

1698.

Na osnovu člana 19 stav 4 Zakona o organizovanju tržišta u ribarstvu i akvakulturi ("Službeni list CG", broj 84/24) Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede donijelo je

PRAVILNIK O TRŽIŠNIM STANDARDIMA I LISTA PROIZVODA RIBARSTVA I AKVAKULTURE

("Službeni list Crne Gore", br. 095/26 od 03.07.2026)

Predmet

Član 1

Ovim pravilnikom propisuju se tržišni standardi i lista proizvoda ribarstva i akvakulture.

Primjena

Član 2

Ovaj pravilnik primjenjuje se na:

- 1) određene proizvode ribarstva iz Priloga 1 ovog pravilnika, prilikom njihovog stavljanja na tržište Crne Gore,
- 2) konzervirane sardine, kao i trgovački nazivi konzerviranih sardina i proizvoda od sardina, prilikom njihovog stavljanja na tržište Crne Gore i
- 3) konzerviranu tunu i palamidu, prilikom njihovog stavljanja na tržište Crne Gore.

Ovaj pravilnik ne primjenjuje se na male količine proizvoda, koje se odnose na određene proizvode ribarstva iz stava 1 tačka 1 ovog člana, odnosno koje su definisane propisima kojima se uređuje morsko ribarstvo, a koje ribari neposredno prodaju krajnjim potrošačima ili subjektima u maloprodaji.

Uslovi stavljanja proizvoda na tržište

Član 3

Proizvodi za koje su, u skladu sa ovim pravilnikom, propisani tržišni standardi, bez obzira na njihovo porijeklo, odnosno da li su proizvedeni u Crnoj Gori ili uvezeni, mogu se stavljati na tržište Crne Gore samo ako ispunjavaju uslove propisane ovim pravilnikom.

Značenje izraza

Član 4

Izrazi upotrijebljeni u ovom pravilniku, imaju sljedeće značenje:

- 1) stavljanje na tržište znači prva ponuda za prodaju i/ili prva prodaja na teritoriji Crne Gore za prehranu ljudi;
- 2) serija (lot) je količina proizvoda ribarstva određene vrste koja je podvrgnuta istom postupku obrade i može imati porijeklo iz istog ribolovnog područja i istog plovila;
- 3) određeni proizvodi ribarstva su vodeni organizmi koji vode porijeklo od bilo koje ribolovne aktivnosti ili proizvodi dobijeni od njih, kako su navedeni u Prilogu 1 ovog pravilnika;
- 4) prezentacija je način na koji se riba plasira na tržište, što znači cijela, bez utrobe, bez glave itd.;
- 5) vidljivi parazit je parazit ili grupa parazita koja se po dimenzijama, boji ili strukturi jasno razlikuje od tkiva ribe i koji se bez optičkih sredstava za povećavanje i pri dobrom osvjetljenju može uočiti ljudskim okom;
- 6) medij je tečnost ili druga prateća sredina u kojoj je proizvod od ribe upakovan, uključujući vodu, salamura, ulje, sos ili druge prehrambene tečnosti.

Tržišni standardi za određene proizvode ribarstva

Član 5

Tržišni standardi koji se odnose na određene proizvode ribarstva iz Priloga 1 ovog pravilnika obuhvataju:

- 1) kategorije svježine i

2) kategorije veličine.

Kategorije svježine

Član 6

Kategorija svježine za svaku seriju određuje se na osnovu svježine proizvoda i ispunjenosti dodatnih zahtjeva propisanih ovim pravilnikom.

Svježina proizvoda utvrđuje se na osnovu posebnog vrednovanja različitih vrsta proizvoda navedenih u Prilogu 2 ovog pravilnika.

Na osnovu vrednovanja iz stava 2 ovog člana, proizvodi iz Priloga 1 ovog pravilnika razvrstavaju se, po serijama, u sljedeće kategorije svježine:

- "ekstra", "A" ili "B" - za ribe, morske pse, glavonošce i škampe;
- "ekstra" ili "A" - za kozice.

Živi škampi razvrstavaju se u kategoriju "E".

Rakovi odnosno krabe iz Priloga 1 ovog pravilnika ne podliježu posebnim standardima svježine.

Izuzetno od stava 5 ovog člana, na tržište se mogu stavljati samo cijeli rakovi odnosno krabe, osim rakova odnosno kraba sa spoljašnjim jajima ili mekim oklopom.

Razvrstavanje serija prema svježini

Član 7

Svaka serija treba da sadrži proizvode istog nivoa svježine.

Izuzetno, male serije ne moraju da budu ujednačene svježine.

U slučaju neujednačene svježine, razvrstavaju se u najnižu kategoriju svježine zastupljenu u toj seriji.

Kategorija svježine mora biti označena jasnim i trajnim slovima, veličine najmanje 5 cm, na etiketama koje su pričvršćene na seriju.

Zahtjevi kvaliteta po kategorijama svježine

Član 8

Ribe, morski psi, glavonošci i škampi iz Priloga 1 ovog pravilnika razvrstani u kategoriji svježine "ekstra" trebaju da budu bez udubljenja pod pritiskom, povreda, mrlja i promjene boje.

Ribe, morski psi, glavonošci i škampi razvrstani u kategoriji svježine "A" iz Priloga 2 ovog pravilnika, treba da budu bez mrlja i promjene boje.

Izuzetno od stava 2 ovog člana dozvoljava se mali udio primjeraka sa blagim udubljenjima pod pritiskom i površinskim povredama.

Za ribe, morske pse, glavonošce i škampe razvrstane u kategoriji svježine "B" iz Priloga 2 ovog pravilnika dozvoljava se mali udio primjeraka sa izraženijim udubljenjima pod pritiskom i površinskim povredama, a riba treba da bude bez mrlja i promjene boje.

Prilikom razvrstavanja proizvoda prema kategoriji svježine, uzimaju se u obzir i prisustvo vidljivih parazita, kao i njihov mogući uticaj na kvalitet proizvoda, u zavisnosti od vrste i prezentacije proizvoda.

Kategorije veličina

Član 9

Proizvodi iz Priloga 1 ovog pravilnika razvrstavaju se prema težini ili broju jedinki po kilogramu, u skladu sa Prilogom 3 ovog pravilnika.

Kozice i rakovi odnosno krabe razvrstavaju se u kategorije veličine prema širini oklopa.

Veličina morskih organizama mjeri se u skladu sa pravilima utvrđenim propisima kojima se uređuje morsko ribarstvo.

Minimalne biološke veličine

Član 10

Minimalne veličine utvrđene ovim pravilnikom primjenjuju se u skladu sa propisima kojima se uređuje morsko ribarstvo.

Vrste obuhvaćene tržišnim standardima moraju ispunjavati minimalne biološke veličine, kako su propisane i navedene u Prilogu 3 ovog pravilnika.

Razvrstavanje serija prema veličini i označavanje

Član 11

Serije se razvrstavaju u kategorije veličine u skladu sa skalom utvrđenom u Prilogu 3 ovog pravilnika.

Svaka serija treba da sadrži proizvode jednake veličine.

Izuzetno, male serije ne trebaju da budu ujednačene po veličini, ako nisu ujednačene, serija se razvrstava u najnižu kategoriju veličine zastupljenu u njoj.

Kategorija veličine i prezentacija moraju biti jasno i trajno označene, slovima veličine najmanje 5 cm, na etiketama koje su pričvršćene na seriju.

Neto težina u kilogramima mora biti jasno i čitko označena na svakoj seriji.

Izuzetno, serije koje se stavljaju u promet u standardnim kutijama, netto težina ne mora biti označena ako se utvrdi da sadržaj kutije, prilikom vaganja prije stavljanja u promet, odgovara pretpostavljenom sadržaju izraženom u kilogramima.

Razvrstavanje pelagičnih vrsta na osnovu uzorkovanja

Član 12

Pelagične vrste mogu se razvrstati u različite kategorije svježine i veličine na osnovu sastava uzorkovanja, a sastav treba da obezbijedi da svježina i veličina proizvoda iz serije budu ujednačeni u najvećoj mogućoj mjeri.

Detaljna pravila za primjenu ovog člana, a naročito u pogledu određivanja broja uzoraka koji se uzimaju, težine ili obima ribe u svakom uzorku, kao i načina ocjene razvrstavanja i provjere težine serija koje se stavljaju u promet, propisuju se propisima kojima se uređuju uslovi i način sprovođenja vaganja proizvoda ribarstva.

Odgovornost za razvrstavanje proizvoda

Član 13

Razvrstavanje određenih proizvoda ribarstva u kategorije svježine i veličine sprovodi se u okviru vaganja i prve prodaje proizvoda ribarstva i za njegovo sprovođenje odgovorni su prvi kupci proizvoda ribarstva.

Ako razvrstavanje ne sprovedu prvi kupci, Ministarstvo može, po potrebi, samo sprovesti razvrstavanje u kategorije svježine i veličine.

Konzervirane sardine i konzervirani proizvodi tipa sardine

Član 14

Proizvod se može označavati i prezentovati kao konzervirana sardina samo ako je pripremljen od ribe vrste *Sardina pilchardus*.

Konzervirani proizvodi tipa sardine mogu se stavljati na tržište i prezentovati na isti način kao konzervirana sardina ako su pripremljeni od ribe vrsta navedenih u Prilogu 4 ovog pravilnika.

Samo proizvodi koji ispunjavaju sljedeće zahtjeve mogu se stavljati na tržište kao konzervirana sardina i pod opisom proizvoda iz člana 19 ovog pravilnika i moraju biti:

- 1) obuhvaćeni KN oznakama 1604 13 11, 1604 13 19 i ex 1604 20 50;
- 2) pripremljeni isključivo od ribe vrste "Sardina pilchardus (Walbaum, 1792)";
- 3) prethodno upakovani u odgovarajućem tečnom medijumu u hermetički zatvorenoj ambalaži i
- 4) sterilizovani odgovarajućim postupkom.

Priprema sardina za konzerviranje

Član 15

Sardine moraju, u mjeri u kojoj je to potrebno za dobro predstavljanje proizvoda na tržištu, biti odgovarajuće očišćene, bez glave, škrga, repa i unutrašnjih organa, osim jajašaca, slezine i bubrega, te, u zavisnosti od odgovarajućeg oblika tržišne prezentacije, bez kičme i kože.

Oblici prezentacije konzerviranih sardina

Član 16

Konzervirane sardine mogu se stavljati na tržište u bilo kojoj od sljedećih prezentacija:

- 1) sardine: osnovni proizvod, riba sa koje su odgovarajuće odstranjeni glava, škrge, unutrašnji organi i rep. Glava se mora odstraniti poprečnim rezom u odnosu na kičmu, u blizini škrga;
- 2) sardine bez kostiju: kao osnovni proizvod iz tačke 1 ovog stava, ali uz dodatno odstranjenu kičmu;
- 3) sardine bez kože i kostiju: kao osnovni proizvod iz tačke 1 ovog stava, ali uz dodatno odstranjenu kičmu i kožu;
- 4) fileti sardine: dijelovi mesa dobijeni rezanjem paralelno sa kičmom, duž cijele dužine ribe ili njenog dijela, nakon odstranjivanja kičme, peraja i ruba potbušnice, a fileti se mogu stavljati na tržište sa ili bez kože;
- 5) trup sardine: dijelovi sardine u blizini glave, dužine najmanje 3 cm, dobijeni iz osnovnog proizvoda iz tačke 1 ovog stava poprečnim rezovima u odnosu na kičmu; i
- 6) bilo koji drugi oblik prezentacije, pod uslovom da se jasno razlikuje od oblika prezentacije iz tač. 1 do 5 ovog člana.

Mediji za konzervirane sardine

Član 17

Radi opisa proizvoda iz člana 16 ovog pravilnika razlikuju se sljedeći mediji u kojima je sadržan proizvod, sa ili bez dodavanja drugih sastojaka:

- 1) maslinovo ulje;
- 2) druga rafinisana biljna ulja, uključujući ulje komine maslina, koja se koriste pojedinačno ili u mješavinama;
- 3) umak od paradajza;
- 4) vlastiti sok (tečnost koja se izlučuje iz ribe tokom kuvanja), slana otopina ili voda;
- 5) marinada, sa ili bez vina i
- 6) bilo koji drugi medij, pod uslovom da se jasno razlikuje od medija iz tač. 1 do 5 ovog člana.

Navedeni mediji mogu se miješati, s tim što se maslinovo ulje ne smije miješati sa drugim uljima.

Zahtjevi kvaliteta konzerviranih sardina nakon sterilizacije

Član 18

Nakon sterilizacije, proizvodi u ambalaži treba da ispunjavaju sljedeće minimalne uslove:

- 1) za oblike prezentacije iz tač. 1 do 5 člana 16 ovog pravilnika, sardine ili dijelovi sardine moraju:
 - biti približno ujednačene veličine i uredno raspoređene u ambalaži;
 - biti lako međusobno odvojive;
 - ne smiju imati značajne pukotine u trbušnom zidu;
 - ne smiju imati pukotine ili rasjekotine u mesu;
 - ne smiju imati požutjelost tkiva, osim blagih tragova;
 - imati meso normalne konzistencije; meso ne smije biti prekomjerno vlaknasto, mekano ili spužvasto;
 - imati meso svijetle ili ružičaste boje, bez crvenila oko kičme, osim blagih tragova;
- 2) medij u kojem je proizvod sadržan mora imati boju i konzistenciju karakterističnu za njegov opis i upotrijebljene sastojke, a u slučaju uljnog medija, ulje ne smije sadržati vodeni eksudat u količini većoj od 8 % neto mase;
- 3) proizvod mora zadržati miris i ukus karakterističan za vrstu *Sardina pilchardus* (Walbaum, 1792) i vrstu medija, te ne smije imati neprijatan miris ili ukus, posebno gorčinu ili ukus oksidacije ili užeglosti;
- 4) proizvod ne smije sadržati strana tijela;
- 5) u slučaju proizvoda sa kostima, kičma mora biti lako odvojiva od mesa i krhka;
- 6) u proizvodima bez kože i bez kostiju ne smiju biti prisutni značajni ostaci kože ili kostiju.

Ambalaža ne smije imati spoljašnje znake oksidacije ili deformacije koji utiču na dobro tržišno predstavljanje proizvoda.

Opis i označavanje konzerviranih sardina

Član 19

Opis na pakovanju konzerviranih sardina treba da odgovara odnosu između mase sardina u ambalaži nakon sterilizacije i neto mase, pri čemu se obje mase izražavaju u gramima.

Za oblike prezentacije iz člana 16 tač 1. do 5. ovog pravilnika, odnos ne treba da bude manji od sljedećih vrijednosti:

- 70 % za medije iz člana 17 tač. 1, 2, 4 i 5 ovog pravilnika,
- 65 % za medij iz člana 17 tačka 3 ovog pravilnika,
- 50 % za medije iz člana 17 tačka 6 ovog pravilnika.

Kada su navedene vrijednosti ispunjene, opis mora odgovarati prezentaciji sardine na osnovu odgovarajuće oznake iz člana 16 ovog pravilnika.

Oznaka medija treba da čini sastavni dio opisa proizvoda, a u slučaju proizvoda u ulju, medij se označava jednom od sljedećih oznaka:

- u maslinovom ulju, kada se koristi to ulje, ili
- u biljnom ulju, kada se koriste druga rafinisana biljna ulja, uključujući ulje komine maslina, ili njihove mješavine, ili
- u ... ulju, čime se označava posebna vrsta ulja.

Za oblike prezentacije iz člana 16 tačka 6 ovog pravilnika, odnos iz stava 1 ovog člana ne smije biti manji od 35 %.

Izuzetno od stava 2 ovog člana, a u slučaju kulinarskih priprema, u opisu proizvoda mora biti jasno naznačena posebna priroda pripreme, a izuzetno od člana 13 stav 3 tačka 2 ovog pravilnika i stava 5 ovog člana, proizvodi koji sadrže homogenizovano meso sardine, u kojem je došlo do gubitka mišićne strukture, mogu sadržati i meso druge ribe koja je podvrgnuta istom postupku, pod uslovom da udio sardine iznosi najmanje 25 %.

Opis proizvoda utvrđen ovim članom odnosi se na proizvode iz člana 13 ovog pravilnika.

Konzervirani proizvodi tipa sardine

Član 20

Konzervirani proizvodi tipa sardine stavljaju se na tržište Crne Gore pod opisom koji se sastoji od riječi "sardine", zajedno sa naučnim nazivom vrste i nazivom geografskog područja u kojem je vrsta ulovljena.

Kada je opis proizvoda iz stava 1 ovog člana naveden na ambalaži konzerviranog proizvoda tipa sardine, on treba da bude prikazan na jasan i vidljiv način.

Naučni naziv sadrži latinski naziv roda i vrste.

Geografsko područje se navodi jednim od naziva iz prve kolone Priloga 5 ovog pravilnika, uzimajući u obzir odgovarajuću identifikaciju područja iz druge kolone Priloga 5 ovog pravilnika.

Pod jednim opisom može se stavljati na tržište samo jedna vrsta.

Konzervirana tuna i palamida

Član 21

Opis proizvoda konzervirane tune ili palamide, koji je utvrđen u članu 24 ovog pravilnika, odnosi se na proizvode koji ispunjavaju sljedeće uslove:

1) Konzervirana tuna mora:

- a) potpadati pod KN oznake 1604 14 10 i ex 1604 20 70,
- b) biti pripremljena isključivo od ribe jedne od vrsta navedenih u tački 1 Priloga 6 ovog pravilnika.

2) Konzervirana palamida mora:

- a) potpadati pod KN oznake 1604 14 90, ex 1604 20 50, 1604 19 30, x 1604 20 70, x 1604 20 90, ex 1604 19 99 i
- b) biti pripremljena isključivo od ribe jedne od vrsta navedenih u tački 2 Priloga 6 ovog pravilnika.

Različite vrste ne smiju se miješati u istoj ambalaži.

U kulinarskim pripremama u kojima se upotrebljava meso tune ili palamide, a koje dovode do gubitka mišićne

strukture, može se koristiti meso drugih riba koje je podvrgnuto istom postupku, pod uslovom da najmanje 25 % neto mase čini meso tune ili palamide, odnosno mješavina obje vrste.

Oblici prezentacije konzervirane tune i palamide

Član 22

Opisi proizvoda iz člana 24 ovog pravilnika, trebaju da budu u skladu sa sljedećim oznakama:

- 1) cijela riba: mišićno tkivo se reže poprečno i prikazuje kao cijela kriška, koja se sastoji od jednog komada ili više kompaktno spojenih komada mesa. Dopuštena je prisutnost sitnih komadića mesa do 18 % mase ribe. Izuzetno, kada se konzervira sirovo mišićno tkivo, prisutnost sitnih komadića mesa nije dopuštena; komadići mesa mogu se dodavati radi postizanja potrebne mase konzerve;
- 2) u komadima: komadi mesa sa očuvanom mišićnom strukturom čija najkraća strana nije manja od 1,2 cm. Dopuštena je prisutnost sitnih komadića mesa do 30 % mase ribe.
- 3) fileti:
 - a) uzdužne trake mišića uzete iz mišićnog tkiva paralelno sa kičmenim stubom;
 - b) trake mišića iz trbušnog zida; u ovom se slučaju fileti se mogu opisati i kao trbušni fileti;
 - c) sitni komadići mesa: dijelovi mesa sa očuvanom izvornom mišićnom strukturom različitih veličina;
 - d) mljevena tuna: odvojeni dijelovi mesa ujednačene veličine koji ne čine pastu.

Svi drugi oblici prezentacije, osim onih iz stava 1 ovog člana, ili druge kulinarske pripreme, dozvoljeni su pod uslovom da su jasno navedeni u opisu.

Mediji za konzerviranu tunu i palamidu

Član 23

Korišteni medij u kojem je sadržan proizvod, a koji čini sastavni dio opisa proizvoda treba da ispunjava sljedeće uslove:

- u maslinovom ulju - koristi se za proizvode u isključivo maslinovom ulju, bez miješanja s drugim uljima;
- u prirodnom soku - koristi se za proizvode u prirodnom soku (tečnost koja se izlučuje iz ribe tokom kuvanja), u slanoj otopini ili vodi, po mogućnosti s dodatkom trava, začina ili prirodnih aroma;
- u biljnom ulju - koristi se za proizvode u kojima se koriste rafinisana biljna ulja, pojedinačno ili u mješavinama;
- ako se koristi drugi medij, on se mora jasno i izričito navesti pod njegovim uobičajenim trgovačkim nazivom.

Opis i označavanje konzervirane tune i palamide

Član 24

Opis na prepakovanim proizvodima i pakovanjima konzervirane tune ili palamide mora sadržati:

- 1) u slučaju oblika ponude iz člana 22 stava 1 ovog pravilnika:
 - vrstu ribe (tuna ili palamida),
 - prezentaciju u kojoj se riba stavlja u promet koristeći odgovarajući opis iz člana 22 ovog pravilnika; ova odredba nije obavezna za oblike prezentacije iz člana 22 stav 1 tačka 1 ovog pravilnika,
 - opis upotrijebljenog medija u kojem je sadržan proizvod, u skladu sa uslovima iz člana 23 ovog pravilnika;
- 2) u slučaju oblika prezentacije iz člana 22 stav 2 ovog pravilnika:
 - vrstu ribe (tuna ili palamida),
 - tačan opis načina kulinarske pripreme.

Opisi konzervirane tune i palamide, kako su utvrđeni u članu 21 stav 1 tač. 1 i 2 ovog pravilnika, ni u kojem slučaju ne smiju istovremeno sadržati riječi "tuna" i "palamida".

Izuzetno od člana 21 ovog pravilnika i stava 2 ovog člana, ako postoji utvrđena trgovačka upotreba, vrsta ribe (tuna ili palamida) i naziv vrste može se navesti u trgovačkom opisu pod nazivom koji se uobičajeno koristi u Crnoj Gori u prometu proizvoda.

Opis proizvoda "u prirodnom soku" može da se koristi samo za konzervirane proizvode koji se stavljaju na tržište u prezentacijama iz člana 22 stav 1 tač. 1 do 3 ovog pravilnika i u mediju iz člana 23 alineja 2 ovog pravilnika.

Minimalni sadržaj ribe u proizvodu**Član 25**

Odnos između mase ribe u ambalaži nakon sterilizacije i neto mase izražene u gramima mora iznositi najmanje:

- 1) u slučaju oblika prezentacije iz člana 22 stav 1 ovog pravilnika:
 - 70 % u slučaju medija iz druge alineje člana 23 ovog pravilnika;
 - 65 % u slučaju drugih medija;
- 2) 25 % u slučaju oblika kulinarske prezentacije ili priprema iz člana 22 stav 2 ovog pravilnika.

Prilozi**Član 26**

Prilozi od 1 do 6 čine sastavni dio ovog pravilnika.

Prestanak primjene**Član 27**

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje primjena odredbi čl. 51 i 52, i čl. od 72 do 81 Pravilnika o kvalitetu i drugim zahtevima za ribe, rakove, školjkaše, morske ježeve, morske krastavce, žabe, kornjače, puževe i njihove proizvode ("Službeni list SRJ", broj 6/03).

Stupanje na snagu**Član 28**

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

Broj: 06-318/26-17149/4

Podgorica, 29. juna 2026. godine

Ministar,

Vladimir Joković, s.r.

NAPOMENA IZDAVAČA:

Priloge koji su sastavni dio ovog propisa možete pogledati ovdje.