

## **PRAVILNIK**

### **O KVALITETU I DRUGIM ZAHTEVIMA ZA RIBE, RAKOVE, ŠKOLJKAŠE, MORSKE JEŽEVE, MORSKE KRSTAVCE, ŽABE, KORNJAČE, PUŽEVE I NJIHOVE PROIZVODE**

**("Sl. list SRJ", br. 6/2003)**

#### **I OPŠTE ODREDBE**

##### **Član 1**

Ovim pravilnikom propisuju se kvalitet i drugi zahtevi za ribe, rakove, školjkaše, morske ježeve, morske krastavce, žabe, kornjače, puževe i njihove proizvode (u daljem tekstu: proizvodi), koji moraju biti ispunjeni u proizvodnji i prometu.

Odredbe ovog pravilnika odnose se i na individualne proizvođače.

##### **Član 2**

Za proizvode za koje ovim pravilnikom nisu propisani kvalitet i drugi zahtevi, važe zahtevi propisani ovim pravilnikom za grupu srodnih proizvoda.

Za proizvode iz stava 1 ovog člana proizvođač je dužan da pre početka proizvodnje donese proizvođačku specifikaciju.

Proizvođačka specifikacija mora da sadrži kratak opis tehnološkog postupka proizvodnje proizvoda, osnovne zahteve kvaliteta, izveštaj o izvršenom ispitivanju zahteva kvaliteta (zdravstvena ispravnost, senzorne, fizičke i hemijske karakteristike) i podatke iz deklaracije navedene u članu 3 ovog pravilnika.

O donetim proizvođačkim specifikacijama proizvođač vodi evidenciju koja mora da sadrži:

- 1) evidencijski broj specifikacije;
- 2) datum donošenja proizvođačke specifikacije;
- 3) datum početka proizvodnje prema proizvođačkoj specifikaciji;
- 4) podatke o izvršenom ispitivanju zahteva kvaliteta koji su utvrđeni u proizvođačkoj specifikaciji.

##### **Član 3**

Ako za pojedine proizvode ovim pravilnikom nije drukčije propisano, proizvodi koje proizvođač stavlja u promet u originalnom pakovanju moraju na omotu, pakovanju, sudu ili nalepnici imati deklaraciju koja sadrži sledeće podatke:

- 1) naziv proizvoda i njegovo trgovačko ime ako ga proizvod ima;
- 2) naziv i sedište proizvođača ili uvoznika;
- 3) datum proizvodnje i rok trajanja, odnosno podatak "upotrebljiv do" (za proizvode sa rokom trajanja do tri meseca upisuju se dan i mesec, a za proizvode sa rokom trajanja preko tri meseca upisuju se mesec i godina);

4) neto količinu (masa, zapremina) proizvoda;

5) spisak sastojaka proizvoda koji uključuje sve sastojke proizvoda (pod sastojcima se podrazumevaju i dodati aditivi koji su navedeni u Prilogu br. 1 koji je odštampan uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni deo) po opadajućem redosledu njihovih masa upotrebljenih pri proizvodnji. Spisku sastojaka treba da prethodi reč "sastojci".

Aditivi koji se dodaju proizvodima označavaju se u spisku sastojaka u skladu sa odredbama Pravilnika o kvalitetu i drugim zahtevima za aditive i njihove mešavine za prehrambene proizvode.

Arome koje se dodaju proizvodima označavaju se u spisku sastojaka u skladu sa odredbama Pravilnika o kvalitetu i drugim zahtevima za arome za prehrambene proizvode.

Količina sastojaka upotrebljena u proizvodnji ili pripremi proizvoda mora se označiti u deklaraciji tog proizvoda (izuzimajući arome) ako se naziv sastojka pojavljuje u nazivu proizvoda ili kad je sastojak naglašen u deklaraciji rečima, slikom ili grafikom.

Oznaka količine sastojka mora se pojaviti u nazivu proizvoda ili neposredno uz naziv proizvoda ili u spisku sastojaka pored sastojka o kome je reč;

6) uslove čuvanja i skladištenja proizvoda;

7) uputstvo o načinu upotrebe, ako bez njega ne bi bila moguća pravilna upotreba proizvoda.

Podaci navedeni u tač. 1, 3 i 4 stava 1 ovog člana moraju biti istaknuti u istom vidnom polju.

Deklaracija mora biti lako uočljiva, jasna, čitka i neizbrisiva.

#### **Član 4**

Deklaracija ne sme da sadrži oznake (nazive, slike, crteže i sl.) koje bi mogle potrošača dovesti u zabludu u pogledu porekla i kvaliteta proizvoda.

#### **Član 5**

Ako proizvode ne pakuje proizvođač, deklaracija mora da sadrži pored podataka iz člana 3 ovog pravilnika i naziv i sedište pravnog lica ili ime i adresu preduzetnika ili fizičkog lica koje je proizvod upakovalo, kao i datum pakovanja.

Ako proizvod nije pakovan u originalnom pakovanju, deklaracija mora da sadrži podatke iz člana 3 ovog pravilnika.

Deklaracija za proizvode iz stava 2 ovog člana mora biti istaknuta na vidnom mestu.

Deklaracija za proizvod koji je uvezen, pored podataka iz člana 3 ovog pravilnika, mora da sadrži naziv zemlje porekla i naziv uvoznika.

#### **Član 6**

Ako neto količina (masa, zapremina proizvoda) u originalnom pakovanju ne prelazi masu od 50g, deklaracija mora da sadrži:

1) naziv proizvoda, naziv i sedište, odnosno ime i adresu proizvođača, odnosno pravnog lica, preduzetnika ili fizičkog lica koje je proizvod pakovalo;

2) netomasu proizvoda;

3) datum proizvodnje i rok trajanja proizvoda, odnosno podatak "upotrebljiv do", osim ako ovim pravilnikom nije drukčije propisano.

Pod originalnim pakovanjem podrazumeva se pojedinačno pakovanje u ambalaži kojom se obezbeđuje originalnost i kvalitet proizvoda do momenta otvaranja u roku upotrebe.

### **Član 7**

Prosečna neto masa najmanje 10 originalnih pakovanja mora odgovarati deklarisanom neto masi.

### **Član 8**

U proizvodnji proizvoda od ribe, rakova, školjkaša, morskih ježeva i morskih krastavaca mogu se koristiti kuhinjska so, začini i njihovi ekstrakti.

### **Član 9**

Dodatni sastojci koji se mogu koristiti u proizvodnji proizvoda su:

1) belance, žumance i melanž;

2) hemoglobin i obezbojeni hemoglobin;

3) hlebne mrvice;

4) izolovani proteini soje;

5) koncentrovani proteini soje;

6) krv i obezbojena krv;

7) krvna plazma;

8) kukuruzno brašno i griz;

9) malomasni i obezmašćeni sojin griz i brašno;

10) mleko i proizvodi od mleka;

11) pečurke;

12) povrće;

13) pšenično brašno;

14) rafinisano ulje biljnog porekla, biljne i životinjske masti, kao i nerafinisano ulje prvog kvaliteta;

15) strukturni sojini proteini;

- 16) vino;
- 17) voće;
- 18) žitarice.

## II RIBE

### Član 10

Riba se stavlja u promet po poreklu, vrsti i pecaturi.

Pod pecaturom, u smislu stava 1 ovog člana, smatra se broj riba u jednom kilogramu, ili masa ribe izražena u kilogramima.

Prema poreklu, riba se stavlja u promet kao morska i slatkovodna.

### 1. Morska riba

#### Član 11

Prema vrsti, morska riba stavlja se u promet pod sledećim nazivima:

- 1) sitna plava riba;
- 2) krupna plava riba;
- 3) bela riba;
- 4) landovina;
- 5) mešana morska riba.

Morskom ribom, u smislu ovog pravilnika, smatraju se i glavonošci.

#### Član 12

Sitna plava riba stavlja se u promet prema vrsti, i to:

Vrsta ribe	I kategorija, kom/kg	II kategorija, komada u kg	III kategorija, komada u kg
Inćun-brgljun (Engraulis encrasicolus)	do 45	od 46 do 60	preko 60
Igla (Belone belone)	do 10	preko 10	-
Papalina (Sprattus sprattus)	do 80	Od 81 do 100	preko 100
Plavica-lokarda (Scomber japonicus)	do 12	Od 13 do 22	preko 22
Skuša (Scomber scomber)	do 12	Od 13 do 22	preko 22
Sardela (Sardina pilchardus)	do 36	Od 37 do 45	preko 45

Šnjur-šarun (Trachurus spp.)	do 12	Od 13 do 22	preko 22
---------------------------------	-------	-------------	----------

U jedinici pakovanja sitne plave ribe može biti do 5% mešavine drugih vrsta sitne plave ribe.

### Član 13

Krupna plava riba stavlja se u promet prema vrsti, i to:

Vrsta ribe	I kategorija komada u kg	II kategorija komada u kg
Gof-orhan ( <i>Sericla dumerilli</i> )	bez obzira na masu	-
Iglun-sabijan ( <i>Xiphias gladius</i> )	preko 10	do 10
Lampuga ( <i>Coryphaena hippurus</i> )	preko 0,20	do 0,20
Lica ( <i>Lichia amia</i> )	preko 1	do 1
Luc ( <i>Euthynus alletteratus</i> )	bez obzira na masu	-
Palamida ( <i>Sarda sarda</i> )	preko 1,5	Do 1,5
Rumbac (trup) ( <i>Auxis rochei</i> )	bez obzira na masu	-
Tuna ( <i>Thunnus spp.</i> )	do 30	preko 30

### Član 14

Bela riba se stavlja u promet prema vrsti i pecaturi, i to:

Vrsta ribe	I kategorija komada u kg	II kategorija komada u kg	III kategorija komada u kg
Arbun-rumenac ( <i>Pagellus erythrinus</i> )	preko 0,25 kg	preko 0,15 do 0,25 kg	od 0,08 do 0,15 kg
Bukva ( <i>Boops boops</i> )	do 12 kom/kg	od 13 do 22 kom/kg	preko 22 kom/kg
Gavun ( <i>Atherinidae</i> )	do 100 kom/kg	preko 100 kom/kg	_
Gira oblica ( <i>Spicara smaris</i> )	do 40 kom/kg	preko 40 kom/kg	_
Gira oštljura ( <i>Spicara flexuosa</i> )	do 40 kom/kg	preko 40 kom/kg	-
Glavoč ( <i>Gobiidae</i> )	preko 0,15 kg	do 0,15 kg	-
Grb ( <i>Sciaena umbra</i> )	-	bez obzira na masu	-
Kantar ( <i>Spondyliosoma cantharus</i> )	preko 0,20 kg	preko 0,10 do 0,20 kg	do 0,10 kg
Kanjac ( <i>Serranus cabrilla</i> )	preko 0,20 kg	preko 0,10 do 0,20 kg	do 0,10 kg
Kirnja ( <i>Epinephelus spp.</i> )	preko 0,50 kg	do 0,50 kg	-
Kovač ( <i>Zeus faber</i> )	preko 0,40 kg	preko 0,10 do 0,40 kg	-
Konj ( <i>Umbrina cirrosa</i> )	preko 5 kg	preko 1 do 5 kg	do 1 kg
Lastavica-kokot ( <i>Triglidae</i> )	preko 0,50 kg	preko 0,15 do 0,50 kg	do 0,15 kg
Listovi ( <i>Soleidae</i> )	preko 0,20 kg	preko 0,10 do 0,2 kg	do 0,10 kg
Lovrata (Orada) ( <i>Sparus auratus</i> )	preko 0,25 kg	preko 0,15 do 0,25 kg	do 0,15 kg
Lubin ( <i>Dicentrarchus labrax</i> )	preko 0,25 kg	preko 0,15 do 0,25 kg	do 0,15 kg

		kg	
Modrak ( <i>Spicara maena</i> )	-	bez obzira na masu	-
Murina ( <i>Muraena spp.</i> )	-	bez obzira na masu	-
Obliš (plat) ( <i>Scophthalmidae</i> )	preko 1 kg	do 1 kg	-
Oslíc ( <i>Merlucciidae</i> )	preko 0,25 kg	preko 0,15 do 0,25 kg	do 0,15 kg
Ovčica ( <i>Lithognathus mormyris</i> )	preko 0,20 kg	preko 0,10 do 0,20 kg	do 0,10 kg
Pagar ( <i>Pagrus pagrus</i> )	preko 0,25 kg	preko 0,15 do 0,25 kg	do 0,15 kg
Patarača ( <i>Citharidae</i> i <i>Bothidae</i> )	-	bez obzira na masu	-
Pauk-ranj ( <i>Trachinidae</i> )	preko 0,20 kg	do 0,20 kg	-
Pic ( <i>Diplodus puntazzo</i> )	preko 0,20 kg	preko 0,10 do 0,20 kg	do 0,10 kg
Pirka ( <i>Serranus scriba</i> )	preko 0,20 kg	preko 0,10 do 0,20 kg	do 0,10 kg
Salpa ( <i>Sarpa salpa</i> )	preko 0,20 kg	preko 0,10 do 0,20 kg	do 0,10 kg
Šarag ( <i>Diplopodus sargus</i> )	preko 0,20 kg	preko 0,10 do 0,20 kg	do 0,10 kg
Frtar ( <i>Diplopodus vulgaris</i> )	preko 0,20 kg	preko 0,10 do 0,20 kg	do 0,10 kg
Škrpina ( <i>Scorpaena spp</i> i <i>Sebastes spp spp</i> )	preko 0,25 kg	do 0,25 kg	-
Špar ( <i>Phycis phycis</i> )	preko 0,10 kg	do 0,10 kg	-
Tabinja ( <i>Phucis phucis</i> )	-	bez obzira na masu	-
Trlja od kamena ( <i>Mullus surmuletus</i> )	preko 0,20 kg	preko 0,10 do 0,20 kg	do 0,10 kg
Trlja od mulja ( <i>Mullus barbatus</i> )	preko 0,10 kg	od 0,04 do 0,10 kg	-
Ugor ( <i>Conger conger</i> )	preko 1 kg	preko 0,50 do 1 kg	-
Ugotice-pišmolji ( <i>Gadidae</i> )	preko 0,8 kg	do 0,08 kg	-
Usnjača ( <i>Labridae</i> )	preko 0,25 kg	do 0,25 kg	-
Ušata ( <i>Oblata melanura</i> )	preko 0,25 kg	preko 0,10 do 0,25 kg	do 0,10 kg
Zubatac ( <i>Dentex spp.</i> )	preko 0,25 kg	preko 0,15 do 0,25 kg	do 0,15 kg
Cipal ( <i>Mugilidae</i> )	preko 0,10 kg	preko 0,10 do 0,25 kg	od 0,06 do 0,19 kg
Grdobina žaba ( <i>Lophiidae</i> )	-	bez obzira na masu	-

### Član 15

Landovina se stavlja u promet prema vrsti i pecaturi, i to:

Vrsta ribe	I kategorija komada u kg	II kategorija komada u kg	III kategorija komada u kg
Drhtulja ( <i>Torpedinidae</i> )	-	bez obzira na masu	-
Golub ( <i>Myliobatidae</i> )	preko 1 kg	do 1 kg	-
Kostelj ( <i>Squalidae</i> )	preko 2 kg	preko 0,50 do 2 kg	do 0,50 kg

Mačka (Scyliorhinidae)	preko 2 kg	preko 0,50 do 2 kg	do 0,50 kg
Pas mekuš (Triakidae)	preko 2 kg	preko 0,50 do 2 kg	do 0,50 kg
Raže (Rajidae)	preko 1 kg	do 1 kg	-
Sklat (Squatina squatina)	preko 3 kg	do 3 kg	-
Žutulja-šunj (Dasyatidae)	preko 2 kg	do 2 kg	-

### Član 16

Glavonošci se stavljaju u promet prema vrsti i pecaturi, i to:

Vrsta glavonožaca	I kategorija komada u kg	II kategorija komada u kg
Hobotnica ( <i>Octopus vulgaris</i> )	do 2 kg	preko 2 kg
Liganj ( <i>Loligo spp.</i> )	od 0,10 do 0,20 kg	preko 0,20 kg
Lignjići ( <i>Loliginidae</i> )	do 0,10 kg	-
Muzgavac ( <i>Eledone moschata</i> )	-	bez obzira na masu
Sipa ( <i>Sepia officinalis</i> )	preko 0,10 kg	-
Sipice ( <i>Sepiidae, Sepiolidae</i> )	do 0,10 kg	-
Totani ( <i>Ommastrephidae</i> )	-	bez obzira na masu

### Član 17

Morska riba može se stavljati u promet i kao mešana morska riba (škrpunada, brodet). Mešanom morskom ribom smatra se mešavina sitne plave ribe, bele ribe, landovine, glavonožaca i rakova.

### Član 18

Bodenom morskom ribom, u smislu ovog pravilnika, smatra se morska riba kojoj prilikom uboda nisu povređeni želudac i creva, niti izazvana veća oštećenja na tkivu.

### Član 19

Sitna plava riba i mešana riba stavljaju se u promet sa utrobom.

Krupna plava riba stavlja se u promet bez utrobe.

Izuzetno od odredbe stava 2 ovog člana, sa utrobom se mogu staviti u promet lampuga, luc, palamida i rumbac mase do 4 kg po komadu, kao i druga krupna plava riba koja je neposredno posle ulova duboko zamrznuta, bez obzira na masu.

Bela riba stavlja se u promet sa utrobom, a pauk bez prvog leđnog peraja.

Landovina se stavlja u promet bez utrobe, a golub, raža, volina i žutulja i bez repnog dela.

Izuzetno, plava riba se može staviti u promet bez glave i utrobe samo ako je čišćena od strane subjekata koji se bave doradom i preradom ribe.

### Član 20

Glavonošci koji se stavljaju u promet moraju ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da imaju miris svojstven svežim glavonošcima;
- 2) da je koža bez sluzi, vlažna, svojstvene prirodne boje i pigmentacije;
- 3) da je meso žilavo i tvrdo;
- 4) da je utroba bez znakova raspadanja.

## **2. Slatkovodna riba**

### **Član 21**

Prema poreklu, slatkovodna riba stavlja se u promet kao slatkovodna riba iz ribnjaka i slatkovodna riba iz otvorenih voda.

### **Član 22**

Slatkovodna riba iz ribnjaka stavlja se u promet bez obzira na masu, ako to nije drugim propisom ograničeno.

Slatkovodna riba iz ribnjaka stavlja se u promet prema vrsti, i to:

- 1) kalifornijska pastrmka (*Salmo gairdneri irideus*);
- 2) šaran-goli, veleljuskavi i ljuskavi (*Cyprinus carpio*);
- 3) beli amur (*Ctenopharyngodon idella*);
- 4) beli tolstolobik (*Hypophthalmichthys molitrix*);
- 5) sivi tolstolobik (*Arystichthus nobilis*);
- 6) som (*Silurus glanis*);
- 7) smuđ (*Stizostedion lucioperca*);
- 8) štika (*Esox lucius*);
- 9) karaš (*Carassius Carassius*);
- 10) američki somić (*Ictalurus nebulosus*);
- 11) ostala bela riba.

### **Član 23**

Slatkovodna riba iz otvorenih voda stavlja se u promet prema vrsti, ako to nije drugim propisom ograničeno, i to:

- 1) pastrmke-salmonide (*Salmo*);
- 2) moruna (*Huso huso*);



- 3) jesetra (*Acipenser sturio*);
- 4) kečiga (*Acipenser ruthenus*);
- 5) jegulja (*Anguilla anguilla*);
- 6) smuđ (*Stizostedion lucioperca* et *Stizostedion volgensis*);
- 7) som (*Silurus glanis*);
- 8) šaran (*Cyprinus carpio*);
- 9) štika (*Esox lucius*);
- 10) manić (*Lota lota*);
- 11) beli amur (*Ctenopharyngodon idella*);
- 12) beli tolstolobik (*Hypophthalmichthys molitrix*);
- 13) sivi tolstolobik (*Aristichthys nobilis*);
- 14) mešana bela slatkovodna riba (deverika, mrena, karaš, američki somić i linjak);
- 15) ostala mešana slatkovodna riba;
- 16) ukljeva-skoranca (*Alburnus alburnus*).

#### **Član 24**

U vreme mresta (od marta do juna) zabranjeno je stavlјati u promet mrenu sa ikrom.

Pastrmka, jesetra, som, smuđ, šaran, beli amur, beli tolstolobik i sivi tolstolobik mogu se stavlјati u promet u delovima kao neupakovana konfekcionisana riba, ako to nije drugim propisom ograničeno, i to:

- 1) riba bez utrobe i krljušti (očišćena i egzenterirana riba);
- 2) sirovi odresci od ribe;
- 3) glava od ribe.

### **III RAKOVI, ŠKOLJKAŠI, MORSKI JEŽEVI I MORSKI KRSTAVCI**

#### **1. Rakovi**

#### **Član 25**

Prema poreklu, rakovi se stavlјaju u promet kao morski rakovi i slatkovodni rakovi.

Morski rakovi stavlјaju se u promet prema vrsti i pecaturi, a slatkovodni rakovi - samo prema vrsti.

Pecaturom, u smislu stava 2 ovog člana, smatra se masa rakova izražena u kilogramima.

## Član 26

Morski rakovi stavljaју se u promet prema vrsti i pecaturi, i to:

Vrsta rakova	I kategorija komada u kg	II kategorija komada u kg	III kategorija komada u kg
Hlap (Homarus gammarus)	-	Bez obzira na masu	-
Jastog (Palinurus elephas)	-	Bez obzira na masu	-
Rakovica (Maja squinado)	preko 0,75	Do 0,40	-
Kozice (Penaeidae)	preko 0,10	Do 0,10	-
Škamp (Nephrops norvegicus)	preko 0,10	Do 0,10	-
Vabić (bogomoljka) (Squilla spp.)	preko 0,10	Do 0,10	-
Ostali srodni rakovi (Scyllarus, Crangon, Carcinus, Cancer, Dromia, Eriphia i dr.)	-	Bez obzira na masu	-

## Član 27

Hlap, jastog, rakovica i drugi srodni rakovi stavljaју se u promet samo živi i smrznuti, a kozice i škampi - kao živi, mrtvi ili smrznuti.

Pod nazivom "smrznuti repovi morskih rakova" stavljaју se u promet smrznuti repovi hlapa, jastoga, kozice i škampa.

## Član 28

Smrznuti morski rakovi i smrznuti repovi morskih rakova koji se stavljaју u promet moraju posle odmrzavanja ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da imaju boju svojstvenu za odnosnu vrstu rakova i sa određenim sjajem;
- 2) da imaju miris potpuno svež i svojstven za odnosnu vrstu rakova;
- 3) da im je jetra kompaktna i bez znakova raspadanja.

## Član 29

Kozica i škampi koji se stavljaју u promet moraju ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da su očišćeni od mulja;
- 2) da imaju crvenkasto-ružičastu boju, potpuno svežu i jasnu, svojstvenu za odnosnu vrstu rakova;
- 3) da imaju miris svojstven za kozicu, odnosno škampa;

- 4) da su im jetra i jajnici (ovarai) kompaktni;
- 5) da je meso repa čvrsto splepljeno sa ljušturuom (dermatoskeletom);
- 6) da je crevo čvrstih zidova i da se pri izvlačenju kida na bilo kom mestu, osim kod analnog otvora.

### Član 30

Prema vrsti, slatkovodni rakovi stavljaju se u promet kao rečni rakovi (*Potamobius astacus*, *Potamobius torrentium*) i močvarski rakovi (*Potamobius leptodactilos*).

Slatkovodni rakovi stavljaju se u promet živi.

## 2. Školjkaši

### Član 31

Školjkaši se stavljaju u promet prema poreklu, vrsti i pecaturi, i to živi ili smrznuti.

Smrzavanju se mogu podvrći samo živi školjkaši.

Pod pecaturom, u smislu stava 1 ovog člana, smatra se broj školjkaša u jednom kilogramu ili dužina školjkaša izražena u centimetrima.

### Član 32

Školjkaši se stavljaju u promet prema vrsti i pecaturi, i to:

Vrsta školjkaša	Kategorija			
	I	II	III	IV
Kamenica ( <i>Ostrea edulis</i> )	8 do 12 kom/kg	od 13 do 16 kom/kg	od 17 do 20 kom/kg	preko 20 kom/kg
Dagnja ( <i>Mytilus galloprovincialis</i> )	preko 7 cm	od 5 do 7 cm	od 3 do 5 cm	-
Prstac (datulja) ( <i>Litophaga litophaga</i> )	preko 6 cm	do 6 cm	-	-
Srčanka ( <i>Cardium spp.</i> )	-	Bez obzira na masu i veličinu		-
Kunjka ( <i>Arca noae</i> )	-	Bez obzira na masu i veličinu		-
Ostali srodni školjkaši	-	Bez obzira na masu i veličinu		-

### Član 33

Školjkaši koji se stavljaju u promet moraju ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da imaju ljušturu očišćenu od obraštaja i nečistoća;
- 2) da su rubovi ljušture neoštećeni;
- 3) da na dodir potpuno zatvara;

4) da je tečni sadržaj školjke bistar.

### **3. Morski ježevi i morski krastavci**

#### **Član 34**

Za ljudsku ishranu mogu se stavljati u promet samo hridinasti jež (*Paracentrotus lividus*) i tri vrste morskih krastavaca (*Holothuria tubulosa*, *Holothuria forskali*, *Holothuria polii*).

#### **Član 35**

Hridinasti jež može se staviti u promet samo živ i neoštećen.

Prema pecaturi, hridinasti jež stavlja se u promet kao hridinasti jež I kategorije, ako u jednom kilogramu ima do 20 komada i kao hridinasti jež II kategorije ako u jednom kilogramu ima preko 20 komada.

Morski krastavci se stavljaju u promet u smrznutom ili sušenom stanju.

### **IV ŽABE, KORNJAČE I PUŽEVI**

#### **1. Žabe**

#### **Član 36**

Za ljudsku ishranu mogu se stavljati u promet žablji bataci od zelene žabe (*Rana esculenta*), velike zelene žabe (*Rana ridibunda*) i male zelene žabe (*Rana lessonae*), i to sveži ili smrznuti sa kojih je prethodno skinuta koža.

U promet se mogu staviti i žive žabe mase od 30 do 100 g po komadu, ako to nije drugim propisom ograničeno.

#### **2. Kornjače**

#### **Član 37**

Za ljudsku ishranu mogu se stavljati u promet samo grčka čančara (*Testudo graeca*) i morska kornjača (*Emys obicularis*), ako to nije drugim propisom ograničeno.

#### **3. Puževi**

#### **Član 38**

Za ljudsku ishranu mogu se stavljati u promet samo morski puževi puzlatka (*Haliotis* spp.), volak (*Murex* spp.), ogreci (*Trochidae*), prilepak (*Patella* spp.) i kopneni puževi-veliki vinogradarski puž (*Helix pomatia*), živični puž (*Helix nemoralis*), vrtni puž (*Helix hortensis*) i drugi srodni puževi.

Puževi se mogu stavljati u promet živi i sa neoštećenom kućicom. Puževi se mogu stavljati u promet i kao meso od puža prokuvano i naknadno smrznuto, ako to nije drugim propisom ograničeno.

### **V SMRZNUTA RIBA**

#### **Član 39**

Smrznutom ribom, u smislu ovog pravilnika, smatra se morska riba i slatkovodna riba koja je posle ulova živa ili mrtva podvrgnuta smrzavanju i uskladištenju na temperaturi ne višoj od - 8 °C.

#### **Član 40**

Riba se može smrzavati sa glavom ili bez nje, bez utrobe, rasečena u delove sa kostima ili bez njih, sa kožom ili bez nje, pojedinačno ili u bloku.

Izuzetno od stava 1 ovog člana, sitna riba se može smrzavati i sa unutrašnjim organima ili bez njih.

Smrznuta riba se može pre uskladištenja glazirati. Glaziranje smrznute ribe vrši se odgovarajućim tehnološkim postupkom vodom koja je higijenski ispravna.

#### **Član 41**

Smrznuta riba koja se stavlja u promet mora posle odmrzavanja ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da nema strani miris, ni miris na užeglost;
- 2) da se na škržnom poklopcu sitne plave ribe ne pojavljuju crveni obrubi u većoj meri;
- 3) da je koža neoštećena i metalnog sjaja;
- 4) da meso ne pokazuje u većoj meri znakove sušenja (dehidraciju);
- 5) da meso posle probnog kuvanja ima prijatan miris i ukus, pretežno čvrstu konzistenciju i da je bele, odnosno svetloružičaste do mrke boje, zavisno od vrste ribe.

#### **Član 42**

Zabranjeno je odmrznutu ribu ponovo zamrzavati.

### **VI PROIZVODI OD RIBA, RAKOVA, ŠKOLJKAŠA, MORSKIH JEŽEVA, MORSKIH KRASTAVACA, ŽABA, KORNJAČA I PUŽEVA**

#### *1. PROIZVODI OD RIBE*

#### **Član 43**

Proizvodima od ribe, u smislu ovog pravilnika, smatraju se:

- 1) riblje konzerve;
- 2) riblje polutrajne konzerve;
- 3) smrznuti proizvodi od ribe;
- 4) ostali proizvodi od ribe.

#### **Član 44**

Za proizvodnju proizvoda od ribe može se upotrebiti samo riba koja ispunjava uslove predviđene odredbama ovog pravilnika.

Za proizvodnju ribljih konzervi i polukonzervi zabranjeno je upotrebljavati glave, oči, škrge, peraja i utrobu ribe, osim u slučajevima predviđenim ovim pravilnikom.

## **1. Riblje konzerve**

### **Član 45**

Riblje konzerve su proizvodi od ribe dobijeni preradom pojedinih vrsta ribe po odgovarajućem tehnološkom postupku.

Konzerve se termički obrađuju u hermetički zatvorenim sudovima ili omotačima.

Termička obrada konzervi se obavlja na temperaturi iznad 100 °C i pri uslovima koji obezbeđuju sterilnost proizvoda, pri čuvanju na sobnoj temperaturi.

### **Član 46**

Pri proizvodnji ribljih konzervi kao naliv može se koristiti:

- 1) ulje;
- 2) sos dobijen od dodataka iz čl. 10 i 11 ovog pravilnika i aditiva iz Priloga br. 1 ovog pravilnika;
- 3) salamura sa kuhinjskom solju (NaCl);
- 4) vino.

### **Član 47**

Meso ribe u ribljim konzervama mora imati boju, ukus, miris i druga svojstva specifična za ribu i dodatke, odnosno aditive koji su korišćeni u proizvodnji.

Boja kože i meso ribe u ribljim konzervama koje se stavljaju u promet sa dodatkom sosa, zavisi i od boje sosa.

### **Član 48**

Riblje konzerve koje se stavljaju u promet moraju ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da sadrže najmanje 70% ribe u ulju i salamuri u odnosu na neto masu konzerve;
- 2) da konzerve od ribe u sosu sadrže najmanje 60% ribe u odnosu na neto masu konzerve;
- 3) da meso ribe ne sadrži više od 3% soli, ako ovim pravilnikom nije drukčije propisano;
- 4) da je riba uredno složena;
- 5) da ispunjavaju i druge zahteve propisane ovim pravilnikom.

#### **1) Konzerve od morske ribe**

### **Član 49**

Konzervama od morske ribe, u smislu ovog pravilnika, smatraju se konzerve od sitne plave ribe, konzerve od krupne plave ribe, konzerve od druge morske ribe i konzerve od morske ribe sa povrćem, voćem, pečurkama i žitaricama i riblje paštete.

*a) Konzerve od sitne plave ribe*

**Član 50**

Prema vrsti ribe, konzerve od sitne plave ribe stavljaju se u promet kao sardine, konzerve od papaline, konzerve od inćuna, konzerve od skuša, konzerve od mešane sitne plave ribe i konzerve od komadića, odrezaka i usitnjenih mrvica sitne plave ribe.

Sardine

**Član 51**

Sardine su konzerve dobijene preradom sardela sa dodatkom ulja, sosa ili salamure.

Prema vrsti naliva, sardine se stavljaju u promet kao sardine u ulju, sardine u sosu i sardine u salamuri.

Prema kvalitetu, sardine se stavljaju u promet kao sardine ekstra kvaliteta i sardine.

**Član 52**

Sardine ekstra kvaliteta koje se stavljaju u promet moraju ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da su sardele složene uredno, naizmenično vrat-rep, priljubljene jedna uz drugu;
- 2) da su vrat i rep sardela rezani potpuno ravno;
- 3) da je utroba sardele odstranjena;
- 4) da su sardele ujednačene veličine;
- 5) da je kožica sardele sjajne svetlosrebrnaste boje, osim sardela koje se stavljaju u promet kao sardine u sosu, da je kožica sardela koje su u gornjem redu potpuno cela, dok kožice sardela koje su u donjem redu može biti ispucana kod najviše 20% sardela ali ne na trbušnom delu;
- 6) da je meso sardela belo, osim sardela koje se stavljaju u promet kao sardine u sosu, bez tragova žućkaste i ružičaste boje, mekane i sočne konzistencije;
- 7) da u ulju, odnosno u salamuri nema mrvica mesa ili kože, niti taloga zgrušane belančevine;
- 8) da sadrže samo rafinisano maslinovo ulje ili semensko ulje, s tim da u ulju nema više od 3% vode u odnosu na neto masu konzerve i da je ulje bistro.

**Član 53**

Sardine koje se stavljaju u promet moraju ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da su glava i rep sardele odrezani ili rep neodrezan kod sardela pecature preko 36 kom/kg;
- 2) da je utroba većine sardela odstranjena, osim ikre, s tim da sardele mogu imati ostatke creva;

- 3) da je kožica sardele svetlosrebrnaste do bledožute boje, osim sardela koje se stavljaju u promet kao sardine u sosu, s tim da može biti ispucana i delimično skinuta sa svih sardela;
- 4) da je meso sardele belo do bledo crveno-smeđe boje, s tim da uz kost i na trbušnom delu sardele može biti tamnije, da nije previše mekano ni previše tvrdo i da nije suvo;
- 5) da u ulju sardina koje se stavljaju u promet kao sardine u ulju nema više od 10% vode u odnosu na neto masu konzerve i da je ulje bistro.

## Konzerve od papalina

### Član 54

Konzerve od papalina u smislu ovog pravilnika su konzerve dobijene preradom papalina, sa dodatkom ulja, sosa ili salamure.

Prema vrsti naliva i načinu prerade, konzerve od papalina stavljaju se u promet kao konzerve od papalina u ulju ili sosu ili salamuri, konzerve blago toplo dimljenih papalina u ulju ili sosu (brisling) i konzerve od jako toplo dimljenih papalina u ulju ili sosu (sprats).

### Član 55

Konzerve od papalina u ulju ili sosu koje se stavljaju u promet moraju ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da je glava papalina odrezana;
- 2) da je utroba kod većine papalina odstranjena do pecature 80 kom/kg, a preko te pecature utroba ne mora biti odstranjena;
- 3) da je meso papalina bele do žućkaste boje, osim mesa papalina koje se stavljaju u promet kao konzerve papalina u sosu, s tim da uz kost može biti crveno, a na trbušnom delu i ružičasto, da je meso mekane konzistencije, a dozvoljava se umereno gorak ukus koji je specifičan za papaline;
- 4) da u ulju kod konzervi koje se stavljaju u promet kao konzerve papalina u ulju nema više od 10% vode u odnosu na netomasu konzerve i da je ulje bistro.

### Član 56

Konzerve od dimljenih papalina u ulju ili sosu su konzerve proizvedene konzervisanjem dimljenih papalina.

Prema postupku prerade, konzerve od dimljenih papalina stavljaju se u promet kao konzerve od blago toplo dimljenih papalina u ulju ili sosu i konzerve od jako toplo dimljenih papalina u ulju ili sosu.

Pri slaganju veće papaline se slažu po dužini (long pack), a manje poprečno (cross pack).

### Član 57

Konzerve od blago toplo dimljenih papalina u ulju ili sosu koje se stavljaju u promet moraju ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da trbušni deo nije otvoren kod znatnijeg dela papalina, s tim što utroba ne mora biti odstranjena;



- 2) da je kožica papalina svetlosrebrnaste do mrke boje sa svetložutom do mrke nijanse, osim papalina u sosu;
- 3) da je meso papalina svetle do žućkastomrke boje, osim papalina u sosu, da meso ima miris na dimljenu ribu i da nije drvenasto, ali može biti čvršće konzistencije;
- 4) da u ulju kod konzervi koje se stavljaju u promet kao konzerve od blago toplo dimljenih papalina u ulju nema više od 10% vode u odnosu na netomasu konzerve i da je ulje bistro.

### **Član 58**

Konzerve od jako toplo dimljenih papalina u ulju ili sosu koje se stavljaju u promet moraju ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da trbušni deo nije otvoren kod znatnijeg broja papalina, s tim da utroba ne mora biti odstranjena;
- 2) da je kožica papalina tamnosmeđe ili srebrnastomrke boje;
- 3) da je meso papalina mrke boje, čvrste konzistencije, ali ne i drvenasto;
- 4) da u ulju kod konzervi koje se stavljaju u promet kao konzerve od jako toplo dimljenih papalina u ulju nema više od 10% vode u odnosu na neto masu konzerve i da je ulje bistro.

### Konzerve od inćuna

### **Član 59**

Konzerve od inćuna u smislu ovog pravilnika su konzerve proizvedene preradom inćuna sa dodatkom ulja, sosa ili salamure.

Prema vrsti naliva, konzerve od inćuna stavljaju se u promet kao konzerve od inćuna u ulju, konzerve od inćuna u sosu i konzerve od inćuna u salamuri.

### **Član 60**

Konzerve od inćuna koje se stavljaju u promet moraju ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da su glava i rep odrezani kod inćuna pecature do 45 kom/kg, a preko te pecature rep ne mora biti odrezan;
- 2) da je utroba većine inćuna odstranjena, uz dozvoljeno prisustvo ostataka creva;
- 3) da je kožica inćuna karakteristične boje, koja može imati smeđu nijansu, i može biti ispucana i delimično skinuta;
- 4) da je meso inćuna svetle boje, s tim da uz kost može biti ružičasto i da je meso čvrste konzistencije, a dozvoljava se umereno gorak ukus specifičan za inćuna;
- 5) da u ulju kod konzervi koje se stavljaju u promet kao konzerve od inćuna u ulju nema više od 10% vode u odnosu na netomasu konzerve i da je ulje bistro.

### Konzerve od skuša

## **Član 61**

Konzerve od skuša u smislu ovog pravilnika su konzerve proizvedene preradom skuša ili plavica (lokarda) sa dodatkom ulja, sosa ili salamure.

Prema vrsti naliva i načinu prerade, konzerve od skuša stavljaju se u promet kao konzerve od skuša u ulju, sosu ili salamuri, konzerve od skušica u ulju, vinu, sosu ili salamuri, konzerve od fileta skuša u ulju, vinu, sosu ili salamuri i konzerve od fileta skuša sa kožom u ulju, vinu ili sosu.

## **Član 62**

Konzerve od skuša u ulju, sosu ili salamuri koje se stavljaju u promet moraju ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da su skuše cele, poprečno rezane ili polutke složene naizmenično vrat-rep;
- 2) da su glava i rep odrezani ravno i da skuše nemaju veće ostatke creva;
- 3) da je meso skuše bele do žućkaste boje, osim skuša koja se stavljaju u promet u sosu, s tim da uz kost može biti crvenkasto, da je čvrste konzistencije i da nije suvo;
- 4) da u ulju, kod konzervi koje se stavljaju u promet kao konzerve od skuša u ulju, nema više od 10% vode u odnosu na netomasu konzerve i da je ulje bistro.

## **Član 63**

Konzerve od skušica u ulju, sosu ili salamuri su konzerve proizvedene preradom skuša ili lokarda veličine preko 25 kom/kg.

Konzerve od skušica u ulju, sosu ili salamuri koje se stavljaju u promet moraju ispunjavati uslove iz člana 62 ovog pravilnika.

## **Član 64**

Konzerve od fileta skuša u ulju, vinu, sosu ili salamuri u smislu ovog pravilnika su konzerve proizvedene preradom skuša ili plavica (lokardi) kod kojih je meso posle odstranjivanja glave, utrobe, kože i kostiju izrezano u filete, približne dužine limenke. Dozvoljava se da fileti budu sastavljeni od dva dela.

## **Član 65**

Konzerve od fileta skuša u ulju, vinu, sosu ili salamuri koje se stavljaju u promet moraju ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da su fileti složeni po dužini limenke;
- 2) da u ulju, vinu, sosu ili salamuri nema u znatnoj meri mrvica mesa ili kože, niti taloga zgrušane belančevine;
- 3) da je meso bele do žućkaste boje, meke konzistencije;
- 4) da sadrže samo rafinisano maslinovo ulje ili semensko ulje, s tim da u ulju ne bude više od 6% vode u odnosu na netomasu konzerve i da je ulje bistro.

U konzervama od fileta skuša nije obavezno odstranjivanje crnog mesa.

## **Član 66**

Konzerve od fileta skuša sa kožom u ulju, vinu ili sosu koje se stavljaju u promet moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da su fileti složeni po dužini limenke;
- 2) da se u ulju, vinu ili sosu može naći manja količina komadića mesa ili kože, ali da nema taloga zgrušanih belančevina;
- 3) da je meso bele do svetložućkaste boje i meke konzistencije;
- 4) da sadrže samo rafinisano maslinovo ulje ili semensko ulje, s tim da u ulju ne bude više od 10% vode u odnosu na netomasu konzerve i da je ulje bistro.

### **Konzerve od mešavine sitne plave ribe**

## **Član 67**

Konzerve od mešavine sitne plave ribe u smislu ovog pravilnika su konzerve proizvedene od mešavine inćuna, sardela i papalina u ulju, sosu ili salamuri.

Konzerve od mešavine sitne plave ribe koje se stavljaju u promet moraju ispunjavati zahteve iz člana 60 ovog pravilnika.

## **Član 68**

Konzerve od mešavine sitne plave ribe stavljaju se u promet kao konzerve od mešavine sitne plave ribe u ulju, sosu ili salamuri.

### **Konzerve od komadića, odrezaka i usitnjenih mrvica sitne plave ribe**

## **Član 69**

Konzerve od komadića, odrezaka i usitnjenih mrvica sitne plave ribe u smislu ovog pravilnika su konzerve proizvedene preradom mesnatih delova sitne plave ribe.

Komadićima sitne plave ribe smatraju se mesni delovi sitne plave ribe kod kojih je sačuvana struktura tkiva, a mogu sadržati ostatke kože i kostiju.

Odrešcima sitne plave ribe smatraju se komadi sitne plave ribe sečene rezom poprečno na smer mišićnih vlakana, a mogu sadržati kost i kožu.

Usitnjenim mrvicama smatraju se mesni delovi sitne plave ribe kod kojih nije sačuvana struktura tkiva.

## **Član 70**

Prema vrsti naliva, konzerve od komadića, odrezaka i usitnjenih mrvica sitne plave ribe stavljaju se u promet kao konzerve od komadića, odrezaka i usitnjenih mrvica sitne plave ribe u ulju, sosu ili salamuri.

## **Član 71**

Konzerve od komadića, odrezaka ili usitnjenih mrvica sitne plave ribe koje se stavljaju u promet moraju ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da je meso komadića, odrezaka i usitnjenih mrvica sitne plave ribe bele do žućkaste boje, odnosno bele do pepeljaste boje, osim komadića, usitnjenih mrvica i odrezaka sitne plave ribe koji se stavljaju u promet u sosu;
- 2) da crveno meso komadića, odrezaka i usitnjenih mrvica sitne plave ribe nije obavezno odstranjivati;
- 3) da je meso čvrste konzistencije osim kod usitnjenih mrvica;
- 4) da u ulju nema više od 10% vode u odnosu na netomasu konzerve i da je ulje bistro.

#### *b) Konzerve od krupne plave ribe*

### **Član 72**

Pod konzervama od krupne plave ribe, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se proizvodi dobijeni od krupne plave ribe.

Konzerve od krupne plave ribe stavljaju se u promet pod nazivom konzerve od tunja.

### **Član 73**

Prema načinu prerade, konzerve od tunja stavljaju se u promet kao konzerve od fileta tunja, konzerve od komada tunja i konzerve od komadića tunja.

### **Član 74**

Konzerve od tunja koje se stavljaju u promet moraju ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da je mesto tunja obrađeno i bez kostiju, kože, utrobe, crvenog mesa, škrge, peraja i drugih nejestivih delova ribe;
- 2) da meso ribe, osim tunja u salamuri, ne sadrži više od 3,5% soli.

#### Konzerve od fileta tunja

### **Član 75**

Konzerve od fileta tunja su konzerve proizvedene preradom mesa krupne plave ribe, rezanih u pravcu mišićnih segmenata.

Prema vrsti naliva, konzerve od fileta tunja stavljaju se u promet kao konzerve od fileta tunja u ulju i kao konzerve od fileta tunja u sosu.

### **Član 76**

Konzerve od fileta tunja koje se stavljaju u promet moraju ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da su fileti složeni u jedan ili više redova, s tim da ne smeju biti kraći od dužine limenke za više od 7 mm;

- 2) ako su fileti slagani u više redova, u donjim redovima mogu biti spojeni ili polomljeni;
- 3) da su fileti rezani ravno sa jedne strane;
- 4) da u slučaju da se fileti slažu u limenku samo u jednom redu, jedna polovina fileta može biti rasečena u dva dela;
- 5) da je meso bele ili svetloružičaste do crvenosmeđe boje, osim fileta koji se stavljaju u promet kao konzerve fileta tunja u sosu, da meso nije žilave konzistencije i da se ne raspada;
- 6) da u ulju kod konzervi koje se stavljaju u promet kao fileti tunja nema više od 6% vode i da je ulje bistro.

### Konzerve od komada tunja

#### **Član 77**

Konzerve od komada tunja (solid pack) su konzerve dobivene preradom krupne plave ribe rezane preko mišićnih segmenata.

Prema vrsti dodataka, konzerve od komada tunja stavljaju se u promet kao konzerve od komada tunja u ulju, konzerve od komada tunja u sosu i konzerve od komada tunja u salamuri.

#### **Član 78**

Konzerve od komada tunja koje se stavljaju u promet moraju ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da je poprečni rez komada ravan;
- 2) da su komadi mesa u limenkama netomase do 200 g složeni u jednom redu, a u limenkama netomase preko 200 g u dva ili više redova, s tim da visina komada mesa u limenkama do 200 g može biti najviše 1 cm niže od visine limenke, a u većim limenkama najviše 2 cm, kao i da razlika u visini pojedinih komada mesa ne sme biti veća od 0,5 cm.
- 3) da je meso belo, svetloružičaste do smeđecrvene boje, osim komada koji se stavljaju u promet kao konzerve od komada tunja u sosu i da je meso čvrste konzistencije, ali ne suvo;
- 4) da u ulju kod konzervi koje se stavljaju u promet kao komadi tunja u ulju nema više od 6% vode u odnosu na netomasu konzerve i da je ulje bistro.

Radi popunjavanja prostora između pojedinih komada masa može se upotrebiti do 25% sitnih mrvica mesa pri ručnom punjenju, odnosno 2% pri mašinskom punjenju, s tim da mrvice ne smeju biti u gornjem redu.

### Konzerve od komadića tunja

#### **Član 79**

Konzervama od komadića tunja, u smislu ovog pravilnika, smatraju se konzerve proizvedene preradom delova preostalih posle rezanja tunja.

Komadićima tunja, u smislu ovog pravilnika, smatraju se delovi belog mesa tunja, koji u većini imaju očuvanu strukturu tkiva.

## **Član 80**

Prema vrsti naliva, konzerve od komadića tunja stavljaju se u promet kao konzerve od komadića u ulju, sosu ili salamuri.

## **Član 81**

Konzerve od komadića tunja koje se stavljaju u promet moraju ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da su komadići tunja bele ili svetloružičaste do crvenosmeđe boje, osim komadića tunja u sosu;
- 2) da je meso čvrste konzistencije;
- 3) da u ulju, kod konzervi koje se stavljaju u promet kao konzerve od komadića tunja u ulju, ne sme biti više od 6% vode u odnosu na netomasu konzerve i da je ulje bistro.

### *v) Konzerve od druge morske ribe*

## **Član 82**

Konzervama od druge morske ribe, u smislu ovog pravilnika, smatraju se konzerve od girica, konzerve od bukvi, konzerve od šnjura, konzerve od ugotica, konzerve od iglica, konzerve od ostale bele morske ribe i konzerve od glavonožica.

## **Član 83**

Konzerve od girica, konzerve od bukvi, konzerve od šnjura, konzerve od ugotica i konzerve od iglica su konzerve proizvodne preradom girica, bukvi, šnjura, ugotica i iglica, sa dodatkom ulja ili sosa. Te konzerve se mogu stavljati u promet pod nazivom manule ili jedne od tih vrsta riba.

Prema vrsti naliva, konzerve iz stava 1 ovog člana stavljaju se u promet kao konzerve od girica u ulju ili sosu; konzerve od bukvi u ulju ili sosu, konzerve od šnjura u ulju ili sosu, konzerve od ugotica u ulju ili sosu i konzerve od iglica u ulju ili sosu, odnosno kao konzerve od manula u ulju ili sosu.

## **Član 84**

Konzerve iz člana 83 ovog pravilnika koje se stavljaju u promet moraju ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da je meso ribe bele boje, osim mesa girica, bukvi i šnjura koje se stavljaju u promet kao konzerve od girica u sosu, konzerve od bukvi u sosu i konzerve od šnjura u sosu, s tim da uz kost može biti malo ružičaste boje u širini do 2 mm, mereno na sredini ribe;
- 2) da sadrže samo maslinovo ili semensko ulje, s tim da u ulju nema više od 6,5% vode u odnosu na neto masu konzerve i da je ulje bistro.

## **Član 85**

Pod konzervama od ostale bele morske ribe podrazumevaju se konzerve izrađene od bele morske ribe, osim konzervi iz člana 83 ovog pravilnika.

## **Član 86**

Prema vrsti dodataka konzerve od ostale bele morske ribe stavljaju se u promet kao konzerve od bele morske ribe u ulju i konzerve od bele morske ribe u sosu.

Konzerve od ostale bele morske ribe stavljaju se u promet pod nazivom one vrste ribe od koje je konzerva izrađena (npr. konzerva od oslića).

#### **Član 87**

Konzerve od ostale bele morske ribe koje se stavljaju u promet moraju ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da meso ribe ne sadrži više od 3,5% soli;
- 2) da je boja mesa karakteristična za vrstu ribe od koje se konzerva izrađuje;
- 3) da u konzervi riba može biti cela ili izrezana u komade;
- 4) da riba može imati kožicu;
- 5) da može da sadrži krupne kosti kičmenog stuba;
- 6) da u ulju konzerve od bele morske ribe nema više od 8% vode u odnosu na neto masu. Ulje mora biti bistro.

#### **Član 88**

Pod konzervama od glavonožaca, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se proizvodi dobijeni preradom mesa lignji i ostalih njihovih srodnika, očišćenih od sluzavog sloja i nejestivih delova, sa dodatkom ulja ili sosa.

Prema vrsti naliva, konzerve od glavonožaca stavljaju se u promet kao konzerve od glavonožaca u ulju ili kao konzerve od glavonožaca u sosu.

Konzerve od glavonožaca stavljaju se u promet pod nazivom one vrste glavonožaca od koje je konzerva proizvedena.

#### **Član 89**

Konzerve od glavonožaca u ulju i konzerve od glavonožaca u sosu koje se stavljaju u promet moraju ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da je meso bele ili ružičaste boje, osim mesa glavonožaca koji se stavljaju u promet kao konzerve od glavonožaca u sosu, da je meso čvrste konzistencije, ali ne i žilavo i tvrdo;
- 2) da u ulju nema više od 5% vode u odnosu na neto masu konzerve i da je ulje bistro.

*g) Konzerve od morske ribe sa povrćem, voćem, pečurkama ili žitaricama i riblje paštete od morske ribe*

#### **Član 90**

Konzerve od morske ribe sa povrćem, voćem, pečurkama ili žitaricama u smislu ovog pravilnika su konzerve proizvedene preradom morske ribe i povrća, voća, pečurki ili žitarica, sa dodatkom ulja ili sosa.

Sos koji se koristi kao dodatak može osim ulja da sadrži masti životinjskog ili biljnog porekla.

Ako se u proizvodnji konzervi od morske ribe sa povrćem, voćem, pečurkama ili žitaricama upotrebljava krupna plava riba, meso ribe mora biti bez kosti, kože i crvenog mesa, a ako se upotrebljava sitna plava riba ili bela riba, meso može biti sa kožom i kostima.

### **Član 91**

Prema količini povrća, voća, pečurki ili žitarica, konzerve od morske ribe sa povrćem, voćem, pečurkama ili žitaricama stavljaju se u promet kao:

- 1) riba sa povrćem, voćem, pečurkama ili žitaricama, ako sadrži najmanje 50% mesa u odnosu na netomasu konzerve;
- 2) povrće sa ribom, voće sa ribom, pečurke sa ribom ili žitarice sa ribom ako sadrži 25-50% mesa ribe u odnosu na netomasu konzerve;
- 3) riblja pašteta od povrća i morske ribe, ako sadrži najmanje 25% mlevenog mesa morske ribe u odnosu na neto masu konzerve.

### **Član 92**

Konzerve od morske ribe sa povrćem, voćem, pečurkama ili žitaricama koje se stavljaju u promet moraju ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da je konzistencija povrća, voća, pečurki, odnosno žitarica čvrsta, ali ne i suviše tvrda;
- 2) da je meso mekane konzistencije;
- 3) da imaju prijatan miris i ukus svojstven sirovinama od kojih su proizvedene.

### **Član 93**

Riblja pašteta od morske ribe u smislu ovog pravilnika je proizvod dobijen od sitne plave ribe i jestivih delova ostale morske ribe, uz dodatak masti životinjskog ili biljnog porekla i supe od kuvane ribe.

U proizvodnji riblje paštete od morske ribe mogu se upotrebljavati emulgatori do 2% i ostali aditivi iz priloga br. 1 ovog pravilnika, ako je njihova upotreba tehnološki opravdana.

Riblja pašteta od povrća i morske ribe u smislu ovog pravilnika je proizvod dobijen kao riblja pašteta iz stava 1 ovog člana uz dodatak koncentrovanog soka od paradajza (pirea) i mlevenog povrća.

Riblja pašteta od morske ribe i riblja pašteta od povrća i morske ribe, koje se stavljaju u promet moraju ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da ne sadrže više od 35% masnoće;
- 2) da imaju miris i ukus svojstven sirovini od koje su proizvedene;
- 3) da je sadržaj dobro usitnjen i povezan u kompaktnu celinu;
- 4) da je sadržaj bez izdvojene masti;



5) da je sadržaj karakteristične boje;

6) da je sadržaj mazive konzistencije.

## **2) Konzerve od slatkovodne ribe**

### **Član 94**

Konzerve od slatkovodne ribe stavljaju se u promet kao konzerve od ukljeva, konzerve od dimljenog šarana, konzerve od dimljenog tolstolobika, konzerve od dimljene slatkovodne bele ribe, konzerve od slatkovodne bele ribe sa povrćem, voćem, pečurkama ili žitaricama i riblje paštete od slatkovodne ribe.

#### **a) Konzerve od ukljeva**

### **Član 95**

Konzerve od ukljeva stavljaju se u promet kao konzerve od ukljeva i konzerve od dimljenih ukljeva.

Konzerve od ukljeva su konzerve proizvedene preradom mesa ukljeva, sa dodatkom ulja ili sosa.

Prema vrsti naliva, konzerve od ukljeva stavljaju se u promet kao konzerve od ukljeva u ulju ili sosu i konzerve od dimljenih ukljeva u ulju ili sosu.

### **Član 96**

Konzerve od ukljeva koje se stavljaju u promet moraju ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da su ukljevi složeni uredno, naizmenično vrat-rep;
- 2) da je kožica srebrnaste boje, odnosno zlatnosmeđe boje kod konzervi od dimljenih ukljeva, kao i da može biti ispucana i delimično skinuta sa svih ukljeva;
- 3) da je meso ukljeva sočno, belo do bledoružičaste boje, osim dimljenih ukljeva koji se stavljaju u promet kao konzerve od dimljenih ukljeva u sosu, s tim da uz kost može biti i ružičasto;
- 4) da u ulju, kod konzervi koje se stavljaju u promet kao konzerve od ukljeva u ulju i konzerve od dimljenih ukljeva u ulju, nema više od 10% vode i da je ulje bistro.

#### **b) Konzerve od dimljenog šarana**

### **Član 97**

Konzerve od dimljenog šarana u smislu ovog pravilnika su konzerve proizvedene preradom mesa šarana, sa dodatkom ulja ili sosa.

Prema vrsti naliva, konzerve od dimljenog šarana stavljaju se u promet kao konzerve od dimljenog šarana u ulju i konzerve od dimljenog šarana u sosu.

### **Član 98**

Konzerve od dimljenog šarana koje se stavljaju u promet moraju ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da su proizvedene od mesa šarana;

- 2) da su komadi ribe složeni tako da je koža komada okrenuta na istu stranu;
- 3) da su poprečni rezovi komada ravni, a ako su komadi rezani pre dimljenja može biti najviše 25% komada sa neravnim poprečnim rezovima;
- 4) da je koža komada ribe neoštećena i da je zlatno-mrke boje, s tim da površina na kojoj se nalazi kost može biti neznatno oštećena; da su strane rezova boje mesa, osim dimljene ribe koja se stavlja u promet kao konzerva od dimljene ribe u sosu; da nema tamnih mrlja od zgrušane belančevine ili nedovoljno očišćene utrobe;
- 5) da komadi ribe imaju dužinu približnu dužini limenke, da nisu uži od 10 mm i tanji od 3 mm, odnosno, ako su bez kože i uzdužno rezani pre dimljenja da nisu deblji od 15 mm;
- 6) da u ulju nema mrvica mesa ili kože u znatnijoj meri, s tim da ih na površini može biti samo u tragovima;
- 7) da je meso sočno, odnosno, da nije drvenasto ni previše meko;
- 8) da komadi ribe imaju miris i ukus svojstven dimljenoj slatkovodnoj ribi, s tim da komadi iz konzerve koji su uskladišteni do dva meseca mogu imati miris i na mulj, kao i da sadrže najviše 2,5% soli;
- 9) da u ulju, kod konzervi koje se stavljaju u promet kao konzerve od dimljenog šarana u ulju, nema više od 10% vode i da je ulje bistro.

*v) Konzerve od dimljenog tolstolobika*

**Član 99**

Konzerve od dimljenog tolstolobika su konzerve proizvedene preradom mesa tolstolobika, sa dodatkom ulja ili sosa.

Prema vrsti naliva, konzerve od dimljenog tolstolobika stavljaju se u promet kao konzerve od dimljenog tolstolobika u ulju i konzerve od dimljenog tolstolobika u sosu.

**Član 100**

Konzerve od dimljenog tolstolobika koje se stavljaju u promet moraju ispunjavati uslove propisane u članu 98 tač. od 2 do 9 ovog pravilnika.

*g) Konzerve od dimljene slatkovodne bele ribe*

**Član 101**

Konzerve od dimljene slatkovodne bele ribe su konzerve proizvedene preradom mesa pastrmke, deverike, crvenperke, mreene, bucova, klena, karaša i skoblja, sa dodatkom ulja ili sosa.

Prema vrsti naliva, konzerve od dimljene slatkovodne bele ribe stavljaju se u promet kao konzerve od dimljene slatkovodne bele ribe u ulju i konzerve od dimljene slatkovodne bele ribe u sosu.

**Član 102**

Konzerve od dimljene slatkovodne bele ribe koje se stavljaju u promet moraju ispunjavati uslove propisane u članu 98 tač. 2, 3, 4, 6, 7, 8 i 9 ovog pravilnika.

*d) Konzerve od slatkovodne bele ribe sa povrćem, voćem, pečurkama ili žitaricama i riblje paštete od slatkovodne ribe*

**Član 103**

Konzerve od slatkovodne bele ribe sa povrćem, voćem, pečurkama ili žitaricama su konzerve proizvedene preradom mesa slatkovodne bele ribe i voća, povrća, pečurki, odnosno žitarica, sa dodatkom ulja ili sosa.

Konzerve iz stava 1 ovog člana koje se stavljaju u promet, moraju ispunjavati uslove propisane u čl. 91 i 92 ovog pravilnika.

**Član 104**

Riblja pašteta od slatkovodne bele ribe je proizvod dobijen od slatkovodne ribe uz dodatak biljne masti i ulja životinjskog ili biljnog porekla i supe od kuvane ribe.

U proizvodnji riblje paštete od slatkovodne ribe mogu se koristiti emulgatori u količini do 2% kao i ostali aditivi iz priloga br. 1 ovog pravilnika, ako je njihova upotreba tehnološki opravdana.

**Član 105**

Riblja pašteta od povrća i slatkovodne bele ribe je proizvod dobijen kao pašteta iz stava 1 ovo člana uz dodatak koncentrovanog paradajza (pirea) i mlevenog povrća.

Riblja pašteta od slatkovodne bele ribe i riblja pašteta od povrća i slatkovodne bele ribe, koje se stavljaju u promet, moraju ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) riblja pašteta od slatkovodne bele ribe mora sadržati najmanje 40% mesa ribe u odnosu na neto masu proizvoda;
- 2) riblja pašteta od povrća i slatkovodne bele ribe mora sadržati najmanje 25% mesa ribe u odnosu na neto masu konzerve;
- 3) da ne sadrže više od 35% masnoće;
- 4) da imaju miris i ukus sirovine od koje su proizvedeni;
- 5) da je sadržaj dobro usitnjen i povezan u kompaktnu celinu;
- 6) da je sadržaj bez izdvojene masti;
- 7) da je mazive konzistencije.

**3) Riblje polutrajne konzerve**

**Član 106**

Riblje polutrajne konzerve su proizvodi dobijeni preradom pojedinih vrsta ribe prema odgovarajućem tehnološkom postupku, čija upotrebljivost ne može biti duža od 18 meseci.

Riblje polutrajne konzerve proizvode se kao:

- 1) pasterizovane polutrajne konzerve;

2) nepasterizovane polutrajne konzerve.

Pripadnost proizvoda pojedinoj grupi mora se deklarirati.

#### **Član 107**

Riblje polutrajne pasterizovane konzerve se obrađuju u hermetički zatvorenim sudovima ili omotačima na temperaturi nižoj od 100 °C.

Ribljim nepasterizovanim polutrajnim konzervama, u kojima su za konzervisanje korišćeni kuhinjska so i organske kiseline iz priloga 1 ovog pravilnika, mogu se kao konzervansi dodavati materije propisane ovim pravilnikom.

Prema poreklu ribe, riblje polutrajne konzerve stavljaju se u promet kao polutrajne konzerve od morske ribe i polutrajne konzerve od slatkododne ribe.

#### *a) Polutrajne konzerve od morske ribe*

#### **Član 108**

Polutrajne konzerve od morske ribe stavljaju se u promet kao marinade i proizvodi od slane ribe.

#### **Član 109**

Polutrajne konzerve od morske ribe koje se stavljaju u promet moraju ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da polutrajne konzerve od ribe u ulju i salamuri sadrže najmanje 70% ribe u odnosu na neto masu konzerve;
- 2) da polutrajne konzerve od ribe u sosu sadrže najmanje 60% ribe u odnosu na neto masu konzerve;
- 3) da marinade sadrže najmanje 30% ribe u odnosu na neto masu konzerve;
- 4) da ispunjavaju i ostale posebne zahteve propisane ovim pravilnikom za pojedine vrste polutrajnih konzervi.

#### **Marinade**

#### **Član 110**

Marinade su slano-kiseli nepasterizovani proizvodi proizvedeni prema određenom tehnološkom postupku, sa dodatkom povrća ili bez njega, zaliveni salamutom, sirćetnom kiselinom, sosom ili uljem.

Prema postupku prerade, marinade se stavljaju u promet kao hladne marinade i pržene marinade.

#### **Član 111**

Hladne marinade su proizvodi proizvedeni preradom sveže ili soljene ribe u slano-kiseloj sredini, sa dodatkom povrća i začina, zalivene salamutom, sirćetnom kiselinom, sosom ili uljem.

Prema vrsti ribe od koje su proizvedene i načina prerade, hladne marinade stavljaju se u promet kao rusle i ostale hladne marinade.

## **Član 112**

Rusle su proizvodi od hladno mariniranih papalina ili sardela manje veličine, sa dodatkom crnog luka, povrća i začina, zaliveni salamutom i sirćetnom kiselinom.

## **Član 113**

Rusle koje se stavljaju u promet moraju ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da je riba složena u redove uredno i gusto, tako da se između redova nalazi sloj rezanog povrća;
- 2) da je kožica ribe sjajne svetlosrebrnaste boje, nenaborana, neskinuta i da nije ispucana na više od 20% ribe;
- 3) da je meso ribe bele boje i čvrste konzistencije;
- 4) da imaju miris aromatičan, na fermentisani crni luk, kao i ukus svojstven hladno mariniranoj ribi;
- 5) da ne sadrže više od 50% rezanog crnog luka i drugog povrća u odnosu na neto masu proizvoda;
- 6) da salamura može slabo opalescirati.

### Proizvodi od slane ribe

## **Član 114**

Pod proizvodima od slane ribe, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se polutrajne konzerve dobijene preradom soljenih inćuna ili sardela, sa dodatkom ulja, sosa ili salamure.

## **Član 115**

Proizvodi od slane ribe stavljaju se u promet kao: pruženi fileti, smotani fileti, očišćena sardela u ulju, sosu ili salamuri, delimično očišćena sardela i delimično očišćen inćun u ulju, sosu ili salamuri i sardelna pasta.

## **Član 116**

Pruženi fileti i smotani fileti su polukonzerve proizvedene preradom mesa soljenih inćuna ili sardela, sa dodatkom ulja, sosa ili salamure.

Prema vrsti dodataka, pruženi fileti i smotani fileti stavljaju se u promet kao pruženi fileti u ulju, sosu ili salamuri i smotani fileti u ulju, sosu ili salamuri.

## **Član 117**

Pruženi fileti koji se stavljaju u promet moraju ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da su fileti složeni uredno i gusto, i to red na red u manjim posudama, odnosno unakrsno u većim posudama;
- 2) da je meso očišćeno od kostiju kičme i većeg dela kože; da je meso ružičasto-smeđe boje, a kod manje zrele ribe bledo do žuto-ružičaste boje, osim pruženih fileta u sosu, s tim da fileti inćuna mogu imati po sredini uzdužnu liniju smeđe boje, da se fileti na pritisak prstiju ne raspadaju i da ne sadrže više od 20% soli.

### **Član 118**

Smotani fileti od inćuna ili sardela koji se stavljaju u promet moraju ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da su fileti savijeni tako da na jednoj strani spirale nastane udubljenje za pupoljak kapra ili komadić crvene paprike, osim smotanih fileta u sosu;
- 2) da su fileti složeni uredno, sa pupoljkom kapra ili komadićem crvene paprike okrenutim prema otvoru posude, s tim da fileti pakovani u posude većih dimenzija moraju imati između svakog reda perforirani pergament ili pergament-papir;
- 3) da su pupoljci kapra zatvoreni i tamnozeleno boje.

Smotani fileti moraju ispunjavati i uslove iz člana 117 tačka 2 ovog pravilnika.

### **Član 119**

Očišćene sardele u ulju, sosu ili salamuri su polutrajne konzerve proizvedene preradom soljene sardele sa dodatkom salamure, ulja ili sosa.

### **Član 120**

Očišćene sardele u ulju, sosu ili salamuri koje se stavljaju u promet moraju ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da su bez glave, repa i kože i da su zrele;
- 2) da su složene uredno u redove;
- 3) da je meso na prelomu sardele ružičasto do crveno-smeđe boje i takve konzistencije da se na pritisak prstiju ne raspada.

Odredbe stava 1 ovog člana primenjuju se i na očišćenog inćuna u ulju, sosu ili salamuri.

### **Član 121**

Delimično očišćene sardele u salamuri, ulju ili sosu i inćun u salamuri, ulju ili sosu su polutrajne konzerve proizvedene preradom soljene sardele, odnosno inćuna, sa dodatkom salamure, ulja ili sosa.

### **Član 122**

Delimično očišćena sardela ili inćun u salamuri, ulju ili sosu koji se stavljaju u promet, moraju ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da su bez glave i utrobe; ili
- 2) da su bez glave, utrobe i repa.

### **Član 123**

Sardela u salamuri i inćun u salamuri su polutrajne konzerve proizvedene preradom soljenih sardela, odnosno soljenih inćuna sa dodatkom salamure.

### **Član 124**

Sardele u salamuri i inćun u salamuri koji se stavljaju u promet moraju ispunjavati zahteve propisane u članu 120 stav 1 tač. 2 i 3 ovog pravilnika, kao i sledeće zahteve:

- 1) da se riba stavlja u promet sa repom, glavom i kožom;
- 2) da se na prvi red ribe mogu staviti i lovorovi listovi;
- 3) da se između redova ribe stavlja tanak sloj soli.

#### **Član 125**

Komadići od slane ribe koji se stavljaju u promet moraju ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da se na mesu komadića slane ribe mogu naći manji delovi kože;
- 2) da je meso svetle do tamnoružičaste boje, da je takve konzistencije da se na pritisak prstiju ne raspada i da ne sadrži više od 20% soli.

#### **Član 126**

Sardelna pasta je proizvod dobijen preradom soljenih i očišćenih sardela i inćuna.

U proizvodnji sardelne paste može se upotrebiti i mleveno meso soljenih skuša, ali najviše 20% u odnosu na neto masu polutrajne konzerve.

#### **Član 127**

Sardelna pasta koja se stavlja u promet mora ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da je masa dobro samlevena, homogena i maziva;
- 2) da je žućkasto-ružičaste do smeđe boje.

#### *b) Polutrajne konzerve od slatkovodne ribe*

#### **Član 128**

Polutrajne konzerve od slatkovodne ribe stavljaju se u promet kao kavijar i riblja ikra.

#### **Član 129**

Kavijar je polutrajna konzerva proizvedena preradom riba iz porodice Acipenseridae (jesetra, moruna, pastruga i kečiga).

#### **Član 130**

Kavijar koji se stavlja u promet mora ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da su zrnca ikre, dijametra 2,5 mm, slobodna, bez vezivnog tkiva, opni i sl., s tim da nema više od 1% polomljenih zrnaca ikre u odnosu na ukupan broj zrnaca ikre;
- 2) da se zrnca ikre lako odvajaju jedna od drugih i da se okretanjem limenke za 45° pomiču na stranu nagiba, odvajajući se potpuno od plašta limenke;

- 3) da ne sadrži manje od 35% suve materije ni više od 6% kuhinjske soli;
- 4) da ne sadrži slobodnih masnih kiselina više od količine koja se može neutralisati sa 3 mg kalijum-hidroksida (KOH) na jedan gram kavijara;
- 5) da nije sluzav, ali ni potpuno suv.

#### **Član 131**

Riblja ikra je proizvod proizveden od ikre slatkovodne ribe, kao i od ikre morske ribe.

Riblja ikra stavlja se u promet sa naznakom vrste ribe od koje je proizvedena.

#### **Član 132**

Riblja ikra od šarana (Cuprinus) mora ispunjavati zahteve iz člana 130 tač. 4 i 5 ovog pravilnika.

#### **Član 133**

U proizvodnji kavijara i riblje ikre mogu se koristiti konzervansi dozvoljeni ovim pravilnikom.

Zabranjeno je stavljanje u promet kavijar i riblju ikru koji su bojani.

### **b) Smrznuti proizvodi od ribe**

#### **Član 134**

Pod smrznutim proizvodima od ribe podrazumevaju se proizvodi od ribe, komada ribe i usitnjenog mesa ribe, koji se pre smrzavanja mogu podvrći usitnjavanju, mešanju, formiranju, termičkoj obradi, oblaganju i sl., a zatim smrznuti i uskladištiti na temperaturi ne višoj od -18 °C.

Pri proizvodnji smrznutih proizvoda od ribe, mogu se koristiti aditivi dozvoljeni ovim pravilnikom, ako je njihova upotreba tehnološki opravdana.

Smrznuti proizvodi od ribe stavljanje u promet kao panirana riba, smrznuta riba i ostali smrznuti proizvodi od ribe.

#### **Član 135**

Panirana riba stavlja se u promet kao riblji štapići, riblji komadići, fileti i odresci od ribe.

#### **Član 136**

Panirana riba koja se stavlja u promet mora ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da nema oštećenih i izlomljenih delova;
- 2) da je obložna masa dobro priljubljena uz ribu;
- 3) da ima svojstven miris i ukus za odgovarajuću vrstu sveže ribe;
- 4) da nije užegla ili na drugi način izmenjena zbog nepropisnog smrzavanja i skladištenja;



5) da fileti ribe ne sadrže ostatke nejestivih delova, dok odresci krupne ribe mogu sadržati kosti kičmenog stuba, a sitna riba može sadržati kičmu i rep.

### **Član 137**

Deklaracija za smrznute proizvode od ribe mora na originalnom pakovanju sadržati i uputstvo za pripremu.

### **g) Ostali proizvodi od ribe**

Soljena riba

### **Član 138**

Prema poreklu, soljena riba stavlja se u promet kao soljena morska riba i soljena slatkovodna riba.

### **Član 139**

Soljena morska riba je proizvod dobijen soljenjem sardele, inćuna, skuša, haringe i drugih vrsta riba. Soljena morska riba se stavlja u promet kao:

- 1) cela morska riba, sa glavom, utrobom i repom;
- 2) carne a carne-soljena morska riba kojoj je odstranjena glava;
- 3) semi fileti-soljena morska riba, bez glave, utrobe i repa.

### **Član 140**

Soljena morska riba koja se stavlja u promet mora ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da je riba složena uredno, unakrst, vodoravno i gusto u redove i da se između
- 2) redova riba nalazi ravnomerno raspoređen sloj soli;
- 3) da su u jednom pakovanju ribe približno iste veličine;
- 4) da površina ribe nije žuta od oksidisanog ribljeg ulja;
- 5) da je meso karakteristične boje i takve konzistencije da se pri vađenju iz ambalaže ne lomi i ne gnječi na pritisak prstiju.

### **Član 141**

Soljena slatkovodna riba je proizvod dobijen soljenjem slatkovodne ribe.

Prema količini soli, soljena slatkovodna riba stavlja se u promet kao jako soljena slatkovodna riba ako sadrži više od 14% soli u odnosu na neto masu ribe.

Prema vrsti ribe, soljena slatkovodna riba stavlja se u promet kao soljeni šaran, soljeni smuđ, soljena štika, soljena slatkovodna bela riba, soljena moruna, soljena jesetra, soljeni som i druge soljene krupne ili okrugle slatkovodne ribe.

### **Član 142**

Soljeni šaran, soljeni smuđ, soljena štika i soljena slatkovodna bela riba koji se stavljaju u promet moraju ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da imaju ukus i miris svojstven zreloj soljenoj ribi;
- 2) da su rezani sa strane leđa dužinom kičme od glave do blizu repa, s tim da ne sme biti prerezana trbušna strana ribe.

U jednoj proizvodnoj partiji može biti do 5% ribe sa nepravilnim rezom, s manjim oštećenjima tkiva u trbušnoj šupljini i crveno-smeđim mrljama na površini mesa.

#### **Član 143**

Soljena moruna, soljena jesetra, soljeni som i druge soljene krupne i okrugle slatkovodne ribe, koja se stavljaju u promet, moraju ispunjavati zahteve iz člana 142 ovog pravilnika, s tim što se režu u komade uspravnim rezovima na kičmeni stub.

#### **Dimljena riba**

#### **Član 144**

Dimljena riba je proizvod proizveden toplim ili hladnim dimljenjem ribe.

Prema vrsti ribe, dimljena riba stavlja se u promet kao hladno dimljena ukljeva, dimljena haringa (sled) i ostala dimljena riba.

#### **Član 145**

Hladno dimljena ukljeva je proizvod dobijen hladnim dimljenjem ukljeva.

#### **Član 146**

Hladno dimljena ukljeva koja se stavlja u promet mora ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da ima miris i ukus svojstven slatkovodnoj dimljenoj ribi, s tim da neposredno posle dimljenja može imati neznatan miris i ukus mulja;
- 2) da je zlatnosmeđe boje;
- 3) da ne sadrži više od 14% soli.

U jednoj proizvodnoj partiji može biti do 15% ukljeva pepeljaste boje i 10% ukljeva koje imaju na površini mrlje svetlije od kristala soli.

#### **Član 147**

Dimljena haringa (sled) je proizvod proizveden hladnim ili toplim dimljenjem soljene haringe.

#### **Član 148**

Dimljena haringa (sled) koja se stavlja u promet mora ispunjavati sledeće zahteve:

1) da ima miris i ukus aromatičan i svojstven dimljenoj haringi, bez tragova plesni, užeglog i drugog neprijatnog mirisa i ukusa;

2) da je površina kože haringe čista i neoštećena, svetle ili tamnosmeđe boje;

3) da meso ima boju dimljene ribe i da je suvo i čvrste konzistencije.

#### Sušena riba

##### **Član 149**

Sušena riba je proizvod dobijen sušenjem mesnatih vrsta ribe na vazduhu, uz upotrebu soli ili bez nje.

Prema vrsti ribe od koje je proizvedena, sušena riba stavlja se u promet kao sušeni bakalar i ostala sušena riba.

##### **Član 150**

Sušeni bakalar je proizvod proizveden sušenjem morske ribe iz porodice Gadidae.

##### **Član 151**

Sušeni bakalar koji se stavlja u promet mora ispunjavati sledeće zahteve:

1) da ima miris prijatan i svojstven suvom bakalaru, bez užglosti ili drugih stranih primesa;

2) da ima površinu čistu i neoštećenu;

3) da su utroba, glava i škrge potpuno odstranjeni, osim vazdušnog mehura;

4) da je kožica bakalara ujednačene svetložute do tamnije žute boje, a može imati manje tamne površine;

5) da je meso svetložućkaste do tamnožućkaste boje, tvrdo kao drvo, i da ne sadrži više od 18% vode.

#### Gotova jela od ribe

##### **Član 152**

Gotova jela od ribe se proizvode od mesa različitih vrsta ribe i proizvoda od ribe, drugih namirnica, dodataka i aditiva.

##### **Član 153**

Gotova jela od ribe se stave u promet kao gotova jela od ribe i taj proizvod mora da sadrži najmanje 30% mesa ribe, odnosno proizvoda od ribe, u odnosu na neto masu proizvoda.

Ako se stavlja u promet kao gotovo jelo od ribe, taj proizvod mora da sadrži najmanje 20% mesa ribe, odnosno proizvoda od ribe, u odnosu na neto masu proizvoda.

##### **Član 154**

Gotova jela od ribe u deklaraciji moraju sadržati i uputstvo za korišćenje proizvoda.

### **Član 155**

Kod gotovih jela od ribe mora biti deklarirana vrsta ribe ili proizvod od ribe od koje je gotovo jelo proizvedeno, kao i način tehnološkog postupka: smrzavanja, pasterizacije ili sterilizacije.

### **Kobasice od ribe**

### **Član 156**

Kobasice od ribe se proizvode od različitih vrsta morske i slatkovodne ribe, čistog mesa pernate živine, mašinski otkošenog mesa pernate živine ili mesa krupne stoke za klanje, biljne ili životinjske masti i masnog tkiva, dodataka i aditiva.

Ukupna količina upotrebljenog mesa i masnog tkiva pernate živine ili mesa i masnog tkiva krupne stoke za klanje, ne sme biti veća od 40% u odnosu na neto masu količinu mesa ribe.

### **Član 157**

Kobasice od ribe stavljaju se u promet u prirodnim ili veštačkim omotačima (crevima), i mogu biti dimljene.

### **Član 158**

Kobasice od ribe stavljaju se u promet kao:

- 1) sveže kobasice;
- 2) barene kobasice;
- 3) kuvane kobasice.

### **Sveže kobasice od ribe**

### **Član 159**

Sveže kobasice od ribe proizvode se od osnovnih sirovina navedenih u članu 156 ovog pravilnika, dodataka, aditiva i vode.

Sveže kobasice se pune u jestive omotače.

### **Član 160**

Sveže kobasice koje se stavljaju u promet moraju ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da sadrže najmanje 15% belančevina iz mesa;
- 2) da ne sadrže više od 25% masti;
- 3) da su bele do svetloružičaste boje;
- 4) da su na preseku uočljivi komadići muskulature;
- 5) da posle pečenja imaju karakterističan ukus i miris mesa ribe.

Sveže kobasice od ribe stavljaju se u promet kao ohlađene ili smrznute, i čuvaju se na temperaturi od 0o do 4 °C, odnosno smrznute na temperaturi od - 18 °C.

#### Barene kobasice od ribe

##### **Član 161**

Barene kobasice od ribe proizvode se od osnovnih sirovina navedenih u članu 156 ovog pravilnika, dodataka iz čl. 10 i 11 ovog pravilnika, aditiva iz Priloga broj 1 ovog pravilnika i vode.

Barene kobasice se mogu dimiti ili im se može dodati koncentrat dima.

##### **Član 162**

Barene kobasice koje se stavljaju u promet moraju ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da sadrže najmanje 11% belančevina iz mesa ribe;
- 2) da ne sadrže više od 25% masti;
- 3) da su bele do svetloružičaste boje;
- 4) da im je presek homogen;
- 5) da su im miris i ukus specifični na riblje meso.

Barene kobasice od ribe stavljaju se u promet u ohlađenom stanju i čuvaju na temperaturi od 0o do 4 °C .

#### Kuvane kobasice od ribe

##### **Član 163**

Kuvane kobasice od ribe proizvode se od mesa ribe, mašinski otkošćenog mesa ribe uz dodatak osnovnih sirovina navedenih u članu 156 ovog pravilnika, dodataka iz čl. 10 i 11 ovog pravilnika, aditiva iz Priloga broj 1 ovog pravilnika i supe od kuvane ribe.

Kuvane kobasice od ribe pune se u veštačke nepropusne omotače.

##### **Član 164**

Kuvane kobasice od ribe koje se stavljaju u promet moraju ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da sadrže najmanje 10% belančevina iz mesa;
- 2) da ne sadrže više od 25% masti;
- 3) da su mazive konzistencije;
- 4) da je boja proizvoda bela do svetlosmeđe.

Kuvane kobasice od ribe stavljaju se u promet u ohlađenom stanju i čuvaju na temperaturi od 0o do 4 °C .

##### **Član 165**

Deklaracija za kobasice od ribe mora sadržati i podatak o vrsti ribe od čijeg je mesa proizvod izrađen.

*PROIZVODI OD RAKOVA, ŠKOLJKAŠA I MORSKIH JEŽEVA I MORSKIH KRASTAVACA*

**Član 166**

Za proizvodnju proizvoda od rakova mogu se upotrebiti slatkovodni i morski rakovi, smrznuti rakovi i smrznuti repovi morskih rakova.

**Član 167**

Za proizvodnju proizvoda od školjkaša mogu se upotrebiti žive dagnje i druge vrste živih školjkaša, koje u pogledu kvaliteta ispunjavaju uslove propisane odredbama člana 33 ovog pravilnika.

**Član 168**

Proizvodima od dagnji, u smislu ovog pravilnika, smatraju se konzerve od dagnji.

Pri proizvodnji konzervi od dagnji mogu se koristiti dodaci iz čl. 10 i 11 ovog pravilnika i aditivi iz priloga 1 ovog Pravilnika broj 1.

**Član 169**

Konzerve od dagnji koje se stavljaju u promet moraju ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da su dagnje složene zbijeno, ali ne i prenatrpano;
- 2) da je meso dagnji sveže, čisto, odvojeno od ljuštore i bisusa i neoštećeno, s tim da u jednoj limenki može biti najviše 20% oštećenih dagnji, da je meso blede do narandžasto-žute boje, osim mesa dagnji u sosu, da ima miris svojstven za dagnje i da je meke konzistencije;
- 3) da u ulju nema više od 10% vode u odnosu na neto masu konzerve i da je ulje bistro;
- 4) da je sok dagnji čist, s tim da može opalescirati.

**Član 170**

Za proizvodnju proizvoda od morskih ježeva može se upotrebiti samo živi hridinasti morski jež.

*PROIZVODI OD ŽABA, KORNJAČA I PUŽEVA*

**Član 171**

Za proizvodnju proizvoda od žaba mogu se upotrebiti samo bataci zelene žabe i male smeđe žabe sa kojih je prethodno skinuta koža.

Za proizvodnju proizvoda od kornjača mogu se upotrebiti samo grčka čančara, evropska kornjača iz ribnjaka, bara i močvara i morska kornjača.

**Član 172**

Za proizvodnju proizvoda od puževa mogu se upotrebiti veliki vinogradarski i njemu srodni puževi koji imaju meso bele boje, bosanski puž koji ima meso sive boje i makedonski puž koji ima meso tamnosive boje.

Puževi iz stava 1 ovog člana moraju biti živi i sa neoštećenom kućicom.

## **VII PAKOVANJE, TRANSPORTOVANJE I ČUVANJE RIBA, RAKOVA, ŠKOLJKAŠA, MORSKIH JEŽEVA, MORSKIH KRASTAVACA, ŽABA, KORNJAČA I PUŽEVA**

### **Član 173**

Ribe, rakovi, školjkaši, morski ježevi, morski krastavci, žabe, kornjače i puževi moraju biti pakovani u ambalažu na način propisan ovim pravilnikom.

Ambalaža mora biti dovoljno čvrsta (da može izdržati manipulaciju i prenos), čista i bez stranih mirisa. Posle svake upotrebe ambalaža mora biti očišćena i dezinfikovana rastvorom odgovarajućih dezinfekcionih sredstava.

Ambalaža mora imati otvore koji omogućuju ceđenje vode, sukrvice i sl. Ambalaža mora ispunjavati i druge uslove koji su za ambalažu predviđeni propisom o zdravstvenom nadzoru nad predmetima opšte upotrebe.

### **Član 174**

Sitna morska riba, krupna morska riba i bela morska riba pakuju se u rasutom stanju u posude od nerđajućeg metala, plastične mase ili drugog pogodnog materijala.

### **Član 175**

Landovina, škampi, sitni rakovi i rakovice, zavisno od veličine, pakuju se u rasutom stanju u drvene, plastične ili aluminijumske sanduke ili u sanduke od drugog pogodnog materijala.

Krupne rakovice (*Maja spp.*) pakuju se žive u korpe, i to tako da se stavljaju na podlogu od sena, algi, sargije ili slame u više redova.

### **Član 176**

Morska riba, kozice i škampi u sanducima moraju biti pomešani i pokriveni sitno mlevenim ili ljuskastim ledom.

Količina leda mora biti dovoljna da se prvobitna svojstva proizvoda iz stava 1 ovog člana očuvaju do mesta prodaje.

Odredba stava 1 ovog člana ne primenjuje se pri transportu živih škampa.

### **Član 177**

Hlap, jastog i slatkovodni rakovi pakuju se živi u drvene sanduke.

Proizvodi iz stava 1 ovog člana slažu se u jednom ili u dva reda na podlogu od sena, algi, sargije ili slame. Makaze hlapova moraju biti povezane, a repovi povijeni.

### **Član 178**

Kamenice se pakuju u sanduke, korpe ili burad tako što se stavljaju na podlogu od morske trave i slažu tako da je ispučeni deo okrenut ka dnu ambalaže. Poklopac ambalaže mora biti čvrsto pritisnut na kamenice.

Dagnje i drugi školjkaši pakuju se u sanduke, korpe ili vreće.

#### **Član 179**

Morski ježevi pakuju se u sanduke bez poklopca, s tim da moraju biti složeni u redove i prekriveni morskom travom.

Morski krastavci pakuju se osušeni u plastične kese.

#### **Član 180**

Morska riba koja se zbog veličine ne može pakovati u sanduke, prevozi se obešena ili položena tako da se voda od leda i sukrvica može nesmetano cediti iz trbušne šupljine.

Poleđivanje ribe iz stava 1 ovog člana vrši se ljuskastim ili mlevenim ledom tako da trbušna strana i prsna šupljina ribe budu ispunjeni ledom ako je riba bez utrobe, a spoljne strane položene ribe da budu obložene ledom.

#### **Član 181**

Ribe, rakovi, kornjače i morski ježevi u svežem ili smrznutom stanju, kao i smrznuti proizvodi prevoze se prevoznim sredstvima koja omogućavaju održavanje temperature hlađenja ili smrzavanja tokom transporta.

Prevozna sredstva moraju biti obložena inertnim materijalom.

Žive morske životinje iz stava 1 ovog člana mogu se prevoziti u bazenima ili posudama sa morskom vodom.

#### **Član 182**

Ohlađenu morsku ribu treba skladištiti, transportovati i čuvati tako da joj se temperatura ne povisi iznad 5°C.

#### **Član 183**

Živa slatkovodna riba može se transportovati i čuvati u bazenima ili posudama sa vodom.

Sveža ohlađena i duboko smrznuta slatkovodna riba, kao i smrznuti proizvodi od slatkovodne ribe transportuju se pri uslovima navedenim u članu 181 st. 1 i 2 ovog pravilnika.

Sveža ohlađena slatkovodna riba pakuje se u rasutom stanju u posude od nerđajućeg metala, plastične mase ili sličnog materijala.

Riba mora biti pomešana i prekrivena sitno mlevenim ili ljuspastim ledom.

#### **Član 184**



Ohlađenu slatkovodnu ribu treba skladištiti, transportovati i čuvati tako da joj se temperatura ne povisi iznad 4°C .

#### **Član 185**

Ohlađeni ili smrznuti žablji bataci skladište se, transportuju i čuvaju upakovani u plastičnim vrećicama neto mase do 3 kg, koje se slažu u odgovarajuće posude od nerđajućeg metala, plastične mase ili kartona, pri uslovima koji obezbeđuju održavanje temperature hlađenja, odnosno smrzavanja.

#### **Član 186**

Žive žabe, puževi, kornjače, rakovi, školjkaši i morski ježevi mogu se transportovati u pletenim korpama od pruća, metalnim ili plastičnim kutijama, kao i mrežastim vrećama koje se moraju staviti u sanduke.

#### **Član 187**

Za svu ribu, rakove, školjkaše, morske ježeve, žabe, kornjače i puževe, kao i za proizvode od njih ako se stavljaju u promet u rasutom stanju moraju biti vidno istaknuti podaci o vrsti, i ako je to ovim pravilnikom predviđeno o kategoriji.

### **VIII PAKOVANJE, TRANSPORTOVANJE, ČUVANJE I OZNAČAVANJE PROIZVODA OD RIBA, RAKOVA, ŠKOLJKAŠA, MORSKIH JEŽEVA, MORSKIH KRASTAVACA, ŽABA, KORNJAČA I PUŽEVA**

#### **Član 188**

Riblje konzerve i polutrajne konzerve stavljaju se u promet u limenkama od belog lima, aluminijuma ili aluminijumske folije, u posudama od plastične mase, u staklenkama ili u ambalaži od drugog pogodnog materijala.

Proizvodi od smrznute ribe stavljaju se u promet u folijama od aluminijuma, plastične mase i celofana, u kartonskim kutijama obloženim plastičnim folijama, pergamentom ili celofanom ili u kombinacijama tih ambalažnih materijala i drugih pogodnih materijala.

Gotova jela od ribe stavljaju se u promet u limenkama od aluminijuma ili drugog pogodnog materijala.

#### **Član 189**

Spoljna površina ambalaže mora biti čista, neoštećena i bez deformacija.

Unutrašnja površina limenke ne sme biti korodirana, a može biti marmorirana.

Unutrašnja površina limenke u koju se pakuju proizvodi iz člana 188 ovog pravilnika, koji sadrže sos sa kiselošću pH vrednosti manje od 6 i koji lako izaziva koroziju, mora biti zaštićena (vernirana) posebnom presvlakom.

#### **Član 190**

Na dnu ili poklopcu limenki moraju biti vidljivo utisnuti:

- 1) naziv proizvoda;
- 2) naziv proizvođača;

3) datum proizvodnje.

Podaci mogu biti utisnuti šifrovano ili u punom nazivu.

Ako su svi navedeni podaci utisnuti ili odštampani u punom nazivu na limenci, ne moraju se štampati na omotaču ili etiketi.

Na limenci, omotaču ili etiketi mora biti vidljivo odštampan podatak o roku trajanja ili datum do koga je proizvod upotrebljiv.

#### **Član 191**

Za proizvode od rakova, školjkaša, morskih ježeva, žaba, kornjača i puževa, ako se stavljaju u promet u limenkama kao konzerve ili polutrajne konzerve, važe odredbe čl. 188 do 190 ovog pravilnika.

#### **Član 192**

Konzerve i polutrajne konzerve čuvaju se na suvom mestu i moraju biti zaklonjene od svetlosti, s tim da temperatura pri čuvanju polutrajnih konzervi mora biti od + 4°C do +10°C.

#### **Član 193**

Soljena morska riba stavlja se u promet u drvenim buradima (barila) bez metalnih obruča, u hermetički zatvorenim limenkama, u plastičnim posudama, ili drugoj pogodnoj ambalaži.

Deklaracija za soljenu morsku ribu mora sadržati i podatke o vrsti soljene ribe. Tekst deklaracije mora biti ispisan čitko na ambalaži.

#### **Član 194**

Dimljena riba i sušena riba stavljaju se u promet u sanducima od belog suvog i bezmirisnog drveta, u kartonskim kutijama, u plastičnim vrećama ili drugoj pogodnoj ambalaži.

Drveni sanduci moraju iznutra biti obloženi čistim i neupotrebljivanim belim papirom.

#### **Član 195**

Uslovi za čuvanje, skladištenje i transportovanje smrznute ribe, smrznutih ribljih proizvoda i smrznutih proizvoda od drugih životinja su:

- 1) smrznuta riba i smrznuti proizvodi od ribe moraju se čuvati u smrznutom stanju ispod - 18°C tako da zadrže kvalitet tokom skladištenja, transporta i distribucije sve do prodaje, uključivši i maloprodaju;
- 2) smrznuta riba i smrznuti proizvodi od ribe moraju biti zaštićeni od sušenja i oksidacije;
- 3) materije intenzivnog mirisa ne smeju biti uskladištene zajedno sa ribom, odnosno proizvodima od ribe.

#### **Član 196**

Ambalaža za proizvode od ribe mora, osim uslova propisanih ovim pravilnikom, ispunjavati i uslove koji su za ambalažu predviđeni propisom o zdravstvenom nadzoru nad predmetima opšte upotrebe.

### **IX ZAVRŠNE ODREDBE**

## Član 197

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje da važi Pravilnik o kvalitetu riba, rakova, školjkaša, morskih ježeva, žaba, kornjača, puževa i njihovih proizvoda ("Službeni list SFRJ", br. 65/79 i 48/84).

## Član 198

Ovaj pravilnik stupa na snagu po isteku tri meseca od dana objavljivanja u "Službenom listu SRJ".

<b>Prilog br. 1</b>		
<b>DOZVOLJENI ADITIVI ZA RIBE, RAKOVE, ŠKOLJKAŠE, MORSKE JEŽEVE, MORSKE KRASTAVCE, ŽABE, KORNJAČE, PUŽEVE I NJIHOVE PROIZVODE</b>		
BOJE		
Neprerađene namirnice iz člana 1 ovog pravilnika ne smeju da sadrže dodate boje		
Aditiv	Proizvod	Maksimalan sadržaj
E 101 (i) Riboflavin (ii) Riboflavin-5'-fosfat E 140 Hlorofili i hlorofilni	Gotova jela od namirnica iz člana 1 ovog pravilnika	Prema zahtevima tehnološkog postupka
E 141 Bakarni kompleksi hlorofila i hlorofilina	Riblja pašteta i pašteta od rakova	- II -
E 150a Karamel obični	Prethodno kuvani rakovi	- II -
E 150b Karamel kaustično sulfitni	Imitacije lososa	- II -
E 150c Karamel amonijačni	Surimi	- II -
E 150d Karamel amonijačno sulfitni	Riblja ikra	- II -
E 153 Biljni ugalj E 160a Karotini E 160c Paprika ekstrakt, kapsantin, kapsorubin E 162 Cvekla crveno, betanin E 163 Antocijani E 170 Kalcijum-karbonat E 171 Titan-dioksid E 172 Oksidi i hidroksidi gvožđa	Dimljena riba	
E 100 Kurkumin E 102 Tartrazin E 104 Hinolin žuta	Riblja pašteta i pašteta od rakova	100 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji
E 110 Sanset žuta FCF (Oranž žuta S)	Prethodno kuvani rakovi	250 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji
E 120 Košenila, karminska kiselina, karmin E 122 Azorubin (Karmoizin) E 124 Ponso 4R (Košenila crvena A)	Imitacije lososa	500 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji
E 129 Alura crvena AC E 131 Patent plava V E 132 Indigotin (Indigo karmin)	Surimi	500 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji
E 133 Brillijant plava FCF E 142 Zelena S E 151 Brillijant crna BN (Crna PN)	Riblja ikra	300 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji
E 155 Braon HT E 160d Likopen E 160e Beta-apo-8'-karotenal (S30) E 160f Etil estar beta-apo-8'-karotenske kiseline	Dimljena riba	100 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji

(S30) E 161b Lutein		
E 123 Amarant	Riblja ikra	30 mg/kg
E 160b Anato, biksin, norbiksin	Dimljena riba	10 mg/kg
<b>ZASLAĐIVAČI</b>		
Aditiv	Proizvod	Maksimalan sadržaj
E 950 Acesulfam K	Slatko-kiseli trajni ili polutrajni proizvodi od ribe rakova i školjkaša i marinade	200 mg/kg
E 951 Aspartam	- II -	300 mg/kg
E 954 Saharin i njegove Na, K i Ca soli	- II -	160 mg/kg kao slobodan imid
E 959 Neohesperidin DC	- II -	30 mg/kg
<b>OSTALI ADITIVI</b>		
Aditiv	Proizvod	Maksimalan sadržaj
E 290 Ugljen-dioksid E 300 Askorbinska kiselina E 301 Natrijum-askorbat E 302 Kalcijum-askorbat E 330 Limunska kiselina E 331 Natrijum-citrati E 332 Kalijum-citrati E 333 Kalcijum-citrati E 938 Argon E 939 Helijum E 941 Azot E 942 Azot(I)-oksid E 948 Kiseonik	Neprerađene namirnice iz člana 1 pravilnika (mogu da budu zamrznute i duboko zamrznute)	Prema zahtevima tehnološkog postupka
E 170 Kalcijum-karbonati: (i) Kalcijum-karbonat (ii) Kalcijum-hidrogenkarbonat E 260 Sirćetna kiselina E 261 Kalijum-acetat E 262 Natrijum-acetati: (i) Natrijum-acetat (ii) Natrijum-hidrogenacetat (natrijum-diacetat) E 263 Kalcijum-acetat E 270 Mlečna kiselina E 290 Ugljen-dioksid E 296 Jabučna kiselina E 300 Askorbinska kiselina E 301 Natrijum-askorbat E 302 Kalcijum-askorbat E 304 Estri masnih kiselina i askorbinske kiseline: (i) askorbilpalmitat (ii) askorbilstearat E 306 Ekstrakt bogat tokoferolima E 307 Alfa-tokoferol E 308 Gama-tokoferol E 309 Delta-tokoferol E 322 Lecitini	Proizvodi od namirnica iz čl. 1 Pravilnika	Prema zahtevima tehnološkog postupka.

<p>E 325 Natrijum-laktat  E 326 Kalijum-laktat  E 327 Kalcijum-laktat  E 330 Limunska kiselina  E 331 Natrijum-citrati:  (i) Mononatrijum-citrat  (ii) Dinatrijum-citrat  (iii) Trinatrijum-citrat</p>		
<p>E 332 Kalijum-citrati:  (i) Monokalijum-citrat  (ii) Trikalijum-citrat  E 333 Kalcijum-citrati:  (i) Monokalcijum-citrat  (ii) Dikalcijum-citrat  (iii) Trikalcijum-citrat  E 334 L(+)-Vinska kiselina  E 335 Natrijum-tartarati:  (i) Mononatrijum-tartarat  (ii) Dinatrijum-tartarat  E 336 Kalijum-tartarati:  (i) Monokalijum-tartarat  (ii) Dikalijum tartarat  E 337 Kalijum-natrijum-tartarat  E 350 Natrijum-malati:  (i) Natrijum-malat  (ii) Natrijum-hidrogenmalat  E 351 Kalijum-malat  E 352 Kalcijum-malati:  (i) Kalcijum-malat  (ii) Kalcijum-hidrogenmalat  E 354 Kalcijum-tartarat  E 380 Triamonijum-citrat  E 400 Alginska kiselina  E 401 Natrijum-alginat  E 402 Kalijum-alginat  E 403 Amonijum-alginat  E 404 Kalcijum-alginat  E 406 Agar  E 407 Karagenan  E 407a Obradene eušeuma alge  E 410<sup>1</sup> Guma iz semena rogača (Karuba guma)  E 412<sup>1</sup> Guar guma  E 413 Tragakant guma (Tragakanta)  E 414 Akacija guma (Arapska guma)  E 415<sup>1</sup> Ksantan guma  E 417<sup>1</sup> Tara guma  E 418 Gelan guma  E 422 Glicerol  E 440 Pektini:  (i) Pektin  (ii) Amidovan pektin  E 460 Celuloze:  (i) Mikrokristalna celuloza  (ii) Celuloza u prahu  E 461 Metilceluloza</p>		

<p>E 463 Hidroksipropilceluloza  E 464 Hidroksipropilmetilceluloza  E 465 Etilmetilceluloza  E 466 Karboksimetilceluloza (natrijum-karboksimetilceluloza)  E 469 Enzimski hidrolizovana karboksimetilceluloza  E 470a Natrijumove, kalijumove i kalcijumove soli masnih kiselina  E 470b Magnezijumove soli masnih kiselina  E 471 Mono- i digliceridi masnih kiselina  E 472a Estri sirćetne kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina  E 472b Estri mlečne kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina  E 472c Estri limunske kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina  E 472d Estri vinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina  E 472e Estri mono- i diacetilvinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina  E 472f Mešoviti estri sirćetne i vinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina  E 500 Natrijum-karbonati:  (i) Natrijum-karbonat  (ii) Natrijum-hidrogenkarbonat  (iii) Natrijum-seskvikarbonat  E 501 Kalijum-karbonati:  (i) Kalijum-karbonat  (ii) Kalijum-hidrogenkarbonat  E 503 Amonijum-karbonati:  (i) Amonijum-karbonat  (ii) Amonijum-hidrogenkarbonat  E 504 Magnezijum-karbonati:  (i) Magnezijum-karbonat  (ii) Magnezijum-hidroksid-karbonat  (magnezijum-hidrogen-karbonat)</p>		
<p>E 507 Hlorovodonična kiselina  E 508 Kalijum-hlorid  E 509 Kalcijum-hlorid  E 511 Magnezijum-hlorid  E 513 Sumporna kiselina  E 514 Natrijum-sulfati:  (i) Natrijum-sulfat  (ii) Natrijum-hidrogensulfat  E 515 Kalijum-sulfati:  (i) Kalijum-sulfat  (ii) Kalijum-hidrogensulfat  E 516 Kalcijum-sulfat  E 524 Natrijum-hidroksid  E 525 Kalijum-hidroksid  E 526 Kalcijum-hidroksid  E 527 Amonijum-hidroksid  E 528 Magnezijum-hidroksid  E 529 Kalcijum-oksidi  E 530 Magnezijum-oksidi</p>		

E 570 Masne kiseline E 574 Glukonska kiselina E 575 Glukono-delta-lakton E 576 Natrijum-glukonat E 577 Kalijum-glukonat E 578 Kalcijum-glukonat E 640 Glicin i njegove natrijumove soli E 938 Argon E 939 Helijum E 941 Azot E 942 Azot(I)-oksid E 948 Kiseonik E 1103 Invertaza E 1200 Polidekstroza E 1404 Oksidisan skrob E 1410 Monoskrobfosfat E 1412 Diskrobfosfat E 1413 Fosfatiran diskrobfosfat E 1414 Acetilovan diskrobfosfat E 1420 Acetilovan skrob E 1422 Acetilovan diskrobadipat E 1440 Hidroksipropilskrob E 1442 Hidroksipropildiskrob fosfat E 1450 Skrob-natrijum-oktenilsukcinat E 1451 Acetilovan oksidisan skrob		
<sup>1</sup> ne smeju da se koriste u proizvodnji dehidriranih proizvoda koji se rehidriraju prilikom ingestije		
<b>KONZERVANSI ČIJA JE UPOTREBA OGRANIČENA</b>		
Aditiv	Proizvod	Maksimalan sadržaj
E 200 Sorbinska kiselina E 202 Kalijum-sorbat E 203 Kalcijum-sorbat E 210 Benzojeva kiselina E 211 Natrijum-benzoat E 212 Kalijum-benzoat E 213 Kalcijum benzoat	Polutrajni proizvodi od ribe i riblje ikre	2000 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji, kao slobodna kiselina
	Usoljena osušena riba	200 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji, kao slobodna kiselina
	Kuvani rakovi	2000 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji, kao slobodna kiselina
	<i>Crangon crangon</i> i <i>Crangon vulgaris</i> , kuvani	6000 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji, kao slobodna kiselina
E 200 Sorbinska kiselina E 202 Kalijum-sorbat E 203 Kalcijum-sorbat	Proizvodi od ribe, rakova i glavonožaca na bazi proteina	2000 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji, kao slobodna kiselina
E 220 Sumpor-dioksid E 221 Natrijum-sulfit	Suva usoljena riba roda <i>Gadidae</i>	200 mg/kg kao SO <sub>2</sub>

E 222 Natrijum-hidrogensulfit E 223 natrijum-metabisulfit E 224 Kalijum-metabisulfit E 226 Kalcijum-sulfit E 227 Kalcijum-hidrogensulfit E 228 Kalijum-hidrogensulfit	Rakovi i glavonošci: - Sveži, zamrznuti i duboko zamrznuti - Rakovi familija <i>Penaeidae</i> , <i>Solenceridae</i> i <i>Aristeidae</i> : - Do 80 jedinki - 80 do 120 jedinki - Preko 120 jedinki - Kuvani	U jestivim delovima kao SO <sub>2</sub> : 150 mg/kg  150 mg/kg 200 mg/kg 300 g/kg 50 mg/kg
	Proizvodi od ribe i rakova na bazi proteina	200 mg/kg kao SO <sub>2</sub>
E 284 Borna kiselina E 285 Natrijum-tetraborat (boraks)	Kavijar	4 g/kg kao borna kiselina
<b>ANTIOKSIDANSI ČIJA JE UPOTREBA OGRANIČENA</b>		
Proizvod	Aditiv	Maksimalan sadržaj
E 315 Eritorbinska kiselina E 316 Natrijum-eritorbat	Trajni i polutrajni riblji proizvodi Zamrznuta i duboko zamrznuta riba sa crvenom kožom	1500 mg/kg kao eritorbinska kiselina
<b>OSTALI ADITIVI ČIJA JE UPOTREBA OGRANIČENA</b>		
Proizvod	Aditiv	Maksimalan sadržaj
E 338 Fosforna kiselina E 339 Natrijum-fosfati E 340 Kalijum-fosfati E 341 kalcijum-fosfati E 343 Magnezijum-fosfati E 450 Difosfati E 451 Trifosfati E 452 Polifosfati	Surimi Proizvodi od rakova u konzervama  Riblja pašteta i pašteta od rakova Fileti neprerađene ribe, zamrznuti ili duboko zamrznuti Neprerađeni ili prerađeni rakovi i školjkaši, zamrznuti ili duboko zamrznuti	1 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>  5 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
E 385 Kalcijum-dinatrijum-etilendiaminteraacetat	Zamrznuti i duboko zamrznuti rakovi Ribe, rakovi i mekušci u konzervama i teglama	75 mg/kg
E 420 Sorbitol: (i) Sorbitol (ii) Sorbitol sirup (iii) Sorbitol sirup E 421 Manitol E 953 Izomalt E 965 Maltitol	Zamrznuta i duboko zamrznuta neprerađena riba, rakovi, mekušci i glavonošci	Prema zahtevima tehnološkog postupka kada se ne koriste kao zaslađivači
(i) Maltitol: (ii) Maltitol sirup E 966 Laktitol E 967 Ksilitol		
E 620 Glutaminska kiselina E 621 Mononatrijum-glutaminat	Proizvodi od namirnica iz člana 1 pravilnika	10 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji



E 622 Monokalijum-glutaminat E 623 Kalcijum-diglutaminat E 624 Monoamonijum-glutaminat E 625 Magnezijum-diglutaminat		
E 626 Guanilna kiselina E 627 Dinatrijum-guanilat E 628 Dikalijum-guanilat E 629 Kalcijum-guanilat	Proizvodi od namirnica iz člana 1 pravilnika	500 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji
E 630 Inozinska kiselina E 631 Dinatrijum-inozitat E 632 Dikalijum-inozitat E 633 Kalcijum-inozitat E 634 Kalcijum 5'-ribonukleotidi E 635 Dinatrijum 5'-ribonukleotidi		
E 425 Konjak <sup>2</sup> : (i) Konjak guma (ii) Konjak klukomanan	Proizvodi od namirnica iz člana 1 pravilnika	10 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji
<sup>2</sup> ne smeju da se koriste u proizvodnji dihidriranih proizvoda koji se rehidriraju prilikom ingestije		