju validacije ili verifikacije ispravnog sprovođenja postupaka zasnovanih na HACCP principima i načelima dobre higijenske prakse (član 6; stav 1);

6) ne sačini plan uzimanja uzoraka, radi ispitivanja mikrobioloških kriterijuma hrane (član 6; stav 2);

7) ispitivanje hrane ne vrši u skladu sa planom 6 stav 2 ovo zakona (član 6; stav 3);

8) ne utvrdi učestalost uzorkovanja za hranu za koju učestalost uzimanja uzoraka nije propisana Prilogom 1 ove uredbe kroz plan iz stava 2 član 6 ove uredbe (član 6; stav 4);

9) ne uzima uzorke sa proizvodnih površina i opreme radi ispitivanja prisustva bakterije *Listeria monocytogenes* u skladu sa planom iz člana 6 stav 2 ove uredbe kada proizvodi hranu spremnu za neposrednu konzumaciju, a koja može da predstavlja rizik po zdravlje ljudi zbog prisustva bakterije *Listeria monocytogenes* (član 7; stav 3);

10) ne uzima uzorke sa proizvodnih površina i opreme radi provjere prisutnosti *Enterobacteriaceae* u skladu sa planom iz člana 6 stav 2 ove uredbe kada proizvodi dehidriranu hranu za odojčad ili dehidriranu hranu za posebne medicinske potrebe, namijenjenu odojčadi mlađoj od šest mjeseci, a koja može da predstavlja opasnost zbog prisustva *Cronobacter spp* (član 7; stav 4);

11) nije dokazao da primjena alternativnih postupaka uzorkovanja i ispitivanje uzoraka obezbjeđuje najmanje jednak nivo pouzdanosti, što može uključivati korišćenje alternativnih tačaka uzorkovanja, i da ti postupci mogu uključivati upotrebu alternativnih tačaka uzorkovanja i primjenu analize trenda (član 7; stav 7);

12) ne navede potrebu za potpunom termičkom obradom prije konzumiranja u informacijama za potrošače za serije proizvoda stavljenih na tržište, a koji su namijenjeni za upotrebu kao kuvani (mljeveno meso, mesne prerađevine i proizvodi od mesa porijeklom od svih vrsta životinja) (član 8; stav 1);

13) ne analizira trendove rezultata ispitivanja, ukoliko primijeti da su rezultati analiza kroz trendove nezadovoljavajući, i bez odlaganja ne preduzme odgovarajuće mjere radi poboljšanja situacije i sprječavanja mikrobiološkog rizika (član 10);

(2) Za prekršaj iz stava 1 ovog člana kazniće se odgovorno lice u pravnom licu novčanom kaznom u iznosu od 30 eura do 1.000 eura.

(3) Za prekršaj iz stava 1 ovog člana kazniće se preduzetnik novčanom kaznom u iznosu od 150 eura do 3.000 eura.

(4) Za prekršaj iz stava 1 ovog člana kazniće se fizičko lice novčanom kaznom u iznosu od 30 eura do 1.000 eura.

Član 12

Danom stupanja na snagu ove uredbe prestaje da važi Uredba o mikrobiološkim kriterijumima za bezbjednost hrane ("Službeni list CG", br. 79/20 i 8/23).

Član 13

Ova uredba stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom listu Crne Gore".

Broj: 11-011/26-2138/2

Podgorica, 1. juna 2026. godine

Vlada Crne Gore
Predsjednik,
mr **Milojko Spajić**, s.r.

* U ovu Uredbu prenijeta je bazična Regulatorna (EU) br. 2073/2005 od 15. novembra 2005. o mikrobiološkim kriterijumima za hranu sa izmjenama i dopunama: 32007R1441; 32010R0365; 32011R1086; 32013R0209; 32013R1019; 32014R0217; 32015R2285; 32017R1495; 32019R0229; 32020R0205.

Usaglašenost hrane sa mikrobiološkim zahtjevima i kriterijumima

DIO 1 Kriterijumi bezbjednosti hrane**DIO 2 Kriterijumi higijene procesa**

- 2.1. Meso i mesni proizvodi
- 2.2. Mlijeko i mliječni proizvodi
- 2.3. Proizvodi od jaja
- 2.4. Proizvodi ribarstva
- 2.5. Povrće, voće i njihovi proizvodi

DIO 3 Uzorkovanje i pripreme uzoraka za ispitivanje

- 3.1. Opšta pravila uzorkovanja i pripreme uzoraka za ispitivanje
- 3.2. Uzimanje uzoraka za bakteriološko ispitivanje u klaonicama i u pogonima za proizvodnju mljevenog mesa, mesnih prerađevina, mehanički odvojenog mesa i svježeg mesa
- 3.3. Pravila uzorkovanja za klice

DIO 4 STUDIJE**DIO 1 KRITERIJUMI BEZBJEDNOSTI HRANE**

Kategorija hrane	Mikroorganizmi/njihovi toksini, metaboliti	Plan uzorkovanja ⁽¹⁾		Granične vrijednosti ⁽²⁾		Referentna metoda ispitivanja ⁽³⁾	Faza u kojoj se kriterijum primjenjuje
		n	c	m	M		
1.1. Hrana spremna za konzumiranje za odojčad i gotova hrana za posebne medicinske potrebe ⁽⁴⁾	<i>Listeria monocytogenes</i>	10	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g		EN ISO 11290-1	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.2. Hrana spremna za konzumiranje koja omogućava rast bakterije <i>L. monocytogenes</i> , osim one koja je namijenjena odojčadi i hrana za posebne medicinske potrebe	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 cfu/g ⁽⁵⁾		EN ISO 11290-2 ⁽⁶⁾	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
		5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g ⁽⁷⁾		EN ISO 11290-1	Prije nego što subjekat u poslovanju hranom koji je proizveo prestane da bude direktno odgovaran za istu

1.3.	Hrana spremna za konzumiranje koja ne omogućava rast bakterije <i>L. monocytogenes</i> , osim one koja je namijenjena odojčadi i hrana za posebne medicinske potrebe ⁽⁴⁾ ⁽⁸⁾	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 cfu/g	EN ISO 11290-2 ⁽⁶⁾	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.4.	Mljeveno meso i mesne prerađevine koji se konzumiraju u sirovom stanju	<i>Salmonella</i>	5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g	EN ISO 6579-1	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.5.	Mljeveno meso i mesne prerađevine živinskog mesa koje se konzumiraju nakon kuvanja	<i>Salmonella</i>	5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g	EN ISO 6579-1	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.6.	Mljeveno meso i mesne prerađevine od mesa drugih vrsta životinja, izuzev mesa živine, koje se konzumiraju nakon kuvanja	<i>Salmonella</i>	5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 10 g	EN ISO 6579-1	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.7.	Mehanički odvojeno meso (MOM) ⁽⁹⁾	<i>Salmonella</i>	5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 10 g	EN ISO 6579-1	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.8.	Mesni proizvodi koji se konzumiraju u sirovom stanju, osim proizvoda kod kojih	<i>Salmonella</i>	5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g	EN ISO 6579-1	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe

	proizvodni proces ili sastav proizvoda otklanjaju rizik od salmonele						
1.9.	Mesni proizvodi od mesa živine, namijenjeni za konzumiranje poslije kuvanja	<i>Salmonella</i>	5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g	EN ISO 6579-1	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.10.	Želatin i kolagen	<i>Salmonella</i>	5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g	EN ISO 6579-1	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.11.	Sirevi, maslac i pavlaka proizvedeni od sirovog mlijeka ili mlijeka koje je obrađeno temperaturom nižom od temperature pasterizacije (10)	<i>Salmonella</i>	5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g	EN ISO 6579-1	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.12.	Mlijeko u prahu i surutka u prahu	<i>Salmonella</i>	5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g	EN ISO 6579-1	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.13.	Sladoled (11), izuzimajući proizvode kod kojih proces proizvodnje ili sastav proizvoda eliminiše rizik od salmonele	<i>Salmonella</i>	5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g	EN ISO 6579-1	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.14.	Proizvodi od jaja, izuzimajući proizvode kod kojih proces proizvodnje ili sastav	<i>Salmonella</i>	5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g	EN ISO 6579-1	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe

	proizvoda eliminiše rizik od salmonele						
1.1 5.	Hrana spremna za konzumiranje koja sadrži sirova jaja, izuzimajući proizvode kod kojih proces proizvodnje ili sastav proizvoda eliminiše rizik od salmonele	<i>Salmonella</i>	5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g ili ml	EN ISO 6579-1	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.1 6.	Kuvani rakovi, školjke i ostali mekušci	<i>Salmonella</i>	5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g	EN ISO 6579-1	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.1 7.	Žive školjke i ostali mekušci, živi bodljokošci, plaštaši i puževi	<i>Salmonella</i>	5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g	EN ISO 6579-1	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.1 8.	Klice (hrane spremna za konzumiranje) ⁽²³⁾	<i>Salmonella</i>	5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g	EN ISO 6579-1	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.1 9.	Rezano voće i povrće (hrana spremna za konzumiranje)	<i>Salmonella</i>	5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g	EN ISO 6579-1	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.2 0.	Nepasterizovani ⁽²⁴⁾ sokovi od voća i povrća spremni za konzumiranje	<i>Salmonella</i>	5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g	EN ISO 6579-1	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.2 1.	Sirevi, mlijeko u prahu i surutka u prahu kako je navedeno u kriterijumu za	<i>Stafilokokni enterotoksini</i>	5	0	Nijesu dokazani u 25 g	EN ISO 19020	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe

	koagulaza pozitivne stafilokoke u dijelu 2.2. ovoga priloga							
1.2 2.	Dehidrirana početna hrana za odojčad I dehidrirana hrana za posebne medicinske potrebe namijenjena djeci mlađoj od šest mjeseci	<i>Salmonella</i>	30	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g		EN ISO 6579-1	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.2 3.	Dehidrirana prelazna hrana za odojčad	<i>Salmonella</i>	30	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g		EN ISO 6579-1	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.2 4.	Dehidrirana hrana za odojčad i dehidrirana hrana za posebne medicinske potrebe namijenjena djeci mlađoj od šest mjeseci ⁽¹⁴⁾	<i>Cronobacter spp.</i>	30	0	Nije utvrđeno prisustvo u 10 g		EN ISO 22964	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.2 5.	Žive školjke i ostali mekušci, živi bodljokošci, plaštaši i puževi	<i>E. coli</i> ⁽¹⁵⁾	5 ⁽¹⁶⁾	1	230 MPN/100g mesa i međuljušturne tečnosti	700 MPN/100g mesa i međuljušturne tečnosti	EN ISO 16649-3	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.2 6.	Proizvodi ribarstva od ribljih vrsta koje sadrže visoku količinu histidina ⁽¹⁷⁾	<i>Histamin</i>	9 ⁽¹⁸⁾	2	100 mg/kg	200 mg/kg	EN ISO 19343	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe

1.2 7.	Proizvodi ribarstva, osim onih iz kategorije hrane 1.27.a, obrađeni enzimskim dozrijevanjem u salamuri, proizvedeni od ribljih vrsta koje sadrže visoku količinu histidina ⁽¹⁷⁾	<i>Histamin</i>	9	2	200 mg/kg	400 mg/kg	EN ISO 19343	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.2 7.a	Ribljii sos dobijen fermentacijom proizvoda ribarstva	<i>Histamin</i>	1	0	400 mg/kg		EN ISO 19343	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.2 8.	Svježe meso živine ⁽²⁰⁾	<i>Salmonella</i> Enteritidis ⁽²¹⁾ <i>Salmonella</i> Typhimurium	5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g		EN ISO 6579-1 (za detekciju) Wite-Kaufman-LeMinor Shema (za određivanje serotipova)	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.2 9	Klice ⁽²³⁾	<i>E. coli</i> koja stvara toksin shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 i O104:H4	5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g		CEN/ISO TS 13136 ⁽²²⁾	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.3 0	Meso gmizavaca ⁽²⁵⁾	<i>Salmonella</i>	5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g		MEST EN ISO 6579-1	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe

⁽¹⁾ n = broj jedinica koje čine uzorak; c = jedinica uzorka koje daju vrijednosti između m i M.

⁽²⁾ za tačke 1.1. do 1.24., 1.27.a i 1.28 do 1.30. m = M;

⁽³⁾ primjenjuje se najnovije izdanje standarda;

(4) redovno ispitivanje ne primjenjuje se u odnosu na kriterijum u uobičajenim okolnostima za sljedeću gotovu hranu:

- onu koja je obrađena termički ili na neki drugi način koji efikasno eliminiše *L. monocytogenes*, kada nakon takve obrade više nije moguća ponovna kontaminacija (npr. proizvodi koji su termički obrađeni u svom krajnjem pakovanju),
- svježe nerezano i neobrađeno povrće i voće, osim klica
- hljeb, keks i slični proizvodi,
- voda u bocama ili upakovana voda, bezalkoholna pića, pivo, jabukovača, vino, jaka alkoholna pića i slični proizvodi,
- šećer, med i konditorski proizvodi, uključujući proizvode od kakaoa i čokolade,
- žive školjke,
- kuhinjska so (so namijenjena za konzumaciju);

(5) kriterijum za graničnu vrijednost se primjenjuje ukoliko proizvođač može da dokaže da proizvod ne prelazi granicu od 100 cfu/g tokom roka upotrebe, proizvođač može utvrditi međufazne granične vrijednosti tokom procesa, koje moraju biti dovoljno niske da bi garantovale da se do kraja roka upotrebe neće preći granica od 100 cfu/g;

(6) 1 ml inokuluma se stavlja u Petrijevu ploču prečnika 140 mm, ili u tri Petrijeve ploče prečnika 90 mm;

(7) Ovaj kriterijum se primjenjuje na proizvod prije nego što prestane da bude pod neposrednim nadzorom subjekta koji ga je proizveo odnosno prije stavljanja u promet, kada subjekt u poslovanju hranom ne može na zadovoljavajući način da dokaže da proizvod neće preći granicu od 100 cfu/g tokom roka upotrebe;

(8) proizvodi sa $pH \leq 4.4$ ili $a_w \leq 0.92$, proizvodi sa $pH \leq 5.0$ i $a_w \leq 0.94$, proizvodi sa rokom upotrebe kraćim od pet dana automatski se svrstavaju u ovu kategoriju, druge kategorije proizvoda mogu spadati u ovu kategoriju, u zavisnosti od naučne opravdanosti;

(9) ovaj kriterijum se primjenjuje na mehanički odvojeno meso (MOM) proizvedeno tehnikama navedenim u posebnom propisu o zahtjevima higijene za proizvode životinjskog porijekla;

(10) primjenjivo osim proizvoda kod kojih proizvođač može da dokaže da ne postoji rizik od salmonele zbog odgovarajućeg vremena zrenja i vrijednosti a_w .

(11) primjenjuje se samo na sladolede koji sadrže mliječne sastojke;

(12) Preliminarno ispitivanje serije sjemena prije započinjanja procesa klijanja ili uzimanje uzoraka se mora sprovesti u fazi kada se očekuje najveća vjerovatnoća prisutnosti salmonele.

(13) Upućivanje: Referentna laboratorija za koagulaza-pozitivne stafilokoke. Evropska metoda odabira za otkrivanje stafilokoknih enterotoksina u mlijeku i mliječnim proizvodima.

(14) primjenjuje se na uporedno ispitivanje *Enterobacteriaceae* i *Cronobacter spp.* ako nije uspostavljena korelacija između ovih mikroorganizama na nivou pojedinačnog pogona, ako se dokažu *Enterobacteriaceae* u uzorku bilo kog proizvoda, cijela proizvodna partija (serija) u tom pogonu ispituje se na *Cronobacter spp.*, proizvođač je odgovoran da na odgovarajući način da prikaz korelacije između *Enterobacteriaceae* i *Cronobacter spp.* ;

(15) *E. coli* se ovdje koristi kao pokazatelj fekalne kontaminacije;

(16) svaka jedinica uzorka obuhvata minimalni broj pojedinačnih životinja u skladu sa EN ISO 6887-3;

(17) primjenjuje se na posebne vrste riba iz sljedećih porodica: *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae*, *Coryfenidae*, *Pomatomidae*, *Scombrosidae*;

(18) pojedinačni uzorci mogu se uzimati u maloprodaji, u slučaju neusaglašenih rezultata sa kriterijumima ne primjenjuje se pretpostavka da sva hrana u toj seriji, partiji ili pošiljci nije bezbjedna;

(19) Upućivanja: 1. Malle P., Valle M., Bouquelet S. Assay of biogenic amines involved in fish decomposition. J. AOAC Internat. 1996., 79, 43.-49. 2. Duflos G., Dervin C., Malle P., Bouquelet S. Relevance of matrix effect in determination of biogenic amines in plaice (*Pleuronectes platessa*) and whiting (*Merlangus merlangus*). J. AOAC Internat. 1999., 82, 1097.-1101.

(20) primjenjuje se na svježe meso živine dobijeno od rasplodnih jata vrste *Gallus gallus*, konzumnih nosilja, brojlera i jata rasplodnih i tovnih ćuraka, i

(21) odnosi se samo na monofaznu *Salmonella typhimurium* 1,4, [5],12,-i-

(22) uzimajući u obzir najnovije prilagođavanje od strane referentne laboratorije Evropske unije za *Escherichia coli*, uključujući verotoksičnu *E. coli* (VTEC), za otkrivanje STEC O104:H4;

(23) Isključujući klice koje su bile podvrgnute postupku kojim se efikasno uništavaju *Salmonella* spp. i STEC;

(24) izraz nepasterizovani znači da sok ne podliježe pasterizaciji primjenom kombinacije vremena i temperature ili drugim validovanim postupcima za postizanje baktericidnog efekta na salmonelu jednakog pasterizaciji;

Procjena(tumačenje) rezultata ispitivanja

Granične vrijednosti utvrđene Dijelom 1 ovoga priloga odnose se na svaku ispitivanu jedinicu uzorka. Rezultati ispitivanja pokazuju mikrobiološku ispravnost ispitivane serije (1)

L. monocytogenes u gotovoj hrani za novorodjenčad i gotovoj hrani za posebne medicinske namjene:

- zadovoljavajuće, ako sve utvrđene vrijednosti pokazuju odsustvo bakterija,
- nezadovoljavajuće, ako je ustanovljeno prisustvo bakterija u bilo kojoj jedinici uzorka.

L. monocytogenes u gotovoj hrani koja omogućava rast *L. monocytogenes* prije nego što hrana napusti objekat subjekta u poslovanju hranom kada on ne može da dokaže da njen broj u proizvodu neće preći granicu od 100 cfu/g tokom roka upotrebe:

- zadovoljavajuće, ako sve utvrđene vrijednosti pokazuju odsustvo bakterija,
- nezadovoljavajuće, ako je ustanovljeno prisustvo bakterija u bilo kojoj jedinici uzorka.

L. monocytogenes u ostaloj hrani spremnoj za konzumiranje

- zadovoljavajuće, ako su sve utvrđene vrijednosti \leq graničnoj vrijednosti,
- nezadovoljavajuće, ako je bilo koja ustanovljena vrijednost $>$ od granične vrijednosti.

E. coli u živim školjkama i ostalim mekušcima, živim bodljokošcima, plaštašima i puževima:

- zadovoljavajuće, ako je svaka od pet utvrđenih vrijednosti ≤ 230 MPN/100 g mesa i međuljuštune tečnosti ili ako je jedna od utvrđenih pet vrijednosti > 230 MPN/100g mesa i međuljuštune tečnosti, ali ≤ 700 MPN/100g mesa i međuljuštune tečnosti,

- nezadovoljavajuće, ako je bilo koja od pet utvrđenih vrijednosti > 700 MPN/100g mesa i međuljuštune tečnosti ili ako su barem dvije od pet utvrđenih vrijednosti > 230 MPN/100g mesa i međuljuštune tečnosti,

- zadovoljavajuće, ako su sve ustanovljene vrijednosti \leq graničnoj vrijednosti,
- nezadovoljavajuće, ako je bilo koja ustanovljena vrijednost $>$ od granične vrijednosti.

Salmonella u različitim kategorijama hrane:

- zadovoljavajuće, ako sve utvrđene vrijednosti pokazuju odsustvo bakterija,
- nezadovoljavajuće, ako je ustanovljeno prisustvo bakterija u bilo kojoj jedinici uzorka.

Stafilokokni enterotoksini u proizvodima od mlijeka:

- zadovoljavajuće, ako enterotoksini nijesu ustanovljeni ni u jednoj jedinici uzorka,
- nezadovoljavajuće, ako su enterotoksini ustanovljeni u bilo kojoj jedinici uzorka.

Cronobacter spp. u dehidriranoj hrani za odojčad i dehidriranoj dijetetskoj hrani za posebne medicinske potrebe namjenjenoj djeci mlađoj od 6 mjeseci:

- zadovoljavajuće, ako sve utvrđene vrijednosti pokazuju odsustvo bakterija,
- nezadovoljavajuće, ako je ustanovljeno prisustvo bakterija u bilo kojoj jedinici uzorka.

Histamin u proizvodima ribarstva:

Histamin u proizvodima ribarstva od ribljih vrsta povezanih sa visokim količinama histidina, osim ribljeg umaka dobijenog fermentacijom proizvoda ribarstva:

- zadovoljavajuće, ako su ispunjeni sljedeći zahtjevi:

1. utvrđena srednja vrijednost je $\leq m$

2. maksimum c od n ispitivanih uzoraka ima vrijednosti između m i M

3. nema utvrđenih vrijednosti koje prelaze granicu M,

– nezadovoljavajuće, ako je ustanovljena srednja vrijednost veća od m, ili ako je više od c od ispitivanih n uzoraka između m i M ili ako je jedna ili više utvrđenih vrijednosti veća od M.

Histamin u ribljem sosu dobijenom fermentacijom proizvoda ribarstva:

– zadovoljavajuće, ako je utvrđena vrijednosti \leq graničnoj vrijednosti,

– nezadovoljavajuće, ako je utvrđena vrijednost $>$ od granične vrijednosti

DIO 2 KRITERIJUMI HIGIJENE U PROCESU PROIZVODNJE HRANE

2.1. Meso i proizvodi od mesa

	Kategorija hrane	Mikroorganizmi	Plan uzorkovanja ⁽¹⁾		Granične vrijednosti ⁽²⁾		Referentni metod ispitivanja ⁽³⁾	Faza u kojoj se kriterijum primjenjuje	Mjera u slučaju nezadovoljavajućih rezultata
			n	c	m	M			
2.1.1.	Trupovi goveda, ovaca, koza i konja ⁽⁴⁾	Broj aerobnih kolonija			3,5 log cfu/cm ² dnevne srednje log. vrijednosti	5,0 log cfu/cm ² dnevna srednja log. vrijednost	EN ISO 4833-1	Trupovi poslije obrade, ali prije hlađenja	Poboljšanje higijene klanja i preispitivanje kontrole procesa
		<i>Enterobacteriaceae</i>			1,5 log cfu/cm ² dnevne srednje log. vrijednosti	2,5 log cfu/cm ² dnevna srednja log. vrijednost	EN ISO 21528-2	Trupovi poslije obrade, ali prije hlađenja	Poboljšanje higijene klanja i preispitivanje kontrola procesa
2.1.2.	Trupovi svinja ⁽⁴⁾	Broj aerobnih kolonija			4,0 log cfu/cm ² dnevne srednje log. vrijednosti	5,0 log cfu/cm ² dnevna srednja log. vrijednost	EN ISO 4833-1	Trupovi poslije obrade, ali prije hlađenja	Poboljšanje higijene klanja i preispitivanje kontrola procesa
		<i>Enterobacteriaceae</i>			2,0 log cfu/cm ² dnevna srednja log. vrijednost	3,0 log cfu/cm ² dnevna srednja log. vrijednost	EN ISO 21528-2	Trupovi poslije obrade, ali prije hlađenja	Poboljšanje higijene klanja i preispitivanje kontrola procesa
2.1.3.	Trupovi goveda, ovaca,	<i>Salmonella</i>	50 ⁽⁵⁾	2 ⁽⁶⁾	Nije utvrđeno prisustvo na ispitivanom području trupa		EN ISO 6579-1	Trupovi poslije obrade,	Poboljšanje higijene klanja i preispitivanje kontrola

	koza i konja							ali prije hlađenja	procesa i porijekla životinja
2.1.4.	Trupovi svinja	<i>Salmonella</i>	50 ⁽⁵⁾	5 ⁽⁶⁾	Nije utvrđeno prisustvo na ispitivanom području trupa		EN ISO 6579-1	Trupovi poslije obrade, ali prije hlađenja	Poboljšanje higijene klanja, preispitivanje kontrola procesa, porijekla životinja i biosigurnosnih mjera na farmama porijekla
2.1.5.	Trupovi živine brojlera i ćuraka	<i>Salmonella spp.</i> ⁽¹⁰⁾	50 ⁽⁵⁾	7 ⁽⁶⁾ Od 01.01. 2012 c=5 za brojlere Od 01.01. 2013 c=5 za ćurke	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g zbirnog uzorka sa kože vrata		EN ISO 6579-1	Trupovi posle hlađenja	Poboljšanje higijene klanja, preispitivanje kontrola procesa, porijekla životinja i biosigurnosnih mjera na farmama porijekla
2.1.6.	Mljeveno meso	Broj aerobnih kolonija ⁽⁷⁾	5	2	5x10 ⁵ cfu/g	5x10 ⁶ cfu/g	EN ISO 4833-1	Kraj proizvodnog procesa	Poboljšanje higijene proizvodnje, i poboljšanje izbora i/ili porijekla sirovina
		<i>E. coli</i> ⁽⁸⁾	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g	ISO 16649-1 ili ISO 16649-2	Kraj proizvodnog procesa	Poboljšanje higijene proizvodnje, i poboljšanje izbora i/ili porijekla sirovina
2.1.7.	Mehanički odvojen o meso (MOM) ⁽⁹⁾	Broj aerobnih kolonija	5	2	5x10 ⁵ cfu/g	5x10 ⁶ cfu/g	EN ISO 4833-1	Kraj proizvodnog procesa	Poboljšanje higijene proizvodnje, i poboljšanje izbora i/ili porijekla sirovina

		<i>E.coli</i> ⁽⁸⁾	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g	ISO 16649-1 ili ISO 16649-2	Kraj proizvodnog procesa	Poboljšanje higijene proizvodnje, i poboljšanje izbora i/ili porijekla sirovina
2.1.8.	Mesne prerađevine	<i>E. coli</i> ⁽⁸⁾	5	2	500 cfu/g ili cm ²	5000 cfu/g ili cm ²	ISO 16649-1 ili ISO 16649-2	Kraj proizvodnog procesa	Poboljšanje higijene proizvodnje, i poboljšanje izbora i/ili porijekla sirovina
2.1.9	Trupovi brojlera	<i>Campylobacter</i> spp.	50 ⁽⁵⁾	c = 20 Od 01.01.20 20 c = 15; od 01.01.20 25 c = 10	1000 cfu/g		EN ISO 10272-2	Trupovi nakon hlađenja	Poboljšanje higijene klanja, preispitivanje kontrola procesa, porijekla životinja i biosigurnosnih mjera na farmama porijekla

⁽¹⁾ n = broj jedinica koje čine uzorak; c = broj jedinica uzorka koje daju vrijednosti između m i M;

⁽²⁾ za tačke 2.1.3. – 2.1.5. i tačka 2.1.9 m=M;

⁽³⁾ primjenjuje se najnovije izdanje standarda;

⁽⁴⁾ granične vrijednosti (m i M) primjenjuju se samo na uzorke uzete destruktivnom metodom, logaritam dnevnog prosjeka se izračunava tako da se prvo uzme logaritamska vrijednost svakog pojedinačnog ispitivanja i zatim se iz tih vrijednosti izračunava srednja logaritamska vrijednost;

⁽⁵⁾ 50 uzoraka se dobije iz 10 uzastopnih serija uzimanja uzoraka u skladu sa pravilima uzimanja uzoraka i učestalostima utvrđenim ovom Uredbom;

⁽⁶⁾ broj uzoraka u kojima je ustanovljena salmonela. Vrijednost c se preispituje kako bi se uzeo u obzir napredak u smanjenju prevalencije salmonele, države članice ili regioni koji imaju nisku prevalenciju salmonele mogu koristiti niže vrijednosti c čak i prije preispitivanja;

⁽⁷⁾ ovaj kriterijum se ne primjenjuje na mljeveno meso koje se proizvodi u maloprodaji sa rokom upotrebe kraćim od 24 sata;

⁽⁸⁾ *E. coli* se koristi kao pokazatelj fekalne kontaminacije;

⁽⁹⁾ ovaj kriterijum se primjenjuje na mehanički odvojeno meso (MOM), proizvedeno u skladu sa posebnim propisom o zahtjevima higijene za proizvode životinjskog porijekla;

⁽¹⁰⁾ ako se utvrdi *Salmonella* spp., izolati se moraju dalje serotipizirati sa *Salmonella Typhimurium* i *Salmonella Enteritidis*, kako bi se provjerila usaglašenost sa mikrobiološkim kriterijumom iz tačke 1.28 Dio1, ovog Priloga.

Procjena(tumačenje) rezultata ispitivanja

Granične vrijednosti date u Dijelu 2 tačka 2.1.ovog pravilnika odnose se na svaku ispitivanu jedinicu uzorka, osim ispitivanja trupova kada se granične vrijednosti odnose na zbirne uzorke. Rezultati ispitivanja pokazuju mikrobiološku ispravnost ispitivanog procesa.

Enterobacteriaceae i broj aerobnih kolonija kod trupova goveda, ovaca, koza, konja i svinja:

- zadovoljavajuće, ako je dnevna srednja logaritamska vrijednost $\leq m$,
- prihvatljivo, ako je dnevna srednja logaritamska vrijednost između m i M ,
- nezadovoljavajuće, ako je dnevna srednja logaritamska vrijednost $> M$.

Salmonella kod trupova:

- zadovoljavajuće, ako je prisutnost salmonele ustanovljena u većini c od n uzoraka,
- nezadovoljavajuće, ako je prisutnost salmonele ustanovljena u više od c od n uzoraka.

Nakon svake serije uzetih uzoraka, procjenjuju se rezultati poslednjih deset serija uzetih uzoraka kako bi se ustanovio n broj uzoraka.

E. coli i broj aerobnih kolonija u mljevenom mesu, mesnim preradjevinama i mehanički odvojenom mesu (MOM):

- zadovoljavajuće, ako su sve utvrđene vrijednosti $\leq m$,
- prihvatljivo, ako je većina c od n dobijenih vrijednosti između m i M i ako su ostale utvrđene vrijednosti $\leq m$,
- nezadovoljavajuće, ako je jedna ili više utvrđenih vrijednosti $> M$, ili ako je više c od n vrijednosti između m i M .

Campylobacter spp. U trupovima brojlera:

- zadovoljavajuće, ako je maksimum vrijednosti c/n vrijednosti $> m$,
- nezadovoljavajuće, ako je više od vrijednosti c/n vrijednosti $> m$.

2.2. Mlijeko i mliječni proizvodi

	Kategorija hrane	Mikroorganizmi/njihovi toksini, metaboliti	Plan uzorkovanja ⁽¹⁾		Granične vrijednosti ⁽²⁾		Referentni metod ispitivanja ⁽³⁾	Faza u kojoj se kriterijum primjenjuje	Mjera u slučaju nezadovoljavajućih rezultata
			N	c	m	M			
2.2.1	Pasterizovano mlijeko i drugi pasterizovani tečni mliječni proizvodi ⁽⁴⁾	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	10 cfu/ml		EN ISO 21528-2	Kraj proizvodnog procesa	Provjera efikasnosti termičke obrade i sprječavanje ponovne kontaminacije, kao i kvaliteta sirovina
2.2.2	Sirevi proizvedeni od mlijeka ili surutke koji su termički obrađeni	<i>E. coli</i> ⁽⁵⁾	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	ISO 16649-1 ili ISO 16649-2	Za vrijeme proizvodnog procesa, u vrijeme kada se očekuje da će broj kolonija	Poboljšanja higijene proizvodnje i izbora sirovina

								bakterije <i>E. coli</i> biti najveći ⁽⁶⁾	
2.2.3	Sirevi proizvedeni od sirovog mlijeka	Koagulaza pozitivne stafilokoke	5	2	10 ⁴ cfu/g	10 ⁵ cfu/g	EN ISO 6888-2	Za vrijeme proizvodnog procesa, u vrijeme kada se očekuje da će broj stafilokoka biti najveći	Poboljšanje higijene proizvodnje i izbora sirovina. Ako se utvrde vrijednosti >10 ⁵ cfu/g, ta proizvodna partija sira se mora ispitati na prisustvo stafilokoknih enterotoksina
2.2.4	Sirevi proizvedeni od mlijeka koje je termički obrađeno na temperaturi nižoj od temperature pasterizacije ⁽⁷⁾ , zreli sirevi proizvedeni od mlijeka ili surutke koji su pasterizovani ili obrađeni jačim termičkim režimom ⁽⁷⁾	Koagulaza pozitivne stafilokoke	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	EN ISO 6888-1 ili EN ISO 6888-2		
2.2.5	Nedozreli meki sirevi (svježi sirevi) proizvedeni od mlijeka ili surutke koji su pasterizovani ili obrađeni	Koagulaza pozitivne stafilokoke	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	EN ISO 6888-1 ili EN ISO 6888-2	Kraj proizvodnog procesa	Poboljšanje higijene proizvodnje. Ako se utvrde vrijednosti >10 ⁵ cfu/g, ta proizvodna partija sira se mora ispitati na prisustvo stafilokoknih enterotoksina

	jačim termičkim režimom (7)								
2.2.6	Maslac i pavlaka proizvedeni od sirovog mlijeka ili mlijeka koje je termički obrađeno na temperaturi nižoj od temperature pasterezacije	<i>E. coli</i> (5)	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	ISO 16649-1 ili ISO 16649-2	Kraj proizvodnog procesa	Poboljšanje higijene proizvodnje i izbora sirovina
2.2.7	Mlijeko u prahu i surutka u prahu (4)	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	10 cfu/g		EN ISO 21528-2	Kraj proizvodnog procesa	Provjera efikasnosti termičke obrade i sprječavanje ponovne kontaminacije
		Koagulaza-pozitivne stafilokoke	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	EN ISO 6888-1 ili EN ISO 6888-2	Kraj proizvodnog procesa	Poboljšanje higijene proizvodnje. Ako se utvrde vrijednosti >10 ⁵ cfu/g, ta proizvodna partija se mora ispitati na prisustvo stafilokoknih enterotoksina
2.2.8	Sladoled (8) i smrznuti mliječni deserti	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	EN ISO 21528-2	Kraj proizvodnog procesa	Poboljšanje higijene proizvodnje
2.2.9	Dehidrirana početna hrana za odojčad i	<i>Enterobacteriaceae</i>	10	0	Nije utvrđeno prisustvo u 10 g		EN ISO 21528-1	Kraj proizvodnog procesa	Poboljšanje higijene proizvodnje da bi se

	dehidrirana hrana za posebne medicinske potrebe namijenjena djeci mlađoj od šest mjeseci								kontaminacija svela na minimum ⁽⁹⁾
2.2.10.	Dehidrirana prelazna hrana za odojčad	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 10 g		EN ISO 21528-1	Kraj proizvodnog procesa	Poboljšanje higijene proizvodnje da bi se kontaminacija svela na minimum
2.2.11.	Dehidrirana početna hrana za odojčad i dehidrirana hrana za posebne medicinske potrebe namijenjena djeci mlađoj od šest mjeseci	<i>pretpostavka prisustva Bacillus cereus</i>	5	1	50 cfu/g	500 cfu/g	EN ISO 7932 ⁽¹⁰⁾	Kraj proizvodnog procesa	Poboljšanje higijene proizvodnje. Prevencija ponovne kontaminacije. Izbor sirovina

⁽¹⁾ **n** = broj jedinica koje čine uzorak; **c** = broj jedinica uzorka koje daju vrijednosti između **m** i **M**;

⁽²⁾ za tačke 2.2.1, 2.2.7., 2.2.9. i 2.2.10. **m=M**;

⁽³⁾ primjenjuje se najnovije izdanje standarda;

⁽⁴⁾ ovaj kriterijum se primjenjuje na proizvode namijenjene za dalju preradu u prehrambenoj industriji;

⁽⁵⁾ *E. coli* se ovdje koristi kao pokazatelj stepena higijene;

⁽⁶⁾ za sireve koji ne pogoduju rastu *E. coli*, broj kolonija *E. coli* je obično najveći na početku procesa zrenja, a kod sireva koji pogoduju rastu *E. coli* to je obično na kraju procesa zrenja;

⁽⁷⁾ osim za sireve za koje proizvođač može da dokaže da proizvod ne predstavlja rizik od pojave stafilokoknih enterotoksina;

⁽⁸⁾ kriterijum se primjenjuje samo na sladolede koji sadrže mliječne sastojke;

⁽⁹⁾ sprovodi se uporedno testiranje na *Enterobacteriaceae* i *Cronobacter spp.* osim kada se ustanovi korelacija između ovih mikroorganizama na nivou pojedinačnog pogona. Ako se utvrdi prisustvo *Enterobacteriaceae* kod bilo kog ispitivanog uzorka proizvoda u tom pogonu, proizvodna serija mora da se ispita na prisustvo *Cronobacter spp.* Proizvođač je odgovoran da dokaže da li postoji korelacija između *Enterobacteriaceae* i *Cronobacter spp.*

⁽¹⁰⁾ 1 ml inokuluma se stavlja u Petrijevu ploču prečnika 140 mm, ili u tri Petrijeve ploče prečnika 90 mm.

Procjena (tumačenje) rezultata ispitivanja

Granične vrijednosti utvrđene u Dijelu 2 tačka 2.2. ovog pravilnika odnose se na svaku ispitivanu jedinicu uzorka.

Rezultati ispitivanja pokazuju mikrobiološku ispravnost procesa koji se ispituje.

Enterobacteriaceae u dehidriranoj hrani za odojčad i dehidriranoj dijetetskoj hrani za posebne medicinske namjene za odojčad do šest mjeseci i dehidriranoj prelaznoj hrani za odojčad:

- zadovoljavajuće, ako sve utvrđene vrijednosti pokazuju odsutnost bakterije,
- nezadovoljavajuće, ako se prisutnost bakterije otkrije u bilo kojoj jedinici uzorka.

E. coli, Enterobacteriaceae (ostale kategorije hrane) i koagulaza pozitivne stafiloške:

- zadovoljavajuće, ako su sve utvrđene vrijednosti $\leq m$,
- prihvatljivo, ako je većina c od n vrijednosti između m i M i ako su ostale utvrđene vrijednosti $\leq m$,
- nezadovoljavajuće, ako je jedna ili više utvrđenih vrijednosti $> M$, ili ako je u više c od n vrijednosti između m i M.

Pretpostavka prisutnosti bakterije Bacillus cereus u dehidriranoj početnoj hrani za odojčad i dehidriranoj dijetetskoj hrani za posebne medicinske namjene za odojčad mlađu od šest mjeseci:

- zadovoljavajuće, ako su sve utvrđene vrijednosti $\leq m$,
- prihvatljivo, ako je većina c od n vrijednosti između m i M i ako su ostale utvrđene vrijednosti $\leq m$,
- nezadovoljavajuće, ako je jedna ili više utvrđenih vrijednosti $> M$, ili ako je u više od c od n vrijednosti između m i M.

2.3. Proizvodi od jaja

	Kategorija hrane	Mikroorganizmi	Plan uzorkovanja ⁽¹⁾		Granične vrijednosti		Referentni metod ispitivanja ⁽²⁾	Faza u kojoj se kriterijum primjenjuje	Mjera u slučaju nezadovoljavajućih rezultata
			n	c	m	M			
2.3.1	Proizvodi od jaja	Enterobacteriaceae	5	2	10 cfu/g ili ml	100 cfu/g ili ml	EN ISO 21528-2	Kraj proizvodnog procesa	Provjera efikasnosti termičke obrade i sprječavanje ponovne kontaminacije

⁽¹⁾ n = broj jedinica koje čine uzorak; c = broj jedinica uzorka koji daje vrijednosti između m i M;

⁽²⁾ primjenjuju se najnovije izdanje standarda.

Procjena(tumačenje) rezultata ispitivanja

Granične vrijednosti utvrđene u Dijelu 2 tačka 2.3. ovog Priloga odnose se na svaku ispitivanu jedinicu uzorka.

Rezultati ispitivanja pokazuju mikrobiološku ispravnost ispitivanog procesa.

Enterobacteriaceae u proizvodima od jaja:

- zadovoljavajuće, ako su sve utvrđene vrijednosti $\leq m$,

- prihvatljivo, ako je većina **c** od **n** vrijednosti između **m** i **M**, i ako su ostale utvrđene vrijednosti $\leq m$,
- nezadovoljavajuće, ako je jedna ili više utvrđenih vrijednosti $> M$, ili ako je više **c** od **n** vrijednosti između **m** i **M**.

2.4. Proizvodi ribarstva

	Kategorija hrane	Mikroorganizmi	Plan uzorkovanja ⁽¹⁾		Granične vrijednosti		Referentni metod ispitivanja ⁽²⁾	Faza u kojoj se kriterijum primjenjuje	Mjera u slučaju nezadovoljavajućih rezultata
			n	c	m	M			
2.4.1.	Proizvodi od termički obrađenih rakova i mekušaca sa ili bez oklopa ili ljuske	<i>E. coli</i>	5	2	1 MPN/g	10 MPN/g	EN ISO 16649-3	Kraj proizvodnog procesa	Poboljšanja higijene proizvodnje
		Koagulaza pozitivne stafilocoke	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	EN ISO 6888-1 ili EN ISO 6888-2	Kraj proizvodnog procesa	Poboljšanje higijene proizvodnje

⁽¹⁾ **n** = broj jedinica koje čine uzorak; **c** = broj jedinica uzorka koji daje vrijednost između **m** i **M**.

⁽²⁾ primjenjuju se najnovije izdanje standarda;

Procjena(tumačenje) rezultata ispitivanja

Granične vrijednosti utvrđene u Dijelu 2 tačka 2.4. ovog priloga odnose se na svaku ispitivanu jedinicu uzorka.

Rezultati ispitivanja pokazuju mikrobiološku ispravnost procesa koji se ispituje.

E. coli u proizvodima od termički obrađenih rakova i mekušaca sa ili bez oklopa ili ljuske :

- zadovoljavajuće, ako su sve utvrđene vrijednosti $\leq m$,
- prihvatljivo, ako je većina **c** od **n** vrijednosti između **m** i **M**, i ako su ostale utvrđene vrijednosti $\leq m$,
- nezadovoljavajuće, ako je jedna ili više utvrđenih vrijednosti $> M$, ili ako je više **c** od **n** vrijednosti između **m** i **M**.

Koagulaza pozitivne stafilocoke u proizvodima od termički obrađenih rakova i mekušaca sa ili bez oklopa ili ljuskom:

- zadovoljavajuće, ako su sve utvrđene vrijednosti $\leq m$,
- prihvatljivo, ako je većina **c** od **n** vrijednosti između **m** i **M**, i ako su ostale utvrđene vrijednosti $\leq m$,
- nezadovoljavajuće, ako je jedna ili više utvrđenih vrijednosti $> M$, ili ako je više **c** od **n** vrijednosti između **m** i **M**.

2.5. Povrće, voće i proizvodi od njih

	Kategorija hrane	Mikroorganizmi	Plan uzorkovanja ⁽¹⁾		Granične vrijednosti		Referentni metod ispitivanja ⁽²⁾	Faza u kojoj se kriterijum primjenjuje	Mjera u slučaju nezadovoljavajućih rezultata
			n	C	m	M			
2.5.1.	Rezano voće i povrće (spremno za konzumiranje)	<i>E. coli</i>	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	EN ISO 16649-1 ili EN ISO 16649-2	Proizvodni proces	Poboljšanje higijene proizvodnje i izbora sirovina
2.5.2.	Nepasterizovani sokovi od voća i povrća ⁽³⁾ (spremno za konzumiranje)	<i>E. coli</i>	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	ISO 16649-1 ili ISO 16649-2	Proizvodni proces	Poboljšanje higijene proizvodnje i izbora sirovina

⁽¹⁾ **n** = broj jedinica koje čine uzorak; **c** = broj jedinica uzorka koji daje vrijednosti između **m** i **M**.

⁽²⁾ primjenjuje se najnovije izdanje standarda.

⁽³⁾ Izraz nepasterizovani znači da sok ne podliježe pasterizaciji primjenom kombinacije vremena i temperature ili drugim validovanim postupcima za postizanje baktericidnog efekta na bakteriju *E.coli* jednakog pasterizaciji

Procjena(tumačenje) rezultata ispitivanja

Granične vrijednosti utvrđene u Dijelu 2 tačka 2.5. ovog priloga odnose se na svaku ispitivanu jedinicu uzorka.

Rezultati ispitivanja pokazuju mikrobiološku ispravnost procesa koji se ispituje.

E. coli u rezanom voću i povrću (spremnom za konzumiranje) i u nepasterizovanim sokovima od voća i povrća (spremnim za konzumiranje):

- zadovoljavajuće, ako su sve utvrđene vrijednosti $\leq m$,

- prihvatljivo, ako je većina **c/n** vrednosti između **m** i **M**, i ako su ostale utvrđene

vrijednosti $\leq m$,

- nezadovoljavajuće, ako je jedna ili više utvrđenih vrijednosti $> M$, ili ako je više **c/n**

vrijednosti između **m** i **M**.

DIO 3 UZORKOVANJE I PRIPREME UZORAKA ZA ISPITIVANJE

3.1 Opšta pravila za uzorkovanje i pripremu uzoraka za ispitivanje

U nedostatku posebnih pravila za uzorkovanje i pripremu uzoraka za ispitivanje, kao referentne metode primjenjuju se odgovarajući standardi ISO (Međunarodne organizacije za standardizaciju) i smjernice Codex Alimentarius.

3.2 Bakteriološko uzorkovanje u klanicama i u objektima u kojima se proizvodi mljeveno meso, mesne preradevine, mehanički odvojeno meso i svježe meso

Pravila za uzorkovanje trupova goveda, svinja, ovaca, koza i konja

Destruktivne i nedestruktivne metode uzorkovanja, izbor mjesta uzorkovanja, kao i pravila za skladištenje i transport uzoraka koji će se koristiti utvrđeni su standardom ISO 17604.

Tokom svakog uzorkovanja nasumično se uzorkuje pet trupova. Mjesta uzorkovanja moraju se odabrati uzimajući u obzir tehnologiju klanja koja se koristi u svakom objektu.

Prilikom uzorkovanja za analizu enterobakterija i određivanje ukupnog broja aerobnih bakterija, uzorci se uzimaju sa četiri mjesta na svakom trupu. Destruktivnom metodom uzimaju se četiri uzorka tkiva ukupne površine 20 cm². Kada se u tu svrhu koristi nedestruktivna metoda, površina uzorkovanja mora iznositi najmanje 100 cm² (50 cm² za trupove malih preživara) po mjestu uzorkovanja.

Prilikom uzorkovanja za analizu salmonele mora se koristiti metoda uzorkovanja abrazivnom spužvom. Biraju se područja na kojima postoji najveća vjerovatnoća kontaminacije. Ukupna površina uzorkovanja mora iznositi najmanje 400 cm².

Kada se uzorci uzimaju sa različitih mjesta uzorkovanja na trupu, oni se prije ispitivanja objedinjuju.

Pravila za uzorkovanje trupova živine i svježeg mesa živine

Klanice uzimaju uzorke cijelih trupova živine sa kožom vrata radi analize na *Salmonella* i *Campylobacter*. Objekti za rasijecanje i preradu, osim onih koji se nalaze u neposrednoj blizini klanice i prerađuju isključivo meso iz te klanice, takođe uzimaju uzorke za analizu Salmonele. Pri tome se daje prednost cijelim trupovima sa kožom vrata, ukoliko su dostupni, ali se mora obezbijediti da budu obuhvaćeni i komadi živine sa kožom i/ili komadi bez kože ili sa malom količinom kože, pri čemu se izbor zasniva na procjeni rizika.

Klanice u svoje planove uzorkovanja uključuju trupove živine iz jata sa nepoznatim statusom u pogledu salmonele ili iz jata za koja je potvrđeno prisustvo *Salmonella Enteritidis* ili *Salmonella Typhimurium*.

Kada se ispitivanja u odnosu na kriterijume higijene procesa utvrđene u redu 2.1.5 i 2.1.9 Dio 2 za *Salmonella* i *Campylobacter* u trupovima živine u klanicama sprovode u istoj laboratoriji, tokom svakog uzorkovanja nakon hlađenja nasumično se uzima najmanje 15 uzoraka kože vrata sa trupova živine. Prije ispitivanja, uzorci kože vrata sa najmanje tri trupa iz istog jata objedinjuju se u jedan uzorak mase 26 g. Na taj način dobija se 5 × 26 g završnih uzoraka (26 g je potrebno za paralelno ispitivanje na *Salmonella* i *Campylobacter*).

Uzorci se nakon uzorkovanja čuvaju i transportuju u laboratoriju na temperaturi ne nižoj od 1 °C i ne višoj od 8 °C, a vrijeme između uzorkovanja i ispitivanja na *Campylobacter* mora biti kraće od 48 sati kako bi se očuvao integritet uzorka. Uzorci koji su dostigli temperaturu od 0 °C ne smiju se koristiti za provjeru usklađenosti sa kriterijumom za *Campylobacter*.

Završni uzorci (5 × 26 g) koriste se za provjeru usklađenosti sa kriterijumima higijene procesa (red 2.1.5 i 2.1.9 Poglavlja 2) i kriterijumom bezbjednosti hrane (red 1.28 Dio 1).

Radi pripreme početne suspenzije u laboratoriji, ispitni dio od 26 g prenosi se u devet zapremina (234 ml) puferisane peptonske vode (BPW), prethodno temperirane na sobnu temperaturu. Smjesa se homogenizuje u stomakeru ili pulsifikatoru oko jednog minuta, pri čemu treba izbjegavati stvaranje pjene uklanjanjem vazduha iz kese za stomaker u najvećoj mogućoj mjeri.

Deset mililitara (~ 1 g) početne suspenzije prenosi se u sterilnu epruvetu, a 1 ml od tih 10 ml koristi se za brojanje kampilobaktera na selektivnim podlogama. Preostala početna suspenzija (250 ml ~ 25 g) koristi se za dokazivanje salmonele.

Kada se ispitivanja na *Salmonella* i *Campylobacter* sprovode u dvije različite laboratorije, tokom svakog uzorkovanja nakon hlađenja nasumično se uzima najmanje 20 uzoraka kože vrata. Prije ispitivanja, uzorci kože vrata sa najmanje četiri trupa iz istog jata objedinjuju se u jedan uzorak mase 35 g. Na taj način dobija se 5 × 35 g uzoraka, koji se potom dijele na 5 × 25 g završnih uzoraka (za ispitivanje salmonele) i 5 × 10 g završnih uzoraka (za ispitivanje *Campylobacter*).

Uzorci se čuvaju i transportuju pod istim temperaturnim uslovima (1 °C do 8 °C), a vrijeme do ispitivanja na kampilobakter mora biti kraće od 48 sati. Uzorci koji su dostigli 0 °C ne smiju se koristiti za provjeru usklađenosti sa kriterijumom za kampilobakter.

Završni uzorci od 5 × 25 g koriste se za provjeru usklađenosti sa kriterijumom higijene procesa (red 2.1.5 Dio 2) i kriterijumom bezbjednosti hrane (red 1.28 Dio 1), dok se završni uzorci od 5 × 10 g koriste za provjeru usklađenosti sa kriterijumom higijene procesa (red 2.1.9 Dio 2).

Za analizu salmonele u svježem mesu živine, osim trupova, uzima se pet uzoraka od najmanje 25 g iz iste partije. Uzorak uzet sa komada živine sa kožom mora sadržati kožu i tanak površinski sloj mišića ako količina kože nije dovoljna da čini uzorkovnu jedinicu. Uzorak uzet sa komada bez kože ili sa malom količinom kože mora sadržati tanak površinski sloj mišića ili slojeve mišića dodate postojećoj koži kako bi se dobila dovoljna uzorkovna jedinica. Komadi mesa uzimaju se tako da obuhvate što je moguće veću površinu mesa.

Smjernice za uzorkovanje

Uzimanje uzoraka s trupova i odabir mjesta uzorkovanja sprovode se u skladu sa vodičima dobre higijenske prakse prema Zakonu o bezbjednosti hrane, ako je to opravdano analizom rizika i odobreno od strane nadležnog organa.

Učestalost uzorkovanja trupova, mljevenog mesa, mesnih preradevina, mehanički odvojenog mesa i svježeg mesa živine

Subjekti u poslovanju hranom (SPH) u klanicama ili objektima koji proizvode navedene proizvode dužni su da sprovode mikrobiološko uzorkovanje najmanje jednom sedmično. Dan u sedmici treba rotirati tako da se vremenom obuhvate svi dani.

Učestalost se može smanjiti na jednom u dvije sedmice kada:

Za mljeveno meso i mesne preradevine (*E. coli*, ACC) i za trupove (Enterobacteriaceae, ACC): nakon šest uzastopnih sedmica zadovoljavajućih rezultata.

Za *Salmonella* u mljevenom mesu, mesnim preradevinama, trupovima i svježem mesu živine: nakon 30 uzastopnih sedmica zadovoljavajućih rezultata.

Klanice malog kapaciteta i mali proizvođači mogu biti izuzeti na osnovu analize rizika.

Za *Campylobacter* na trupovima brojlera, učestalost se može smanjiti na jednom u dvije sedmice nakon 52 uzastopne sedmice zadovoljavajućih rezultata. Dodatna smanjenja mogu biti odobrena ukoliko postoji zvanični (ili zvanično priznati) nacionalni program kontrole za *Campylobacter* sa uzorkovanjem/ispitivanjem ekvivalentnim kriterijumu 2.1.9.

Ako se tokom 52 sedmice dokaže nizak nivo kontaminacije *Campylobacter*-om kod brojlera na farmi koja snabdijeva klanicu, učestalost se može dodatno smanjiti; sezonska prilagođavanja mogu biti odobrena na osnovu rezultata programa.

Male klanice i mali proizvođači mogu biti izuzeti od navedenih učestalosti uzorkovanja.

3.3. Uzorkovanje klica

A. Uzorkovanje i ispitivanje

1. Prethodno ispitivanje serija sjemena

Subjekti u poslovanju hranom (SPH) koji proizvode klice dužni su da sprovedu prethodno ispitivanje na reprezentativnom uzorku svake partije sjemena. Reprezentativni uzorak iznosi $\geq 0,5\%$ mase partije u poduzorcima od 50 g, ili se određuje prema strukturiranom planu koji je statistički ekvivalentan.

Za potrebe ispitivanja, SPH mora proizvesti klice iz sjemena iz reprezentativnog uzorka pod istim uslovima koji se koriste za proizvodnju iz ostatka serije.

2. Uzorkovanje i ispitivanje klica i potrošene vode za navodnjavanje

Subjekti u poslovanju hranom koji proizvode klice dužni su da uzorke uzimaju u fazi u kojoj je najvjerojatnije otkrivanje STEC i *Salmonella spp.*, ali ne prije isteka 48 sati od početka klijanja.

Uzorci klica analiziraju se u skladu sa tačkama 1.18 i 1.29 Dijela 1.

Ukoliko SPH ima plan uzorkovanja koji uključuje postupke i tačke uzorkovanja vode za natapanje, zahtjevi iz tačaka 1.18 i 1.29 mogu se zamijeniti analizom pet uzoraka vode od po 200 ml; u tom slučaju kriterijum je odsustvo u 200 ml.

Kada se partija sjemena ispituje prvi put, klice se mogu staviti na tržište samo ako mikrobiološki rezultati ispunjavaju zahtjeve iz tačaka 1.18 i 1.29 Dijela 1 ili, kada se analizira voda, kriterijum odsustva u 200 ml.

3. Učestalost uzorkovanja

Subjekti u poslovanju hranom koji proizvode klice dužni su da uzimaju uzorke za mikrobiološku analizu najmanje jednom mjesečno, u fazi kada je vjerovatnoća prisustva Shiga toksin–produkujuće

E. coli (STEC) i *Salmonella spp.* najveća, a u svakom slučaju ne prije isteka 48 sati od početka procesa klijanja.

B. Odstupanje od prethodnog ispitivanja svih serija sjemena iz tačke A.1 ovog dijela

Subjekt u poslovanju hranom koji proizvodi klice može biti izuzet od zahtjeva iz tačke 3.3-A ukoliko:

- je službenom kontrolom utvrđeno da postoji sistem upravljanja rizikom kroz cjelokupnu proizvodnju, uključujući mjere tokom procesa koje smanjuju mikrobiološke opasnosti; i
- podaci za period od najmanje šest mjeseci pokazuju da su sve partije klica iz tog objekta bile usklađene sa kriterijumima bezbjednosti hrane 1.18 i 1.29 iz Dijela 1.

DIO 4 STUDIJE

1. Challenge i studije roka uporebe moraju obuhvatiti:

Specifikacije fizičko-hemijskih karakteristika proizvoda, kao što su pH vrijednost, a_w (aktivnost vode), sadržaj soli, koncentracija konzervansa i vrsta pakovanja, uzimajući u obzir uslove skladištenja i prerade, mogućnosti kontaminacije i predviđeni rok upotrebe; i

Podatke iz naučne literature i studijakoji se odnose na karakteristike rasta i preživljavanja mikroorganizama od značaja.

2. Kada studije pokažu da su potrebna dodatna ispitivanja, ona mogu uključivati:

Kada je to potrebno na osnovu prethodno navedenih studija, subjekat u poslovanju hranom dužan je da sprovede dodatna ispitivanja, koja mogu uključivati:

Prediktivno modeliranje za određenu hranu, korišćenjem kritičnih faktora rasta/preživljavanja;

- Prediktivno modeliranje za određenu hranu, korišćenjem kritičnih faktora rasta/preživljavanja;
- Studije sa inokulisanim uzorcima (inoculated-pack studije) radi procjene rasta/preživljavanja mikroorganizama od značaja u razumno predvidivim uslovima skladištenja;
- Studije skladištenja/distribucije/upotrebe radi procjene rasta/preživljavanja mikroorganizama od značaja u razumno predvidivim uslovima.

1551.

Na osnovu člana 9 stav 3 Zakona o izgradnji objekata („Službeni list CG“, br. 19/25, 92/25 i 160/25), Ministarstvo prostornog planiranja, urbanizma i državne imovine donijelo je

PRAVILNIK O NAČINU IZRADE, SADRŽINI I OVJERI TEHNIČKE DOKUMENTACIJE ZA GRAĐENJE OBJEKTA

Predmet

Član 1

Ovim pravilnikom propisuje se način izrade, sadržina i ovjera tehničke dokumentacije za građenje objekta.

Tehnička dokumentacija

Član 2

Tehnička dokumentacija mora biti izrađena na način da su projektovana tehnička rješenja u skladu sa Zakonom o izgradnji objekata (u daljem tekstu: Zakon) i podzakonskim aktima donešenim na osnovu Zakona.

Idejno rješenje

Član 3

Idejno rješenje sadrži sve podatke koji su neophodni za: davanje saglasnosti glavnog državnog/gradskog arhitekta; sagledavanje resursnih i prostornih mogućnosti i ograničenja izgradnje objekta; usvajanje makrolokacije i prostorne dispozicije objekta; utvrđivanje osnovnih funkcionalnih, tehnoloških, tehničkih i ekonomskih karakteristika objekta i varijanti prostornih i tehničkih rješenja.

Idejno rješenje sadrži: 3D vizuelizaciju objekta; dokumentaciju o: položaju objekta u okviru lokacije i prema susjednim objektima; faznosti građenja (tehničko-tehnološke i funkcionalne cjeline); uslovima i rješenju priključenja objekta na saobraćajnu, energetska i drugu infrastrukturu; uslovima eksploatacije; uređenju lokacije i odnosu prema prostoru i životnoj sredini; osnovama za procjenu parametara ekonomskih analiza; optimalnom koridoru za linijske objekte.

Idejno rješenje se izrađuje u cilju: pribavljanja saglasnosti glavnog državnog, odnosno gradskog arhitekta na arhitektonski projekat zgrada, hotela, turističkih risorta, trgova, skverova, šetališta, gradskih parkova, objekata koji se finansiraju u cjelosti ili djelimično iz donacija ili kredita međunarodnih finansijskih institucija ili sredstava drugih država kroz projekte međunarodne saradnje i pomoći i privremenih objekata; pribavljanja saglasnosti Ministarstva i organa državne uprave nadležnih za poslove infrastrukture, u slučaju potrebe suženja širine koridora infrastrukture određene planskim dokumentom a iz nadležnosti tog Ministarstva odnosno organa državne uprave; određivanja faznosti građenja objekta kao i za potrebe investitora.

Na osnovu idejnog rješenja mogu se, po potrebi, izraditi prethodna studija opravdanosti i licitaciona dokumentacija za izgradnju objekta.

Idejni projekat

Član 4

Idejni projekat sadrži odgovarajuće međusobno usklađene djelove tehničke dokumentacije, kojima se, pored podataka propisanih članom 11 Zakona, daju tehnička rješenja objekta, definiše objekat u prostoru, orjentaciono dokazuje ispunjenost osnovnih uslova za objekat.

Na osnovu idejnog projekta mogu se, po potrebi, izraditi studija opravdanosti, licitaciona dokumentacija za izbor i nabavku opreme i licitaciona dokumentacija za izgradnju objekta.

Glavni projekat

Član 5

Glavni projekat sa detaljima za izvođenje radova (u daljem tekstu: glavni projekat), pored podataka propisanih članom 12 Zakona, mora da sadrži odgovarajuće djelove tehničke dokumentacije, odnosno međusobno usklađene projekte i elaborate, kojima se daje tehničko rješenje objekta, definiše objekat u prostoru i dokazuje ispunjenost uslova za objekat.

Projekat izvedenog objekta

Član 6

U okviru dokumentacije projekta izvedenog objekta nalazi se i odgovarajuća foto dokumentacija praćenja građenja objekta.

Projekat izvedenog objekta se prilaže uz zahtjev za izdavanje upotrebne dozvole za objekat, osim za porodične stambene zgrade, u slučaju da je došlo do izmjena u toku gradnje, služi za konačan obračun radova i finansijsko i pravno regulisanje odnosa investitora i izvođača radova i predstavlja podlogu za projekat održavanja i dogradnju i rekonstrukciju objekta.

Izrada tehničke dokumentacije

Član 7

Tehnička dokumentacija izrađuje se u elektronskoj formi i čini je skup fajlova koji su elektronski formatizovani kao elektronski zapisi nazvani po nazivu projekta, odnosno dijela projekta i povezani u foldere.

Za potrebe građenja objekta, odnosno izvođenja pojedinih vrsta radova na objektu, jedan primjerak glavnog projekta izrađuje se u analognoj formi koja je istovjetna ovjerenoj elektronskoj formi.

Tehnička dokumentacija izrađuje se na način da se onemogući promjena njene sadržine, u formatu kojim će se omogućiti komunikacija, autentifikacija i pregled elektronskog zapisa pomoću dostupnih pretraživača podataka odnosno alata za izradu teksta ili crteža.

Sadržina tehničke dokumentacije

Član 8

Tehnička dokumentacija, odnosno njeni djelovi, bez obzira na vrste radova odnosno namjenu objekta treba da budu kompletirani po sadržini u skladu sa ovim pravilnikom.

Svi djelovi tehničke dokumentacije moraju biti međusobno usklađeni.

Svi djelovi tehničke dokumentacije iz stava 1 ovog člana sastoje se od:

- 1) naslovne strane sa opštim podacima o objektu date na Obrascu 1 i izjave odgovornog projekatanta da je tehnička dokumentacija izrađena u skladu sa važećim propisima, date na Obrascu 2;
- 2) tekstualne dokumentacije;
- 3) numeričke dokumentacije;
- 4) grafičke dokumentacije; i
- 5) podloga za izradu tehničke dokumentacije.

Ako je za potrebe planirane izgradnje potrebno uklanjanje postojećeg objekta, tehnički opis sadrži i opis postojećeg stanja i odgovarajuće grafičke priloge.

Opšta dokumentacija

Član 9

Opštu dokumentaciju čine:

- 1) naslovna strana sa opštim podacima o objektu data na Obrascu 3;
- 2) sadržina tehničke dokumentacije odnosno spisak foldera;
- 3) sadržina svakog dijela tehničke dokumentacije (projekta), odnosno foldera koji čine tehničku dokumentaciju;
- 4) ugovor između investitora i projektanta;
- 5) podaci o projektantu (naziv, sjedište, adresa, matični i registarski broj, djelatnost);
- 6) licenca projektanta;
- 7) rješenje o imenovanju vodećeg projektanta;
- 8) podaci o projektantima za sve djelove tehničke dokumentacije, dati na Obrascu 4;
- 9) licence vodećeg i odgovornih projekatara;
- 10) dokaz o osiguranju od profesionalne odgovornosti projektanta;
- 11) urbanističko-tehnički uslovi;
- 12) izjava vodećeg projektanta o međusobnoj usaglašenosti svih djelova tehničke dokumentacije, data na Obrascu 5;
- 13) tehnički opis objekta;
- 14) uputstvo za upravljanje građevinskim otpadom, odnosno opasnim otpadom koji nastaje tokom građenja, korišćenja odnosno uklanjanja objekta, u skladu sa posebnim propisom;
- 15) zbirna rekapitulacija predmjera i predračuna radova;
- 16) statistički podaci dati na Obrascu 6.

Izuzetno od stava 1 ovog člana, opštu dokumentaciju idejnog rješenja čini dokumentacija iz stava 1 tač. 1 do 6, tač. 10 i 11 i tačka 14 ovog člana.

Projektni zadatak

Član 10

Projektni zadatak je dokument koji definiše ciljeve, potrebe i tehničke zahtjeve projekta.

U Projektnom zadatku su sadržani naročito:

- 1) cilj i svrha izrade tehničke dokumentacije;
- 2) predmet tehničke dokumentacije (opšti podaci o objektu, lokacija, namjena, kapacitet, faznost gradnje, zahtjevani materijali i podaci o zahtjevanom nivou instalacija i opreme);
- 3) osnove za projektovanje sa podacima o zahtijevanim tehnološkim procesima;
- 4) specifični zahtjevi;
- 5) potpis i ovjera investitora.

Sastavni dio projektnog zadatka su i urbanističko-tehnički uslovi, podloge za izradu tehničke dokumentacije i rezultati prethodnih proučavanja, ako su ta proučavanja urađena.

Tekstualna dokumentacija

Član 11

Tekstualnu dokumentaciju čine:

- 1) tehnički opis objekta;
- 2) tehnički uslovi za izvođenje radova;
- 3) program kontrole i osiguranja kvaliteta građenja i uslovi za ispunjavanje osnovnih uslova za objekat tokom građenja i održavanja objekta (procedure za obezbjeđenje kvaliteta, program ispitivanja);
- 4) predmjer i predračun radova.

Tehnički opis objekta sadrži:

- 1) opšte podatke o vrsti i namjeni objekta;
- 2) opis lokacije objekta sa navođenjem katastarskih parcela koje ulaze u sastav urbanističke parcele, odnosno trase planiranog objekta;
- 3) opis funkcionalnog rješenja;
- 4) tehničko-tehnološke karakteristike i osnovne dimenzije objekta;
- 5) opis svih građvinskih i građevinsko-zanatskih radova;
- 6) spisak primijenjenih propisa, preporuka i važećih standarda prema kojima je objekt projektovan i prema kojima će se izvoditi radovi.

Tehnički opis za pojedine djelove tehničke dokumentacije sadrži:

- 1) osnovne podatke o objektu;
- 2) opis dijela tehničke dokumentacije sa opisom svih radova koji su predmet dijela tehničke dokumentacije;
- 3) opis ispunjenja urbanističko-tehničkih uslova i osnovnih uslova za objekt;
- 4) tehničke uslove za izvođenje radova;
- 5) karakteristike i svojstva materijala, instalacija i opreme;
- 6) spisak propisa, preporuka i važećih standarda primijenjenih u dijelu tehničke dokumentacije prema kojima je objekt projektovan i prema kojima će se izvoditi radovi.

Tehnički opis iz st. 2 i 3 ovog člana, za građenje objekta u javnoj upotrebi, kao i za građenje stambenih i stambeno-poslovnih objekata sa deset i više stanova, mora da sadrži i opis tehničkih rješenja koja su korišćena kako bi se ovi objekti izgradili u skladu sa propisom kojim se uređuju bliži uslovi i način prilagođavanja objekata za pristup i kretanje lica smanjene pokretljivosti i lica sa invaliditetom.

Tekstualna dokumentacija iz stava 1 ovog člana za zgrade mora da sadrži rekapitulaciju građevinske bruto površine objekta (ukupno i po etažama), neto površine objekta (ukupno, po etažama i po posebnim djelovima objekta), bruto i neto površinu podzemnih etaža, bruto i neto površinu nadzemnih etaža, kao i zapreminu objekta, obračunatu u skladu sa propisom kojim se uređuje način obračuna površine i zapremine objekata.

Tehnički opis iz stava 2 ovog člana potpisuje vodeći projektant.

Tehnički opis iz stava 3 ovog člana potpisuje odgovorni projektant.

Izuzetno od st. 1, 2 i 3 ovog člana, tekstualna dokumentacija idejnog rješenja sadrži tehnički opis projektovanog objekta sa navođenjem potrebnih komunalnih kapaciteta, a za zgrade sadrži i poseban osvrt na materijalizaciju i obradu površina elemenata omotača (fasada i krovova), elemente okvira stolarije/bravarije i dodatne fasadne elemente (balkonske ograde, brisoleje i elemente dekora), kao i materijalizaciju i obradu površina u okviru uređenja terena, potpisana od strane vodećeg projektanta.

Program kontrole i osiguranja kvaliteta

Član 12

Sastavni dio tekstualne dokumentacije je i program kontrole i osiguranja kvaliteta koji sadrži pregled i specifikaciju svojstva svih građevinskih i drugih proizvoda kao i prefabrikovanih elemenata koji se ugrađuju u objekt, opis potrebnih ispitivanja i zahtijevanih rezultata kojima se dokazuje traženi kvalitet i ispunjavaju osnovni zahtjevi za objekt.

Program kontrole i osiguranja kvaliteta u odgovarajućim djelovima tehničke dokumentacije sadrži:

- 1) svojstva bitnih osobina koje moraju imati građevinski i drugi proizvodi koji se ugrađuju u objekt;
- 2) potrebna ispitivanja i postupke dokazivanja osobina građevinskih i drugih proizvoda za one proizvode koji su proizvedeni na gradilištu za potrebe tog objekta u koji će biti ugrađeni;

3) potrebna ispitivanja i postupke dokazivanja tehničke i/ili funkcionalne ispravnosti dijela objekta;

4) zahtjeve koji moraju biti ispunjeni tokom izvođenja objekta, a koji mogu uticati na postizanje projektovanih tehničkih i/ili funkcionalnih svojstava tog dijela objekta, kao i na ispunjavanje osnovnih uslova za objekat u cjelini;

5) postupke ispitivanja izvedenih djelova objekta koji se sprovode prije i tokom upotrebe objekta;

6) detaljan opis probnog rada kojim se moraju prikazati potrebna ispitivanja ispunjavanja uslova za objekat, predviđene rezultate ispitivanja i predviđeno vrijeme trajanja probnog rada, ako za taj objekat postoji potreba probnog rada;

7) zahtjeve učestalosti periodičnih pregleda tokom upotrebe, a u svrhu održavanja dijela objekta, pregled i opis potrebnih kontrolnih postupaka ispitivanja i zahtijevanih rezultata kojima će se dokazati usaglašenost sa projektom predviđenim svojstvima; i

8) popis propisa i standarda koje određuje program kontrole i osiguranja kvaliteta građenja.

Numerička dokumentacija

Član 13

Numerička dokumentacija sadrži:

- 1) odgovarajuće proračune u zavisnosti od dijela tehničke dokumentacije;
- 2) specifikaciju materijala i opreme;
- 3) predmjer i predračun radova.

Numerička dokumentacija, zavisno od vrste objekta, sadrži šemu opterećenja, analizu opterećenja i sl.

Izuzetno od st. 1 i 2 ovog člana, numerička dokumentacija idejnog rješenja zgrade sadrži prikaz površina objekta sa namjenama i brojem funkcionalnih jedinica.

Grafička dokumentacija

Član 14

Grafička dokumentacija sadrži:

- 1) geodetsku podlogu;
- 2) elaborat parcelacije po planskom dokumentu, ovjeren od strane organa uprave nadležnog za poslove katastra odnosno, za objekte infrastrukture, grafički prikaz buduće trase objekta na ažurnim katastarskim podlogama;
- 3) situacioni plan;
- 4) nivelacioni plan;
- 5) osnove objekta;
- 6) karakteristične presjeke ili podužne i poprečne profile;
- 7) šeme;
- 8) izgled objekta;
- 9) detalje za izvođenje objekta; i
- 10) druge priloge zavisno od vrste tehničke dokumentacije i objekta.

Grafička dokumentacija, za pojedine objekte, sadrži radioničke crteže svih konstruktivnih elemenata, veza, montažnih i radioničkih nastavaka čeličnih konstrukcija; koordinate elementarnih (glavnih) tačaka i nadmorske visine (kote) objekta u državnom koordinatnom sistemu.

Grafička dokumentacija za građenje objekta pored priloga iz stava 1 ovog člana sadrži i zbirni prikaz (sinhron plan) tehničke infrastrukture.

Grafička dokumentacija za rekonstrukciju objekta pored priloga iz stava 1 ovog člana sadrži i priloge postojećeg stanja (situacioni plan, nivelacioni plan, osnove, karakteristične presjeke ili podužne i poprečne profile i izgled).

Sadržina i broj grafičkih priloga mora da obezbijedi da njima bude prikazan svaki dio tehničkog rješenja za koji je potrebno grafičko prikazivanje.

U svim grafičkim priložima u koje se upisuju relativne kote objekta, obavezno se upisuje i podatak koja apsolutna visinska kota odgovara relativnoj nultoj koti objekta.

Svi grafički prilozima treba da sadrže pečat za grafičku dokumentaciju datu na Obrascu 7, popunjen svim traženim podacima.

Izuzetno od stava 1 ovog člana, grafička dokumentacija idejnog rješenja za zgrade sadrži grafičke priloge u odgovarajućoj razmjeri i to:

1) situacioni plan sa položajem objekta na lokaciji, prikazanim gabaritima, dimenzijama, karakterističnim visinskim kotama, udaljenosti od susjednih parcela i objekata, kao i prikazom postojećih objekata;

2) situaciju sa idejnim rješenjem uređenja terena;

3) izgled objekta sa izgledom krova;

4) osnove i karakteristične presjeke;

5) 3D vizuelizaciju sa prikazom postojećeg okruženja.

Izuzetno od stava 1 ovog člana, grafička dokumentacija idejnog rješenja za linijske infrastrukturne objekte sadrži grafičke priloge u odgovarajućoj razmjeri:

1) situacioni plan i podužni profil trase, sa prikazom prelomnih tačaka trase;

2) generalne dispozicije većih objekata;

3) karakteristične poprečne profile.

Ovjera tehničke dokumentacije

Član 15

Tehnička dokumentacija se izrađuje u elektronskoj formi i potpisuje se kvalifikovanim elektronskim potpisom (u daljem tekstu: elektronski potpis).

Projektant odnosno odgovorno lice u projektantu i vodeći projektant potpisuju elektronskim potpisom svaki dio tehničke dokumentacije.

Odgovorni projektant elektronskim potpisom potpisuje dio tehničke dokumentacije koji je projektovao.

Glavni projekat iz člana 5 ovog pravilnika, izrađen u analognoj formi, uvezuje se u jednu ili više numerisanih knjiga sa numerisanim stranicama koje su složene u format A4 (21 x 29,7cm) i povezuje se jemstvenikom koji se pečatira, kako bi zamjena sastavnih djelova knjiga bila onemogućena.

Razmjera tehničke dokumentacije

Član 16

Grafička dokumentacija iz člana 14 ovog pravilnika mora biti izrađena u razmjeri koja obezbjeđuje preglednost i detaljnost podataka datih grafičkim prilogom ili drugim grafičkim prikazom i koja odgovara nivou razrade projekta.

Razmjera iz stava 1 ovog člana mora biti u skladu sa standardom MEST EN ISO 5455.

Obrasci

Član 17

Obrasci 1 do 7 čine sastavni dio ovog pravilnika.

Prestanak važenja

Član 18

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje da važi Pravilnik o načinu izrade, sadržini i ovjeri tehničke dokumentacije za građenje objekta ("Službeni list Crne Gore", broj 53/25).

Stupanje na snagu

Član 19

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u „Službenom listu Crne Gore“.

Broj: 06-333/26-6323/3

U Podgorici, 10. juna 2026. godine

Ministar,

Slaven Radunović, s.r.

OBRAZAC 1

Elektronski potpis vodećeg projektanta	Elektronski potpis odgovornog projektanta	Elektronski potpis revidenta	Elektronski potpis nadležnog organa za izdavanje građevinske dozvole
--	---	------------------------------	--

INVESTITOR¹

OBJEKAT²

LOKACIJA³

DIO TEHNIČKE DOKUMENTACIJE⁴

AUTOR PROJEKTA⁵

PROJEKTANT⁶

ODGOVORNO LICE⁷

VODEĆI PROJEKTANT⁸

ODGOVORNI PROJEKTANT⁹

SARADNICI NA PROJEKTU¹⁰

¹Naziv/ime investitora²Naziv objekta koji se gradi³Mjesto gradnje, planski dokument, urbanistička parcela, katastarska opština, katastarska parcela⁴Projekat arhitekture objekta, projekat građevinskih konstrukcija, projekat saobraćajne infrastrukture, projekat hidrotehničke infrastrukture, projekat elektro-energetskih instalacija i dr.⁵Ime autora projekta⁶Naziv privrednog društva, pravnog lica odnosno preduzetnika koji je izradio tehničku dokumentaciju, adresa⁷Ime i prezime odgovornog lica u privrednom društvu ili pravnom licu ili ime i prezime preduzetnika⁸Ime i prezime vodećeg projektanta⁹Ime i prezime odgovornog projektanta¹⁰Ime i prezime saradnika na izradi dijela tehničke dokumentacije

OBRAZAC 2

IZJAVA ODGOVORNOG PROJEKTANTA DA JE TEHNIČKA DOKUMENTACIJA IZRAĐENA U SKLADU SA VAŽEĆIM PROPISIMA

OBJEKAT¹ _____
LOKACIJA² _____
VRSTA TEHNIČKE DOKUMENTACIJE³ _____
ODGOVORNI PROJEKTANT⁴ _____

IZJAVLJUJEM

Da je dio tehničke dokumentacije: _____ urađen u skladu sa:

- Zakonom o izgradnji objekata i podzakonskim aktima donešenim na osnovu navedenog zakona;
- urbanističko-tehničkim uslovima;
- posebnim propisima koji direktno ili na drugi način utiču na osnovne uslove za objekte;
- pravilima struke.

Pod krivičnom i materijalnom odgovornošću izjavljujemo da su svi podaci navedeni u ovoj izjavi istiniti.

(elektronski potpis odgovornog projektanta)

za projektanta odgovorno lice (ime)

(elektronski potpis odgovornog lica)

(mjesto i datum)

¹ Naziv projektovanog objekta

² Mjesto gradnje, planski dokument, urbanistička parcela, katastarska opština, katastarska parcela

³ Idejno rješenje, idejni projekat, glavni projekat, projekat izvedenog stanja, projekat održavanja

⁴ Ime i prezime odgovornog projektanta

OBRAZAC 3

Elektronski potpis vodećeg projektanta	Elektronski potpis revidenta	Elektronski potpis nadležnog organa za izdavanje građevinske dozvole
--	------------------------------	--

INVESTITOR¹

OBJEKAT²

LOKACIJA³

VRSTA TEHNIČKE DOKUMENTACIJE⁴

AUTOR PROJEKTA⁵

PROJEKTANT⁶

ODGOVORNO LICE⁷

VODEĆI PROJEKTANT⁸

ODGOVORNI PROJEKTANT⁹

SARADNICI NA PROJEKTU¹⁰

¹Naziv/ime investitora

²Naziv objekta koji se gradi

³Mjesto gradnje, planski dokument, urbanistička parcela, katastarska opština, katastarska parcela

⁴Idejno rješenje, idejni projekat, glavni projekat, projekat izvedenog stanja, projekat održavanja

⁵Ime i prezime autora projekta

⁶Naziv privrednog društva, pravnog lica odnosno preduzetnika koji je izradio tehničku dokumentaciju, adresa

⁷Ime i prezime odgovornog lica u privrednom društvu ili pravnom licu ili ime i prezime preduzetnika

⁸Ime i prezime vodećeg projektanta

⁹Ime i prezime odgovornog projektanta

¹⁰Ime i prezime saradnika na izradi dijela tehničke dokumentacije

IZJAVA O MEĐUSOBNOJ USAGLAŠENOSTI SVIH DJELOVA TEHNIČKE DOKUMENTACIJE

OBJEKAT¹ _____
LOKACIJA² _____
VRSTA TEHNIČKE DOKUMENTACIJE³ _____
VODEĆI PROJEKTANT⁴ _____

IZJAVLJUJEM

Da su svi dijelovi tehničke dokumentacije za građenje objekta _____

međusobno usklađeni.

Pod krivičnom i materijalnom odgovornošću izjavljujemo da su svi podaci navedeni u ovoj izjavi istiniti.

(elektronski potpis vodećeg projektanta)

za projektanta odgovorno lice (ime)

(elektronski potpis odgovornog lica)

(mjesto i datum)

¹ Naziv projektovanog objekta

² Mjesto gradnje, planski dokument, urbanistička parcela, katastarska opština, katastarska parcela

³ Idejno rješenje, idejni projekat, glavni projekat, projekat izvedenog stanja, projekat održavanja

⁴ Ime i prezime vodećeg projektanta



CRNA GORA
UPRAVA ZA STATISTIKU

Zakon o zvaničnoj statistici i sistemu zvanične statistike ("Službeni list
CG", br. 18/12, 47/19 i 23/25)

Šifra istraživanja: GRAD-10

Građevinske dozvole

Upitnik o građevinskim dozvolama za _____ kvartal 20____. godine

Redni broj upitnika

1 Broj izdate građevinske dozvole _____

2 Datum izdavanja građevinske dozvole

PODACI ZA SVE VRSTE GRAĐEVINA

3 Investitor radova

Fizičko lice _____ 1

(upisati ime i prezime lica)

Pravno lice _____ 2
Naziv _____

Sjedište _____

4 Lokacija zgrade-građevine

Opština _____

Naselje _____

5 Potpun naziv i šifra građevine, prema Klasifikaciji proizvoda
po djelatnostima - CPA Ver. 2.1

(na linijama upisati naziv građevine, a u kućicama šifru)

1) Prema Zakonu o izgradnji objekata

6 Vrsta radova¹

Novogradnja _____ 1

Dogradnja (nadogradnja) _____ 2

Rekonstrukcija _____ 3

Adaptacija (sanacija) _____ 4

7 Građevinska konstrukcija

Betonska konstrukcija _____ 1
armiranobetonska konstrukcija _____ 1.1
prethodno napregnuta konstrukcija _____ 1.2
konstrukcija od neramiranog betona _____ 1.3

Zidana konstrukcija _____ 2
opeka _____ 2.1
blok _____ 2.2
kamen _____ 2.3

Čelična konstrukcija _____ 3

Spregnuta konstrukcija _____ 4

Drvena konstrukcija _____ 5

Aluminijumska konstrukcija _____ 6

8 Vrijednost radova u hiljadama Eura

9 Izvođač radova

Naziv _____

Sjedište _____

PEČAT ZA GRAFIČKU DOKUMENTACIJU

PROJEKTANT	INVESTITOR		
Objekat:	Lokacija:		
Autor projekta:			
Vodeći projektant:	Vrsta tehničke dokumentacije:		
Odgovorni projektant:	Dio tehničke dokumentacije:	RAZMJERA	
Saradnik/ci	Prilog:	Br.priloga	Br.strane
Datum izrade	Datum revizije		

1552.

Na osnovu člana 3 stav 9, člana 4 stav 6 i člana 5 stav 7 Zakona o uređenju tržišta poljoprivrednih proizvoda („Službeni list CG“, br. 51/17 i 33/26), Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede donijelo je

**PRAVILNIK
O IZMJENAMA I DOPUNAMA PRAVILNIKA O OPŠTIM I POSEBNIM
STANDARDIMA ZA STAVLJANJE NA TRŽIŠTE VOĆA I POVRĆA***

Član 1

U Pravilniku o opštim i posebnim standardima za stavljanje na tržište voća i povrća „Službeni list CG“, broj 45/18) član 2 mijenja se i glasi:

„Ovaj pravilnik ne primjenjuje se na:

- 1) nekultivisane (samonikle) gljive, oznaka KN od ex 0709 51 do ex 0709 56 i oznake KN 0709 59;
- 2) kapari, oznake KN 0709 99 40;
- 3) gorke bademe, oznake KN 0802 11 10;
- 4) oljuštene bademe, oznake KN 0802 12;
- 5) oljuštene lješnike, oznake KN 0802 22;
- 6) oljuštene orahe, oznake KN 0802 32;
- 7) oljuštene pistacije, oznake KN 0802 52;
- 8) oljuštene makadami orahe, oznake KN 0802 62;
- 9) oljuštene pinjole, oznake KN 0802 92;
- 10) pekan orahe, oznake KN 0802 99 10;
- 11) ostale orašaste plodove, oznake KN 0802 99 90;
- 12) suve banane za kuvanje, oznake KN 0803 10 90;
- 13) suve agrume, oznake KN ex 0805;
- 14) mješavine tropskih orašastih plodova, oznake KN 0813 50 31;
- 15) mješavine ostalih orašastih plodova, oznake KN 0813 50 39;
- 16) šafran, oznake KN 0910 20;
- 17) voće i povrće proizvedeno na registrovanom poljoprivrednom gazdinstvu na površini manjoj od 0,5 ha po vrsti i koje se prodaje na pijaci na malo i drugim mjestima (sajmovi, izložbe) ili na sopstvenom gazdinstvu.“

Član 2

U članu 6 stav 2 poslije riječi: „podnosi se“ dodaju se riječi: „organu uprave nadležnom za bezbjednost hrane, veterinu i fitosanitarne poslove (u daljem tekstu: Uprava) ili ovlašćenom pravnom licu“.

Na kraju stava 3 tačka se briše i dodaju se riječi: „ili ovlašćeni trgovac.“.

Poslije stava 3 dodaje se novi stav koji glasi:

„Popis ovlaštenih trgovaca vodi i ažurira Uprava i objavljuje ga na svojoj internet stranici i internet stranici organa državne uprave nadležnog za poslove poljoprivrede.“

U stavu 4 riječi: „izdaje se potvrda“ zamjenjuju se riječima: „Uprava ili ovlašćeni trgovac izdaju potvrdu“.

Dosadašnji st. 4 do 8 postaju st. 5 do 9.

Član 3

U članu 7 st. 2 i 4 poslije riječi: „podnosi se“ dodaje se riječ „Upravi“.

Član 4

Naziv člana i član 9 mijenjaju se i glase:

„Procjena rizika

Član 9

Uprava vrši procjenu rizika za potrebe sprovođenja inspekcijskog nadzora.

Za odabir uzorka utvrđuju se:

- 1) kriterijumi za procjenu rizika za neusklađenost proizvoda;
- 2) minimalni udio trgovaca ili serija i/ili količina koja podliježe kontroli usklađenosti, na osnovu procjene rizika za svaku kategoriju rizika.

Za proizvode koji podliježu opštim tržišnim standardima može se na osnovu procjene rizika odlučiti da se neće sprovoditi selektivne kontrole.

Ako se kontrolama utvrde znatne nepravilnosti, učestalost kontrola povećava se u odnosu na predmetne trgovce, proizvode, porijeklo proizvoda ili druge parametre.

Trgovci Upravi pružaju sve informacije i opremu koje Uprava smatra potrebnim za organizaciju i sprovođenje kontrola usklađenosti.

Procjena rizika vrši se na osnovu podataka iz Registra trgovaca voćem i povrćem (u daljem tekstu: Registar) i sljedećih kriterijuma:

- 1) postojanje potvrde o usklađenosti koju je izdala Uprava;
- 2) postojanje potvrde o usklađenosti koju je izdalo nadležno tijelo treće zemlje u kojoj su kontrole usklađenosti odobrene;
- 3) vrsta proizvoda, vrijeme proizvodnje, cijenu proizvoda, vremenske prilike, postupke pakovanja i rukovanja, uslove skladištenja, zemlju porijekla, prevozna sredstva i veličinu partije;
- 4) veličina trgovaca, njihovog položaja u lancu stavljanja na tržište, količine ili vrijednosti koju stavljaju na tržište, njihove palete proizvoda, područja na koje isporučuju ili vrsta djelatnosti koju obavljaju, kao što su skladištenje, sortiranje, pakovanje ili prodaja;
- 5) rezultat prethodnih kontrola, uključujući broj i vrstu ustanovljenih nedostataka, uobičajeni kvalitet proizvoda koji stavljaju na tržište, vrste tehničke opreme koju koriste;
- 6) pouzdanost sistema za osiguranje kvaliteta trgovaca ili sistema samokontrole trgovaca u vezi sa poštovanjem tržišnih standarda;
- 7) mjesto na kojem se vrši kontrola;

8) druge informacije koje bi mogle upućivati na rizik od neusklađenosti.“

Član 5

Član 13 mijenja se i glasi:

„Uprava vodi i ažurira Registar.

Proizvođači, uvoznici i/ili izvoznici - trgovci koji stavljaju na tržište voće i povrće koje treba da ispunjava standarde propisane ovim pravilnikom upisuju se u Registar.

Upis u Registar vrši na osnovu zahtjeva koji se podnosi Upravi na obrascu 5.

Registar se vodi u elektronskom obliku i sadrži podatke koji se nalaze na obrascu 6.

Registar može sadržati i druge podatke.

Ažuriranje Registra Uprava obavlja:

1) na osnovu informacija prikupljenih tokom kontrola usklađenosti;

2) na osnovu podataka dobijenih od trgovaca.

Trgovci dostavljaju podatke potrebne za ažuriranje Registra prilikom promjene bilo kojeg podatka.“

Član 6

Član 14 mijenja se i glasi:

„Ovlašćenje za vršenje samokontrole usaglašenosti voća i povrća izdaje se trgovcu na osnovu podnijetog zahtjeva.

Zahtjev iz stava 1 ovog člana podnosi se Upravi na obrascu 7.

Ovlašćenje iz stava 1 ovog člana izdaje Uprava na rok od jedne godine.

Nadzor nad obavljanjem rada i edukacije ovlašćenih trgovaca vrši Uprava.

Uprava će opozvati ovlašćenje u slučaju da ovlašćeni trgovac prestane ispunjavati uslove za dobijanje ovlašćenja.

Ovlašćeni trgovci vode evidenciju o izvršenim kontrolama usaglašenosti voća i povrća sa standardima datim na obrascu 8, u pisanom i elektronskom obliku.

Ovlašćeni trgovci potpisuju potvrdu o usaglašenosti voća i povrća sa standardima koji su dati na obrascu 2.

Ovlašćeni trgovac treba da omogući kontrole koje sprovodi Uprava.“

Član 7

Prilozi 1 do 4 i obrasci 1 do 8 mijenjaju se i glase:

VOĆE I POVRĆE KOJE TREBA DA ISPUNJAVA POSEBNE STANDARDE

Voće i povrće koje treba da ispunjava posebne standarde prilikom stavljanja na tržište u svježem stanju je:

- 1) jabuka (*Malus domestica*);
- 2) kruška (*Pyrus communis*);
- 3) breskva i nektarine (*Prunus persica*);
- 4) agrumi (*Citrus*);
- 5) aktinidija (kiwi);
- 6) banane (*Musa sapient*);
- 7) jagode (*Fragaria*);
- 8) stono grožđe (*Vitis vinifera*);
- 9) paradajz (*Solanum lycopersicum*);
- 10) paprika (*Capsicum annum*);
- 11) zelena salata (*Lactuca sativa*), kovrdžava endivija (*Cichorium endivia* var. *crispum*) i širokolisna endivija (*Cichorium endivia* var. *latifolium*).

POSEBNI STANDARDI ZA VOĆE I POVRĆE

I JABUKA

I Definicija proizvoda

Odredbe ovog dijela odnose se na sorte jabuka uzgojene od vrste *Malus domestica Borkh* za snabdijevanje potrošača u svježem stanju, isključujući jabuku za preradu.

II Odredbe o kvalitetu

Svrha ovih odredbi je definisanje zahtjeva kvaliteta jabuka, nakon pripreme i pakovanja.

U fazama nakon otpremanja proizvodi mogu u pogledu zahtjeva standarda pokazivati:

- da nemaju potpunu svježinu i jedrost;
- za proizvode svrstane u klase osim klase „Ekstra”, manji pad kvaliteta zbog daljeg zrenja i sklonosti kvarenju.

A. Minimalni zahtjevi kvaliteta

U svim klasama, uz posebne odredbe i dopuštena odstupanja koja su određena za svaku klasu pojedinačno, jabuka treba da je:

- čitava;
- zdrava, bez plodova koji su podlegli procesima kvarenja i truljenja u fazi koja ih čini neprikladnim za potrošnju;
- čista, gotovo bez stranih čestica i primjesa;
- gotovo bez štetnih organizama;
- gotovo bez štete uzrokovane štetnim organizmima bez uticaja na meso ploda;
- bez značajnije prisutnosti staklavosti ploda, s izuzetkom za Fuji i njegove mutante
- normalne spoljne vlažnosti;
- bez stranog mirisa i/ili ukusa.

Razvoj i stanje jabuka mora biti takvo da omogućí:

- podnošenje prevoza i rukovanje;
- stizanje na odredište u zadovoljavajućem stanju.

B. Zahtjevi za zrelost ploda

Jabuke moraju biti dovoljno razvijene, i pokazivati zadovoljavajuću zrelost.

Razvoj i stepen zrelosti jabuka mora biti takav da se može nastaviti dalji proces sazrijevanja i postići stepen zrelosti karakterističan za tu sortu.

Da bi se obezbijedili minimalni zahtjevi za dozrelošću, u obzir se mora uzeti nekoliko parametara (npr. morfologija, ukus, čvrstoća i indeks prelamanja).

C. Klasiranje

Jabuka se po kvalitetu razvrstava u tri klase i to: ekstra klasu, klasu I i klasu II.

Ekstra klasa

Jabuke ekstra klase treba da budu vrhunskog kvaliteta karakterističnog za sortu kojoj pripadaju sa čitavom peteljkom i da imaju obojenost ploda karakterističnu za sortu¹.

U tabeli obojenost ploda jabuke se razvrstava na sljedeći način:

- kada su 3/4 ukupne površine ploda crveno obojene, obojenost se označava kao skala A;
- kada je 1/2 ukupne površine ploda crveno prošarana, obojenost se označava kao skala B;
- kada je 1/3 ukupne površine ploda neznatno crveno ili prugasto obojena, obojenost se označava kao skala C.

Meso ploda jabuke ekstra klase treba da je savršeno zdravo.

Jabuke ekstra klase ne smiju da imaju oštećenja, odnosno dozvoljena su mala površinska oštećenja koja ne utiču na opšti izgled proizvoda, kvalitet, održavanje kvaliteta i izgled pakovanja i to:

- neznatna oštećenja kože;
- neznatno crvenkasto smeđe obojenje²;
- smeđa nagnječenja koje se ne smiju nalaziti oko peteljke i ne smiju biti hrapava i/ili
- neznatni tragovi crvenkasto smeđe boje.

Klasa I

Jabuke klase I treba da budu dobrog kvaliteta, da imaju svojstva sorte kojoj pripadaju i da imaju minimalne karakteristike obojenosti površine ploda karakteristične za sortu i to:

- 1/2 ukupne površine ploda treba biti crveno u slučaju skale boja A;
- 1/3 ukupne površine ploda crveno prošarano u slučaju skale boja B;
- 1/10 ukupne površine ploda neznatno crveno obojeno, malo zacrvenjeno ili prugasto u slučaju skale boja C.

Meso ploda jabuke klase I treba da je savršeno zdravo, sa manjim nedostacima, pod uslovom da ne utiču na opšti izgled proizvoda, kvalitet, očuvanje kvaliteta i izgled u pakovanju i to:

- neznatne deformacije oblika;
- manji nedostatak u razvijenosti;
- neznatno odstupanje od boje;
- manja nagnječenja koja ne prelaze 1 cm² ukupne površine ploda;
- blago oštećenje korice koje ne smije prelaziti: 2 cm dužine za oštećenja izduženog oblika, 1 cm² ukupne površine za druga oštećenja, sa izuzetkom čađave pjegavosti lista i krastavosti ploda (*Venturia inaequalis*), koja ne smije prelaziti 0,25 cm² ukupne površine;

¹ Nepotpuni popis sorti prema njihovoj boji i crvenkastoj rđavosti naveden je u odjeljku F ovog standarda.

² Sorte označene s „R” u odjeljku F ovog standarda izuzete su od odredbe o crvenkastoj rđavosti.

– lagana crvenkasto smeđa obojanost – rđa poput: smeđih mrlja koje mogu blago prelaziti preko peteljke odnosno udubine peteljke ali ne smije biti hrapava i/ili tankih mrlja poput mreže koje ne prelaze 1/5 ukupne površine i nijesu u jakom kontrastu sa ostakom obojenja proizvoda i/ili gustih rđa koje ne smiju prelaziti 1/20 ukupne površine proizvoda, dok tanke mrlje poput mreže i guste rđe ne smiju prelaziti 1/5 ukupne površine.

Jabuka klase I može da bude bez peteljke samo pod uslovom da je lom peteljke čist i da kožica uz peteljku nije oštećena.

Klasa II

Jabuke klase II uključuju plodove koji ne zadovoljavaju zahtjeve viših klasa ali zadovoljavaju minimalne zahtjeve kvaliteta.

Meso ploda jabuke klase II treba da bude bez većih nedostataka, dopušteni su manji nedostaci, pod uslovom da jabuke zadrže svoja osnovna svojstva u pogledu kvaliteta, očuvanja kvaliteta i izgleda u pakovanju i to:

- deformacije oblika;
- nedostaci u razvijenosti;
- odstupanja od boje;
- manja nagnječenja koja ne prelaze 1,5cm² površine koja može biti blago nebojena;
- oštećenja kožice koja ne smiju prelaziti:
 - 4 cm u dužinu za oštećenja izduženog oblika,
 - 2,5 cm² ukupne površine za ostala oštećenja, uz izuzetak čađave krastavosti (*Venturia inaequalis*), koja ne smije prelaziti 1 cm² ukupne površine,
- neznatno crvenkasto smeđe obojenje poput:
 - smeđih mrlja koje se smiju nalaziti oko peteljke i jezgra ploda i mogu biti blago hrapava i/ili
 - tanke mrlje poput mreže koja ne prelazi 1/2 ukupne površine i nije u jakom kontrastu sa ostakom obojenja proizvoda; i/ili
- gusta rđa ne smije prelaziti 1/3 ukupne površine proizvoda;
- tanke mrlje poput mreže i guste rđe ne smiju preći 1/2 ukupne površine.

D. Veličina

Veličina ploda jabuke određena je najvećim prečnikom ekvatorijalne ravnine ili masom ploda.

Za sorte jabuka svih klasa minimalna veličina određena prečnikom iznosi 60 mm, odnosno 90g ako je određena masom ploda. Kod sorti jabuka sitnijeg ploda dopušta se minimalna veličina 50 mm, odnosno 70g, ako je izmjerena količina šećera 10,5° Brix-a ili više.

Kako bi se osigurala ujednačenost prema veličini u pakovanju za plodove koji se razvrstavaju prema prečniku, razlika u prečniku između plodova u istom pakovanju ograničava se na:

a) za plodove koji se razvrstavaju prema prečniku:

– 5 mm za plodove Ekstra klase i plodove klase I i klase II pakovane u redove i slojeve; za jabuke sorti Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) i Horneburger, razlika u prečniku može iznositi do 10 mm, i

– 10 mm za plodove klase I pakovane u rasutom stanju ili u prodajnom pakovanju; za jabuke sorti Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) i Horneburger, razlika u prečniku može iznositi do 20 mm, ili

b) za plodove koji se razvrstavaju prema masi:

za ekstra klasu, klasu I i klasu II jabuke pakovane u redove i slojeve:

Raspon (g)	Razlika u masi (g)
0-90	15
91-135	20
136-200	30
201-300	40
> 300	50

-za klasu I u rasutom stanju ili u prodajnom pakovanju:

Raspon (g)	Ujednačenost (g)
70-135	35
136-300	70
>300	100

Ne postoji zahtjev ujednačenosti u mjerenju za klasu II u rasutom stanju ili prodajnom pakovanju.

Sorte minijaturnih jabuka označene sa „M” u tabeli, odjeljku F. Razvrstavanje sorti jabuka prema boji, rđi i veličini u ovom standardu izuzete su od odredbi o veličini. Te minijaturne sorte moraju imati vrijednost Brix-a³ od minimalno 12°.

1. Dopuštena odstupanja

Odstupanja u pogledu kvaliteta i veličine jabuke dopuštena su u svakom pakovanju, za proizvode koji ne zadovoljavaju zahtjeve naznačene klase.

A. Dopuštena odstupanja od kvaliteta

Ekstra klasa

Za jabuke ekstra klase u pakovanju može da bude brojem ili masom do 5% plodova koji ne zadovoljavaju zahtjeve ove klase, a zadovoljavaju zahtjeve propisane za klasu I.

Unutar dopuštenog odstupanja ne smije da bude više od 0,5% plodova koji ne zadovoljavaju zahtjeve klase II.

Klasa I

³ Obračun kako je opisan u smjernicama OECD-a o nepristranim testovima dostupan je na: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

Za jabuke klase I u pakovanju može da bude brojem ili masom do 10% plodova koji ne zadovoljavaju zahtjeve ove klase, a zadovoljavaju zahtjeve propisane za klasu II.

Unutar dopuštenog odstupanja ne smije da bude više od 1% proizvoda koji ne zadovoljavaju ni zahtjeve klase II niti minimalne zahtjeve, ili proizvoda koji su zahvaćeni truleži.

Klasa II

Za jabuke klase II u pakovanju može da bude brojem ili masom do 10% plodova koji ne zadovoljavaju zahtjeve ove klase niti minimalne zahtjeve, a unutar dopuštenog odstupanja ne smije da bude više od 2 % proizvoda koji su zahvaćeni truleži.

B. Dopuštena odstupanja od veličine

Za sve klase jabuka u pakovanju može da bude brojem ili masom do 10% plodova koji odstupaju od veličine, ali ovo odstupanje ne uključuje plodove veličine:

- 5 ili više mm ispod najmanjeg prečnika;
- 10 ili više g ispod najmanje mase.

2. Izlaganje

Izlaganjem se smatra ujednačenost plodova jabuke u pakovanju i način pakovanja.

A. Ujednačenost

Sadržaj svakog pakovanja jabuka treba da bude ujednačen i da sadrži samo jabuke istog porijekla, sorte, kvaliteta i veličine (ukoliko su razvrstane po veličini) i istog stepena zrelosti.

Jabuke ekstra klase treba da budu ujednačene i po boji, izuzetno mješavine jabuka od izričito različitih sorti mogu da budu zajedno pakovane u prodajnom pakovanju, pod uslovom da su ujednačene po kvalitetu i za svaku sortu, ujednačene po porijeklu.

Vidljivi dio sadržaja pakovanja treba da bude reprezentativan za sadržaj cijelog pakovanja.

Informacije koje su utisnute laserom na pojedinim plodovima ne smiju dovesti do oštećenja mesa ili kore ploda.

B. Pakovanje

Jabuke treba da budu pakovane na način da su dobro zaštićene.

Prodajna pakovanja jabuka čija neto masa prelazi 3 kg treba da budu čvrsta kako bi osigurala odgovarajuću zaštitu proizvoda.

Materijali koji se koriste za pakovanja jabuka treba da budu novi, čisti i takvog kvaliteta da se izbjegnu bilo kakva spoljna ili unutrašnja oštećenja proizvoda.

Korišćenje materijala, posebno papira ili žigova sa trgovačkim specifikacijama, dopušteno je pod uslovom da je štampanje ili označavanje izvršeno netoksičnom bojom ili ljepilom.

Naljepnice koje se stavljaju pojedinačno na plod treba da budu takve, da nakon uklanjanja, ne ostavljaju vidljive tragove ljepila, niti uzrokuju oštećenja pokožice ploda.

Pakovanja treba da budu bez ikakvih stranih materija.

3. Označavanje

Svako pakovanje jabuka treba da bude označeno podacima koji su grupisani na istom mjestu i koji su čitljivi, neizbrisivi i vidljivi spolja.

A. Identifikacija

Na svakom pakovanju jabuka treba da bude:

- naziv i sjedište pravnog lica, odnosno ime i adresa fizičkog lica koje pakuje i/ili isporučuje jabuke.

Naziv i sjedište odnosno ime i adresa lica, koja pakuju i/ili isporučuju jabuke može da bude zamijenjeno:

- za sva pakovanja, osim upakovanih proizvoda, sa oznakom koja predstavlja lice koje pakuje i/ili isporučuje, naznačenom u blizini izraza »Pakuje i/ili isporučuje« (ili odgovarajućim skraćenicama), oznaci prethodi oznaka zemlje/područja ISO 3166 (alfa) zemlje priznavaoca ako to nije zemlja porijekla;

- samo kod upakovanih proizvoda, sa nazivom i adresom lica koje robu stavlja na tržište sa sjedištem u Crnoj Gori, a koje je naznačeno u blizini izraza »Pakovano za:« ili odgovarajućeg izraza, a u tom slučaju, pri označavanju treba takođe uključiti oznaku koja predstavlja lice koje pakuje i/ili isporučuje robu. Trgovac je dužan dati sve informacije koje inspekcijsko tijelo smatra potrebnim u pogledu značenja te oznake.

B. Vrsta proizvoda

Svako pakovanje jabuka treba da bude označeno podacima koji se odnose na vrstu proizvoda, i to:

- »jabuke«, ako sadržaj pakovanja nije vidljiv spolja;
- naziv sorte ili u slučaju da prodajna pakovanja sadrže mješavinu različitih sorti, naziv svake pojedine sorte u pakovanju;
- umjesto naziva sorte može se koristiti sinonim, odnosno naziv mutanta ili trgovački naziv može da bude dodatak sorti ili sinonimu;
- u slučaju mutanata sa zaštitom sorte, taj naziv sorte može zamijeniti osnovni naziv sorte. U slučaju mutanata bez zaštite sorte, taj naziv mutanta može se navesti samo kao dodatak uz osnovni naziv sorte.
- „minijaturna sorta“, ako je primjereno.

C. Porijeklo proizvoda

Svako pakovanje jabuka treba da bude označeno podacima koji se odnose na porijeklo proizvoda, i to:

- zemlja porijekla;
- region gdje je proizveden, regionalni ili lokalni naziv mjesta proizvodnje (nije obavezno);
- u slučaju da prodajna pakovanja sadrže mješavinu izričito različitih sorti jabuka različitog porijekla, naziv svake zemlje porijekla treba se nalaziti pored naziva pojedinih sorti.

D. Trgovačka obilježja

Trgovačka obilježja jabuke su:

- klasa;
- veličina;
- broj komada, za plodove pakovane u redove i slojeve.

Ukoliko se identifikacija obavlja prema veličini, ona se označava:

a) za proizvode koji podliježu pravilima ujednačenosti, kao najmanji i najveći prečnik ili kao najmanja i najveća masa;

b) za proizvode koji ne podliježu pravilima ujednačenosti, kao prečnik ili neto masa najmanjeg ploda u pakovanju s oznakom »i/iznad«, ili kao odgovarajuća mjera uz prečnik ili masu najvećeg ploda.

E. Službena kontrolna oznaka (nije obavezno)

Pakovanja jabuka, ne treba da sadrže podatke o označavanju ukoliko sadrže više pojedinačnih prodajnih pakovanja, jasno vidljivih spolja, koja su označena svim propisanim podacima i na način da ne dovode u zabludu krajnjeg potrošača.

Ukoliko su takva pakovanja složena na paletama, podaci treba da budu navedeni na etiketi smještenoj na vidljivom mjestu na barem dvije strane palete.

F. Razvrstavanje sorti jabuka prema boji, rđi i veličini

Voće sorti koje nisu navedene u tabeli ispod mora se razvrstati prema svojstvima tipičnim za njihovu sortu.

Neke od sorti navedene u tabeli u nastavku mogu se stavljati na tržište pod trgovačkim nazivima za koje je u jednoj ili više država zatražena ili dobijena zaštita zaštitnog znaka. U prve tri kolone tabele u nastavku ne navode se takvi zaštitni znakovi. Poznati trgovački nazivi navedeni su u četvrtoj koloni, samo kao informacija.

Legenda:

M = minijaturna sorta

R = crvenkasta sorta

V = staklavost

* = mutant bez zaštite sorte, ali povezan s registrovanim/zaštićenim zaštitnim znakom; mutanti koji nisu označeni zvjezdicom zaštićene su sorte.

Sorta	Mutant	Sinonimi	Trgovački nazivi	Skupina boje	Dodatne specifikacije
African Red			African Carmine TM	B	
Akane		Tohoku 3, Primerouge		B	
Alkmene		Early Windsor		C	
Alwa				B	
Amasya				B	
Ambrosia			Ambrosia [®]	B	
Annurca				B	
Ariane			Les Naturianes [®]	B	

Sorta	Mutant	Sinonimi	Trgovački nazivi	Skupina boje	Dodatne specifikacije
Arlet		Swiss Gourmet		B	R
AW 106			Sapora ®	C	
Belgica				B	
Belle de Boskoop		Schone van Boskoop, Goudreinette		D	R
	Boskoop rouge	Red Boskoop, Roter Boskoop, Rode Boskoop		B	R
	Boskoop Valastrid			B	R
Berlepsch		Freiherr von Berlepsch		C	
	Berlepsch rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch		B	
Bonita				A	
Braeburn				B	
	Hidala		Hillwell ®	A	
	Joburn		Aurora ™, Red Braeburn ™, Southern Rose ™	A	
	Lochbuie Red Braeburn			A	
	Mahana Red Braeburn		Redfield ®	A	
	Mariri Red		Eve ™, Aporo ®	A	
	Royal Braeburn			A	

Sorta	Mutant	Sinonimi	Trgovački nazivi	Skupina boje	Dodatne specifikacije
Bramley's Seedling		Bramley, Triomphe de Kiel		D	
Cardinal				B	
Caudle			Cameo ®, Camela®	B	
	Cauflight		Cameo ®, Camela®	A	
CIV323			Isaaq ®	B	
CIVG198			Modi ®	A	
Civni			Rubens ®	B	
Collina				C	
Coop 38			Goldrush ®, Delisdor ®	D	R
Coop 39			Crimson Crisp ®	A	
Coop 43			Juliet ®	B	
Coromandel Red		Corodel		A	
Cortland				B	
Cox's Orange Pippin		Cox orange, Cox's O.P.		C	R
Cripps Pink			Pink Lady ®, Flavor Rose ®	C	
	Lady in Red		Pink Lady ®	B	
	Rosy Glow		Pink Lady ®	B	
	Ruby Pink			B	
Cripps Red			Sundowner™, Joya ®	B	
Dalinbel			Antares ®	B	R
Dalitron			Altess ®	D	
Delblush			Tentation ®	D	
Delcorf			Delbarestivale ®	C	

Sorta	Mutant	Sinonimi	Trgovački nazivi	Skupina boje	Dodatne specifikacije
	Celeste			B	
	Bruggers Festivale		Sissired ®	A	
	Dalili		Ambassy ®	A	
	Wonik*		Apache ®	A	
Delcoros			Autento ®	A	
Delgollune			Delbard Jubilé ®	B	
Delicious ordinaire		Ordinary Delicious		B	
Discovery				C	
Dykmanns Zoet				C	
Egremont Russet				D	R
Elise		De Roblos, Red Delight		A	
Elstar				C	
	Bel-El		Red Elswout ®	C	
	Daliest		Elista ®	C	
	Daliter		Elton ™	C	
	Elshof			C	
	Elstar Boerekam p		Excellent Star ®	C	
	Elstar Palm		Elstar PCP ®	C	
	Goedhof		Elnica ®	C	
	Red Elstar			C	
	RNA9842		Red Flame ®	C	
	Valstar			C	

Sorta	Mutant	Sinonimi	Trgovački nazivi	Skupina boje	Dodatne specifikacije
	Vermuel		Elrosa ®	C	
Empire				A	
Fengapi			Tessa ®	B	
Fiesta		Red Pippin		C	
Fresco			Wellant ®	B	R
Fuji				B	V
	Aztec		Fuji Zhen ®	A	V
	Brak		Fuji Kiku ® 8	B	V
	FUCIV51		SAN-CIV ®	A	V
	Fuji Fubrax		Fuji Kiku ® Fubrax	B	V
	Fuji Supreme			A	V
	Fuji VW		King Fuji ®	A	V
	Heisei Fuji		Beni Shogun ®	A	V
	Raku- Raku			B	V
Gala				C	
	Alvina			A	
	ANABP 01		Bravo ™	A	
	Baigent		Brookfield ®	A	
	Bigigalapr im		Early Red Gala ®	B	
	Devil Gala			A	
	Fengal		Gala Venus	A	
	Gala Schnico		Schniga ®	A	
	Gala Schnico Red		Schniga ®	A	
	Galafresh		Breeze ®	A	
	Galaval			A	
	Galaxy		Selekta ®	B	
	Gilmac		Neon ®	A	

Sorta	Mutant	Sinonimi	Trgovački nazivi	Skupina boje	Dodatne specifikacije
	Imperial Gala			B	
	Jugala			B	
	Mitchgla		Mondial Gala ®	B	
	Natali Gala			B	
	Regal Prince		Gala Must ®	B	
	Royal Beaut			A	
	Simmons		Buckeye ® Gala	A	
	Tenroy		Royal Gala ®	B	
	ZoukG1		Gala One®	A	
Galmac			Camelot ®	B	
Gloster				B	
Golden 972				D	
Golden Delicious		Golden		D	
	CG10 Yellow Delicious		Smothee ®	D	
	Golden Delicious Reinders		Reinders ®	D	
	Golden Parsi		Da Rosa ®	D	
	Leratess		Pink Gold ®	D	
	Quemoni		Rosagold ®	D	
Goldstar			Rezista Gold Granny ®	D	
Gradigold			Golden Supreme ™, Golden Extreme ™	D	
Gradiyel			Goldkiss ®	D	

Sorta	Mutant	Sinonimi	Trgovački nazivi	Skupina boje	Dodatne specifikacije
Granny Smith				D	
	Dalivair		Challenger ®	D	
Gravensteiner		Gravenstein		D	
GS 66			Fräulein ®	B	
HC2-1			Easy pep's! Zingy ®	A	
Hokuto				C	
Holsteiner Cox		Holstein		C	R
Honeycrisp			Honeycrunch ®	C	
Horneburger				D	
Idared				B	
	Idaredest			B	
	Najdared			B	
Ingrid Marie				B	R
Inored			Story ®, LoliPop ®	A	
James Grieve				D	
Jonagold				C	
	Early Jonagold		Milenga ®	C	
	Dalyrian			C	
	Decosta			C	
	Jonagold Boerekamp		Early Queen ®	C	
	Jonagold Novajo	Veulemanns		C	

Sorta	Mutant	Sinonimi	Trgovački nazivi	Skupina boje	Dodatne specifikacije
	Jonagored		Morren's Jonagored ®	C	
	Jonagored Supra		Morren's Jonagored ® Supra ®	C	
	Red Jonaprince		Wilton's ®, Red Prince ®	C	
	Rubinstar			C	
	Schneica	Jonica		C	
	Vivista			C	
Jonathan				B	
Karmijn de Sonnaville				C	R
Kizuri			Morgana ®	B	
Ladina				A	
La Flamboyante			Mairac ®	B	
Laxton's Superb				C	R
Ligol				B	
Lobo				B	
Lurefresh			Redlove ® Era ®	A	
Lureprec			Redlove ® Circe ®	A	
Luregust			Redlove ® Calypso ®	A	
Luresweet			Redlove ® Odysso ®	A	
Maigold				B	
Maribelle			Lola ®	B	
MC38			Crimson Snow ®	A	
McIntosh				B	

Sorta	Mutant	Sinonimi	Trgovački nazivi	Skupina boje	Dodatne specifikacije
Melrose				C	
Milwa			Diwa ®, Junami ®	B	
Minneiska			SweeTango ®	B	
Moonglo				C	
Morgenduft		Imperatore		B	
Mountain Cove			Ginger Gold ™	D	
Mored			Joly Red ®	A	
Mutsu		Crispin		D	
Newton				C	
Nicogreen			Greenstar ®	D	
Nicoter			Kanzi ®	B	
Northern Spy				C	
Ohrin		Orin		D	
Paula Red				B	
Pinova			Corail ®	C	
	RoHo 3615		Evelina ®	B	
Piros				C	
Plumac			Koru ®	B	
Prem A153			Lemonade ®, Honeymoon ®	C	
Prem A17			Smitten ®	C	
Prem A280			Sweetie™	B	
Prem A96			Rockit ™	B	M
R201			Kissabel ® Rouge	A	
Rafzubin			RubINETTE ®	C	
	Frubaur		RubINETTE ® Rossina	A	
	Rafzubex		RubINETTE ® Rosso	A	

Sorta	Mutant	Sinonimi	Trgovački nazivi	Skupina boje	Dodatne specifikacije
Rajka			Rezista Romelike ®	B	
Regalyou			Candine ®	A	
Red Delicious		Rouge américaine		A	
	Campsur		Red Chief ®	A	
	Erovan		Early Red One ®	A	
	Evasni		Scarlet Spur ®	A	
	Stark Delicious			A	
	Starking			C	
	Starkrimson			A	
	Starkspur			A	
	Topred			A	
	Trumdor		Oregon Spur Delicious ®	A	
Reine des Reinettes		Gold Parmoné, Goldparmäne		C	V
Reinette grise du Canada		Graue Kanadarenette, Renetta Canada		D	R
RM1			Red Moon ®	A	
Rome Beauty		Belle de Rome, Rome, Rome Sport		B	
RS1			Red Moon ®	A	
Rubelit				A	
Rubin				C	
Rubinola				B	
Šampion		Shampion, Champion, Szampion		B	

Sorta	Mutant	Sinonimi	Trgovački nazivi	Skupina boje	Dodatne specifikacije
	Reno 2			A	
	Šampion Arno	Szampion Arno		A	
Santana				B	
Sciearly			Pacific Beauty [™] , NZ Beauty	A	
Scifresh			Jazz [™]	B	
Sciglo			Southern Snap [™]	A	
Scilate			Envy [®]	B	
Sciray		GS48		A	
Scired			NZ Queen	A	R
Sciros			Pacific Rose [™] , NZ Rose	A	
Senshu				C	
Shinano Gold			Yello [®]	D	
Spartan				A	
SQ 159			Natyra [®] , Magic Star [®]	A	
Stayman				B	
Summerred				B	
Sunrise				A	
Sunset				D	R
Suntan				D	R
Sweet Caroline				C	
TCL3			Posy [®]	A	
Topaz				B	
Tydemans Early Worcester		Tydemans Early		B	
Tsugaru				C	
UEB32642			Opal [®]	D	
WA 2			Sunrise Magic [™]	A	
WA 38			Cosmic Crisp [™]	A	

Sorta	Mutant	Sinonimi	Trgovački nazivi	Skupina boje	Dodatne specifikacije
Worcester Pearmain				B	
Xeleven			Swing ® natural more	A	
York				B	
Zari				B	
Zouk 16			Flanders Pink ®, Mariposa ®	B	
Zouk 31			Rubisgold ®	D	
Zouk 32			Coryphée ®	A	

II KRUŠKA

I Definicija proizvoda

Odredbe ovog dijela primjenjuju se na sorte kruške uzgojene od vrste *Pyrus communis* L. za snabdijevanje potrošača u svježem stanju, uz izuzetak krušaka za industrijsku preradu.

II Odredbe o kvalitetu

Svrha ovih odredbi je definisanje zahtjeva u pogledu kvaliteta za kruške nakon pripreme i pakovanja.

U fazama nakon otpreme proizvodi mogu u pogledu zahtjeva standarda pokazivati: - da nemaju potpunu svježinu i jedrost,

- za proizvode svrstane u klase osim klase „Ekstra”, manji pad kvaliteta zbog daljeg zrenja i sklonosti kvarenju.

A. Minimalni zahtjevi kvaliteta

Minimalni zahtjevi koje u pogledu kvaliteta treba da ispuni kruška u svim klasama, uz dopuštena odstupanja koja su određena za svaku klasu pojedinačno, su da je:

- neoštećena;
- zdrava, isključuju se plodovi koji su zbog truljenja ili kvarenja neprikladni za konzumaciju;
- čista, gotovo bez vidljivih stranih materija;
- gotovo bez štetnih organizama;
- bez štete uzrokovane štetnim organizmima, bez uticaja na meso ploda;
- normalne spoljne vlažnosti;
- bez stranog mirisa i/ili ukusa.

Stanje i stepen razvijenosti ploda kruške treba da bude takvo da obezbijedi:

- podnošenje prevoza i rukovanje;
- stizanje na odredište u zadovoljavajućem stanju.

B. Zahtjevi za zrelošću ploda

Razvoj i stepen zrelosti krušaka treba da bude takav da se može nastaviti dalji proces sazrijevanja i postići stepen zrelosti karakterističan za tu sortu.

C. Klasiranje

Kruške se po kvalitetu razvrstavaju u tri klase i to: *extra klasu, klasu I i klasu II.*

Ekstra klasa

Kruške ekstra klase treba da budu vrhunskog kvaliteta, da imaju svojstva karakteristična za sortu.

Meso ploda kruške ekstra klase treba da bude potpuno zdravo, a pokožica bez jače izražene rđavosti i bez izražene zrnaste teksture.

Kruške ekstra klase treba da budu bez nedostataka odnosno mogu da imaju veoma sitna površinska oštećenja, pod uslovom da ta oštećenja ne utiču na opšti izgled proizvoda, kvalitet, očuvanje kvaliteta i izgled u pakovanju.

Peteljka kod kruške ekstra klase treba da bude čitava.

Klasa I

Kruške klase I treba da budu dobrog kvaliteta i da imaju svojstva karakteristična za sortu.

Meso ploda kruške klase I treba da bude potpuno zdravo i ne smije da ima izraženu zrnastu teksturu.

Kod kruške klase I dopušteni su manji nedostaci, pod uslovom da ne utiču na opšti izgled proizvoda, kvalitet, očuvanje kvaliteta i izgled u pakovanju i to:

- neznatne deformacije oblika;
 - manji nedostatak u razvoju;
 - neznatno odstupanje od boje;
 - neznatne rđavosti;
 - manja oštećenja pokožice koja ne smiju prelaziti:
 - 2 cm u dužinu za oštećenja izduženog oblika;
 - 1 cm² ukupne površine za ostala oštećenja, a čađava krastavost (*Venturia pirina* i *Venturia inaequalis*), ne smije prelaziti više od 0,25 cm² ukupne površine;
 - ukoliko postoje manja nagnječenja, ne smiju prelaziti 1 cm² površine;
 - peteljka smije da bude neznatno oštećena;
- Kruške ne smiju imati zrnastu strukturu.

Klasa II

Klasa II uključuje kruške koje ne zadovoljavaju zahtjeve viših klasa, ali zadovoljavaju minimalne zahtjeve kvaliteta. Meso ploda kruške klase II treba da bude bez većih nedostataka.

Kod kruške klase II dopušteni su određeni nedostaci, pod uslovom da kruške zadrže svoje osnovne karakteristike u pogledu kvaliteta, očuvanja izgleda i izgleda u pakovanju i to:

- deformacije oblika;
 - nedostaci u razvijenosti;
 - odstupanja od boje;
 - lagana rđa;
- Kruške klase II mogu da imaju blaga oštećenja pokožice koja ne smiju prelaziti:
- 4 cm u dužinu za oštećenja izduženog oblika;
 - 2,5 cm² ukupne površine za ostala oštećenja, uz izuzetak čađave krastavosti (*Venturia pirina* i *Venturia inaequalis*), koja ne smije prelaziti više od 1 cm² ukupne površine;
 - ukoliko postoje manja nagnječenja, ne smiju prelaziti 2 cm² površine.

D. Veličina

Veličina kruške određuje se najvećim prečnikom ekvatorijalnog dijela ploda ili po masi. Minimalna veličina:

a) za plodove kruške koji se razvrstavaju prema prečniku:

	Ekstra klasa	Klasa I	Klasa II
Sorte krupnog ploda	60 mm	55 mm	55 mm
Ostale sorte	55 mm	50 mm	45 mm

b) za plodove kruške koji se razvrstavaju prema masi:

	Ekstra klasa	Klasa I	Klasa II
Sorte krupnog ploda	130 mm	110 mm	110 mm
Ostale sorte	110 mm	100 mm	75 mm

Zahtjevi minimalne veličine ne primjenjuju se na ljetne sorte krušaka.

Kako bi se obezbijedila ujednačenost po veličini u pakovanju, razlika u prečniku između plodova ograničava se na:

a) za plodove kruške koji se razvrstavaju prema prečniku:

- 5 mm za plodove ekstra klase, klase I i klase II pakovane u redove i slojeve;
- 10 mm za plodove klase I pakovane u rasutom stanju ili u prodajnom pakovanju.

b) za plodove kruške koji se razvrstavaju prema masi:

- za ekstra klasu, klasu I i klasu II pakovane u redove i slojeve:

Raspon (g)	Razlika u masi (g)
75-100	15
100-200	35
200-250	50
>250	80

- za klasu I u slobodnom pakovanju ili prodajnom pakovanju:

Raspon (g)	Razlika u masi (g)
75-100	25
100-200	50
>250	100

Nije propisano ograničenje za ujednačenost po veličini za plodove klase II pakovane u prodajnim pakovanjima ili rasutom stanju.

1. Dopuštena odstupanja

Odstupanja u pogledu kvaliteta i veličine dopuštena su u svakom pakovanju, za proizvode koji ne zadovoljavaju zahtjeve naznačene klase.

A. Dopuštena odstupanja od kvaliteta

Ekstra klasa

Za kruške ekstra klase u pakovanju može da bude brojem ili masom do 5% plodova koji ne zadovoljavaju zahtjeve ove klase, ali zadovoljavaju zahtjeve propisane za klasu I.

U odstupanjima ne smije da bude više od 0,5 % plodova, koji ne zadovoljavaju zahtjeve propisane za klasu II.

Klasa I

Za kruške klase I u pakovanju može da bude brojem ili masom do 10% plodova koji ne zadovoljavaju zahtjeve ove klase, ali zadovoljavaju zahtjeve propisane za klasu II.

U odstupanjima ne smije da bude više od 1% plodova, koji ne zadovoljavaju ni zahtjeve klase II ni minimalne zahtjeve, ili plodova koji su zahvaćeni truleži.

Klasa II

Za kruške klase II u pakovanju može da bude brojem ili masom do 10% plodova koji ne zadovoljavaju zahtjeve ove klase ni minimalne zahtjeve kvaliteta.

U odstupanjima ne smije da bude više od 2% plodova koji su zahvaćeni truleži.

B. Dopusštena odstupanja od veličine

Za sve klase u pakovanju može da bude brojem ili masom do 10% plodova koji odstupaju od veličine sa najvećim odstupanjem od:

- 5 mm ispod najmanjeg prečnika,
- 10g ispod najmanje mase.

2. Izlaganje

Pod izlaganjem se podrazumijeva ujednačenost plodova kruške u pakovanju i način pakovanja.

A. Ujednačenost

Sadržaj svakog pakovanja krušaka treba da bude ujednačen.

Kruške u pakovanju treba da budu istog porijekla, sorte, kvaliteta i veličine (ukoliko su razvrstane po veličini) i istog stepena zrelosti.

Kruške ekstra klase treba da budu ujednačene i po boji.

Mješavina krušaka od izričito različitih sorti mogu se zajedno pakovati u prodajna pakovanja, pod uslovom da su ujednačena po kvalitetu i po porijeklu, a za svaku sortu. Nije potrebna ujednačenost veličine.

Vidljivi dio sadržaja pakovanja treba da bude reprezentativan za sadržaj cijelog pakovanja.

B. Pakovanje

Kruške treba da budu pakovane na način da su dobro zaštićene.

Materijali koji se koriste za pakovanja krušaka treba da budu novi, čisti i takvog kvaliteta da se izbjegnu bilo kakva spoljna ili unutrašnja oštećenja proizvoda.

Korišćenje materijala, posebno papira ili žigova sa trgovačkim specifikacijama, dopušteno je pod uslovom da je štampanje ili označavanje izvedeno netoksičnom bojom ili ljepilom.

Naljepnice koje se stavljaju pojedinačno na plod treba da budu takve da, nakon uklanjanja, ne ostavljaju vidljive tragove ljepila, niti uzrokuju oštećenja pokožice ploda.

Informacije koje su utisnute laserom na pojedinim plodovima ne smiju dovesti do oštećenja mesa ili kore ploda.

Pakovanja treba da budu bez ikakvih stranih materija.

3. Označavanje

Svako pakovanje krušaka treba da bude označeno podacima koji su grupisani na istom mjestu, koji su čitljivi i vidljivi spolja.

A. Identifikacija

Na svakom pakovanju krušaka treba da bude:

- naziv i sjedište pravnog lica, odnosno ime i adresa fizičkog lica koje pakuje i/ili isporučuje kruške.

Naziv i sjedište odnosno ime i adresa lica, koja pakuju i/ili isporučuju kruške može da bude zamijenjeno:

- za sva pakovanja, osim upakovanih proizvoda, sa oznakom koja predstavlja lice koje pakuje i/ili isporučuje, naznačenom u blizini izraza »Pakuje i/ili isporučuje« (ili odgovarajućim skraćenicama), oznaci prethodi oznaka zemlje/područja ISO 3166 (alfa) zemlje priznavaoca ako to nije zemlja porijekla;

- samo kod upakovanih proizvoda, sa nazivom i adresom lica koje robu stavlja na tržište sa sjedištem u Crnoj Gori, a koje je naznačeno u blizini izraza »Pakovano za:« ili odgovarajućeg izraza, a u tom slučaju, pri označavanju treba takođe uključiti oznaku koja predstavlja lice koje pakuje i/ili isporučuje robu. Trgovac je dužan dati sve informacije koje inspeksijsko tijelo smatra potrebnim u pogledu značenja te oznake.

B. Vrsta proizvoda

Svako pakovanje krušaka treba da bude označeno podacima koji se odnose na vrstu proizvoda, i to:

- »kruške«, ako sadržaj pakovanja nije vidljiv spolja;
- naziv sorte;
- u slučaju mješavine krušaka od izričito različitih sorti, treba da se navede naziv tih sorti.

Naziv sorte može se zamijeniti sinonimom. Trgovački naziv⁴ može se navesti samo kao dodatak uz naziv sorte ili sinonim.

C. Porijeklo proizvoda

Svako pakovanje krušaka treba da bude označeno podacima koji se odnose na porijeklo proizvoda, i to:

- zemlja porijekla;
- region gdje je proizveden, regionalni ili lokalni naziv mjesta proizvodnje (nije obavezno);
- u slučaju mješavine različitih sorti krušaka različitog porijekla, naziv zemlje porijekla treba da se navede pored naziva sorte.

D. Trgovačka obilježja

Trgovačka obilježja kruške su:

- klasa;
-

⁴Trgovački naziv može biti zaštitni znak za koji je zatražena ili dobijena zaštita ili bilo koji drugi trgovački naziv.

- veličina;
- broj komada, za plodove pakovane u redove i slojeve.

Ako se identifikacija vrši prema veličini, pakovanje se označava:

- za proizvode koji podliježu pravilima ujednačenosti, kao najmanji i najveći prečnici ili najmanja i najveća masa;
- za proizvode koji ne podliježu pravilima ujednačenosti kao prečnik ili masa najmanjeg ploda u pakovanju s oznakom »i/iznad« ili odgovarajućeg naziva, ili kao odgovarajuća oznaka uz prečnik ili masu najvećeg ploda u pakovanju.

E. Službena kontrolna oznaka (nije obavezno)

Pakovanja krušaka, ukoliko sadrže više pojedinačnih prodajnih pakovanja, jasno vidljivih spolja, koja su označena propisanim podacima i na način da ne obmanjuju krajnjeg potrošača, ne treba da sadrže podatke o označavanju.

U slučaju da su takva pakovanja složena na paletama, podaci treba da budu navedeni na etiketi smještenoj na vidljivom mjestu na barem dvije strane palete.

F. Razvrstavanje plodova kruške prema veličini

Sorte s malim plodovima i druge sorte koje nisu uvrštene u tabelu ispod mogu se stavljati na tržište dok ispunjavaju zahtjeve veličine za druge sorte opisane u odredbama o veličini ovog standarda.

Neke od sorti navedenih u tabeli u nastavku mogu se stavljati na tržište pod trgovačkim nazivima za koje je u jednoj ili više država zatražena ili dobijena zaštita zaštitnog znaka. U prvoj i drugoj koloni tabele nisu navedeni takvi trgovački nazivi. Upućivanje na poznate zaštitne znakove navedeno je u trećoj koloni, samo kao informacija.

Na osnovu veličine sorte kruške se razvrstavaju na:

- L = sorta velikog ploda
- SP = ljetna kruška, koja ne treba zadovoljavati zahtjeve minimalne veličine.

U tabeli je dat popis sorti kruške i popis sorti krušaka velikog ploda i ljetnjih sorti krušaka.

Sorta	Sinonimi	Trgovački nazivi	Veličina
Abbé Fétel	Abate Fetel		L
Abugo o Siete en Boca			SP
Aka			SP
Alka			L
Alsa			L
Amfora			L
Alexandrine Douillard			L
Bambinella			SP
Bergamotten			SP
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		L

Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexandre		L
Beurré Clairgeau			L
Beurré d'Arenberg	Hardenpont		L
Beurré Giffard			SP
Beurré précoce Morettini	Morettini		SP
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla		SP
Carusella			SP
Castell	Castell de Verano		SP
Colorée de juillet	Bunte Juli		SP
Comice rouge			L
Concorde			L
Condoula			SP
Coscia	Ercolini		SP
Curé	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana		L
D'Anjou			L
Dita			L
D. Joaquina	Doyenné de juillet		SP
Doyenné d'hiver	Winterdechant		L
Doyenné du cornice	Comice, Vereinsdechant		L
Erika			L
Etrusca			SP
Flamingo			L
Forelle			L
Général Leclerc		Amber Grace™	L
Gentile			SP
Golden Russet Bosc			L
Grand champion			L

Harrow Delight			L
Jeanne d'Arc			L
Josephine			L
Kieffer			L
Klapa Milule			L
Leonardeta	Mosquerela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		SP
Lombacad		Cascade®	L
Moscatella			SP
Mramornaja			L
Mustafabey			SP
Packham's Triumph	Williams d'Automne		L
Passe Crassane	Passa Crassana		L
Perita de San Juan			SP
Pérola			SP
Pitimaston	William Duchesse		L
Précoce de Trévoux	Trévoux		SP
Président Drouard			L
Rosemarie			L
Santa Maria	Santa Maria Morettini		SP
Spandocina	Agua de Verano, Agua de Agosto		SP
Suvenirs			L
Taylors Gold			L
Triomphe de Vienne			L
Vasarine Sviestine			L
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		L

III BRESKVA I NEKTARINA

I Definicija proizvoda

Odredbe ovog dijela primjenjuju se na sorte breskve i nektarine uzgojene od vrste *Prunus persica* Sieb. i Zucc., za snabdijevanje potrošača u svježem stanju.

II Odredbe o kvalitetu

Svrha ovih odredbi je definisanje zahtjeva u pogledu kvaliteta breskve i nektarine nakon pripreme i pakovanja.

U fazama nakon otpreme proizvodi mogu u pogledu zahtjeva standarda pokazivati:

- da nemaju potpunu svježinu i jedrost,
- za proizvode svrstane u klase osim klase „Ekstra”, manji pad kvaliteta zbog daljeg zrenja i sklonosti kvarenju.

A. Minimalni zahtjevi kvaliteta

U svim klasama, uz posebne odredbe i dopuštena odstupanja koja su određena za svaku klasu pojedinačno, breskve i nektarine treba da budu:

- neoštećene;
- zdrave;
- čiste, gotovo bez vidljivih stranih čestica;
- gotovo bez štetnih organizama;
- gotovo bez štete uzrokovane štetnim organizmima, bez uticaja na meso;
- bez rascijepljenog ploda oko područja peteljke;
- normalne spoljne vlažnosti;
- bez stranog mirisa i/ili ukusa.

Stanje i stepen razvoja bresaka i nektarina treba da bude takvo da omogući:

- podnošenje prevoza i rukovanje;
- stizanje na odredište u zadovoljavajućem stanju.

B. Minimalni zahtjevi dozrelosti

Breskve i nektarine treba da budu dovoljno razvijene i pokazivati dovoljnu zrelost. Najmanji indeks prelamanja mesa ploda treba da bude veći ili jednak 8°Brix-a.

C. Klasiranje

Breskve i nektarine razvrstavaju se u tri klase: *ekstra klasu, klasu I i klasu II.*

Ekstra klasa

Breskve i nektarine ekstra klase treba da budu vrhunskog kvaliteta i da imaju svojstva sorte.

Meso ploda breskve i nektarine treba da bude potpuno zdravo i bez nedostataka uz izuzetak veoma sitnih površinskih oštećenja, pod uslovom da ona ne utiču na opšti izgled proizvoda, kvalitet, očuvanje kvaliteta i izgled u pakovanju.

Klasa I

Breskve i nektarine klase I treba da budu dobrog kvaliteta i da imaju svojstva sorte.

Meso ploda breskve i nektarine treba da bude potpuno zdravo.

Kod breskve i nektarine klase I dopušteni su manji nedostaci pokožice pod uslovom da ne utiču na opšti izgled proizvoda, kvalitet, očuvanje kvaliteta i izgled u pakovanju i da ne prelaze:

- neznatna odstupanja oblika;
- neznatna odstupanja u razvoju;
- neznatna odstupanja u boji;
- neznatna nagnječenja do 1 cm² ukupne površine ploda;
- neznatna oštećenja pokožice više od:
 - 1,5 cm dužine za oštećenja izduženog oblika;
 - 1 cm² ukupne površine ploda za sva ostala oštećenja.

Klasa II

Klasa II uključuje breskve i nektarine koje ne zadovoljavaju zahtjeve ekstra klase i klase I ali zadovoljavaju minimalne zahtjeve kvaliteta.

Meso ploda breskve i nektarine klase II ne smije imati ozbiljna oštećenja.

Kod breskve i nektarine klase II dopušteni su nedostaci na pokožici, pod uslovom da plodovi zadrže svoje osnovne karakteristike u pogledu kvaliteta, očuvanja kvaliteta i izgleda u pakovanju i da ne prelaze:

- odstupanja u obliku;
- odstupanja u razvoju, uključujući sitne pukotine, s tim da je plod zarastao i da je meso ploda zdravo;
- odstupanja u boji;
- nagnječenja/kontuzije koje mogu biti blago nebojane i ne prelaze 2 cm² ukupne površine ploda;
- oštećenja pokožice više od:
 - 2,5 cm u dužinu za oštećenja izduženog oblika;
 - 2 cm² ukupne površine za ostala oštećenja.

D. Veličina

Veličina bresaka i nektarina određena je:

- najvećim prečnikom ekvatorijalnog dijela ploda;
- masom, ili
- brojem.

Najmanja veličina breskve i nektarine može da bude:

- 56 mm ili 85g za ekstra klasu,
- 51 mm ili 65g za klase I i klasu II

Voće veličine manje od 56 mm ili 85g, ne stavlja se na tržište u periodu od 1. jula do 31. oktobra (sjeverna hemisfera) i od 1. januara do 30. aprila (južna hemisfera).

Sljedeće odredbe nisu obavezne za klasu II.

Radi obezbjeđenja ujednačenosti u veličini, raspon u veličini između proizvoda u istom pakovanju ne smije prelaziti:

- a) za voće kojem se mjeri obim:
 - 5 mm za voće manje od 70 mm;
 - 10 mm za voće od 70 mm i više.
- b) za voće kojem se mjeri masa:
 - 30g za voće ispod 180g;
 - 80g za voće od 180g i više.
- c) za voće koje se mjeri brojem, razlika u veličini treba da bude u skladu sa tač. a i b.

Razvrstavanje po veličini je obavezno ukoliko se primjenjuju oznake veličine i dato je u tabeli:

	Oznaka	Prečnik		Masa	
		od (mm)	do (mm)	od (g)	do (g)
1	D	51	56	65	85
2	C	56	61	85	105
3	B	61	67	105	135
4	A	67	73	135	180
5	AA	73	80	180	220
6	AAA	80	90	220	300
7	AAAA	>90		>300	

1. Dopuštena odstupanja

Odstupanja u pogledu kvaliteta i veličine dopuštena su u svakom pakovanju, za proizvode koji ne zadovoljavaju zahtjeve navedene klase.

A. Dopuštena odstupanja od kvaliteta

Ekstra klasa

Za breskve i nektarine ekstra klase u pakovanju može da bude brojem ili masom do 5% plodova koji ne zadovoljavaju zahtjeve ove klase, ali zadovoljavaju zahtjeve propisane za klasu I.

Odstupanja ne smije da bude više od 0,5% plodova koji ne zadovoljavaju uslove klase II.

Klasa I

Za breskve i nektarine klase I u pakovanju može da bude brojem ili masom do 10% plodova koji ne zadovoljavaju zahtjeve ove klase, ali zadovoljavaju zahtjeve propisane za klasu II.

Odstupanja ne smije da bude više od 1% plodova koji ne zadovoljavaju ni uslove klase II ni minimalne uslove, ili plodova koji su zahvaćeni truleži.

Klasa II

Za breskve i nektarine klase II u pakovanju može da bude brojem ili masom do 10% plodova koji ne zadovoljavaju zahtjeve ove klase ni minimalne zahtjeve, uz izuzetak plodova koji su podlegli truljenju, oštećenju ili kvarenju koje ih čini neprikladnim za potrošnju.

Odstupanja ne smije da bude više od 2% plodova koji su zahvaćeni truleži.

B. Dopuštena odstupanja od veličine

U svim klasama ako se mjere, dopušta se brojem ili masom do 10% bresaka ili nektarina koje odstupaju od uslova propisanim za veličinu.

2. Izlaganje

Pod izlaganjem se podrazumijeva ujednačenost plodova breskve i nektarine u pakovanju i način pakovanja.

A. Ujednačenost

Sadržaj svakog pakovanja treba da bude ujednačen i da sadrži breskve ili nektarine istog porijekla, sorte, kvaliteta, stepena dozrelosti i veličine (ako se mjeri), a breskve i nektarine ekstra klase treba da budu ujednačene i po boji.

Vidljivi dio sadržaja pakovanja treba da bude reprezentativan za sadržaj cijelog pakovanja.

B. Pakovanje

Breskve ili nektarine treba da budu pakovane na način da su dobro zaštićene.

Materijali koji se koriste za pakovanje treba da budu novi, čisti i takvog kvaliteta da se spriječe bilo kakva spoljna ili unutrašnja oštećenja proizvoda.

Korišćenje materijala, posebno papira ili žigova sa trgovačkim specifikacijama, dozvoljeno je uz uslov da je štampanje ili označavanje napravljeno sa netoksičnom bojom ili ljepilom.

Naljepnice koje se pojedinačno lijepe na proizvod treba da budu takve da kada se odstrane, ne ostavljaju vidljive tragove ljepila i ne prouzrokuju oštećenja pokožice ploda.

Informacije koje su utisnute laserom na pojedinim plodovima ne smiju dovesti do oštećenja mesa ili kore ploda.

Pakovanja treba da budu bez ikakvih stranih materija.

3. Označavanje

Svako pakovanje breskve i nektarine treba da bude označeno podacima koji su grupisani na istom mjestu, čitljivi i vidljivi spolja.

A. Identifikacija

Na svakom pakovanju breskve i nektarine treba da bude:

– naziv i sjedište pravnog lica, odnosno ime i adresa fizičkog lica koje pakuje i/ili isporučuje robu.

Naziv i sjedište odnosno ime i adresa lica, koja pakuju i/ili isporučuju robu može da bude zamijenjeno:

– za sva pakovanja, osim upakovanih proizvoda, sa oznakom koja predstavlja lice koje pakuje i/ili isporučuje, naznačenom u blizini izraza »Pakuje i/ili isporučuje« (ili odgovarajućim skraćenicama), oznaci prethodi oznaka zemlje/područja ISO 3166 (alfa) zemlje priznavaoca ako to nije zemlja porijekla;

– samo kod upakovanih proizvoda, sa nazivom i adresom lica koje robu stavlja na tržište sa sjedištem u Crnoj Gori, a koje je naznačeno u blizini izraza »Pakovano za:« ili odgovarajućeg izraza, a u tom slučaju, pri označavanju treba takođe uključiti oznaku koja predstavlja lice koje pakuje i/ili isporučuje

robu. Trgovac je dužan dati sve informacije koje inspeksijsko tijelo smatra potrebnim u pogledu značenja te oznake.

B. Vrsta proizvoda

Svako pakovanje breskve i nektarine treba da bude označeno podacima koji se odnose na vrstu proizvoda, i to:

- »breskva« ili »nektarina« ako sadržaj pakovanja nije vidljiv spolja;
- boja mesa ploda;
- naziv sorte (nije obavezno).
-

C. Porijeklo proizvoda

Svako pakovanje breskve i nektarine treba da bude označeno podacima koji se odnose na vrstu proizvoda, i to:

- zemlja porijekla;
- region gdje je proizveden, regionalni ili lokalni naziv mjesta proizvodnje (nije obavezno).

D. Trgovačka obilježja

Trgovačka obilježja breskve i nektarine su:

- klasa,
- veličina (ako se mjeri) izražena najmanjim i najvećim prečnikom (u mm) ili najmanjom i najvećom masom (u g) ili oznakom veličine,
- broj jedinica (nije obavezno).

E. Službena kontrolna oznaka (nije obavezno)

Pakovanja bresaka i nektarina, ukoliko sadrže više pojedinačnih prodajnih pakovanja, jasno vidljivih spolja, koja su označena propisanim podacima i na način da ne obmanjuju krajnjeg potrošača, ne treba da sadrže podatke o označavanju.

U slučaju da su takva pakovanja složena na paletama, podaci treba da budu navedeni na etiketi smještenoj na vidljivom mjestu na barem dvije strane palete.

IV AGRUMI

I Definicija proizvoda

Odredbe se primjenjuju na sljedeće vrste agruma za snabdijevanje potrošača u svježem stanju, uz izuzetak agruma za industrijsku preradu:

- limun sorte uzgojenih od vrste *Citrus limon* (L.) Burm.f. i njihove hibride;
- mandarine sorti uzgojenih od vrste *Citrus reticulata* Blanco, uključujući Satsuma mandarine (*Citrus unshiu* Marcow.), klementine (*Citrus clementina* Hort. ex Tan.), obične mandarine (*Citrus deliciosa* Ten.) i tangerine (*Citrus tangerina* Tanaka) koje se uzgajaju od tih vrsta i njihovih hibrida, (u daljnjem tekstu: mandarine);

- narandže sorti uzgojenih od vrste *Citrus sinensis* (L.) Osb i njihove hibride;
- persijsku limetu uzgojenu od vrste *Citrus latifolia* (Yu. Tanaka) Tanaka, kisela limeta krupnog ploda poznatu i kao Bearss ili tahićanska limeta, i njeni hibridi;
- meksičku limetu uzgojenu od vrste *Citrus aurantiifolia* (Christm.) Swingle, poznatu i kao kisela limeta i „key lime”, i njene hibride;
- indijsku slatku limetu, palestinska slatka limeta uzgojena od vrste *Citrus limettioides* Tanaka i njene hibride;
- grejp uzgojen od vrste *Citrus paradisi* Macfad. i njegove hibride;
- pomelo (šedok) uzgojen od vrste *Citrus maxima* (Burm.) Merr. i njegove hibride.

II Odredbe o kvalitetu

Svrha ovih odredbi je definisanje zahtjeva u pogledu kvaliteta agruma nakon pripreme i pakovanja.

Ovim se standardom određuju zahtjevi kvaliteta za agrume nakon pripreme i pakovanja.

U fazama nakon otpreme proizvodi mogu u pogledu zahtjeva standarda pokazivati:

- da nemaju potpunu svježinu i jedrost,
- za proizvode svrstane u klase osim klase „Ekstra”, manji pad kvaliteta zbog daljeg zrenja i sklonosti kvarenju.

A. Minimalni zahtjevi kvaliteta

Agrumi u svim klasama, uz posebne odredbe i dopuštena odstupanja koja su određena za svaku klasu pojedinačno, treba da budu:

- neoštećeni;
- bez nagnječenja i/ili većih zaraslih ozljeda na kori;
- zdravi, isključeni su proizvodi zahvaćeni truljenjem ili propadanjem koje ih čini neprikladnim za potrošnju;
- čisti, gotovo bez vidljivih stranih čestica;
- gotovo bez štetnih organizama;
- gotovo bez štete uzrokovane štetnim organizmima koje utiču na meso ploda;
- bez znakova unutrašnjeg smežuranja (unutrašnjih osušenih djelova);
- bez oštećenja uzrokovanih niskom temperaturom ili mrazom;
- normalne spoljne vlažnosti;
- bez stranog mirisa i/ili ukusa.

Stanje i stepen razvoja agruma treba da bude takvo da omogući:

- podnošenje prevoza i rukovanja i
- stizanje na odredište u zadovoljavajućem stanju.

B. Zahtjevi dozrelosti

Agrumi treba da postignu prikladan stepen razvijenosti i zrelosti, uzimajući u obzir kriterijume specifične za sortu, vrijeme berbe i područje uzgoja.

Dozrelost agruma utvrđuje se na osnovu parametara, posebno naznačenih za svaku vrstu i to:

- minimalni sadržaj soka;

- ukupni minimalni sadržaj čvrste rastvorljive materije (minimalni sadržaj šećera);
- minimalan odnos šećera/kiselina,
- stepen obojenosti.

Stepen obojenosti treba da bude takav da, prolazeći normalan razvoj, agrumi na svom odredištu dostignu boju karakterističnu za sortu.

	Minimalan sadržaj soka (%)	Minimalan sadržaj šećera (°Brix)	Minimalan odnos šećera/kiselina	Stepen obojenosti
Limuni	20			Mora biti karakterističan za sortu. Voće zelene boje (ali ne tamno zelene) je dopušteno s tim da zadovoljava minimalne zahtjeve sadržaja soka.

Satsune, klementine, ostale sorte mandarina i njihovi hibridi

Satsune	33		6,5:1	Mora biti karakterističan za sortu na najmanje 1/3 površine ploda.
Klementine	40		7,0:1	
Ostale sorte mandarina i njihovi hibridi	33		17,5:1	

Narandže

Crvene narandže	30		6,5:1	Mora biti karakterističan za sortu. Ipak, plodovi svjetlo zelene boje koja ne prelazi 1/5 površine ploda su dopušteni. Narandžama proizvedenim u područjima visokih temperatura i visoke relativne vlažnosti vazduha tokom razvoja dopuštena je zelena boja koja prelazi 1/5 površine ploda s tim da zadovoljava minimalne zahtjeve sadržaja soka.
Navels group	33		6,5:1	
Ostale sorte	35		6,5:1	
Musambi, Sathgudi i Pacitan sa više od 1/5 zelene boje				
Ostale sorte sa više od 1/5 zelene boje				

Limete

Persijska limeta	42			Plod bi trebalo da je zelen, ali može imati žutih djelova na najviše 30% površine (u slučaju persijske limete) i najviše 20% površine (u slučaju meksičke i indijske limete).
Meksička i indijska slatka limeta	40			
Ostale sorte mandarina i njihovi hibridi	33		17,5:1	

Grejp i hibridi

Sve sorte i hibridi	35			
---------------------	----	--	--	--

Oroblanco	35	9	Mora biti tipična za sortu. Dopušteni su plodovi zelenkaste boje (zelene u slučaju sorte Oroblanco) pod uslovom da ispunjavaju minimalne zahtjeve u pogledu sadržaja soka.
Pomelo (šedok) i hibridi		8	Mora biti tipična za sortu na najmanje dvije trećine površine ploda.

Agrumi koji zadovoljavaju uslove zrelosti mogu se prethodno podvrgnuti žućenju. Postupak žućenja je dopušten samo ako se ostala prirodna organoleptička svojstva nisu promijenila.

C. Klasiranje

Agrumi se razvrstavaju u tri klase: *ekstra klasu, klasu I i klasu II.*

Ekstra klasa

Agrumi ekstra klase treba da budu vrhunskog kvaliteta, karakteristični za sortu i/ili komercijalni tip.

Agrumi ekstra klase treba da budu bez nedostataka sa izuzetkom neznatnih površinskih oštećenja, pod uslovom da ona ne utiču na opšti izgled proizvoda, kvalitet, očuvanje kvaliteta i izgled u pakovanju.

Klasa I

Agrumi klase I treba da budu dobrog kvaliteta i karakteristični za sortu i/ili komercijalni tip.

Kod agruma klase I dopušteni su manji nedostaci, pod uslovom da ne utiču na opšti izgled proizvoda, kvalitet, očuvanje kvaliteta i izgled u pakovanju:

- manja odstupanja od oblika;
- manja odstupanja od boje, uključujući neznatne ožegotine;
- manja progresivna oštećenja kore ali da ne utiču na meso ploda;
- manja oštećenja kore nastala tokom oblikovanja ploda, kao što su »srebrni« ožiljci, rđava prevlaka ili nastala od štetočina;
- manja zacijeljena oštećenja nastala mehaničkim putem, poput oštećenja od grada, trljanja, oštećenja nastala tokom rukovanja, itd.;
- lagano ili djelimično odvajanje od kore (ili perikarpa) za svo voće iz grupe mandarina.

Klasa II

Klasa II uključuje agrume koji ne zadovoljavaju zahtjeve ekstra klasa i klase I ali zadovoljavaju minimalne zahtjeve kvaliteta.

Kod klase II dopušteni su nedostaci, pod uslovom da plodovi agruma klase II zadrže svoje osnovne karakteristike u pogledu kvaliteta, očuvanja kvaliteta i izgleda u pakovanju i to:

- odstupanja od oblika;
- odstupanja od boje, uključujući ožegotine;
- progresivno oštećenje kore, koje ne utiče na meso ploda;
- oštećenja kore nastala tokom oblikovanja ploda, kao što su »srebrni« ožiljci i rđava prevlaka ili oštećenja prouzrokovana štetočinama;

- zarasla oštećenja nastala mehaničkim putem, poput oštećenja od grada, trljanja, oštećenja nastala tokom rukovanja, itd.;
- površinske zarasle promjene na kori;
- hrapava kora;
- blago i djelimično odvajanje kore (perikarpa) kod narandži i djelimično odvajanje kore (perikarpa) kod mandarina.

D. Veličina

Veličina plodova agruma određena je najvećim prečnikom ekvatorijalnog dijela ploda ili po broju.

a) Minimalna veličina

Minimalna veličina za plodove agruma iznosi:

Voće	Prečnik (mm)
Limuni	45
Satsune, ostale sorte mandarina i hibridi	45
Klementine	35
Narandže	53
Persijska limeta	42
Meksička i indijska slatka limeta	25
Grejp i hibridi	70
Pomelo i hibridi	100

b) Ujednačenost

Agrumi se mogu mjeriti prema jednoj od sljedećih načina:

- a) da bi se omogućila ujednačenost po veličini raspon u veličini između plodova u istom pakovanju ne smije prelaziti:
- 10 mm ako je prečnik najmanjeg ploda (ako je naznačeno na pakovanju) < 60 mm;
 - 15 mm ako je prečnik najmanjeg ploda (ako je naznačeno na pakovanju) ≥ 60 mm ali < 80 mm;
 - 20 mm ako je prečnik najmanjeg ploda (ako je naznačeno na pakovanju) ≥ 80 mm ali < 110 mm;
 - nije propisana razlika u prečniku za plodove ≥ 110 mm
- b) ako se primjenjuju oznake veličine, oznake i rasponi u sljedećim tabelama treba se poštovati:

Narandže		Limun		Satsume, ostale sorte mandarina i hibridi		Limete			
						Persijska limeta		Meksička i indijska slatka limeta	
oznaka veličine	prečnik (mm)	oznaka veličine	prečnik (mm)	oznaka veličine	rečnik (mm)	oznaka veličine	prečnik (mm)	oznaka veličine	prečnik (mm)
0	92-110	0	79-90	1-XXX	78 i više	1	58-67	1	>45
1	87-100	1	72-83	1-XX	67-78	2	53-62	2	40,1-45

2	84-96	2	68-78	1 ili 1-X	63-74	3	48-57	3	35,1-40
3	81-92	3	63-72	2	58-69	4	45-52	4	30.1-35
4	77-88	4	58-67	3	54-64	5	42-49	5	25-30
5	73-84	5	53-62	4	50-60				
6	70-80	6	48-57	5	46-56				
7	67-76	7	45-52	6*	43-52				
8	64-73			7	41-48				
9	62-70			8	39-46				
10	60-68			9	37-44				
11	58-66			10	35-42				
12	56-63								
13	53-60								

* Veličine manje od 45 mm odnose se samo na klementine.

Grejp i hibridi		Pomelo i hibridi	
oznaka veličine	prečnik (mm)	oznaka veličine	prečnik (mm)
0	>139	0	>170
1	109-139	1	156-170
2	100-119	2	148-162
3	93-110	3	140-154
4	88-102	4	132-146
5	84-97	5	123-138
6	81-93	6	116-129
7	77-89	7	100-118
8	73-85		
9	70-80		

Veličine manje od 45 mm odnose se samo na klementine.

– za plodove pakovane u rasutom stanju i nečvrstim pojedinačnim pakovanjima (mreže, vreće i sl.) pakovanja maksimalne mase 5 kg najveća razlika u veličini između najmanjeg i najvećeg ploda u istom pakovanju ne smije preći raspon tri uzastopne susjedne veličine iz ljestvice veličine ovog poglavlja.

c) za voće razvrstano po broju, razlika u veličini treba da bude u skladu sa tačkama a i b.

1. Dopuštena odstupanja

Odstupanja u pogledu kvaliteta i veličine dopuštena su u svakom pakovanju, za proizvode koji ne zadovoljavaju zahtjeve klase.

A. Dopuštena odstupanja od kvaliteta

Ekstra klasa

Za agrume ekstra klase u pakovanju može da bude brojem ili masom do 5% plodova koji ne zadovoljavaju zahtjeve te klase, ali zadovoljavaju zahtjeve propisane za klasu I.

Odstupanja ne smije da bude više od 0,5% plodova koji zadovoljavaju uslove propisane za klasu II.

Klasa I

Za agrume klase I u pakovanju može da bude brojem ili masom do 10% plodova koji ne zadovoljavaju zahtjeve te klase, ali zadovoljavaju zahtjeve propisane za klasu II.

Odstupanja ne smije biti više od 1% plodova koji ne zadovoljavaju ni uslove klase II ni minimalne uslove, ili proizvoda koji su zahvaćeni truleži.

Klasa II

Za agrume klase II u pakovanju može da bude brojem ili masom do 10% plodova koji ne zadovoljavaju zahtjeve te klase ni minimalne zahtjeve.

Odstupanja ne smije biti više od 2 % plodova koji su zahvaćeni truleži.

B. Dopuštena odstupanja od veličine

Za sve klase u pakovanju može da bude brojem ili masom do 10% plodova koji odgovaraju veličini neposredno iznad ili ispod (ili onih u slučaju kombinacije tri uzastopne veličine) veličine označene na pakovanju.

U svakom slučaju, odstupanje od 10% vrijedi za sve plodove koji nemaju manji prečnik od:

Voće	Prečnik (mm)
Limuni	43
Satsume, ostale sorte mandarina i hibridi	43
Persijska limeta	40
Meksička i indijska slatka limeta	nije primjenjivo
Klementine	34
Narandže	50
Grejp i hibridi	67
Pomelo i hibridi	98

2. Izlaganje

Pod izlaganjem se podrazumijeva ujednačenost plodova agruma u pakovanju i način pakovanja.

A. Ujednačenost

Sadržaj svakog pakovanja treba da bude ujednačen i da sadrži samo agrume istog porijekla, sorte ili komercijalnog tipa, kvaliteta i veličine i istog stepena zrelosti i razvijenosti. Agrumi ekstra klase treba da budu ujednačeni i po boji.

Mješavine agruma od izričito različitih sorti mogu da budu zajedno pakovane u prodajnom pakovanju, samo pod uslovom da su ujednačene po kvalitetu (za svaku vrstu na koju se odnosi), po sorti ili komercijalnom tipu i porijeklu.

Vidljivi dio sadržaja pakovanja treba da bude reprezentativan za sadržaj cijelog pakovanja.

B. Pakovanje

Plodovi agruma treba da budu upakovani na način da su dobro zaštićeni.

Materijali koji se koriste unutar pakovanja treba da budu novi, čisti i takvog kvaliteta da se izbjegnu bilo kakva spoljna ili unutrašnja oštećenja proizvoda.

Korišćenje materijala, posebno papira ili žigova s trgovačkim specifikacijama, dopušteno je pod uslovom da je štampanje ili označavanje izvedeno netoksičnom bojom ili ljepilom.

Naljepnice koje se stavljaju pojedinačno na proizvod treba da budu takve da, nakon uklanjanja, ne ostavljaju vidljive tragove ljepila, niti uzrokuju oštećenja pokožice ploda. Informacije koje su utisnute laserom na pojedinim plodovima ne smiju dovesti do oštećenja mesa ili kore ploda.

Ukoliko se plodovi umotavaju, treba koristiti tanak, suv, nov papir bez mirisa.

Zabranjeno je korišćenje bilo koje materije koja može izmijeniti prirodne karakteristike agruma, naročito ukusa ili mirisa.

Pakovanja treba da budu bez ikakvih stranih materija, odnosno dopušteno je izlaganje plodova s kratkom (neodrvjenelom) grančicom sa nekoliko zelenih listova.

3. Označavanje

Svako pakovanje agruma treba da bude označeno podacima koji su grupisani na istom mjestu, koji su čitljivi i vidljivi spolja.

A. Identifikacija

Na svakom pakovanju agruma treba da bude:

– naziv i sjedište pravnog lica, odnosno ime i adresa fizičkog lica koje pakuje i/ili isporučuje robu.

Naziv i sjedište odnosno ime i adresa lica, koja pakuju i/ili isporučuju robu može da bude zamijenjeno:

– za sva pakovanja, osim upakovanih proizvoda, sa oznakom koja predstavlja lice koje pakuje i/ili isporučuje, naznačenom u blizini izraza »Pakuje i/ili isporučuje« (ili odgovarajućim skraćenicama), oznaci prethodi oznaka zemlje/područja ISO 3166 (alfa) zemlje priznavaoca ako to nije zemlja porijekla;

– samo kod upakovanih proizvoda, sa nazivom i adresom lica koje robu stavlja na tržište sa sjedištem u Crnoj Gori, a koje je naznačeno u blizini izraza »Pakovano za:« ili odgovarajućeg izraza, a u tom slučaju, pri označavanju treba takođe uključiti oznaku koja predstavlja lice koje pakuje i/ili isporučuje robu. Trgovac je dužan dati sve informacije koje inspeksijsko tijelo smatra potrebnim u pogledu značenja te oznake.

B. Vrsta proizvoda

Svako pakovanje agruma treba da bude označeno podacima koji se odnose na vrstu proizvoda, i to:

- naziv voćne vrste ako vrsta nije vidljiva spolja;
- naziv sorte, za narandže; u slučaju narandži „Navel” i „Valencia”
- za skupinu mandarina:
 - za Satsume: »Satsume«, koje može pratiti naziv sorte
 - za klementine: gdje je to primjenjivo naznaka: »Klementine, bez koštica«, »Klementine« (1 do 10 koštica) ili »Klementine s košticama« (više od 10 koštica).
 - ostale mandarine i njeni hibridi: naziv sorte.
 - naziv sorte može se zamijeniti sinonimom. Trgovački naziv⁵ može se navesti samo kao dodatak uz naziv sorte ili sinonim.
- ‘Mješavina agruma’ ili odgovarajućeg naziva i uobičajenog naziva različitih vrsta, u slučaju mješavine agruma različitih vrsta;
 - ‘Bez koštica’ (po izboru).
 - boja mesa „bijela”, „ružičasta” ili „crvena” za grejp i pomelo, prema potrebi.

C. Porijeklo proizvoda

Svako pakovanje agruma treba da bude označeno podacima koji se odnose na porijeklo proizvoda, i to:

- zemlja porijekla;
- region gdje je proizveden, regionalni ili lokalni naziv mjesta proizvodnje (nije obavezno).
- u slučaju mješavine agruma različitih vrsta različitog porijekla, treba navesti naziv svake zemlje porijekla pored naziva vrste na koju se odnosi.

D. Trgovačka obilježja

Trgovačka obilježja agruma su:

- klasa;
- veličina izražena kao:
 - najmanja i najveća veličina (u mm) ili
 - oznaka veličina (nije obavezno) odnosi se na najmanju ili najveću veličinu ili brojem;

Ako se primjenjuju, navode se konzervansi ili druga hemijska sredstva upotrijebljena nakon berbe.

E. Službena kontrolna oznaka (neobavezno)

Pakovanja agruma, ukoliko sadrže više pojedinačnih prodajnih pakovanja, jasno vidljivih spolja, koja su označena propisanim podacima i na način da ne obmanjuju krajnjeg potrošača, ne treba da sadrže podatke o označavanju.

U slučaju da su takva pakovanja složena na paletama, podaci treba da budu navedeni na etiketi smještenoj na vidljivom mjestu na barem dvije strane palete.

⁵Trgovački naziv može biti zaštitni znak za koji je zatražena ili dobijena zaštita ili bilo koji drugi trgovački naziv.

V AKTINIDIJA (KIVI)

I Definicija proizvoda

Odredbe ovog dijela primjenjuju se na sorte aktinidije uzgojene od *Actinidia chinensis* (Planch.) ili *Actinidia deliciosa* (A.Chev., C.F., Liang i A.R. Ferguson) za snabdijevanje potrošača u svježem stanju, uz izuzetak aktinidije za industrijsku preradu.

II Odredbe o kvalitetu

Svrha ovih odredbi je definisanje zahtjeva u pogledu kvaliteta aktinidije nakon pripreme i pakovanja.

U fazama nakon otpreme proizvodi mogu u pogledu zahtjeva standarda pokazivati:

- da nemaju potpunu svježinu i jedrost,
- za proizvode svrstane u klase osim klase „Ekstra”, manji pad kvaliteta zbog daljeg zrenja i sklonosti kvarenju.

A. Minimalni zahtjevi kvaliteta

U svim klasama, uz posebne odredbe i dopuštena odstupanja koja su određena za svaku klasu pojedinačno, plodovi aktinidije treba da budu:

- neoštećeni (ali bez peteljke);
- zdravi;
- čisti, gotovo bez vidljivih stranih materija;
- bez štetnih organizama;
- gotovo bez šteta uzrokovanih štetnim organizmima koje utiču na meso ploda;
- primjerene čvrstoće (ne smije biti omekšani, smežurani ili vodenasti);
- dobro razvijeni; udvojeni ili mnogodjelni plodovi se isključuju;
- normalne spoljne vlažnosti;
- bez stranog mirisa i/ili ukusa.

Stanje i stepen razvijenosti plodova aktinidije treba da bude takvo da omogućí:

- podnošenje prevoza i rukovanje;
- stizanje na odredište u zadovoljavajućem stanju.

B. Minimalni zahtjevi dozrelosti

Plodovi aktinidije treba da budu dovoljno razvijeni i da pokazuju zadovoljavajuću zrelost.

Da bi ovaj zahtjev bio zadovoljen plodovi aktinidije u pakovanju treba da dostignu stepen zrelosti od najmanje 6,2° Brix-a ili prosječno 15% sadržaja suve materije što bi trebalo da iznosi 9,5° Brix-a kada ulazi u distribucijski lanac.

C. Klasiranje

Aktinidija je razvrstana u tri klase: *ekstra klasu, klasu I i klasu II.*

Ekstra klasa

Plodovi aktinidije ekstra klase treba da budu vrhunskog kvaliteta i da imaju karakteristike sorte kojoj pripadaju.

Plodovi aktinidije ekstra klase treba da budu čvrsti i meso ploda treba da bude savršeno zdravo.

Plodovi aktinidije ekstra klase treba da budu bez nedostataka, izuzev vrlo malih površinskih oštećenja, pod uslovom da ona ne utiču na opšti izgled proizvoda, kvalitet, očuvanje kvaliteta, i izgled u pakovanju.

Odnos najmanjeg/najvećeg prečnika ploda akinidije izmjeren u ekvatorijalnom dijelu treba biti jednak ili veći od 0,8.

Klasa I

Plodovi aktinidije klase I treba da budu dobrog kvaliteta i karakteristični za sortu.

Plodovi aktinidije klase I treba da budu čvrsti, a meso ploda treba da bude savršeno zdravo.

Kod aktinidije klase I dopušteni su manji nedostaci pod uslovom da ne utiču na opšti izgled proizvoda, kvalitet, očuvanje kvaliteta i izgled u pakovanju i to:

- manji nedostaci u obliku (ali bez izraštaja i većih anomalija);
- manji nedostaci u boji;
- manja površinska oštećenja pokožice, pod uslovom da ne prelaze 1 cm² ukupne površine ploda;
- mala »Haywardova obilježja« poput uzdužnih linija, bez ispupčenja.

Odnos najmanjeg/najvećeg prečnika ploda izmjeren u ekvatorijalnom dijelu ploda treba biti jednak ili veći od 0,7.

Klasa II

Klasa II obuhvata plodove koje ne zadovoljavaju zahtjeve viših klasa, ali zadovoljavaju minimalne zahtjeve kvaliteta.

Plodovi aktinidije klase II treba da budu čvrsti, a meso ploda ne smije pokazivati bilo kakva ozbiljna oštećenja.

Kod aktinidije klase II dopušteni su nedostaci, pod uslovom da aktinidija zadrži svoje osnovne karakteristike u pogledu kvaliteta, očuvanja kvaliteta i izgleda u pakovanju:

- odstupanja od oblika;
- odstupanja od boje;
- oštećenja pokožice, poput malih zacijeljenih razreza ili ogrebotina, pod uslovom da ne prelaze 2 cm² ukupne površine ploda;
- nekoliko jače izraženih 'Haywardovih obilježja' s dopuštenim neznatnim ispupčenjem;
- blago nagnječenje.

D. Veličina

Veličina plodova aktinidije određena je masom ploda.

Minimalna masa plodova aktinidije iznosi:

- 90g za ekstra klasu;
- 70g za klasu I;
- 65g za klasu II.

Razlika u masi između najmanjeg i najvećeg ploda u istom pakovanju ne smije prelaziti:

- 10g za plodove mase manje od 85g;
- 15g za plodove mase između 85g i 120g;
- 20g za plodove mase između 120g i 150g;
- 40g za plodove mase 150g i veće.

1. Dopuštena odstupanja

Dopuštena su odstupanja u pogledu kvaliteta i veličine u svakom pakovanju za proizvode koji ne zadovoljavaju uslove navedene klase.

A. Dopuštena odstupanja od kvaliteta

Ekstra klasa

Za aktinidiju ekstra klase u pakovanju može da bude brojem ili masom do 5% plodova koji ne zadovoljavaju zahtjeve ove klase, ali zadovoljavaju zahtjeve propisane za klasu I.

Odstupanja ne smije da bude više od 0,5% proizvoda koji ne zadovoljavaju uslove klase II.

Klasa I

Za aktinidije klase I u pakovanju može da bude brojem ili masom do 10% plodova koji ne zadovoljavaju zahtjeve te klase, ali zadovoljavaju zahtjeve propisane za klasu II.

Odstupanja ne smije da bude više od 1% proizvoda koji ne zadovoljavaju ni uslove klase II ni minimalne zahtjeve kvaliteta, ili proizvoda koje je zahvatila trulež.

Klasa II

Za aktinidiju klase II u pakovanju može da bude brojem ili masom do 10% plodova koji ne zadovoljavaju zahtjeve te klase ni minimalne zahtjeve kvaliteta.

Odstupanja ne smije da bude više od 2% proizvoda koje je zahvatila trulež.

B. Dopuštena odstupanja od veličine

Za sve klase aktinidije u pakovanju može da bude brojem ili masom do 10% plodova koji odstupaju od najmanje veličine i/ili naznačenog raspona veličine.

Masa plodova ne smije biti manja od:

- 85g za ekstra klasu;
- 67g za klasu I;
- 62g za klasu II.

2. Izlaganje

Pod izlaganjem se podrazumijeva ujednačenost plodova aktinidije u pakovanju i način pakovanja.

A. Ujednačenost

Sadržaj svakog pakovanja aktinidije treba da bude ujednačen i da sadrži aktinidiju istog porijekla, sorte, kvaliteta i veličine.

Vidljivi dio sadržaja pakovanja treba da bude reprezentativan za sadržaj cijelog pakovanja.

B. Pakovanje

Aktinidija treba da bude pakovana na način da je dobro zaštićena.

Materijali koji se koriste za pakovanje aktinidije treba da budu novi, čisti i takvog kvaliteta da se spriječe bilo kakva spoljna ili unutrašnja oštećenja proizvoda.

Korišćenje materijala, posebno papira ili žigova s trgovačkim specifikacijama, dozvoljeno je uz uslov da je štampanje ili označavanje napravljeno s netoksičnom bojom ili ljepilom.

Naljepnice koje se pojedinačno lijepe na proizvod treba da budu takve da, kad se odstrane, ne uzrokuju vidljive tragove ljepila, i da ne uzrokuju oštećenja pokožice ploda. Pakovanja treba da budu bez ikakvih stranih materija.

3. Označavanje

Svako pakovanje treba da bude čitljivo i neizbrisivo označeno podacima, vidljivim spolja.

A. Identifikacija

Na svakom pakovanju aktinidije treba da bude:

- naziv i sjedište pravnog lica, odnosno ime i adresa fizičkog lica koje pakuje i/ili isporučuje robu.

Naziv i sjedište odnosno ime i adresa lica, koja pakuju i/ili isporučuju robu može da bude zamijenjeno:

- za sva pakovanja, osim upakovanih proizvoda, sa oznakom koja predstavlja lice koje pakuje i/ili isporučuje, naznačenom u blizini izraza »Pakuje i/ili isporučuje« (ili odgovarajućim skraćenicama), oznaci prethodi oznaka zemlje/područja ISO 3166 (alfa) zemlje priznavaoca ako to nije zemlja porijekla;

- samo kod upakovanih proizvoda, sa nazivom i adresom lica koje robu stavlja na tržište sa sjedištem u Crnoj Gori, a koje je naznačeno u blizini izraza »Pakovano za:« ili odgovarajućeg izraza, a u tom slučaju, pri označavanju treba takođe uključiti oznaku koja predstavlja lice koje pakuje i/ili isporučuje robu. Trgovac je dužan dati sve informacije koje inspekcijско tijelo smatra potrebnim u pogledu značenja te oznake.

B. Vrsta voća

- »Actinidia« i/ili »Kiwi«, ako sadržaj pakovanja nije vidljiv spolja;
- naziv sorte (nije obavezno).
- boja mesa ili istovjetan podatak, ako nije zelena.

C. Porijeklo proizvoda

- zemlja porijekla;
- region gdje je proizveden, regionalni ili lokalni naziv mjesta proizvodnje (nije obavezno).

D. Trgovačka obilježja

Trgovačka obilježja aktinidije su:

- klasa;
- veličina izražena najmanjom i najvećom masom plodova;
- broj plodova (nije obavezno).

E. Službena kontrolna oznaka (neobavezno)

Pakovanja aktinidije, ukoliko sadrže više pojedinačnih prodajnih pakovanja, jasno vidljivih spolja, koja su označena propisanim podacima i na način da ne obmanjuju krajnjeg potrošača, ne treba da sadrže podatke o označavanju.

U slučaju da su takva pakovanja složena na paletama, podaci treba da budu navedeni na etiketi smještenoj na vidljivom mjestu na barem dvije strane palete.

VI BANANA

I Definicija proizvoda

Ovaj se standard primjenjuje na banane sorti (kultivara) Musa spp., kao i njihovih hibrida, koje se potrošačima isporučuju svježe, nakon pripreme i pakovanja. Isključene su banane namijenjene samo za

kuvanje (banane za kuvanje) ili industrijsku preradu. Sorte obuhvaćene ovim standardom navedene su u odjeljku E ovog standarda.

II Odredbe o kvalitetu

Svrha ovih odredbi je definisanje zahtjeva kvaliteta nezrelih zelenih banana nakon pripreme i pakovanja.

A. Minimalni zahtjevi kvaliteta

U svim klasama, uz posebne odredbe i dopuštena odstupanja koja su određena za svaku klasu pojedinačno, banane treba da budu:

- zelene i nezrele;
- neoštećene;
- svježije po izgledu;
- čvrste;
- zdrave, ne uključujući plodove zahvaćene procesom truljenja ili propadanja koje ih čini neprikladnima za potrošnju;
- čiste, bez vidljivih stranih čestica;
- bez štetnih organizama;
- bez oštećenja uzrokovanih štetnim organizmima;
- s čitavom peteljkom, ne savijene, bez gljivičnog oštećenja ili sušenja;
- s odstranjenim cvjetnim tučkom;
- nedeformisane ili neprirodno zakrivljene;
- nenagnječene;
- bez oštećenja nastalih zbog niskih temperatura;
- normalne spoljne vlažnosti;
- bez stranog mirisa i/ili ukusa.

Pored toga grozdovi i njihovi dijelovi treba da sadrže:

- dovoljnu količinu plodova normalne boje, koji trebaju biti zdravi i bez zaraze gljivicama;
 - da im je peteljka glatko rezana, da nije koso odrezana ili rastrgana, bez dijelova stabljike.
- Razvijenost i dozrelost banana treba da budu takvi da:
- podnesu prevoz i rukovanje;
 - stignu na odredište u zadovoljavajućem stanju kako bi postigle odgovarajući stepen zrelosti nakon dozrijevanja.

B. Klasiranje

Banane se razvrstavaju u tri klase: *ekstra klasu, klasu I i klasu II.*

Ekstra klasa

Banane Ekstra klase treba da budu vrhunskog kvaliteta, karakteristične za sortu i/ili komercijalni tip.

Plodovi ne smiju da imaju nedostatke, izuzev malih površinskih mrlja koje ne pokrivaju više od 1 cm² površine, što ne smije narušiti ukupni izgled grozda ili njegovih djelova, njegov kvalitet, očuvanje kvaliteta ili izgled u pakovanju.

Klasa I

Banane klase I treba biti dobrog kvaliteta, karakteristične za sortu i/ili komercijalni tip.

Dopušteni su nedostaci na plodovima pod uslovom da ne utiču na plod i ne narušavaju opšti izgled svakog grozda ili njegovog dijela, njegov kvalitet, očuvanje kvaliteta ili izgled u pakovanju:

- manji nedostaci u obliku;
- manji nedostaci na kori nastali trenjem i ostale površinske mrlje koje ne prekrivaju više od 2 cm² površine ploda.
- takvi mali nedostaci ne smiju uticati na meso ploda.

Klasa II

Klasa II obuhvata banane koje ne zadovoljavaju zahtjeve za klasu I i ekstra klasu, ali zadovoljavaju minimalne zahtjeve kvaliteta banane.

Dozvoljeni su sledeći nedostaci pojedinačnih plodova pod uslovom da ne utiču na plod i da banane zadrže svoje bitne karakteristike u odnosu na kvalitet, očuvanje kvaliteta i izgleda:

- nedostaci u obliku;
- nedostaci na kori nastali zbog struganja, trenja ili drugih razloga, pod uslovom da ukupna zahvaćena površina ne prekriva više od 4 cm² pojedinog ploda.
- ovi nedostaci ne smiju uticati na meso ploda.

C. Veličina

Veličina se određuje:

- dužinom jestivog dijela mesa ploda izraženom u centimetrima i izmjenom duž izbočene strane od kraja cvijeta do osnovice peteljke;
- debljinom, mjenom u milimetrima debljine poprečnog presjeka ploda između bočnih strana i sredine, vertikalno na dužinsku osu.

Referentni plod za mjerenje dužine i debljine je:

- središnji plod u vanjskom redu snopa,
- plod pored mjesta na kojem je odrezan snop, u vanjskom redu grozda.

Referentni plod za mjerenje dužine i debljine je:

- središnji plod u vanjskom redu grozda,
- plod pored mjesta na kojem je odrezan grozd, u vanjskom redu grozda.

Minimalna dozvoljena dužina je 14 cm i minimalna dozvoljena debljina je 27 mm.

Izuzetno, banane podskupina Gros Michel i Cavendish proizvedene na Madeiri, Azorima, Algarve, Kreti, Lakoniji, Kanarskim ostrvima i Kipru koje su kraće od 14 cm mogu se stavljati na tržište ali ih treba razvrstati u klasu II.

Odredbе o veličini ne primjenjuju se na fig banane.

1. Dopuštena odstupanja

Odstupanja u pogledu kvaliteta i veličine dopuštena su u svakom pakovanju, za proizvode koji ne zadovoljavaju zahtjeve pojedine klase.

A. Dopuštena odstupanja od kvaliteta

Ekstra klasa

Za banane ekstra klase u pakovanju može da bude brojem ili masom do 5% plodova koji ne zadovoljavaju zahtjeve ove klase, ali zadovoljavaju minimalne zahtjeve kvaliteta propisane za klasu I, ili su u izuzetnim slučajevima, unutar dopuštenog odstupanja za klasu I.

Klasa I

Za banane klase I u pakovanju može da bude brojem ili masom do 10% plodova koji ne zadovoljavaju zahtjeve ove klase, ali zadovoljavaju minimalne zahtjeve kvaliteta propisane za klasu II, ili su u izuzetnim slučajevima, unutar dopuštenog odstupanja za klasu II.

Klasa II

Za banane klase II u pakovanju može da bude brojem ili masom do 10% plodova koji ne zadovoljavaju zahtjeve ove klase niti minimalne zahtjeve kvaliteta, uz izuzetak plodova koji su podlegli takvom truljenju, oštećenju ili kvarenju koje ih čini neprikladnim za potrošnju.

B. Dopušteno odstupanje od veličine

Za banane svih klasa u pakovanju može da bude brojem do 10% plodova koji ne zadovoljavaju zahtjeve veličine, do najviše 1 cm za minimalnu dužinu od 14 cm. Za sve razrede, 10 % broja banana podskupina Gros Michel i Cavendish koje ne ispunjavaju obilježja veličine, do granice od 1 cm za najmanju dužinu od 14 cm, osim za banane proizvedene na Madeiri, Azorima, Kanarskim otocima, Kreti i Kipru te u Algarveu i Lakoniji.

2. Izlaganje

A. Ujednačenost

Sadržaj svakog pakovanja banana treba da bude ujednačen i da sadrži isključivo banane istog porijekla, sorte i/ili komercijalnog tipa i kvaliteta.

Vidljivi dio sadržaja pakovanja treba da bude reprezentativan za sadržaj cijelog pakovanja.

B. Pakovanje

Banane treba da budu pakovane na način da su dobro zaštićene.

Materijali koji se koriste za pakovanje banana treba da budu novi, čisti i takvog kvaliteta da se spriječe bilo kakva spoljna ili unutrašnja oštećenja proizvoda. Korišćenje materijala, posebno papira ili žigova s trgovačkim specifikacijama, dozvoljeno je uz uslov da je štampanje ili označavanje napravljeno s netoksičnom bojom ili ljepilom.

Pakovanja treba da budu bez ikakvih stranih materija.

C. Izlaganje

Pod izlaganjem se podrazumijeva ujednačenost plodova banana u pakovanju i način pakovanja.

Banane treba da budu izložene u grozdovima ili njegovim djelovima od najmanje četiri ploda ili kao pojedinačni plod. (Banane se mogu prezentovati u snopovima ili grozdovima (dijelovi snopa) ili kao pojedinačni plodovi)

Stabljika ne smije biti otkinuta, već odsječena glatkim rezom.

U proizvodnim regionima, banane se mogu prodavati s peteljkom.

3. Označavanje

A. Identifikacija

Svako pakovanje banana treba da bude čitljivo i neizbrisivo označeno sledećim podacima, grupisanim na istom mjestu i vidljivim spolja:

- naziv i adresa pravnog ili fizičkog lica koje pakuje i/ili isporučuje robu.

B. Vrsta proizvoda

- »Banane«, kada sadržaj nije vidljiv spolja; - naziv sorte ili komercijalnog tipa.

C. Porijeklo proizvoda

- zemlja porijekla i u slučaju proizvoda Evropske unije područje proizvodnje,
- region gdje je proizveden, regionalni ili lokalni naziv mjesta proizvodnje (nije obavezno).

D. Trgovačka obilježja

- klasa;
- neto masa;
- veličina izražena kao minimalna dužina i, prema izboru, kao maksimalna dužina.

E. Službena kontrolna oznaka (neobavezno)

Popis glavnih grupa, podgrupa i sorti desertnih banana:

Grupe	Podgrup	Glavne sorte
AA	Sweet-fig	Sweet-fig, Pisang Mas, Amas Date, Bocadillo
AB	Ney-Poovan	Ney Poovan, Safet Velchi
AAB	Cavendish	Dwarf Cavendish
		Giant Cavendish
		Lacatan
		Poyo (Robusta)
		Williams
		Americani
		Valery
		Arvis
	Gros Michel	Gros Michel („Big Mike")
		Highgate
	Pink Fig	Figure Rose
		Figure Rose Verte
	Ibota	
AAB	Fig apple	Fig apple, Silk
	Pome (Prata)	Pacovan
		Prata Ana
	Mysore	Mysore, Pisang Ceylan, Gorolo

VII JAGODA

I Definicija proizvoda

Odredbe ovog dijela primjenjuju se na sorte jagoda uzgojenih od vrsta roda *Fragaria* L., za snabdijevanje potrošača u svježem stanju, uz izuzetak jagoda za industrijsku preradu.

II Odredbe o kvalitetu

Svrha ovih odredbi je definisanje zahtjeva u pogledu kvaliteta jagode nakon pripreme i pakovanja.

U fazama nakon otpremanja proizvodi mogu u pogledu zahtjeva standarda pokazivati:

- da nemaju potpunu svježinu i jedrost,
- za proizvode svrstane u klase osim klase „Ekstra” manji pad kvaliteta zbog daljeg zrenja i sklonosti kvarenju.A. Minimalni zahtjevi kvaliteta**

U svim klasama, uz posebne odredbe i dopuštena odstupanja koja su određena za svaku klasu pojedinačno, jagode treba da su:

- neoštećene;
- zdrave, isključuju se plodovi koji su zbog truljenja ili kvarenja neprikladni za konzumaciju;
- čiste, gotovo bez vidljivih stranih čestica;
- svježeg izgleda, ali neoprane;
- gotovo bez štetnih organizama;
- gotovo bez štete uzrokovane štetnim organizmima;
- sa čašicom (osim u slučaju divljih jagoda), čašica i peteljka (ako su prisutne) trebaju biti svježije i zelene;
- normalne spoljne vlažnosti;
- bez stranog mirisa i/ili ukusa.

Jagode treba da budu dovoljno razvijene i da pokazuju zadovoljavajuću zrelost.

Stanje i stepen razvoja jagoda treba da bude takvo da omogući:

- podnošenje prevoza i rukovanje;
- stizanje na odredište u zadovoljavajućem stanju.

B. Klasiranje

Jagoda se po kvalitetu razvrstava u tri klase: *ekstra klasu, klasu I i klasu II.*

Ekstra klasa

Jagode ekstra klase treba da budu vrhunskog kvaliteta i karakteristične za sortu kojoj pripadaju. Treba da budu sjajnog izgleda, zavisno od karakteristika sorte. Jagode ekstra klase treba da budu očišćene od zemlje.

Jagode ekstra klase treba da budu bez nedostataka, s izuzetkom veoma neznatnih površinskih oštećenja, pod uslovom da ona ne utiču na opšti izgled proizvoda, kvalitet, očuvanje kvaliteta i izgled u pakovanju.

Klasa I

Jagode klase I treba da budu dobrog kvaliteta i da imaju karakteristike sorte kojoj pripadaju.

Dopušteni su manji nedostaci, pod uslovom da ne utiču na opšti izgled proizvoda, kvalitet, očuvanje kvaliteta i izgled u pakovanju:

- manji nedostaci u obliku;
- bijela mrlja koja ne prelazi jednu desetinu površine ploda;
- lagani površinski tragovi pritiskanja.

Jagode treba da budu potpuno čiste od zemlje.

Klasa II

Klasa II obuhvata jagode koje ne zadovoljavaju zahtjeve za klasu I i ekstra klasu, ali zadovoljavaju minimalne zahtjeve kvaliteta.

Dopušteni su sljedeći nedostaci, pod uslovom da su jagode zadržale svoje osnovne karakteristike u pogledu kvaliteta, očuvanja kvaliteta i izgleda u pakovanju:

- odstupanje od oblika;

- bijela mrlja koja ne prelazi jednu petinu površine ploda;
- lagana suva nagnječenja koja se vjerovatno neće širiti;
- neznatne tragove zemlje.

C. Veličina

Veličina je određena najvećim prečnikom ekvatorijalnog dijela ploda.

Jagode treba da budu sledećih najmanjih veličina:

- ekstra klasa: 25 mm;
- klasa I i II: 18 mm.

Najmanja veličina za divlje jagode nije određena.

1. Dopuštena odstupanja

Odstupanja od kvaliteta i veličine u svakom pakovanju za proizvode koji ne zadovoljavaju uslove navedene klase.

A. Dopuštena odstupanja od kvaliteta

Ekstra klasa

Za jagode ekstra klase u pakovanju može da bude brojem ili masom do 5% plodova koji ne zadovoljavaju zahtjeve ekstra klase, ali zadovoljavaju zahtjeve propisane za klasu I.

Odstupanja ne smije biti više od 0,5% plodova koji ne zadovoljavaju uslove klase II.

Klasa I

Za jagode klase I u pakovanju može da bude brojem ili masom 10% plodova koji ne zadovoljavaju zahtjeve klase I, ali zadovoljavaju zahtjeve propisane za klasu II.

Od tih 10% najviše ukupno 2% smije se sastojati od plodova koji ne zadovoljavaju zahtjeve klase II ili od pokvarenih plodova.

Klasa II

Za jagode klase II u pakovanju može da bude brojem ili masom do 10% plodova koji ne zadovoljavaju zahtjeve klase II ni minimalne zahtjeve.

Od tih 10% maksimalno ukupno 2% smije se sastojati od pokvarenih plodova.

B. Dopuštena odstupanja od veličine

Nezavisno od klase kojoj jagode pripadaju, dopušteno je odstupanje brojem ili masom do 10% plodova koji ne zadovoljavaju najmanju veličinu.

2. Izlaganje

Pod izlaganjem se podrazumijeva ujednačenost plodova jagoda u pakovanju i način pakovanja.

A. Ujednačenost

Sadržaj svakog pakovanja treba da bude ujednačen i sadržati jagode istog porijekla, sorte i kvaliteta.

Jagode ekstra klase, uz izuzetak šumskih jagoda, treba da budu posebno ujednačene po stepenu zrelosti, boji i veličini.

Jagode klase I mogu da budu manje ujednačene po veličini.

Vidljivi dio sadržaja pakovanja treba da bude reprezentativan za sadržaj cijelog pakovanja.

B. Pakovanje

Jagode treba da budu pakovane na način da su dobro zaštićene.

Materijali koji se koriste za pakovanje treba da budu novi, čisti i takvog kvaliteta da se spriječe bilo kakva spoljna ili unutrašnja oštećenja proizvoda.

Korišćenje materijala, posebno papira ili žigova s trgovačkim specifikacijama dopušteno je pod uslovom da je štampanje ili pričvršćivanje etikete izvedeno neotrovnom bojom ili ljepilom. Pakovanja treba da budu bez ikakvih stranih materija.

3. Označavanje

Svako pakovanje jagoda treba da bude označeno podacima koji su grupisani na istom mjestu, čitljivi i vidljivi spolja.

A. Identifikacija

Na svakom pakovanju jagoda treba da bude:

- naziv i sjedište pravnog lica, odnosno ime i adresa fizičkog lica koje pakuje i/ili isporučuje robu.

Naziv i sjedište odnosno ime i adresa lica, koja pakuju i/ili isporučuju robu može da bude zamijenjeno:

- za sva pakovanja, osim upakovanih proizvoda, sa oznakom koja predstavlja lice koje pakuje i/ili isporučuje, naznačenom u blizini izraza »Pakuje i/ili isporučuje« (ili odgovarajućim skraćenicama), oznaci prethodi oznaka zemlje/područja ISO 3166 (alfa) zemlje priznavaoca ako to nije zemlja porijekla;

- samo kod upakovanih proizvoda, sa nazivom i adresom lica koje robu stavlja na tržište sa sjedištem u Crnoj Gori, a koje je naznačeno u blizini izraza »Pakovano za:« ili odgovarajućeg izraza, a u tom slučaju, pri označavanju treba takođe uključiti oznaku koja predstavlja lice koje pakuje i/ili isporučuje robu. Trgovac je dužan dati sve informacije koje inspekcijско tijelo smatra potrebnim u pogledu značenja te oznake.

B. Vrsta voća

Svako pakovanje jagodastog voća treba da bude označeno podacima koji se odnose na vrstu proizvoda, i to:

- »Jagode«, ako sadržaj nije vidljiv spolja;
- naziv sorte – nije obavezno.

C. Porijeklo proizvoda

Svako pakovanje jagodastog voća treba da bude označeno podacima koji se odnose na vrstu proizvoda, i to:

- zemlja porijekla;
- region gdje je proizveden, regionalni ili lokalni naziv mjesta proizvodnje (nije obavezno).

D. Trgovačka obilježja

Trgovačko obilježje jagode je:

- klasa.

E. Službena kontrolna oznaka (neobavezno)

Pakovanja jagoda, ukoliko sadrže više pojedinačnih prodajnih pakovanja, jasno vidljivih spolja, koja su označena propisanim podacima i na način da ne obmanjuju krajnjeg potrošača, ne treba da sadrže podatke o označavanju.

U slučaju da su takva pakovanja složena na paletama, podaci treba da budu navedeni na etiketi smještenoj na vidljivom mjestu na barem dvije strane palete.

VII STONO GROŽĐE

I Definicija proizvoda

Odredbe ovog dijela odnose se na sorte stonog grožđa koje pripadaju vrsti *Vitis vinifera* L. za snabdijevanje potrošača u svježem stanju, uz izuzetak stonog grožđa za industrijsku preradu.

II Odredbe o kvalitetu

Svrha ovih odredbi je definisanje zahtjeva u pogledu kvaliteta stonog grožđa nakon pripreme i pakovanja.

U fazama nakon otpreme proizvodi mogu u pogledu zahtjeva standarda pokazivati:

- da nemaju potpunu svježinu i jedrost,
- za proizvode svrstane u klase osim klase „Ekstra”, manji pad kvaliteta zbog daljnjeg zrenja i sklonosti kvarenju.

A. Minimalni zahtjevi kvaliteta

U svim klasama, uz posebne odredbe i dopuštena odstupanja koja su određena za svaku klasu pojedinačno, grozdovi i bobice treba da budu:

- zdravi, ne uključujući plodove zahvaćene procesom truljenja ili propadanja koje ga čini neprikladnim za potrošnju;
- čisti, gotovo bez vidljivih stranih materija;
- gotovo bez štetnih organizama;
- gotovo bez štete uzrokovane štetnim organizmima;
- normalne spoljne vlažnosti;
- bez stranog mirisa i/ili ukusa;

Bobice treba da budu:

- neoštećene;
- dobro oblikovane;
- normalno razvijene.

Pigmentacija uzrokovana suncem ne smatra se oštećenjem.

Stepen razvijenosti i stanje plodova stonog grožđa treba da budu takvi da:

- podnesu prevoz i rukovanje;
- stignu na odredište u zadovoljavajućem stanju.

B. Zahtjevi dozrelosti

Sok bobica treba da ima indeks refrakcije od najmanje:

- 12° Brix-a za sorte Alphonse Lavallee, Cardinal i Victoria;
- 13° Brix-a za ostale sorte sa sjemenkama;
- 14° Brix-a za ostale besjemene sorte.

Sve sorte treba da imaju zadovoljavajući odnos kiseline i šećera.

C. Klasiranje

Stono grožđe se po kvalitetu razvrstava u tri klase: *ekstra klasu, klasu I i klasu II.*

Ekstra klasa

Stono grožđe ekstra klase treba da bude vrhunskog kvaliteta, karakteristično za sortu, s obilježjima područja uzgoja.

Bobice treba da budu čvrste, čvrsto srasle, ravnomjerno raspoređene duž peteljke, gotovo neoštećene peteljčice bobice.

Treba da budu bez oštećenja, sa izuzetkom neznatnih površinskih oštećenja, s tim da ne utiču na opšti izgled ploda, kvalitet, i zadržavanje kvaliteta u izloženom pakovanju.

Klasa I

Stono grožđe klase I treba da bude dobrog kvaliteta. Grozdovi treba da budu karakteristični za sortu, s obilježjima područja u kom se uzgaja. Bobice treba da budu čvrste, čvrsto srasle i koliko god je to moguće, neoštećene peteljčice bobice. Mogu da budu manje ravnomjerno raspoređene duž peteljke nego kod ekstra klase.

Pod uslovom da ne utiču na opšti izgled proizvoda, kvalitet, očuvanje kvaliteta i izgled u pakovanju, dopušteni su sledeći nedostaci:

- manji nedostaci u obliku;
- manji nedostaci u boji;
- vrlo mala oštećenja uzrokovana suncem ograničena samo na pokožicu.
- manja oštećenja kore.

Klasa II

Klasa II uključuje stono grožđe koje ne zadovoljava zahtjeve viših klasa, ali zadovoljava minimalne zahtjeve kvaliteta.

Grozdovi mogu da imaju manje nedostatke u obliku, razvijenosti i boji, pod uslovom da ne narušavaju bitne karakteristike sorte, s obilježjima područja u kojem uspijeva.

Bobice treba da budu dovoljno čvrste i čvrsto srasle i po mogućnosti da još uvijek imaju peteljčicu bobice. Mogu da budu neravnomjernije raspoređene na peteljci nego u klasi I.

Ukoliko stono grožđe zadržava svoje bitne karakteristike u pogledu kvaliteta, očuvanja kvaliteta i izgleda, dozvoljeni su sljedeći nedostaci:

- u obliku;
- u boji;
- neznatna oštećenja uzrokovana suncem ograničena samo na pokožicu;
- neznatno nagnječenje;
- neznatno oštećenje pokožice.

D. Veličina

Veličina je određena masom grozda.

Najmanja težina grozda treba biti 75g u klasi „Ekstra” i klasi I. Ova odredba se ne odnosi na pakovanja namijenjena za jednu porciju.

1. Dopuštena odstupanja

Dopuštena su odstupanja od kvaliteta i veličine u svakom pakovanju za proizvode koji ne zadovoljavaju uslove svoje klase.

A. Dopuštena odstupanja od kvaliteta

Ekstra klasa

Za stono grožđe ekstra klase u pakovanju može da bude do 5% grozdova koji masom ne zadovoljavaju zahtjeve ove klase, ali zadovoljavaju zahtjeve propisane za klasu I. Unutar dopuštenog odstupanja ne smije da bude više od 0,5% proizvoda koji ne zadovoljava uslove klase II.

Klasa I

Za stono grožđe klase I u pakovanju može da bude do 10% grozdova koji masom ne zadovoljavaju zahtjeve ove klase, ali zadovoljavaju zahtjeve propisane za klasu II. Unutar dopuštenog odstupanja ne smije da bude više od 1% proizvoda koji ne zadovoljava ni uslove klase II ni minimalne uslove, ili proizvoda koji su zahvaćeni procesom truljenja. Uz ta odstupanja, dopušteno je odstupanje od najviše 10% mase rasutih bobica, tj. bobica odvojenih od grozda, pod uslovom da su bobice zdrave i neoštećene.

Klasa II

Za stono grožđe klase II u pakovanju može biti do 10% grozdova koji masom ne zadovoljavaju zahtjeve ove klase ni minimalne uslove. Unutar dopuštenog odstupanja ne smije da bude više od 2% proizvoda koji su zahvaćeni procesom truljenja. Uz ta odstupanja, dopušteno je odstupanje od najviše 10% mase rasutih bobica, tj. bobica odvojenih od grozda, pod uslovom da su bobice zdrave i neoštećene.

B. Dopuštena odstupanja od veličine

Za stono grožđe svih klasa (ako je sortirano prema veličini) dopušteno je odstupanje do 10% koji masom ne zadovoljavaju zahtjeve u pogledu veličine.

U svakom prodajnom pakovanju osim pakovanja predviđenih za jedan obrok dozvoljen je jedan grozd mase manje od 75g kako bi se prilagodila masa pakovanja pod uslovom da zadovoljava sve zahtjeve te klase.

2. Izlaganje

Pod izlaganjem se podrazumijeva ujednačenost plodova stonog grožđa u pakovanju i način pakovanja.

A. Ujednačenost

Sadržaj svakog pakovanja treba da bude ujednačen i da sadrži grozdove istog porijekla, sorte, kvaliteta i stepena zrelosti. Kod ekstra klase, grozdovi treba da budu uglavnom identične veličine i boje. Ipak, mješavina stonog grožđa od izričito različitih sorti može da bude zajedno pakovana u prodajna pakovanja, s tim da su ujednačena po kvalitetu, i za svaku sortu po porijeklu.

Vidljivi dio sadržaja pakovanja treba da bude reprezentativan za sadržaj cijelog pakovanja.

B. Pakovanje

Stono grožđe treba da bude pakovano tako da je proizvod dobro zaštićen.

Materijali korišteni unutar pakovanja treba da budu novi, čisti i takvog kvaliteta da se izbjegne spoljašnje ili unutrašnje oštećenje proizvoda. Korišćenje materijala, posebno papira ili žigova s trgovačkim specifikacijama, dozvoljeno je uz uslov da je štampanje ili označavanje napravljeno s netoksičnom bojom ili ljepilom.

Naljepnice pojedinačno pričvršćene za proizvod treba da budu takve da kad se uklone ne ostave tragove ljepila ni oštećenja pokožice.

U pakovanjima ne smije da bude stranih tijela, iako se komadić vinove loze ne duži od 5 cm smije ostaviti na peteljci grozda kao poseban oblik predstavljanja.

3. Označavanje

Svako pakovanje stonog grožđa treba da bude označeno podacima koji su grupisani na istom mjestu, čitljivi i vidljivi spolja.

A. Identifikacija

Na svakom pakovanju stonog grožđa treba da bude:

- naziv i sjedište pravnog lica, odnosno ime i adresa fizičkog lica koje pakuje i/ili isporučuje robu.

Naziv i sjedište odnosno ime i adresa lica, koja pakuju i/ili isporučuju robu može da bude zamijenjeno:

- za sva pakovanja, osim upakovanih proizvoda, sa oznakom koja predstavlja lice koje pakuje i/ili isporučuje, naznačenom u blizini izraza »Pakuje i/ili isporučuje« (ili odgovarajućim skraćenicama), oznaci prethodi oznaka zemlje/područja ISO 3166 (alfa) zemlje priznavaoca ako to nije zemlja porijekla;

- samo kod upakovanih proizvoda, sa nazivom i adresom lica koje robu stavlja na tržište sa sjedištem u Crnoj Gori, a koje je naznačeno u blizini izraza »Pakovano za:« ili odgovarajućeg izraza, a u tom slučaju, pri označavanju treba takođe uključiti oznaku koja predstavlja lice koje pakuje i/ili isporučuje robu. Trgovac je dužan dati sve informacije koje inspeksijsko tijelo smatra potrebnim u pogledu značenja te oznake.

B. Vrsta proizvoda

Svako pakovanje stonog grožđa treba da bude označeno podacima koji se odnose na vrstu proizvoda, i to:

- »stono grožđe«, ukoliko sadržaj nije vidljiv spolja;
- naziv sorte ili prema potrebi, sorti.

U slučaju mješavine stonog grožđa od izričito različitih sorti, navesti nazive tih sorti.

C. Porijeklo proizvoda

Svako pakovanje stonog grožđa treba da bude označeno podacima koji se odnose na vrstu proizvoda, i to:

- zemlja (ili, prema potrebi, zemlje) porijekla;
- region gdje je proizvedeno, regionalni ili lokalni naziv mjesta proizvodnje (nije obavezno);
- u slučaju da potrošačka pakovanja sadrže mješavinu stonog grožđa upečatljivo različitog porijekla, treba navesti svaku zemlju porijekla pored naziva svake sorte.

D. Trgovačka obilježja

Trgovačka obilježja stonog grožđa su:

- klasa
- grozdovi manji od 75g namijenjeni za jednu porciju, ako je potrebno.

E. Službena kontrolna oznaka

Pakovanja stonog grožđa, ukoliko sadrže više pojedinačnih prodajnih pakovanja, jasno vidljivih spolja, koja su označena propisanim podacima i na način da ne obmanjuju krajnjeg potrošača, ne treba da sadrže podatke o označavanju.

U slučaju da su takva pakovanja složena na paletama, podaci treba da budu navedeni na etiketi smještenoj na vidljivom mjestu na barem dvije strane palete.

IX PARADAJZ

I Definicija proizvoda

Odredbe ovog dijela odnose se na sorte paradajza uzgojene od vrste *Solanum lycopersicum* (L.) za snabdijevanje potrošača u svježem stanju, uz izuzetak paradajza za industrijsku preradu.

Paradajz se može klasifikovati na četiri komercijalna tipa:

- »okrugli«;
- »rebrasti«;
- »duguljasti« ili »izduženi«;
- »cherry paradajz« (uključujući »koktel« paradajz).

II Odredbe o kvalitetu

Svrha ovih odredbi je definisanje zahtjeva u pogledu kvaliteta paradajza nakon pripreme i pakovanja.

U fazama nakon otpreme proizvodi mogu u pogledu zahtjeva standarda pokazivati:

- da nemaju potpunu svježinu i jedrost,
- za proizvode svrstane u klase osim klase „Ekstra”, manji pad kvaliteta zbog daljnjeg zrenja i sklonosti kvarenju.

A. Minimalni zahtjevi kvaliteta

Paradajz u svim klasama, uz posebne odredbe i dopuštena odstupanja koja su određena za svaku klasu pojedinačno, zadovoljava minimalne zahtjeve kvaliteta ako je:

- čitav;
- zdrav, ne uključujući plodove zahvaćene procesom truljenja ili propadanja koje ih čini neprikladnim za potrošnju u svježem stanju;
- čist, gotovo bez vidljivih stranih čestica i primjesa;
- svježeg izgleda;
- gotovo bez štetnih organizama;
- bez šteta uzrokovanih štetnim organizmima koje utiču na meso ploda;
- normalne spoljne vlažnosti;
- bez stranog mirisa i/ili ukusa.

Kod paradajza koji se na tržište stavlja u grozdovima, stabljika treba da bude svježja, zdrava, čista i bez listova ili drugih vidljivih stranih materija.

Stepen razvijenosti i stanje paradajza treba da budu takvi da:

- podnese prevoz i rukovanje;
- stigne na odredište u zadovoljavajućem stanju.

B. Klasiranje

Paradajz se razvrstava u tri klase: ekstra klasu, klasu I i klasu II.

Ekstra klasa

Paradajz ekstra klase treba da bude vrhunskog kvaliteta. Plod treba da ima čvrsto meso i da bude tipičan za pripadajuću sortu i/ili komercijalni tip.

Plod paradajza ne smije da ima tamno zeleni prsten oko kaliksa i druge nedostatke sa izuzetkom neznatnih površinskih nedostataka, uz uslov da njihova prisutnost ne utiče na opšti izgled ploda, njegov kvalitet i očuvanje kvaliteta te izgled u pakovanju.

Klasa I

Paradajz klase I treba biti dobrog kvaliteta. Plod treba da bude dovoljno čvrst i tipičan za sortu kojoj pripada.

Plod paradajza klase I treba da bude bez pukotina i vidljivog tamno zelenog prstena oko kaliksa. Manja odstupanja mogu se tolerisati ukoliko ne narušavaju opšti izgled ploda, njegov kvalitet i očuvanje kvaliteta te izgled u pakovanju kod paradajza klase I:

- neznatni nedostaci u obliku i razvijenosti ploda;
- neznatni nedostaci obojenosti ploda;
- neznatna oštećenja pokožice;
- neznatna prisutnost nagnječenja.

Za plod rebrastog paradajza klase I dozvoljena je:

- prisutnost zaraslih napuknuća na kožici, ali ne dužih od 1 cm;
- prisutnost manje izraženih izbočina;
- prisutnost manjih ispupčenja, bez kutinizacije;
- kutinizacija cvjetnog ožiljka do 1 cm²;
- prisutnost cvjetnog ožiljka u izduženom obliku, ali ne dužeg od dvije trećine najvećeg prečnika pojedinog ploda.

Klasa II

Paradajz klase II obuhvata plodove koji ne zadovoljavaju zahtjeve propisane za više klase, ali zadovoljavaju minimalne zahtjeve kvaliteta.

Plod paradajza klase II treba biti dovoljno čvrst, može biti neznatno mekši od ploda klase I, bez prisutnosti nezaraslih pukotina na kožici.

Pod uslovom da ne narušavaju opšti izgled ploda, njegov kvalitet i očuvanje kvaliteta te izgled u pakovanju, na paradajzu klase II dozvoljeni su:

- nepravilnosti oblika i razvijenosti,
- nedostaci u obojenosti ploda;
- oštećenja na kožici ili prisutnost nagnječenja, pod uslovom da time nije značajno oštećena pokožica ploda;
- prisutnost zaraslih napuknuća pokožice, ali ne dužih od 3 cm, za okrugli, rebrasti ili duguljasti paradajz.

Za plod »rebrastog« paradajza dozvoljena je:

- prisutnost više izraženih izbočina u odnosu na klasu I, uz uslov da ne uzrokuju deformisanost ploda;
- prisutnost ispupčenja;
- kutinizacija čašice do 2 cm²;
- prisutnost cvjetnog ožiljka izduženog oblika.

C. Veličina

Veličina ploda paradajza određena je najvećim prečnikom ekvatorijalnog dijela ploda. Sledeće odredbe se ne odnose na plodove u grozdu i koktel paradajz, i neobavezne su za Klasu II.

Sljedeće se odredbe ne primjenjuju na grozdove paradajza te nisu obavezne za:

- „cherry“ i koktel paradajz prečnika manjeg od 40 mm;
- rebrasti paradajz nepravilnog oblika;
- klasu II.

Da bi se obezbijedila ujednačenost u veličini, raspon veličina između plodova istog pakovanja ne smije da prelazi:

a) za paradajz mjeren prečnikom:

- 10 mm, ako je prečnik najmanjeg ploda (kao što je naznačeno na pakovanju) ispod 50 mm;

- 15 mm, ako je prečnik najmanjeg ploda (kao što je naznačeno na pakovanju) 50 mm i više ali ispod 70 mm;
- 20 mm, ako je prečnik najmanjeg ploda (kao što je naznačeno na pakovanju) 70 mm i više ali ispod 100 mm;
- razlika u prečniku nije propisana za plodove jednake ili veće od 100 mm.

U slučajevima kada se primjenjuju kodovi veličina treba poštovati kodove i raspone sledeće tabele:

Veličina	Prečnik (mm)
0	≤ 20
1	$> 20 \leq 25$
2	$> 25 \leq 30$
3	$> 30 \leq 35$
4	$> 35 \leq 40$
5	$> 40 \leq 47$
6	$> 47 \leq 57$
7	$> 57 \leq 67$
8	$> 67 \leq 82$
9	$> 82 \leq 102$
10	> 102

b) Za paradajz mjeren masom ili brojem razlika u veličini treba da bude u skladu s razlikama navedenim u tački a).

1. Dopuštena odstupanja

Dopuštena su odstupanja od kvaliteta i veličine u svakom pakovanju za proizvode koji ne zadovoljavaju uslove svoje klase.

A. Dopuštena odstupanja od kvaliteta

Ekstra klasa

Za paradajz ekstra klase u pakovanju može da bude brojem ili masom do 5% plodova koji ne zadovoljavaju zahtjeve ekstra klase, ali zadovoljavaju zahtjeve propisane za klasu I. Unutar dopuštenog odstupanja ne smije da bude više od 0,5% proizvoda koji ne zadovoljavaju uslove klase II.

Klasa I

Za paradajz klase I u pakovanju može da bude brojem ili masom do 10% plodova koji ne zadovoljavaju zahtjeve klase I, ali zadovoljavaju zahtjeve klase II. Unutar dopuštenog odstupanja ne smije da bude više od 1 % proizvoda koji ne zadovoljavaju ni uslove klase II niti minimalne uslove, ili plodova koji su zahvaćeni truleži.

U slučaju paradajza u grozdovima u pakovanju može da bude brojem ili masom do 5% paradajza odvojenih od stabljike.

Klasa II

Za paradajz klase II u pakovanju može da bude brojem ili masom do 10% paradajza koje ne zadovoljavaju zahtjeve klase II, ni minimalne zahtjeve kvaliteta. Unutar dopuštenog odstupanja ne smije da bude više od 2 % plodova koji su zahvaćeni procesom truljenja.

U slučaju paradajza u grozdovima u pakovanju može da bude brojem ili masom do 10% paradajza odvojenih od stabljike.

B. Dopuštena odstupanja od veličine

Dopušta se odstupanje od veličine za sve klase u pakovanju koje može da bude brojem ili masom do 10% plodova paradajza.

2. Izlaganje

Pod izlaganjem se podrazumijeva ujednačenost plodova paradajza u pakovanju i način pakovanja.

A. Ujednačenost

Sadržaj svakog pakovanja treba da bude ujednačen i da sadrži paradajz istog porijekla, sorte ili komercijalnog tipa, kvaliteta i veličine, ako su razvrstane po veličini.

Paradajz ekstra klase i klase I treba da budu ujednačenog stepena zrelosti i obojenosti ploda.

»Duguljasti« paradajz treba da bude ujednačen u dužini.

Ipak, mješavina paradajza od izričito različitih boja, sorti i/ili komercijalnih tipova može da bude zajedno pakovana, s tim da su ujednačeni po kvalitetu, za svaku boju, sortu i/ili komercijalni tip i po porijeklu. Nije potrebna ujednačenost veličine. Vidljivi dio sadržaja pakovanja treba da bude reprezentativan za sadržaj cijelog pakovanja.

B. Pakovanje

Paradajz treba da bude pakovan na način da je proizvod dobro zaštićen.

Materijali koji se koriste unutar pakovanja treba da budu novi, čisti i takvog kvaliteta da se spriječi uzrokovanje spoljašnjih i unutrašnjih oštećenja proizvoda. Korišćenje materijala, posebno papira ili žigova, s trgovačkim specifikacijama je dozvoljeno, uz uslov da je štampanje ili označavanje napravljeno sa netoksičnom bojom ili ljepilom.

Pakovanja treba da budu bez ikakvih stranih materija.

Naljepnice koje se pojedinačno lijepe na proizvod treba da budu takve da, kad se odstrane, ne ostavljaju vidljive tragove ljepila i ne uzrokuju oštećenja pokožice. Informacije koje su utisnute laserom na pojedinom plodu ne smiju dovesti do oštećenja mesa ili kore.

3. Označavanje

Svako pakovanje paradajza treba da bude označeno podacima koji su grupisani na istom mjestu, čitljivi i vidljivi spolja.

A. Identifikacija

Na svakom pakovanju paradajza treba da bude:

– naziv i sjedište pravnog lica, odnosno ime i adresa fizičkog lica koje pakuje i/ili isporučuje robu.

Naziv i sjedište odnosno ime i adresa lica, koja pakuju i/ili isporučuju robu može da bude zamijenjeno:

– za sva pakovanja, osim upakovanih proizvoda, sa oznakom koja predstavlja lice koje pakuje i/ili isporučuje, naznačenom u blizini izraza »Pakuje i/ili isporučuje« (ili odgovarajućim skraćenicama), oznaci prethodi oznaka zemlje/područja ISO 3166 (alfa) zemlje priznavaoca ako to nije zemlja porijekla;

– samo kod upakovanih proizvoda, sa nazivom i adresom lica koje robu stavlja na tržište sa sjedištem u Crnoj Gori, a koje je naznačeno u blizini izraza »Pakovano za:« ili odgovarajućeg izraza, a u tom slučaju, pri označavanju treba takođe uključiti oznaku koja predstavlja lice koje pakuje i/ili isporučuje

robu. Trgovac je dužan dati sve informacije koje inspekcijsko tijelo smatra potrebnim u pogledu značenja te oznake.

B. Vrsta povrća

Svako pakovanje paradajza treba da bude označeno podacima koji se odnose na vrstu proizvoda, i to: – »paradajz« ili »grozdovi paradajza« i komercijalni tip ako sadržaj pakovanja nije vidljiv spolja. Ovi su podaci obavezni na deklaraciji »cherry paradajz«, »trešnjak paradajz« (»koktel paradajz«), bilo da su u grozdovima ili ne;

– ‘mješavina paradajza’, ili paradajz odgovarajućeg naziva, u slučaju mješavine izričito različitih sorti, komercijalnih tipova i/ili boje paradajza.

– ako boja ploda, sorta ili komercijalni tip paradajza nije vidljiv spolja treba da bude navedena količina svakog ploda posebno u pakovanju.

– naziv sorte (nije obavezno).

C. Porijeklo proizvoda

Svako pakovanje paradajza treba da bude označeno podacima koji se odnose na porijekla proizvoda i to:

– zemlja porijekla;

– region gdje je proizveden, regionalni ili lokalni naziv mjesta proizvodnje (nije obavezno).

U slučaju mješavine izričito različitih boja, sorti i/ili komercijalnih tipova paradajz različitog porijekla, naziv pojedine zemlje porijekla treba da se navede pored naziva boje, sorte i/ili komercijalnog tipa.

D. Trgovačka obilježja

Trgovačka obilježja paradajza su:

– klasa;

– veličina (ako su razvrstane po veličini) izražena kao:

– minimalni i maksimalni promjer; ili

– minimalna i maksimalna masa; ili

– kodna oznaka veličine kako je utvrđeno u odjeljku C.; ili

– broj s minimalnom i maksimalnom veličinom.

E. Službena kontrolna oznaka (neobavezno)

Pakovanja paradajza, ukoliko sadrže više pojedinačnih prodajnih pakovanja, jasno vidljivih spolja, koja su označena propisanim podacima i na način da ne obmanjuju krajnjeg potrošača, ne treba da sadrže podatke o označavanju.

U slučaju da su takva pakovanja složena na paletama, podaci treba da budu navedeni na etiketi smještenoj na vidljivom mjestu na barem dvije strane palete.

X PAPRIKA

I Definicija proizvoda

Odredbe ovog dijela odnose se na sorte paprike uzgojene od vrste *Capsicum annuum* L. za snabdijevanje potrošača u svježem stanju, uz izuzetak paprike za industrijsku preradu.

II Odredbe o kvalitetu

Svrha ovih odredbi je definisanje zahtjeva u pogledu kvaliteta paprike nakon pripreme i pakovanja.

U fazama nakon otpremanja proizvodi mogu u pogledu zahtjeva standarda pokazivati:

- da nemaju potpunu svježinu i jedrost,
- za proizvode svrstane u klase osim klase „Ekstra”, manji pad kvaliteta zbog daljeg zrenja i sklonosti kvarenju.

A. Minimalni zahtjevi kvaliteta

Paprika u svim klasama, uz posebne odredbe i dopuštena odstupanja koja su određena za svaku klasu pojedinačno, zadovoljava minimalne zahtjeve kvaliteta ako je:

- čitava;
 - zdrava, isključuju se plodovi koji su zbog truljenja ili kvarenja neprikladni za konzumaciju;
 - čista, gotovo bez vidljivih stranih čestica i primjesa;
 - svježeg izgleda;
 - čvrsta;
 - gotovo bez štetnih organizama;
 - bez šteta uzrokovanih štetnim organizmima koji utiču na meso ploda;
 - bez šteta uzrokovanih niskim temperaturama i mrazom;
 - s peteljkom, s tim da peteljka treba da bude uredno odrezana, a cvjetna čašica treba da bude neoštećena;
 - normalne spoljne vlažnosti;
 - bez stranog mirisa i/ili ukusa.
- Stepen razvijenosti i stanje ploda paprike treba da bude takvo da:
- podnese prevoz i rukovanje;
 - stigne na odredište u zadovoljavajućem stanju.

B. Klasiranje

Paprike se klasiraju u tri klase: *ekstra klasu*, *klasu I* i *klasu II*.

Extra klasa

Paprike u ovoj klasi treba da budu izuzetnog kvaliteta. Treba da imaju obilježja sorte i/ili komercijalnog tipa.

Treba da budu bez oštećenja, sa izuzetkom neznatnih površinskih oštećenja s tim da ne utiču na opšti izgled ploda, kvalitet, i održavanje kvaliteta u pakovanju.

Klasa I

Paprika klase I treba da bude dobrog kvaliteta i da bude karakteristična za sortu kojoj pripada i/ili komercijalni tip.

Ipak, sledeća neznatna oštećenja mogu da budu prisutna, s tim da ne utiču na opšti izgled ploda, kvalitet, i zadržavanje kvaliteta u izloženom pakovanju:

- neznatno odstupanje od oblika ploda;
- lagano oštećenje uzrokovano tripsima ne smije zahvatiti više od 1/3 površine ploda;
- neznatna oštećenja pokožice, poput:
 - udubljenja, ogrebotina, ožegotina, nagnječenja koja ne prekrivaju više od 2 cm oštećenja duž ploda, i 1 cm² za ostala oštećenja; ili
 - suvih površinskih pukotina koje ne smiju zahvatiti više od 1/8 površine ploda;

- blaga oštećenja peteljke.

Klasa II

Paprika klase II uključuje plodove koji ne zadovoljavaju zahtjeve klase I i ekstra klase, ali zadovoljavaju minimalne zahtjeve kvaliteta. Uz uslov da je paprika zadržala svoje osnovne karakteristike u odnosu na kvalitet, očuvanje kvaliteta i izgled u pakovanju, dozvoljeni su nedostaci:

- u obliku;
- lagano oštećenje uzrokovano tripsima ne smije zahvatiti više od 2/3 površine ploda;
- oštećenja pokožice, poput:
 - udubljenja, ogrebotina, ožegotina, nagnječenja, i zacijeljena oštećenja koja ne prekrivaju više od 4 cm oštećenja duž ploda i 2,5 cm² za ostala oštećenja; ili
 - suvih površinskih pukotina koje ne smiju zahvatiti više od 1/4 površine ploda;
 - oštećenje cvjetnog kraja do najviše 1 cm²,
 - smežuranosti koja ne prelazi više od 1/3 površine ploda;
 - oštećenja peteljke i cvjetne čašice, s tim da okružujuće meso ploda ostane netaknuto.

C. Veličina

Veličina paprike određena je prečnikom ekvatorijalnog dijela ploda ili težinom.

Kako bi se osigurala ujednačenost u veličini, raspon veličina plodova istog pakovanja ne smije prelaziti:

- a) za paprike klasirane prema prečniku ploda:
 - 20 mm.
- b) za paprike klasirane po težini:
 - 30g gdje najteži plod koji teži 180g ili manje;
 - 40g gdje najmanji plod koji teži više od 180g;
 - nema ograničenja kada je najlakši plod teži 260g ili više.

Duguljaste paprike treba da budu dovoljno ujednačene po dužini.

Ujednačenost u veličini nije obavezna za klasu II.

1. Dopuštena odstupanja

Dopuštena su odstupanja od kvaliteta i veličine u svakom pakovanju za proizvode koji ne zadovoljavaju uslove svoje klase.

A. Dopuštena odstupanja od kvaliteta

Extra Klasa

Za paprike ekstra klase u pakovanju može da bude brojem ili masom do 5% paprika koje ne zadovoljavaju zahtjeve ekstra klase, ali zadovoljavaju zahtjeve propisane za klasu I. Unutar dopuštenog odstupanja ne smije da bude više od 0,5% proizvoda koji ne zadovoljavaju uslove klase II.

Klasa I

Za paprike klase I u pakovanju može da bude brojem ili masom do 10% paprika koje ne zadovoljavaju zahtjeve klase I, ali zadovoljavaju zahtjeve propisane za klasu II. Od tih 10% najviše ukupno 1% smije da se sastoji od plodova koji ne zadovoljavaju uslove klase II, niti minimalne zahtjeve, ili pokvarenih plodova.

Klasa II

Za paprike klase II u pakovanju može da bude brojem ili masom do 10% paprika koje ne zadovoljavaju zahtjeve klase II niti minimalne zahtjeve. Od tih 10% maksimalno ukupno 2% smije se sastojati od pokvarenih plodova.

B. Dopuštena odstupanja od veličine

Za sve klase (ako su klasirane) dopušteno je odstupanje od ukupno 10% prema broju ili masi za sve paprike koje ne zadovoljavaju zahtjeve u pogledu klasiranja.

2. Izlaganje

Pod izlaganjem se podrazumijeva ujednačenost plodova paprike u pakovanju i način pakovanja.

A. Ujednačenost

Sadržaj svakog pakovanja treba da bude ujednačen i da sadrži samo paprike istog porijekla, sorte ili komercijalnog tipa, kvaliteta i veličine, ako su klasirane, i u slučaju ekstra klase i klase I, treba se poštovati isti stepen zrelosti i obojenosti.

Mješavine paprika upečatljivo različitih boja i/ili komercijalnih tipova mogu se pakovati zajedno, ukoliko su ujednačene u kvalitetu, komercijalnom tipu i/ili boji te porijeklu. Vidljivi dio sadržaja pakovanja treba da bude reprezentativan za sadržaj cijelog pakovanja. Nije potrebna ujednačenost veličine.

B. Pakovanje

Paprike treba da budu pakovane na način da je proizvod dobro zaštićen.

Materijali koji se koriste za pakovanje treba da budu novi, čisti i takvog kvaliteta da se spriječi uzrokovanje spoljnih i unutrašnjih oštećenja proizvoda. Korišćenje materijala, posebno papira ili žigova, s trgovačkim specifikacijama je dozvoljeno, uz uslov da je štampanje ili označavanje napravljeno s netoksičnom bojom ili ljepilom.

Naljepnice koje se pojedinačno lijepe na proizvod treba da budu takve da, kad se odstrane, ne ostavljaju vidljive tragove ljepila i ne uzrokuju oštećenja pokožice. Pakovanja treba da budu bez ikakvih stranih materija. Informacije koje su utisnute laserom na pojedinim plodovima ne smiju dovesti do oštećenja mesa ili kore ploda.

3. Označavanje

Svako pakovanje paprike treba da bude označeno podacima koji su grupisani na istom mjestu, čitljivi i vidljivi spolja.

A. Identifikacija

Na svakom pakovanju paprike treba da bude:

– naziv i sjedište pravnog lica, odnosno ime i adresa fizičkog lica koje pakuje i/ili isporučuje robu.

Naziv i sjedište odnosno ime i adresa lica, koja pakuju i/ili isporučuju robu može da bude zamijenjeno:

– za sva pakovanja, osim upakovanih proizvoda, sa oznakom koja predstavlja lice koje pakuje i/ili isporučuje, naznačenom u blizini izraza »Pakuje i/ili isporučuje« (ili odgovarajućim skraćenicama), oznaci prethodi oznaka zemlje/područja ISO 3166 (alfa) zemlje priznavaoca ako to nije zemlja porijekla;

– samo kod upakovanih proizvoda, sa nazivom i adresom lica koje robu stavlja na tržište sa sjedištem u Crnoj Gori, a koje je naznačeno u blizini izraza »Pakovano za:« ili odgovarajućeg izraza, a u tom slučaju, pri označavanju treba takođe uključiti oznaku koja predstavlja lice koje pakuje i/ili isporučuje robu. Trgovac je dužan dati sve informacije koje inspekcijско tijelo smatra potrebnim u pogledu značenja te oznake.

B. Vrsta povrća

Svako pakovanje paprika treba da bude označeno podacima koji se odnose na vrstu proizvoda, i to: Ako sadržaj pakovanja nije vidljiv spolja:

– »paprika«

– »mješavina paprike« ili istovjetan naziv, za mješavine jasno različitih komercijalnih tipova i/ili boja paprike. Ako sadržaj nije vidljiv spolja, moraju se naznačiti komercijalni tipovi i/ili boje paprika te njihove količine u pakovanju;

C. Porijeklo proizvoda

Zemlja porijekla⁶ i neobavezno, područje na kojem su uzgojeni ili državni, regionalni ili lokalni naziv mjesta.

Za mješavine jasno različitih komercijalnih tipova i/ili boja slatke paprike različitog porijekla, uz naziv dotičnog komercijalnog tipa i/ili boje navodi se svaka zemlja porijekla.

D. Trgovačke specifikacije

- Klasa.
- Veličina (ako je razvrstano po veličini) izražena u minimalnom i maksimalnom promjeru ili minimalnoj i maksimalnoj masi.
- Broj komada (neobavezno).
- „Ljuta” ili istovjetan naziv, prema potrebi.

E. Službena kontrolna oznaka (neobavezno)

Pakovanja paprika, ukoliko sadrže više pojedinačnih prodajnih pakovanja, jasno vidljivih spolja, koja su označena propisanim podacima i na način da ne obmanjuju krajnjeg potrošača, ne treba da sadrže podatke o označavanju.

U slučaju da su takva pakovanja složena na paletama, podaci treba da budu navedeni na etiketi smještenoj na vidljivom mjestu na barem dvije strane palete.

⁶Navodi se puni naziv ili opšte upotrebljavani naziv.

XI SALATA, ENDIVIJA KOVRDŽAVOG LISTA I ŠIROKOLISNA ENDIVIJA (BATAVIJA)

I Definicija proizvoda

Odredbe ovog dijela odnose se na salatu sorti uzgojenih od:

- *Lactuca sativa* L. var. *capitata* (glavičasta salata uključujući sorte maslenke, kristalke i »Iceberg« tip salate);
- *Lactuca sativa* L. var. *longifolia* (cos ili salata »romana« – rimska salata);
- *Lactuca sativa* L. var. *crispa* (lisnata salata);
- hibridi ovih sorti;
- sorte endivije sa kovrdžavim listovima uzgojene od vrste *Cichorium endivia* L. var. *crispum* Lam.;
- sorte širokolisne endivije (batavije), uzgojene od vrste *Cichorium endivia* L. var. *latifolium* Lam.

Ovaj se standard ne primjenjuje na plodove namijenjene industrijskoj preradi, proizvode izložene kao pojedinačni listovi ili zelenu salatu s korijenom i salate u posudama.

II Odredbe o kvalitetu

Svrha ovih odredbi je definisanje zahtjeva u pogledu kvaliteta salate i endivije nakon pripreme i pakovanja.

U fazama nakon otpremanja proizvodi mogu u pogledu zahtjeva standarda pokazivati:

- da nemaju potpunu svježinu i jedrost,
- manji pad kvaliteta zbog daljnjeg zrenja i sklonosti kvarenju.

A. Minimalni zahtjevi kvaliteta

U svim klasama, uz posebne odredbe i dopuštena odstupanja za svaku klasu proizvod treba da bude:

- čitav;
- zdrav, ne uključujući plodove zahvaćene procesom truljenja ili propadanja koje ga čini neprikladnim za potrošnju;
- čist i uredno odrezan, tj. gotovo bez ostataka zemlje ili drugog hranjivog medijuma za rast, te gotovo bez stranih čestica i primjesa;
- svježeg izgleda;
- turgoscentan;
- gotovo bez štetnih organizama;
- gotovo bez štete uzrokovane štetnim organizmima;
- bez prorastanja;
- normalne spoljne vlažnosti;
- bez stranog mirisa i/ili ukusa.

U slučaju salate, dozvoljena je promjena boje na crvenkasto, uzrokovana niskom temperaturom, osim ako ozbiljno ne utiče na izgled proizvoda.

Korijen treba biti odrezan pri bazi spoljnih listova, a rez treba da bude uredan.

Salata treba da bude normalno razvijena. Razvoj i stanje salate treba da omogućí:

- podnošenje prevoza i rukovanja;
- stizanje na odredište u zadovoljavajućem stanju.

B. Klasiranje

Salata se razvrstava u dvije klase: *klasa I* i *klasa II*.

Klasa I

Salata klase I treba da bude dobrog kvaliteta, tipična za pripadajuću sortu ili komercijalni tip, posebno po boji.

Salata klase I treba da bude:

- dobro oblikovana;
- čvrsta, uzevši u obzir metode uzgoja i tip proizvoda;
- bez oštećenja ili kvarenja koje utiču na jestivost;
- bez oštećenja od mraza.

Glavičasta salata klase I treba da ima dobro oblikovano srce. U slučaju glavičaste salate uzgajane u zaštićenom prostoru, srce može biti malo.

Cos ili salata »romana« klase I treba da ima srce, koje može da bude malo. Unutrašnji listovi rozete kovrdžave endivije i širokolisne endivije (batavije) klase I treba da budu žute boje.

Klasa II

Klasa II obuhvata salatu i endiviju koje ne zadovoljavaju zahtjeve propisane za klasu I, ali zadovoljavaju minimalne zahtjeve kvaliteta.

Salata klase II treba da bude:

- dovoljno dobro oblikovana;
- bez oštećenja i kvarenja koji ozbiljno mogu uticati na jestivost.

Dopušteni su nedostaci ukoliko je proizvod klase II zadržao svoje osnovne karakteristike u pogledu kvaliteta, očuvanja kvaliteta i izgleda u pakovanju:

- manji nedostaci u boji;
- manja oštećenja uzrokovana štetnim organizmima.

Glavičasta salata klase II treba da ima srce, koje može biti malo. U slučaju glavičaste salate uzgojene u zaštićenom prostoru, dozvoljen je nedostatak srca. Cos ili rimske salate mogu biti bez srca.

C. Veličina

Veličina se određuje masom jedne jedinice.

Kako bi se obezbijedila ujednačenost u veličini razlika između najlakše i najteže jedinice u svakom pakovanju ne smije da prelazi:

- 40g kada najlakša jedinica teži manje od 150g po jedinici;
- 100g kada najlakša jedinica teži između 150g i 300g po jedinici;
- 150g kada najlakša jedinica teži između 300g i 450g po jedinici;
- 300g kada najlakša jedinica teži više od 450g po jedinici.

Za kovrdžavu i širokolisnu endiviju (bataviju) u svim klasama, razlika između najlakše i najteže jedinice u pakovanju ne smije da prelazi 300g.

1. Dopuštena odstupanja

Dozvoljeno je odstupanje od kvaliteta i veličine u svakom pakovanju za proizvode koji ne zadovoljavaju uslove svoje klase.

A. Dopuštena odstupanja od kvaliteta

Klasa I

Za salatu i endiviju klase I u pakovanju može da bude brojem do 10% jedinica koje ne zadovoljavaju zahtjeve propisane za klasu I, ali zadovoljavaju zahtjeve propisane za klasu II.

Unutar dopuštenog odstupanja ne smije da bude više od 1% proizvoda koji ne zadovoljavaju ni uslove klase II niti minimalne uslove, ili proizvoda koji su zahvaćeni procesom truljenja.

Klasa II

Za salatu i endiviju klase II, u pakovanju može da bude brojem do 10% jedinica koje ne zadovoljavaju zahtjeve klase II niti minimalne zahtjeve kvaliteta.

Unutar dopuštenog odstupanja ne smije da bude više od 2% proizvoda koji su zahvaćeni procesom truljenja.

B. Dopuštena odstupanja od veličine

U svim klasama u pakovanju može da bude brojem do 10% jedinica koje ne zadovoljavaju uslove koji se odnose na veličinu.

2. Izlaganje

Pod izlaganjem se podrazumijeva ujednačenost plodova salate u pakovanju i način pakovanja.

A. Ujednačenost

Sadržaj svakog pakovanja treba da bude ujednačen i da sadrži samo proizvod istog porijekla, sorte ili komercijalnog tipa, kvaliteta i veličine.

Mješavina tipova salata i/ili endivija izričito različitih prema sorti, komercijalnom tipu i/ili boji mogu se pakovati zajedno, uz uslov da su ujednačeni po kvalitetu te, za svaku sortu, komercijalni tip i/ili boju, prema porijeklu.

Vidljivi dio sadržaja pakovanja treba da bude reprezentativan za sadržaj cijelog pakovanja.

B. Pakovanje

Proizvod treba da bude pakovan na način da bude dobro zaštićen.

Proizvod treba da bude pravilno pakovan pazeći na veličinu i tip pakovanja, bez praznog prostora ili sabijanja.

Materijali koji se koriste za pakovanje treba da budu novi, čisti i takvog kvaliteta da se spriječi uzrokovanje spoljašnjih ili unutrašnjih oštećenja proizvoda. Korišćenje materijala, posebno papira ili žigova, s trgovačkim specifikacijama je dozvoljeno, uz uslov da je štampanje ili označavanje izvedeno s netoksičnom bojom ili ljepilom. Nije potrebna ujednačenost veličine.

Pakovanja treba da budu bez ikakvih stranih materija.

3. Označavanje

Svako pakovanje salate treba da bude označeno podacima koji su grupisani na istom mjestu, čitljivi i vidljivi spolja.

A. Identifikacija

Na svakom pakovanju salate, endivije kovrdžavog lista i širokolisne endivije treba da bude:

– naziv i sjedište pravnog lica, odnosno ime i adresa fizičkog lica koje pakuje i/ili isporučuje robu.

Naziv i sjedište odnosno ime i adresa lica, koja pakuju i/ili isporučuju robu može da bude zamijenjeno:

– za sva pakovanja, osim upakovanih proizvoda, sa oznakom koja predstavlja lice koje pakuje i/ili isporučuje, naznačenom u blizini izraza »Pakuje i/ili isporučuje« (ili odgovarajućim skraćenicama), oznaci prethodi oznaka zemlje/područja ISO 3166 (alfa) zemlje priznavaoca ako to nije zemlja porijekla;

– samo kod upakovanih proizvoda, sa nazivom i adresom lica koje robu stavlja na tržište sa sjedištem u Crnoj Gori, a koje je naznačeno u blizini izraza »Pakovano za:« ili odgovarajućeg izraza, a u tom slučaju, pri označavanju treba takođe uključiti oznaku koja predstavlja lice koje pakuje i/ili isporučuje

robu. Trgovac je dužan dati sve informacije koje inspeksijsko tijelo smatra potrebnim u pogledu značenja te oznake.

B. Vrsta proizvoda

Svako pakovanje salate treba da bude označeno podacima koji se odnose na vrstu proizvoda, i to:

– „Zelena salata”, „salata puterica”, „batavija”, „salata kristalka (Iceberg)”, „cos salata”, „lisnata salata” (ili npr. „Oak leaf”, „Lollo bionda”, „Lollo rossa”), „kovrdžava endivija”, „širokolisna endivija (batavija)” ili istovjetan naziv ako sadržaj pakovanja nije vidljiv izvana.

- »uzgojeno u zaštićenom prostoru«, gdje je to prikladno;
- naziv sorte (nije obavezno);
- »mješavine salata« ili drugi istoznačni naziv, u slučaju kada prodajna pakovanja sadrže mješavinu salata i/ili endivija, izričito različitih sorti, komercijalnih tipova i/ili boja.

Ako proizvod nije vidljiv spolja, sorte, komercijalni tipovi i/ili boja treba da budu istaknuti na pakovanju kao i broj jedinica svake pojedine sorte, komercijalnog tipa i/ili boje.

C. Porijeklo proizvoda

Svako pakovanje salate treba da bude označeno podacima koji se odnose na vrstu proizvoda, i to:

- zemlja porijekla;
- region gdje je proizveden, regionalni ili lokalni naziv mjesta proizvodnje (nije obavezno);
- u slučaju mješavine salata i/ili endivija od izričito različitih sorti, komercijalnih tipova i/ili boja različitog porijekla, naziv zemlje porijekla treba da se navede pored naziva sorte, komercijalnog tipa i/ili boje.

D. Trgovačka obilježja

Trgovačka obilježja salate su:

- klasa;
- veličina izražena kao minimalna masa po jedinici pakovanja ili broj jedinica pakovanja.

E. Službena kontrolna oznaka (neobavezno)

Pakovanja salate, endivije kovrdžavog lista i širokolisne endivije, ukoliko sadrže više pojedinačnih prodajnih pakovanja, jasno vidljivih spolja, koja su označena propisanim podacima i na način da ne obmanjuju krajnjeg potrošača, ne treba da sadrže podatke o označavanju.

U slučaju da su takva pakovanja složena na paletama, podaci treba da budu navedeni na etiketi smještenoj na vidljivom mjestu na barem dvije strane palete.

OPŠTI STANDARDI ZA VOĆE I POVRĆE

I Minimalni zahtjevi

Zavisno od dopuštenih odstupanja, plodovi moraju biti:

- neoštećeni;
- zdravi, isključuju se plodovi koji su zbog truljenja ili kvarenja neprikladni za konzumaciju;
- čisti, gotovo bez ikakvih vidljivih stranih čestica;
- gotovo bez štetnih organizama;
- gotovo bez oštećenja uzrokovanih štetočinama koje zahvataju meso;
- bez štete uzrokovane bolestima;
- normalne spoljašnje vlage;
- bez stranog mirisa i/ili ukusa.

Stanje plodova treba da bude takvo da omogući:

- izdržljivost prilikom transporta i rukovanja,
- da stignu u zadovoljavajućem stanju na mjesto odredišta.

1. Minimalni zahtjevi zrelosti

Plodovi moraju biti dovoljno, ali ne previše razvijeni, a voće mora biti dovoljno zrelo, a ne prezrelo.

Razvijenost i stanje zrelosti plodova mora biti takvo da se može nastaviti proces zrenja i dosegnuti zadovoljavajući stepen zrelosti.

2. Dopušteno odstupanje

U svakom pakovanju dopušteno je odstupanje od 10% broja ili mase plodova koji ne zadovoljavaju minimalne zahtjeve kvaliteta. U okviru tog dopuštenog odstupanja ukupno najviše 2% smije se sastojati od plodova zahvaćenih kvarenjem.

3. Označavanje

Svako pakovanje mora na istoj strani imati navedene informacije u nastavku, koje moraju biti čitke, neizbrisive i vidljive spolja.

A. Identifikacija

Na svakom pakovanju treba da bude:

– naziv i sjedište pravnog lica, odnosno ime i adresa fizičkog lica koje pakuje i/ili isporučuje robu.

Naziv i sjedište odnosno ime i adresa lica, koja pakuju i/ili isporučuju robu može da bude zamijenjeno:

– za sva pakovanja, osim upakovanih proizvoda, sa oznakom koja predstavlja lice koje pakuje i/ili isporučuje, naznačenom u blizini izraza »Pakuje i/ili isporučuje« (ili odgovarajućim

skraćenicama), oznaci prethodi oznaka zemlje/područja ISO 3166 (alfa) zemlje priznavaoca ako to nije zemlja porijekla;

– samo kod upakovanih proizvoda, sa nazivom i adresom lica koje robu stavlja na tržište sa sjedištem u Crnoj Gori, a koje je naznačeno u blizini izraza »Pakovano za:« ili odgovarajućeg izraza, a u tom slučaju, pri označavanju treba takođe uključiti oznaku koja predstavlja lice koje pakuje i/ili isporučuje robu. Trgovac je dužan dati sve informacije koje inspekcijsko tijelo smatra potrebnim u pogledu značenja te oznake.

B. Porijeklo

Puni naziv zemlje porijekla. Naziv mora biti na jeziku zemlje porijekla ili nekom drugom koji razumiju potrošači države odredišta. Taj podatak mora biti na bilo kojem jeziku koji razumiju potrošači države odredišta.

Na pakovanjima ne moraju biti navedene informacije iz prvog odlomka ako sadrže prodajna pakovanja koja su jasno vidljiva spolja i na svima su navedene te informacije. Na tim pakovanjima ne smije biti navedeno ništa što bi potrošača moglo dovesti u zabludu. Ako su ta pakovanja na paletama, podaci se moraju navesti na natpisu na vidljivom mjestu na najmanje dvije strane palete.

METODE KONTROLE USAGLAŠENOSTI VOĆA I POVRĆA SA STANDARDIMA

Sljedeće metode kontrole zasnivaju se na odredbama priručnika za sprovođenje kontrole kvaliteta svježeg voća i povrća koji je donešen u okviru Programa za primjenu međunarodnih standarda za voće i povrće OECD-a.

1. Pakovanje

Pojedinačno zapakovan dio partije, uključujući sadržaj kako bi se olakšalo rukovanje i transport prodajnih jedinica ili proizvoda u složenom ili rasutom stanju, a u cilju sprječavanja nastajanja šteta pri rukovanju i transportu.

Drumski, željeznički, brodski i avionski kontejneri ne smatraju se pakovanjem.

2. Prodajno pakovanje

Pojedinačno zapakovan dio partije, uključujući sadržaj. Upakovano prodajno pakovanje predstavlja prodajnu jedinicu za krajnjeg korisnika ili potrošača na mjestu kupovine.

2.1. Pretpakovanje

Pretpakovanja su prodajna pakovanja kod kojih ambalaža potpuno ili djelimično obavlja prehrambeni proizvod, ali na takav način da se sadržaj ne može mijenjati bez otvaranja ili promjene ambalaže. Zaštitne folije koje prekrivaju pojedinačni plod ne smatraju se pretpakovanjem.

3. Pošiljka

Količina proizvoda koju prodaje trgovac u vrijeme inspeksijske kontrole, a definisana je određenim dokumentom. Pošiljka može sadržati jedan ili nekoliko različitih tipova proizvoda, kao i jednu ili više partija svježeg i suvog voća i povrća.

4. Partija

Količina proizvoda koja u vrijeme inspeksijske kontrole na jednom mjestu, ima slična obilježja s obzirom na:

- lice koje pakuje i/ili otprema;
- zemlju porijekla;
- vrstu proizvoda;
- klasu proizvoda;
- veličinu (ako se proizvod klasira prema veličini);
- sortu ili komercijalni tip (u skladu s odredbama tržišnih standarda);
- vrstu pakovanja i prezentacije.

Ako je tokom kontrole usaglašenosti pošiljke teško razlikovati partije i/ili pojedinačno izlaganje partija nije moguće, sve partije pošiljke mogu se smatrati kao jedna partija ako su slične u pogledu vrste proizvoda, lica koje pakuje i/ili otprema, zemlje porijekla, klase i sorte ili komercijalnog tipa, ako je to predviđeno pojedinim zahtjevima u pogledu tržišnih standarda.

5. Uzorkovanje

Zbirni uzorak koji je privremeno uzet iz partije tokom kontrole.

6. Primarni uzorak

Pakovanje koje je nasumice uzeto iz partije u slučaju pakovanog proizvoda ili, količina koja je slučajnim odabirom uzeta iz dijela partije u slučaju proizvoda u rasutom stanju (direktni utovar u prevozno sredstvo ili njegov odjeljak).

7. Zbirni uzorak

Nekoliko primarnih uzoraka smatra se reprezentativnim za cijelu partiju, a njihova ukupna količina dovoljna je za procjenu partije prema svim kriterijumima.

8. Sekundarni uzorak

Jednaka količina proizvoda uzeta nasumično iz primarnog uzorka. U slučaju pakovanih jezgrastih plodova, sekundarni uzorak treba da bude težak između 300g i 1kg. Ako je primarni uzorak sastavljen od pakovanja koja sadrže prodajna pakovanja, sekundarni uzorak treba se sastojati od jednog ili više prodajnih pakovanja mase najmanje 300g.

U slučaju drugih pakovanih proizvoda, sekundarni uzorak treba sadržati 30 jedinica, neto mase pakovanja 25kg i manje, i ne sadrži prodajna pakovanja. U određenim slučajevima to znači da se cijeli sadržaj pakovanja treba pregledati, u slučaju da primarni uzorak ne sadrži više od 30 jedinica.

9. Mješoviti uzorak (samo suvi proizvod)

Mješoviti uzorak je mješavina, mase najmanje 3kg, svih sekundarnih uzoraka uzetih iz zbirnog uzorka. Proizvodi u mješovitom uzorku trebaju biti ravnomjerno izmiješani.

10. Smanjeni uzorak

Smanjeni uzorak predstavlja količinu proizvoda uzetu nasumičnim odabirom iz zbirnog ili mješovitog uzorka čija veličina je minimalna, ali dovoljna da omogući procjenu određenog kriterijuma.

Ako se inspeksijskom metodom uništava proizvod, veličina smanjenog uzorka ne smije prelaziti 10% zbirnog uzorka ili 100 jezgrastih plodova iz mješovitog uzorka.

U slučaju manjih suvih proizvoda (npr. 100g uključuje 100 jedinica), smanjeni uzorak ne smije prelaziti 300g.

Za procjenu kriterijuma stepena razvoja i/ili zrelosti, uzorkovanje treba biti sprovedeno u skladu sa uputstvima opisanim u Priručniku o objektivnim testovima za utvrđivanje kvaliteta voća i povrća te suvih i osušenih proizvoda Organizacije za ekonomsku saradnju i razvoj (OECD).

Nekoliko smanjenih uzoraka može se uzeti iz zbirnog ili mješovitog uzorka da bi se kontrolisalo više partija po različitim kriterijumima.

SPROVOĐENJE KONTROLE USAGLAŠENOSTI SA TRŽIŠNIM STANDARDIMA

Kontrola usaglašenosti se obavlja ocjenjivanjem nasumice uzetih uzoraka iz različitih djelova partije, a zasniva se na pretpostavci da je kvalitet uzoraka reprezentativan za kvalitet partije.

1. Mjesto kontrole

Kontrola se može vršiti tokom pakovanja, na mjestu otpreme, tokom transporta, na mjestu prijema, u veleprodaji i maloprodaji.

U slučajevima kada inspekcijsko tijelo ne može sprovesti kontrolu usaglašenosti u svojim prostorijama, vlasnik će obezbijediti opremu i prostor u kojem će se sprovesti kontrola usaglašenosti.

2. Identifikacija partije i/ili opšti utisak pošiljke

Identifikacija partije vrši se na osnovu oznaka ili drugih kriterijuma. Za pošiljke sastavljene od nekoliko partija identifikacija se vrši na osnovu proratne dokumentacije i/ili deklaracije za tu pošiljku.

Ako se proizvod utovara ili se već utovarilo u prevozno sredstvo, kao identifikacija pošiljke treba se koristiti registarski broj prevoznog sredstva.

3. Izlaganje proizvoda

Inspektori odlučuju koja će pakovanja biti kontrolisana. Prezentaciju vrši vlasnik voća i povrća, a ona uključuje prezentaciju zbirnog uzorka kao i sve potrebne informacije za identifikaciju pošiljke ili partije.

Ako se zahtjeva sekundarni ili smanjeni uzorak, inspektori treba da ga identifikuju iz zbirnog uzorka.

4. Fizički pregled

A. Procjena ambalaže i prezentacija

Ambalaža, uključujući materijal od kojeg je sačinjena, treba da bude kontrolisana na prikladnost i čistoću u skladu s relevantnim standardima. Fizički pregled se obavlja na osnovu primarnih uzoraka a u svim ostalim slučajevima na osnovu prevoznog sredstva. Ako su dozvoljene samo neke vrste pakovanja ili prezentacije, inspektori će kontrolisati da li će se koristiti.

B. Provjera označavanja

Inspektori treba da kontrolišu da li je proizvod označen u skladu sa tržišnim standardima. To uključuje kontrolu tačnosti označavanja i/ili količina bilo kakvih izmjena i dopuna.

U slučaju pakovanog proizvoda, kontrola se vrši na osnovu primarnog uzorka, u svim ostalim slučajevima na osnovu dokumenata koji su pričvršćeni na paletu ili na prevozno sredstvo.

Voće i povrće zasebno pakovano u plastične omote ne smatra se upakovanim proizvodom i nije potrebno da bude označeno u skladu sa tržišnim standardima. U takvim slučajevima, plastični omoti smatraju se zaštitnim pakovanjem za osjetljive proizvode.

C. Kontrola usaglašenosti proizvoda

Inspektor treba da odredi veličinu zbirnog uzorka na takav način da može procijeniti partiju i slučajnim odabirom određuje pakovanja koja će kontrolisati, a u slučaju proizvoda u rasutom stanju, djelove partije iz kojih će se uzeti pojedinačni uzorci.

Uzimanje uzoraka ne smije štetno uticati na kvalitet proizvoda.

Oštećena pakovanja ne mogu se koristiti kao dio zbirnog uzorka. Takvi uzorci se stavljaju na stranu, i ako je potrebno, mogu biti predmet posebnog pregleda i izvještaja.

Zbirni uzorak treba da obuhvati sljedeće minimalne količine u slučaju kada je partija deklarirana kao nezadovoljavajuća ili kada se treba ispitati proizvod za koji postoji rizik da ne zadovoljava tržišne standarde:

Pakovani proizvodi	
Broj pakovanja u seriji	Broj pakovanja koji se uzima (primarni uzorci)
Do 100	5
Od 101 do 300	7
Od 301 do 500	9
Od 501 do 1 000	10
Više od 1 000	15 (najmanje)

Proizvod u rasutom stanju (direktni utovar u prevozno sredstvo ili njegov odjeljak)	
Masa partije u kg ili broj svežanja u partiji	Masa primarnih uzoraka u kg ili broj svežanja
Do 200	10
Od 201 do 500	20
Od 501 do 1000	30
Od 1001 do 5000	60
Više od 5000	100 (najmanje)

U slučaju veće mase voća i povrća (više od 2kg po jedinici), primarni uzorak mora se sastojati od minimum 5 jedinica. U slučaju da partija sadrži manje od 5 jedinica ili je mase manje od 10kg, mora se ispitati cijela partija.

Ako inspektor ne može donijeti odluku nakon obavljenog pregleda, obavijeće se drugi fizički pregled i donijeće se odluka na osnovu prosjeka ova dva pregleda.

5. Kontrola proizvoda

U slučaju pakovanih proizvoda, za kontrolu opšteg izgleda proizvoda, predstavljanja, čistoće pakovanja i označavanja koriste se primarni uzorci.

U svim drugim slučajevima, kontrola se vrši na osnovu partije ili prevoznog sredstva.

Za potrebe kontrole proizvodi će biti u potpunosti uklonjeni iz ambalaže. Inspektor može da se odluči da kontrolu ne vrši na ovaj način u slučaju kada se kontrola vrši na osnovu mješovitih uzoraka.

Kontrola ujednačenosti, minimalni zahtjevi, kvalitet klase i veličine obavljaju se na osnovu zbirnog uzorka ili mješovitog uzorka. Spoljni nedostaci kontrolisaće se putem zbirnog ili mješovitog uzorka uzimajući u obzir brošure s objašnjenjima objavljene u okviru Programa za primjenu međunarodnih standarda za voće i povrće OECD-a.

Određeni kriterijumi o stepenu razvoja i/ili zrelosti, prisutnosti odnosno izostanku nekih unutrašnjih nedostataka mogu se kontrolisati putem smanjenog uzorka.

Kontrola na osnovu smanjenog uzorka posebno se odnosi na kontrole koje uništavaju trgovačku vrijednost proizvoda.

U slučaju neusaglašenosti voća i povrća sa tržišnim standardima, inspektor treba da odluči koji procenat nije usaglašen i da ga izrazi brojem ili masom.

Kriterijumi za stepen razvoja i/ili zrelosti kontrolisace se instrumentima i metodama koje su propisane minimalnim zahtjevima u pogledu kvaliteta voća i povrća ili Priručnikom o objektivnim testovima za utvrđivanje kvaliteta voća i povrća te suvih i osušenih proizvoda Organizacije za ekonomsku saradnju i razvoj (OECD).

6. Izvještaj o rezultatima kontrole

Potvrda o usaglašenosti iz člana 6 ovog pravilnika izdaje se nakon što se kontrolom utvrdi da je voće i povrće u skladu sa tržišnim standardima.

Ako se utvrde nedostaci, trgovac ili njegov zakonski predstavnik biće u pisanom obliku obaviješteni o nedostacima. Ako je usaglašenost sa tržišnim standardima moguće postići promjenom označavanja, trgovac ili njegov zakonski predstavnik biće obaviješteni.

Ako se utvrde nedostaci u proizvodu, pronađeni udio koji nije u skladu sa tržišnim standardima treba da se navede u procentima.

7. Smanjenje vrijednosti nakon obavljene kontrole usaglašenosti

Nakon obavljene kontrole usaglašenosti zbirni/mješoviti uzorak se stavlja na raspolaganje trgovcu ili njegovom predstavniku. Inspeksijsko tijelo nije dužno vratiti djelove zbirnog ili miješanog uzorka koji su uništeni tokom kontrole usklađenosti.

(Naziv i adresa podnosioca zahtjeva)

Datum: _____



CRNA GORA

UPRAVA ZA BEZBJEDNOST HRANE, VETERINU I FITOSANITARNE POSLOVE

Broj zahtjeva: _____

**Zahtjev za obavljanje kontrole usaglašenosti voća i povrća sa tržišnim standardima i izdavanje
Potvrde o usaglašenosti**

Molimo da obavite kontrolu i izdate potvrdu o usaglašenosti voća/povrća sa tržišnim standardima.

1. Uvoznik/trgovac:

2. Izvoznik/trgovac:

3. Trgovac u unutrašnjem prometu

4. Naziv lica koje je obavilo pakovanje/navedeno na pakovanju (ako proizvod nije pakovao trgovac):

5. Odredište - država (izvoz):

6. Zemlja porijekla:

7. Oznaka prevoznog sredstva:

8. Carinska ispostava:

9. Vrsta i broj pratećeg dokumenta i datum (račun):

10. Podaci o proizvodu koji je predmet kontrole:

Vrsta proizvoda	Sorta (ako zahtijeva standard)	Klasa	Broj i opis jedinica pakovanja (i broj paleta)	Ukupna količina (kg)	Bruto masa (kg)	Neto masa (kg)
Ukupno						

Prilozi: – prateći dokument (račun)

Potpisom ovoga zahtjeva garantujem da su podaci navedeni u zahtjevu tačni.

Pečat i potpis podnosioca zahtjeva: _____

OBRAZAC 2



CRNA GORA

UPRAVA ZA BEZBJEDNOST HRANE, VETERINU I FITOSANITARNE POSLOVE

POTVRDA O USAGLAŠENOSTI VOĆA I POVRĆA SA STANDARDIMA
CERTIFICATE OF COMPLIANCE WITH FRUIT AND VEGETABLE STANDARDS BESCHEINIGUNG ÜBER DIE
EINHALTUNG OBST UND GEMÜSE STANDARDS

Kontrola se obavlja na osnovu Zakona o uređenju tržišta poljoprivrednih proizvoda i Pravilnika o opštim i posebnim standardima za stavljanje na tržište voća i povrća

1. Trgovac/Trader/Unternehmer	Uprava za bezbjednost hrane, veterinu i fitosanitarne polsove/Administration for Food Safety, Veterinary and Phytosanitary affairs Serdara Jola Piletića br. 26, 81000 Podgorica		
	2. <input type="checkbox"/> Unutrašnje tržište/Domestic market/Binnenland Fitosanitarna inspekcija/ Phytosanitary Inspection/	3. <input type="checkbox"/> Uvoz/Import/ Einfuhr <input type="checkbox"/> Izvoz/Export/Ausfuhr Fitosanitarna inspekcija/ Phytosanitary Inspection/	
4. Mjesto kontrole/zemlja porijekla* (1)/ Place of inspection/country of origin (1) Kontrollort/Unsprungsland (1)	5. Zemlja odredišta – Region or country of destination – Bestimmungsgebiet oder Land		
6. Oznaka prevoznog sredstva/ Identifier of means of transport / Kennzeichen des Transportmittels	7. <input type="checkbox"/> unutrašnje tržište – internal - Binnenland <input type="checkbox"/> uvoz – import – Einfuhr <input type="checkbox"/> izvoz – export – Ausfuhr		
8. Pakovanje (broj i opis) – Packages (number and type) – Verpackung (Anzahl und Art)	9. Vrsta proizvoda (sorta, ako se u standardu traži) / Type of product (variety if the standard specifies) / Art des Erzeugnisses (Sorte, falls die Norm dies vorsieht)	10. Klasa/ Quality class / Klasse	11. Ukupna neto masa u kg/ Total weight in kg, Gesamtgewicht in kg

12. Gore opisana pošiljka u vrijeme izdavanja ove potvrde zadovoljava važeće tržišne standarde – The abovementioned inspection body certifies following inspection by sampling that the above goods correspond at the time of inspection to the Community marketing standards in force – Die vorstehend bezeichnete Kontrollstelle bescheinigt auf der Grundlage einer Stichprobenkontrolle, dass die genannte Ware zum Zeitpunkt der Kontrolle den geltenden Vermarktungsnormen der Gemeinschaft entspricht _____

Carinska ispostava: ulaz/izlaz (2)/ Customs office foreseen entry/exit (2)/ Vorgesehenes Zollamt Eingang/Ausgang (2)

Vrijeme važenja _____ dana/ Period of validity _____ days/ Gültigkeitsdauer _____ Tage

Mjesto i datum izdavanja/ Place and date of issue/ Ort und Datum der Ausstellung _____

Kontrola/ Inspection/ Stempel der Kontrollstelle

MP

.....
Inspektor(ime štampanim slovima)

/Inspector (Name in block letters)

.....
Potpis/Signature/Unterschrift

Kontrolleur (Name in Druckbuchstaben)

13. Primjedbe – Comments – Bemerkungen

(1) * Ako se proizvod reeksportuje, u polju broj 4. mora se navesti zemlja porijekla—Where the goods are being reexported, indicate their origin in box 4. – Wird das Erzeugnis wieder ausgeführt, so ist sein Ursprung in Feld 4 anzugeben.



CRNA GORA

UPRAVA ZA BEZBJEDNOST HRANE, VETERINU I FITOSANITARNE POSLOVE
ZAPISNIK O NEUSAGLAŠENOSTI VOĆA I POVRĆA SA STANDARDIMA

Mjesto obavljanja kontrole:
Prisutni u ime stranke: 1. 2.
Kontrola se obavlja na osnovu Zakona o uređenju tržišta poljoprivrednih proizvoda i Pravilnika o opštim i posebnim standardima za stavljanje na tržište voća i povrća i Zakona o inspeksijskom nadzoru

Vrijeme početka kontrole: od ____ h do ____ h

PODACI O PROIZVODU

Vrsta proizvoda (sorta, ako se zahtjeva propisanim kriterijumom kvaliteta):	Zemlja porijekla:
Partija:	Količina u kg:
Trgovac:	Vrsta i broj pratećeg dokumenta: <input type="checkbox"/> Međunarodna potvrda o usaglašenosti <input type="checkbox"/> Otpremnica <input type="checkbox"/> Račun
Distributer:	Zemlja porijekla:
Ukupna neto masa ili broj pojedinačnih pakovanja u partiji:	Neto masa uzorka:

Utvrđeno činjenično stanje /Opis uzorka i drugi važni podaci (vrsta uzorka, okolnosti u kojima je uzet uzorak, način pakovanja, obavezan opis ambalažne jedinice – vrsta ambalaže i neto masa ambalaže, stanje ambalaže i podaci na deklaraciji)

U skladu s članom ____ stavom ____ Pravilnika o opštim i posebnim standardima za stavljanje na tržište voća i povrća fitosanitarni inspektor po službenoj dužnosti donosi

USMENO RJEŠENJE

1. Privremeno se zabranjuje stavljanje na tržište _____ kg _____

(vrsta voća/povrća) koje se nalazi u _____.

2. Privremena mjera zabrane traje dok:

– se dio ili cjelokupna količina voća i povrća ne uskladi sa tržišnim standardima i fitosanitarni inspektor ne izda Potvrdu o usaglašenosti; ili

– stranka dostavi fitosanitarnom inspektoru dokaze da će se voće i povrće koristiti za industrijsku preradu ili kao hrana za životinje ili bilo koju drugu namjenu koja nije za ljudsku ishranu u svježem stanju; ili

– stranka dostavi fitosanitarnom inspektoru dokaze o poduzetim mjerama koje su u skladu sa očuvanjem životne sredine (npr. kompost, bioprerada).

3. Ako u roku od --- dana od dana izricanja privremene mjere zabrane nijesu ispravljene nepravilnosti zbog kojih je usmeno rješenje donijeto, fitosanitarni inspektor će donijeti rješenje u pisanom obliku o otklanjanju nepravilnosti odnosno nedostataka u skladu s odredbama Pravilnika o opštim i posebnim standardima za stavljanje na tržište voća i povrća koje se odnose na sprovođenje kontrole usaglašenosti sa tržišnim standardima.

4. Ovo usmeno rješenje je izvršno trenutkom zaključenja zapisnika i uručenja stranci.

Zapisnik je pročitao prisutnima, koji: nemaju primjedbi imaju sledeće primjedbe:

Ovaj je zapisnik sastavljen u dva jednaka primjerka, od kojih se jedan uručuje stranci a jedan zadržava fitosanitarni inspektor.

Zapisnik je zaključen u _____ sati.

Potpis stranke:

Potpis inspektora:

OBRAZAC 4

(Naziv i adresa uvoznika)

Mjesto i datum: _____

Obavještenje o međunarodnoj potvrdi o usaglašenosti voća i povrća sa standardima koja je izdata u drugoj državi

1. Izvoznik: _____

2. Zemlje porijekla: _____

3. Vrsta i oznaka prevoznog sredstva: _____

4. Oznaka potvrde o usaglašenosti izdate u drugoj zemlji: _____

5. Podaci o pošiljci:

Vrsta voća ili povrća	Ukupna neto masa (kg)	Vrsta voća ili povrća	Ukupna neto masa (kg)
Jabuka		Stono grožđe	
Kruška		Paradajz	
Šljiva		Paprika	
Trešnja i višnja		Krompir	
Breskva i nektarina		Lubenica	
Agrumi		Dinja	
Smokva		Luk	
Aktinidija		Bijeli luk	
Šipak		Kupus i kelj	
Banana		Zelena salata	
Jagodaste voćne vrste		Lisnato povrće	
Jagoda		Mahunasto povrće	
Orah		Korjenasto povrće	
Lješnik			
Ostale vrste voća i povrća			

Potpisom garantujem da su podaci navedeni na etiketi tačni.

Prilog: Potvrda o usaglašenosti s tržišnim standardima izdata u drugoj zemlji

Pečat i potpis uvoznika:

ZAHTEJEV ZA UPIS U REGISTAR TRGOVACA VOĆEM I POVRĆEM

IB u Registru trgovaca voćem i povrćem*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



Crna Gora

Uprava za bezbjednost hrane, veterinu i fitosanitarne poslove

ZAHTEJEV ZA UPIS U REGISTAR TRGOVACA VOĆEM I POVRĆEM

Naziv pravnog lica i sjedište/ime, prezime i adresa trgovca

Ime, prezime, telefonski broj odgovornog lica/nosioca gazdinstva

privrednog subjekta

Vrsta

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PIB

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Broj iz Registra poljoprivrednih gazdinstava

Godišnja vrijednost realizovane proizvodnje voća i/ili povrća

Mjesto u prodajnom lancu:

- primarna proizvodnja
 maloprodaja
 veleprodaja
 izvoz
 uvoz

Certifikat o sistemu garancije kvaliteta:

- Global Gap
 HACCP
 ISO
 Drugi certifikat (navesti):

Datum i mjesto podnošenja zahtjeva

Potpis i pečat podnosioca zahtjeva

*popunjava Uprava za bezbjednost hrane, veterinu i fitosanitarne poslove



Crna Gora

Uprava za bezbjednost hrane, veterinu i fitosanitarne poslove

ZAHTJEV ZA OVLAŠĆENJE TRGOVACA VOĆEM I POVRĆEM**1. PODACI O PODNOSIOCU ZAHTJEVA**

Naziv podnosioca zahtjeva	
Adresa podnosioca zahtjeva	
Broj telefona, fax, e-mail	
Ime i prezime odgovorne osobe/vlasnika/obrta	
Vrsta voća i/ili povrća za koju se podnosi Zahtjev za ovlašćenje	1. 2. 3.

2. PODACI O ODGOVORNOJ OSOBI:

Ime i prezime	
Adresa mjesta rada	
Naziv radnog mjesta	
Broj telefona, fax, e-mail	

3. PODACI O OSOBI KOJA ĆE OBAVLJATI KONTROLU I IZDAVATI POTVRDE:

Ime i prezime	
Adresa mjesta rada	
Naziv radnog mjesta	
Broj telefona, fax, e-mail	

4. PRILOZI UZ ZAHTJEV:

Staviti X	Dokumentacija
	Izvod iz sudskog/registra privrednih subjekata
	Ugovor o radu i dokaz o stručnoj spremi osobe koja će obavljati kontrolu i izdavati potvrde
	Dokazi o odgovarajućoj opremi za pripremu i pakovanje
	Dokaz o ostvarenom godišnjem prometu za prethodnu godinu

Datum podnošenja zahtjeva:

Potpis podnosioca zahtjeva:

OBRAZAC 8

NAZIV I SJEDIŠTE TRGOVAČKOG DRUŠTVA:

MJESTO KONTROLE:

**EVIDENCIJA O OBAVLJENIM KONTROLAMA USAGLAŠENOSTI VOĆA I POVRĆA SA STANDARDIMA ZA
_____ GODINU**

Red. br.	Datum	Vrsta voća ili povrća	Sorta (ako se u standardu traži)	Neto masa (kg)	Oznaka lota (partije)	Klasa	Pakovanje (broj i opis)	Zemlja porijekla	Zemlja odredišta ili CG	Broj sertifikata o usklađenosti	Kontrolu izvršio	Napomena
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												

"

Član 8

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u „Službenom listu Crne Gore“.

*U ovaj pravilnik prenijete su odredbe Regulative 2023/2429 o dopuni Regulative (EU) br. 1308/2013 Evropskog parlamenta i Vijeća u pogledu tržišnih standarda za sektor voća i povrća, određene prerađene proizvode od voća i povrća te sektor banana i o stavljanju van snage Regulative Komisije (EZ) br. 1666/1999 i Regulativi o sprovođenju Komisije (EU) br. 543/2011 i (EU) br. 1333/2011 od 17. avgusta 2023.

Broj: 04-307/26-14231/3

Podgorica, 10. jun 2026. godine

Ministar,
Vladimir Joković, s.r.

1553.

Na osnovu člana 18 stav 3 Zakona o zaštiti dobrobiti životinja ("Službeni list CG", br. 14/08 i 47/15), Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede donijelo je

PRAVILNIK O BLIŽIM USLOVIMA ZA ZAŠTITU ŽIVOTINJA TOKOM KLANJA*

Predmet

Član 1

Ovim pravilnikom propisuju se bliži uslovi za zaštitu životinja za proizvodnju pri klanju, način i sredstva za omamljivanje i usmrćivanje životinja, kao i način osposobljavanja lica koja obavljaju premještanje, smještaj i brigu o životinjama u klanici, sputavanje, omamljivanje i klanje ili usmrćivanje životinja.

Primjena

Član 2

Ovaj pravilnik ne primjenjuje se na:

1) životinje koje se usmrćuju:

- tokom naučnih oglada koji se sprovode pod nadzorom ovlašćenih nadležnih organa i delegiranih tijela, u skladu sa propisom kojim se uređuju pravila za sprovođenje službenih kontrola i drugih službenih aktivnosti;

- tokom lova ili sportsko-rekreativnog ribolova;

- tokom kulturnih ili sportskih događaja;

2) živinu, kuniće i zečeve koje je vlasnik zaklao van klanice za sopstvene potrebe za ishranu u domaćinstvu.

Značenje izraza

Član 3

Izrazi upotrijebljeni u ovom pravilniku imaju sljedeća značenja:

1) **usmrćivanje** je namjerno podstaknut postupak koji dovodi do smrti životinje;

2) **povezani postupci** su postupci rukovanja sa životinjama, utjerivanja životinja u tor prije klanja, sputavanja, omamljivanja i iskrvarivanja životinja koje se vrše na lokaciji na kojoj ih treba usmrtiti;

3) **životinja** je kičmenjak, osim gmizavaca i vodozemaca;

4) **usmrćivanje iz nužde** je usmrćivanje životinja koje su povrijeđene ili imaju bolest koja je povezana sa teškim bolovima ili patnjom, a ne postoji drugi način da im se bol ili patnja otklone;

5) **omamljivanje** je namjerno podstaknuti proces koji dovodi do gubitka svijesti i osjetljivosti bez bola, uključujući postupak koji rezultira trenutnom smrću;

6) **religijski obred** je niz postupaka koji se odnose na klanje životinja, a u vezi su sa religijom;

7) **standardne operativne procedure** su pisana uputstva kojima se postiže ujednačenost izvođenja određene funkcije ili standarda;

8) **klanje** je usmrćivanje životinja namijenjenih za ljudsku ishranu;

9) **klanica** je objekat koji se koristi za klanje kopnenih životinja;

10) **subjekat u poslovanju** je fizičko ili pravno lice koje pod svojim nadzorom ima preduzeće koje sprovodi usmrćivanje životinja ili bilo koji povezani postupci;

11) **krznašice** su sisari koji se uzgajaju radi proizvodnje krzna: kune zlatice, tvorovi, lisice, rakuni, glodari i činčile;

12) **depopulacija** je postupak usmrćivanja životinja radi zaštite javnog zdravlja, zdravlja životinja, dobrobiti životinja ili zbog zaštite životne sredine;

13) **živina** su uzgajane ptice, uključujući ptice koje se ne smatraju domaćim pticama, a koje se uzgajaju kao domaće životinje, osim beskičmenjaka;

14) **sputavanje** je postupak nad životinjama za sputavanje njenih pokreta, štedeći je svake vrste bola koja se može izbjeći, straha ili uznemiravanja kako bi se olakšalo djelotvorno omamljivanje ili usmrćivanje;

15) **rasijecanje** je laceracija tkiva centralnog nervnog sistema i kičmene moždine izduženim štapolikim instrumentom koji se uvodi u čeonu šupljinu.

Opšti uslovi za usmrćivanje i povezane postupke

Član 4

Životinje treba da budu pošteđene svakog nepotrebnog bola, nelagode ili patnje tokom usmrćivanja ili povezanih postupaka.

Subjekti u poslovanju, radi obezbjeđivanja uslova iz stava 1 ovog člana, treba da preduzmu mjere kako bi obezbijedili da:

1) životinje imaju fizičku udobnost i zaštitu, posebno na način da im se obezbijede adekvatni temperaturni uslovi, uslovi higijene, kao i da se spriječi njihov pad ili klizanje;

2) se životinje zaštite od povređivanja;

3) se životinjama rukuje i da se smještaju u za to namijenjen prostor uzimajući u obzir njihovo uobičajeno ponašanje;

4) životinje ne pokazuju znakove nepotrebnog bola ili straha, odnosno neuobičajeno ponašanje;

5) životinje ne pate zbog produženog perioda uskraćivanja vode ili hrane;

6) se životinjama onemogućiti nepotreban kontakt sa drugim životinjama koje mogu ugroziti njihovu dobrobit.

Prostori koji se koriste za usmrćivanje i povezane postupke treba da budu izgrađeni, održavani i da se u njima postupa u skladu sa st. 1 i 2 ovog člana.

Usmrćivanje riba iz nužde van klanice ili kada bi usmrćivanje riba iz nužde prouzrokovalo neposredan i ozbiljan rizik za zdravlje ili bezbjednost ljudi, vrši se u skladu sa st. 1, 2 i 3 ovog člana.

Metode omamljivanja

Član 5

Životinja se usmrćuje samo nakon omamljivanja u skladu sa metodama omamljivanja datim u Prilogu 1, a gubitak svijesti i osjetljivost održavaju se do smrti životinje.

Metode omamljivanja iz stava 1 ovog člana koji za posljedicu nemaju trenutnu smrt (obično omamljivanje) treba da, što je prije moguće, pređu u postupak kojim se obezbjeđuje smrt životinje (iskrvarenje, razaranje srži, usmrćivanje električnom strujom ili produženo uskraćivanje kiseonika).

Omamljivanje životinja koje se usmrćuju, u skladu sa metodama omamljivanja iz stava 1 ovog člana, ne vrši se ako se klanje životinja vrši u klanicama i u svrhe religijskog obreda.

Provjere omamljivanja

Član 6

Subjekti u poslovanju obezbjeđuju da lica koja su odgovorna za omamljivanje sprovode redovne provjere kako bi obezbijedili da životinje ne pokazuju nikakve znake svijesti ili osjetljivosti od završetka omamljivanja do smrti.

Redovne provjere iz stava 1 ovog člana sprovode se na reprezentativnom uzorku životinja, a učestalost tih provjera određuje se na osnovu prethodnih provjera i drugih podataka koji mogu uticati na djelotvornost omamljivanja.

Ako se provjerom iz stava 2 ovog člana utvrdi da životinja nije omamljena, lice odgovorno za omamljivanje preduzima odgovarajuće mjere u skladu sa članom 7 stav 3 ovog pravilnika.

Ako se životinja usmrćuje bez prethodnog omamljivanja, lice odgovorno za klanje vrši provjere kako bi obezbijedio da životinje ne pokazuju nikakve znakove svijesti ili osjetljivosti prije nego ih oslobodi od sputavanja i da ne pokazuju nikakve znakove života prije nego ih prosljedi na obradu kože ili šurenje.

Standardni operativni postupci

Član 7

Subjekti u poslovanju unaprijed planiraju usmrćivanje životinja i povezane postupke i sprovode ih u skladu sa standardnim operativnim postupcima.

Subjekti u poslovanju sastavljaju i objavljuju standardne operativne postupke radi obezbjeđivanja usmrćivanja i povezanih postupaka koje sprovode u skladu sa članom 4 stav 2 ovog pravilnika.

U slučaju omamljivanja, standardni operativni postupci treba da:

- 1) uzmu u obzir preporuke proizvođača;
- 2) odrede metodu omamljivanja, na osnovu dostupnih naučnih dokaza i ključnih parametara datih u Prilogu 1, čime se obezbjeđuje njihova funkcionalnost za omamljivanje životinja;
- 3) odrede mjere koje se sprovode ako životinja nije omamljena na odgovarajući način ili kada životinja koja je zaklana i dalje pokazuje znakove života.

Nivo osposobljenosti

Član 8

Lice koje vrši premještanje, smještaj i brigu o životinjama u klanici, sputavanje, omamljivanje i klanje ili usmrćivanje životinja treba da bude osposobljeno za:

- 1) rukovanje životinjama i brigu o životinjama prije sputavanja;
- 2) sputavanje životinja radi omamljivanja ili usmrćivanja;
- 3) omamljivanje životinja;
- 4) procjenu djelotvornosti omamljivanja;
- 5) vješanje živih životinja na odgovarajuću opremu ili dizanje živih životinja;
- 6) iskrvarenje živih životinja;
- 7) klanje u skladu sa članom 5 stav 3 ovog pravilnika.

Pored uslova iz stava 1 ovog člana, usmrćivanje krznašica vrši se u prisustvu i pod nadzorom lica kojem je izdato uvjerenje o osposobljenosti iz člana 18 ovog pravilnika.

Upotreba opreme za sputavanje i omamljivanje

Član 9

Proizvode koji se stavljaju na tržište ili oglašavaju kao oprema za sputavanje ili omamljivanje treba da prati uputstvo za upotrebu, kojim se obezbjeđuju optimalni uslovi za dobrobit životinja.

Uputstvo iz stava 1 ovog člana sadrži:

- 1) vrstu, kategoriju, količinu i/ili težinu životinje za koje je predviđena upotreba opreme;
- 2) preporučene parametre koji odgovaraju različitim okolnostima upotrebe, uključujući ključne parametre iz člana 7 stav 2 tačka 2 ovog pravilnika;

- 3) postupak za sistemsko praćenje funkcionalnosti opreme;
- 4) preporuke za održavanje i kalibraciju opreme za omamljivanje.

Upotreba opreme za sputavanje i omamljivanje

Član 10

Oprema za sputavanje i omamljivanje održava se i provjerava u skladu sa uputstvima proizvođača, a provjeru obavljaju lica koje su za to obučena.

Za vrijeme vršenja postupaka omamljivanja, na mjestu u kojem se vrši omamljivanje treba da bude dostupna rezervna oprema koja se koristi u slučaju neuspješnog djelovanja opreme za omamljivanje.

Životinjama se ne stavlja oprema za sputavanje, uključujući opremu za sputavanje glave, sve dok lice koje vrši omamljivanje ili iskrvarenje nije spremno da životinju omami ili iskrvari što je prije moguće.

Klanje životinja na gazdinstvu namijenjenih za sopstvenu potrošnju

Član 11

Klanje životinja, osim živine, kunića i zečeva, kao i povezani postupci van klanice koje obavlja vlasnik životinja ili odgovorno lice pod nadzorom vlasnika, za sopstvenu potrošnju na gazdinstvu vrši se u skladu sa članom 4 stav 1, članom 5 stav 1 i članom 8 stav 1 ovog pravilnika.

Direktno snabdijevanje malim količinama živine, kunića i zečeva

Član 12

Klanje živine, kunića i zečeva na farmi za sopstvenu potrošnju i direktno snabdijevanje malim količinama mesa koje proizvođač nudi krajnjem potrošaču ili lokalnoj maloprodaji kao svježe meso, pod uslovom da broj životinja koje su zaklane ne prelazi broj predviđenih životinja u skladu sa zakonom kojim se uređuju uslovi za bezbjednost hrane i hrane za životinje, vrši se u skladu sa članom 4 stav 1, članom 5 stav 1 i članom 8 stav 1 ovog pravilnika.

Uređenje, konstrukcija i oprema u klanicama

Član 13

Uređenje, konstrukcija klanica, kao i oprema koja se u njima koristi treba da ispunjavaju uslove date u Prilogu 2.

Postupanje sa životinjama tokom sputavanja u klanicama

Član 14

Operativna pravila za klanice data su u Prilogu 3.

Životinje koje se usmrćuju u skladu sa članom 5 stav 2 ovog pravilnika bez prethodnog omamljivanja treba da budu pojedinačno sputane, a preživari se mehanički sputavaju.

Oprema za sputavanje goveda okretanjem koristi se za klanje životinja u skladu sa članom 5 stav 2 ovog pravilnika, pod uslovom da u okviru opreme postoji uređaj koji sputava i bočne i vertikalne pokrete glave, prilagođen veličini životinje.

Odgovorno lice za dobrobit životinja

Član 15

Subjekti u poslovanju određuju lice odgovorno za dobrobit životinja za svaku klanicu.

Odgovorno lice za dobrobit životinja subjektu u poslovanju podnosi izvještaj o stanju dobrobiti životinja.

Odgovorno lice za dobrobit životinja treba da posjeduje uvjerenje o osposobljenosti iz člana 18 ovog pravilnika za sve postupke koji se odvijaju u klanicama.

Odgovorno lice za dobrobit životinja vodi izvještaj o preduzetim mjerama za unapređenje dobrobiti životinja u klanicama, koji se čuva najmanje godinu dana.

St. 1 do 4 ovog člana ne primjenjuju se na klanice koje kolju manje od 1.000 uslovnih grla sisara ili 150.000 ptica ili kunića godišnje.

Određivanje uslovnog broja grla sisara (stopa konverzije) vrši se na sljedeći način:

- 1) odrasla goveda kao jedno uslovno grlo;
- 2) ostala goveda: 0,50 uslovno grlo;
- 3) svinje žive vage od preko 100 kg: 0,20 uslovnog grla;
- 4) ostale svinje: 0,15 uslovnog grla;
- 5) ovce i koze: 0,10 uslovnog grla;
- 6) jagnjad, jarad i prasad sa manje od 15 kg žive vage: 0,05 uslovnog grla.

Depopulacija

Član 16

Depopulacija životinja vrši organ uprave nadležan za poslove veterinarstva (u daljem tekstu: Uprava), na osnovu kriznog plana, u skladu sa zakonom kojim se uređuju uslovi i način obavljanja veterinarske djelatnosti, prije početka postupka klanja.

Postupci omamljivanja i usmrćivanja, kojim se planiraju odgovarajući standardni operativni postupci, treba da budu dio kriznog plana, a određuju se na osnovu procjene rizika uspostavljene kriznim planom u odnosu na veličinu i lokaciju sumnje na izbijanje bolesti.

Uprava:

- 1) obezbjeđuje da se postupci sprovedu u skladu sa kriznim planom iz stava 1 ovog člana;
- 2) preduzima odgovarajuće mjere radi zaštite dobrobiti životinja u odgovarajućim uslovima.

Prinudno klanje

Član 17

U slučaju prinudnog klanja, odnosno usmrćivanja, držalac životinja treba da preduzme sve neophodne mjere kako bi se životinja usmrtila što je prije moguće.

Uvjerenje o osposobljenosti

Član 18

Osposobljavanje lica za premještanje, smještaj i brigu o životinjama u klanici, sputavanje, omamljivanje i klanje ili usmrćivanje životinja vrši se putem obuka za osposobljavanje, iz oblasti datih u Prilogu 4.

Uprava objavljuje poziv za obuku iz stava 1 ovog člana na svojoj internet stranici i određuje oblast za koju se vrši obuka.

Za osposobljavanje iz stava 1 ovog člana, zainteresovana lica podnose zahtjev Upravi, koji sadrži:

- 1) ime, prezime i adresu podnosioca zahtjeva, kao i podatke o kontaktu; i
- 2) oblast za koju se osposobljava;
- 3) vrstu životinja za koje se osposobljava.

Uprava sačinjava listu kandidata koju objavljuje na svojoj internet stranici.

Nakon završene obuke iz stava 1 ovog člana, lice iz stava 3 ovog člana polaže ispit.

Uvjerenje o osposobljenosti dodjeljuje se licima koja su stekla zadovoljavajući uspjeh na ispitu iz stava 4 ovog člana.

U uvjerenju o osposobljenosti navodi se za koje kategorije životinja, vrstu opreme i za koje postupke se odnosi uvjerenje o osposobljenosti lica.

Uprava priznaje uvjerenja o osposobljenosti lica koja su izdata u državama članicama Evropske unije.

Privremena uvjerenja o osposobljenosti mogu da budu izdata pod uslovom da:

1) je podnosilac zahtjeva registrovan na jednom od kurseva za osposobljavanje iz stava 1 ovog člana;

2) podnosilac zahtjeva radi u prisustvu i pod nadzorom lica koje posjeduje uvjerenje o osposobljenosti izdato za specifičnu djelatnost koju obavlja;

3) privremeno uvjerenje ne važi duže od tri mjeseca; i

4) podnosilac zahtjeva dostavi pisanu izjavu u kojoj navodi da mu prethodno nije izdato drugo privremeno uvjerenje o osposobljenosti ili da nije bio u mogućnosti da polaže ispit, uz obrazloženje.

Uvjerenje o osposobljenosti i privremeno uvjerenje o osposobljenosti mogu da se izdaju samo ako podnosilac zahtjeva podnese dokaz da nije počinio krivično djelo u vezi sa zaštitom dobrobiti životinja tokom tri godine koje prethode danu podnošenja zahtjeva za to uvjerenje.

Prilozi

Član 19

Prilozi 1 do 4 čine sastavni dio ovog pravilnika.

Prestanak primjene

Član 20

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje da važi Pravilnik o bližim uslovima za zaštitu životinja tokom klanja ("Službeni list CG", br. 54/15 i 21/19).

Stupanje na snagu

Član 21

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom listu Crne Gore".

*U ovaj pravilnik prenesene su odredbe Direktive br. 1099/2009/EZ o zaštiti životinja u trenutku usmrćivanja.

Broj: 04-312/26-15584/3

Podgorica, 9. juna 2026. godine

Ministar,

Vladimir Joković, s.r.

METODE OMAMLJIVANJA I POVEZANE SPECIFIKACIJE

I. Metode

Tabela 1. – Mehaničke metode

Br.	Naziv	Opis	Uslovi upotrebe	Ključni parametri	Specifični zahtjevi za određene metode – poglavlje II. ovog Priloga
1.	Pištolj za omamljivanje sa penetrirajućim klinom	Značajno i nepovratno oštećenje mozga izazvano šokom i prodorom klina pištolja za omamljivanje. Obično omamljivanje.	Sve vrste životinja. Klanje, depopulacija i ostale situacije.	Mjesto i smjer pucnja. Odgovarajuća brzina, izlazna dužina i promjer pištolja u skladu s veličinom i vrstom životinje. Najdže vrijeme od omamljivanja do klanja/usmrćivanja.	Nije primjenjivo.
2.	Pištolj za omamljivanje sa nepenetrirajućim klinom	Značajno oštećenje mozga izazvano šokom prilikom primjene pištolja za omamljivanje sa nepenetrirajućim klinom. Obično omamljivanje.	Preživari, živina, kunići i zečevi. Klanje samo za preživare. Klanje, depopulacija i ostale situacije za živinu, kuniće i zečeve.	Mjesto i smjer pucnja. Odgovarajuća brzina, promjer i oblik pištolja u skladu sa veličinom i vrstom životinje. Jačina upotrebljenog naboja. Najduže vrijeme od omamljivanja do klanja/usmrćivanja.	Tačka 1.
3.	Vatreno oružje sa slobodnim projektilom	Značajno i nepovratno oštećenje mozga izazvano šokom i prodorom jednog ili više projektila.	Sve vrste životinja. Klanje, depopulacija i ostale situacije.	Mjesto pucnja. Snaga i kalibar naboja. Vrsta projektila.	Nije primjenjivo.
4.	Maceracija	Trenuno drobljenje čitave životinje.	Pilići do 72 sata starosti i zameci u jajetu. Sve situacije osim klanja.	Najveća veličina serije koja se uvodi. Udaljenost između oštrica i brzina rotacije. Mjera za sprečavanje pretrpavanja.	Tačka 2.
5.	Dislokacija vrata	Ručno ili mehaničko istezanje i zakretanje vrata što izaziva moždanu ishemiju.	Živina do 5 kg žive vage. Klanje, depopulacija i ostale situacije.	Nije primjenjivo.	Tačka 3.
6.	Perkusivni udarac u glavu	Čvrst i precizan udarac u glavu koji izaziva	Prasad, jagnjad, jarad,	Snaga i lokacija udarca.	Tačka 3.

		značajno oštećenje mozga.	kunići, zečevi, krznašice i živina do 5 kg žive vage. Klanje, depopulacija i ostale situacije.		
--	--	---------------------------	---	--	--

Tabela 2. – Električne metode

Br.	Naziv	Opis	Uslovi upotrebe	Ključni parametri	Specifični zahtjevi poglavlja II. ovog Priloga
1.	Omamljivanje električnom strujom (samo glava)	Izlaganje mozga električnoj struji koja dovodi do opšteg epileptičnog stanja na elektroencefalogramu (EEG). Obično omamljivanje.	Sve vrste životinja. Klanje, depopulacija i ostale situacije.	Najmanja jačina struje (A ili mA). Najmanji napon (V). Najveća frekvencija (Hz). Najkraće vrijeme izlaganja. Najduže vrijeme od omamljivanja do klanja/usmrćivanja. Učestalost kalibracije opreme. Poboljšanje toka struje. Sprečavanje električnog šoka prije omamljivanja. Mjesto primjene i kontaktna površina elektroda.	Tačka 4.
2.	Omamljivanje električnom strujom (glava-tijelo)	Izlaganje tijela električnoj struji koja istovremeno dovodi do opšteg epileptičnog stanja na EEG-u i fibrilacije ili zaustavljanja rada srca. Obično omamljivanje u slučaju klanja.	Sve vrste životinja. Klanje, depopulacija i ostale situacije.	Najmanja jačina struje (A ili mA). Najmanji napon (V). Maksimalna frekvencija (Hz). Minimalno vrijeme izlaganja. Učestalost kalibracije opreme. Poboljšanje toka struje. Sprečavanje električnog šoka prije omamljivanja. Mjesto primjene i kontaktna površina elektroda. Najduže vrijeme od omamljivanja do klanja/usmrćivanja u slučaju običnog omamljivanja.	Tačka 5.
3.	Električna vodena kupka	Izlaganje čitavog tijela električnoj struji koja dovodi do opšteg epileptičnog stanja na EEG-u i	Živina. Klanje, depopulacija i ostale situacije.	Najmanja jačina struje (A ili mA). Najmanji napon (V). Najviša frekvencija (Hz).	Tačka 6

		<p>moгуće fibrilacije ili zaustavljanja rada srca kroz vodenu kupku.</p> <p>Obično omamljivanje osim u slučajevima kada je frekvencija jednaka ili manja od 50 Hz.</p>		<p>Učestalost kalibracije opreme.</p> <p>Sprečavanje električnog šoka prije omamljivanja.</p> <p>Umanjivanje bola prilikom sputavanja životinje.</p> <p>Pojačavanje toka struje.</p> <p>Najduže trajanje sputavanja prije vodene kupke.</p> <p>Najkraće vrijeme izlaganja za svaku životinju.</p> <p>Uranjanje ptica sve do osnovice krila.</p> <p>Najduže vrijeme od omamljivanja do klanja/usmrćivanja za frekvencije preko 50 Hz.</p>	
--	--	--	--	--	--

Tabela 3. – Metode kontrolisanja atmosferskog pritiska

Br.	Naziv	Opis	Uslovi upotrebe	Ključni parametri	Specifični zahtjevi poglavlja II. ovog Priloga
1.	Ugljen dioksid pri visokim koncentracijama	<p>Direktno ili postupno izlaganje svjesnih životinja mješavini gasova koja sadrži više od 40 % ugljen dioksida. Metoda se može koristiti u jamama, tunelima, spremnicima ili objektima koji su prethodno zapečaćeni. Obično omamljivanje prilikom klanja svinja.</p>	<p>Svinje, kune, činčile, živina osim pataka i gusaka.</p> <p>Klanje samo za svinje.</p> <p>Ostale situacije osim klanja za perad, kune, činčile, svinje.</p>	<p>Koncentracija ugljen dioksida.</p> <p>Trajanje izlaganja.</p> <p>Najveći interval(i) uboda/usmrćivanja u slučaju običnog omamljivanja.</p> <p>Kvaliteta gasa.</p> <p>Temperatura gasa.</p>	<p>Tačka 7.</p> <p>Tačka 8.</p>
2.	Ugljen dioksid u dvije faze	<p>Uzastopno izlaganje svjesnih životinja mješavini gasova koja sadrži do 40 % ugljen dioksida nakon čega se ponavlja, kada su životinje izgubile svijest, sa većom koncentracijom ugljen dioksida.</p>	<p>Živina.</p> <p>Klanje, depopulacija i ostale situacije.</p>	<p>Koncentracija ugljen dioksida.</p> <p>Trajanje izlaganja.</p> <p>Kvaliteta plina.</p> <p>Temperatura plina.</p>	<p>Nije primjenjivo.</p>
3.	Ugljen dioksid u smješi sa drugim inertnim gasovima	<p>Direktno ili postupno izlaganje svjesnih životinja mješavini gasova koji sadrži do 40 % ugljen dioksida u smjesi sa drugim inertnim gasovima što dovodi do anoksije. Metoda se može koristiti u jamama, vrećama, tunelima, spremnicima ili</p>	<p>Svinje i živina.</p> <p>Klanje, depopulacija i ostale situacije.</p>	<p>Koncentracija ugljen dioksida.</p> <p>Trajanje izlaganja.</p> <p>Najveći interval(i) uboda/usmrćivanja u slučaju običnog omamljivanja.</p> <p>Kvaliteta gasa.</p> <p>Temperatura gasa.</p>	<p>Tačka 8.</p>

		objektima koje su prethodno zapečaćeni. Obično omamljivanje u slučaju svinja ako je trajanje izlaganja na barem 30 % ugljičnog dioksida manje od 7 minuta. Obično omamljivanje u slučaju živine ako je ukupno trajanje izlaganja na barem 30 % ugljen dioksida manje od 3 minuta.		Koncentracija kiseonika.	
4.	Inertni gasovi	Direktno ili postupno izlaganje svjesnih životinja mješavini inertnih gasova poput argona ili azota što dovodi do anoksije. Metoda se može koristiti u jamama, vrećama, tunelima, spremnicima ili objektima koji su prethodno zapečaćeni. Obično omamljivanje u slučaju klanja svinja. Obično omamljivanje u slučaju živine ako je trajanje izlaganja anoksiji manje od 3 minuta.	Svinje i živina. Klanje, depopulacija i ostale situacije.	Koncentracija kiseonika. Trajanje izlaganja. Kvaliteta gasa. Najveći interval(i) uboda/usmrćivanja u slučaju običnog omamljivanja. Temperatura gasa.	Tačka 8.
5.	Ugljen monoksid (čisti izvor)	Izlaganje svjesnih životinja mješavini gasova koji sadrži više od 4 % ugljen monoksida.	Krznasiće, živina i prasad. Ostale situacije osim klanja.	Kvaliteta gasa. Koncentracija ugljen monoksida. Trajanje izlaganja. Temperatura gasa.	Tačke 9.1., 9.2. i 9.3.
6.	Ugljen monoksid u smjesi sa drugim gasovima	Izlaganje svjesnih životinja mješavini gasova koji sadrži više od 1 % ugljen monoksida u smješi sa drugim toksičnim gasovima.	Krznasiće, živina i prasad. Ostale situacije osim klanja.	Koncentracija ugljen monoksida. Trajanje izlaganja. Temperatura gasa. Filtracija gasa koji dolazi iz pogona.	Tačka 9.
7.	Omamljivanje niskim atmosferskim pritiskom	Izlaganje svjesne životinje postupnom opadanju pritiska uz smanjivanje količine raspoloživog kiseonika na manje od 5 %.	Tovni pilići žive vage do 4 kg. Klanje, depopulacija i ostale situacije.	Stopa opadanja pritiska. Trajanje izlaganja. Temperatura i vlažnost prostora.	Tačke od 10.1. do 10.5.

Tablica 4. – Ostale metode

Br.	Naziv	Opis	Uslovi upotrebe	Ključni parametri	Specifični zahtjevi poglavlja II. ovog Priloga
1.	Injekciona apliciranje	Gubitak svijesti i osjetljivosti, nakon čega slijedi	Sve vrste životinja.	Vrsta injekcije.	Nije primjenjivo.

	sredstava za usmrćivanje	nepovratna smrt izazvana sredstvom za usmrćivanje apliciranim injekcionim putem.	Ostale situacije osim klanja.	Upotreba odobrenih proizvoda.	
--	--------------------------	--	-------------------------------	-------------------------------	--

II. Posebni zahtjevi za određene metode

1. Pištolj za omamljivanje sa nepenetrirajućim klinom

Prilikom upotrebe ove metode subjekti u poslovanju treba da obrate pažnju na izbjegavanje frakture lobanje.

Ova se metoda koristi samo za preživare koji imaju kilažu manju od 10 kg žive vage.

2. Maceracija

Ova metoda obezbjeđuje trenutnu maceraciju i neposrednu smrt životinja. Sprava sadrži mehanički pokretane smrtonosne oštrice ili produžene polistirenske izdanke koji se okreću velikom brzinom. Kapacitet sprave je dovoljan da obezbijedi za sve životinje da se trenutno usmrte, čak i ako se njima rukuje u velikom broju.

3. Dislokacija vrata i perkusivni udarac u glavu

Ove se metode ne koriste kao rutinske metode, već samo ako za omamljivanje nisu dostupne druge metode.

Ove se metode ne koriste u klanicama, osim kao pomoćna metoda za omamljivanje.

Nijedna osoba ručnom dislokacijom vrata ili perkusivnim udarcem u glavu ne smije usmrtili više od sedamdeset životinja na dan.

Ručna dislokacija vrata se ne smije koristiti nad životinjama koje imaju više od tri kilograma žive vage.

4. Omamljivanje električnom strujom (samo glava)

4.1. Prilikom upotrebe omamljivanja električnom strujom, elektrode trebaju da obuhvate mozak životinje i biti prilagođene njenoj veličini.

4.2. Omamljivanje električnom strujom samo za glavu mora se sprovoditi u skladu sa najmanjim intenzitetom struje kako je to navedeno u tabeli 1.

Tabela 1. – Minimalna jačina struje za omamljivanje električnom strujom samo za glavu

Kategorija životinja	Goveda od 6 mjeseci starosti ili starija	Goveda mlađa od 6 mjeseci starosti	Životinje iz porodice ovaca i koza	Životinje iz porodice svinja	Pilići	Gušćad
Najmanja jačina struje	1,28 A	1,25 A	1,00 A	1,30 A	240 mA	400 mA

5. Omamljivanje električnom strujom (glava-tijelo)

5.1. Životinje iz porodice ovaca, koza i svinja.

Najmanja jačina struje za omamljivanje električnom strujom (glava-tijelo) je 1 amper za ovce i koze i 1,30 ampera za svinje.

5.2. Lisice

Elektrode se stavljaju u usta i rektum sa najmanjom jačinom struje od 0,3 ampera i najmanjim naponom od 110 volti u trajanju od barem tri sekunde.

5.3. Činčile

Elektrode se stavljaju od uva do repa sa najmanjom jačinom struje od 0,57 ampera u trajanju od barem 60 sekundi.

6. Električna vodena kupka za živinu

6.1. Životinje se ne smiju sputavati ako su premale za električnu vodenu kupku ili ako bi sputavanje podstaklo ili povećalo osjećaj bola (poput vidljivo ozlijeđenih životinja). U tim slučajevima one se usmrćuju alternativnim metodama.

6.2. Sprave za sputavanje treba da budu mokre prije sputavanja živih ptica i izložene struji. Ptice treba da budu obješene za obje noge.

6.3. Za životinje iz tabele 2., omamljivanje vodenom kupkom sprovodi se u skladu sa najmanjom jačinom struje kako je u njoj prikazano, a životinje se toj jačini struje izlažu u trajanju od najmanje četiri sekunde.

Tabela 2. – Zahtjevi u pogledu struje za opremu za omamljivanje vodenom kupkom (prosječne vrijednosti po životinji)

Frekvencija (Hz)	Pilići	Gušćad	Patke i guske	Prepelice
< 200 Hz	100 mA	250 mA	130 mA	45 mA
Od 200 do 400 Hz	150 mA	400 mA	Nije dozvoljeno	Nije dozvoljeno
Od 400 do 1 500 Hz	200 mA	400 mA	Nije dozvoljeno	Nije dozvoljeno

7. Ugljen dioksid pri visokim koncentracijama

U slučaju svinja, kuna i činčila, koristi se najmanja koncentracija od 80 % ugljen dioksida.

8. Ugljen dioksid, upotreba inertnih gasova ili kombinacije tih gasnih smjesa

Gasovi ni pod kojim uslovima ne smiju ući u prostoriju ili lokaciju u kojima se životinje omamljuju ili usmrćuju tako da uzrokuju opekotine ili ih uznemiruju smrzavanjem ili nedostatkom vlage.

9. Ugljen monoksid (čisti izvor ili u smjesi sa drugim gasovima)

9.1. Životinje se cijelo vrijeme moraju posmatrati.

9.2. Moraju se uvoditi jedna po jedna i potrebno je obezbijediti da prije ulaska sledeće životinje prethodna treba biti u nesvesnom stanju ili mrtva.

9.3. Životinje u komori ostaju do usmrćenja.

9.4. Gas koji proizvodi sprava posebno prilagođena u svrhu usmrćivanja životinja može se koristiti pod uslovom da je lice odgovorno za usmrćivanje prethodno provjerilo da je gas:

(a) dovoljno ohlađen;

(b) dovoljno filtriran;

(c) slobodan od bilo kakvih iritirajućih komponenti ili gasova.

Motor se kontroliše svake godine prije početka usmrćivanja životinja.

9.5. Životinje se ne upućuju u komoru dok se ne postigne najmanja koncentracija ugljen monoksida.

10. Omamljivanje niskim atmosferskim pritiskom

10.1. U prvoj fazi stopa opadanja pritiska ne smije biti veća od odgovarajuće stope smanjenja pritiska sa standardne vrijednosti atmosferskog pritiska na nivou mora od 760 torra na 250 torra tokom najmanje 50 sekundi.

10.2. U drugoj fazi minimalna standardna vrijednost atmosferskog pritiska na nivou mora od 160 torra mora se postići unutar sledećih 210 sekundi.

10.3. Vremenska kriva pritiska prilagođava se kako bi se omogućilo nepovratno omamljivanje svih ptica unutar vremenskog ciklusa.

10.4. Prije svakog operativnog postupka kao i najmanje jedanput na dan komora se ispituje na nepropusnost, a mjerači pritiska se kalibriraju.

10.5. Najmanje godinu dana mora se voditi evidencija o apsolutnom vakuumskom pritisku, vremenu izloženosti, temperaturi i vlažnosti.

UREĐENJE, KONSTRUKCIJA I OPREMA KLANICA

1. Svi objekti za privremeni smještaj životinja prije klanja

1.1. Ventilacioni sistemi treba da budu osmišljeni, izgrađeni i održavani tako da je trajno obezbijedena dobrobit životinja, uzimajući u obzir očekivani raspon vremenskih uslova.

1.2. Ako su potrebni mehanički načini ventilacije, potrebno je predvidjeti alarm i pomoćne objekte u slučaju hitnih situacija radi mogućih kvarova.

1.3. Objekti za privremeni smještaj životinja prije klanja moraju se osmisliti i izgraditi tako da se na najmanju moguću mjeru svede rizik od povreda životinja i pojava iznenadne buke.

1.4. Objekti za privremeni smještaj životinja prije klanja moraju se osmisliti i izgraditi tako da olakšaju pregled životinja. Potrebno je obezbijediti odgovarajuće fiksno ili prenosno osvetljenje kako bi se u svakom trenutku omogućio pregled životinja.

2. Objekti za privremeni smještaj životinja prije klanja koje nisu isporučene u oborima

2.1. Obori, prolazi i ograde moraju se osmisliti i izgraditi kako bi omogućili:

(a) životinjama slobodno kretanje u potrebnom pravcu upotrebom njihovih karakterističnih obrazaca ponašanja i bez skretanja pažnje;

(b) svinjama ili ovcama da hodaju jedne do druge, osim u slučaju ograda koje vode do opreme za sputavanje.

2.2. Rampe i mostovi trebaju biti opremljeni bočnom zaštitom kako bi obezbijedili da životinje ne mogu sa njih pasti.

2.3. Sistem dopremanja vode u oborima osmišljava se, izgrađuje i održava tako da se u svako doba životinjama omogući pristup čistoj vodi bez nepotrebnog ozljeđivanja i da ih ne ograničava u kretanju.

2.4. Kada se koristi obor za čekanje, on treba biti izgrađen sa ravnim podom i čvrstim stranicama, između obora za prihvat i ograde koja vodi do mjesta omamljivanja i osmišljava se tako da se životinje ne mogu spoticati niti sudarati.

2.5. Podovi trebaju da budu izgrađeni i održavani tako da životinjama minimalizuju rizik od klizanja, pada ili povrede nogu.

2.6. Ako klanice imaju otvorene objekte za privremeni smještaj životinja prije klanja bez prirodne nadstrešnice ili hlada, potrebno je obezbijediti odgovarajuću zaštitu od neželjnih vremenskih uslova. U nedostatku takve zaštite, takvi objekti za privremeni smještaj životinja prije klanja se ne koriste tokom neželjnih vremenskih uslova. U nedostatku prirodnog izvora vode, potrebno je obezbijediti mjesta za napoj.

3. Oprema i prostori za sputavanje životinja

3.1. Oprema i prostori za sputavanje životinja moraju se osmisliti, izgraditi i održavati kako bi:

(a) optimizovali primjenu metode omamljivanja ili usmrćivanja;

(b) spriječili povrede ili nagnječenja životinja;

(c) na najmanju moguću mjeru sveli opiranje i vokalizaciju prilikom sputavanja životinja;

(d) na najmanju moguću mjeru sveli trajanje sputavanja.

3.2. Djelovi za sputavanje životinja za vrste - goveda koji se koriste pri primjeni pneumatskog pištolja za omamljivanje moraju biti opremljeni spravom koja sprječava lateralno i vertikalno pomjeranje glave životinje.

4. Oprema za električno omamljivanje (osim opreme za omamljivanje u vodenoj kupki)

4.1. Oprema za električno omamljivanje postavlja se sa spravom koja prikazuje i bilježi pojedinosti o ključnim električnim parametrima za svaku omamljenu životinju. Sprava se

postavlja tako da je osoblju jasno vidljiva i daje jasno vidljiv i čujan signal upozorenja ako trajanje izlaganja padne ispod potrebnog nivoa. Ti se zapisi čuvaju barem godinu dana.

4.2. Automatska oprema za električno omamljivanje povezana sa spravom za sputavanje treba isporučivati konstantnu jačinu struje.

5. Oprema za omamljivanje u vodenoj kupki

5.1. Linije za sputavanje moraju se osmisliti i smjestiti tako da ptice koje na njima vise nemaju nikakvih prepreka i da se ometanje životinja svede na najmanju moguću mjeru.

5.2. Linije za sputavanje moraju se osmisliti tako da ptice koje na njima vise nisu u svjesnom stanju duže od jednog minuta. Međutim, patke, guske i guske ne smiju visjeti u svjesnom stanju duže od dva minuta.

5.3. Čitava dužina linije za sputavanje do tačke ulaska u kotao za operjavanje mora biti jednostavno dostupna u slučaju da se životinje moraju ukloniti sa linije za klanje.

5.4. Veličina i oblik metalnih držača u liniji za sputavanje moraju biti odgovarajuće veličine nogu živine koja se kolje, tako da se električni kontakt može obezbijediti bez izazivanja bola.

5.5. Oprema za omamljivanje u vodenoj kupki mora biti opremljena električno izolovanom ulaznom rampom i osmišljena, održavana tako da sprječava pretakanje vode na ulazu.

5.6. Vodena kupka se mora osmisliti tako da se nivo uranjanja ptica može lako prilagoditi.

5.7. Elektrode u opremi za omamljivanje u vodenoj kupki moraju se protezati cijelom dužinom vodene kupke. Vodena kupka se mora osmisliti i održavati tako da kada metalni držači u liniji za sputavanje prolaze preko vode, oni budu u trajnom kontaktu sa uzemljenom prečkom o koju se vješaju.

5.8. Sistem u kontaktu sa grudnim košem ptica mora biti izgrađen od tačke sputavanja do ulaska ptica za omamljivanje u vodenoj kupki kako bi se umirio.

5.9. Pristup opremi za omamljivanje u vodenoj kupki mora biti dostupan kako bi se omogućilo iskrvarenje ptica koje su bile omamljene i koje su ostale u vodenoj kupki u slučaju kvara ili zastoja na liniji.

5.10. Oprema za omamljivanje u vodenoj kupki mora biti povezana sa spravom koja prikazuje i bilježi pojedinosti o ključnim korišćenim električnim parametrima. Ti se zapisi čuvaju barem godinu dana.

6. Oprema za omamljivanje gasom za svinje i živinu

6.1. Omamljivači gasom, uključujući pokretne trake moraju se osmisliti i izgraditi kako bi:

(a) optimizovali primjenu metode omamljivanja gasom;

(b) spriječili povrede ili nagnječenja životinja;

(c) na najmanju moguću mjeru sveli otpor i vokalizaciju prilikom sputavanja životinja.

6.2. Oprema za omamljivanje gasom mora se neprestano mjeriti, prikazivati i bilježiti koncentraciju gasa i vrijeme izlaganja kao i davati jasno vidljiv i čujan znak upozorenja ako koncentracija gasa padne ispod zahtijevanog nivoa. Sprava se postavlja tako da je osoblju jasno vidljiva. Ti se zapisi čuvaju barem godinu dana.

6.3. Oprema za omamljivanje gasom mora se osmisliti tako da su, čak i u maksimalno dopuštenoj gustini, životinje u mogućnosti da legnu bez mogućnosti se slažu jedna na drugu.

7. Omamljivanje niskim atmosferskim pritiskom

7.1. Oprema za omamljivanje niskim atmosferskim pritiskom dizajnira se i izrađuje kako bi se obezbijedilo da vakum u komori omogućava lagano postupno opadanje pritiska uz smanjivanje količine raspoloživog kiseonika i održavanje minimalnog pritiska.

7.2. Sistem mora imati opremu za neprekidno mjerenje, prikaz i bilježenje apsolutnog vakuumskeg pritiska, vremena izloženosti, temperature i vlažnosti kao i slanje jasno vidljivog i zvučnog upozorenja ako pritisak odstupa od zahtijevanog nivoa. Uređaj mora biti jasno vidljiv osoblju.

OPERATIVNA PRAVILA ZA KLANICE

1. Prijem životinja, njihovo kretanje i rukovanje životinjama

1.1. Uslove dobrobiti za svaku pošiljku životinja sistematski procjenjuje odgovorna osoba za dobrobit životinja ili osoba koja podnosi izvještaj direktno službeniku za dobrobit životinja, po prijemu životinja, kako bi se identifikovali prioriteti, posebno određujući koje životinje imaju posebne potrebe u pogledu dobrobiti za odgovarajuće mjere koje se trebaju preduzeti.

1.2. Životinje se istovaruju što je prije moguće po dolasku i nakon toga se kolju bez nepotrebnog odgađanja.

Sisari, osim kunića i zečeva, koji se ne odvođe direktno po prijemu na mjesto klanja, trebaju biti smješteni u privremeni smještaj prije klanja.

Životinje koje nisu zaklane u roku od 12 sati nakon prijema treba nahraniti i nakon toga im se treba davati umjerenu količinu hrane u primjerenim vremenskim razmacima. U takvim slučajevima životinjama treba obezbijediti dovoljnu količinu stelje ili istovjetnog materijala koji garantuje udobnost primjerenu vrsti i broju životinja. Taj materijal treba da obezbijedi adekvatno obezbediti efikasno oticanje ili odgovarajuću apsorpciju urina i fecesa.

1.3. Spremnici u kojima se životinje prevoze moraju biti čisti, njima se mora pažljivo rukovati, posebno ako imaju perforirano ili savitljivo dno, i:

- (a) ne smiju se bacati, ispuštati niti prevrtati;
- (b) tamo gdje je to moguće, moraju se utovariti i istovariti horizontalno i mehanički.

Kada god je to moguće životinje se moraju istovariti pojedinačno.

1.4. Kada se spremnici stavljaju jedan na drugi, potrebno je preduzeti neophodne mjere predostrožnosti:

- (a) kako bi se ograničio prolazak urna i fecesa na životinje koje su smještene ispod;
- (b) kako bi se obezbijedila stabilnost spremnika;
- (c) kako bi se obezbijedila ventilacija.

1.5. U pogledu klanja, životinje koje nisu odbijene od sise, životinje u laktaciji, ženke koje su se tokom prevoza porodile, kao i životinje dopremljene u spremnicima, imaju prioritet u odnosu na sve druge kategorije životinja. Ukoliko to nije moguće, moraju se preduzeti sve odgovarajuće mere kako bi se sprečila njihova patnja, naročito:

- (a) mliječnim životinjama u laktaciji u vremenskim razmacima od najviše 12 sati;
- (b) osiguravajući primjerene uslove za mladunčad na sisi i dobrobit novorođene životinje u slučaju da se porodila;
- (c) obezbjeđujući vodu u slučaju životinja koje su rođene u spremnicima.

1.6. Sisari, osim kunića i zečeva, koji se ne odvođe odmah po prijemu i istovaru na mjesto klanja, obezbjeđuje se voda u odgovarajućim posudama.

1.7. Potrebno je obezbijediti ravnomjeran priliv životinja za omamljivanje i klanje, kako bi se spriječilo da lica koja rukuju životinjama primoravaju životinje da se ubrzano kreću iz prihvatnih obora.

1.8. Zabranjeno je:

- (a) udarati ili tući životinje;
- (b) vršiti pritisak na posebno osjetljivo mjesto na tijelu životinje, čime se životinji nanose nepotrebni bol ili patnja;
- (c) podizati ili povlačiti životinje za glavu, uši, rogove, noge, rep ili krzno, ili njima rukovati tako da im se nanosi nepotrebna bol ili patnja; međutim, zabrana podizanja životinja za noge ne odnosi se na živinu, kuniće ili zečeve;
- (d) koristiti zašiljene štapove ili druge šiljate predmete;
- (e) zavijati, lomiti ili otkidati repove životinjama ili dodirivati oči bilo koje životinje.

1.9. Upotreba instrumenata koji stvaraju električne šokove mora se izbjegavati koliko je god to moguće. U svakom slučaju, takvi se instrumenti koriste samo za odrasla goveda i odrasle svinje koje odbijaju kretanje ili samo ako ispred njih ima dovoljno prostora da se pomaknu. Šok ne smije trajati duže od jedne sekunde, mora biti primjereno razmaknut od sljedećeg i može se primijeniti samo na mišiće zadnjih udova životinja. Šokovi se ne smiju koristiti jedan za drugim ako životinja na njih ne odgovara.

1.10. Životinje se ne smiju vezivati za rogove, rogovlje niti nosne prstenove i noge im se ne smiju povezivati zajedno. Kada je potrebno vezati životinju, konopi, spone ili druga sredstva moraju biti:

(a) dovoljno jaki da ne puknu;

(b) takvi da životinjama omogućavaju, ako je to neophodno, da legnu, jedu i piju;

(c) osmišljeni tako da eliminišu bilo kakvu opasnost od gušenja ili povrede, i takvi da se životinja iz njih može brzo otpustiti.

1.11. Životinje koje ne mogu hodati ne smiju se vući na mjesto klanja, već se usmrćuju na licu mjesta.

2. Dopunska pravila za sisare u privremenom smještaju prije klanja (osim kunića i zečeva)

2.1. Svaka životinja mora imati dovoljno prostora da stane, legne i, osim za stoku koja se drži pojedinačno, da se okrene.

2.2. Životinje se moraju bezbjedno držati u privremenom smještaju prije klanja i mora se voditi računa da se spriječi njihovo bjekstvo i obezbijedi zaštita od predatora.

2.3. Za svaki obor mora jasno istaknutim znakom biti naznačen datum i vrijeme prijema i, osim za stoku koja se drži pojedinačno, najveći broj životinja koji se u njemu može držati.

2.4. Svaki dan rada klanice, prije pristizanja bilo koje životinje, izolacioni obori za životinje koji zahtijevaju posebnu brigu moraju biti pripremljeni i spremni za neposrednu upotrebu.

2.5. Zdravstveno i opšte stanje životinja u privremenom smještaju prije klanja redovno pregleda odgovorna osoba za dobrobit životinja ili osoba koja za to ima zahtijevanu stručnost.

3. Iskrvarenje životinja

3.1. Ako je jedna osoba zadužena za omamljivanje, sputavanje, podizanje i iskrvarenje životinja, ta osoba te postupke sprovodi u redu na jednoj životinji prije nego što ih nastavi na drugoj životinji.

3.2. U slučaju običnog omamljivanja ili klanja, dvije karotidne arterije ili žile iz kojih one izlaze moraju biti sistematski prerezane. Električna stimulacija izvodi se samo kada je potvrđeno nesvjesno stanje životinje. Dalja obrada kože ili obrada parom sprovodi se tek kada se provjeri odsutnost znakova života životinje.

3.3. Ptice se ne kolju automatskim rezačem vratova osim ako se može potvrditi jesu li rezači uspješno prerezali oba krvna suda ili ne. Ako rezači vratova nisu bili efikasni, ptice se odmah kolju.

OBLASTI ZA STICANJE UVJERENJA O OSPOSOBLJENOSTI

Operacije klanja	Predmeti za ispitivanje osposobljenosti
postupci	Ponašanje životinja, patnja životinja, svijest i osjetljivost, stres kod životinja.
(a) postupanje sa životinjama i briga o životinjama prije sputavanja;	Praktični aspekti rukovanja životinjama i sputavanja životinja.
(b) sputavanje životinja radi omamljivanja ili usmrćivanja;	Poznavanje uputstva proizvođača o vrsti opreme za sputavanje koja se koristi u slučaju mehaničkog sputavanja.
(c) omamljivanje životinja;	Praktični aspekti tehnika omamljivanja i poznavanje uputstva proizvođača o vrsti opreme za omamljivanje. Pomoćne metode za omamljivanje i/ili usmrćivanje. Osnovno održavanje i čišćenje opreme za omamljivanje i/ili usmrćivanje.
(d) procjena uspješnog omamljivanja;	Sistematsko praćenje uspješnosti omamljivanja. Pomoćne metode za omamljivanje i/ili usmrćivanje.
(e) sputavanje ili podizanje živih životinja;	Praktični aspekti rukovanja životinjama i sputavanja životinja. Sistematsko praćenje uspješnosti omamljivanja.
(f) iskrvarenje živih životinja;	Sistematsko praćenje uspješnosti omamljivanja i odsutnosti znakova života. Pomoćne metode za omamljivanje i/ili usmrćivanje. Odgovarajuća upotreba i održavanje noževa za iskrvarenje.
(g) klanje;	Odgovarajuća upotreba i održavanje noževa za iskrvarenje. Sistematsko praćenje odsutnosti znakova života.

Operacije usmrćivanja	Predmeti za ispitivanje osposobljenosti
Usmrćivanje krznašica	Praktični aspekti rukovanja životinjama i sputavanja životinja.

	<p>Praktični aspekti tehnika omamljivanja i poznavanje uputstva proizvođača o vrsti opreme za omamljivanje.</p> <p>Pomoćne metode za omamljivanje i/ili usmrćivanje.</p> <p>Sistematsko praćenje uspješnosti omamljivanja i potvrđivanje smrti.</p> <p>Osnovno održavanje i čišćenje opreme za omamljivanje i/ili usmrćivanje.</p>
--	--