

Na osnovu člana 3 stav 9, člana 4 stav 6 i člana 5 stav 7 Zakona o uređenju tržišta poljoprivrednih proizvoda („Službeni list CG“, broj 51/17), Ministarstvo poljoprivrede i ruralnog razvoja donijelo je

## **PRAVILNIK O OPŠTIM I POSEBNIM STANDARDIMA ZA STAVLJANJE NA TRŽIŠTE VOĆA I POVRĆA\***

### **Predmet Član 1**

Ovim pravilnikom propisuju se opšti i posebni standardi za stavljanje na tržište voća i povrća, način vođenja registra trgovaca voća i povrća, obrazac zahtjeva za upis u registar, način vođenja evidencije, način vršenja kontrole usaglašenosti voća i povrća sa standardima i način procjene rizika.

### **Izuzeci od primjene Član 2**

Ovaj pravilnik ne primjenjuje se na:

- 1) nekultivisane (samonikle) gljive, tarifne oznake 0709 59;
- 2) kapari, tarifne oznake 0709 99 40;
- 3) gorke bademe u lјusci, tarifne oznake 0802 11 10;
- 4) oljuštene bademe, tarifne oznake 0802 12;
- 5) oljuštene lješnike, tarifne oznake 0802 22;
- 6) oljuštene orahe, tarifne oznake 0802 32;
- 7) pinjole, tarifne oznake 0802 90 50;
- 8) pistacije, tarifne oznake 0802 50 00;
- 9) makadamije, tarifne oznake 0802 60 00;
- 10) pekan orahe, tarifne oznake ex 0802 90 20;
- 11) druge orašaste plodove, tarifne oznake 0802 90 85;
- 12) sušene banane, tarifne oznake 0803 00 90;
- 13) sušene agrume, tarifne oznake 0805 10 80;
- 14) mješavinu tropskih orašastih plodova, tarifne oznake 0813 50 31;
- 15) mješavine drugih orašastih plodova, tarifne oznake 0813 50 39;
- 16) šafran, oznake 0910 20;
- 17) voće i povrće koje je 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.

### **Značenje izraza Član 3**

Izrazi upotrijebljeni u ovom pravilniku imaju sljedeća značenja:

- 1) **proizvođač** je pravno ili fizičko lice koje se bavi proizvodnjom voća i povrća;
- 2) **vlasnik** je pravno ili fizičko lice koje posjeduje voće i povrće;
- 3) **trgovac** je preduzetnik, privredno društvo i drugo pravno i fizičko lice koje posjeduje svježe voće i povrće koje treba da ispunjava opšte i posebne standarde za stavljanje na tržište radi izlaganja ili ponude za prodaju, prodaje ili stavljanja na tržište na neki drugi način;
- 4) **priprema voća i povrća** je čišćenje, pranje, rezanje, ljuštenje, podrezivanje, sušenje osim prerade;
- 5) **upakovani proizvod** je proizvod koji čini voće i povrće upakovano u ambalažu prije stavljanja na tržište, na način da sadržaj ne može biti promijenjen bez otvaranja ili vidne promjene ambalaže;
- 6) **zaštitno pakovanje** je pakovanje koje se koristi da bi zaštitilo proizvod od fizičkog oštećenja, a ne smatra se upakovanim proizvodom;

7) **procjena rizika** je sistem kojim se procjenjuju kriterijumi rizika u vezi sa standardima, a vrši se radi utvrđivanja minimalnog broja kontrola usaglašenosti na godišnjem nivou;

8) **komerčijalni tip proizvoda** je tip voća ili povrća koji je specifičan po svom izgledu, namjeni ili drugoj trgovачkoj oznaci;

9) **ugovor na daljinu** je ugovor između trgovca i potrošača zaključen putem interneta;

10) **stavljanje na tržište** je prodaja i snabdijevanje tržišta voćem i povrćem, radi komercijalnog korišćenja uz naknadu ili bez naknade;

11) **proizvodno područje** je teritorija Crne Gore;

12) **druge države** su države iz kojih se voće i povrće uvozi u Crnu Goru;

13) **UNECE standard** je međunarodni standard, koji je odobren od strane Ekonomskog komisije Ujedinjenih nacija za Evropu, United Nations Economic Commission for Europe (UNECE standardi);

14) **kontrola usaglašenosti voća i povrća** je provjera usaglašenosti voća i povrća sa standardima propisanih ovim pravilnikom;

15) **uvoz** je svako unošenje pošiljke voća i povrća iz drugih država na carinsko područje Crne Gore pri kojem se podnosi jedinstvena carinska deklaracija, osim tranzita;

16) **izvoz** je svako iznošenje voća i povrća iz carinskog područja Crne Gore pri kojem se podnosi carinska deklaracija za izvoz;

17) **potvrda o usaglašenosti voća i povrća** je isprava kojom se potvrđuje da je voće ili povrće usklađeno sa standardima propisanim ovim pravilnikom;

18) **međunarodna potvrda o usaglašenosti voća i povrća** sa standardima je certifikat o usaglašenosti sa tržišnim standardima za voće i povrće:

– Evropske unije (EU certifikat) koji je izdalo tijelo države članice Evropske unije, ili

– Organizacije za ekonomsku saradnju i razvoj (OECD certifikat) koji je izdalo ovlašćeno tijelo države izvoznice;

19) **ovlašćeno tijelo države izvoznice** je nacionalno tijelo koje je odgovorno za kontrolu usaglašenosti sa tržišnim standardima za voće i povrće države izvoza.

## Opšti i posebni standardi za voće i povrće

### Član 4

Voće i povrće može se stavljati na tržište, ako je usaglašeno sa opštim i posebnim standardima.

Voće i povrće dato u Prilogu 1 treba da ispunjava posebne standarde.

Standardi iz stava 2 ovog člana dati su u Prilogu 2.

Voće i povrće koje nije navedeno u Prilogu 1 treba da ispunjava opšte standarde date u Prilogu 3.

## Kontrola usaglašenosti voća i povrća sa standardima

### Član 5

Kontrola usaglašenosti voća i povrća sa standardima vrši se za voće i povrće koje se:

- stavlja na tržište Crne Gore;
- uvozi, ako ga ne prati međunarodna potvrda o usaglašenosti;
- izvozi u skladu sa zahtjevima države uvoznice.

Kontrola usaglašenosti voća i povrća sa standardima vrši na zahtjev trgovca, proizvođača, odnosno uvoznika i izvoznika voća i povrća.

Kontrola iz stava 2 ovog člana vrši se prema godišnjem planu kontrola, na osnovu podnijete inicijative kao i *ad hoc* kontrola.

## **Kontrola usaglašenosti sa standardima voća i povrća koje je proizvedeno u Crnoj Gori**

### **Član 6**

Kontrola usaglašenosti sa standardima voća i povrća koje je proizvedeno u Crnoj Gori, a stavlja se na tržište Crne Gore ili se izvozi, vrši se na osnovu zahtjeva trgovaca ili proizvođača, odnosno izvoznika.

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

Kontrolu usaglašenosti voća i povrća sa tržišnim standardima iz stava 1 ovog člana i izdavanje potvrde o usaglašenosti, kojom se potvrđuje da je voće i povrće usaglašeno sa tržišnim standardima propisanim ovim pravilnikom sprovodi fitosanitarni inspektor.

Ako se za voće i povrće na osnovu kontrole utvrdi da je usaglašeno sa standardima, izdaje se potvrda o usaglašenosti voća i povrća sa standardima na obrascu 2.

Ako se kontrolom iz stava 3 ovog člana utvrdi da voće i povrće ne zadovoljava propisane standarde, donosi se usmeno rješenje na zapisnik o neusaglašenosti kojim se privremeno zabranjuje stavljanje voća i povrća na tržište.

Zapisnik iz stava 5 ovog člana sačinjava se na obrascu 3.

Voće i povrće za koje je utvrđeno da nije usaglašeno ne smije se premještati bez odobrenja organa nadležnog za fitosanitarne poslove koje je izdao zapisnik.

Za voće i povrće namjenjeno izvozu, zahtjev iz stava 1 ovog člana dostavlja se elektronski ili putem faksa fitosanitarnoj inspekciji najmanje jedan radni dan prije izvoza pošiljke.

## **Kontrola usaglašenosti sa standardima voća i povrća koje se uvozi**

### **Član 7**

Kontrola usaglašenosti sa standardima voća i povrća koje se uvozi, a ako ga ne prati međunarodna potvrda o usaglašenosti, vrši se na osnovu zahtjeva uvoznika, prije njegovog stavljanja u slobodan promet.

Zahtjev za obavljanje kontrole usaglašenosti voća i povrća sa standardima i izdavanje potvrde o usaglašenosti iz stava 1 ovog člana podnosi se na obrascu 1.

Uvoznik treba najmanje jedan radni dan prije prispjeća pošiljke voća i povrća da najavi pošiljku fitosanitarnoj inspekciji i da je obavijesti da li pošiljku prati međunarodna potvrda o usaglašenosti voća i povrća sa standardima, radi obavljanja pregleda pošiljke ako pošiljku ne prati međunarodna potvrda o usaglašenosti voća i povrća sa standardima.

Obavještenje o međunarodnoj potvrdi o usaglašenosti voća i povrća sa standardima koja je izdata u drugoj državi podnosi se na obrascu 4.

Ako voće i povrće koje se uvozi ne prati međunarodna potvrda o usaglašenosti, uvoznik treba da fitosanitarnoj inspekciji podnese zahtjev za obavljanje kontrole usaglašenosti voća i povrća sa tržišnim standardima i izdavanje potvrde o usaglašenosti iz stava 2 ovog člana.

## **Metode vršenja kontrole usaglašenosti voća i povrća sa standardima**

### **Član 8**

Kontrola usaglašenosti voća i povrća sa standardima vrši se prema metodama datim u Prilogu 4.

## **Način procjene rizika**

### **Član 9**

Procjena rizika obuhvata:

- vrstu proizvoda, vrijeme proizvodnje, cijenu proizvoda, vremenske prilike, postupke pakovanja i rukovanja, uslove skladištenja, zemlju porijekla, prevozna sredstva i veličinu partije;
- obim poslovanja privrednog društva, odnosno trgovca voća i povrća, njegov položaj u prodajnom lancu, vrijednost voća i povrća koju stavlju na tržište, paletu proizvoda, vrstu poslovanja poput skladištenja, sortiranja, pakovanja ili prodaje;

- rezultate prethodnih kontrola, uključujući broj i vrstu ustanovljenih nedostataka, uobičajni kvalitet proizvoda koji stavlju na tržište, vrstu tehničke opreme koju koriste;
- pouzdanost sistema za osiguranje kvaliteta trgovaca ili sistema samokontrole u vezi sa poštovanjem tržišnih standarda;
- mjesto na kojem se vrši kontrola.

## **Označavanje voća i povrća**

### **Član 10**

Voće i povrće koje se stavlja na tržište označava se u skladu sa ovim pravilnikom i propisom kojim se uređuju uslovi o informisanju potrošača o hrani.

Podaci i oznake iz Priloga 2 i Priloga 3 treba da se prikazuju čitko i uočljivo na jednoj strani pakovanja, da su štampane neposredno na pakovanju ili na etiketi koja je sastavni dio pakovanja ili je nalijepljena na pakovanju.

Za voće i povrće koje se otprema u rasutom stanju i utovara neposredno na prevozno sredstvo, oznake i podaci treba da se nalaze na pratećoj dokumentaciji ili da budu postavljene na vidnom mjestu unutar prevoznog sredstva, a za voće i povrće koje je namijenjeno industrijskoj preradi oznake i podaci, treba da se nalaze na pakovanju.

U slučaju prodaje voća i povrća putem ugovora na daljinu, podaci o usaglašenosti sa standardima treba da budu dostupni prije nego što je ugovor zaključen.

Na računima i pratećim dokumentima, osim računa izdatog krajnjem potrošaču, navodi se vrsta voća i povrća, zemlja porijekla, klasa, sorta ili komercijalni tip proizvoda ili oznaka da su voće i povrće »namijenjeni industrijskoj preradi«.

## **Označavanje voća i povrća u trgovini na malo**

### **Član 11**

Voće i povrće koje se stavlja u promet na malo označava se podacima o državi porijekla, klasi, sorti ili komercijalnom tipu voća i povrća.

Na upakovano voće i povrće navode se i podaci o neto masi.

Na voće i povrće koje se prodaje po komadu, ne navode se podaci o neto masi, ako je broj komada jasno vidljiv i lako brojiv ili ako je broj naveden na etiketi.

## **Označavanje pakovanja sa različitim vrstama voća i povrća**

### **Član 12**

Pakovanja koja sadrže mješavinu različitih vrsta voća i povrća neto mase do 5 kg mogu se stavljati na tržište pod uslovima da:

- 1) su ujednačenog kvaliteta i da su usaglašeni sa standardima;
- 2) je pakovanje označeno na propisani način; i
- 3) ne dovodi potrošača u zabludu.

Odredba stava 1 tačka 1 ovog člana primjenjuje se na voće i povrće dato u Prilogu 5 koje se nalazi u mješavini različitih vrsta voća i povrća.

Voće i povrće koje je porijeklom iz Crne Gore ili država članica Evropske unije, odnosno država koje nijesu članice Evropske unije, nazivi država porijekla, mogu se zamijeniti jednim od sljedećih naziva:

- »mješavina MN voća i povrća«;
- »mješavina MN i EU voća i povrća«;
- »mješavina MN i ne - EU voća i povrća«.

## **Registar trgovaca voćem i povrćem**

### **Član 13**

Proizvođači, uvoznici i/ili izvoznici koji stavlju na tržište voće i povrće koje treba da ispunjava standarde propisane ovim pravilnikom upisuju se u Registar trgovaca voćem i povrćem (u daljem tekstu: Registr).

Upis u Registar vrši se na osnovu zahtjeva koji se podnosi na obrascu 5.  
Registar se vodi u elektronskom obliku na obrascu 6.

**Zahtjev za izdavanje ovlašćenja za kontrolu usaglašenosti voća i povrća**  
**Član 14**

Ovlašćenje za vršenje kontrole usaglašenosti voća i povrća izdaje se pravnom licu na osnovu podnjetog zahtjeva.

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

Ovlašćeni trgovci treba da vode evidenciju o obavljenim kontrolama usaglašenosti voća i povrća sa standardima na obrascu 8 ili u elektronkom obliku sa istovjetnim podacima.

**Prilozi i obrasci**  
**Član 15**

Prilozi 1 do 5 i obrasci 1 do 8 čine sastavni dio ovog pravilnika.

**Prestanak važenja**  
**Član 16**

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje da važi Pravilnik o minimalnom kvalitetu voća i povrća\* („Službeni list CG“, br. 56/14 i 35/15).

**Stupanje na snagu**  
**Član 17**

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

\* U ovaj pravilnik prenijete su odredbe Uredbe 543/2011 o utvrđivanju detaljnih pravila za primjenu Uredbe Vijeća (EZ) br. 1234/2007 za sektor voća i povrća i Uredbe (EU) br. 1333/2011 od 19. decembra 2011. kojom se utvrđuju tržišni standardi za banane, pravila provjere usklađenosti s tržišnim standardima i uslovima obavještavanja u sektoru banana.

Broj: 320-1059/18-3  
Podgorica, 3. jula 2018. godine

**Ministar,**  
mr Milutin Simović

## 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) **Šljiva** (*Prunus domestica*)
- 4) **Trešnja i višnja** (*Prunus avium* i *Prunus cerasus*)
- 5) **Breskva i nektarina** (*Prunus persica*)
- 6) **Agrumi** (*Citrus*)
- 7) **Smokva** (*Ficus carica*)
- 8) **Aktinidija** (*Actinidia deliciosa*)
- 9) **Šipak** (*Punica granatum*)
- 10) **Banana** (*Musa sapientum*)
- 11) **Jagodaste voćne vrste** (*Rubus*, *Ribes*, *Vaccinium*)
- 12) **Jagoda** (*Fragaria*)
- 13) **Lješnik** (*Corylus avellana*)
- 14) **Orah** (*Juglans regia*)
- 15) **Stono grožđe** (*Vitis vinifera*)
- 16) **Paradajz** (*Solanum lycopersicum*)
- 17) **Paprika** (*Capsicum annum*)
- 18) **Krompir** (*Solanum tuberosum*)
- 19) **Lubenica** (*Citrullus lanatus*)
- 20) **Dinja** (*Cucumis melo*)
- 21) **Luk** (*Allium cepa*)
- 22) **Bijeli luk** (*Allium sativum*)
- 23) **Kupus i kelj** (*Brassicaceae*)
- 24) **Zelena salata** (*Lactuca sativa*)
- 25) **Lisnato povrće** (*Asteraceae*)
- 26) **Mahunasto povrće** (*Fabaceae*)
- 27) **Korenasto povrće** (*Apiaceae*)

**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.

**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 mutantne
- normalne spoljne vlažnosti;
- bez stranog mirisa i/ili ukusa.

Razvoj i stanje jabuka mora biti takvo da omogući:

- podnošenje prevoza i rukovanje, i
- 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 onemogući dalji proces sazrijevanja i mora 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 sortu.

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 kožice;
- neznatno crvenkasto smeđe obojenje;
- smeđa nagnjećenja 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 zacrvjenjeno ili prugasto u slučaju skale boja C.

Meso ploda jabuke klase I treba da je savršeno zdravo, sa manjim nedostacima, pod uslovom da ne u iču 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 nagnjećenja koja ne prelaze  $1\text{cm}^2$  ukupne površine ploda;
- blago oštećenje koćice koje ne smije prelaziti: 2 cm dužine za oštećenja izduženog oblika,  $1\text{cm}^2$  ukupne površine za druga oštećenja, sa izuzetakom čađave pjegavosti lista i krastavosti ploda (*Venturia inaequalis*), koja ne smije prelaziti  $0,25\text{ cm}^2$  ukupne površine;
- lagana crvenkasto smeđa obojanost – rđa poput: smedih mrlja koje mogu blago prelaziti preko peteljke odnosno udubine peteljke ali ne smije biti hraptava i ili tankih mrlja poput mreže koje ne prelaze  $1/5$  ukupne površine i nijesu u jakom kontrastu sa ostakom obojenja proizvoda i/ili glistih 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 svoje osnovna svojstva u pogledu kvaliteta, očuvanja kvaliteta i izgleda u pakovanju i to:

- deformacije oblika;
- nedostaci u razvijenosti;
- odstupanja od boje;
- manja nagnjećenja koja ne prelaze  $1\text{cm}^2$  površine koja može biti blago neobojena;
- oštećenja kožice koja ne smiju prelaziti:
- 4 cm u dužinu za oštećenja izduženog oblika,
- $2,5\text{ cm}^2$  ukupne površine za ostala oštećenja, uz izuzetak čađave krastavosti (*Venturia inaequalis*), koja ne smije prelaziti  $1\text{cm}^2$  ukupne površine,
- neznatno crvenkasto smeđe obojenje poput:
- smedih mrlja koje se smiju nalaziti oko peteljke i jezgre ploda i može biti blago hraptava 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 90 g ako je određena masom ploda. Kod sorti jabuka sitnjeg ploda dopušta se minimalna veličina 50 mm, odnosno 70 g, ako je izmjerena količina šećera  $10,5^\circ$  Briksa 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 sorte 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 sorte 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)
70-90	15 g
91-135	20 g
136-200	30 g
201-300	40 g

> 300

50 g

-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 mjerenu za klasu II u rasutom stanju ili prodajnom pakovanju.

## 2. 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.

#### *Klase I*

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.

#### *Klase 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.

### 3. 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.

#### 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 stavljuju pojedinačno na plod treba da budu takve, da nakon uklanjanja, ne ostavljaju vidljive tragove ljestvica, niti uzrokuju oštećenja pokožice ploda.

Pakovanja treba da budu bez ikakvih stranih materija.

#### 4. Označavanje

Svako pakovanje jabuka treba da bude označeno podacima koji su grupisani na istom mjestu i koji su citljivi 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 zamjenjeno:
  - 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);
  - samo kod upakovanih proizvoda, sa nazivom i adresom lica koje robu stavlja na tržiste 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..

##### 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 sorte ili sinonimu.

##### 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 zabluđu krajnjeg potrošača.

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

##### F. Razvrstavanje sorti jabuka prema boji, rđi i veličini

Sorti jabuka koje su razvrstane prema boji, rđi i veličini.

Sorta	Mutant	Sinonimi	Skupina boje	Rđa
African Red			B	
Akane		Tohoku 3	B	
Alborz Seedling			C	
Aldas			B	
Alice			B	

Alkmene		Early Windsor	C	
Alro			B	
Alwa			B	
Amasya			B	
Angold			C	
Antej		Antei	B	
Apollo		Beauty of Blackmoor	C	
Arkcharm		Arkansas No 18, A 18	C	
Arlet			B	R
Aroma			C	
	Mutanti sorte Aroma		C	
	Amorosa		C	
Auksis			B	
Beacon			A	
Belfort		Pella	B	
Belle de Boskoop				R
	Mutanti sorte Belle de Boskoop			R
	Boskoop rouge	Red Boskoop Roter Boskoop		R
Belle fleur double				
Belorrusskoje Malinovoje		Belorusskoe Malinovoe, Byelorusskoe Malinovoe	B	
Berlepsch		Freiherr von Berlepsch	C	
	Mutanti sorte Berlepsch		C	
	Berlepsch rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch	C	
Blushed Golden				
Bogatir		Bogatyr		
Bohemia			B	
Braeburn			B	
	Mutanti sorte Braeburn		B	
	Hidala		B	
	Joburn		B	
	Lochbuie Red Braeburn		B	
	Mahana Red		B	

	Mariri Red		B	
	Redfield		B	
	Royal Braeburn		B	
Bramley's Seedling		Bramley Triomphe de Kiel		
Brettacher Sämling				
Calville (skupina...)				
Cardinal			B	
Carola		Kalco	C	
Caudle			B	
Charden				
Charles Ross				
Civni			B	
Coromandel Red		Corodel	A	
Cortland			B	
		Cox Orange	C	R
Cox's orange pippin i mutanti	Mutanti sorte Cox's Orange Pippin		C	R
	Cherry Cox		C	R
Crimson Bramley				
Cripps Pink			C	
	Mutanti sorte Crisp Pink		C	
	Pink Rose		C	
	Rosy Glow		C	
	Ruby Pink		C	
Cripps Red			C*(1)	
Dalinbel			B	R
Delblush				
Delcorf			C	
	mutanti sorte Delcorf		C	
	Dalili		C	
	Monidel		C	
Delgollune			B	
Delicious ordinaire		Ordinary Delicious	B	
Deljeni				
Delikates			B	
Delor			C	

Discovery			C	
Doč Melbi		Doch Melbi	C	
Dunn's Seedling				R
Dykmanns Zoet			C	
Egremont Russet				R
Elan				
Elise		Red Delight	A	
Ellison's orange		Ellison	C	
Elstar			C	
	mutanti sorte Elstar			
	Bel-El		C	
	Daliest		C	
	Daliter		C	
	Elshof		C	
	Elstar Armhold		C	
	Elstar Reinhardt		C	
	Goedhof		C	
	Red Elstar		C	
	Valstar		C	
Empire			A	
Falstaff			C	
Fiesta		Red Pippin	C	
Florina			B	
Forele			B	
Fortune				R
Fuji			B	
	Mutanti sorte Fuji		B	
	Kiku		B	
Gala			C	
	Mutanti sorte Gala		C	
	Annaglo		C	
	Baigent		C	
	Galaxy		C	
	Mitchgala		C	
	Obrogala		C	
	Regala		C	

	Regal Prince		C	
	Tenroy		C	
Garcia				
Ginger Gold				
Gloster			B	
Goldbohemia				
Golden Delicious	Mutanti sorte Golden Delicious			
Golden Russet				R
Golden Supreme		Gradigold, Golden Extreme		
Goldrush		Coop 38		
Goldstar				
Granny Smith				
Gravensteiner		Gravenstein		
	Mutanti sorte Gravensteiner			
	Gravenstein rouge	Red Gravenstein Roter Gravensteiner		
Greensleaves				
Holsteiner Cox		Holstein		R
	Mutanti sorte Holsteiner Cox			R
	Holstein rouge	Red Holstein Roter Holsteiner Cox		R
Honeycrisp			C	
Honeygold				
Horneburger				
Howgate Wonder		Manga		
Idared			B	
Iedzenu			B	
Ilga			B	
Ingrid Marie			B	R
Iron			C	
Isbranica			C	
Jacob Fisher				
Jacques Lebel				
Jamba			C	
James Grieve		Gradigold, Golden Extreme		

	Mutanti sorte James Grieve			
	James Grieve rouge	Red James Grieve		
Jarka			C	
Jerseymac			B	
Jester				
			C	
	Mutanti sorte Jonagold		C	
	Crowngold		C	
	Daligo		C	
	Daliguy	Jonasty	C	
	Dalijean	Jonamel	C	
	Decosta		C	
	Jomar		C	
	Jomured	Van de Poel	C	
	Jonabel		C	
	Jonabres		C	
Jonagold (2)	Jonagold Boerekamp		C	
	Jonagold 2000	Excel	C	
	Jonagored Supra		C	
	Jonaveld		C	
	King Jonagold		C	
	New Jonagold	Fukushima	C	
	Novajo	Veulemanns	C	
	Primo		C	
	Red Jonaprince		C	
	Romagold	Surkijn	C	
	Rubinstar		C	
	Schneica	Jonica	C	
	Wilmuta		C	
Jonalord			C	
Jonathan			B	
Julia			B	
Jupiter				
Karmijn de Sonnaville			C	

Katja		Katy	B	
Kent				R
Kidd's orange red			C	R
Kim			B	
Koit			C	
Koričnoje Novoje		Korichnoe Novoe, Korichnevoe Novoe	C	
Kovalenskovskoe		Kovalenskovskoe	B	
Krameri Tuvioun			B	
Kulikovskoje			B	
Lady Williams			B	
Lane's Prince Albert				
Laxton's Superb			C	R
Ligol			B	
Lobo			B	
Lodel			A	
Lord Lambourne			C	
Maigold			B	
Mc Intosh			B	
Meelis			B	
Melba			C	
Melodie			B	
Melrose			C	
Meridian			C	
Moonglo			C	
Morgenduft		Imperatore	B	
Mutsu				
Noris			B	
Normanda			C	
Nueva Europa			C	
Nueva Orleans			B	
Odin			B	
Ontario			B	
Orlik			B	
Orlovskoje Polosatoje			C	
Ozark Gold				
Paula Red			B	

Pero de Cirio				
Piglos			B	
Pikant			B	
Pikkolo			C	
Pilot			C	
Pimona			C	
Pinova			C	
Pirella			B	
Piros			C	
Prima			B	
Rafzubex			A	
Rafzubin			C	
Rajka			B	
Rambour d'hiver				
Rambour Franc			B	
Reanda			B	
Rebella			C	
Red Delicious			A	
	Mutanti sorte Red Delicious		A	
	Erovan	Early Red One	A	
	Fortuna Delicious		A	
	Oregon	Oregon Spur Delicious	A	
	Otago		A	
	Red Chief Red King		A	
	Red Spur		A	
	Red York		A	
	Richared		A	
	Royal Red		A	
	Shotwell Delicious		A	
	Stark Delicious		A	
	Starking		A	
	Starkrimson		A	
	Strakspur		A	
	Topred		A	
	Well Spur		A	

Red Dougherty			A	
Redkroft			A	
Regal			A	
Regina			B	
Reglindis			C	
Reine des Reinettes		Gold Parmoné Goldparmäne	C	
Reineta Encarnada			B	
Reinette Rouge du Canada			B	
Reinette d'Orléans				
Reinette Blanche du Canada		Reinette du Canada, Canada Blanc, Kanadarenete, Renetta del Canada		R
Reinette de France				
Reinette de Landsberg				
Reinette grise du Canada		Graue Kanadarenette		R
Relinda			C	
Remo			B	
Renora			B	
Resi			B	
Resista				
Retina			B	
Rewena			B	
Roja de Benejama		Verruga Roja del Valle Clavelina	A	
Rome Beauty		Belle de Rome, Rome	B	
	mutanti sorte Rome Beauty		B	
	Red Rome		B	
Rosana			B	
Royal Beauty			A	
Rubin (Czech cultivar)			C	
Rubin (Kazakhstan cultivar)			B	
Rubinola			B	
Rudens Svirainais		Osennee Polosatoe, Rudenis Dryzuotasis, Rudens Svītrotais, Streifling,	C	

		Streifling      Herbst,      Sügisjoonik, Syysjuovikas i brojni drugi		
Saltant			B	
Sciearly			A	
Scifresh			B	
Sciglo			A	
Sciray		GS48	A	
Scired			A	R
Sciros			A	
Selena			B	
Shampion			B	
Sidrunkollane Talioun				
Sinap Orlovskij				
Snygold		Earlygold		
Sommerregent			C	
Spartan			A	
Splendour			A	
St. Edmunds Pippin				R
Stark's Earliest			C	
Štaris		Staris	A	
Sturmer Pippin				R
Summerred			B	
Sügisdessert			C	
Sunrise			A	
Sunset				R
Suntan				R
Sweet Caroline			C	
Talvenauding			B	R
Tellisaare			B	
Tiina		Tina	C	
Topaz			B	
Tydeman's Early Worcester		Tydeman's Early	B	
Veteran			B	
Vista Bella		Bellavista	B	
Wealthy			B	
Worcester Pearmain			B	

York			B	
Zarja Alatau		Zarya Alatau		
Zailijskoje		Zailiyskoe	B	
Žigulovskoje		Zhilulovskoe	C	

Plodovi sorti jabuke koje nijesu navedene u ovoj tabeli razvrstavaju se prema karakteristikama njihove sorte.

(1) – sa najmanje 20% za klasu I i klasu II

(2) – za sortu Jonagold najmanje 1/10 površine ploda u klasi II treba biti crveno prošarana

## **DIO II 1. KRUŠKA**

Odredbe ovog dijela primjenjuju se na sorte kruške uzgojene od vrste *Pyrus communis* L. za snabdijevanje potrošača u svježem stanju.

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

### **A. Minimalni zahtjevi kvaliteta**

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

- neoštećena;
  - zdrava;
  - 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 onemogući dalji proces sazrijevanja i treba 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 zrnate 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 cm<sup>2</sup> ukupne površine za ostala oštećenja, a čađava krastavost (*Venturia pirina* i *Venturia inaequalis*), ne smije prelaziti više od 0,25 cm<sup>2</sup> ukupne površine;
- ukoliko postoje manje nagnjećenja, ne smiju prelaziti 1 cm<sup>2</sup> površine;
- peteljka smije da bude neznatno oštećena;

## **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 cm<sup>2</sup> ukupne površine za ostala oštećenja, uz izuzetak čađave krastavosti (*Venturia pirina* i *Venturia inaequalis*), koja ne smije prelaziti više od 1 cm<sup>2</sup> ukupne površine;
- ukoliko postoje manja nagnječenja, ne smiju prelaziti 2 cm<sup>2</sup> 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:

	<b>Ekstra klasa</b>	<b>Klasa I</b>	<b>Klasa II</b>
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:

	<b>Ekstra klasa</b>	<b>Klasa I</b>	<b>Klasa II</b>
Sorte krupnog ploda	130 g	110 g	110 g
Ostale sorte	110 g	100 g	75 g

Zahtjeve minimalne veličine ne primjenjuje 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:

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

- za klasu I u slobodnom pakovanju ili prodajnom pakovanju:

<b>Raspon (g)</b>	<b>Razlika u masi (g)</b>
75-100	25
100-200	50
>200	100

Zahtjeve minimalne veličine ne primjenjuje 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
>200	100

Za plodove kruške klase II pakovane u rasutom stanju u pakovanju ili prodajnom pakovanju, nema ograničenja za ujednačenost po veličini.

## 2. 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 odstupanjimane 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 odstupanjimane smije da bude 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 odstupaju od veličine sa najvećim odstupanjem od:

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

## 3. 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.

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 trgovackim specifikacijama, dopušteno je pod uslovom da je štampanje ili označavanje izvedeno netoksičnom bojom ili ljepilom.

Naljepnice koje se stavljuju 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.

#### **4. 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 adresa pravnog ili fizičkog lica koje pakuje i/ili isporučuje robu.

Naziv i adresa lica koji pakuje i/ili isporučuje robu može biti zamjenjena:

- za sva pakovanja osim upakovanih proizvoda, oznakom koja predstavlja lice koje pakuje i/ili isporučuje, naznačenom u blizini izraza »Pakuje i/ili isporučuje« (ili odgovarajućim skraćenicama);
- samo kod upakovanih proizvoda, s nazivom i adresom lica koje robu stavlja na tržiste sa sjedištem u Crnoj Gori, a koje je naznačeno u blizini izraza »Pakovano za:« ili odgovarajućeg izraza..

##### **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.

##### **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;
- 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 su se pakovanja složena na paletama, podaci treba da budu navedeni na etiketi smještenoj na vidljivom mjestu na barem dvjema stranama palete.

##### **F. Razvrstavanje plodova kruške prema veličini**

Na osnovu veličine sorte kruške se razvrstavaju na:

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

U tabeli dat je popis sorti kruške 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	Mosqueruela, 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
Pitmaston	Williams Duchesse		L
Précoce de Trévoux	Trévoux		SP
Président Drouard			L
Rosemarie			L
Santa Maria	Santa Maria Morettini		SP
Spadoncina	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

### DIO III 1. ŠLJIVA

Odredbe ovog dijela primjenjuju se na sorte šljive namijenjene za snabdijevanje potrošača u svježem stanju.

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

#### A. Minimalni zahtjevi kvaliteta

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

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

Šljive treba da budu dovoljno razvijene i zadovoljavajućeg stepena zrelosti.

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

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

### B. Klasiranje

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

#### *Ekstra klasa*

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

Šljive ekstra klase treba da budu:

- prekrivene pepeljkom, u skladu sa karakteristikama sorte;
- čvrstog mesa.

Šljive ekstra klase treba da budu bez nedostataku uz izuzetak veoma sitnih površinskih oštećenja, pod uslovom da ona ne utiču na opšti izgled proizvoda, kvalitet, očuvanje kvaliteta, te izgled u pakovanju.

#### *Klasa I*

Šljive klase I treba da budu dobrog kvaliteta i da imaju svojstva sorte kojoj pripadaju.

Kod šljiva 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;
- manji nedostaci u razvoju;
- manji nedostaci u boji;
- manja oštećenja pokožice izduženog oblika koja u dužinu ne smiju prelaziti više od jedne trećine maksimalnog prečnika ploda.
- zarasle pukotine za sorte „Ringlo“;
- ostala manja oštećenja pokožice pri čemu ukupna zahvaćena površina ne smije preći jednu šesnaestinu ukupne površine ploda.

#### *Klasa II*

Klasa II uključuje plodove šljive koji ne zadovoljavaju zahtjeve klase I, ali zadovoljavaju minimalne zahtjeve kvaliteta.

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

- odstupanje od oblika;
- nedostaci u razvijenosti;
- odstupanja od boje;
- oštećenja pokožice pri čemu ukupna zahvaćena površina ne smije preći jednu četvrtinu ukupne površine ploda.

### C. Veličina

Veličina šljiva određena je maksimalnim prečnikom ekvatorijalnog dijela ploda.

Minimalne veličine šljiva:

	Ekstra klasa i Klasa I	Klasa II
Sorte sa krupnim plodovima	35 mm	30 mm
Ostale sorte	28 mm	25 mm
Mirabela i Damson	20 mm	17 mm

Da bi se obezbijedila ujednačenost u veličini u okviru ekstra klase, najveća razlika između plodova u istom pakovanju ne smije prelaziti 10 mm.

## **2. Dopuštena odstupanja**

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

### **A. Dopuštena odstupanja kvaliteta**

#### ***Ekstra klasa***

Za šljive 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.

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

#### ***Klasa I***

Za šljive 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.

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

Ostupanja od 10% ne smije da bude više od 2 % plodova koji su napukli i/ili crvljivi.

#### ***Klasa II***

Za šljive 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 procesima truljenja, nagnječenjima ili kvarenju koje ih čini neprikladnim za potrošnju.

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

Ostupanja od 10% ne smije da bude više od 4% plodova koji su napukli i/ili crvljivi.

### **B. Dopuštena odstupanja od veličine**

U svim klasama šljiva, ako se vrši sortiranje po veličini, dopušta se brojem ili masom do 10% plodova koje odstupaju od uslova propisanih za veličinu, a ta odstupanja ne smiju uključivati plodove koji su 3 mm ispod minimalne veličine.

## **3. Izlaganje**

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

### **A. Ujednačenost**

Sadržaj svakog pakovanja šljiva treba da bude ujednačen i da sadrži samo šljive istog porijekla, kvaliteta, veličine (ukoliko je određena) a za šljive ekstra klase, sadržaj treba da bude ujednačen i po boji.

Šljive različitih sorti mogu da budu upakovane zajedno ukoliko su ujednačene u kvalitetu i za svaku sortu u porijeklu.

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

### **B. Pakovanje**

Šljive treba da budu upakovane na način da su dobro zaštićene.

Materijali koji se koriste unutar pakovanja treba da budu čisti i takvog kvaliteta da spriječe bilo kakvo spoljnje ili unutrašnje oštećenje plodova.

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

Naljepnice koje se stavljuju na pojedinačne plodove šljiva treba da budu takve da kada se uklone, ne smiju ostavljati vidljive tragove ljepila ni prouzrokovati oštećenja pokožice ploda.

Pakovanja treba da budu bez ikakvih stranih materija.

## **4. Označavanje**

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

### **A. Identifikacija**

Na svakom pakovanju šljiva treba da bude:

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

### **B. Vrsta proizvoda**

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

- „šljive“ ili, po potrebi, hibridi šljive i kajsije ili odgovarajući naziv ukoliko sadržaj nije vidljiv spolja;

- naziv sorte;  
Naziv sorte može da bude zamijenjen sinonimom.  
Trgovački naziv može da bude dat samo kao dodatak nazivu sorte ili sinonimu.
- „mješavina šljiva“ ili odgovarajući naziv u slučaju mješavine različitih sorti šljiva.

Ukoliko proizvodi nisu vidljivi spolja, treba navesti sorte i količina svake sorte u pakovanju.

#### C. Porijeklo proizvoda

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

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

#### D. Trgovačka obilježja

Trgovačka obilježja šljive su:

- klasa;
- veličina (ukoliko je određena) izražena kao najmanji i najveći prečnik.

#### E. Razvrstavanje plodova šljive prema krupnoći

U tabelama 1 i 2 dat je popis sorti šljiva krupnog ploda vrste *Prunus domestica* išljiva krupnog ploda vrste *Prunus salicina*.

Tabela 1: Popis sorti šljiva krupnog ploda vrste *Prunus domestica*

Sorta	Sinonimi	Robna marka
Aleksona		
Apple		
Ariel		
Ave		
Belle de Louvain	Bella di Lovanio	
Bernardina		
Bluefre	Blue Fré	
Cacanska lepotica	Belle de Cacak, Cacaks Beauty, Cacaks Schöne	
Cacanska najbolja	Meilleure de Cacak, Cacaks Beste	
Cacanska rana	Précoce de Cacak, Cacaks Frühe	
California Blue	California Blu	
Carpatin		
Centenar		
Coe's Golden Drop		
De Fraile	Fraila	
Denniston Superb		
Edwards	Colbus	
Emma Leppermann		
Empress		
Erfdeel		
Giant	Burbanks Giant Prune	
Grand Prix	Grand Prize	
Hall		
Harris Monarch	Harris	

Heron		
Impérial Epineuse		
Janand		
Jefferson	Jefferson's Gage	
Jojo		
Jori's Plum		
Jubileum		
June Blood		
Magna Glauca		
Manns Number One		
Marjorie's Seedling		
Merton Gage	Merton, Mereton	
Merton Gem		
Monarch		
Monsieur hâtif	Early Orleans	
Nueva Extremadura		
Oneida		
Ontario	Ontariopflaume	
Pitestean		
Pond's Seedling		
President		
Prince Engelbert		
Prince of Wales	Prince de Galles	
Prof. Columbien		
Prune Martin		
Queen's Crown	Cox's Emperor	
Quetsche Blanche de Létricourt	Quetsche Dr. Létricourt	
Rausve		
Regina Claudia Mostruosa		
Regina d'Italia		
Reine– Claude d'	Falso Althan Reneklode	
Reine– Claude d'Oullins	Oullin's Gage, Oullins Reneklode	
Seneca		
Skalve		

Staro vengrine		
Sugar Prune		
Sultan		
Swan Gage		
Topend Plus		
Topimmun Plus		
Tophit Plus		
Toptaste		
Tragedy		
Utility	Laxton's Utility	
Valerie		
Valor		
Vanette		
Victoria		
Vision		
Washington		

Tabela 2: Popis sorti šljiva krupnog ploda vrste *Prunus salicina*

Sorta	Sinonimi	Robna marka
Akihime		
Allo		
Andy's Pride		
Anne Gold		
Aphrodite		
ARC PR-1		Sun Supreme™
ARC PR-2		African Delight™
ARC PR-3		African Pride™
ARC PR-4		African Rose™

August Candy		
August Majesty		
August Yummy		August Yummy®
Autumn Black		
Autumn Giant		
Autumn Pride		
Autumn Yummy		Autumn Yummy®
Awaso		
Beaut Sun		
Beauty	Beaty	
Bella di Barbiano		
Betty Anne		
Big Red		
Black Amber		
Black Beaut		
Black Candy		
Black Delight		
Black Egg		
Black Garabedian		
Black Gold		
Black Rosa		
Black Royal		
Black Star		
Black Sun		
Bragialla		
Brarosa		
Brave Heart		
Burbank		
Burmosa		
Calita		
Candy Beaut		
Candy Gem		
Candy Giant		
Candy Rosa		
Casselman	Kesselman	
Catalina		
Celebration		
Centenaria		
Constanza		
Crimson Glo		

Crocodile Dundee		
Damask Heart		
Del Rey Sun		
Delbarazur		
Dofi Sandra		
Dólar		
Earlamoon		
Earliqueen		
Eclipse		
Eldorado		
Emerald Beaut		
Eric Sun		
Extreme		
Fallette		
Florence		Ruby Crunch®
Formosa		
Fortune		
Friar		
Frontier		
Gaia		
Gavearli		
Gaviota		
Globe Sun		
Goccia d'Oro		
Golden Japan	Shiro	
Golden King		
Golden Kiss		African Pride™
Golden Plum		
Golden Plumza		
Goldsweet 4		
Grand Rosa		
Green Red		
Green Sun		
Grenadine		
Gulfbeauty		
Gulfbase		
Gulfrose		
Hackman		
Harry Pickstone		
Howard Sun		

Joanna Red		
Kelsey		
Lady Red		
Lady West		
Laetitia		
Lamoon		
Laroda		
Larry Ann	Larry Anne, Tegan Blue, Freedom	
Late Lamoon		
Late Red		
Late Santa Rosa		
Linda Rosa		
Luisa		
Mann		
Mariposa	Improved Satsuma, Satsuma Improved	
Mark		
Matinee		
Methley		
MGM96		
Midnight Sun		
Morettini 355	Coeur de Lion	
Mostert		
Narrabeen		
Newyorker		
Nubiana		
Obilnaja		
October Sun		
Original Sun		
Oro Miel		
Ozark Premier	Premier	
Pink Delight		
Pioneer		
Plumgiant I		
Plumsweetone		
Plumsweettwo		
Primetime		
Gaia		
Gavearli		
Gaviota		

Globe Sun		
Goccia d'Oro		
Golden Japan	Shiro	
Golden King		
Golden Kiss		African Pride™
Golden Plum		
Golden Plumza		
Goldsweet 4		
Grand Rosa		
Green Red		
Green Sun		
Grenadine		
Gulfbeauty		
Gulfbase		
Gulfrose		
Hackman		
Harry Pickstone		
Howard Sun		
Joanna Red		
Kelsey		
Lady Red		
Lady West		
Laetitia		
Lamoon		
Laroda		
Larry Ann	Larry Anne, Tegan Blue, Freedom	
Late Lamoon		
Late Red		
Late Santa Rosa		
Linda Rosa		
Luisa		
Mann		
Mariposa	Improved Satsuma, Satsuma Improved	
Mark		
Matinee		
Methley		
MGM96		
Midnight Sun		

Morettini 355	Coeur de Lion	
Mostert		
Narrabeen		
Newyorker		
Nubiana		
Obilnaja		
October Sun		
Original Sun		
Oro Miel		
Ozark Premier	Premier	
Pink Delight		
Pioneer		
Plumgiant I		
Plumsweetone		
Plumsweettwo		
Primetime		
Purple Majesty		
Queen Ann		
Queen Garnet		
Queen Rosa		
Red Beaut		
Red Candy		
Red Majesty		
Red Noble		
Red Rosa		
Red Sweet		
Redgold		
Redroy		
Redyummy		Redyummy®
Reubennel	Ruby Nel	
Royal Black		
Royal Diamond		
Royal Garnet		
Royal Star		
Roysum		
Rubirosa		
Ruby Blood		
Ruby Red		
Ruby Star		
Sangue di Drago		

Santa Rosa		
Sapphire		
Satsuma		
Simka		
Savills Wonder		
Sensation		
September Candy		
September Yummy		September Yummy®
Serena		
Showtime		
Sierra Sweet		
Solar Eclipse		
Songold		
Songria 10		
Songria 15		
Southern Belle		
Southern Pride		
Souvenir		
Souvenir II		
Spring Beaut		
Starking Delicious		
Stirling		
Sun Breeze		
Sun Kiss		African Pride™
Sundew		African Pride™
Sunlite Nugget		
Sunrise		
Sunset		
Suplumforty		
Suplumseventeen		
Suplumsix		Angeleno®
Suplumthirtyeight		Black Giant®
Suplumthirtyfive		
Suplumthirtyfour		Red Giant®
Suplumthirtyone		
Suplumthirtyseven		Black Giant®
Suplumthirtysix		Black Giant®
Suplumthirtythree		
Suplumtwelve		
Suplumtwentynine		

Suplumtwentysix		
Suplumtwentythree		Black Diamond®
Suplumtwentytwo		Black Diamond®
Sweet Majesty		
Suplumtwentyeight		Black Diamond®
Suplumtwentyfive		
Suplumtwentyfour		
Suplumeleven		Black Diamond®
Suplumthirteen		
Suplumtwelve		
Susy		
TC Sun		
Teak Gold		Amber Jewel™
Te Mata Gold		
Top Black		
Tracy Sun		
Wickson		
Winner		
Yakima		
Yellow Sun		
Yummybeaut		Yummybeaut®
Yummmycrisp		Yummmycrisp®
Yummymgem		Yummymgem®
Yummgyiant		Yummgyiant®
Yummmyrosa		Yummmyrosa®
Zahov		
Zaipubo		
Zairobe		Golden Globe®
Zehava		
Zehava Giant		
Yellow Sun		
Zanzi Sun		

## DIO IV

### 1. TREŠNJA

Odredbe ovog dijela primjenjuju se na sorte trešnje uzgojene od vrste *Prunus avium L.* i *Prunus cerasus L.* i njene hibride namijenjene za snabdjevanje potrošača u svježem stanju.

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

#### A. Minimalni zahtjevi kvaliteta

U svim klasama, uz posebne odredbe određene za svaku klasu i dozvoljena odstupanja, trešnje treba da budu:

- netaknute, sa tim što se kao nedostatak ne smatra ukoliko su bez peteljki pod uslovom da pokožica nije oštećena i da nema većeg curenja soka;
- zdrave;
- čiste, gotovo bez vidljivih stranih čestica;
- svježe po izgledu;
- gotovo bez štetočina;
- gotovo bez oštećenja koja su izazvale štetočine;
- čvrste (zavisno od sorte);
- bez neprirodne spoljašnje vlažnosti;
- bez stranog mirisa i/ili ukusa.

Stanje i stepen razvijenosti trešanja treba da bude takovo da omogući:

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

#### B. Zahtjevi u pogledu zrelosti

Trešnje treba da budu dovoljno razvijene i zrele.

#### C. Klasiranje

Trešnje su razvrstane u tri klase: *ekstra klasu, klasu I i klasu II.*

##### *Ekstra klasa*

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

Trešnje ekstra klase ne smiju da imaju nedostatke, izuzev vrlo malih površinskih nedostataka, pod uslovom da ne utiču na opšti izgled ploda, kvalitet, kvalitet održavanja i izlaganje u pakovanju.

##### *Klasa I*

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

Kod trešnje klase I dopušteni su manji nedostaci pod uslovom da ne utiču na opšti izgled ploda, kvalitet, kvalitet održavanja i izlaganje u pakovanju i to:

- manji nedostaci u obliku;
- manji nedostaci u boji.

##### *Klasa II*

Klasa II obuhvata trešnje koje nemaju potrebna svojstva da bi se svrstale u više klase, ali zadovoljavaju minimalne zahtjeve kvaliteta.

Kod trešnje klase II dopušteni su nedostaci pod uslovom da trešnje zadrže osnovna svojstva u pogledu kvaliteta, kvaliteta održavanja i izlaganja i to:

- nedostaci u obliku;
- nedostaci u boji;
- male zacijeljene površinske mrlje.

#### D. Veličina

Veličina trešnje određena je najvećim prečnikom ekvatorijalnog dijela ploda.

Najmanja veličina trešnje može da bude:

- 20 mm za ekstra klasu, i
- 17 mm za klasu I i klasu II.

#### 2. 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*

Odstupanje od kvaliteta kod ekstra klase može da bude po broju ili masi do 5% plodova koje ne zadovoljavaju zahtjeve te klase, ali zadovoljavaju zahtjeve propisane za klasu I.

Odstupanja ne smije da bude više od 0.5 % plodova koji zadovoljavaju zahtjeve kvaliteta propisane za klasu II ni više od 2 % napuklih i crvljivih trešanja.

### **Klasa I**

Odstupanje kod klase I, može da bude po broju ili masi do 10 % plodova koje ne zadovoljavaju zahtjeve te klase, ali zadovoljavaju zahtjeve propisane za klasu II.

Odstupanjane smije da bude više od 1 % plodova koji ne zadovoljavaju ni zahtjeve kvaliteta propisanih za klasu II ni minimalne zahtjeve, ili plodova koji su zahvaćeni procesom truljenja, ni više od 4 % napuklih i crvljivih trešanja.

### **Klasa II**

Odstupanje kod klase II može da bude po broju ili masi do 10 % plodova koje ne zadovoljavaju ni zahtjeve te klase ni minimalne zahtjeve kvaliteta.

Odstupanje ne smije da bude više od 4 % prezrelih, napuklih ili crvljivih trešanja ili plodova koji su zahvaćeni procesom truljenja.

## **B. Dozvoljena odstupanja od veličine**

Za sve klase trešanja dopuštenog je odstupanje po broju ili masi do 10 % plodova koje ne zadovoljavaju minimalnu veličinu pod uslovom da prečnik ploda nije manji od:

- 17 mm za ekstra klasu;
- 15 mm za klasu I i klasu II.

### **3. Izlaganje**

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

### **A. Ujednačenost**

Sadržaj svakog pakovanja trešanja treba da bude ujednačen i da sadrži samo trešnje istog porijekla, sorte i kvaliteta.

Trešnje u pakovanju treba da budu ujednačene po veličini, a trešnje ekstra klase treba da budu ujednačene i po boji i po zrelosti.

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

### **B. Pakovanje**

Trešnje treba da budu upakovane na način da su dobro zaštićene.

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

Korišćenje materijala, za pakovanje, posebno papira ili trgovackih žigova, dozvoljeno je pod uslovom da je štampanje ili označavanje izvedeno netoksičnim mastilom ili ljepilom.

Naljepnice koje se stavljuju pojedinačno na proizvod treba da budu takve da, nakon uklanjanja, ne ostavljaju vidljive tragove ljepila i da ne uzrokuju oštećenja pokožice ploda.

Pakovanja treba da budu bez ikakvih stranih materija.

### **4. Označavanje**

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

### **A. Identifikacija**

Na svakom pakovanju trešanja treba da bude:

- lice koje pakuje robu i/ili otpremnik/špediter;
- naziv i adresa (npr. ulica/grad/region/poštanski broj i, ukoliko nije zemlja porijekla, zemlja) ili kodirana oznaka zvanično priznata od strane nadležnog državnog organa.

### **B. Vrsta proizvoda**

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

- „trešnja”, ukoliko sadržaj nije vidljiv spolja,
- „višnja”, po potrebi,
- „trešnja bez peteljki”, „picota”, ili ekvivalentni naziv, po potrebi,
- naziv sorte (po izboru).

### **C. Porijeklo proizvoda**

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

- zemlja porijekla i, po izboru, region gdje se uzgaja, ili nacionalni, regionalni ili lokalni naziv mjesta.

### **D. Trgovačka obilježja**

Trgovačka obilježja trešnje su:

- klasa.

## DIO V

### 1. BRESKVA I NEKTARINA

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

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

#### 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 rascjepljenog 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 oblike;
- neznatna odstupanja u razvoju;
- neznatna odstupanja u boji;
- neznatna nagnjećenja do 1 cm<sup>2</sup> ukupne površine ploda;
- neznatna oštećenja pokožice više od:
  - 1,5 cm dužine za oštećenja izduženog oblika;
  - 1 cm<sup>2</sup> 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 izgled u pakovanju i da ne prelaze:

- odstupanje u obliku;
- odstupanja u razvoju, uključujući sitne pukotine, s tim da je plod zarastao i da je meso ploda zdravo;
- odstupanja u boji;
- nagnjećenja/kontuzije koja mogu biti blago neobojena i ne prelaze 2 cm<sup>2</sup> ukupne površine ploda;
- oštećenja pokožice više od:
  - 2,5 cm u dužinu za oštećenja izduženog oblika;
  - 2 cm<sup>2</sup> 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 85 g za ekstra klasu,
- 51 mm ili 65 g za klase I i klasu II (ako se mjeri).

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

Kod klase II radi obezbjeđenja ujednačenost 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:

- 30 g za voće ispod 180 g;
- 80 g za voće od 180 g i više.

(c) za voće koje se mjeri brojem, razlika u veličini treba da bude u skladu sa tačkama (a) i (b).

Razvrstavanje po veličini je obvezno 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	

## 2. 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 koje je zahvaćen truleži.

### B. Dopuštena odstupanja od veličine

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

#### 1. 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 trgovackim 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.

Pakovanja treba da budu bez ikakvih stranih materija.

## 1. Označavanje

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

### A. Identifikacija

Na svakom pakovanju breskve i nektarine treba da bude:

- naziv i adresa pravnog ili fizičkog lica koje pakuje i/ili isporučuje robu.  
Naziv i adresa lica koji pakuje i/ili isporučuje robu može biti zamjenjena:
- za sva pakovanja osim upakovanih proizvoda, sa službeno izdatom i prihvaćenom oznakom koja predstavlja lice koje pakuje i/ili isporučuje, naznačenom u blizini izraza »Pakuje i/ili isporučuje« (ili odgovarajućim skraćenicama);
- samo kod upakovanih proizvoda, sa nazivom i adresom lica koji robu stavlja na tržište sa sjedištem u Crnoj Gori, a koje je naznačeno u blizini izraza »Pakovano za:« ili odgovarajućeg izraza, u tom slučaju, pri označavanju treba uključiti i oznaku koja predstavlja lice koje pakuje i/ili isporučuje robu, a sve informacije u vezi te oznake obavezan je da obezbijedi onaj koji hranu stavlja na tržište.

### 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 obvezno).

## DIO VI

### 1. AGRUMI

Odredbe se primjenjuju na sljedeće vrste agruma za snabdijevanje potrošača u svježem stanju:

- limun sorti uzgojenih od vrste *Citrus limon* (L.) Burm.f.;
- 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* Hort. ex Tan.) koje se uzgajaju od tih vrsta i njihovih hibrida, (u dalnjem tekstu: mandarine);
- narandže sorti uzgojenih od vrste *Citrus sinensis* (L.) Osb.

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

### 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 nagnjećenja i/ili većih zarašlih 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 smežuravanja (unutrašnjih osušenih dijelova);
- 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.

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

Satsume, klementine, ostale sorte mandarina i njihovi hibridi

Satsume	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	7,5:1	

Narandže

Crvene narandže	30	6,5:1	Mora biti karakterističan za sortu. Ipak, plodovi svjetlo zelene boje koja ne prelazi 1/5 površine ploda je dopušteno s tim da zadovoljava minimalne zahtjeve sadržaja soka.
Navels group	33	6,5:1	
Ostale sorte	35	6,5:1	Narandže proizvedene 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.
Musambi, Sathgudi i Pacitan sa više od 1/5 zelene boje	33		
Ostale sorte sa više od 1/5 zelene boje	45		

Agrumi koji zadovoljavaju uslove zrelosti mogu se prethodno podvrgnuti žućenju.  
Postupak žućenja je dopušten samo ako se ostala prirodna organoleptička svojstva nijesu 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 kase 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
Satsume, ostale sorte mandarina i hibridi	45
Klementine	35
Narandže	53

#### 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)  $< 60 \text{ mm}$ ;
- 15 mm ako je prečnik najmanjeg ploda (ako je naznačeno na pakovanju)  $\geq 60 \text{ mm}$  ali  $< 80 \text{ mm}$ ;
- 20 mm ako je prečnik najmanjeg ploda (ako je naznačeno na pakovanju)  $\geq 80 \text{ mm}$  ali  $< 110 \text{ mm}$ ;
- nije propisana razlika u prečniku za plodove  $\geq 110 \text{ mm}$

b) ako se primjenjuju oznake veličine, oznake i rasponi u sljedećim tabelama treba se poštovati:

Narandže	Limun	Satsume, ostale sorte mandarina i hibridi
----------	-------	---

oznaka veličine	prečnik (mm)	oznaka veličine	prečnik (mm)	oznaka veličine	prečnik (mm)
0	92-110	0	79-90	1-XXX	78 i više
1	87-100	1	72-83	1-XX	67-78
2	84-96	2	68-78	1 ili 1-X	63-74
3	81-92	3	63-72	2	58-69
4	77-88	4	58-67	3	54-64
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(1)	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.

- 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).

## 2. 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 triju uzastopnih veličina) veličine označene na pakovanju.

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

Voće	Prečnik (mm)
Limuni	43
Satsume, ostale sorte mandarina i hibridi	43

### 3. 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 trgovackim specifikacijama, dopušteno je pod uslovom da je štampanje ili označavanje izvedeno netoksičnom bojom ili ljepilom.

Naljepnice koje se stavljuju pojedinačno na proizvod treba da budu takve da, nakon uklanjanja, ne ostavljaju vidljive tragove ljepila, niti uzrokuju oštećenja pokožice 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 (neodrvenjelom) grančicom sa nekoliko zelenih listova.

### 4. 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 adresa pravnog ili fizičkog lica koje pakuje i/ili isporučuje robu.  
Naziv i adresa lica koje pakuje i/ili isporučuje robu može da bude zamjenjena:
- za sva pakovanja, osim upakovanih proizvoda, sa službeno izdatom i prihvaćenom oznakom koja predstavlja lice koje pakuje i/ili isporučuje, naznačenom u blizini izraza »Pakuje i/ili isporučuje« (ili odgovarajućim skraćenicama);
- 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 »Pakovno za:« ili odgovarajućeg izraza. U tom slučaju, pri označavanju treba takođe uključiti oznaku koja predstavlja lice koje pakuje i/ili isporučuje robu. Sve informacije u vezi te oznake neophodne za inspekcijska tijela, obavezan je obezbijediti onaj koji hranu stavlja na tržište.

#### 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;
- za skupinu mandarina:
- za Satsume: »Satsume«, koje može pratiti naziv sorte
- za klementine: gdje je to primjenjivo naznaka: »Klementine, bez koštice«, »Klementine« (1 do 10 koštica) ili »Klementine s košticama« (više od 10 koštica).
- ostale mandarine i njeni hibridi: naziv sorte.
- 'Mješavina agruma' ili odgovarajućeg naziva i uobičajenog naziva različitih vrsta, u slučaju mješavine agruma različitih vrsta;
- 'Bez koštice' (po izboru).

#### C. Porijeklo proizvoda

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

- zemlja porijekla;

- region gdje je proizведен, 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;
- zaštitno sredstvo ili druga hemijska sredstva upotrijebljena posle berbe, potrebno je navesti ako je upotrijebljeno.

### **DIO VII**

#### **1. SMOKVA**

Odredbe ovog dijela primjenjuju se na svježe smokve (sorte) uzgojene od vrste *Ficus carica* L. za snabdijevanje potrošača u svježem stanju.

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

##### **A. Minimalni zahtjevi kvaliteta**

U svim klasama, uz posebne odredbe određene za svaku klasu i dozvoljena odstupanja, svježe smokve treba da su:

- neoštećene;
- zdrave;
- čiste, gotovo bez vidljivih stranih čestica;
- svježe po izgledu;
- gotovo bez štetnih organizama;
- gotovo bez oštećenja izazvanih štetnim organizmima, bez uticaja na meso ploda;
- normalne spoljašnje vlažnosti;
- bez stranog mirisa i /ili ukusa.

Stanje i stepen razvijenosti svježih smokava treba da bude takvo da omogući:

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

##### **B. Klasiranje**

Svježe smokve razvrstane su u tri klase: *ekstra klasu, klasu I i klasu II*.

##### ***Ekstra klasa***

Svježe smokve ekstra klase treba da budu vrhunskog kvaliteta, karakteristične za sortu i/ili komercijalni tip kome pripadaju i peteljka treba da bude netaknuta.

Meso ploda treba da bude bez nedostatka, izuzev vrlo malih površinskih nedostataka, pod uslovom da ne utiču na opšti izgled ploda, kvalitet, kvalitet održavanja i izgled u pakovanju.

##### ***Klasa I***

Svježe smokve klase I treba da budu dobrog kvaliteta, karakteristične za sortu i/ili komercijalni tip kome pripadaju.

Meso ploda treba da bude bez nedostatka.

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

- manji nedostaci u obliku i razvoju;
- manji nedostaci u boji;
- manja oštećenje peteljke pod uslovom da pokožica nije pocijepana;
- manja oštećenja pokožice u sljedećim granicama:
  - manje uzdužne pukotine na kožici;
  - pukotine na strani suprotno od peteljke, pod uslovom da ukupna dužina ne prelazi 3mm;
  - svijetle mrlje na pokožici (Woody smokve) ili neznatno oštećenje pokožice u vidu habanja ne veće od 1 cm dužine za smokve izduženog ploda, odnosno 0.5 cm<sup>2</sup> za ostale plodove.

##### ***Klasa II***

Klasa II uključuje svježe smokve koje ne zadovoljavaju zahtjeve ekstra klase i klase I, ali zadovoljavaju minimalne zahtjeve kvaliteta.

Meso ploda treba da bude bez nedostatka.

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

- nedostaci u obliku i razvijenosti;
- nedostaci u boji;
- nedostatak peteljke, pod uslovom da njen gubitak nije uzrokovao duboko rasijecanje pokožice;
- manja oštećenja pokožice u sljedećim granicama :
- manje uzdužne pukotine na pokožici;
- pukotine na strani suprotno od peteljke, pod uslovom da ukupna dužina ne prelazi 4cm i da nijedna pojedinačna pukotina nije duža od 3 cm;
- blage mrlje na pokožici (Woody smokve) ili neznatno oštećenje pokožice u vidu habanja ne veće od 1 cm dužine za smokve izduženog ploda, odnosno 0.5 cm<sup>2</sup> za ostale plodove.

### C. Veličina

Veličina smokve određena je najvećim prečnikom ekvatorijalnog dijela ploda.

Minimalna veličina je 40mm.

Da bi se obezbijedila ujednačenost u veličini, razlika između plodova u istom pakovanju ne smije prelaziti:

- 5 mm za plodove pakovane u redovima i slojevima;
- 10 mm za plodove pakovane u rasutom stanju u pakovanju.

### 2. Dopuštena odstupanja

U svakoj fazi plasiranja proizvoda, dopuštena su odstupanja u pogledu kvaliteta i veličine u svakom pakovanju za proizvod koji ne zadovoljava zahtjeve naznačene klase.

#### A. Dopuštena odstupanja od kvaliteta

##### *Ekstra klasa*

Odstupanje po broju ili masi do 5% svježih smokava koje ne zadovoljavaju zahtjeve ekstra klase, ali zadovoljavaju zahtjeve propisane za klasu I.

Odstupanje ne smije biti više od 0.5% plodova koji zadovoljavaju zahtjeve kvaliteta propisane za klasu II.

##### *Klasa I*

Dopušteno je odstupanje po broju ili masi do 10% svježih smokava koje ne zadovoljavaju zahtjeve klase I, ali zadovoljavaju zahtjeve propisane za klasu II.

Odstupanje ne smije da bude više od 1% plodova koji ne zadovoljavaju ni zahtjeve kvaliteta propisane za klasu II ni minimalne zahtjeve ili proizvoda koji su zahvaćeni truleži.

##### *Klasa II*

Odstupanje po broju ili masi do 10% svježih smokava koje ne zadovoljavaju ni zahtjeve ove klase ni minimalne zahtjeve.

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

#### B. Dopuštena odstupanja od veličine

Odstupanje po broju ili masi do 10% svježih smokava koje ne zadovoljavaju uslove propisane za veličinu.

Odstupanje ne može se primijeniti na svježe smokve čiji je prečnik manji od 35mm.

### 3. Izlaganje

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

#### A. Ujednačenost

Sadržaj svakog pakovanja smokava treba da bude ujednačen i da sadrži samo svježe smokve istog porijekla, sorte ili komercijalnog tipa, kvaliteta, veličine, istog stepena zrelosti ili razvijenosti, a za smokve ekstra klase treba da bude ujednačen po boji.

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

#### B. Pakovanje

Svježe smokve treba da budu upakovane tako da proizvod bude dobro zastićen.

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

Korišćenje materijala, posebno papira ili trgovačkih žigova, dozvoljeno je pod uslovom da je štampanje ili označavanje izvedeno netoksičnim mastilom ili ljepilom.

Naljepnice koje se stavljuju na pojedinačne plodove smokava treba da budu takve da kada se uklone, ne smiju ostavljati vidljive tragove ljepila niti smiju prouzrokovati oštećenja pokožice ploda.

Pakovanja treba da budu bez ikakvih stranih materija.

#### **4. Označavanje**

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

##### **A. Identifikacija**

Na svakom pakovanju smokava treba da bude naznačeno:

- lice koje pakuje robu i/ili otpremnik/špediter;
- naziv i adresa;
- zemlja porijekla ili kodirana oznaka zvanično priznata od strane nadležnog državnog organa.

##### **B. Vrsta proizvoda**

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

- „Smokva“ ili „Svježa smokva“ ukoliko sadržaj pakovanja nije vidljiv spolja;
- naziv sorte iz ekstra klase.

##### **C. Porijeklo proizvoda**

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

- zemlja porijekla i region gdje je proizведен, nacionalni, regionalni ili lokalni naziv mjesta proizvodnje (nije obavezno).

##### **D. Trgovačka obilježja**

Trgovačka obilježja smokve su:

- klasa;
- veličina, izražena kao najmanji i najveći prečnik;
- broj plodova.

### **DIO VIII**

#### **1. AKTINIDIJA (KIWI)**

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

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

##### **A. Minimalni zahtjevi kvaliteta**

U svim klasama, uz posebne odredbe i dopuštena odstupanja koja su određena za svaku klasu pojedinačno, plodovi aktinidiye 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 aktinidiye treba da bude takvo da omogući:

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

##### **B. Minimalni zahtjevi dozrelosti**

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

Da bi ovaj zahtjev bio zadovoljen plodovi aktinidiye u pakovanju treba da dostignu stepen zrelosti od najmanje  $6,2^{\circ}$  Brix-a ili prosječno 15% sadržaja suve materije što bi trebalo da iznosi  $9,5^{\circ}$  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 aktinidiye ekstra klase treba da budu vrhunskog kvaliteta i da imaju karakteristike sorte kojoj pripadaju.

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

Plodovi aktinidiye 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 aktinidije izmjerena 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  $1 \text{ cm}^2$  ukupne površine ploda;
- mala »Haywardova obilježja« poput uzdužnih linija, bez ispuštenja.

Odnos najmanjeg/najvećeg prečnika ploda izmjerena 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 plodovi 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  $2 \text{ cm}^2$  ukupne površine ploda;
- nekoliko jače izraženih 'Haywardovih obilježja' s dopuštenim neznatnim ispuštenjem;
- blago nagnjećenje.

### **D. Veličina**

Veličina plodova aktinidije određena je masom ploda.

Minimalna masa plodova aktinidije iznosi:

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

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

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

### **2. 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:

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

### **3. 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 trgovачkim specifikacijama, dozvoljeno je uz uslov da je štampanje ili označavanje napravljeno s netoksičnom bojom ili ljepilom.

Naljepnice koje se pojedinačno lijepe na proizvod treba biti 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.

### **4. Označavanje**

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

#### **A. Identifikacija**

- naziv i adresa pravnog ili fizičkog lica koja pakuje i/ili isporučuje robu;
- naziv i adresa lica koji pakuje i/ili isporučuje robu može biti zamijenjena;
- za sva pakovanja osim upakovanih proizvoda, sa službeno izdatom i prihvaćenom oznakom koja predstavlja lice koje pakuje i/ili isporučuje, naznačenom u blizini izraza »Pakuje i/ili isporučuje« (ili odgovarajućim skraćenicama);
- samo kod upakovanih proizvoda, s nazivom i adresom lica koji robu stavlja na tržište sa sjedištem u Crnoj Gori, a koje je naznačeno u blizini izraza »Pakovano za:« ili odgovarajućeg izraza. U tom slučaju, pri označavanju treba takođe uključiti oznaku koja predstavlja lice koje pakuje i/ili isporučuje robu. Sve informacije u vezi te oznake neophodne za inspekcijska tijela, obavezan je obezbijediti onaj koji proizvod stavlja na tržište.

#### **B. Vrsta voća**

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

#### **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 obvezno).

## **DIO IX**

### **1. NAR**

Odredbe ovog dijela odnose se na sorte nara uzgojene od *Punica granatum L.* za snabdijevanje potrošača u svježem stanju, nakon pripreme i pakovanja.

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

#### **A. Minimalni zahtjevi kvaliteta**

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

- cijeli;
- zdravi;
- čisti, gotovo bez vidljivih stranih materija;
- bez štetnih organizama i šteta koje utiču na opšti izgled ploda;

- normalne spoljašnje vlažnosti, ne uključujući kondenzaciju nakon uklanjanja iz hladnjače;
- bez stranog mirisa i/ili ukusa;
- bez štete prouzrokovane mrazom;
- bez štete prouzrokovane niskim i/ili visokom temperaturama;
- bez ožegotina na površini ploda.

### **B. Zahtjevi u pogledu zrelosti**

Nar treba da dostigne odgovarajući stepen razvoja i zrelosti u skladu sa kriterijumima koji su propisani za sortu kojoj pripada i regionu u kome se uzgaja.

Stepen razvijenosti i stanje plodova nara treba da budu takvi da:

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

### **C. Klasiranje**

Nar je razvrstan u tri klase: *ekstra klasu, klasu I i klasu II.*

#### ***Ekstra klasa***

Plodovi nara ekstra klase treba da budu vrhunskog kvaliteta, karakteristični za sortu kojoj pripadaju.

Treba da budu bez nedostataka, izuzev neznatnih površinskih oštećenja, pod uslovom da ona ne utiču na opšti izgled ploda, kvalitet, očuvanje kvaliteta i izgled u pakovanju.

#### ***Klasa I***

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

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

- manji nedostaci u obliku (ali bez izraštaja i većih anomalija);
- manji nedostaci u boji;
- mala površinska oštećenja pokožice, uključujući napuklost ploda.

#### ***Klasa II***

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

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

- odstupanja od oblika;
- odstupanja od boje;
- površinska oštećenja pokožice, uključujući napuklost ploda.

### **D. Veličina**

Veličina plodova nara određuje se brojem, prečnikom ili masom ploda ili u skladu sa postojećim trgovačkim praksama, a u svakom slučaju, na pakovanju treba da bude naznačeno na koji je način određena veličina.

Kada se veličina određuje na osnovu prečnika ploda, mjeri se maksimalni prečnik na ekvatorijalnom dijelu svakog ploda.

Određivanje veličine ploda na osnovu prečnika dato je u tabeli A.

Tabela A

<b>Veličina ploda</b>		<b>prečnik mm</b>
1	A	≥81
2	B	71 – 80
3	C	61 -70
4	D	51 – 60
5	E	40 – 50

Kada se veličina određuje prema težini, mjeri se masa svakog ploda. Uputstvo za određivanje veličine ploda na osnovu mase ploda dato je u tabeli B.

Tabela B

<b>Veličina ploda</b>	<b>Masa (g)</b>

1	A	>501
2	B	401 – 500
3	C	301 - 400
4	D	201 – 300
5	E	125 – 200

## 2. Dopuštena odstupanja

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

### A. Dopuštena odstupanja od kvaliteta

#### *Ekstra klasa*

Za nar 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.

#### *Klase I*

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

#### *Klase II*

Za nar 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 % proizvoda koji su zahvaćeni truleži.

### B. Dopuštena odstupanja od veličine

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

## 3. Izlaganje

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

### A. Ujednačenost

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

Prodajni paketi mogu da sadrže mješavine sorti različitih boja i veličina, pod uslovom da su istog kvaliteta i porijekla.

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

### B. Pakovanje

Nar treba da bude pakovan na način da je svaki plod dobro zaštićen.

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, za pakovanje, posebno papira ili žigova s trgovачkim specifikacijama, dozvoljeno je uz uslov da je štampanje ili označavanje napravljeno s netoksičnom bojom ili ljepilom.

Nar se pakuje u zasebnim kontejnerima. Kontejneri treba da ispunjavaju odgovarajuće kriterijume u pogledu kvaliteta, higijene, ventilacije i otpornosti, radi rukovanja, utovara i čuvanja nara.

Pakovanja treba da budu bez ikakvih stranih materija i mirisa.

## 4. Označavanje

Svako pakovanje treba da bude čitljivo i neizbrisivo označeno podacima, grupisanim na istom mjestu ili na pratećim dokumentima, vidljivim spolja.

Ako proizvod nije vidljiv spolja, svako pakovanje treba da bude označeno kao ime proizvoda/sorte/klase./veličine (ako se razvrstava po veličini), odnosno prečniku ili masi ploda.

### A. Identifikacija

Na svakom pakovanju nara treba da bude naznačeno:

- lice koje pakuje robu i/ili otpremnik/špediter, naziv i adresa;
- Identifikacioni broj (nije obavezno).

### B. Vrsta voća

- „nar“, ako sadržaj pakovanja nije vidljiv spolja;
- naziv sorte (nije obavezno).

### C. Porijeklo proizvoda

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

## D. Trgovačka obilježja

Trgovačka obilježja nara su:

- klasa;
- veličina iskazana u skladu sa nekom od propisanih metoda;

### DIO X 1. BANANA

Odredbe ovog dijela odnose se na banane, sorti *Musa* (AAA) spp., podgrupa Cavendish i Gros Michel, kao i hibrida iz Priloga 1 ovoga pravilnika, za snabdijevanje potrošača u svježem stanju nakon pripreme i pakovanja; isključujući banane za kuhanje, banane za preradu i fig banane.

#### KVALITET

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;
  - čvrste;
  - zdrave, ne uključujući plodove zahvaćene procesom truljenja ili propadanja koje ih čini neprikladnim 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 odstranjениm cvjetnim tučkom;
  - nedeformisane ili neprirodno zakriviljene;
  - 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 treba biti zdravi i bez zaraze gljivicama;
  - da im je peteljka glatko rezana, da nije koso odrezana ili rastrgnuta, 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 cm<sup>2</sup> površine, što ne smije narušiti ukupni izgled grozda ili njegovih dijelova, 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 cm<sup>2</sup> površine ploda.

Manji nedostaci mogu da utiču 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  $4 \text{ cm}^2$  pojedinog ploda.

Nedostaci mogu da utiču na meso ploda.

### C. Veličina

Veličina se određuje:

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

Referentni plod za mjerjenje dužine i debljine je:

- središnji plod na spoljnem redu grozda;
- plod pored mjesta reza kojim je odrezan grozd, na spoljnem redu dijela grozda.

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

Izuzetno, banane proizvedene na Madeiri, Azorima, Algarve, Kreti, Lakoniji i Cipru koje su kraće od 14 cm mogu se stavljati na tržiste ali se treba razvrstati u klasu II.

### 2. 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.

#### 3. 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 dijelovima od najmanje četiri ploda ili kao pojedinačni plod.

Dozvoljeni su dijelovi grozda kojima nedostaju ne više od dva ploda pod uslovom da stabljika nije rastrgana već ravno odrezana, bez oštećenja krajnjih plodova.

Dozvoljeni su grozdovi kojima ne nedostaje više od dva ploda, s tim da je peteljka glatkog reza i nije rastrgana, bez oštećenja susjednih plodova.

U svakom redu ne smije da bude više od jednog dijela grozda s tri ploda istih svojstava kao i ostalo voće u pakovanju.

U proizvodnim regionima, banane se mogu prodavati s peteljkom.

#### **4. 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.

Naziv i adresa lica koje pakuje i/ili isporučuje robu može biti zamijenjena službeno izdatom ili priznatom konvencionalnom oznakom.

##### **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**

Popis glavnih grupa, podgrupa i sorti desertnih banana

GRUPA	PODGRUPA	GLAVNE SORTE
AA	Sweet fig	Sweet fig, Pisang Mas, Amas Datil, Bocadillo
AB	Ney-Poovan	Ney-Poovan, Safet Velchi
AAA	Cavendish	Dwaef Cavendish, Giant Cavendish, Lacatan, Poyo (Robusta), Williams Americani, Valery, Arvis
	Gros Michel	Gros Michel (Big Mike), Highgate
	Hibridi	Flhorban 920
	Pink fig	Figue Rose, Figue Rose Verte
	Ibota	
AAB	Fig apple	Fig apple, Silk
	Pome (Prata)	Pacovan, Prata Ana
	Mysore	Mysore, Pisang Ceylan, Gorolo

## **DIO XI**

### **1. JAGODASTE VOĆNE VRSTE**

Odredbe ovog dijela primjenjuju se na jagodaste voćne vrste i sorte (kultivisane biljke) uzgojene od sljedećih vrsta i za snabdijevanje potrošača u svježem stanju.

- Malina (Rubus idaeus L.)
- Kupina (Rubus sect. Rubus)
- Crvena kupina (Rubus loganobaccus L. H. Bailey)
- Crvena i crna ribizla (Ribes rubrum L., Ribes nigrum L.)
- Ogrozd (Ribes uva-crispa L.)
- Šumska borovnica (Vaccinium myrtillus L.)

- Borovnica (*Vaccinium corymbosum* L., *Vaccinium formosum* Andrews, *Vaccinium angustifolium* Aiton, *Vaccinium virgatum* Aiton)
  - Evropska brusnica (*Vaccinium vitis-idaea* L.)
  - Američka brusnica (*Vaccinium macrocarpon* Aiton)
  - Divlja brusnica (*Vaccinium oxycoccus* L.)
  - Nordijska kupina (*Rubus chamaemorus* L.)
  - hibridi ovih vrsta kao što su bobice bojzen (*Rubus ursinus* Cham. et Schlehd. x *Rubus idaeus* L.), američka borovnica – ukrštanje kupine i maline (*Rubus sect. Rubus x Rubus idaeus* L.), josta - hibrid crne ribizle i ogrozda (*Ribes nigrum* L. x *Ribes uva-crispa* L.).
- Svrha ovih odredbi je definisanje zahtjeva u pogledu kvaliteta plodova jagodastih voćnih vrsta nakon pripreme i pakovanja.

#### **A. Minimalni zahtjevi kvaliteta**

U svim klasama, uz posebne odredbe određene za svaku klasu i dozvoljena odstupanja, jagodasto voće treba da bude:

- neoštećeno;
  - zdravo;
  - čisto, gotovo bez vidljivih stranih čestica;
  - gotovo bez štetočina;
  - gotovo bez oštećenja koje su izazvale štetočine;
  - svježe po izgledu;
  - normalne spoljašnje vlažnosti;
  - bez stranog mirisa i/ili ukusa, uključujući gorak ukus u slučaju borovnice.
- Stepen razvoja jagodastog voća treba da bude takvo da omogući:
- podnošenje prevoza i rukovanje;
  - stizanje na odredište u zadovoljavajućem stanju.

#### **B. Zahtjevi u pogledu zrelosti**

Jagodasto voće treba da bude dovoljno razvijeno i treba pokazivati zadovoljavajuću zrelost u skladu sa karakteristikama sorte, ali ne smije da bude prezrelo.

Ogrozd može da bude izložen i ukoliko je tvrdo zreo.

#### **C. Klasiranje**

Jagodasto voće je ravnstano u tri klase: *ekstra klasu, klasu I i klasu II*.

##### ***Ekstra klasa***

Jagodasto voće ekstra klase treba da bude vrhunskog kvaliteta i da ima karakteristike sorte kojoj pripadaju ili u slučaju divljih bobica karakteristike vrste kojoj pripadaju.

Šumska borovnica i borovnica treba da budu bez nagomilanih bobica. Borovnice treba da budu prekrivene cvijetom, u skladu sa karakteristikama sorte.

Metlice crvene i bijele ribizle treba da budu skroz popunjene. Metlice crne ribizle ne treba da budu skroz pune i dozvoljene su pojedinačne bobice.

Jagodasto voće ekstra klase ne smije da ima nedostatke, izuzev vrlo malih površinskih nedostataka, pod uslovom da ne utiču na opšti izgled ploda, kvalitet, kvalitet održavanja i izgled u pakovanju.

##### ***Klasa I***

Jagodasto voće klase I treba da bude dobrog kvaliteta i da ima karakteristike sorte kojoj pripadaju ili u slučaju divljih bobica karakteristike vrste kojoj pripadaju.

Šumska borovnica i borovnica treba da budu bez nagomilanih bobica. Borovnice treba da budu prekrivene cvijetom, u skladu sa karakteristikama sorte.

Metlice crvene i bijele ribizle treba da budu skroz popunjene. Metlice crne ribizle ne treba da budu skroz pune i dozvoljene su pojedinčne bobice.

Dopušteni su sljedeći nedostaci pod uslovom da ne utiču na opšti izgled ploda, kvalitet, kvalitet očuvanja i izgled u pakovanju:

- veoma malo curenje od soka;
- veoma malo nagnjećenje.

##### ***Klasa II***

Klasa II obuhvata jagodasto voće koje nema potrebna svojstva da bi se svrstalo u bolje klase, ali zadovoljava minimalne zahtjeve kvaliteta.

Metlice ribizle ne treba da budu ujednačeno raspoređene.

Kod klase II dopušteni su nedostaci pod uslovom da jagodasto voće zadrži osnovna svojstva u pogledu kvaliteta, kvaliteta očuvanja i izgled u pakovanju:

- manje curenje soka;
- manji rani znaci kukolja u slučaju ogrozda;
- neznatno nagnjećenje.

#### **D. Veličina**

Nema zahtjeva u pogledu veličine za jagodasto voće.

#### **2. 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***

Odstupanja po broju ili veličini 5% plodova jagodastog voća koje ne zadovoljava zahtjeve propisane za klasu I.

Odstupanja ne smije da bude više od 0.5 % plodova koji zadovoljavaju zahtjeve kvaliteta propisane za klasu II.

##### ***Klasa I***

Odstupanja po broju ili masi do 10% plodova jagodastog voća koje ne zadovoljava zahtjeve ove klase, ali zadovoljava zahtjeve propisane za klasu II.

Odstupanja ne smije da bude više od 2% plodova koji ne zadovoljavaju ni zahtjeve kvaliteta propisane za klasu II ni minimalne zahtjeve, ili plodova koji su zahvaćeni procesom truljenja.

##### ***Klasa II***

Odstupanja po broju ili masi do 10 %, plodova jagodastog voća koje ne zadovoljavaju ni zahtjeve ove klase ni minimalne zahtjeve kvaliteta.

Odstupanja ne smije da bude više od 4% plodova koji su zahvaćeni procesom truljenja.

#### **3. Izlaganje**

Pod izlaganjem se podrazumijeva ujednačenost plodova jagodastih voćnih vrsta u pakovanju i način pakovanja.

#### **A. Ujednačenost**

Sadržaj svakog pakovanja treba da bude ujednačen i da sadrži samo jagodasto voće istog porijekla, ili u slučaju divljeg jagodastog voća, iste sorte i kvaliteta.

Jagodasto voće iz ekstra klase i klase I treba da bude ujednačeno i po boji i po zrelosti.

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

#### **B. Pakovanje**

Jagodasto voće treba da bude tako zapakovano da je proizvod dobro zaštićen.

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

Korišćenje materijala, posebno papira ili trgovackih žigova, dozvoljeno je pod uslovom da je štampanje ili označavanje izvedeno netoksičnim mastilom ili ljepilom.

Pakovanja treba da budu bez ikakvih stranih materija, osim slučajnih listova ili peteljki od divljih bobica.

#### **4. Označavanje**

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

#### **A. Identifikacija**

Na svakom pakovanju jagodastog voća treba da bude:

- lice koje pakuje i/ili otpremnik/špediter;
- naziv i adresa (npr. ulica/grad/region/poštanski broj i, ukoliko nije zemlja porijekla, zemlja) ili kodirana oznaka zvanično priznata od strane nadležnog državnog organa.

#### **B. Vrsta proizvoda**

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

- „Malina“, „Kupina“, „Crvena kupina“, „Ribizle“, „Ogrozd“, „Šumska borovnica“, „Borovnica“, „Evropska brusnica“, „Američka brusnica“, „Nordijska kupina“, „Bojzen bobice“, „Američka borovnica“, „Josta bobice“ ili ekvivalentni naziv po potrebi, ukoliko nije vidljivo spolja;
- naziv sorte (nije obavezno).

#### **C. Projeklo proizvoda**

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

-zemlja porijekla i, po izboru, region gdje se uzgaja, ili nacionalni, regionalni ili lokalni naziv mjesta.

#### **D. Trgovačka obilježja**

Trgovačka obilježja plodova jagodastih voćnih vrsta su:

- klasa
- ,,Divlja“, gdje je prikladno.

### **DIO XII**

#### **1. JAGODA**

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

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

#### **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;
- čiste, gotovo bez vidljivih stranih čestica;
- svježeg izgleda, ali neoprane;
- gotovo bez štetnih organizama;
- gotovo bez štete uzrokovane štetnim organizmima;
- sa čaškom (osim u slučaju divljih jagoda), čaška i peteljka (ako su prisutne) treba biti svježe 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 svježe i jarke boje, 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 sledeći 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;
- neznatni tragove zemlje.

#### **C. Veličina**

Veličina je određena najvećim prečnikom ekvatorijalnog dijela ploda.

Jagode treba da budu sledećih najmanjih veličina:

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

Najmanje veličina za divlje jagode nije određena.

## **2. 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, ili su, u izuzetnim slučajevima, unutar dopuštenog odstupanja 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.

### **3. 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 šumske jagode, 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 trgovackim specifikacijama dopušteno je pod uslovom da je štampanje ili pričvršćivanje etikete izvedeno neotrovnom bojom ili ljepilom.

Pakovanja treba da budu bez ikakvih stranih materija.

### **4. 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 adresa pravnog ili fizičkog lica koje pakuje i/ili isporučuje robu.

Naziv i adresa lica koje pakuje i/ili isporučuje robu može biti zamijenjena:

- za sva pakovanja osim upakovanih proizvoda, sa službeno izdatom i prihvaćenom oznakom koja predstavlja lice koje pakuje i/ili isporučuje, naznačenom u blizini izraza »Pakuje i/ili isporučuje« (ili odgovarajućim skraćenicama);
- samo kod upakovanih proizvoda, s nazivom i adresom lica koji robu stavlja na tržište sa sjedištem u Crnoj Gori, a koje je naznačeno u blizini izraza »Pakovano za:« ili odgovarajućeg izraza. U tom slučaju, pri označavanju treba takođe uključiti oznaku koja predstavlja lice koje pakuje i/ili isporučuje robu. Sve informacije u vezi te oznake neophodne za inspekcijska tijela, obavezan je obezbijediti onaj koji hranu stavlja na tržište.

#### **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 obvezno.

### 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.

## DIO XIII

### 1. LJEŠNIK U LJUSCI

Odredbe ovog dijela primjenjuju se na lješnike u ljusci bez omotača ili mahune, vrsta (sorti) *Corylus avellana* L. i *Corylus maxima* Mill. i njihovih hibrida, namijenjenih za direktnu upotrebu ili za hranu čija je namjena miješanje sa drugim proizvodima za direktnu upotrebu bez dalje prerade.

Ove odredbe se ne primjenjuju na lješnike u ljusci koji su namijenjeni za industrijsku preradu.

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

### A. Minimalni zahtjevi kvaliteta

U svim klasama, shodno posebnim odredbama i dopuštenim odstupanjama koja su određena za svaku klasu pojedinačno, lješnici u ljusci treba da imaju sljedeće karakteristike:

- neoštećena, malo površinsko oštećenje ne smatra se nedostatkom, ukoliko je jezgro fizički zaštićeno;
- čista, gotovo bez vidljivih stranih materija, uključujući ostatke zalijepljenog omotača i koje pokrivaju više od 5 % ukupne površine lјuske;
- bez mrlja, područja sa promijenjenom bojom ili proširenih mrlja u naglašenom kontrastu na ostatku lјuske i koje pokrivaju više od 25 % površine lјuske;

Jezgro treba da bude:

- dobro formirano, bez vidljivih deformacija;
- bez užeglosti;
- dovoljno razvijena, jezgro treba ispunjavati najmanje 50 % unutrašnjosti lјuske
- neisušena, jezgro sa isušenim ili grubim djelovima koja čine više od 25 % površine treba se odstraniti;
- bez mrlja, područja sa promijenjenom bojom ili proširenih mrlja u naglašenom kontrastu na ostatku jezgra i koja pokriva više od 25 % površine jezgra;
- dobro formirano.

Čitav proizvod (lјuska i jezgro) treba da bude:

- sušen u skladu sa dijelom „B. Sadržaj vlage“;
- zdrav, proizvodi koji su zahvaćeni truljenjem ili propadanjem koje ih čini neprikladnim za ljudsku upotrebu treba se odstraniti;
- bez pljesni vidljive golim okom;
- bez živilih štetočina, u bilo kojem stepenu razvoja;
- bez oštećenja koja uzrokuju štetočine, uključujući prisustvo mrtvih insekata i/ili grinja, njihovih ostataka ili izlučevina;
- normalne spoljne vlažnosti;
- bez stranih mirisa i/ili ukusa.

Lješnik u ljusci treba da bude takav:

- da može izdržati prevoz i rukovanje;
- da može stići na odredište u zadovoljavajućem stanju.

### B. Sadržaj vlage

Sadržaj vlage lješnika u ljusci ne smije da bude preko 12 % za cijeli lješnik odnosno 7 % za jezgro.

### C. Klasifikacija

Lješnik u ljusci se razvrstava u tri klase: *ekstra klasu*, *klasu I* i *klasu II*.

Dopušteni nedostaci ne smiju uticati na opšti izgled proizvoda kao i na kvalitet, održavanje kvaliteta i izgleda u pakovanju.

## D. Veličina

Sortiranje po veličini lješnika u ljusci je obavezno za ekstra klasu i klasu I, dok za klasu II nije obavezno.

Veličina lješnika u ljusci je određena maksimalnim prečnikom ekvatorijalnog dijela ljuske.

Minimalna veličina je 12 mm u prečniku.

Ujednačenost veličine izražena je pomoću:

- raspona veličina definisanih minimalnom veličinom i maksimalnom veličinom, a čija razlika ne smije prelaziti 3 mm, ili
- pregleda, gdje je definisana najmanja veličina u prečniku.

## 2. Dopuštena odstupanja

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

### A. Dopuštena odstupanja kvaliteta

Dozvoljeni nedostaci	Dopuštena odstupanja		
	Ekstra	Klasa I	Klasa II
<b>(a) Dopuštena odstupanja za ljuske i jezgro koja ne zadovoljavaju minimalne uslove, ne više od</b>	<b>10</b>	<b>15</b>	<b>20</b>
- Nedovoljno razvijene ili prazne ljuske (broj)	6	9	12
- Plesnjive, užegle, oštećene od strane insekata, trule ili pokvarene	3	5	6
- Žive štetočine	0	0	0
<b>(b) Dopuštena odstupanja za veličinu</b>			
- Za proizvode koji nisu u skladu sa odredbama o veličini i navedenoj veličini	10	10	10
<b>(c) Dopuštena odstupanja za druge nedostatke</b>			
- Strane materije, djelovi ljuske, ostaci omotača, prašina	1	1	2
- Lješnici u ljusci koje ne pripadaju navedenim vrstama ili trgovačkim nazivima	10	10	10

Napomena: Ukupna dopuštena odstupanja za nedostatke za svaku klasu mogu se koristiti samo za nedostatke koji se tiču ljuske i ukoliko ne postoje nikakvi drugi nedostaci.

## 3. Izlaganje

Pod izlaganjem se podrazumijeva ujednačenost lješnika u ljusci u pakovanju i način pakovanja.

### A. Ujednačenost

Sadržaj svakog pakovanja treba da bude ujednačen i da sadrži samo lješnike u ljusci istog porijekla, kvaliteta, veličine (ukoliko je vršeno sortiranje po veličini), godinu berbe i sorte ili trgovačkog naziva (ukoliko je naznačeno).

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

### B. Pakovanje

Lješnik u ljusci treba da bude tako zapakovan da je proizvod dobro zaštićen.

Materijali koji se koriste unutar pakovanja treba da budu čisti i takvog kvaliteta da spriječe bilo kakvo spoljašnje ili unutrašnje oštećenje proizvoda.

Korišćenje materijala, posebno papira ili žigova s trgovačkim specifikacijama, dozvoljeno je pod uslovom da je štampanje ili označavanje urađeno sa netoksičnim mastilom ili ljepilom.

Pakovanja treba biti bez ikakvih stranih materija.

### C. Izlaganje

Lješnici u ljusci treba da budu izloženi u vrećama ili čvrstim kontejnerima. Sva prodajna pakovanja unutar svakog pakovanja treba da budu iste težine.

Ljuska može da bude očišćena/tretirana dozvoljenim sredstvima, samo ukoliko ona ne utiču na kvalitet jezgra.

#### **4. Označavanje**

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

##### **A. Identifikacija**

Na svakom pakovanju lješnika u ljusci treba da bude:

- lice koja pakuje robu i/ili pošiljalac;
- ime i adresa (npr. ulica/grad/oblast/poštanski broj i, ukoliko je različito od zemlje porijekla, zemlja) ili kodna oznaka koju zvanično priznaje državni organ.

##### **B. Vrsta proizvoda**

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

- „Lješnici u ljusci“ ili, ukoliko je vidljivo spolja, „Lješnici“;
- naziv sorte i/ili trgovачki naziv (nije obavezno).

##### **C. Porijeklo proizvoda**

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

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

##### **D. Trgovačka obilježja**

Trgovačka obilježja lješnika u ljusci su:

- klasa;
- veličina (ukoliko se mjeri) izražena;
- najmanjim i najvećim prečnikom, ili
- najmanjim prečnikom nakon kojeg slijede riječi „i iznad“ ili „i +“ ;
- godina berbe (nije obavezno);
- „upotrijebljivo do“ nakon kojeg slijedi datum (nije obavezno).

## **DIO XIV**

### **1. JEZGRO LJEŠNIKA**

Odredbe ovog dijela primjenjuju se na jezgro lješnika od sorti koje pripadaju vrsti *Corylus avellana* L i *Corylus maxima Mill.* i njihovih hibrida, namijenjenih za direktnu upotrebu.

Odredbe ovog dijelane primjenjuju se na jezgro lješnika za industrijsku preradu ili za upotrebu u industriji hrane.

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

#### **A. Minimalni zahtjevi kvaliteta**

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

- neoštećeno, s tim što se nedostatak dijela spoljašnjeg omotača ili ogrebotine i odsječci manji od 3 mm u prečniku i 1,5 mm dubine neće biti smatrani za oštećenja;
- zdravo;
- čista, gotovo bez vidljivih stranih čestica;
- dovoljno razvijena, bez zakržljalih i sasušenih jezgara koja su ravna ili naborana, ili sa dehidriranim, isušenim ili grubim djelovima koji čine više od 50 % jezgra;
- bez mrlja, djelovi sa promijenjenom bojom ili proširenim mrljama u naglašenom kontrastu na ostatku jezgra i koje pokriva više od 25 % površine jezgra, prisustvo jezgra lješnika sa smeđim ili tamno smeđim centrom, koje obično prati mala odvojenost kotiledona i koja ne utiče na ukus i miris ne smatra se nedostatkom;
- bez živilih štetočina, u bilo kojem stepenu razvoja;

- bez oštećenja koja uzrokuju štetočine, uključujući prisustvo mrtvih insekata i/ili grinja, njihovih ostataka ili izlučevina. Ipak, dozvoljena su oštećenja koja uzrokuju stjenice, ukoliko postoji samo jedna tačka na lјusci koja ne prelazi 3 mm u prečniku i 3 mm dubine;
- bez pljesni vidljive golim okom;
- bez užeglosti;
- normalne spoljne vlažnosti;
- bez stranog mirisa i/ili ukusa.
- Stanje jezgra lješnika treba biti takvo:
- da izdrže prevoz i rukovanje;
- da može stići na odredište u zadovoljavajućem stanju.

#### B. Sadržaj vlage

Sadržaj vlage u jezgru lješnika ne smije biti preko 6 %.

#### C. Klasiranje

Jezgro lješnika se razvrstava u tri klase: ekstra klasu, klasu I i klasu II.

Dopušteni nedostaci ne smiju da utiču na opšti izgled proizvoda kao i na kvalitet, održavanje kvaliteta i izgled u pakovanju.

#### D. Veličina

Sortiranje po veličini ili pregled je obavezan za ekstra klasu i klasu I.

Veličina je određena maksimalnim prečnikom ekvatorijalnog dijela jezgra.

Minimalna veličina je 9mm za jezgro lješnika ekstra klase i klase I, sa izuzetkom lјuski lješnika tipa „piccolo“ ili tipova ekvivalentnog naziva za koje je dozvoljen prečnik od 6mm do 9mm.

Ujednačenost veličine izražena je:

- rasponom veličina koje ne prelaze 3 mm; ili
- pregledom, tj. minimalnom ili maksimalnom veličinom u prečnika.

### 2. Dopuštena odstupanja

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

#### A. Dopuštena odstupanja kvaliteta

Dozvoljeni nedostaci	Dopuštena odstupanja Procenat jezgro lješnika sa nedostacima, po broju ili težini (na osnovu ukupne težine jezgro lješnika)		
	Ekstra klasa	Klasa I	
		Klasa II	
(a) Dopuštena odstupanja za jezgrolješnika koja ne zadovoljavaju minimalne uslove	5	14	18
Nedovoljno razvijena uključujući skupljena i sasušena jezgro	2	4	8
Plesnjiva	0.5	1.5	2.5
Užegla, oštećena od strane insekata, trule ili pokvarena	2	4	6
Od kojih užeglih ne više od	1	2	3
Oštećenojezgro i djelovi koji ne prolaze kroz okruglo mrežno sito sa otvorima od 5 mm	3	8	10
Djelovi koji prolaze kroz okruglo mrežno sito sa otvorima od 5 mm	0.5	1	2
Žive štetočine	0	0	0
(b) Dopuštena odstupanja za veličinu <sup>a</sup>			

Za proizvode koji nisu u skladu sa navedenom veličinom, ukoliko je vršeno sortiranje po veličini			
Za oblojezgro	10	10	10
Za šiljasto i duguljastojezgro	15	15	15
Ukoliko je vršeno sortiranje po veličini sa intervalima od 1mm			
Za oblojezgro	15	15	15
Za šiljasto i duguljastojezgro	20	20	20
(c) Dopuštena odstupanja za druge nedostatke			
Strane materije, djelovi lјuske, ostaci omotača, prašina (po težini)	0.25	0.25	0.25
Duplojezgro	2	5	8
Lješnici u lјusci koje ne pripadaju navedenim vrstama ili trgovackim nazivima	10	10	10

"Prisustvo lješnika koji su 0.2 mm ispod ili iznad propisane veličine neće se smatrati nedostatkom.

### 3. Izlaganje

Pod izlaganjem se podrazumijeva ujednačenost jezgra lješnika u pakovanju i način pakovanja.

#### A. Ujednačenost

Sadržaj svakog pakovanja treba da bude ujednačen i da sadrži samo jezgro lješnika istog porijekla, kvaliteta, veličine (ukoliko je vršeno sortiranje po veličini), godine berbe i sorte ili trgovackog naziva (ukoliko je naznačeno).

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

#### B. Pakovanje

Jezgro lješnika treba da bude zapakovano tako je proizvod dobro zaštićen.

Materijali koji se koriste unutar pakovanja treba da budu čisti i takvog kvaliteta da spriječe bilo kakvo spoljne ili unutrašnje oštećenje proizvoda. Korišćenje materijala, posebno papira ili žigova s trgovackim specifikacijama, dozvoljeno je uz uslov da je štampanje ili označavanje napravljeno sa netoksičnim mastilom ili ljeplilom.

Pakovanja treba da budu bez ikakvih stranih materija.

#### C. Izlaganje

Jezgro lješnika treba da bude izložena u vrećama ili čvrstim kontejnerima. Sva prodajna pakovanja unutar svakog pakovanja treba da budu iste težine i treba da sadrže jezgro lješnika iste klase, sorte ili trgovackog naziva.

### 4. Označavanje

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

#### A. Identifikacija

Na svakom pakovanju jezgra lješnika treba da bude:

- lice koje pakuje robu i/ili pošiljalac;
- ime i adresa (npr. ulica/grad/oblast/poštanski broj i, ukoliko je različito od zemlje porijekla, zemlja) ili kodna oznaka priznata od državnog organa.

#### B. Vrsta proizvoda

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

- "Jezgro lješnika";
- naziv sorte i/ili trgovackog naziva za ekstra klasu i klasu I;
- naziv „Piccolo” ili ekvivalentni naziv, po potrebi.

#### C. Porijeklo proizvoda

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

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

#### **D. Trgovačka obilježja**

- klasa;
- veličina (ukoliko se mjeri) izražena:
- najmanjim i najvećim prečnikom; ili
- najmanjim prečnikom nakon kojeg slijede riječi „i iznad“ ili „i +“;
- najvećim prečnikom nakon kojeg slijede riječi „i manje“ or „i -“;
- naziv veličine (nije obavezno);
- godina berbe (nije obavezno) prema zakonodavstvu zemlje izvoza i zemlje uvoza;
- „upotrebljivo do“ nakon kojeg slijedi datum (nije obavezno).

### **DIO XV**

#### **1. ORAH**

Odredbe ovog dijela primjenjuju se na orah bez ljske, sorti koje pripadaju vrsti *Juglans regia* L., namijenjenih za direktnu upotrebu ili za hranu čija je namjena miješanje sa drugim proizvodima za direktnu upotrebu bez dalje prerade.

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

##### **A. Minimalni zahtjevi kvaliteta**

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

- neoštećena, sa tim što nedostatak dijela spoljašnjeg omotača ili manji otvor se ne smatraju nedostatkom, pod uslovom da je jezgro fizički zaštićeno;
- čista, bez stranih čestica, uključujući tragove kore i prljavštine, na manje od 10% od ukupne površine ploda;
- bez mrlja, područja sa promijenjenom bojom ili proširenih mrlja u naglašenom kontrastu na ostatku jezgri i koje pokriva više od 25 % površine omotača;
- dobro formirana.

Jezgro treba da bude:

- bez užeglosti;
- dovoljno razvijeno;
- bez zakržljalih i sasušenih djelova, koji ne zahvataju više od 25% jezgra;
- dovoljno zrelo, tako da se jezgro potpuno odvaja od ljske, unutrašnji dio treba biti braon boje.

Cjelokupan proizvod (ljska i jezgro) treba da bude:

- zdravo, ne uključujući plodove zahvaćene procesom truljenja ili propadanja, koje ih čini neprikladnim za ljudsku ishranu;
- bez prisustva vidljivih vlakana;
- bez živilih štetočina, u bilo kojem stepenu razvoja;
- bez oštećenja koja uzrokuju štetočine, uključujući prisustvo mrtvih insekata i/ili grinja, njihovih ostataka ili izlučevina;
- normalne spoljne vlažnosti;
- bez stranih mirisa i/ili ukusa.

Stanje jezgra oraha treba da bude takvo:

- da izdrži prevoz i rukovanje;
- da može stići na odredište u zadovoljavajućem stanju.

##### **B. Sadržaj vlage**

Sveži orasi imaju prirodan sadržaj vlage najmanje 20%.

Suvi orasi imaju sadržaj vlage koji ne prelazi 12 % za ljsku, odnosno 8% za jezgro oraha.

##### **C. Klasifikacija**

Orah se razvrstava u tri klase: *ekstra klasu, klasu I i klasu II*.

Dopušteni nedostaci ne smiju da utiču na opšti izgled proizvoda kao i na kvalitet, održavanje kvaliteta i izgled u pakovanju.

#### **D. Veličina**

Minimalna veličina je 26 mm za orahe ekstra klase i klase I, odnosno 24 mm za klasu II.

Sortiranje po veličini ili pregled je obavezan za ekstra klasu i klasu I.

Veličina je određena maksimalnim prečnikom ekvatorijalnog dijela jezgra.

Ujednačenost veličine izražena je:

- rasponom veličina koje ne prelaze 3 mm; ili
- pregledom, tj. minimalnom ili maksimalnom veličinom u prečniku.

Dimenzije, odnosno minimalni i maksimalni prečnik ploda ne smije prelaziti 2 mm razlike, osim za duguljaste sorte dužine od najmanje 1,25 mm, maksimalni raspon veličina ne smije biti veći od 3 mm.

#### **2. Dopuštena odstupanja**

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

#### **A. Dopuštena odstupanja kvaliteta**

<i>Dozvoljeni nedostaci</i>	<i>Dopuštena odstupanja Procenat jezgra lješnika sa nedostacima, po broju ili težini (na osnovu ukupne težine jezgra lješnika)</i>		
	<i>Ekstra klasa</i>	<i>Klasa I</i>	<i>Klasa II</i>
(a) Dopuštena odstupanja koja se odnose na spoljašnje promjene omotača oraha (kao što su fleke, lomovi, oštećenja)	7	10	15
(b) Dopuštena odstupanja koja se odnose najezgro:			
- Plesnjiva - ne više od	8	10	15
- Nedovoljno razvijeno uključujući skupljena i sasušena jezgra	3	4	6
- Užegla, oštećena od strane insekata, trula ili pokvarena od kojih užeglih ne više od	8	10	15
- Žive štetočine	0	0	0
(c) Dopuštena odstupanja od veličine: Za proizvode koji nisu u skladu sa navedenom veličinom, ukoliko je vršeno sortiranje po veličini	10	10	10
(d) Ostala dozvoljena odstupanja: strane materije, djelovi ljske, ostaci omotača, prašina (po težini)	2	3	4
Mineralni sastav ljske	0.25	1	2
Orasi koji ne pripadaju navedenim vrstama ili trgovačkim nazivima	10	10	10

#### **3. Izlaganje**

##### **A. Ujednačenost**

Sadržaj svakog pakovanja treba da bude ujednačen i treba da sadrži samo orahe istog porijekla, kvaliteta, veličine (ukoliko je vršeno sortiranje po veličini), godine berbe i sorte ili trgovačkog naziva (ukoliko je naznačeno).

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

##### **B. Pakovanje**

Orasi treba da budu upakovani na način koji adekvatno štiti proizvod.

Materijali koji se koriste unutar pakovanja treba da budu čisti i takvog kvaliteta da spriječe bilo kakvo spoljašnje ili unutrašnje oštećenje proizvoda. Korišćenje materijala, posebno papira ili žigova s trgovačkim specifikacijama, dozvoljeno je uz uslov da je štampanje ili označavanje napravljeno sa netoksičnim mastilom ili ljepilom.

Pakovanja treba da budu bez ikakvih stranih materija.

#### **4. Označavanje**

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

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

##### **A. Identifikacija**

Na svakom pakovanju oraha treba da bude:

- lice koje pakuje robu i/ili pošiljalac;
- ime i adresa (npr. ulica/grad/oblast/poštanski broj i, ukoliko je različito od zemlje porijekla, zemlja) ili kodna oznaka koju zvanično priznaje državni organ.

##### **B. Vrsta proizvoda**

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

- „Orasi“ ili „suvi orasi“ ili;
- „Svježi orasi“ ili istoznačni naziv;
- Naziv sorte i/ili komercijalnih vrsta (nije obavezno).

##### **C. Porijeklo proizvoda**

Svako pakovanje jezgra oraha 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 jezgra lješnika su:

- klasa;
- veličina izražena;
- najmanjim i najvećim prečnikom; ili
- minimalnim prečnikom nakon kojeg slijede riječi „i iznad“ ili „i +“;
- godina berbe (obavezno za plodove „Ekstra“ i I klase, za II klasu po izboru);
- „Upotrijebljiv do“ nakon kojeg slijedi datum (nije obavezno);
- „Čuvati na suvom mjestu“ ili „Vrijeme čuvanja ograničeno“, za svježe orahe.

### **DIO XVI**

#### **1. JEZGRO ORAHA**

Odredbe ovog dijela se primjenjuju na jezgro orahauzgojenih od vrsta *Juglans regia* L.

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

##### **A. Minimalni zahtjevi**

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

- dovoljno suvo da obezbijedi očuvanje kvaliteta;
- zdravo, ne uključujući plodove zahvaćene procesom truljenja ili propadanja, koje ih čini neprikladnim za ljudsku ishranu;
- čvrsto;
- čisto, bez vidljivih stranih materija od ljeske;
- dovoljno razvijeno; smežurana jezgra treba da budu isključena;
- bez živilih štetočina, u bilo kojem stepenu razvoja;
- bez oštećenja prouzrokovanih štetočinama;
- bez pljesni vidljive golim okom;
- bez užeglosti;
- normalne spoljne vlažnosti;
- bez stranih mirisa i/ili ukusa.

Stanje jezgra oraha treba da bude takvo:

- da izdrži prevoz i rukovanje;

- da može stići na odredište u zadovoljavajućem stanju.

### B. Sadržaj vlage

Sadržaj vlage u jezgrima oraha ne smije da bude preko 5 %.

### C. Klasifikacija

Jezgra oraha su razvrstana u tri klase: *ekstra klasu, klasu I i klasu II.*

#### *Ekstra klasa*

Jezgro oraha ekstra klase treba da bude vrhunskog kvaliteta, svijetlo žute i/ili limun žute boje, karakteristično za pripadajuću sortu i/ili komercijalni tip, praktično bez nedostataka sa izuzetkom neznatnih površinskih oštećenja, pod uslovom da to ne utiče na opšti izgled proizvoda, kvalitet čuvanja i izgled u pakovanju.

Struganje je dozvoljeno na:

- četvrtine i/ili sve kockice;
- polovine, pod uslovom da ne zahvata više od 10% površine kože.

#### *Klasa I*

Jezgro oraha klase I treba da bude dobrog kvaliteta, tamno braon i/ili limun žute boje, karakteristično za pripadajuću sortu i/ili komercijalni tip. Dozvoljena su manja odstupanja, pod uslovom da to ne utiče na opšti izgled proizvoda, kvalitet čuvanja i izgled u pakovanju.

Struganje je dozvoljeno na:

- četvrtine i/ili sve kockice;
- polovine, pod uslovom da ne zahvata više od 20% površine kože.

#### *Klasa II*

Klasa II obuhvata jezgro oraha koje ne zadovoljava zahtjeve viših klasa, ali zadovoljava minimalne zahtjeve kvaliteta.

Jezgro oraha treba da bude tamno braon boje i/ili nešto tamnije pod uslovom da je boja naznačena na pakovanju. Dozvoljena su odstupanja, pod uslovom da jezgro zadrži osnovne karakteristike u pogledu opšteg izgleda proizvoda, kvalitet čuvanja i izgleda u pakovanju.

Klasa II uključuje mješavine jezgara različitih boja, sa oznakom na pakovanju „mješavina boja“.

U klasi II struganje se ne smatra nedostatkom.

### A. Veličina

Sortiranje jezgra oraha vrši se na sledeći način:

- (1) polovine – jezgro podijeljeno na 2 jednakih dijela;
- (2) četvrtine – jezgro podijeljena uzduž na četiri manja ili veća jednakih dijela;
- (3) veliki komadi – komadi jezgra veličine između polovine i četvrtine;
- (4) slomljena jezgro – djelovi jezgra prečnika 3-8 mm;
- (5) veliki komadi i polovine – mješavina jezgara koja odgovaraju odredbama navedenim za velike komade (3) i polovina (1), čiji se prečnik može navesti pri obilježavanju.

Različiti način sortiranja dati su dijelu koji se odnosi na boju, oblik i veličinu. Pored oznake sortiranja, na oznaci može da bude naveden broj komada po kg.

### 2. 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 i boje

Dozvoljena odstupanja	Dozvoljena tolerancija (%/kg jezgro oraha)		
	Ekstra klasa	I Klasa	II Klasa
(1) jezgra koja ne zadovoljavaju min. zahtjeve u pogledu: - truleži	4	6	8
	0,5	1	2
	0,5	1	2

jezgro -plesnivosti jezgro -prisustvo stranih materija	0,1	0,1	0,1
(2)jezgro tamnije boje	8	9	10
(3)Struganje (samo polovine)	10	10	-

#### B. Dopuštena odstupanja od veličine

Polovine jezgra – 85% polovina, 15 % okrnjenih, 5 % četvrtina i velikih komada, 1% slomljenih i djelova jezgra;

Četvrtina jezgra - 85% četvrtina, 15 % velikih komada, 5% slomljenih i 1% djelova jezgra;

Veliki komadi - 85% velikih komada, 15% slomljenih i 1% djelova jezgra;

Slomljeni komadi - 10% velikih komada, 90% slomljenih i 1% djelova jezgra;

Veliki komadi i polovine – 20% polovina, 65 % velikih komada, 15% slomljenih i 1% djelova jezgra;

### 3. Izlaganje

Pod izlaganjem se podrazumijeva ujednačenost jezgra oraha u pakovanju i način pakovanja.

#### A. Ujednačenost

Sadržaj svakog pakovanja treba da bude ujednačen i treba da sadrži samo jezgro oraha istog porijekla, kvaliteta, veličine (ukoliko je vršeno sortiranje po veličini), godine berbe i sorte ili trgovačkog naziva (ukoliko je naznačeno).

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

#### B. Pakovanje

Jezgro oraha treba da bude upakovana na način da je proizvod pravilno zaštićen.

Ukoliko se koristi drvena ambalaža, proizvod treba da bude odvojen papirom ili adekvatnim zaštitnim materijalom od dna, strana i poklopca ambalaže.

Materijali koji se koriste unutar pakovanja treba da budu novi, čisti i takvog kvaliteta da spriječe bilo kakvo spoljnje ili unutrašnje oštećenje proizvoda. Korišćenje materijala, posebno papira ili žigova s trgovackim specifikacijama, dozvoljeno je uz uslov da je štampanje ili označavanje napravljeno sa netoksičnim mastilom ili ljepilom.

Jezgro može da bude pakованo u hermetički zatvorenim, zapečaćenim kontejnerima, u vakuumu ili inertnom gasu.

#### C. Prezentacija

Jezgro oraha treba da bude izloženo u malim jedinicama pakovanja, iste težine, namijenjena direktnoj prodaji potrošaču ili u rasutom stanju.

#### 4. Označavanje

Svako pakovanje jezgra oraha treba da bude označeno podacima koji su grupisani na istom mjestu, citljivi i vidljivi spolja.

#### A. Identifikacija

Na svakom pakovanju jezgra oraha treba da bude:

- lice koje pakuje robu i/ili pošiljalac;
- ime i adresa (npr. ulica/grad/oblast/poštanski broj i, ukoliko je različito od zemlje porijekla, zemlja) ili kodirana oznaka koju zvanično priznaje državni organ.

#### B. Vrsta proizvoda

- “jezgro oraha”;
- naziv sorte i/ili trgovackog naziva za klase ekstra klasu i klasu I.

#### C. Porijeklo proizvoda

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

#### D. Trgovačka obilježja

Trgovačka obilježja oraha su:

- klasa;
- veličina (ukoliko se mjeri) izražena;
- neto masa;
- godina berbe (nije obavezno) prema zakonodavstvu zemlje izvoza i zemlje uvoza;
- „upotrebljivo do“ nakon čega slijedi datum (nije obavezno).

## DIO XVII

### 1. STONO GROŽĐE

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

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

#### 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 besjeme 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 rasporedene duž peteljke, gotovo neoštećenog pepeljka.

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, neoštećenog pepeljka. 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.

##### *Klasa II*

Klase 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 pepeljak. 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 sledeći nedostaci:

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

#### **D. Veličina**

Veličina je određena masom grozda.

Najmanja težina grozda treba biti 75g. Ova odredba se ne odnosi na pakovanja namijenjena za jednu porciju.

#### **2. 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.

###### ***Klasa II***

Za stono grožđe klase II u pakovanju može biti do 10% grozdova koji masom ne zadovoljavaju zahtjeve ove klase ni minimale uslove. Unutar dopuštenog odstupanja ne smije da bude više od 2 % proizvoda koji su zahvaćeni procesom truljenja.

#### **B. Dopuštena odstupanja od veličine**

Za stono grožđe svih klasa dopušteno je odstupanje do 10% koji masom ne zadovoljavaju zahtjeve u pogledu veličine.

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

#### **3. 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 trgovackim specifikacijama, dozvoljeno je uz uslov da je štampanje ili označavanje napravljen 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.

#### **4. Označavanje**

Svako pakovanje stonog grožđa treba da bude označeno podacima koji su grupisani na istom mjestu, citljivi i vidljivi spolja.

##### **A. Identifikacija**

Na svakom pakovanju stonog grožđa treba da bude:

- naziv i adresa pravnog ili fizičkog lica koje pakuje i/ili isporučuje robu.  
Naziv i adresa lica koje pakuje i/ili isporučuje robu može biti zamijenjena:
  - za sva pakovanja osim upakovanih proizvoda, sa službeno izdatom i prihvaćenom oznakom koja predstavlja lice koje pakuje i/ili isporučuje, naznačenom u blizini izraza »Pakuje i/ili isporučuje« (ili odgovarajućim skraćenicama);
  - 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. U tom slučaju, pri označavanju treba takođe uključiti oznaku koja predstavlja lice koje pakuje i/ili isporučuje robu. Sve informacije u vezi te oznake neophodne za inspekcijska tijela, obavezan je obezbijediti onaj koji hranu stavlja na tržište.

##### **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 nazine 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 75 g namijenjeni za jednu porciju, ako je potrebno.

##### **E. Službena kontrolna oznaka**

Pakovanja stonog grožđa ne treba da sadrže podatke određene odredbama o označavanju ako sadrže više pojedinačnih prodajnih pakovanja, jasno vidljivih spolja, koja su označena svim propisanim podacima i na način da ne obmanjuju krajnjeg potrošača. U slučaju da su takva zbirna pakovanja složena na paletama, propisani podaci treba da budu navedeni na etiketi smještenoj na vidljivom mjestu na barem dvjema stranama palete.

##### **F. Razvrstavanje plodova stonog grožđa prema veličini bobica**

Sorte stonog grožđa manjih bobica

SORTA	SINONIMI
Admirable de Courtiller	Admirable, Csiri Csuri
Albilló	Acerba, Albuela, Blanco Ribera, Cagalón
Angelo Pirovano	I. Pirovano 2
Annamaria	I. Ubizzoni 4
Baltali	
Beba	Beba de los Santos, Eva
Catalanesca	Catalanesa, Catalana, Uva Catalana

Chasselas blanc	Chasselas doré, Fendant, Franceset, Franceseta, Gutedel, Krachgutedel, White van der Laan
Chasselas rouge	Roter Gutedel
Chelva	Chelva de Cebreros, Guareña, Mantuo, Villanueva
Ciminnita	Cipro bianco
Clairette	Blanquette, Malvoisie, Uva de Jijona
Colombana bianca	Verdea, Colombana de Peccioli
Crimson Seedless	
Csaba gyöngye	Cabski biser, Julski Muscat, Muscat Julius, Perle de Csaba, Perla di Csaba
Dawn seedless	
Dehlro	
Delizia di Vaprio	I. Pirovano 46 A
Eclipse Seedless	
Exalta	
Flame Seedless	Red Flame
Gros Vert	Abbondanza, St Jeannet, Trionfo dell'Esposizione, Verdal, Trionfo di Gerusalemme
Jaoumet	Madeleine de St Jacques, Saint Jacques
Madeleine	Angevine, Angevine Oberlin, Madeleine Angevine Oberlin, Republicain
Mireille	
Molinera	Besgano, Castiza, Molinera gorda
Moscato d'Adda	Muscat d'Adda
Moscato d'Amburgo	Black Muscat, Hambro, Hamburg, Hamburski Misket, Muscat d'Hambourg, Moscato Preto
Moscato di Terracina	Moscato di Maccarese
Muscat Seedless	
Muska	
OEillaude	Black Malvoisie, Cinsaut, Cinsault, Ottavianello, Sinso
Panse precoce	Bianco di Foster, Foster's white, Sicilien
Perla di Csaba	Cíbski Biser, Julski muskat, Muscat Julius, Perle de Csaba
Perlaut	
Perlette	
Pirobella	
Pizzutello bianco	Aetonychi aspro, Coretto, Cornichon blanc, Rish Baba, Sperone di gallo, Teta di vacca
Precoce de Malingre	
Primus	I. Pirovano 7
Prunesta	Bermestia nera, Pergola rossa, Pergolese di Tivoli

Servant	Servan, Servant di Spagna
Sideritis	Sidiritis
Sultanines	Bidaneh, Kishmich, Kis Mis, Sultan, Sultana, Sultani, Cekirdesksiz, Sultanina bianca, Sultaniye, Thompson Seedless and mutations
Sundance	
Sunred Seedless	
Szőlőskertek Királynője	Königin der Weingärten, Szőlőskertek Királynője muskotály, Szőlőskertek Királynéja, Rasaki ourgarias, Regina Villoz, Reina de las Viñas, Reine des Vignes, I. Mathiasz 140, Queen of the Vineyards, Regina dei Vigneti
Thompson Seedless and Mutations	
Valenci blanc	Valensi, Valency, Panse blanche
Valenci noir	Planta Mula, Rucial de Mula, Valenci negro
Yapincak	

## DIO XVIII

### 1. PARADAJZ

Odredbe ovog dijela odnose se na sorte paradajza uzgojene od vrste *Solanum lycopersicum* (L.) za snabdijevanje potrošača u svježem stanju.

Paradajz se može klasifikovati na četiri komercijalna tipa:

- »okrugli«;
- »rebrasti«;
- »duguljasti« ili »izduženi«;
- »cherry paradajz«, »trešnjar paradajz« (uključujući »koktel« paradajz).

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

#### **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 svježa, 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.

Boja ploda paradajza, zavisno od stanja zrelosti, treba da bude takva da podnese prevoz i rukovanje i stigne na odredište u zadovoljavajućem stanju.

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 njuške do  $1 \text{ cm}^2$ ;
- 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:

- 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 čaške do  $2 \text{ cm}^2$ ;
- prisutnost cvjetnog ožiljka izduženog oblika.

### **C. Veličina**

Veličina ploda paradajza određena je najvećim prečnikom ekvatorijalnog dijela ploda. Sledеće odredbe se ne odnose na plodove u grozdu i koktel paradajz, i neobavezne su za Klasu II.

Da bi se obezbijedila ujednačenost u veličini, raspon veličina između plodova istog pakovanja ne smije da prelazi:

(a) za paradajz mјeren 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	$\leq 20$
1	$> 20 \leq 25$
2	$> 25 \leq 30$

3	> 30 ≤ 35
4	> 35 ≤ 40
5	> 40 ≤ 47
6	> 47 ≤ 57
7	> 57 ≤ 67
8	> 67 ≤ 82
9	> 82 ≤ 102
10	> 102

b) b) Za paradajz mjeren masom ili brojem razlika u veličini treba da bude u skladu s razlikama navedenim u tački a).

## 2. 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 zadovoljava 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% paradajza koje ne zadovoljava zahtjeve klase I, ali zadovoljava 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.

### 3. 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.

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 trgovackim 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 ostavljuju vidljive tragove ljestvica i ne uzrokuju oštećenja pokožice.

#### **4. 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 adresa pravnog ili fizičkog lica koje pakuje i/ili isporučuje robu.

Naziv i adresa lica koji pakuje i/ili isporučuje robu može da bude zamjenjena:

- za sva pakovanja osim upakovanih proizvoda, sa službeno izdatom i prihvaćenom oznakom koja predstavlja lice koje pakuje i/ili isporučuje, naznačenom u blizini izraza »Pakuje i/ili isporučuje« (ili odgovarajućim skraćenicama);
- 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. U tom slučaju, pri označavanju treba takođe uključiti oznaku koja predstavlja lice koje pakuje i/ili isporučuje robu. Sve informacije u vezi te oznake neophodne za inspekcijska tijela, obavezan je obezbijediti onaj koji proizvod stavlja na tržište.

##### **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«, »trešnjar 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 porijeklo 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 ploda izražena kao najmanji i najveći prečnik.

## **DIO XIX**

### **1. PAPRIKA**

Odredbe ovog dijela odnose se na sorte paprike uzgojene od vrste *Capsicum annuum* L. za snabdijevanje potrošača u svježem stanju.

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

#### **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;
- čista, gotovo bez vidljivih stranih čestica i primjesa;
- svježeg izgleda;
- 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 cm<sup>2</sup> 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;
- sunčane paleži;
- 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 cm<sup>2</sup> za ostala oštećenja; ili
- suvih površinskih pukotina koje ne smiju zahvatiti više od 1/4 površine ploda;
- truljenja najviše 1 cm<sup>2</sup>;
- 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:

- 30 g gdje najteži plod koji teži 180 g ili manje;
- 40 g gdje najmanji plod koji teži više od 180 g;

Duguljaste paprike treba da budu dovoljno ujednačene po dužini.

Ujednačenost u veličini nije obvezna za klasu II.

### **2. 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, ili su, u izuzetnim slučajevima, unutar dopuštenog odstupanja 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, osim proizvoda koji su podlegli procesu truljenja. 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.

#### **3. 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.

#### **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 trgovачkim 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.

#### **4. Označavanje**

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

#### **A. Identifikacija**

Na svakom pakovanju paprika treba da bude:

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

Naziv i adresa lica koje pakuje i/ili isporučuje robu može biti zamijenjena:

– za sva pakovanja osim upakovanih proizvoda, sa službeno izdatom i prihvaćenom oznakom koja predstavlja lice koje pakuje i/ili isporučuje, naznačenom u blizini izraza »Pakuje i/ili isporučuje« (ili odgovarajućim skraćenicama);

– 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. U tom slučaju, pri označavanju treba takođe uključiti oznaku koja predstavlja lice koje pakuje i/ili isporučuje robu. Sve informacije u vezi te oznake neophodne za inspekcijska tijela, obavezan je obezbijediti onaj koji hranu stavlja na tržište.

#### **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«

### **DIO XX**

#### **1. KROMPIR**

Odredbe ovog dijela odnose se na rani i konzumni krompir vrste (sorte) uzgojene od vrste *Solanum tuberosum L.* injegovih hibridaza snabdjevanje potrošača u svježem stanju, ne uključujući rani i konzumni krompir namijenjen za industrijsku preradu.

#### **A. Minimalni zahtjevi kvaliteta**

(a) Krbole treba da budu:

- normalnog oblika za vrstu prema području proizvodnje;
- nedirnute, odnosno nijedan dio kropmira ne smije biti odstranjen niti oštećen što bi ga činilo nepotpunim;
- zdrave, ne uključujući proizvode zahvaćene procesom truljenja ili propadanja koje ih čini neprikladnim za potrošnju;
- djelimično čiste;
- čvrste;
- bez spoljašnjih ili unutrašnjih nedostataka štetnih za opšti izgled proizvoda, kvaliteta, održavanja kvaliteta i izlaganja u pakovanju, kao što su:
  - braon mrlje usled toplove;
  - pukotine (uključujući i pukotine prilikom rasta ploda), presjeke, ujede, nagnjećenja ili hrapavost (samo za vrste kod kojih pokožica nije inače hrapava) većih od 4 mm po dubini);
  - zelena obojenost, bijedo zeleni koji ne prelazi jednu osminu površine krtole koji je može odstraniti ljuštenjem, a ne predstavlja nedostatak;
  - ozbiljni nedostaci;
  - sive, plave i crne mrlje ispod epiderma; preko 5 mm u dubini kada je u pitanju konzumni krompir;
  - mrlje, rupice i trulež mesa ploda i drugi unutrašnji nedostaci;
  - krastavost na krtolama kropmira i prašna krastavost na dubini od 2 mm ili više u slučaju konzumnog krompira;
  - površinska krastavost krompira, odnosno krastavost ukupno ne smije da prelazi više od jedne četvrtine površine krtole;
  - oštećenja usled mraza i zamrzavanja;
  - bez neprirodne spoljašnje vlažnosti, odnosno adekvatno suvi, ukoliko su oprani;
  - bez stranog mirisa i/ili ukusa.

Kada je u pitanju rani krompir, djemilično odsustvo pokožice neće se smatrati nedostatkom.

Konzumni krompir treba biti pokriven dobro formiranom kožicom, odnosno pokožica treba je u potpunosti razvijena, zrela i da obuhvata cijelu površinu krtole.

U sličaju ranog krompira, klijanje nije dozvoljeno. Konzumni krompir treba da bude bez klica, odnosno klice ne smiju da budu duže od 3 mm.

Stepen razvijenosti i stanje ranog i konzumnog krompira treba da bude takvo da:

- izdrži transport i rukovanje;
- stigne u zadovoljavajućem stanju do odredišta.

Svako pakovanje ili partija/serija krompira treba da bude bez otpada, odnosno zemlje koja je u prilogu pakovanja krompira, odvojeni izdanci prilikom rasta.

## B. Odredbe o veličini

Veličina krtole je određena veličinom oke.

Krtole treba da budu:

- minimalne veličine tako da ne prelaze veličinu oke:
  - 28 mm x 28 mm u slučaju ranog krompira;
  - 35 mm x 35 mm u slučaju konzumnog krompira;
  - 30 mm x 30 mm za duge sorte konzumnog krompira definisanih u daljem tekstu.
- maksimalne veličine tako da prolaze kroz veličinu oke od 80 mm x 80 m, ili za duže sorte, 75 mm x 75 mm.

Dozvoljava se rani i konzumni krompir koji prelazi maksimalnu veličinu, pod uslovom da maksimalna razlika u veličinama između najmanje i najveće krtola nije veća od 30 mm, i da se plasiraju pod određenim apoenom.

Krtole u rasponu veličina od 18 mm i 35 mm mogu da se stavlju u promet pod apoenom ili ekvivalentom denominacije.

Ujednačenost po pitanju veličine nije obavezno. Međutim, u prodajnim paketima do 5 kg neto mase, maksimalno dozvoljena razlika između najmanjih i najvećih krtola ne smije da pređe 30 mm.

Zahtjevi po pitanju veličine se ne primjenjuju na duguljaste vrste nepravilnog oblika (na primjer: Stela, Ratte ili Pink Fir Apple).

## 2. Dopuštena odstupanja

U svakoj fazi plasiranja proizvoda, dozvoljena su odstupanja u pogledu kvaliteta i veličine u svakom pakovanju za proizvod koji ne zadovoljava zahtjeve naznačene klase.

### A. Dozvoljena odstupanja od kvaliteta

(a) Dozvoljena su odstupanja kada su u pitanju krtole koje ispunjavaju minimalne zahtjeve:

- 4% po težini krtole u slučaju ranog krompira;
- 6% po težini krtole u slučaju konzumnog krompira.

Međutim, u okviru ovih odstupanja, dozvoljeno je najviše 1% težine krtole koja je zahvaćena suvim ili vlažnim truljenjem.

Takođe, dozvoljena su sledeća odstupanja:

- 1% po težini otpada u slučaju ranog krompira;
- 2% po težini otpada, od čega je maksimum 1% prilog zemlje, u slučaju konzumnog krompira.

#### **B. Dozvoljena odsupanja od veličine**

Dozvoljeno je odstupanje po težini do ukupno 10 % krtole koja ne zadovoljava zahtjeve u pogledu veličine.

#### **C. Odstupanja za druge sorte**

Dozvolja se odstupanje do 2% po težini za druge sorte.

#### **3. Izlaganje**

##### **A. Ujednačenost**

Sadržaj svakog pakovanja (partija/serija plodova izloženih u rinfuznom stanju u vozilu za transport) treba da bude ujednačen i da sadrži samo rani ili konzumni krompir istog porijekla, sorte, kvaliteta, boje pokožice, boje mesa ploda i veličine (ukoliko se vrši razvrstavanje po veličini).

Vidljivi dio sadržaja pakovanja (partija/serija plodova izloženih u rinfuznom stanju u vozilu za transport) treba da bude reprezentativan za sadržaj cijelog pakovanja.

#### **B. Pakovanje**

Rani i konzumni krompir treba da bude tako zapakovan da je proizvod dobro zaštićen i da omogući adekvatno provjetravanje.

Materijali koji se koriste za pakovanje treba da budu čisti i takvog kvaliteta da se spriječe bilo kakva spoljašnja ili unutrašnja oštećenja plodova. Korišćenje materijala, posebno papira ili trgovačkih žigova, dozvoljeno je pod uslovom da je štampanje ili označavanje izvedeno netoksičnim mastilom ili ljepilom.

U slučaju ranog krompira, posebni materijali za pakovanje (npr. treset) mogu se koristiti u cilju bolje zaštite plodova tokom dugog transporta.

Pakovanja treba da budu bez ikakvih stranih materija.

#### **4. Označavanje**

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

Ukoliko su naljepnice stavljenе unutar pakovanja (pričvršćene vrećice), one mogu da budu postavljene na način da se sadržaj naljepnice može pročitati sa spoljašnje strane.

Za rani i konzumni krompir koji se prevozi u rinfuznom stanju (direktno utovaranje u transportno vozilo), ovi podaci se treba navesti u dokumentu koji prati robu i koji je priložen na vidljivom mjestu u transportnom vozilu.

#### **A. Identifikacija**

Na svakom pakovanju krompira treba da bude:

- lice koje pakuje i/ili otpremnik/špediter;
- naziv i adresa (npr. ulica/grad/region/poštanski broj i, ukoliko nije zemlja porijekla, zemlja) ili kodirana oznaka zvanično priznata od strane nadležnog državnog organa.

#### **B. Vrsta proizvoda**

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

- „Rani krompir“, „Novi krompir“ ili ekvivalent apoen ili „Konzumni krompir“ ukoliko sadržaj nije vidljiv spolja;
- naziv sorte;
- specifična denominacija za rani i konzumni krompir koji prelazi maksimalnu veličinu (gdje je to primjereno);
- ekvivalent denominacije, gdje je to primjereno.

#### **C. Porijeklo ploda**

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

- zemlja porijekla i, po izboru, region gdje se uzgaja, ili nacionalni, regionalni ili lokalni naziv mjesta.

#### **D. Trgovačka obilježja**

Trgovačka obilježja krompira su:

- veličina (ukoliko se razvrstavanje vrši po veličini) izražena kao minimalna veličina uz pratnju riječi „i više“ ili kao minimalna i maksimalna veličina.
- obilježnja po ozboru: boja mesa ploda (npr. žuta ili bijela), boja pokožice, oblik krtole (okrugao ili duguljast) ili namijenjen za kuvanje (npr. brašnjast ili čvrst).

## DIO XXI

### 1. LUBENICA

Odredbe ovog dijela se odnose na lubenice vrste (sorte) uzgojene od vrste *Citrullus lanatus L.* (*Thunb.*) *Matsum. i Nakai* injegovih hibridaza snabdjevanje potrošača u svježem stanju.

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

#### **A. Minimalni zahtjevi kvaliteta**

U svim klasama, uz posebne odredbe određene za svaku klasu i dopuštena odstupanja, lubenice treba biti:

- neoštećene;
- zdrave, ne uključujući plodove zahvaćene procesom truljenja ili propadanja koje ih čini neprikladnim za potrošnju;
- čiste, gotovo bez vidljiv stranih čestica;
- svježe po izgledu;
- gotovo bez štetočina;
- bez oštećenja uzorokovanih stetnim organizmima, bez uticaja na meso ploda;
- čvrste;
- bez neprirodne spoljašnje vlažnosti;
- bez stranog mirisa i/ili ukusa.

Stepen razvijenosti i zrelosti lubenice treba biti takvo da:

- izdrže transport i rukovanje;
- stignu u zadovoljavajućem stanju na odredište.

#### **B. Zahtjevi u pogledu zrelosti**

Lubenice treba da budu dovoljno razvijene i da pokazuju zadovoljavajuću zrelost. Boja i ukus mesa treba da budu u skladu sa stepenom zrelosti lubenice.

Da bi se zadovoljio ovaj zahtjev, refraktometrijski indeks mesa, koji se mjeri u središnjoj tački mesa i ekvatorijalnog dijela, treba da bude ili jednak ili veći od  $8^{\circ}$  briksa (Brix).

#### **C. Klasiranje**

Lubenice su razvrstane u dvije dolje klase: *klasa I i klasa II*.

##### **Klasa I**

Lubenice klase I treba da budu dobrog kvaliteta. Treba da imaju karakteristike sorte i/ili komercijalnog tipa kojem pripadaju.

Dozvoljeni su manji nedostaci, pod uslovom da ne utiču na opšti izgled ploda, kvalitet, kvalitet očuvanja i izgled u pakovanju:

- manji nedostaci u obliku;
- manji nedostaci u boji (blijeda boja kore na mjestu gdje je plod dodirivao zemlju u toku rasta ne smatra se nedostatkom);
- manji nedostaci na koži uslijed trljanja i rukovanja;
- manje zacijeljene pukotine na kori nastale usled rukovanja, pod uslovom da ukupna površina oštećenja nije veća od  $1/16$  površine ploda.

Povrće ubrano zajedno sa peteljkom treba da ima peteljku ne veću od 5 cm.

##### **Klasa II**

Ovoj klasi pripadaju lubenice koje nemaju potrebna svojstva da bi se svrstale u klasu I, ali zadovoljavaju gore minimalne zahtjeve.

Dopušteni su sljedeći nedostaci, pod uslovom da lubenice zadržavaju osnovna svojstva u pogledu kvaliteta, kvaliteta očuvanja i izlaganja:

- nedostaci u obliku;
- nedostaci u boji (blijeda boja na kori namjestu gdje je plod dodirivao zemlju u toku rasta ne smatra se nedostatkom);
- nedostaci na koži uslijed trljanja i rukovanja, ili oštećenja od bolesti ili štetočina, pri čemu ukupna oštećena površina ploda ne smije biti veća od  $1/8$  ploda;
- manja nagnjećenja.

## **D. Veličina**

Veličina ploda lubenice je određena masom jedne jedinice ploda.

Da bi se obezbijedila ujednačenost u veličini, razlika u veličini između plodova u istom pakovanju ne smije prelaziti:

- 2.5 kg ili 3.5 kg, ako najlakši proizvod prelazi 6 kg.

Ova uniformnost u masi nije obavezna za lubenice koje se transportuju u rasutom sanju u prevoznom sredstvu.

## **2. Dopuštena odstupanja**

U svakoj fazi plasiranja proizvoda, dozvoljena su odstupanja u pogledu kvaliteta i veličine u svakom pakovanju za proizvod koji ne zadovoljava zahtjeve naznačene klase.

### **A. Dopuštena odstupanja od kvaliteta**

#### *Klasa I*

Dozvoljeno je odstupanje po broju ili težini do 10% lubenica koje ne zadovoljavaju zahtjeve ove klase, ali zadovoljavaju zahtjeve klase II. U okviru ovog dozvoljenog odstupanja ne smije biti više od 1% plodova koji ne zadovoljavaju ni zahtjeve kvaliteta propisane za klasu II niti minimalne zahtjeve, ili plodova koji su zahvaćeni procesom truljenja.

#### *Klasa II*

Dozvoljeno je odstupanje po broju ili masi do 10% lubenica koje ne zadovoljavaju ni zahtjeve ove klase niti minimalne zahtjeve. U okviru ovog dozvoljenog odstupanja ne smije biti više od 2% plodova koji su zahvaćeni procesom truljenja.

## **B. Dopuštena odstupanja od veličine**

Za sve klase dozvoljeno je odstupanje po broju ili težini do 10% lubenica koje ne zadovoljavaju minimalnu veličinu.

## **3. Izlaganje**

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

### **A. Ujednačenost**

Sadržaj svakog pakovanja treba da bude ujednačen i da sadrži samo lubenice istog porijekla, sorte ili komercijalnog tipa, kvaliteta i veličine, uglavnom istog stepena razvijenosti i zrelosti i boje.

Pored toga, u klasi I, oblik i boja kore treba biti jedinstvene.

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

### **B. Pakovanje**

Lubenice treba da budu zapakovane tako da je proizvod dobro zaštićen.

Materijali koji se koriste za pakovanje treba da budu čisti i takvog kvaliteta da se spriječe bilo kakva spoljašnja ili unutrašnja oštećenja proizvoda. Korišćenje materijala, posebno papira ili trgovackih žigova, dozvoljeno je pod uslovom da je štampanje ili označavanje izvedeno netoksičnim mastilom ili ljepilom.

Naljepnice pojedinačno pričvršćene za proizvod treba da budu takve da kad se uklone ne ostave tragove ljepila ni oštećenja pokožice.

Pakovanja (partije ukoliko se proizvodi transportuju u rasutom stanju) treba da budu bez ikakvih stranih materija.

Lubenice transportovane u rasutom stanju treba da budu odvojene od poda i zidova vozila pogodnim zaštitnim materijalom, koji treba da bude čist i takav da ne prenosi bilo kakve mirise ili ukuse na plod.

## **4. Označavanje**

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

Za lubenice koje se prevoze u rasutom stanju (direktnim utovarom na transportno vozilo) podaci treba da budu na pratećem dokumentu, na vidljivom mjestu unutar prevoznog sredstva. Za ovaj oblik transporta, indikacija veličine, odnosno broj jedinica nije obavezan.

### **A. Identifikacija**

Na svakom pakovanju lubenice treba da bude

- lice koje pakuje robu i/ili otpremnik/špediter;
- naziv i adresa (npr. ulica/grad/region/poštanski broj i, ukoliko nije zemlja porijekla, zemlja) ili kodirana oznaka zvanično priznata od strane nadležnog državnog organa.

### **B. Vrsta proizvoda**

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

- „Lubenica“, ukoliko sadržaj nije vidljiv spolja;
- naziv sorte (nije obavezno);
- boja mesa ako nije crvena;

### **C. Porijeklo proizvoda**

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

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

### **D. Trgovačka obilježja**

Trgovačka obilježja lubenica su:

- klasa;
- veličina izražena kao minimalnom i maksimalnom masom;
- broj jedinica.

## **DIO XXII**

### **1. DINJA**

Odredbe ovog dijela odnose se na sorte dinja uzgojenih od vrste *Cucumis melo* L. Za snabdijevane potrošača u svježem stanju.

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

#### **A. Minimalni zahtjevi**

U svim klasama, uz posebne odredbe određene za svaku klasu i dopuštena odstupanja, dinje treba da budu:

- neoštećene;
- zdrave, ne uključujući plodove zahvaćene procesom truljenja ili propadanja koje ih čini neprikladnim za potrošnju;
- čiste, gotovo bez vidljiv stranih čestica;
- svježe po izgledu;
- gotovo bez štetočina;
- bez oštećenja uzorokovanih stetnim organizmima, bez uticaja na meso ploda;
- čvrste;
- bez neprirodne spoljašnje vlažnosti;
- bez stranog mirisa i/ili ukusa.

Stepen razvijenosti i zrelosti dinja treba da bude takav da:

- izdrže transport i rukovanje;
- stignu u zadovoljavajućem stanju na odredište.

#### **B. Zahtjevi u pogledu zrelosti**

Dinje treba da budu dovoljno razvijene i da pokazuju zadovoljavajuću zrelost. Da bi se zadovoljio ovaj zahtjev, refraktorijski indeks mesa, koji se mjeri u središnjoj tački mesa i ekvatorijalnog dijela, treba da bude ili jednak ili veći od  $10^{\circ}$  briksa (Brix) za Charentais sortu dinja i  $8^{\circ}$  briksa (Brix) za ostale sorte dinja.

#### **C. Klasiranje**

Dinje su razvrstane u dvije klase: *klasa I i klasa II*.

##### **Klasa I**

Dinje ove klase treba da budu dobrog kvaliteta. Treba da imaju karakteristike sorte i/ili komercijalnog tipa kojem pripadaju.

Dozvoljeni su manji nedostaci, pod uslovom da ne utiču na opšti izgled ploda, kvalitet, kvalitet očuvanja i izgled u pakovanju:

- manji nedostaci u obliku;
- manji nedostaci u boji (blijeda boja kore na mjestu gdje je plod dodirivao zemlju u toku rasta ne smatra se nedostatkom);
- manji nedostaci na koži uslijed trljanja i rukovanja;
- manje zacijeljene pukotine oko peteljke u dužini manjoj od 2 cm i koja ne dopire do mesa ploda.

Povrće ubrano zajedno sa stabljikom treba da ima stabljiku kraću od 2 cm.

##### **Klasa II**

Klasa II obuhvata dinje koje nemaju potrebna svojstva da bi se svrstale u klasu I, ali zadovoljavaju minimalne zahtjeve kvaliteta.

Dopušteni su nedostaci, pod uslovom da dinje zadržavaju osnovna svojstva u pogledu kvaliteta, kvaliteta očuvanja i izgled u pakovanju.

- nedostaci u obliku;
- nedostaci u boji (blijeda boja na kori namjestu gdje je plod dodirivao zemlju u toku rasta ne smatra se nedostatkom);

- nedostaci na koži uslijed trljanja i rukovanja;
- manje pukotine ili duboke ogrebotine koje ne oštećuju meso ploda i koje su suve;
- manja nagnjećenja.

#### **D. Veličina**

Veličina je određena masom jedne jedinice ili prečnikom ekvatorijalnog dijela ploda.

Minimlano veličine su sljedeće:

Prema masi:

- Charentais, Galia and Ogen dinje 250g;
- ostale dinje 300g.

Prema prečniku:

- Charentais, Galia and Ogen dinja 7.5 cm;
- ostale dinje 8 cm.

Da bi se obezbijedila ujednačenost u veličini, razlika u veličini između plodova u istom pakovanju ne smije prelaziti:

- 50 % (30% za Charentais sortu dinja) veće od mase najmanje dinje;
- 20 % (10 per cent for Charentais type melons) veće od prečnika najmanje dinje.

#### **2. Dopuštena odstupanja**

Dopuštena su odstupanja u pogledu kvaliteta i veličine u svakom pakovanju dinja za plodove koji ne zadovoljavaju zahtjeve naznačene klase.

#### **A. Dopuštena odstupanja od kvaliteta**

##### *Klasa I*

Dopušteno je odstupanje po broju ili težini do 10% dinja koje ne zadovoljavaju zahtjeve ove klase, ali zadovoljavaju zahtjeve klase II.

U okviru dopuštenog odstupanja ne smije da bude više od 1% plodova koji ne zadovoljavaju ni zahtjeve kvaliteta propisane za klasu II niti minimalne zahtjeve, ili plodova koji su zahvaćeni procesom truljenja.

##### *Klasa II*

Dopušteno je odstupanje po broju ili težini do 10% dinja koje ne zadovoljavaju ni zahtjeve klase II niti minimalne zahtjeve.

U okviru dopuštenog odstupanja ne smije da bude više od 2% plodova koji su zahvaćeni procesom truljenja.

#### **B. Dopuštena odstupanja od veličine**

Za sve klase dopušteno je odstupanje po broju ili težini do 10% dinja koje ne zadovoljavaju minimalnu veličinu.

#### **3. Izlaganje**

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

#### **A. Ujednačenost**

Sadržaj svakog pakovanja treba da bude ujednačen i da sadrži dinje istog porijekla, sorte ili komercijalnog tipa, kvaliteta i veličine, uglavnom istog stepena razvijenosti i zrelosti i boje. Međutim, mješavina dinja izričito različitih sorti i/ili komercijalnih tipova mogu da budu upakovane zajedno ukoliko su ujednačene u kvalitetu i za svaku sortu i komercijalni tip u porijeklu.

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

#### **B. Pakovanje**

Dinje treba da budu tako zapakovane tako da je proizvod dobro zaštićen.

Materijali koji se koriste za pakovanje treba da budu čisti i takvog kvaliteta da se spriječe bilo kakva spoljašnja ili unutrašnja oštećenja proizvoda. Korišćenje materijala, posebno papira ili trgovackih žigova, dozvoljeno je pod uslovom da je štampanje ili označavanje izvedeno netoksičnim mastilom ili ljepilom.

Naljepnice pojedinačno pričvršćene za proizvod treba da budu takve da kad se uklone ne ostave tragove ljepila ni oštećenja pokožice.

Pakovanja treba da budu bez ikakvih stranih materija.

#### **4. Označavanje**

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

#### **A. Identifikacija**

Na svakom pakovanju dinja treba da bude:

- lice koje pakuje robu i/ili otpremnik/špediter;
- naziv i adresa (npr. ulica/grad/region/poštanski broj i, ukoliko nije zemlja porijekla, zemlja) ili

kodirana oznaka zvanično priznata od strane nadležnog državnog organa.

### **B. Vrsta proizvoda**

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

- „dinje“ ukoliko sadržaj nije vidljiv spolja;
- „mješavina dinja“, ili ekvivalentni naziv u slučaju mješavine izričito različitih sorti ili komercijalnih tipova. Ukoliko proizvod nije vidljiv spolja, na svakom pakovanju treba navesti sorte i/ili komercijalne tipove i njihovu količinu;
- naziv komercijalnog tipa;
- naziv sorte (nije obavezno).

## **DIO XXIII**

### **1. LUK**

Odredbe ovog dijela odnose se na luk vrste (sorte) uzgojene od vrste *Allium cepa var. Cepa L.* za snabdjevanje potrošača u svježem stanju.

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

#### **A. Minimalni zahtjevi**

U svim klasama, uz posebne odredbe određene za svaku klasu i dozvoljena odstupanja, lukovice treba da budu:

- netaknute;
- zdrave, ne uključujući plodove zahvaćene procesom truljenja ili propadanja koje ih čini neprikladnim za potrošnju;
- čiste, gotovo bez vidljivih stranih čestica;
- bez oštećenja od mraza;
- dovoljno suve (u slučaju skladištenje luka, najmanje prve dvije spoljašnje pokožice treba biti u potpunosti osušene);
- bez šupljina na stabljici;
- bez oštećenja prouzrokovanih od strane štetočina;
- bez oštećenja prouzrokovanih od strane štetočina koje utiču na meso ploda;
- bez neprirodne spoljašnje vlažnosti;
- bez spoljašnjih znakova klijanja;
- bez stranog mirisa i/ili ukusa.

Osim toga, luk treba da bude upleten u vijence. Ukoliko se podrezuje stabljika, rez treba da bude čist i ne veći od 6 cm.

Stepen razvijenosti i stanje bijelog luka treba da bude takav da:

- izdrži transport i rukovanje;
- stigne u zadovoljavajućem stanju do odredišta.

#### **B. Klasiranje**

Luk je razvrstan u dvije klase: *klasa I i klasa II*.

##### **Klasa I**

Luk klase I treba da bude dobrog kvaliteta i da ima svojstva sorte i/ili komercijalnog tipa.

Lukovice treba da budu:

- čvrste i kompaktne;
- bez vidljivih znakova klijanja;
- bez spoljašnjih izraslina;
- bez korenovih izdanaka, međutim, kada se luk bere prije potpune zrelosti, izdanci su dozvoljeni.

Dopušteni su nedostaci luka pod uslovom da ne utiču na opšti izgled ploda, kvalitet, kvalitet čuvanja i izgled u pakovanju:

- blagi nedostatak u obliku;
- blagi nedostatak u boji;
- svijetle mrlje koje ne utiču na spoljašnju pokožicu, pod uslovom da ne pokrivaju više od 1/5 površine lukovice;
- površinske pukotine i djelimično odsustvo spoljašnje pokožice, pod uslovom da je meso ploda zaštićeno.

##### **Klasa II**

Klasa II obuhvata luk koji nema potrebna svojstva da bi se svrstao u klasu I, ali zadovoljava minimalne zahtjeve kvaliteta.

Lukovice treba biti čvrste.

Dopušteni su sljedeći nedostaci pod uslovom da luk zadrži osnovna svojstva u pogledu kvaliteta, kvaliteta čuvanja i izlaganja:

- nedostaci u obliku;
- nedostaci u boji;
- tragovi trljanja pokožice;
- spoljašnji tragovi prouzrokovani bolestima ili štetočinama;
- zacijeljene pukotine;
- blaga nagnječenja;
- mrlje koje ne utiču na spoljašnju pokožicu, pod uslovom da ne pokrivaju više od  $\frac{1}{2}$  površine lukovice;
- pukotine na spoljnoj pokožici i djelimično odsustvo pokožice, ne više od  $\frac{1}{3}$  površine lukovice, pod uslovom da meso ploda nije oštećeno.

### C. Veličina

Veličina ploda je određena maksimalnim prečnikom ekvatorijalne sekcije.

Minimalni prečnik treba da bude 10 mm.

Da bi se omogućila identičnost kada je u pitanju veličina ploda, raspon između veličina plodova u istom pakovanju ne smije da prelazi:

- 5 mm kada je prečnik najmanje lukovice 10 mm i veći ali ispod 20 mm;  
Međutim kada je prečnik luka 15 mm i više, a ispod 25 mm, razlika može biti 10 mm.
- 15 mm kada je prečnik najmanje lukovice 20 mm i veći ali ispod 40 mm;
- 20 mm kada je prečnik najmanje lukovice 40 mm i veći ali ispod 70 mm;
- 30 mm kada je prečnik najmanje lukovice 70 mm ili veći.

## 2. Dopuštena odstupanja

Dopuštena su odstupanja u pogledu kvaliteta i veličine u svakom pakovanju luka za plodove koji ne zadovoljavaju zahtjeve naznačene klase.

### A. Dozvoljena odstupanja od kvaliteta

#### Klasa I

Dopušteno je odstupanje po broju ili masi do 10% luka koji ne zadovoljava zahtjeve klase I, ali zadovoljava zahtjeve propisane za klasu II.

U okviru dopuštenog odstupanja ne smije da bude više od 1% plodova koji ne zadovoljava ni zahtjeve kvaliteta propisane za klasu II niti minimalne zahtjeve, ili plodova koji su zahvaćeni procesom truljenja.

#### Klasa II

Dopušteno je odstupanje po broju ili masi do 10 % luka koji ne zadovoljava ni zahtjeve ove klase niti minimalne zahtjeve.

U okviru ovog dopuštenog odstupanja ne smije da bude više od 2% plodova koji su zahvaćeni procesom truljenja.

Takođe, dopušteno je maksimalno odstupanje po masi lukovice do 5% bijelog luka čije lukovice imaju veoma vidljive klice.

### B. Dozvoljena odsupanja od veličine

Za sve klase, dopušteno je ukupno odstupanje po težini do 10% luka koji ne zadovoljava zahtjeve u pogledu veličine.

## 3. Izlaganje

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

### A. Ujednačenost

Sadržaj svakog pakovanja (ili partije za proizvode u rasutom stanju u transportnom vozilu) treba da bude ujednačen i da sadrži samo luk istog porijekla, sorte ili komercijalnog tipa, kvaliteta i veličine.

Međutim, mješavina luka sastavljena od izrazito različitih komercijalnih tipova može da bude upakovana zajedno u prodajnom paketu, pod uslovom da su jedinstvenog kvaliteta, za svaki tip, boju ili porijeklo.

Vidljivi dio sadržaja pakovanja (ili partije za proizvode u rasutom stanju) treba da bude reprezentativan za sadržaj cijelog pakovanja.

### B. Pakovanje

Luk treba da bude zapakovan tako da je plod dobro zaštićen.

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

Korišćenje materijala, posebno papira ili trgovačkih žigova, dozvoljeno je pod uslovom da je štampanje ili označavanje izvedeno netoksičnim mastilom ili ljepilom. Naljepnica pojedinačno pričvršćena za

proizvod treba da bude takva da, kada se ukloni ne ostavlja vidljive tragove lijeptka i ne prouzrokuju oštećenje pokožice.

Pakovanja (ili partije za proizvode u rasutom stanju ) treba da budu bez ikakvih stranih materija.

#### **4. Označavanje**

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

##### **A. Identifikacija**

Na svakom pakovanju luka treba da bude naziv i adresa pravnog ili fizičkog lica koje pakuje i/ili isporučuje robu.

Za luk koji se transportuje u rasutom stanju(direktnim utovarom na prevozno sredstvo) ovi podaci treba da budu na pratećem dokumentu, na vidljivom mjestu u prevoznom sredstvu.

##### **B. Vrsta proizvoda**

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

- „luk“, ako sadržaj pakovanja nije vidljiv spolja;
- „mješavina luka“ ili drugi istoznačni naziv, u slučaju kada prodajna pakovanja sadrže mješavinu luka, različitih sorti, komercijalnih tipova i/ili boja.

Ako proizvod nije vidljiv spolja, sorte, komercijalni tipovi i/ili boja treba da budu istaknuti na pakovanju.

##### **C. Porijeklo proizvoda**

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

- zemlja porijekla;
- region gdje je luk proizведен, regionalni ili lokalni naziv mjesta proizvodnje (nije obavezno)
- u slučaju mješavine luka 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 dinje su:

- klasa
- veličina izražena minimalnim i maksimalnim prečnikom

## **DIO XXIV**

### **1. BIJELI LUK**

Odredbe ovog dijela odnose se na bijeli luk vrste (sorte) uzgojene od vrste *Allium sativum var. sativum L.*, za snabdjevanje potrošača u svježem, polu suvom ili suvom stanju, ne uključujući mladi luk sa punim listovima i nerazvijenim češnjem.

Lukovice bijelog luka mogu da imaju nekoliko ili svega jedan češanj („jedan češanj“).

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

##### **A. Minimalni zahtjevi kvaliteta**

U svim klasama, uz posebne odredbe određene za svaku klasu i dozvoljena odstupanja, lukovice treba da budu:

- zdrave, ne uključujući plodove zahvaćene procesom truljenja ili propadanja koje ih čini neprikladnim za potrošnju;
- čiste, gotovo bez vidljivih stranih čestica;
- gotovo bez štetočina;
- gotovo bez oštećenja koja su izazvale štetočine;
- čvrste;
- bez oštećenja usled mraza ili sunca;
- bez spoljašnjih znakova klijanja;
- bez neprirodne spoljašnje vlažnosti;
- bez stranog mirisa i/ili ukusa.

Ukoliko je suvi bijeli luk orezan, dužina peteljke ne smije prelaziti 3 cm.

Stepen razvijenosti i stanje bijelog luka treba da bude takvo da:

- izdrži transport i rukovanje;
- stigne u zadovoljavajućem stanju do odredišta.

##### **B. Klasiranje**

Bijeli luk je razvrstan u tri klase:*ekstra klasu, klasu I i klasu II.*

### ***Ekstra Klase***

Bijeli luk ekstra klase treba da bude vrhunskog kvaliteta i da ima svojstva sorte i/ili komercijalnog tipa.

Lukovice treba da budu:

- nedirnute;
- pravilnog oblika;
- pravilno očišćene.

Češanj bijelog luka treba da bude kompaktan.

Korijen treba da bude odsječen uz samu osnovu luka, kada je u pitanju suvi bijeli luk.

Bijeli luk ne smije imati nedostatke, sa izuzetkom neznatnih površinskih nedostataka, pod uslovom da ovo ne utiče na osnovni izgled ploda, na kvalitet, na kvalitet čuvanja i izlaganje u pakovanju.

### ***Klasa I***

Bijeli luk klase I treba da bude dobrog kvaliteta i da ima svojstva sorte i/ili komercijalnog tipa.

Lukovice treba da budu:

- netaknute;
- i prilično pravilnog oblika.

Češanj luka treba da bude kompaktan.

Dopušteni su manji nedostaci bijelog luka pod uslovom da ne utiču na opšti izgled ploda, kvalitet, kvalitet održavanja i izlaganje u pakovanju:

- neznatne poderotine na spoljašnjoj kožici lukovice.

### ***Klasa II***

Klasa II obuhvata bijeli luk koji nema potrebna svojstva da bi se svrstao u više klase, ali zadovoljava minimalne zahtjeve u pogledu kvaliteta.

Dopušteni su sljedeći nedostaci pod uslovom da bijeli luk zadrži osnovna svojstva u pogledu kvaliteta, kvaliteta održavanja i izgled u pakovanju:

- fleke ili djelovi koji nedostaju na spoljašnjoj kožici lukovice;
- manji nedostaci na kožici;
- manja nagnječenja;
- nepravilan oblik;
- do najviše tri češnja koja nedostaju.

### **C. Veličina**

Veličina ploda je određena maksimalnim prečnikom ekvatorijalne sekcije.

Minimalni prečnik treba da bude:

- 45 mm za bijeli luk ekstra klase;
- 30 mm za bijeli luk klase I i klase II.

Da bi se omogućila identičnost kada je u pitanju veličina ploda, raspon između veličina plodova u istom pakovanju ne smije da prelazi:

- 15 mm kada najmanja lukovica bijelog luka ima prečnik manji od 40 mm;
- 20 mm kada najmanja lukovica bijelog luka ima prečnik jednak ili veći od 40 mm.

### **2. Dopuštena odstupanja**

U svakoj fazi plasiranja plodova, dozvoljena su odstupanja u pogledu kvaliteta i veličine u svakom pakovanju za proizvod koji ne zadovoljava zahtjeve naznačene klase.

#### **A. Dozvoljena odstupanja od kvaliteta**

##### ***Ekstra klasa***

Dozvoljeno je odstupanje po broju ili masi do 5% plodova bijelog luka koji ne zadovoljavaju zahtjeve ekstra klase, ali zadovoljavaju zahtjeve propisane za klasu I.

U okviru ovog dozvoljenog odstupanja ne smije da bude više od 0,5% plodova koji ne zadovoljavaju zahtjeve kvaliteta propisane za klasu I.

##### ***Klasa I***

Dozvoljeno je odstupanje po broju ili masi do 10% plodova bijelog luka koji ne zadovoljavaju zahtjeve klase I, ali zadovoljava zahtjeve propisane za klasu II.

U okviru ovog dozvoljenog odstupanja ne smije biti više od 1 % plodova koji ne zadovoljavaju zahtjeve kvaliteta propisane za klasu II niti minimalne zahtjeve, ili plodova koji su zahvaćeni procesom truljenja.

Takođe, dozvoljeno je odstupanje po težini lukovice ne više od 1% bijelog luka čiji češanj ima veoma vidljive klice.

##### ***Klasa II***

Dozvoljeno je odstupanje po broju ili masi do 10% plodova bijelog luka koji ne zadovoljavaju zahtjeve klase II niti minimalne zahtjeve.

U okviru ovog dozvoljenog odstupanja ne smije da bude više od 2 % plodova koji su zahvaćeni procesom truljenja.

Takođe, dozvoljeno je maksimalno odstupanje po težini lukovice do 5 % bijelog luka čije lukovice imaju veoma vidljive klice.

### **B. Dozvoljena odstupanja od veličine**

Za sve klase, dozvoljeno je ukupno odstupanje po masi do 5 % plodova bijelog luka koji ne zadovoljava zahtjeve u pogledu veličine.

#### **3. Izlaganje**

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

#### **A. Ujednačenost**

Sadržaj svakog pakovanja treba da bude ujednačen i da sadrži samo bijeli luk istog porijekla, sorte ili komercijalnog tipa, kvaliteta i veličine.

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

#### **B. Pakovanje**

Bijeli luk treba da bude zapakovan tako da je plod dobro zaštićen.

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

Korišćenje materijala, posebno papira ili trgovackih žigova, dozvoljeno je pod uslovom da je štampanje ili označavanje izvedeno netoksičnim mastilom ili ljepilom.

Pakovanja treba da budu bez ikakvih stranih materija.

## **DIO XXV**

### **1. KUPUS**

Odredbe ovog dijela odnose se na sorte kupusa u glavicama uzgojenih od vrsta *Brassica oleracea* var. *capitata* L. (uključujući crveni kupus i šiljati kupus) i vrste *Brassica oleracea* var. *sabauda* L. (kelj) za snabdijevanje potrošača u svježem stanju.

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

#### **A. Minimalni zahtjevi**

U svim klasama, uz posebne odredbe određene za svaku klasu i dopuštena odstupanja, kupus u glavici treba da bude:

- neoštećen;
- zdrav, ne uključujući plodove zahvaćene procesom truljenja ili propadanja koje ih čini neprikladnim za potrošnju;
- čist, gotovo bez vdljivih stranih čestica;
- svježeg izgleda;
- gotovo bez štetočina;
- bez oštećenja uzorokovanih stetnim organizmima;
- bez nagnjećenja i oštećenja;
- bez oštećenja uzrokovanih mrazom;
- bez neprirodne spoljašnje vlažnosti;
- bez stranog mirisa i/ili ukusa.

Peteljku treba odsjeći ispod zadnjeg lista, pri čemu listovi treba ostati priljubljeni uz glavice, a rez čist.

Stepen razvijenosti i zrelosti kupusa u glavici treba da bude takvo da :

- izdrži transport i rukovanje;
- stigne u zadovoljavajućem stanju na odredište.

#### **B. Klasiranje**

Kupus u glavici je razvrstan u dvije klase: *klasa I i klasa II*.

##### ***Klasa I***

Kupus u glavici ove klase I treba da bude dobrog kvaliteta i da ima karakteristike sorte i/ili komercijalnog tipa kome pripada.

U zavisnosti od sorte i/ili komercijalnog tipa, kupus treba da bude kompaktan i da ima čvrsto priljubljene listove.

Kod kupusa u glavici koji je skladišten može da bude nekoliko spoljnih listova uklonjeno. Zeleni kelj i rani kuper treba da budu pravilno odrezani, ostavljajući nekoliko spoljnih listova kao zaštitu.

Dozvoljeni su manji nedostaci, pod uslovom da ne utiču na opšti izgled ploda, kvalitet, kvalitet očuvanja i izgled u pakovanju:

- manja napuknuća na spoljnim listovima;
- manja nagnječenja i uklanjanja spoljnih listova;
- neznatan gubitak boje zbog mraza kod zelenog kupusa u glavici.

Ukupna dužina cvjetne peteljke ne smije da prelazi jednu četvrtinu dužine glavice.

### ***Klasa II***

Klasa II obuhvata kuper koji nema potrebna svojstva da bi se svrstao u klasu I, ali zadovoljava minimalne zahtjeve kvaliteta.

Dozvoljeni su manji nedostaci, pod uslovom da kuper u glavici zadržava osnovna svojstva u pogledu kvaliteta, kvaliteta očuvanja i izgled u pakovanju:

- napuknuća na spoljnim listovima;
- spoljni listovi mogu biti uklonjeni;
- veće ozljede i uklonjeno dosta spoljnih listova;
- gubitak boje zbog mraza kod zelenog kupusa u glavici.

Ukupna dužina cvjetne peteljke ne smije da prelazi dvije trećine dužine glavice.

### **C. Veličina**

Veličina kupusa je određena masom jedinice ploda.

Minimalna težina je 350g po jedinici za rani kuper i 500gr po jedinici za ostale vrste kupusa u glavici.

Da bi se osigurala ujednačenost proizvoda u pakovanju, težina najteže glavice ne smije da bude veća od dvostruku težine najlakše glavice. Kada je masa najteže glavice 2 kg ili manja, razlika između najteže i najlakše može biti i do jednog kilograma.

Ujednačenost u veličini obavezna je za kuper u glavici izložen u pakovanju.

Odredbe o veličini nijesu primjenjive na mini proizvode.

### **2. Dopuštena odstupanja**

Dozvoljena su odstupanja u pogledu kvaliteta i veličine u svakom pakovanju za proizvod koji ne zadovoljava zahtjeve naznačene klase.

#### **A. Dozvoljena odstupanja od kvaliteta**

##### ***Klasa I***

Dozvoljeno je odstupanje po broju ili masi do 10% kupusa u glavici koji ne zadovoljava zahtjeve klase I, ali zadovoljava zahtjeve propisane za klasu II.

U okviru ovog odstupanja ne smije da bude više od 1% plodova koji ne zadovoljavaju ni zahtjeve kvaliteta propisane za klasu II niti minimalne zahtjeve, ili plodova koji su zahvaćeni procesom truljenja.

##### ***Klasa II***

Dozvoljeno je odstupanje po broju ili masi do 10% kupusa u glavici koji ne zadovoljava niti zahtjeve klase II ni minimalne zahtjeve kvaliteta.

U okviru ovog odstupanja ne smije biti više od 2% plodova koji su zahvaćeni procesom truljenja.

### **B. Dozvoljena odstupanja od veličine**

Za sve klase (ukoliko se vrši razvrstavanje po veličini) dozvoljeno je odstupanje po broju ili masi do 10% kupusa u glavici koji ne zadovoljavaju zahtjeve za minimalnu veličinu.

Međutim, najmanja glavica ne smije da bude manja od 300g u slučaju ranog kupusa i manja od 400 g u slučaju druge sorte.

### **3. Izlaganje**

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

#### **A. Ujednačenost**

Sadržaj svakog pakovanja (ili partije proizvoda izloženih u rinfuznom stanju u transportnom vozilu) treba da bude ujednačen i da sadrži samo kuper u glavici istog porijekla, sorte ili komercijalnog tipa, kvalitet i veličine (ukoliko se vrši razvrstavanje po veličini).

Kuper u glavici klase I treba da bude ujednačen po obliku i boji.

Međutim, mješavina kupusa u glavici upečatljivo različitih komercijalnih tipova i/ili boje mogu se naći u pakovati zajedno, pod uslovom da su ujednačeni po kvalitetu, i, za svaki komercijalni tip i boju, po porijeklu.

Mini kuper u glavici treba da bude ujednačen po veličini. Mogu se miješati sa drugim mini proizvodima različitih vrsta i porijekla.

Vidljivi dio sadržaja pakovanja (ili partie proizvoda u rinfuznom stanju u transportnom vozilu) treba da bude reprezentatovan za cijeli sadržaj.

### B. Pakovanje

Kupus u glavici treba da bude zapakovan tako da proizvod bude dobro zaštićen.

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

Korišćenje materijala, posebno papira ili trgovачkih žigova, dozvoljeno je pod uslovom da je štampanje ili označavanje izvedeno netoksičnim mastilom ili ljepilom. Naljepnice pojedinačno pričvršćene za proizvod treba da budu takve da kad se uklone ne ostave tragove ljepila ni oštećenja pokožice.

Pakovanja (ili partie proizvoda u rinfuznom stanju u ozilu za transport) ne smiju da sadrže nikakve stane materije.

### 4. Označavanje

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

Za kupus u glavici koji se prevozi u rinfuznom stanju (direktni utovar u vozilu za transport) ove pojedinosti treba da budu navedene na dokumentu uz robu, i pričvršćen na vidljivom mjestu unutar vozila za transport.

### A. Identifikacija

Na svakom pakovanju kupusa treba da bude:

- lice koje pakuje i/ili otpremnik/špediter;
- naziv i adresa (npr. ulica/grad/region/poštanski broj i ukoliko nije zemlja porijekla, zemlja) ili kodirana oznaka zvanično priznata od strane nadležnog državnog organa.

### B. Vrsta proizvoda

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

- bijeli kupus“ i dr., ukoliko sadržaj pakovanja nije vidljiv spolja;
- “mješavina kupusa u glavici”, ili ekvivalentni naziv, u slučaju mješavine upečatljivo različitih komercijalnih tipova i/ili boje kupusa u glavici. Ukoliko proizvod nije vidljiv spolja, na svakom pakovanju treba navesti komercijalni tip i/ili boju kupusa i njihovu količinu;
- „mini kupus u glavici“, „bebi kupus u glavici“, ili ekvivalentni naziv gdje je to potrebno.

### C. Porijeklo proizvoda

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

- zemlja porijekla i po izboru, region gdje se uzgaja, ili nacionalni, regionalni ili lokalni naziv mjesta;
- u slučaju mješavine upečatljivo različitih komercijalnih tipova i/ili boje kupusa u glavicama, potrebno je navesti zemlju porijekla pored svakog tipa i/ili boje kupusa;
- u slučaju mješavine mini proizvoda različitih vrsta različitog porijekla, potrebno je navesti naziv i zemlju porijekla pored svake vrste.

### D. Trgovačka obilježja

Trgovačka obilježja kupusa su:

- klasa;
- broj jedinica (nije obavezno).

## DIO XXVI

### 1. SALATA, ENDIVIJA KOVRDŽAVOG LISTA I ŠIROKOLISNA ENDIVIJA (BATAVIA)

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, marula);
- 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.

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

### 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 mediuma 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 omogući:

- 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 oblikovan;
- čvrst, uvezši 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. Međutim, 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 oblikovan;
- 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, dozvoljeno je smanjenje srca.

Cos ili rimske salate ne treba da imaju srce.

### **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:

- 40 g kada najlakša jedinica teži manje od 150 g po jedinici;
- 100 g kada najlakša jedinica teži između 150 g i 300 g po jedinici;
- 150 g kada najlakša jedinica teži između 300 g i 450 g po jedinici;
- 300 g kada najlakša jedinica teži više od 450 g po jedinici.

Za kovrdžavu i širokolisnu endiviju (bataviju) u svim klasama, razlika između najlakše i najteže jedinice u pakovanju ne smije da prelazi 300 g.

### **2. 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, ili su u izuzetnim slučajevima unutar dopuštenog odstupanja 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.

##### **3. 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 trgovачkim specifikacijama je dozvoljeno, uz uslov da je štampanje ili označavanje izvedeno s netoksičnom bojom ili ljepilom.

Pakovanja treba da budu bez ikakvih stranih materija.

##### **4. 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 treba da bude:

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

Naziv i adresa lica koje pakuje i/ili isporučuje robu može biti zamijenjena:

– za sva pakovanja osim upakovanih proizvoda, sa službeno izdatom i prihvaćenom oznakom koja predstavlja lice koje pakuje i/ili isporučuje, naznačenom u blizini izraza »Pakuje i/ili isporučuje« (ili odgovarajućim skraćenicama);

– samo kod upakovanih proizvoda, s 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. U tom slučaju, pri označavanju treba takođe uključiti oznaku koja predstavlja lice koje pakuje i/ili isporučuje robu. Sve informacije u vezi te oznake neophodne za inspekcijska tijela, obavezan je obezbijediti onaj koji hranu stavlja na tržište.

##### **B. Vrsta povrća**

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

- »salata«, »maslenka«, »Batavia«, »kristalka«, »Iceberg«, »rimská salata«, »lisnata salata« (ili npr. »Oak leaf«, »Lollo bionda«, »Lollo rossa«), »kudrava endivija« »širokolisna endivija« ili neki drugi prigodni nazivi, ako sadržaj pakovanja nije vidljiv spolja;
- »Little gem«, gdje je prikladno ili drugi istoznačni naziv;

- »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.

## DIO XXVII

### 1. LISNATO POVRĆE

Odredbe ovog dijela odnose se na lisnato povrće vrste (sorte) uzgojene od sledećih vrsta za snabdijevanje potrošača u svježem stanju:

- Potočarka (*Nasturtium officinale* R. Br.);
- Rukola (*Eruca sativa* Mill., *Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC i *Diplotaxis muralis* (L.) DC.);
- Spanać (*Spinacia oleracea* L.);
- Repa ili rotkva (*Brassica rapa* L. Rapa Group);
- Brokoli ili kelj (*Brassica rapa* L. Broccoletto Grupa);
- Blitva (*Beta vulgaris* subsp. *cicla* (L.) W.D.J. Koch Flavescens Grupa).

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

### A. Minimalni zahtjevi

U svim klasama, uz posebne odredbe određene za svaku klasu i dozvoljena odstupanja, lisnato povrće treba da bude:

- netaknuto, lisnato povrće može da bude izloženo u vidu pojedinačnih listova ili u obliku ruže, i u tom obliku spoljašnji listovi i korijen mogu da budu uklonjeni;
- zdravo, ne uključujući proizvode zahvaćene procesom truljenja ili propadanja koje ih čini neprikladnim za potrošnju;
- čisto, gotovo bez vidljivih stranih čestica; međutim, neoprano lisnato povrće (ukoliko je navedeno) može imati tragove zemlje ili drugog materijala za uzbijanje;
- gotovo bez štetočina;
- gotovo bez oštećenja koja su izazvane štetočine;
- svježe;
- da ne proizvodi sjeme, osim brokoli;
- normalne spoljašnje vlažnosti;
- bez stranog mirisa i/ili ukusa.

Stepen razvijenosti i stanje lisnatog povrća treba da bude takvo da:

- izdrži transport i rukovanje;
- stigne u zadovoljavajućem stanju do odredišta.

### B. Klasiranje

Lisnato povrće je razvrstano u dvije klase: *klasa I* i *klasa II*.

#### *Klasa I*

Lisnato povrće klase I treba da bude dobrog kvaliteta i da ima svojstva sorte i/ili komercijalnog tipa.

Lisnato povrće izloženo u obliku u ruže treba da bude bez resica na korijenu.

Dopušteni su sljedeći nedostaci lisnatog povrća pod uslovom da ne utiču na opšti izgled plodova, kvalitet, kvalitet održavanja i izgled u pakovanju:

- neznatna oštećenja listova, kao što su pukotine, rupice ili poderotine;

- manji nedostaci u boji.

### ***Klasa II***

Klasa II obuhvata lisnato povrće koji nema potrebna svojstva da bi se svrstao u klasu I, ali zadovoljava minimalne zahtjeve u pogledu kvaliteta.

Dopušteni su nedostaci pod uslovom da lisnato povrće zadrži osnovna svojstva u pogledu kvaliteta, kvaliteta održavanja i izgled u pakovanju:

- oštećenja listova, kao što su pukotine, nagnječenja, rupice ili poderotine;
- nedostaci u boji;
- manji nedostatak svježine;
- manje resice na korijenu;
- blagi nabori.

### **C. Veličina**

Ne postoje zahtjevi po pitanju veličine za lisnate proizvode

#### **2. Dopuštena odstupanja**

Dopuštena su odstupanja u pogledu kvaliteta i veličine u svakom pakovanju za proizvod koji ne zadovoljava zahtjeve naznačene klase.

#### **A. Dozvoljena odstupanja od kvaliteta**

##### ***Klasa I***

Dopušteno je odstupanje po težini do 10 % lisnatog povrća koje ne zadovoljava zahtjeve klase I, ali zadovoljava zahtjeve propisane za klasu II.

U okviru dopuštenog odstupanja ne smije da bude više od 1 % plodova koji ne zadovoljavaju ni zahtjeve kvaliteta propisane za klasu II niti minimalne zahtjeve, ili plodova koji su zahvaćeni procesom truljenja.

Takođe, dopušteno je maksimalno odstupanje po težini do 10 % za pojedinačne listove koji su izloženi u obliku ruže.

##### ***Klasa II***

Dopušteno je odstupanje po težini do 10 % lisnatog povrća koje ne zadovoljava ni zahtjeve klase II niti minimalne zahtjeve.

U okviru dopuštenog odstupanja ne smije da bude više od 2 % plodova koji su zahvaćeni procesom truljenja.

Takođe, dopušteno je maksimalno odstupanje po težini do 20 % pojedinačnih listova kada su izloženi u obliku ruže.

#### **3. Izlaganje**

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

#### **A. Ujednačenost**

Sadržaj svakog pakovanja treba da bude ujednačen i da sadrži samo lisnato povrće istog porijekla, sorte ili komercijalnog tipa i kvalitata.

Lisnato povrće klase I treba da bude ujednačeno u pogledu oblika i veličine.

Međutim, mješavina lisnatog povrća izrazito različitih vrsta može da bude upakovana zajedno u prodajnom paketu, pod uslovom da su ujednačeni po pitanju kvaliteta, i porijekla, za svaku vrstu.

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

#### **B. Pakovanje**

Lisnato povrće treba da bude tako zapakovano da je plod dobro zaštićen.

Materijali koji se koriste za pakovanje treba da budu čisti i takvog kvaliteta da se spriječe bilo kakva spoljašnja ili unutrašnja oštećenja plodova. Korišćenje materijala, posebno papira ili trgovačkih žigova, dozvoljeno je pod uslovom da je štampanje ili označavanje izvedeno netoksičnim mastilom ili ljepilom.

Pakovanja treba da budu bez ikakvih stranih materija.

#### **4. Označavanje**

Svako pakovanje lisnatog povrća treba da bude označeno podacima koji su grupisani na istom mjestu, citljivi i vidljivi spolja.

#### **A. Identifikacija**

Na svakom pakovanju lisnatog povrća treba da bude:

- lice koje pakuje i/ili otpremnik/špediter;
- naziv i adresa (npr. ulica/grad/region/poštanski broj i, ukoliko nije zemlja porijekla, zemlja) ili kodirana oznaka zvanično priznata od strane nadležnog državnog organa.

## **B. Vrsta ploda**

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

- „Potočarka“, „Rukola“, „Spanać“, „Repa ili rotkva“, „Brokoli“, „Blitva“, ukoliko sadržaj nije vidljiv spolja.
- „Mješavina lisnatog povrća“ ili ekvivalent apoen, u slučaju mješavine izrazito različitih vrsta lisnatog povrća.

## **C. Porijeklo ploda**

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

- zemlja porijekla i, po izboru, region gdje se uzgaja, ili nacionalni, regionalni ili lokalni naziv mjesta.
- u slučaju mješavine izrazito različitih vrsta lisnatog povrća različitog porijekla, potrebno je staviti oznaku svake zemlje porijekla pored naziva ploda.

## **D. Trgovačka obilježja**

Trgovačka obilježja lisnatog povrća su:

- klasa
- „neoprano“ (ako je potrebno)
- „oprati prije upotrebe“ (po izboru)

## **DIO XXVIII**

### **1. MAHUNASTO POVRĆE**

#### **Grašak**

Odredbe ovog dijela odnose se na grašak vrste (sorte) uzgojene od vrste *Pisum sativum L.* podvrste *Sativum* za snabdjevanje potrošača u svježem stanju, ne uključujući grašak namijenjen za industrijsku preradu. Zavisno od upotrebe, grašak se svrstava u dvije grupe:

- mahunasti grašak (okruglih zrna, naboranih zrna) namijenjen za upotrebu bez mahuna,
- slatki grašak (eng. mange-tout peas) i grašak šećerac (eng. sugar snap peas) namijenjen za upotrebu sa mahunama.

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

#### **A. Minimalni zahtjevi**

U svim klasama, uz posebne odredbe odredene za svaku klasu i dozvoljena odstupanja, mahune treba da budu:

- nedirnute, s tim da krajevi slatkog graška i graška šećerca mogu biti odstranjeni;
- zdrave, ne uključujući plodove zahvaćene procesom truljenja ili propadanja koje ih čini neprikladnim za potrošnju;
- čiste, gotovo bez vidljivih stranih čestica (uključujući djeliće cvijetova);
- bez tvrdih vlakana ili opni kod slatkog graška i graška šećerca;
- gotovo bez štetočina;
- gotovo bez oštećenja koja su izazvale štetočine;
- bez neprirodne spoljašnje vlažnosti;
- bez stranog mirisa i/ili ukusa.

Sjemenke treba da budu:

- svježe;
- zdrave, ne uključujući proizvode zahvaćeneprocesom truljenja ili propadanja koje ih čini neprikladnim za potrošnju;
- pravilno razvijene u mahunasti grašak;
- gotovo bez štetočina;
- gotovo bez oštećenja koja su izazvale štetočine;
- bez stranog mirisa i/ili ukusa.

Stepen razvijenosti i stanje graška treba da bude takav da:

- izdrži transport i rukovanje;
- stigne u zadovoljavajućem stanju do odredišta.

#### **B. Klasiranje**

Grašak je razvrstan u dvije klase: *klasa I* i *klasa II*.

##### **Klasa I**

Grašak klase I treba da bude dobrog kvaliteta i da ima svojstva sorte i/ili komercijalnog tipa kojem pripada.

Mahune treba da budu:

- svježe i nabujale;
- bez oštećenja izazvanih gradom;
- bez oštećenja izazvanih zagrijevanjem.

Kod mahunastog graška mahune treba da budu:

- sa peteljkama;
- dobro popunjene sa najmanje 5 sjemenki;
- sjemenke treba biti:
- dobro oblikovane;
- nježne;
- sočne i dovoljno čvrste, tj. kada se zgnječe između dva prsta da ostanu pljosnate a da se ne raspadnu;
- najmanje polovicu veličine potpuno razvijene sjemenke, ali ne potpuno razvijene;
- neskrobaste;
- neoštećene, bez pukotina na kožici.

Dopušteni su manji nedostaci mahuna pod uslovom da ne utiču na opšti izgled ploda, kvalitet, kvalitet održavanja i izgled u pakovanju:

- manji nedostaci na kožici, oštećenja i nagnjećenja;
- manji nedostaci u obliku;
- manji nedostaci u boji;

Kod slatkog graška i graška šećerca:

- sjemenke, ukoliko postoje, treba da budu male i nedovoljno razvijene.

Dopušteni su sljedeći nedostaci mahuna pod uslovom da ne utiču na opšti izgled ploda, kvalitet, kvalitet održavanja i izlaganje u pakovanju:

- neznatni nedostaci u obliku;
- neznatni nedostaci u boji;
- neznatni nedostaci na kožici, oštećenja i nagnjećenja.

### ***Klasa II***

Klasa II obuhvata grašak koji nema potrebna svojstva da bi se svrstao u klasu I, ali zadovoljava minimalne zahtjeve kvaliteta.

Kod mahunastog graška:

- mahune treba imati najmanje tri sjemenke;
- zrno graška može biti razvijenije od zrna u klasi I, ne uključujući prezrelu zrnad graška.

Dopušteni su nedostaci mahuna graška pod uslovom da grašak zadrži osnovna svojstva u pogledu kvaliteta, kvaliteta održavanja i izgleda u pakovanju:

- nedostaci na kožici, oštećenja i nagnjećenja, pod uslovom da ne napreduju i da nema opasnosti od oštećenja sjemenki;
- manji gubitak svježine, ne uključujući uvele mahune;
- nedostaci sjemenki:
- manji nedostaci u obliku;
- manji nedostaci u boji;
- malo tvrdi;
- malo oštećeni.

Kod slatkog graška i graška šećerca:

- sjemenke, ukoliko postoje, mogu biti malo više razvijenije od sjemenki iz klase I.

Dopušteni su nedostaci pod uslovom da grašak zadrži osnovna svojstva u pogledu kvaliteta, kvaliteta održavanja i izlaganja:

- manji nedostaci u obliku, uključujući nedostatke nastale zbog formiranja sjemenke;
- manji nedostaci u boji;
- manji nedostaci na kožici, oštećenja i nagnjećenja;
- manji gubitak svježine, ne uključujući uvele mahune.

### **B. Veličina**

Za grašak nema zahtjeva u pogledu veličine.

## **2. Dopuštena odstupanja**

### **A. Dozvoljena odstupanja od kvaliteta**

Dopuštena su odstupanja u pogledu kvaliteta u svakom pakovanju za proizvod koji ne zadovoljava zahtjeve naznačene klase.

### **Klasa I**

Dopušteno je odstupanje po broju ili težini do 10% graška koji ne zadovoljava zahtjeve klase I, ali zadovoljava zahtjeve propisane za klasu II.

U okviru ovog dopuštenog odstupanja ne smije biti više od 1% proizvoda koji ne zadovoljava ni zahtjeve kvaliteta propisane za klasu II niti minimalne zahtjeve, ili proizvoda koji su zahvaćeni procesom truljenja.

### **Klasa II**

Dopušteno je odstupanje po broju ili težini do 10% graška koji ne zadovoljava ni zahtjeve ove klase niti minimalne zahtjeve.

U okviru ovog dopuštenog odstupanja ne smije biti više od 2 % proizvoda koji su zahvaćeni procesom truljenja.

## **3. Izlaganje**

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

### **A. Ujednačenost**

Sadržaj svakog pakovanja treba da bude ujednačen i da sadrži samo grašak istog porijekla, sorte ili komercijalnog tipa i kvaliteta. Vidljivi dio sadržaja pakovanja treba da bude reprezentativan za sadržaj cijelog pakovanja.

### **B. Pakovanje**

Grašak treba da bude tako zapakovan da je proizvod dobro zaštićen.

Materijali koji se koriste za pakovanje treba da budu čisti i takvog kvaliteta da se spriječe bilo kakva spoljašnja ili unutrašnja oštećenja proizvoda. Korišćenje materijala, posebno papira ili trgovačkih žigova, dozvoljeno je pod uslovom da je štampanje ili označavanje izvedeno netoksičnim mastilom ili ljepilom. Pakovanja treba da budu bez ikakvih stranih materija.

## **4. Označavanje**

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

### **A. Identifikacija**

Na svakom pakovanju graška treba da bude:

- lice koje pakuje i/ili otpremnik/špediter;
- naziv i adresa (npr. ulica/grad/region/poštanski broj i, ukoliko nije zemlja porijekla, zemlja) ili kodirana oznaka zvanično priznata od strane nadležnog državnog organa.

### **B. Vrsta proizvoda**

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

- mahunasti grašak (eng. shelling peas), slatki grašak (eng. mange-tout peas), grašak šećerac (eng. sugar snap peas), ili ekvivalentni naziv, ukoliko sadržaj nije vidljiv spolja.
- „podrezan”, „bez vrhova i krajeva”, ili ekvivalentni naziv, u slučaju izlaganja slatkog graška i graška šećerca bez peteljke i/ili tučka, zavisno od slučaja, ukoliko sadržaj nije vidljiv spolja.

### **C. Porijeklo proizvoda**

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

- zemlja porijekla i, po izboru, region gdje se uzgaja, ili nacionalni, regionalni ili lokalni naziv mjesta.

### **D. Trgovačka obilježja**

Trgovačko obilježje graška je:

- klasa.

### **Pasulj**

Odredbe ovog dijela odnose se na pasulj vrste (sorte) uzgojene od vrste *Phaseolus vulgaris L.* i *Phaseolus coccineus L.* za snabdjevanje potrošača u svježem stanju.

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

### **A. Minimalni zahtjevi**

U svim klasama, uz posebne odredbe odredene za svaku klasu i dozvoljena odstupanja, pasulj treba da bude:

- netaknut;
- zdrav, ne uključujući plodove zahvaćene procesom truljenja ili propadanja koji ga čine neprikladnim za potrošnju;

- čist, gotovo bez vidljivih stranih čestica;
- svjež;
- bez pergamenata (tvrdi endoderm);
- gotovo bez štetočina;
- gotovo bez oštećenja koja su izazvale štetočine;
- bez neprirodne spoljašnje vlažnosti;
- bez stranog mirisa i/ili ukusa.

Stepen razvijenosti i stanje pasulja treba da bude takvo da:

- izdrži transport i rukovanje;
- stigne u zadovoljavajućem stanju do odredišta.

### **B. Klasiranje**

Pasulj je razvrstan u tri klase: *ekstra klasa, klasa I i klasa II.*

#### ***Ekstra klasa***

Pasulj ekstra klase treba da bude vrhunskog kvaliteta i da ima svojstva sorte i/ili komercijalnog tipa.

Pasulj treba da bude:

- nabujao, i blago napukao;
- mekan;
- pravilnog oblika;
- bez linija.

Sjeme, ukoliko ga ima, treba da bude malo i mekano. Pasulj u mahuni treba da bude bez sjemenki.

Pasulj treba da bude bez nedostataka, sa izuzetkom neznantih površinskih nedostataka, pod uslovom da ne utiču na opšti izgled proizvoda, na kvalitet, na održavanje kvaliteta i izgled u pakovanju.

#### ***Klasa I***

Pasulj klase I treba da bude dobrog kvaliteta i da ima svojstva sorte i/ili komercijalnog tipa.

Pasulj treba da bude:

- nabujao;
- mlad i mekan;
- praktično bez šara, osim u slučajevima pasulja za rezanje.

Sjeme, ukoliko ga ima, treba da bude malo i mekano.

Dopušteni su sljedeći nedostaci pod uslovom da pasulj zadrži osnovna svojstva u pogledu kvaliteta, kvaliteta održavanja i izlaganja u pakovanju:

- manji nedostaci u obliku;
- manji nedostaci u boji,
- manji nedostaci na kožici.

#### ***Klasa II***

Klasa II obuhvata pasulj koji nema potrebna svojstva da bi se svrstao u veće klase, ali zadovoljava minimalne zahtjeve.

Pasulj treba da bude:

- mekan,
- bez nedostataka na kožici (rđa na pasulju) u slučaju pasulja u mahuni.
- sjeme, ukoliko ga ima, ne smije biti preveliko i treba biti mekano.

Dopušteni su nedostaci pod uslovom da pasulj zadrži osnovna svojstva u pogledu kvaliteta, kvaliteta održavanja i izgled u pakovanju:

- nedostaci u obliku;
- nedostaci u boji;
- nedostaci na kožici;
- pukotine;
- manji nedostatci na kožici (tragovi mrlja) osim u slučaju pasulja u ljusci.

### **C. Veličina**

Veličina ploda određena je maksimalnom širinom mahune izmjerene pod pravim uglom u odnosu na brazdu mahune.

Da bi se omogućila identičnost kada je u pitanju veličina, pasulj u mahuni u istom paketu ne smije da prelazi:

- 6 mm ukoliko je označen kao „veoma dobar“;
- 9 mm ukoliko je označen kao „dobar“;

- 12 mm ukoliko je označen kao „srednji“.

## **2. Dopuštena odstupanja**

Dopuštena su odstupanja u pogledu kvaliteta i veličine u svakom pakovanju za plodove koji ne zadovoljava zahtjeve naznačene klase.

### **A. Dopuštena odstupanja od kvaliteta**

#### *Ekstra klasa*

Dopušteno je odstupanje po broju ili težini do 5% pasulja koji ne zadovoljava zahtjeve ekstra klase, ali zadovoljava zahtjeve propisane za klasu I.

U okviru ovog dopuštenog odstupanja ne smije da bude više od 0,5% plodova koji ne zadovoljavaju zahtjeve kvaliteta propisane za klasu II.

#### *Klasa I*

Dopušteno je odstupanje po broju ili masi do 10% pasulja koji nezadovoljava zahtjeve propisane za klasu I ali zadovoljava zahtjeve propisane za klasu II.

U okviru ovog dopuštenog odstupanja ne smije da bude više od 1 % plodova koji ne zadovoljava zahtjeve kvaliteta propisane za klasu II niti minimalne zahtjeve ili plodova koji su zahvaćeni procesom truljenja.

Nijedno odstupanje nije dopušteno za proizvode koji su zahvaćeni *Colletotrichum lindemuthianum* (bakterioza-pjegavost).

U okviru ovog dopuštenog odstupanja ne smije da bude više od 5% plodova, po broju ili težini koji može imati resice u slučaju vrste i/ili komercijalnog tipa koji treba da bude bez resica.

Takođe, najviše 15%, po broju i težini pasulja (izuzev pasulja u mahini) može imati peteljku i mali dio mahune koji nedostaje, pod uslovom da je mahuna zatvorena, suva i da nema promjena u boji.

#### *Klasa II*

Dopušteno je odstupanje po broju ili masi do 10 % pasulja koji nezadovoljava ni zahtjeve propisane za klasu II niti minimalne zahtjeve.

U okviru ovog dopuštenog odstupanja ne smije da bude više od 2 % plodova koji su zahvaćeni procesom truljenja.

Nijedno odstupanje nije dopušteno za plodove koji su zahvaćeni *Colletotrichum lindemuthianum* (bakterioza-pjegavost).

Takođe, najviše 30 %, po broju i težini pasulja (izuzev pasulja u mahini) može imati peteljku i malu dio mahune koji nedostaje, pod uslovom da je mahuna zatvorena, suva i da nema promjena u boji.

### **B. Dopuštena odstupanja od veličine**

Za sve klase (ako se vrši razvrstavanje po veličini): dozvoljeno je ukupno odstupanje po broju ili težini do 10 % pasulja koji ne zadovoljava zahtjeve u pogledu veličine.

### **3. Izlaganje**

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

#### **A. Ujednačenost**

Sadržaj svakog pakovanja treba da bude ujednačen i da sadrži samo pasulj istog porijekla, sorte ili komercijalnog tipa, kvaliteta i veličine (ukoliko se vrši razvrstavanje po veličini).

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

#### **B. Pakovanje**

Pasulj treba da bude zapakovan tako da je plod dobro zaštićen.

Materijali koji se koriste za pakovanje treba da budu čisti i takvog kvaliteta da se spriječe bilo kakva spoljašnja ili unutrašnja oštećenja ploda. Korišćenje materijala, posebno papira ili trgovackih žigova, dozvoljeno je pod uslovom da je štampanje ili označavanje izvedeno netoksičnim mastilom ili ljepilom.

Pakovanja treba da budu bez ikakvih stranih materija.

### **4. Označavanje**

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

#### **A. Identifikacija**

Na svakom pakovanju pasulja treba da bude:

- lice koje pakuje i/ili otpremnik/špediter;
- naziv i adresa (npr. ulica/grad/region/poštanski broj i, ukoliko nije zemlja porijekla, zemlja) ili kodirana oznaka zvanično priznata od strane nadležnog državnog organa.

#### **A. Vrsta ploda**

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

- „pasulj“ i/ili komercijalna vrsta ukoliko sadržaj nije vidljiv spolja;

- naziv sorte (po izboru).

### B. Porijeklo ploda

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

- zemlja porijekla i, po izboru, region gdje se uzgaja, ili nacionalni, regionalni ili lokalni naziv mjesta.

### C. Trgovačka obilježja

Trgovačka obilježja pasulja su:

- klasa;
- veličina;
- za pasulj u mahini, izražava se sa „veoma dobar“, „dobar“ i „srednji“.
- za ostali pasulj (ukoliko se razvrstavanje vrši po veličini) izažava se minimalnom i maksimalnom širinom mahune.

## DIO XXIX

### 1. KORJENASTO POVRĆE

Odredbe ovog dijela odnose se na korijenasto i gomoljasto povrće sorti uzgojenih od sljedećih vrsta za snabdijevanje potrošača u svježem stanju.

- Cvekla (*Beta vulgaris L. subsp. vulgaris Conditiva Group*);
- Korijen celera (*Apium graveolens var. rapaceum (Mill.) Gaudin*);
- Korijenasti peršun (*Petroselinum crispum var. tuberosum (Bernh.) Mart. Crov.*);
- Ren (*Artrebatia rusticana G. Gaertn., B. Mey. et Scherb.*);
- Keleraba (*Brassica olearacea var. gongylodes L.*);
- Paškanat (*Pastinaca sativa L. subsp. sativa*);
- Rotkvice (*Raphanus sativus L. Radicula Group*);
- Bijela rotkva (*Raphanus sativus Chinensis Group and Longipinnatus Group*);
- Kozija brada (*Tragopogon porrifolius L. subsp. porrifolius*);
- Crni korijen (*Scorzonera hispanica L.*);
- Korabica (*Brassica napus L. Napobrassica Group*);
- Baštenska repa (*Brassica rapa L. Rapa Group*);
- Baštenska krvbuljica (*Chaerophyllum bulbosum L.*);
- Cikorija (*Cichorium intybus L. Sativum Group*).

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

### A. Minimalni zahtjevi kvaliteta

U svim klasama, uz posebne odredbe i dopuštena odstupanja koja su određena za svaku klasu pojedinačno, korijenasto i gomoljasto povrće treba da ima sljedeće karakteristike:

- neoštećeno, specifična prezentacija proizvoda bez vrha i/ili lateralnih korijena ne smatra se nedostatkom, ukoliko je rez čist u svakom slučaju polomljeno korijenje se odbacuje;
- zdravo;
- čisto;
- gotovo bez vidljivih stranih materija, ukoliko je korijenje oprano;
- gotovo bez značajnije prljavštine i nečistoća, ukoliko je korijenje neoprano;
- gotovo bez štetnih organizama;
- gotovo bez štete uzrokovane štetnim organizmima;
- na izgled svježe i čvrsto;
- bez promjene boje mesa, kao što su sive i crne linije;
- da nije rascijepljeno;
- bez izraslih sekundarnih korijena;
- da nije šuplje;
- da nije drvenasto, vlaknasto ili sunđerasto;
- normalne spoljne vlažnosti;
- bez stranog mirisa i/ili ukusa.

U slučaju da je proizvod izložen sa lišćem, lišće treba da bude zdravo, svježe i čisto.

U slučaju da je proizvod izložen bez lišća, lišće treba da bude uredno odsjećeno pri vrhu korijena.

Stepen razvoja i stanje korijena korijenastog i gomoljastog povrća treba da bude takvo:

- da može izdržati prevoz i rukovanje;
- da stigne na odredište u zadovoljavajućem stanju.

## **B. Klasifikacija**

Korijenasto i gomoljasto povrće se razvrstava u dvije klase: *klasa I i klasa II.*

### **Klasa I**

Korijenasto i gomoljasto povrće klase I treba da bude dobrog kvaliteta i da ima svojstva sorte i/ili trgovačkog naziva.

Korijenasto i gomoljasto povrće treba da bude dobro razvijeno.

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

- manji nedostaci u obliku;
- manji nedostaci u boji pokožice;
- neznatne ogrebotine i oštećenja koja se mogu ukloniti uobičajenim guljenjem;
- neznatni nedostaci na kožici, uključujući i zarasle pukotine;

U slučaju da je proizvod izložen sa lišćem, lišće može da bude neznatno oštećeno.

### **Klasa II**

Klasa II uključuje korijenasto i gomoljasto povrće koje ne zadovoljava zahtjeve klase I, ali zadovoljava minimalne zahtjeve kvaliteta.

Dopušteni su nedostaci, pod uslovom da plodovi zadrže svoje osnovne karakteristike u pogledu kvaliteta, očuvanja kvaliteta i izgleda u pakovanju:

- manji nedostaci u obliku;
- manji nedostaci u boji pokožice;
- oštećenja pokožice, čija ukupna zahvaćena površina ne smije preći jednu četvrtinu ukupne površine.

### **C. Veličina**

Kod korijenastog i gomoljičastog povrće ne postoje zahtjevi u pogledu veličine.

#### **2. Dopuštena odstupanja**

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

#### **A. Dopuštena odstupanja kvaliteta**

##### **Klasa I**

Za korijenasto i gomoljičasto povrće 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.

Unutar dopuštenog odstupanja ne smije biti više od 1 % proizvoda koji ne zadovoljavaju ni uslove klase II niti minimalne uslove, ili proizvoda koji su zahvaćeni procesom truljenja. Dodatno, 10% mase korijena može da bude polomljeno.

##### **Klasa II**

Za korijenasto i gomoljičasto povrće klase II u pakovanju može da bude brojem ili masom do 10% plodova koji ne zadovoljavaju zahtjeve ove klase niti minimalne zahtjeve. Unutar dopuštenog odstupanja ne smije da bude više od 2 % proizvoda koje je zahvatila trulež.

Dodatno, 25% mase korijena može da bude polomljeno.

#### **3. Izlaganje**

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

#### **A. Ujednačenost**

Sadržaj svakog pakovanja treba da bude ujednačen i da sadrži samo korijenasto i gomoljičasto povrće istog porijekla, sorte ili trgovačkog naziva i kvaliteta.

Ukoliko je riječ o korijenastom i gomoljičastom povrću klase I, sadržaj takođe treba da bude ujednačen po obliku i boji.

Ipak, mješavina korijenastog i gomoljičastog povrća različitih vrsta i/ili različitih boja iste vrste može da bude upakovana zajedno ukoliko su ujednačene u kvalitetu, i za svaku vrstu i/ili boju, u porijeklu.

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

### **B. Pakovanje**

Korijenasto i gomoljičasto povrće treba da bude upakovano na način koji adekvatno štiti proizvode.

Materijali koji se koriste unutar pakovanja treba da budu čisti i takvog kvaliteta da spriječe bilo kakvo spoljnje ili unutrašnje oštećenje proizvoda. Korišćenje materijala, posebno papira ili žigova s trgovačkim specifikacijama, dozvoljeno je uz uslov da je štampanje ili označavanje napravljeno sa netoksičnim mastilom ili ljepilom.

Naljepnice koje se stavljuju na pojedinačne plodove, kada se uklone, ne smiju ostavljati vidljive tragove ljepljiva niti smiju prouzrokovati oštećenja pokožice.

Pakovanja treba da budu bez ikakvih stranih materija.

#### **4. Označavanje**

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

##### **A. Identifikacija**

Na svakom pakovanju korjenastog povrća treba da bude:

- lice koje pakuje robu i/ili pošiljalac;
- ime i adresa (npr. ulica/grad/oblast/poštanski broj i, ukoliko je različito od zemlje porijekla, zemlja) ili kodna oznaka koju zvanično priznaje državni organ.

##### **B. Vrsta proizvoda**

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

- „Cvekla“, „Korjen celera“, „Korjenasti peršun“, „Ren“, „Keleraba“, „Paškanat“, „Rotkvice“, „Kozja brada“, „Crni korjen“, „Korabica“, „Baštenska repa“, "Baštenska krvuljica", „Cikorija“ ili odgovarajući naziv ukoliko sadržaj nije vidljiv spolja;
- „Sa lišćem“, po potrebi i ukoliko sadržaj nije vidljiv spolja;
- „Mješavina korjenastog i gomoljičastog povrća“ ili odgovarajući naziv u slučaju mješavine različitih vrsta i/ili boja korjenastog i gomoljičastog povrća iste vrste. Ukoliko proizvodi nisu vidljivi spolja, treba se navesti vrste i/ili boje i količina svake vrste u pakovanju.

##### **C. Porijeklo proizvoda**

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

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

##### **D. Trgovačka obilježja**

Trgovačka obilježja korjenastog povrća su:

- klasa;
- broj snopova ili prodajnih paketa, po potrebi.

## OPŠTI STANDARDI ZA VOĆE I POVRĆE

Voće i povrće koje nije navedeno u prilogu 1 treba da ispunjava opšte tržišne standarde.

### **I Kvalitet**

Na voću i povrću nakon pakovanja i izvoza ne smije biti vidljivih nedostataka svježine i turgora.

U fazi nakon pakovanja i uvoza na proizvodima koji nijesu ekstra klase može biti blagih promjena koji su posledica fizioloških procesa.

#### **A. Minimalni zahtjevi**

U svim klasama, u skladu sa posebnim odredbama za svaku klasu i dopuštenim odstupanjima, voće i povrće treba da bude:

- neoštećeno;
- zdravo;
- čisto, gotovo bez vidljivih stranih čestica;
- gotovo bez štetnih organizama i bolesti;
- gotovo bez štete uzrokovane štetnim organizmima koji utiču na meso ploda;
- bez štete uzrokovane bolestima;
- bez abnormalne spoljašnje vlage;
- bez stranog mirisa i ili ukusa.

Proizvodi treba da budu dovoljno razvijeni i dovoljno sazreli u zavisnosti od vrste proizvoda.

Stanje proizvoda treba da bude takvo da omogući:

- izdržljivost prilikom transporta i rukovanja;
- da stignu u zadovoljavajućem stanju na mjesto odredišta.

### **B. Klasifikacija**

#### *Ekstra klasa*

Proizvodi ekstra klase treba da budu vrhunskog kvaliteta karakteristični za sortu i ili komercionalni tip.

Treba da budu bez nedostataka sa izuzetkom neznatnih površinskih oštećenja, pod uslovom da ona ne utiču na opšti izgled proizvoda, na kvalitet, trajnost i izgled u pakovanju.

#### *Klasa I*

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

Dopušteni su nedostaci samo ako ne utiču na opšti izgled proizvoda, kvalitet, trajnost i izgled u pakovanju:

- manja odstupanja od oblika;
- manja odstupanja od boje;
- manja oštećenja kore.

#### *Klasa II*

Klasa II uključuje proizvode koje ne zadovoljavaju zahtjeve viših klasa, ali zadovoljavaju minimalne zahtjeve kvaliteta.

Dopušteni su sledeći nedostaci, pod uslovom da proizvodi zadržavaju svoje bitne karakteristike u pogledu kvaliteta, trajnosti i izgleda u pakovanju:

- odstupanja od oblika;
- odstupanja od boje;
- oštećenje kore.

### **C. Veličina**

Nema zahtjeva za veličinu.

#### **2. Dopuštena odstupanja**

Dopuštena su odstupanja od kvaliteta proizvoda u svakoj pošiljci, koji ne odgovaraju zahtjevima deklarisane klase.

#### **A. Dopuštena odstupanja od kvaliteta**

#### *Ekstra klasa*

Za proizvode ekstra klase može da bude brojem ili masom do 5% plodova koji ne zadovoljavaju zahtjeve ekstra klase, ali zadovoljavaju zahtjeve propisanje za klasu I.

Unutar dopuštenog odstupanja ne smije da bude više od 0,5% proizvoda koji zadovoljavaju zahtjeve propisane za klasu II.

### ***Klasa I***

Za proizvode klase I može da bude brojem ili masom do 10% plodova koji 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 zadovoljavaju ni zahtjeve klase II niti minimalne uslove, ili proizvodi koji su zahvaćeni procesom truljenja.

### ***Klasa II***

Za proizvode klase II može da bude brojem ili masom do 10% plodova koji ne zadovoljavaju zahtjeve ove klase niti minimalne zahtjeve.

Unutar dopuštenog ne smije biti više od 2% proizvoda koji su koji su zahvaćeni procesom truljenja.

### ***3. Izlaganje***

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

#### ***A. Ujednačenost***

Sadržaj svakog pakovanja treba da bude ujednačen i da sadrži samo proizvode istog porijekla i kvaliteta.

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

#### ***B. Pakovanje***

Proizvodi treba da budu pakovani na način da su dobro zaštićeni.

Materijali koje se koriste unutar pakovanja treba da budu čisti i takvog kvaliteta da se izbjegnu bilo kakva spoljašnja ili unutrašnja oštećenja proizvoda.

Korištenje materijala, za pakovanje posebno papira ili markica sa trgovackim specifikacijama, dopušteno je pod uslovom da je štampanje ili označavanje izvedeno sa netoksičnim bojom ili ljepilom.

Naljepnice koje se stavljuju pojedinačno na proizvode treba da budu takve da kada se uklone ne ostavljaju tragove ljepila, niti uzrokuju oštećenja pokožice ploda.

Pakovanja treba da budu bez ikakvih stranih materija.

### ***4. Označavanje***

Podacima o voću i povrću treba da budu se nalaze na pratećem dokumentu koji se nalaze na istom mjestu, čitljivi i vidljivi spolja.

Za voće i povrće koje se transportuju u rasutom stanju – rinfuzi (direktno na transportnom vozilu) ove pojedinosti treba se nalaziti na pratećem dokumentu, a koji se nalazi se na vidljivom mjestu unutar vozila.

#### ***A. Indetifikacija***

Na svakom pakovanju treba da bude:

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

#### ***B. Vrsta proizvoda***

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

-Naziv voćne vrste ako vrsta nije vidljiva spolja.

#### ***C. Porijeklo proizvoda***

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

- Zemlja porijekla.

#### ***D. Trgovačka obilježja***

Trgovacko obilježje je:

- Klasa.

## METODE KONTROLE USAGLAŠENOSTI VOĆA I POVRĆA SA STANDARDIMA

Kontrola usaglašenosti voća i povrća sa standardima vrši se na osnovu procjene rizika, selektivno sa odgovarajućom učestalošću, radi provjere usklađenosti sa propisanim standardima.

Kontrolu usaglašenosti voća i povrća sa tržišnim standardima vrše fitosanitarni inspektorji.

### 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, koje predstavlja prodajnu jedinicu za krajnjeg potrošača.

### 3. Pošiljka

Količina proizvoda koju prodaje trgovac u vrijeme inspekcijske 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 inspekcijske kontrole na jednom mjestu, ima slična obilježja s obzirom na:

- lice koje pakuje i/ili otpremnika;
- 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 provjere 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, otpremnika, 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 provjere.

### 6. Primarni uzorak

Pakovanje koje je nasumice uzeto iz partije u slučaju pakovanog proizvoda ili, količina koja je nasumice 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 300 g i 1 kg. Ako je primarni uzorak sastavljen od pakovanja koja sadrže prodajna pakovanja, sekundarni uzorak treba se sastojati od jednog ili više prodajnih pakovanja mase najmanje 300 g.

U slučaju drugih pakovanih proizvoda, sekundarni uzorak treba sadržati 30 jedinica, neto mase pakovanja 25 kg 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 3 kg, 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 inspekcijskom 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. 100 g uključuje 100 jedinica), smanjeni uzorak ne smije prelaziti 300 g.

Za procjenu kriterijuma stepena razvoja i/ili zrelosti, uzorkovanje treba biti sprovedeno u skladu sa uputstvima opisanim u Upustvima za objektivne testove za određivanje kvaliteta voća i povrća i suvih i sušenih proizvoda Organizacije za ekonomsku saradnju i razvoj (OECD).

Nekoliko smanjenih uzoraka može se uzeti iz zbirnog ili mješovitog uzorka da bi se provjerilo 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 prepostavci da je kvalitet uzorka reprezentativan za kvalitet partije.

### **1. Mjesto kontrole**

Provjera 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 provjeru usaglašenosti u svojim prostorijama, vlasnik će obezbijediti prostor u kojemu će se sprovesti provjera 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 propratne dokumentacije i/ili deklaracije za tu pošiljku.

Ako se proizvod utovara ili se već utovario u prevozno sredstvo, kao identifikacija pošiljke treba se koristiti registarski broj prevoznog sredstva.

### **3. Izlaganje proizvoda**

Inspektorji odlučuju koja će pakovanja biti provjerena. 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, inspektor treba da ga identificišu iz zbirnog uzorka.

### **4. Fizički pregled**

#### **A. Procjena ambalaže i prezentacija**

Ambalaža, uključujući materijal od kojeg je sačinjena, treba da bude provjerena na prikladnost i čistoću u skladu s relevantnim standardima. Fizički pregled se obavlja na osnovu primarnih uzoraka.

Ako su dozvoljene samo neke vrste pakovanja ili prezentacije, inspektorji će provjeriti da li će se koristiti.

#### **B. Provjera označavanja**

Inspektor treba da provjere da li je proizvod označen u skladu sa tržišnim standardima. To uključuje provjeru tačnosti označavanja i/ili količina bilo kakvih izmjena i dopuna.

U slučaju pakovanog proizvoda, provjera 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. Provjera usaglašenosti proizvoda**

Inspektor treba da odredi veličinu zbirnog uzorka na takav način da može procijeniti partiju i nasumice određuje pakovanja koja će kontrolisati, a u slučaju proizvoda u rasutom stanju, djelove partije iz kojih će se uzeti pojedinačni uzorci.

Uzimanje uzorka ne smije štetno uticati na kvalitet proizvoda.

Oštećena pakovanja ne mogu se koristiti kao dio zbirnog uzorka. Takvi uzorci se stavljuju 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 deklarisana kao nezadovoljavajuća ili kada se treba ispitati proizvod za koji postoji rizik da ne zadovoljava tržišne standarde:

Pakovani proizvod	
broj pakovanja u partiji	broj uzetih pakovanja (primarni uzorci)
do 100	5
od 101 do 300	7

od 301 do 500	9
od 501 do 1000	10
više od 1000	15 (minimalno)

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 (minimalno)

U slučaju veće mase voća i povrća (više od 2 kg 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 10 kg, mora se ispitati cijela partija.

Ako inspektor ne može donijeti odluku nakon obavljenog pregleda, obaviće se drugi fizički pregled i donijeće se odluka na osnovu prosjeka ova dva pregleda.

### 5. Kontrola proizvoda

U slučaju pakovanih proizvoda, za provjeru 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 provjeravaće se putem zbirnog ili mješovitog uzorka. Određeni kriterijumi o stepenu razvoja i/ili zrelosti, prisutnosti odnosno izostanku nekih unutrašnjih nedostataka mogu se provjeriti putem smanjenog uzorka.

Provjera na osnovu smanjenog uzorka posebno se odnosi na provjere 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 provjeriće se instrumentima i metodama koje su propisane minimalnim zahtjevima u pogledu kvaliteta voća i povrća ili Uputstvima za objektivne testove za određivanje kvaliteta voća i povrća suvih i sušenih 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.

Ukoliko se kontrolama utvrde značajne nepravilnosti, učestalost kontrola se povećava u odnosu na trgovce, proizvode, porijeklo ili druge parametre.

Na zahtjev fitosanitarnog inspektora, trgovci voćem i povrćem dostavljaju sve dodatne informacije potrebne radi sprovođenja kontrole.

### 7. Smanjenje vrijednosti nakon obavljene kontrole usaglašenosti

Nakon obavljene kontrole usaglašenosti zbirni/mješoviti uzorak se stavlja na raspolaganje trgovcu ili njegovom predstavniku.

**Voće i povrće koje treba da ispunjava standarde ukoliko se nalazi u mješavini voća i povrća**

Oznaka KN	Opis
0702 00 00	paradajz, svjež ili rashlađen
0703	luk, luk kozjak (ljutika), bijeli luk, poriluk i ostale vrste luka ( <i>Allium spp.</i> ), svježi ili rashlađeni
0704	kupus, karfiol, keleraba, kelj i slične jestive kupusnjače, svježe ili rashlađene
0705	Zelena salata ( <i>Lactuca sativa</i> ) i endivija i radič ( <i>Cichorium spp.</i> ), svježa ili rashlađena
0706	šargarepa, postrna repa, cvekla, bijeli korijen, celer korjenaš, rotkvica i slično jestivo korjenasto povrće, svježe ili rashlađeno
0707 00	krastavci salatni i krastavci kornišoni, svježi ili rashlađeni
0708	mahunasto povrće, u mahunama ili zrnu, svježe ili rashlađeno
ex 0709	ostalo povrće, svježe ili rashlađeno, osim povrća iz podbrojeva 0709 60 91, 0709 60 95, 0709 60 99, 0709 92 10, 0709 92 90, 0709 99 60 0709 59, 0709 99 40
ex 0802	ostalo orašasto voće, svježe ili suho, oljušteno ili neoljušteno, osim onoga iz podbrojeva 0802 11 10, 0802 12, 0802 22, 0802 32, 0802 50 00, 0802 51 00 i 0802 52 00, 0802 60 00, 0802 61 00 i 0802 62 00, 0802 90 20 0802 80 00, 0802 90 50 i 0802 90 85
0803 00 11	svježe banana za kuhanje
0803 10 90	suvebanane za kuvanje
0804 20 10	smokve, svježe
0804 30 00	ananas
0804 40 00	avokado
0804 50 00	guava, mango i mangustin
0805	agrumi, svježi ili sušeni
0806 10 10	svježe stono grožđe
0807	dinje (uključujući lubenice) i papaje, svježe
0808	jabuke, kruške i dunje, svježe
0809	marelice, trešnje, breskve (uključujući nektarine), šljive i divlje šljive, svježe
0810	ostalo voće, svježe
0813 50 31 0813 50 39	mješavine isključivo od sušenih orašastih plodova iz podbroja 0801 i 0802
0910 20	šafran
ex 0910 99	majčina dušica, svježa ili rashlađena
ex 1211 90 85 90	bosiljak, matičnjak, metvica, <i>Origanum vulgare</i> (origano/divlji mažuran), ruzmarin, kadulja, svježi ili rashlađeni

## OBRAZAC 1

(Naziv i adresa podnosioca zahtjeva)  
Datum: \_\_\_\_\_



CRNA GORA  
MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE I RURALNOG RAZVOJA  
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						

Prirozi: – prateći dokument (račun)

Potpisom ovoga zahtjeva garantujem da su podaci navedeni u zahtjevu tačni.

Pečat i potpis podnosioca zahtjeva: \_\_\_\_\_



**CRNA GORA**  
**MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE I RURALNOG RAZVOJA**  
**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 („Sl. list CG“, br. 51/17) i Pravilnika o opštim i posebnim standardima za stavljanje na tržište voća i povrća („Sl. list CG“, br. \_\_\_\_\_)

<b>1. Trgovac/Trader/Unternehmer</b>	Uprava za bezbjednost hrane, veterinu i fitosanitarne polsove/Administration for Food Safety, Veterinary and Phytosanitary affairs Serdara Jola Piletića br. 26, 81000 Podgorica		
<b>2.</b> <input type="checkbox"/> Unutrašnje tržište/Domestic market/Binnenland Fitosanitarna inspekcija/ Phytosanitary Inspection/		<b>3.</b> <input type="checkbox"/> Uvoz/Import/ Einfuhr <input type="checkbox"/> Izvoz/Export/Ausfuhr Fitosanitarna inspekcija/ Phytosanitary Inspection/	
<b>4. Mjesto kontrole/zemlja porijekla*</b> (1)/ Place of inspection/country of origin (1) Kontrollort/Unsprungsland (1)		<b>5. Zemlja odredišta</b> – Region or country of destination – Bestimmungsgebiet oder Land	
<b>6. Oznaka prevoznog sredstva</b> /Identifier of means of transport / Kennzeichen des Transportmittels		<b>7. Unutrašnje tržište</b> – internal - Binnenland <input type="checkbox"/> <b>Uvoz</b> – import – Einfuhr <input type="checkbox"/> <b>Izvoz</b> – export – Ausfuhr	
<b>8. Pakovanje (broj i opis)</b> – Packages (number and type) – Verpackung (Anzahl und Art)	<b>9. Vrsta proizvoda (sorta, ako se u standardu traži)</b> /Type of product (variety if the standard specifies) / Art des Erzeugnisses (Sorte, falls die Norm dies vorsieht)	<b>10. Klasa</b> /Quality class / Klasse	<b>11. Ukupna neto masa u kg</b> /Total weight in kg, Gesamtgewicht in kg
<b>12.</b> 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 _____ <b>Carinska ispostava: ulaz/izlaz (2)</b> /Customs office foreseen entry/exit (2)/ Vorgesehenes Zollamt Eingang/Ausgang (2) <b>Vrijeme važenja</b> _____ dana/Period of validity _____ days/ Gültigkeitsdauer _____ Tage <b>Mjesto i datum izdavanja</b> /Place and date of issue/ Ort und Datum der Ausstellung _____ <b>Kontrola/Inspection/</b> Stempel der Kontrollstelle			
MP		<b>Potpis/Signature/Unterschrift</b> Kontrolleur (Name in Druckbuchstaben)	
<b>13. Primjedbe</b> – Comments – Bemerkungen			

(1) \* Ako se proizvod reeksportuje, u polju broj 4. mora se navesti zemlja porijekla – Where the goods are being re-exported, indicate their origin in box 4. – Wird das Erzeugnis wieder ausgeführt, so ist sein Ursprung in Feld 4 anzugeben.



**CRNA GORA**  
**MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE I RURALNOG RAZVOJA**  
**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 („Sl. list CG“, br. 51/17) i Pravilnika o opštim i posebnim standardima za stavljanje na tržište voća i povrća („Sl. list CG“, br. _____) i Zakona o inspekcijskom nadzoru („Sl. List RCG“ br. 39/03)
---

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 („Sl. list CG“, br. _____) 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 rešenje donijeto, fitosanitarni inspektor će donijeti rešenje 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 pročitan 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:

**Obaveštenje o međunarodnoj potvrdi o usaglašenosti voća i povrća sa standardima koja je izdata u drugoj državi**

1. Izvoznik \_\_\_\_\_

2. Zemlja 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		Korenasto 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:

---

**OBRAZAC 5****ZAHTEV ZA UPIS U REGISTAR TRGOVACA VOĆEM I POVRĆEM**

IB u Registru trgovaca voćem i povrćem\*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

*Crna Gora**Ministarstvo poljoprivrede i ruralnog razvoja**Uprava za bezbjednost hrane, veterinu i fitosanitarne poslove***ZAHTEV 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 gospodinstva

Vrsta privrednog subjekta

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PIB

--	--	--	--	--	--	--	--	--

Broj iz Registra poljoprivrednih gospodinstava

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 Ministarstvo

## **OBRAZAC 6**

# REGISTAR TRGOVACA VOĆEM I POVRĆEM

*Crna Gora**Ministarstvo poljoprivrede i ruralnog razvoja  
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	1.
Zahtjev za ovlašćenje	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
	Izvadak iz sudskog/obrtnog registra
	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/OBRTA:  
MJESTO KONTROLE:**

## EVIDENCIJA O OBAVLJENIM KONTROLAMA USAGLAŠENOSTI VOĆA I POVRĆA SA STANDARDIMA ZA ----- GODINU

