

## ПРЕДЛОГ

На основу члана 55. став 2. Закона о безбедности хране („Службени гласник РС”, бр. 41/09 и 17/19),

Министар пољопривреде, шумарства и водопривреде доноси

### ПРАВИЛНИК О КВАЛИТЕТУ ЗА ПРОИЗВОДЕ РИБАРСТВА, ШКОЉКАШЕ, МОРСКЕ ЈЕЖЕВЕ, МОРСКЕ КРАСТАВЦЕ, ЖАБЕ, КОРЊАЧЕ, ПУЖЕВЕ И ЊИХОВЕ ПРОИЗВОДЕ

#### І. УВОДНЕ ОДРЕДБЕ

##### Предмет уређивања

##### Члан 1.

Овим правилником прописују се услови у погледу квалитета за производе рибарства, шкољкаше, морске јежеве, морске краставце, жабе, корњаче, пужеве и њихове производе (у даљем тексту: производи) и то за: класификацију, категоризацију и назив производа; физичка, хемијска, физичко-хемијска и сензорска својства, као и састав хране; физичка, хемијска, физичко-хемијска и сензорска својства сировина, као и врсту и количину сировина, додатака и других супстанци које се употребљавају у производњи и преради хране, елементе битних технолошких поступака који се примењују у производњи и преради хране; паковање и декларисање; додатне захтеве за означавање хране.

##### Члан 2.

Одредбе овог правилника не примењују се на традиционалне производе чији су начин производње, квалитет и посебна својства ближе уређени посебним прописом којим се уређује заштита производа традиционалног назива/специјалитета, имена порекла и географске ознаке, односно производа који се налазе на листи регистрованих производа заштићених ознаком географског порекла на националном и међународном нивоу.

##### Члан 3.

Производи који по својим особинама, у складу са овим правилником, припадају одређеној групи или подгрупи, а за које овим правилником није прописан назив, производе се и стављају у промет под другим називом који одређује субјекат у пословању храном и морају да испуњавају захтеве квалитета који су овим правилником прописани за групу или подгрупу којој по својим особинама производ припада.

Производи који се стављају у промет под другим називом не могу носити назив који је исти или сличан називу производа који се наводи у овом правилнику, односно не могу садржати речи које су исте или сличне називу производа који се наводе у овом правилнику.

Став 2. овог члана не односи се на речи које указују на групу/подгрупу производа, фазу технолошког поступка производње као и на производе чији уобичајени назив укључује речи „риба” или „рибљи”.

#### Значење израза

#### Члан 4.

1) *јестиви део рибе* јесте труп рибе без главе, шкрга, крљушти, унутрашњих органа, пераја и костију;

2) *механички сепарисани производ рибарства* јесте производ добијен одвајањем меса са костију риба или делова риба, употребом механичких средстава, што има за резултат губитак или модификацију структуре мишићних влакана;

3) *маринаде* јесу слани, слатки, кисели или љути раствори који се користе у производњи производа и за чије добијање се користе вода, сирће, шећер, уље, со и зачини са додатком поврћа или без њега;

4) *непрерађени производи рибарства* су примарни и припремљени производи рибарства;

5) *примарни производи рибарства* јесу производи добијени изловом рибе, ракова и главоножаца из рибњака и отворених вода, клањем, искрварењем, хлађењем, замрзавањем;

6) *прерађени производи рибарства* јесу производи који су добијени прерадом примарних производа рибарства или даљом прерадом тих производа;

7) *припремљени производи рибарства* јесу непрерађени производи рибарства који су били подвргнути поступку којим је нарушена њихова анатомска целина, као што је вађење утробе, одстрањивање главе, сечење на комаде, филетирање и сецкање;

8) *производи рибарства* јесу морске или слатководне животиње пореклом из риболова или узгајане, као и сви јестиви облици, делови или производи тих животиња, осим шкољкаша, живих бодљокожаца, живих плашташа и живих морских пужева, свих сисара, рептила и жаба;

9) *полеђивање* је поступак очувања свежине при којој се риба, главоношци, припремљени производи рибарства, ракови, шкољкаши, морски јежеви и морски краставци држе на леду који може бити у облику коцкица и листића;

11) *сопствени сок* јесте течност која се издваја из рибе приликом термичке обраде;

12) *топло димљење* је технолошки поступак димљења током кога се месо рибе пастеризује на температури не нижој од 72°C;

13) *филет рибе* јесте део трупа рибе неправилног облика који је добијен расецањем трупа рибе уздужним резом паралелним са кичменим стубом;

14) *хладно димљење* рибе јесте технолошки поступак димљења током кога се у месу рибе постиже температура не већа од 30°C;

15) *свежи производи рибарства* јесу непрерађени производи рибарства, цели или обрађени, као и производи који се пакују под вакуумом или у модификованој атмосфери и који осим хлађења нису излагани било каквом другом третману ради конзервасања.

## Услови у погледу безбедности и квалитета сировина и додатака

### Члан 5.

Сировине и додаци који се употребљавају у производњи производа стављају се у промет ако испуњавају опште и посебне услове у погледу безбедности хране у складу са посебним прописом којим се уређује ветеринарско-санитарни услови, односно општи и посебни услови за хигијену хране животињског порекла, као и о условима хигијене хране животињског порекла.

Производи који се стављају у промет, декларисани су и означени у складу са овим правилником и прописом којим се уређује декларисање, означавање и рекламирање хране.

### Произвођачка спецификација

### Члан 6.

Субјекат у пословању храном пре почетка производње доноси произвођачку спецификацију у складу са законом којим се уређује безбедност хране.

Произвођачка спецификација из става 1. овог члана нарочито садржи:

- 1) назив производа и трговачко име, ако га производ има;
- 2) податке о сировини и додацима;
- 3) припадност производа групи или подгрупи одређеној у складу са овим правилником;
- 4) састав производа;
- 5) опис технолошког поступка производње;
- 6) физичке, физичко-хемијске, хемијске и сензорне параметре квалитета производа;
- 7) извештај о извршеном лабораторијском испитивању (сензорне, физичке, хемијске особине);
- 8) податке из декларације производа у складу са овим правилником и посебним прописом којим се уређује декларисање, означавање и рекламирање хране;
- 9) датум доношења произвођачке спецификације и евиденцијски број произвођачке спецификације.

Произвођачка спецификација доноси се и за производе из члана 3. овог правилника.

### Додаци

### Члан 7.

У производњи производа као додаци могу се употребљавати: со за исхрану људи (у даљем тексту: со), соли за саламурење, адитиви, зачини, екстракти зачина и шећери; вода; ензими, стартер културе и културе пробиотичких микроорганизама; ароме дима, природне ароме; влакна, укључујући и инулин, као и омега-3 масне киселине, витамини, минералне материје; угљени хидрати: скроб и производи од скроба; протеински производи; млеко и производи од млека; мед; јаја и производи од јаја; уља и масти биљног и

масти животињског порекла; храна и производи биљног порекла (печурке и њихови производи, житарице и њихови производи, поврће и њихови производи, воће и њихови производи, укључујући вино, пиво и друга алкохолна пића), квасац, сирће, желатин и колаген.

Додаци из става 1. овог члана, чија количина у производу није прописана, употребљавају се у складу са начелима добре произвођачке праксе, у количини која је технолошки оправдана и која не мења карактеристична својства квалитета производа.

## II. РИБЕ И ГЛАВНОНОШЦИ

### Члан 8.

Риба се ставља у промет према пореклу и врсти.

Према пореклу, риба се ставља у промет као морска и слатководна.

Морска риба ставља се у промет као бела и плава морска риба, морски пси и раже.

Главноношци се у промет стављају према врсти.

Листа морских и слатководних риба и главноножаца који се стављају у промет, дата је у Прилогу 1 – Врсте риба и главноножаца, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део (у даљем тексту: Прилог 1).

Сензорне карактеристике свеже и замрзнуте морске, као и слатководне рибе и главноножаца, дате су у Прилогу 2 - Сензорске карактеристике рибе, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део (у даљем тексту: Прилог 2).

## III. РАКОВИ, ШКОЉКАШИ, МОРСКИ JEЖЕВИ И МОРСКИ КРАСТАВЦИ

### 1. Ракови

#### Члан 9.

Морски и слатководни ракови стављају се у промет према пореклу и врсти.

Према пореклу, ракови се стављају у промет као морски ракови и слатководни ракови.

Хлап, јастог, раковица и други сродни ракови стављају се у промет живи и замрзнути, а козице и шкампи - живи, охлађени или замрзнути.

Под називом „замрзнути репови морских ракова”, стављају се у промет замрзнути репови хлапа, јастога, козице и шкампа.

Листа морских и слатководних ракова који се стављају у промет, дата је у Прилогу 1 овог правилника.

Сензорне карактеристике свежих и замрзнутих морских и слатководних ракова дате су у Прилогу 2 . овог правилника.

## 2. Шкољкаши

### Члан 10.

Шкољкаши се стављају у промет према пореклу и врсти, живи или замрзнути.

У поступку прераде користе се само живи шкољкаши.

Листа шкољкаша који се стављају у промет, дата је у Прилогу 1 овог правилника.

Сензорне карактеристике свежих шкољкаша дате су у Прилогу 2. овог правилника.

## 3. Морски јежеви и морски краставци

### Члан 11.

За исхрану људи у промет стављају се хридинасти јеж (*Paracentrotus lividus*) и морски краставци врсте *Holothuria tubulosa*, *Holothuria forskali* и *Holothuria polii*.

Морски јеж ставља се у промет само ако је жив и неоштећен.

Морски краставци стављају се у промет у замрзнутом или сушеном стању.

## IV. ЖАБЕ, КОРЊАЧЕ И ПУЖЕВИ

### 1. Жабе и жабљи батаци

#### Члан 12.

Жабе и делови жаба стављају се у промет од следећих врста жаба: зелене жабе (*Rana esculenta*), велике зелене жабе (*Rana ridibunda*), мале зелене жабе (*Rana lessonae*) и осталих јестивих врста жаба.

Делови жаба који се стављају у промет јесу жабљи батаци, свежи или замрзнути, са којих је претходно скинута кожа.

У промет се стављају и живе жабе масе од 30 до 100 g по комаду, у складу са прописом којим се утврђује временски рок ловостаја и минимале величине жаба које се могу изловљавати.

На декларацији жаба и жабљих батака који се стављају у промет, обавезно је назначити њихов српски и латински назив.

### 2. Корњаче

#### Члан 13.

Корњаче се стављају у промет од следећих врста корњача: грчка чанчара (*Testudo graeca*), морска корњача (*Emys obicularis*) и остале јестиве врсте корњача.

У промет се стављају корњаче у складу са прописом којим се утврђује временски рок ловостаја и минимале величине корњача које се могу изловљавати.

На декларацији корњача које стављају у промет, обавезно је назначити њихов српски и латински назив.

### 3. Пужеви

#### Члан 14.

Пужеви се стављају у промет живи и са неоштећеном кућицом. Месо од пужа ставља се у промет прокувано, прерађено и накнадно замрзнуто.

Листа врста пужева који се могу стављати у промет, дата је у Прилогу 1. овог правилника.

## V. ПРИМАРНИ ПРОИЗВОДИ РИБАРСТВА

### 1. Замрзнута риба и главоношци

#### Члан 15.

Замрзнутом рибом и главоношцима сматра се морска риба, слатководна риба и главоношци који су после улова подвргнути процесу замрзавања и складиштења, на температури не вишој од  $-18^{\circ}\text{C}$ .

#### Члан 16.

Риба и главоношци замрзавају се са главом или без ње, са или без утробе, расечени у делове, са костима или без њих, са кожом или без ње, појединачно или у блоку.

Замрзнута риба и главоношци пре складиштења могу да буду подвргнути процесу глазирања, одговарајућим технолошким поступком и употребом воде која је квалитета воде за пиће.

#### Члан 17.

Одмрзнута риба и главоношци поново се не замрзавају, осим у случају када је њихово одмрзавање неопходно за извођење технолошких поступака примарне обраде и прераде.

### 2. Охлађена риба и главоношци

#### Члан 18.

Под охлађеном рибом и главоношцима сматра се морска риба, слатководна риба и главоношци, који су после улова подвргнути процесу хлађења и складиштења, на температури од 0 до  $+4^{\circ}\text{C}$ .

#### Члан 19.

Охлађена риба и главоношци стављају се у промет са главом или без ње, са или без утробе, расечени у делове, са костима или без њих, са кожом или без ње.

Охлађена риба и главоношци стављају се у промет и као неупаковани (у ринфузу), упаковани у вакууму, у атмосфери заштитних гасова или полеђени.

## VI. ПРИПРЕМЉЕНИ ПРОИЗВОДИ РИБАРСТВА

### 1. Филет рибе

#### Члан 20.

Филет рибе у промет ставља се као свеж, замрзнут, филет са костима и филет без костију, филет са кожом и филет без коже.

За филет за које је на декларацији наведено да су „без костију” по kg тежине, дозвољено је присуство до једне кости укупне дужине до 10 mm и ширине до 1 mm, односно до једне кости укупне дужине до 5 mm и ширине до 2 mm.

Код филета рибе за које је на декларацији наведено да су „без костију” присуство једне базе кости (којом се она везује за кичмени стуб) не сматра се недостатком, ако је њена ширина мања или једнака 2 mm.

На декларацији филета који се у промет стављају са костима, обавезно је то нагласити уз назив производа.

### 2. Одресци рибе

#### Члан 21.

Одресци рибе добијају се сечењем рибе попречним резом у односу на кичмени стуб и састоје се од дела кичменог стуба, припадајуће мускулатуре и костију.

Одресци од рибе стављају се у промет као свежи и замрзнути, са кожом и без коже.

## VII. ПРОИЗВОДИ РИБАРСТВА

### Прерађени производи рибарства

#### Члан 22.

Прерађени производи рибарства су:

- 1) конзерве (лименке) рибе и главоножаца;
- 2) паштете од рибе;
- 3) маринирани производи од рибе и главоножаца;
- 4) производи од слане рибе
- 5) кавијар и рибља икра
- 6) панирани производи од рибе и главоножаца;
- 7) димљени производи од рибе и главоножаца;
- 8) кобасице од рибе;
- 9) остали производи од рибе и главоножаца.

За производњу производа из става 1. овог члана употребљава се само риба и главоношци који испуњавају услове предвиђене одредбама овог правилника.

### 1. Конзерве (лименке) рибе и главоножаца

#### Члан 23.

За производњу конзерве рибе или главоножаца не употребљавају се главе, очи, шкрге, пераја и утроба рибе или главоножаца, осим ако то није утврђено овим правилником.

Конзерве рибе или главоножаца термички се обрађују у херметички затвореним судовима или омотачима.

#### Члан 24.

Конзерве рибе или главоножаца стављају се у промет, ако испуњавају следеће захтеве квалитета:

- 1) да су херметичне (заптивене);
- 2) да нису деформисане;
- 3) да је спољна површина лименки чиста и без знакова корозије;
- 4) да су дно и поклопац незнатно улегнути, да под притиском не федерирају, осим код лименки са лако отварајућим поклопцем, које могу благо да федерирају и дно може бити равно или незнатно избочено;
- 5) да су дупли спојеви лименке правилно формирани, без деформација на спојевима и у њиховој околини;
- 6) да је уздужни спој тела троделних лименки преклопни, са тим да површине овог споја морају са обе стране да буду заштићене допунским слојем лака;
- 7) да су унутрашње површине лименке заштићене превлаком лака која је хемијски отпорна према дејству садржаја лименке и која има добру адхезивност и да су без дисколорација;
- 8) да су изглед, састав, укус, мирис, боја и текстура садржаја својствени за одговарајућу врсту производа.

#### Члан 25.

За производњу конзерви рибе или главоножаца употребљавају се следећи наливи:

- 1) маслиново уље;
- 2) остала биљна уља, укључујући уље комине маслина, која се користи одвојено или у мешавинама;
- 3) производи од парадајза;
- 4) слани раствор или вода;
- 5) маринада, са или без вина;
- 6) било који други налив под условом да се јасно разликује од налива описаних у тачкама од 1) - 5) овог члана.

Ови наливи могу да се мешају, са тим што се маслиново уље не меша са другим уљима.



## Члан 26.

Месо рибе или главоножаца у конзервама рибе или главоножаца, ставља се у промет ако су боја, укус, мирис и друга својства специфична за рибу или главоношце и додатке, односно адитиве који су коришћени у производњи.

## Конзерве ситне плаве рибе

## Члан 27.

Конзерве ситне плаве рибе стављају се у промет ако су добијене од следећих врста риба:

- *Scomber scomber*, *S. japonicus*
- *Sardinops melanostictus*, *S. neopilchardus*, *S. ocellatus*, *S. sagax*, *S. caeruleus*,
- *Sardinella aurita*, *S. brasiliensis*, *S. maderensis*, *S. longiceps*, *S. gibbosa*,
- *Clupea harengus*,
- *Clupea bentincki*,
- *Sprattus sprattus*,
- *Hyperlophus vittatus*,
- *Nematalosa vlaminghi*,
- *Etrumeus teres*,
- *Ethmidium maculatum*,
- *Engraulis anchoita*, *E. mordax*, *E. ringens*
- *Opisthonema oglinum*

За производњу конзерви ситне плаве рибе употребљава се свежа, замрзнута или димљена риба.

У промет се стављају и конзерве добијене од осталих јестивих врста ситне плаве рибе, са тим да се на декларацији наводи српски и латински назив врсте рибе, од које је конзерва добијена

Квалитет конзерве сардине дат је у Прилогу 3 Конзерва сардине који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део (у даљем тексту: Прилог-3).

## Члан 28.

Конзерве ситне плаве рибе које стављају се у промет ако испуњавају следеће захтеве:

- 1) да садрже најмање 65% рибе;
- 2) да месо рибе не садржи више од 3% соли;
- 3) да је риба уредно сложена;
- 5) да су глава и реп одрезани равно и да немају веће остатке црева;
- 6) да је месо рибе беле до жућкасте боје, уз кост може бити црвенкасто, да је чврсте конзистенције и да није суво, осим код конзерви ситне плаве рибе које се стављају у промет у сосу;
- 7) да у уљу, код конзерви које се стављају у промет као конзерве ситне плаве рибе у уљу, нема више од 10% воде у односу на нето масу конзерве и да је уље бистро;

8) да у уљу, код конзерви које се стављају у промет као конзерве од филета ситне плаве рибе у уљу, нема више од 8% воде у односу на нето-масу конзерве и да је уље бистро;

9) да у уљу нема мрвица меса или коже у знатнијој мери, с тим да их на површини може бити само у траговима;

10) да је кожа комада рибе неоштећена, у случају димљене рибе да је златномрке боје, да површина на којој се налази кост може бити незнатно оштећена; да су стране резова боје меса, осим димљене рибе која се ставља у промет као конзерва димљене рибе у сосу; да нема тамних мрља од згрушаних протеина или недовољно очишћене утробе.

### Конзерве главоножаца

#### Члан 29.

Конзерве главоножаца јесу производи добијени прерадом меса главоножаца, очишћених од слузавог слоја и нејестивих делова, са додатком уља или соса и осталих додатака.

Према врсти налива, конзерве главоножаца стављају се у промет као конзерве главоножаца у уљу или као конзерве главоножаца у сосу.

Конзерве главоножаца стављају се у промет под називом оне врсте главоножаца од које је конзерва произведена.

#### Члан 30.

Конзерве главоножаца у уљу и конзерве главоножаца у сосу стављају се у промет ако испуњавају следеће захтеве:

1) да је месо беле или ружичасте боје, осим меса главоножаца који се стављају у промет као конзерве главоножаца у сосу, да је месо чврсте конзистенције, али не и жилаво и тврдо;

2) да у уљу нема више од 5% воде у односу на нето масу конзерве и да је уље бистро;

3) да садрже најмање 65% главоножаца.

Конзерве рибе и/или главоножаца са воћем,  
поврћем, печуркама или житарицама

#### Члан 31.

Конзерве рибе и/или главоножаца са поврћем, воћем, печуркама или житарицама јесу конзерве произведене прерадом рибе и поврћа, воћа, печурки или житарица, са додатком уља или соса и осталих додатака.

Сос који се користи као додаток може, осим уља, да садржи масти животињског или биљног порекла.

#### Члан 32.

Према количини поврћа, воћа, печурки или житарица, конзерве рибе и/или главоножаца са поврћем, воћем, печуркама или житарицама стављају се у промет као:

1) риба и/или главноношци са поврћем, воћем, печуркама или житарицама, ако садржи најмање 50% меса у односу на нето масу конзерве;

2) поврће са рибом и/или главноношцима, воће са рибом и/или главноношцима, печурке са рибом и/или главноношцима или житарице са рибом и/или главноношцима ако садржи 25-50% меса рибе и/или главноножаца у односу на нето-масу конзерве.

#### Члан 33.

Конзерве рибе са поврћем, воћем, печуркама или житарицама које се стављају у промет ако испуњавају следеће захтеве:

1) да је конзистенција поврћа, воћа, печурки, односно житарица чврста, али не и сувише тврда;

2) да је месо чврсте, својствене конзистенције;

3) да имају пријатан мирис и укус својствен сировинама од којих су произведене.

#### Члан 34.

Квалитет конзерве туне и паламиде дат је у Прилогу-4 – Конзерве туне и паламиде, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део (у даљем тексту: Прилог 4).

Утврђивање испуњености услова прописаних чл. 28- 33. овог правилника, као и услова прописаних у Прилогу 3. и Прилогу 4. овог правилника, спроводи се тако што просечна нето маса најмање 10 оригиналних паковања мора одговарати декларисаној нето маси, са тим да је дозвољено максимално одступање од 10% у појединачној амбалажној јединици.

## 2. Паштете од рибе

#### Члан 35.

Паштета од рибе јесте производ добијен од морске или слатководне рибе и јестивих делова рибе, уз додатак масти животињског или биљног порекла и додатака из чл. 7. овог правилника.

Паштета од поврћа и рибе јесте производ добијен као паштета од рибе из става 1. овог члана уз додатак производа од парадајза (пиреа) и/или осталог поврћа.

Паштета од рибе и паштета од поврћа и рибе, стављају се у промет ако испуњавају следеће захтеве:

1) да не садрже више од 35% масти;

2) паштета од поврћа и рибе мора садржати најмање 25% меса рибе у односу на нето масу конзерве;

3) да имају мирис и укус својствен сировини од које су произведене;

4) да је садржај добро уситњен и повезан у компактну целину;

5) да је садржај без издвојене масти;

6) да је садржај карактеристичне боје;

7) да је садржај мазиве конзистенције.

### 3. Маринирани производи од рибе и главоножаца

#### Члан 36.

Маринирани производи од рибе и/или главоножаца јесу производи са додатком поврћа или без њега, заливени сланим, слатким, љутим или киселим раствором, сирћетом, сосом или уљем.

За производњу маринираних производа од рибе и/или главоножаца користе се све јестиве врсте рибе, главоножаца и додаци из члана 7. овог правилника.

#### Члан 37.

Маринирани производи од рибе и главоножаца стављају се у промет као:

- 1) пастеризовани маринирани производи од рибе и главоножаца,
- 2) непастеризовани маринирани производи од рибе и главоножаца

### 4. Производи од слане рибе

#### Члан 38.

За производњу производа од слане рибе користи се било која јестива врста рибе и додаци наведени у члану 7. овог правилника.

#### Члан 39.

Производи од слане рибе стављају се у промет као: пружени слани филети, смотани слани филети, очишћена слана сардина у уљу, сосу или сланом раствору, слана сардина у сланом раствору, слани инћун у сланом раствору, комадићи од слане рибе и паста од слане рибе.

#### Члан 40.

Пружени слани филети и смотани слани филети јесу производи добијени прерадом меса сољених инћуна или сардина, са додатком уља, соса или сланог раствора.

Према врсти додатака, пружени слани филети и смотани слани филети стављају се у промет као пружени слани филети у уљу, сосу или сланом раствору и смотани слани филети у уљу, сосу или сланом раствору.

#### Члан 41.

Пружени слани филети који се стављају у промет ако испуњавају следеће захтеве:

- 1) да су филети сложени уредно и густо, и то ред на ред у мањим посудама, односно унакрсно у већим посудама;
- 2) да је месо очишћено од костију кичме и већег дела коже; да је месо ружичасто-смеђе боје, а код мање зреле рибе бледо до жуто-ружичасте боје, осим пружених филета у сосу, са тим да филети инћуна могу имати по

средини уздужну линију смеђе боје, да се филети на притисак прстију не распадају и да не садрже више од 20% соли.

#### Члан 42.

Смотани слани филети од инђуна или сардине стављају се у промет ако испуњавају следеће захтеве:

1) да су филети савијени тако да на једној страни спирале настане удубљење за пупољак капра или комадић црвене паприке, осим смотаних филета у сосу;

2) да су филети сложени уредно, са пупољком капра или комадићем црвене паприке окренутим према отвору посуде, с тим да филети паковани у посуде већих димензија морају имати између сваког реда перфорирани пергамент или пергамент-папир;

3) да су пупољци капра затворени и тамнозелене боје

4) да је месо очишћено од костију кичме и већег дела коже; да је месо ружичасто-смеђе боје, а код мање зреле рибе бледо до жуто-ружичасте боје, са тим да филети инђуна могу имати по средини уздужну линију смеђе боје, да се филети на притисак прстију не распадају и да не садрже више од 20% соли.

#### Члан 43.

Очишћене слане сардине у уљу, сосу или сланом раствору јесу производ од слане рибе произведене прерадом сољене сардине са додатком сланог раствора, уља или соса.

#### Члан 44.

Очишћене слане сардине у уљу, сосу или сланом раствору стављају се у промет ако испуњавају следеће захтеве:

1) да су без главе, репа и коже;

2) да су сложене уредно у редове;

3) да је месо на прелому сардине ружичасто до црвено-смеђе боје и такве конзистенције да се на притисак прстију не распада.

4) да не садрже више од 20% соли.

Одредбе става 1. овог члана примењују се и на очишћеног инђуна у уљу, сосу или сланом раствору.

#### Члан 45.

Слана сардина у сланом раствору и слани инђун у сланом раствору јесу производи од слане рибе произведени прерадом сољених сардина, односно сољених инђуна са додатком сланог раствора.

## Члан 46.

Слане сардине у сланом раствору и слани инђун у сланом раствору стављају се у промет ако испуњавају захтеве прописане у члану 44. став 1. тач. 2-4. овог правилника, као и следеће захтеве:

- 1) да се риба ставља у промет са репом, главом и кожом;
- 2) да се на први ред рибе могу ставити и ловорови листови;
- 3) да су наливене сланим раствором.

## Члан 47.

Комадићи од слане рибе стављају се у промет ако испуњавају следеће захтеве:

- 1) да се на месу комадића слане рибе могу наћи мањи делови коже;
- 2) да не садржи више од 20% соли.
- 3) да је месо светле до тамноружичасте боје, да је такве конзистенције да се на притисак прстију не распада.

## Члан 48.

Паста од слане рибе јесте производ добијен прерадом сољених и очишћених јестивих врста риба.

## Члан 49.

Паста од слане рибе ставља се у промет ако испуњава следеће захтеве:

- 1) да је маса добро самлевена, хомогена и мазива;
- 2) да је жућкасто-ружичасте до смеђе боје;
- 3) да не садрже више од 20% соли.

## 5. Кавијар и рибља икра

## Члан 50.

Кавијар се добија од икре риба из породице *Acipenseridae* (јесетра, моруна, паструга и кечига) и соли.

## Члан 51.

Кавијар који се ставља у промет ако испуњава следеће захтеве:

- 1) да су зрнца икре, дијаметра 2,5 mm, слободна, без везивног ткива, опни и сл., са тим да нема више од 1% поломљених зрнаца икре у односу на укупан број зрнаца икре;
- 2) да се зрнца икре лако одвајају једна од других и да се окретањем лименке, стакленке или друге одговарајуће амбалаже, за 45° помичу на страну нагиба, одвајајући се потпуно од амбалаже;
- 3) да не садржи мање од 35% суве материје;
- 4) да не садржи више од 6% кухињске соли;

5) да не садржи слободних масних киселина више од количине која се може неутралисати са 3 mg калијум-хидроксида (KOH) на један грам кавијара;

б) да није слузав, али ни потпуно сув.

#### Члан 52.

Рибља икра јесте производ добијен од икре слатководне рибе, као и од икре морске рибе, уз додатак соли и адитива.

Рибља икра ставља се у промет са назнаком врсте рибе од које је произведена.

#### 6. Панирани производи од рибе и главоножаца

#### Члан 53.

Панирани производи од рибе или главоножаца јесу производи од рибе или главоножаца, комада рибе или главоножаца и уситњеног меса рибе, који пре замрзавања могу бити подвргнути уситњавању, мешању, формирању, термичкој обради, облагању и другим технолошким поступцима, а затим замрзнути и ускладиштити на температури не вишој од  $-18^{\circ}\text{C}$ .

#### Члан 54.

У производњи панираних производа од рибе или главоножаца, могу да се користе додаци наведени у члану 7. овог правилника и адитиви, у складу са одредбама правилника којим су утврђени услови за употребу адитива у храни.

#### Члан 55.

Панирана риба и главоношци стављају се у промет као панирани штапићи од рибе и главоношаца, панирани обликовани комадићи од рибе и главоношаца, панирани филети без костију и панирани одресци рибе са костима, као и остали панирани производи од рибе и главоножаца.

#### Члан 56.

Панирана риба и главоношци који се стављају у промет ако испуњавају следеће захтеве:

- 1) да немају оштећених и изломљених делова;
- 2) да је маса за панирање добро приљубљена уз рибу;
- 3) да имају својствен мирис и укус за одговарајућу врсту свеже рибе или главоножаца;
- 4) да нису ужегли или на други начин измењени због непрописног смрзавања и складиштења;
- 5) да је минимални удео меса рибе или главоножаца 40% у односу на нето масу производа.

#### Члан 57.

Панирани штапићи од рибе и остали панирани производи од рибе који се добијају од уситњеног меса рибе производе се од меса само једне врсте риба или, од меса више врста риба које су сличних сензорних карактеристика.

## Члан 58.

Није дозвољено присуство кости у панираним производима који се добијају од уситњеног меса рибе.

## Члан 59.

За паниране филете без костију у погледу присуства костију примењују се одредбе члана 20. овог правилника.

## Члан 60.

У називу панираних одрезака од рибе са костима који се стављају у промет, обавезно је у да се назначи да производ садржи кости.

## Члан 61.

Панирани производи од рибе или главоножаца, осим панираних штапића од рибе, стављају се у промет у било ком облику, маси и величини.

## 7. Димљени производи од рибе и главоножаца

## Димљена риба

## Члан 62.

Димљена риба је производ произведен топлим или хладним димљењем рибе.

Димљена риба се ставља у промет у складу са условима за врсту рибе од које је произведена под условима утврђеним овим правилником.

## Члан 63.

Хладно димљена риба ставља се у промет ако испуњава следеће захтеве:

- 1) да има мирис и укус својствен димљеној риби,
- 2) да месо има боју димљене рибе и да је суво и чврсте конзистенције,
- 3) да је површина коже димљене рибе чиста и неоштећена,
- 4) да не садржи више од 14% соли.

## Члан 64.

Топло димљена риба ставља се у промет ако испуњава следеће захтеве:

- 1) да има мирис и укус својствен димљеној риби,
- 2) да месо има боју димљене рибе и да је суво и чврсте конзистенције,
- 3) да је површина коже димљене рибе чиста и неоштећена,
- 4) да не садржи више од 3% соли.



## 8. Кобасице од рибе

## Члан 65.

Кобасице од рибе производе се од различитих врста морске и слатководне рибе, механички сепарисаног меса рибе, биљне масти и додатака из члана 7. овог правилника, изузев додатака животињског порекла.

## Члан 66.

Кобасице од рибе стављају се у промет у природним или вештачким омотачима (цревима), као и димљене.

## Члан 67.

Кобасице од рибе стављају се у промет као:

- 1) свеже кобасице од рибе;
- 2) барене кобасице од рибе;
- 3) куване кобасице од рибе.

## Свеже кобасице од рибе

## Члан 68.

Свеже кобасице од рибе производе се од сировина, додатака, адитива и воде наведених у члану 68. овог правилника.

Свеже кобасице се пуне у јестиве омотаче.

## Члан 69.

Свеже кобасице од рибе стављају се у промет ако испуњавају следеће захтеве:

- 1) да садрже најмање 15% протеина;
- 2) да не садрже више од 25% масти;
- 3) да су на пресеку уочљиви комадићи мускулатуре;

Свеже кобасице од рибе стављају се у промет као охлађене или замрзнуте, и чувају се на температури од 0 до +4°C, односно замрзнуте на температури од -18°C.

## Барене кобасице од рибе

## Члан 70.

Барене кобасице од рибе производе се од сировина наведених у члану 65. овог правилника, адитива, додатака и воде.

Барене кобасице од рибе се производе димљењем или додатком концентрата дима.

## Члан 71.

Барене кобасице од рибе које се стављају у промет ако испуњавају следеће захтеве:

- 1) да садрже најмање 11% протеина;
- 2) да не садрже више од 25% масти;
- 3) да им је пресек хомоген;

Барене кобасице од рибе стављају се у промет у охлађеном стању и чувају на температури од од 0 до +4°C.

#### Куване кобасице од рибе

##### Члан 72.

Куване кобасице од рибе производе се од сировина наведених у члану 65. овог правилника, адитива и додатака.

Куване кобасице од рибе пуне се у вештачке непрпусне омотаче.

##### Члан 73.

Куване кобасице од рибе које се стављају у промет ако испуњавају следеће захтеве:

- 1) да садрже најмање 10% протеина;
- 2) да не садрже више од 25% масти;
- 3) да су мазиве конзистенције;

Куване кобасице од рибе стављају се у промет у охлађеном стању и чувају на температури од 0 до +4°C.

##### Члан 74.

На декларацији за кобасице од рибе обавезан је податак о врсти рибе, од чијег је меса производ израђен.

### 9. Остали производи од рибе и главоножаца

#### Сушена риба

##### Члан 75.

Сушена риба јесте производ добијен сушењем различитих врста рибе на ваздуху, са и без додатка соли.

Према врсти рибе од које је произведена, сушена риба ставља се у промет као сушени бакалар (*Gadus morhua*) и остала сушена риба.

##### Члан 76.

Сушени бакалар ставља се у промет ако испуњава следеће захтеве:

- 1) да има мирис пријатан и својствен сувом бакалару;
- 2) да има површину чисту и неоштећену;
- 3) да су утроба, глава и шкрге потпуно одстрањени,
- 4) да је кожица бакалара уједначене светложуте до тамније жуте боје, а може имати мање тамне површине;
- 5) да је месо светложућкасте до тамножућкасте боје, чврсте конзистенције и да не садржи више од 18% воде.

#### Јела од меса рибе и главоножаца

##### Члан 77.

Јела од меса рибе или главоножаца добијају се од меса рибе или главоножаца, производа од меса рибе или главоножаца и додатака и могу се после кулинарске и топлотне обраде стављати у промет као полуприпремљена

јела од меса рибе или главоножаца и припремљена јела од меса рибе или главоножаца.

У називу јела из става 1. овог члана наводи се врста јела и врста меса рибе или главоножаца и/или производа од рибе или главоножаца од које је јело добијено.

Јела од меса рибе или главоножаца садрже месо рибе или главоножаца, односно производе од рибе или главоножаца, у количини од најмање 30%.

Топла јела од меса рибе чувају се и служе на температури од најмање 63°C, хладна јела од меса рибе чувају се на температури од 0°C до +4°C, а замрзнута јела од меса рибе на температури од најмање -18°C.

#### Члан 78.

Полуприпремљена јела од меса рибе или главоножаца добијају се од свежег меса рибе или главоножаца и додатака и која су намењена за конзумирање након топлотне обраде.

#### Члан 79.

Припремљена јела од рибе или главоножаца су потпуно обрађена топлотом и могу да се конзумирају после производње, као хладна јела или после краткотрајног загревања.

#### Члан 80.

Припремљена јела од рибе или главоножаца су потпуно обрађена топлотом и у производњи и промету испуњавају следеће захтеве квалитета:

- 1) основни састојци тих производа су уједначеног и правилног облика;
- 2) течни део тих производа је без грудвица и својствен употребљеним састојцима;
- 3) желатинска маса, уколико је производи садрже, прозирна је и приликом сечења се не распада;
- 4) пријатног су и својственог мириса и укуса.

#### Члан 81.

Када се јела од рибе или главоножаца стављају у промет, на декларацији је обавезан податак о врсти рибе или главоножаца или производа од рибе или главоножаца, од које је јело произведено, као и начин технолошког поступка: замрзавање, пастеризације или стерилизације.

### Производи од суримија

#### Члан 82.

Сурими јесте производ који се добија од машински сепарисаног меса различитих врста риба, када се након испирања водом, добија протеински изолат, беличасте боје и неутралног укуса.

За производњу суримија користи се месо било које јестиве врсте риба.

Сурими се користи као сировина за добијање производа од суримија.

## Члан 83.

Производи од суримија стављају се у промет као:

- 1) сурими штапићи;
- 2) остали производи од суримија.

## Члан 84.

Сурими штапићи се добијају од суримија, јаја, протеинаских производа, воде, арома, боја и осталих додатака из члана 7. овог правилника.

## Члан 85.

Сурими штапићи стављају се у промет ако испуњавају следеће захтеве квалитета:

- 1) да су штапићи уједначене величине и боје;
- 2) састоје се из већег броја листова суримија који се у замрзнутом стању не одвајају лако један од другог;
- 3) пријатног су и својственог мириса и укуса на сурими и додатку аромуму.

## VIII. ПРОИЗВОДИ ОД РАКОВА, ШКОЉКАША, МОРСКИХ ЈЕЖЕВА

## Члан 86.

За производњу производа од ракова употребљавају се слатководни и морски ракови, замрзнути ракови и замрзнути репови морских ракова.

## Члан 87.

За производњу производа од шкољкаша употребљавају се живе дагње и друге врсте живих шкољкаша, које у погледу квалитета испуњавају услове прописане у Прилогу 2. овог правилника.

## Члан 88.

Конзерве шкољкаша јесу производи од шкољкаша добијени прерадом меса шкољкаша, очишћених од нејестивих делова, са додатком уља и/или соса, адитива и осталих додатака.

При производњи конзерви шкољкаша користе се додаци из члана 7. овог правилника.

Према врсти налива, конзерве шкољкаша стављају се у промет као конзерве од шкољкаша у уљу или као конзерве од шкољкаша у сосу.

Конзерве шкољкаша стављају се у промет под називом оне врсте шкољкаша од које је конзерва произведена.

## Члан 89.

Конзерве дагњи стављају се у промет ако испуњавају следеће захтеве:

- 1) да садрже најмање 65% дагњи;
- 2) да су дагње сложене збијено, али не и пренатрпано;
- 3) да је месо дагњи свеже, чисто, одвојено од љуштуре и бисуса и неоштећено;

- 4) да у једној лименци може бити највише 20% оштећених дагњи;  
5) да је месо бледе до наранџасто-жуте боје, осим меса дагњи у сосу,  
6) да има мирис својствен за дагње и да је меке конзистенције;  
7) да у уљу нема више од 10% воде у односу на нето масу конзерве и да је уље бистро;  
8) да је сок дагњи чист, с тим да може опалесцирати;  
9)

#### Члан 90.

За производњу производа од морских јежева употребљавају се живи хридинасти морски јеж.

### IX. ПРОИЗВОДИ ОД ЖАБА, КОРЊАЧА И ПУЖЕВА

#### Члан 91.

За производњу производа од жаба употребљавају се батаци зелене жабе, мале смеђе жабе и осталих јестивих врста жаба, са којих је претходно скинута кожа.

За производњу производа од корњача употребљавају се грчка чанчара, европска корњача из рибњака, бара и мочвара, морска корњача и остале јестиве врсте корњача.

#### Члан 92.

За производњу производа од пужева употребљавају се врсте пужева из Прилога 1. овог правилника.

Пужеви из става 1. овог члана употребљавају се живи и са неоштећеном кућицом.

### X. ПАКОВАЊЕ ПРОИЗВОДА

#### Члан 93.

Производи се пакују се у амбалажу на начин прописан овим правилником, као и у складу са прописом којима се утврђује безбедност материјала који долазе у контакт са храном.

Амбалажа мора да осигурава довољну чврстину, чиста и без страних мириса.

После сваке употребе амбалажа се чисти и дезинфикује раствором одговарајућих дезинфекционих средстава.

Амбалажа треба да има отворе који омогућују цеђење течности.

#### Члан 94.

Ситна морска риба, крупна морска риба и бела морска риба пакују се у расутом стању у посуде од нерђајућег метала, пластичне масе или другог погодног материјала.

#### Члан 95.

Шкампи, ситни ракови и раковице, зависно од величине, пакују се у расутом стању у дрвене, пластичне или алуминијумске сандуке или у сандуке од другог погодног материјала.

Крупне раковице (*Maia spp.*) пакују се живе у корпе и то тако да се стављају на подлогу од сена, алги, саргије или сламе у више редова.

#### Члан 96.

Ако се пакују у сандуцима, морска риба, козице и шкампи пакују се на такав начин да буду помешани и покривени ситно млевеним или љускастим ледом.

Количина леда мора бити довољна да се првобитна својства производа из става 1. овог члана очувају до места продаје.

Одредба става 1. овог члана не примењује се при транспорту живих шкампа.

#### Члан 97.

Хлап, јастог и слатководни ракови пакују се живи у дрвене сандуке.

Производи из става 1. овог члана слажу се у један или у два реда на подлогу од сена, алги, саргије или сламе.

Маказе хлапова морају бити повезане, а репови повијени.

#### Члан 98.

Каменице се пакују у сандуке, корпе или бурад тако што се стављају на подлогу од морске траве и слажу тако да је испупчени део окренут ка дну амбалаже.

Поклопац амбалаже мора бити чврсто притиснут на каменице.

Дагње и други шкољкаши пакују се у сандуке, корпе или вреће.

#### Члан 99.

Морски јежеви пакују се у сандуке без поклопца, сложени у редове и прекривени морском травом.

Морски краставци пакују се осушени у пластичне кесе.

#### Члан 100.

Морска риба која се због величине не може паковати у сандуке, превози се обешена или положена, тако да вода од леда и сукрвица може несметано да се цеди из трбушне шупљине.

Полеђивање рибе из става 1. овог члана врши се љускастим или млевеним ледом, тако да трбушна страна и прсна шупљина рибе буду испуњени ледом, ако је риба без утробе, а спољне стране положене рибе да буду обложене ледом.

#### Члан 101.

Рибе, ракови, корњаче и морски јежеви у свежем или замрзнутом стању, као и замрзнути производи превозе се превозним средствима која омогућавају одржавање температуре хлађења или замрзавања током транспорта.

Живе морске животиње из става 1. овог члана могу се превозити у базенима или посудама са морском водом.

## Члан 102.

Охлађена морска риба складишти се, превози и чува, тако да температура рибе не буде виша од +4°C.

## Члан 103.

Жива слатководна риба превози се и чува у базенима или посудама са водом.

Свежа охлађена и дубоко замрзнута слатководна риба, као и замрзнути производи од слатководне рибе превозе се превозним средствима која омогућавају одржавање температуре хлађења или замрзавања током транспорта.

Превозна средства морају бити обложена инертним материјалом.

Охлађена слатководна риба пакује се у расутом стању у посуде од нерђајућег метала, пластичне масе или сличног материјала.

Риба се транспортује помешана и прекривена ситно млевеним или љуспастим ледом.

## Члан 104.

Охлађена слатководна риба складишти се, превози и чува тако температура рибе не буде виша од +4°C.

## Члан 105.

Охлађени или замрзнути жабљи батаци складиште се, превозе и чувају упаковани у пластичним врећицама, које се слажу у одговарајуће посуде од нерђајућег метала, пластичне масе или картона, при условима који обезбеђују одржавање температуре хлађења, односно замрзавања.

## Члан 106.

Живе жабе, пужеви, корњаче, ракови, шкољкаши и морски јежеви могу се транспортовати у плетеним корпама од прућа, металним или пластичним кутијама, као и мрежастим врећама које се морају ставити у сандуке.

## Члан 107.

За сву рибу, ракове, шкољкаше, морске јежеве, жабе, корњаче и пужеве, као и за производе од њих, ако се стављају у промет у расутом стању, воде се с подаци о врсти и категорији.

## Члан 108.

Рибље конзерве стављају се у промет у лименкама од белог лима, алуминијума или алуминијумске фолије, у посудама од пластичне масе, у стакленкама или у амбалажи од другог погодног материјала.

Производи од смрзнуте рибе стављају се у промет у алуминијумским или пластичним фолијама, у картонским кутијама обложеним пластичним фолијама или пергаментом или у комбинацијама тих амбалажних материјала и других погодних материјала.

Готова јела од рибе стављају се у промет у лименкама од алуминијума или другог погодног материјала.

## Члан 109.

Спољна површина амбалаже мора бити чиста, неоштећена и без деформација.

Унутрашња површина лименке може бити мраморирана, али не сме бити кородирана.

Унутрашња површина лименке у коју се пакују производи из члана 108. овог правилника, који садрже сос рН вредности мање од 6, и који лако изазива корозију, заштићује се (вернирана) посебном пресвлаком.

## Члан 110.

Конзерве се чувају на сувом месту, заклоњене од светлости, тако да температура при чувању полутрајних конзерви не прелази опсег од + 4°C до +10°C.

## Члан 111.

Сољена морска риба ставља се у промет у дрвеним бурадима (барила) без металних обруча, у херметички затвореним лименкама, у пластичним посудама, или другој погодној амбалажи.

Декларација за сољену морску рибу садржи и податке о врсти сољене рибе.

## Члан 112.

Димљена риба и сушена риба стављају се у промет у сандуцима од белог сувог и безмирисног дрвета, у картонским кутијама, у пластичним врећама или другој погодној амбалажи.

Дрвени сандуци изнутра су обложени чистим и неупотребљаваним белим папиром.

## Члан 113.

Замрзнута риба и замрзнути производи од рибе чувају се на температури до - 18°C током целог ланца дистрибуције хране.

Замрзнута риба и замрзнути производи од рибе морају бити заштићени од сушења и оксидације.

Материје интензивног мириса не смеју бити ускладиштене заједно са рибом, односно производима од рибе.

## XI. ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

## Члан 114.

Даном ступања на снагу овог правилника престаје да важи Правилник о квалитету и другим захтевима за рибе, ракове, шкољкаше, морске јежеве, морске краставце, жабе, корњаче, пужеве и њихове производе ("Службени лист СРЈ", бр. 6/03 и „Службени лист СЦГ”, бр. 56/03 и 4/04).

Производи произведени и стављени у промет у складу са одредбама прописа из става 1. овог члана, могу остати у промету до истека рока трајања.



Члан 115.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном гласнику Републике Србије”, а примењује се од - јула 2020. године.

## ВРСТЕ РИБА И ГЛАВНОЖАЦА

А. Врсте риба и главножаца које се могу стављати у промет\*:

## 1. Ситна плава морска риба

Врста рибе
Инђун ( <i>Engraulis encrasicolus</i> )
Иглица ( <i>Belone belone</i> )
Папалина ( <i>Sprattus sprattus</i> )
Скуша ( <i>Scomber scomber</i> и <i>Scomber japonicus</i> )
Сардина ( <i>Sardina pilchardus Walbaum</i> )
Шњуур ( <i>Trachurus spp.</i> )

## 2. Крупна плава морска риба

Врста рибе
Гоф ( <i>Seriola dumerili</i> )
Сабљарка ( <i>Xiphias gladius</i> )
Махи махи ( <i>Coryphaena hippurus</i> )
Лица ( <i>Lichia amia</i> )
Луц ( <i>Euthynnus alletteratus</i> )
Паламида ( <i>Sarda sarda, S. chilensis, S. orientalis</i> )
Румбац ( <i>Auxis rochei</i> )
Туна ( <i>Thunnus alalunga, T. albacares, T. atlanticus, T. obesus, T. maccoyii, T. thynnus, T. tonggol, Euthynnus affinis, E. alletteratus, E. lineatus, Katsuwonus pelamis</i> )

## 3. Бела морска риба

Врста рибе
Арбун ( <i>Pagellus erythrinus</i> )
Аљашка коља ( <i>Theragra chalcogramma</i> )
Буква ( <i>Boops boops</i> )
Гирица - Гавун ( <i>Atherinidae</i> )
Грб ( <i>Sciaena umbra</i> )
Кантар ( <i>Spondyliosoma cantharus</i> )
Кирња ( <i>Epinephelus spp.</i> )
Ковач ( <i>Zeus faber</i> )
Кокот ( <i>Trigla lyra</i> )
Лист ( <i>Soleidae</i> )
Орада ( <i>Sparus aurata</i> )
Бранцин ( <i>Dicentrarchus labrax</i> )
Мурина ( <i>Muraena spp.</i> )
Ослић ( <i>Merlucciidae</i> )
Пагар ( <i>Pagrus pagrus</i> )
Патарача ( <i>Citharidae</i> i <i>Bothidae</i> )
Пиц ( <i>Diplodus puntazzo</i> )
Салпа ( <i>Sarpa salpa</i> )
Шпар ( <i>Diplodus annularis</i> )
Шкарпина ( <i>Scorpaena scrofa</i> )
Бакалар ( <i>Gadus morhua</i> )
Барбун ( <i>Mullus spp.</i> )
Угор ( <i>Conger conger</i> )
Ушата ( <i>Oblata melanura</i> )
Зубатац ( <i>Dentex spp.</i> )
Ципал ( <i>Mugilidae</i> )
Грдобина ( <i>Lophiidae</i> )

## 4. Морски пси и раже

Врста рибе
Дрхтуља ( <i>Torpedinidae</i> )
Морски голуб ( <i>Myliobatidae</i> )
Костељ ( <i>Squalidae</i> )
Морска мачка ( <i>Scyliorhinidae</i> )
Пас мекуш ( <i>Triakidae</i> )
Раже ( <i>Rajidae</i> )
Склат ( <i>Squatina squatina</i> )
Жутуља ( <i>Dasyatidae</i> )

\*У промет се могу стављати и остале јестиве врсте морске рибе при чему се на декларацији мора назначити њихов српски и латински назив.

## 5. Главноношци\*

Врста главноножаца
Хоботница ( <i>Octopus vulgaris</i> )
Лигња ( <i>Loliginidae</i> )
Музгавац ( <i>Eledone moschata</i> )
Сипа ( <i>Sepia officinalis</i> )
Сипице ( <i>Sepiidae, Sepiolidae</i> )
Тотани ( <i>Ommasterephidae</i> )

\*У промет се могу стављати и остале јестиве врсте главноножаца при чему се на декларацији мора назначити њихов српски и латински назив.

## 6. Слатководна риба\*

Врста рибе
Калифорнијска пастрмка ( <i>Oncorhynchus mykiss</i> )
Поточна пастрмка ( <i>Salmo trutta fario</i> )
Језерска пастрмка ( <i>Salmo trutta lacustris</i> )

Лосос ( <i>Salmoninae</i> )
Шаран ( <i>Cyprinus carpio</i> )
Бели амур ( <i>Ctenopharyngodon idella</i> )
Бели толстолобик ( <i>Hypophthalmichthys molitrix</i> )
Сиви толстолобик ( <i>Arystichthus nobilis</i> )
Сом ( <i>Silurus glanis</i> )
Смућ ( <i>Stizostedion lucioperca</i> )
Штука ( <i>Esox lucius</i> )
Амерички сомић ( <i>Ictalurus nebulosus</i> )
Јегуља ( <i>Anguilla anguilla</i> )
Манић ( <i>Lota lota</i> )
Деверика ( <i>Abramis brama</i> )
Бабушка ( <i>Carassius gibelio</i> )
Пангазијус ( <i>Pangasianodon hypophthalmus</i> )
Мрена ( <i>Barbus barbus</i> )**

\*Стављање слатководних риба из отворених вода у промет се спроводи и према посебним прописом којим регулише време и трајање ловостаја и минималне величине риба који се могу изловљавати. У промет се могу стављати и остале јестиве врсте слатководних риба при чему се на декларацији мора назначити њихов српски и латински назив.

\*\*У време мреста (од марта до јуна) забрањено је стављати у промет мрену са икром.

#### Б. Врсте ракова које се могу стављати у промет\*

Врста ракова
Хлап ( <i>Homarus gammarus</i> )
Јастог ( <i>Palinurus elephas</i> )
Раковица ( <i>Maja squinado</i> )
Козице ( <i>Penaeidae</i> )
Шкамп ( <i>Nephrops norvegicus</i> )
Вабић ( <i>Squilla spp.</i> )

\*Стављање слатководних ракова из отворених вода у промет се спроводи и према посебним прописом који регулише време и трајање ловостаја и минималне величине ракова који се могу изловљавати. У промет се могу стављати и остале јестиве врсте ракова при чему се на декларацији мора назначити њихов српски и латински назив.

#### В. Врсте шкољкаша које се могу стављати у промет\*

Врста шкољкаша
Каменица ( <i>Ostrea edulis</i> )
Дагња ( <i>Mytilus spp.</i> )
Прстац ( <i>Litophaga litophaga</i> )
Срчанка ( <i>Cardium spp.</i> )
Куњка ( <i>Arca noae</i> )

\* У промет се могу стављати и остале јестиве врсте шкољкаша при чему се на декларацији мора назначити њихов српски и латински назив.

Г. Врсте пужева који се могу стављати у промет\*

Врста пужева
Пузлатка ( <i>Haliotis spp.</i> )
Волак ( <i>Murex spp.</i> )
Огрци ( <i>Trochidae</i> )
Прилепак ( <i>Patella spp.</i> )
Велики виноградарски пуж ( <i>Helix pomatia</i> )
Живични пуж ( <i>Helix nemoralis</i> )
Вртни пуж ( <i>Helix hortensis</i> )

\* У промет се могу стављати и остале јестиве врсте пужева при чему се на декларацији мора назначити њихов српски и латински назив.

## СЕНЗОРСКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ РИБЕ

### 1. Сензорске карактеристике свеже рибе

Свежина рибе се оцењује визуелним прегледом очију, шкрга, коже, аналног отвора, палпацијом и мирисом меса рибе.

Рибе код којих постоје патолошке промене на кожи или у мишићном ткиву оцењују се као небезбедне за исхрану људи.

### 2. Сензорске карактеристике замрзнуте рибе

Код рибе која се у промет ставља као замрзнута риба у блоку, дозвољено је да 10% површине блока садржи промене у виду изражене дехидратације коју карактеришу беле и жуте дисколорације које се налазе на кожи рибе, а могу залазити и у дубину меса.

Код рибе која се у промет ставља као појединачно замрзнута риба, дозвољено је да 10% масе рибе буде захваћено променама у виду изражене дехидратације, коју карактеришу беле и жуте дисколорације које се налазе на кожи рибе а могу залазити и у дубину меса.

Након поступка одмрзавања, код меса рибе није дозвољено:

- да има желатинозну структуру.
- да има превише мекану текстуру
- да се кости лако одвајају од меса
- присуство руптуре стомачног зида код неевисцериране замрзнуте

Замрзнута риба код које се након пробе кувања установи несвојствени мириси или мирис и укус указују на квар, сматра се небезбедном за исхрану људи.

### 3. Сензорске карактеристике ракова

Ракови се живи стављају у промет.

На додир реагују уобичајено.

Месо ракова у промету има својствен мирис, карактеристичну боју, стакласто сјајно, прозирно, чврсто и при одвајању од оклопа се не распада. Није дозвољено да шкампи могу бити црно-смеђе боје.

Замрзнути морски ракови и замрзнути репови морских ракова који се стављају у промет после одмрзавања морају да испуне следеће услове:

- боја има својствену за припадајућу врсту и да имају одређени сјај;
- потпуно свеж мирис, својствен за припадајућу врсту;
- јетра је компактна и без знака распадања.

Козица и шкампи који се стављају у промет морају испуњавати следеће услове:

- очишћени су од муља;
- црвенкасто-ружичасте боје, својствену за односну врсту ракова;
- мирис својствен за козицу, односно шкампа;
- јетра и јајници (оварији) компактни;

- месо репа чврсто слеpljeno са љуштуром (дерматоскелетом);
- црево чврстих зидова и да се при извлачењу кида на било ком месту, осим код аналног отвора.

#### 4. Сензорске карактеристике шкољкаша

Шкољкаши који се стављају у промет морају испуњавати следеће услове:

- љуштура је очишћена од нечистоћа;
- рубови љуштуре су неоштећени;
- љуштура на додир потпуно се затвара;
- течни садржај шкољке потпуно бистар.

#### 5. Сензорске карактеристике главоножаца

Месо свежих главоножаца је чврсте конзистенције, прекривено малом количином бистре слузи, карактеристичног мириса.

Код главоножаца који се у промет стављају замрзнути дозвољено је да 10% масе главоножаца буде захваћено променама у виду изражене дехидратације, коју карактеришу беле и жуте дисколорације које се налазе на површини, а могу залазити и у дубину меса.

Текстура меса свежих главоножаца и текстура меса главоножаца после одмрзавања је чврста и гумаста.

Замрзнути главоношци код којих се након пробе кувања установе мирис и укус који указују на квар или било који други несвојствен мирис и укус, сматрају се небезбедним за исхрану људи.

Месо главоножаца које се лако распада на притисак и које је кашасте текстуре, сматра се небезбедним за исхрану људи.

#### 6. Сензорске карактеристике пужева

Месо пужева је чврсте конзистенције, прекривено малом количином бистре слузи, неутралног мириса.

Месо великог виноградарског пужа и њему сродних пужева је беле до сиве боје.

Текстура меса свежих пужева и текстура меса пужева после одмрзавања је чврста и гумаста. Ако је месо пужа замрзнуто, дозвољено је да до 10% масе буде захваћено променама у виду изражене дехидратације коју карактеришу беле и жуте дисколорације и које се налазе на површини, а могу залазити и у дубину меса.

Месо пужа код кога се након пробе кувања установе мирис и укус који указују на квар или било који други страни мирис и укус, сматра се небезбедним за исхрану људи.





1. Конзерва сардине припрема се искључиво од рибе врсте *Sardina pilchardus Walbaum*.

1.1. Конзерва сардине је херметички затворена посуда и добија се од сардине, са додавањем налива, са или без додавања других додатака утврђених овим правилником и адитива у складу са одредбама правилника којим су утврђени услови за употребу адитива у храни.

1.2. Конзерва сардине мора бити стерилисана одговарајућим поступком.

2. За производњу конзерви сардине користи се очишћена сардина, без крљушти, главе, шкрга, репа и унутрашњих органа, осим јајашаца, слезине и бубрега, или, у складу са захтевима промета, без кичме и коже.

3. Конзерва сардине ставља се у промет у било којем од следећих облика:

3.1 *сардина*: риба са које су одстрањени глава, крљушти, шкрге, унутрашњи органи и реп. Глава мора бити одстрањена попречним резом у односу на кичму у близини шкрга

3.2 *сардина без костију*: као производ из тачке 1), али уз додатно одстрањену кичму;

3.3 *сардина без коже или костију*: као производ из тачке 1), али уз додатно одстрањену кичму и кожу;

3.4 *филети сардине*: делови меса добијени сечењем паралелно уз кичмени стуб читавом дужином рибе или њеним делом након одстрањивања кичме, пераја и руба трбушног зида. Филети сардине се могу стављати у промет са или без коже;

3.5 *труп сардине*: делови сардине у близини главе, дужине најмање 3 cm, из производа из тачке 1) попречним резовима у односу на кичму;

3.6 било који други облик под условом да се јасно разликује од производа описаних у тачкама од 1) до 5).

4. За производњу конзерви од сардине употребљавају се следећи наливи:

4.1 маслиново уље;

4.2 остала биљна уља, укључујући уље комине маслина, која се користи одвојено или у мешавинама;

4.3 производи од парадајза;

4.4 сланог раствора или воде;

-4.5маринаде, са или без вина;

4.6 било ког другог налива под условом да се јасно разликује од налива описаних у тачкама од 1) до 5).

Ови наливи се могу мешати, са тим што се маслиново уље не може мешати са другим уљима.

5. Након поступка стерилизације, производ из овог прилога ставља се у промет ако испуњава следеће услове, за производе описане у тачкама 3.1 до 3.5 тачке 3, сардине или делови сардине:

- готово једнаке величине и правилно распоређене у лименци,
- лако се међусобно одвајати,
- не смеју имати веће пукотине у трбушном зиду,
- не смеју имати пукотине или резове у месу,
- не смеју имати пожутело ткиво, изузев мањих трагова,
- садржати месо нормалне чврстоће; месо не сме бити претерано влакнасто, мекано или сунђерасто;
- морају садржавати месо светле или ружичасте боје, без трагова црвене боје око кичме, изузев мањих трагова;

5.2 налив у коме се налази производ мора имати боју и постојаност својствену његовом опису и употребљеним састојцима. У случају када је налив уље, оно не сме садржавати водене капљице у количини већој од 8% нето масе;

- 1) 5.3 производ мора сачувати мирис и укус својствен врсти „*Sardina pilchardus Walbaum*“ и врсти налива, не сме имати несвојствен мирис и укус, посебно горчину или укус на ужеглост;
- 2) 5.4 производ не сме садржавати страна тела;
- 3) 5.5 ако се ради о производу са костима, кичма се мора лако одвајати од меса и мора бити лако ломљива;
- 4) 5.6 у производима без коже и костију не смеју бити присутни већи остаци коже или костију.

6. Када се декларишу конзерве сардине потребно је навести, поред услова који су утврђени прописом који уређује област декларисања, означавања и рекламирања хране, неопходно је навести однос између масе сардине у посуди након примене поступка стерилизације и нето масе, при чему обе масе морају бити изражене у грамима.

6.1 За конзерве сардине у којима је као налив употребљен један од налива наведених у тачки 4, од потачке 4.1 до 4.5, минимална процентуална заступљеност сардине у конзерви је следећа:

- 70% за наливе наведене у подтачкама од 4.1, 4.2, 4.4 и 4.5 до 4.5
- 65% за налив описан у подтачки 4.3
- 50% за налив из тачке 4.6

6.2 Процентуална заступљеност сардине у конзерви износи минимално 35% за производ описан у подтачки 3.6 тачке 3.

7.У случају производа у уљу, налив се означава једним од следећих назива:

- „у маслиновом уљу“ ако се употребљава то уље,
- „у биљном уљу“ ако се употребљавају остала рафинирана биљна уља, укључујући уље комине маслина, или њихове мешавине,
- „у .... уљу“, чиме се означава посебна природа уља.

## КОНЗЕРВЕ ТУНЕ И ПАЛАМИДЕ

1. Конзерве туне и паламиде су производи који се добијају од меса туне или паламиде, у херметички затвореној посуди, са додавањем налива, са или без додавања других додатака утврђених овим правилником, и адитива у складу са одредбама правилника којим су утврђени услови за употребу адитива у храни,

1.1. Према начину прераде, конзерве од туне и паламиде стављају се у промет као:

- конзерва одрезака туне или паламиде,
- конзерве комада туне или паламиде,
- конзерве филета туне или паламиде,
- конзерве комадића туне или паламиде
- конзерве уситњене туне или паламиде.

1.2. Конзерве туне или паламиде морају бити подвргнуте процесу стерилизације одговарајућим поступком којим се осигурава безбедност производа.

2. Месо различитих врста туна и паламида не може бити у истом производу.

3. На основу начина обраде рибе, производ из тачке 1.овог прилога ставља се у промет, ако испуњава следеће услове:

3.1. одрезак туне или паламиде: попречно изрезани мишићи у облику целог одреска који се састоји од једног дела или више компактно здружених делова рибе. Дозвољена је присутност комадића у количини не већој од 18% масе меса рибе.

3.2 комади туне или паламиде: делови рибе са сачуваном изворном мишићном структуром чија најкраћа страна није мања од 1,2 cm. Дозвољена је присутност комадића у количини не већој од 30% масе рибе.

3.3 филети туне или паламиде:

- лонгитудинални мишићи паралелни са кичмом,
- мишићи из потрбушнине (при означавању се наводе као филети потрбушнине).

3.4 комадићи туне или паламиде: делови рибе са сачуваном мишићном структуром, различитих величина.

3.5 уситњена туна или паламида: појединачни делови рибе једнаке величине који нису у облику намаза.

3.6 Уз начине обраде рибе наведене у тачки 3. овог прилога, користе се и други начини обраде и припреме рибе, уз услов да су јасно наведени у називу производа.

4. У називу производа обавезно се наводи налив који је коришћен и то:

- „у маслиновом уљу“ за производе који садрже само маслиново уље, без мешања с другим уљима.

- „у сопственом соку“ за производе у сопственом соку (течност излучена из мяса рибе током термичке обраде), сланом раствору или води, уз додатак воћа, поврћа, зачина или природних арома које морају задовољавати одредбе правилника који регулише област употребе арома.

- „у биљном уљу“ за производе у уљу од једне биљне врсте или мешавине више биљних врста.

4.1 Било који други течни налив јасно и изричито је означен својим уобичајеним називом.

5. Конзерве од туне или паламиде стављају се у промет ако испуњавају следеће захтеве:

5.1 да је месо рибе светлоружичасте до црвеносмеђе боје, осим меса туне или паламиде у сосу;

5.2 да је месо чврсте конзистенције;

5.3 да у уљу, код конзерви које се стављају у промет као конзерве од туне или паламиде у маслиновом уљу или биљном уљу, не сме бити више од 8% воде у односу на нето масу конзерве и да је уље бистро.

6. Када се декларишу конзерве од туне и паламиде потребно је навести, поред услова који су утврђени прописом који уређује област декларисања, означавања и рекламирања хране, назначити и следеће податке:

6.1. У случају означавања из тачке 3. става 1. овог прилога:

- врсту рибе (туна или паламида),

- начин обраде рибе у складу са тачком 3. ставом 1. овог прилога, осим начина обраде рибе из тачке 3. става 1. тачке 1. овог прилога где то није обавезно,

- течни налив, у складу са тачком 4. овог прилога.

2. У случају означавања из тачке 3. става 2. овог прилога:

- врсту рибе (туна или паламида)

- тачан опис начина кулинарске припреме.

7. Однос масе мяса рибе у конзерви након поступка стерилизације и нето масе изражене у грамима износи минимално:

7.1 у случају производа из тачке 3. став 1.:

- 70% у случају ако је производ у „сопственом соку“,

- 65% у случају других налива;

7.2 25% у случају производа дефинисаних у тачком 3.6, став 2.