

SMERNICE ZA POSLOVANJE SA EVROPSKOM UNIJOM



POLJOPRIVREDA I PREHRAMBENA INDUSTRIJA



Smernice za poslovanje sa



**SMERNICE
ZA POSLOVANJE
SA EVROPSKOM UNIJOM**

**POLJOPRIVREDA I
PREHRAMBENA INDUSTRIJA**

Beograd, 2006.







Projekat «**Smernice za poslovanje sa Evropskom unijom**» nastao je kao rezultat aktivnosti Privredne komore Beograda na upoznavanju i edukaciji o standardima i direktivama Evropske unije.

Projekat je realizovan uz podršku Evropske unije, donacijom Fonda za evropske integracije i uz podršku Evropske agencije za rekonstrukciju i Evropskog pokreta u Srbiji, u periodu jul 2005. godine - april 2006. godine. Publikovanjem referentnih dokumenata olakšava se pristup jedinstvenim normama i standardima EU, čija je primena neophodna pri poslovanju na tržištu EU. Publikacije su namenjene velikom broju korisnika, prvenstveno privrednim društvima i preduzetnicima, školama, univerzitetima, profesionalnim i poslovnim udruženjima, NVO, medijima, a svakako i svim zainteresovanim građanima SCG.

Ovaj projekat je prva faza šireg koncepta poslovne edukacije koji će se u narednom periodu kontinuirano sprovoditi u Privrednoj komori Beograda putem seminara, kurseva, obuka i izdavanjem prikladnih publikacija.

UVOD

Povelja UN o ljudskim pravima utvrđuje pravo na život. Ovo pravo uslovljavaju mnogi faktori, pa i hrana kao sastavni deo ljudskih potreba. Postoji i niz faktora koji ugrožavaju, kako proizvodnju, tako i bezbednost hrane. "Međunarodna trgovina hranom i međunarodna putovanja su u porastu, što doprinosi zadovoljenju ekonomskih i društvenih potreba. Ali ovo omogućava i brže širenje zaraza i bolesti širom sveta". Zato "Svi, uključujući i poljoprivredne proizvođače, uzgajivače i prerađivače, rukovaoce hranom i potrošače, snose odgovornost za bezbednost hrane i pogodnosti za upotrebu" (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003). Zadatak svih vlada je definisanje strategije u odnosu na hranu, određivanje prioriteta u rešavanju zahteva za kvalitet, bezbednost i dovoljnost hrane, ali i osigurati da se prehrambeni proizvodi slobodno nađu na svetskom tržištu. Nesumnjivo, zakonodavstvo mora da ima važnu ulogu u uvođenju reda u svim oblastima, pa i u primarnoj proizvodnji, preradi i na tržištu hrane. Međunarodne organizacije, uspostavljene od UN i regionalne organizacije su, po pravilu, izvori i osnove za zakonsku regulativu.

Sektori poljoprivrede i proizvodnje hrane su od velikog značaja za privredu Evropske unije. EU je druga u svetu po izvozu poljoprivrednih proizvoda (posle SAD), a prva u svetu po obimu proizvodnje prehrambenih proizvoda i među najvećima po broju potrošača. Po broju zaposlenih u EU, ovi sektori zauzimaju treće mesto.



1. ZAJEDNIČKA AGRARNA POLITIKA (CAP – Common Agricultural Policy)



U Evropskoj uniji, sektori poljoprivrede i prehrambene industrije su od samog početka postojanja zajednice bili od vitalnog interesa, između ostalog i zbog još uvek svežih sećanja na period nestašice hrane za vreme i odmah posle II svet-skog rata. Rimskim sporazumom iz 1957. god definisani su glavni ciljevi **zajedničke agrarne politike**, sledeće godine su postavljeni njeni principi, a 1962. god je stupila na snagu. Zajednička agrarna politika predstavlja skup pravila i mehanizama kojima se reguliše proizvodnja, trgovina i prerada poljoprivrednih proizvoda u EU.

Zakonska osnova agrarne politike za celu EU jeste **Rimski sporazum** (tj. **Sporazum o osnivanju EEC**), deo II, članovi 32-38. U članu 33 navedeni su ciljevi zajedničke agrarne politike. Tada definisana tri osnovna principa agrarne politike su:

- **jedinstveno tržište** - To podrazumeva slobodno kretanje poljoprivrednih proizvoda u okviru teritorija zemalja članica;
- **prioritet proizvoda iz EU** - Poljoprivredni proizvodi iz EU imaju prioritet nad uvoznim proizvodima i povoljnije cene, radi zaštite unutrašnjeg tržišta;
- **finansijska solidarnost** - Svi troškovi nastali iz sprovođenja zajedničke agrarne politike, podmiruju se iz budžeta EU.

Zajednička agrarna politika je doživela nekoliko reformi. U početku je glavni cilj bio da se osigura dovoljnost hrane za stanovništvo EU, tako da je agrarna politika i uopšte proizvodnja hrane bila usmerena ka povećanju produktivnosti i na ruralni razvoj.

2. KLASIFIKACIJA PROIZVODA

Radi lakšeg snalaženja u evropskom zakonodavstvu, a vezano za oblast poljoprivrede i prehrambenih proizvoda, važno je napomenuti da su u **Aneksu I Sporazuma o osnivanju EEC** definisani svi poljoprivredni proizvodi koji su predmet organizacije zajedničkog tržišta i predmet politike Evropske zajednice u odnosu na poljoprivredu. Oni su tom prilikom nazvani **proizvodi Aneksa 1**.

Prerađeni poljoprivredni proizvodi (poznati pod skraćenicom PAPS - *Processed Agricultural Products*), izdvojeni su iz poljoprivrednih proizvoda i ne nalaze se na listi Aneksa 1 Sporazuma. Stoga se, iz tehničkih razloga, nazivaju **proizvodi van Aneksa 1** (NA 1 - *Non-Anex 1 Products*).



Proizvodi van Aneksa 1 pobrojani su u okviru pet osnovnih propisa koji regulišu **zajedničku organizaciju tržišta** (CMO - *Common Market Organization*) **šećera, mleka, jaja, žitarica i pirinča** i obuhvataju proizvode kao što su čokolada, slatkiši, sokovi, biskviti, peciva i druge prerađevine.

Osnovne proizvodne grupe u sektoru proizvoda van Aneksa 1 su:

- Mlečne prerađevine (CN-Codes 0403)
- Zamrznuto voće i povrće (CN-Codes 0710)
- Konditorski industrijski proizvodi (CN-Codes 1704,1806,1905)
- Različita gotova jela i sosovi (CN-Codes 1901,1902,1904, 2103), uključujući testeninu, sladoled, supe...
- Bezalkoholna pića, alkoholna pića i žestoka alkoholna pića (CN odeljak 22)
- Duvanski proizvodi (CN-Codes 2402,2403)
- Prerađevine na bazi skroba (CN-Codes 2905, 3501, 3809).

3. EU ZAKONODAVSTVO U OBLASTI POLJOPRIVREDE I PREHRAMBENE INDUSTRIJE

EU je usvojila dve različite filozofije koje različitim sredstvima omogućavaju slobodan protok roba i to:

- Novi pristup
- Sektorski pristup (stari pristup)

Direktive novog pristupa definišu bitne zahteve za proizvode koji mogu uticati na zdravlje i život ljudi i domaćih životinja, interese potrošača i zaštitu životne sredine. Svaku direktivu novog pristupa prate harmonizovani standardi u kojima su definisani ostali zahtevi za proizvod. Harmonizacija zakonodavstva je ograničena na prihvatanje (preko direktiva novog pristupa) bitnih zdravstvenih i bezbedonosnih zahteva koje proizvodi na EU tržištu moraju zadovoljiti.



Direktive starog, sektorskog pristupa, detaljno propisuju osnovne i ostale zahteve. Nepodesne su zbog opširnosti i detaljnosti. **Ove direktive, pored ostalih, odnose se i na prehrambene proizvode.** Zemlje članice su te zahteve ugrađivale u svoje propise.

U oblasti prehrambenih proizvoda regulativa može da bude horizontalna, i ona se obavezno primenjuje, i vertikalna, koja se odnosi na konkretne poljoprivredne proizvode i proizvodne procedure.

EU u svoje zakonodavstvo unosi i odrednice propisa međunarodnih organizacija (sporazume, standarde, preporuke i pravila) u cilju uklanjanja prepreka slobodnom protoku ljudi, roba, usluga i kapitala na svojoj teritoriji i na svetskom tržištu.

za poslovanje sa

Sledeće međunarodne organizacije i grupacije su bitne za regulativu u oblasti proizvodnje i distribucije hrane:



WTO (*World Trade Organization*) – Svetska trgovinska organizacija

WHO (*World Health Organization*)
– Svetska zdravstvena organizacija



FAO (*Food Agricultural Organization*) - Organizacija za hranu i poljoprivredu



ISO (*International Standards Organization*) - Međunarodna organizacija za standardizaciju

CAC (*Codex Alimentarius Commission*) - Komisija Codex Alimentarius



Ekspertske grupacije na međunarodnom nivou u okviru FAO/WHO su:



JMPR (*Joint FAO/WHO Meetings on Pesticide Residues*) – ekspertski tim za ostatke pesticida <http://www.codexalimentarius.net/web/jmpr.jsp>

JEMRA (*Joint FAO/WHO Meetings on Microbiological Risk Assessment*) – ekspertski tim za ocenu mikrobiološkog rizika

<http://www.codexalimentarius.net/web/jemra.jsp>

JECFA (*Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives*) – ekspertski tim za aditive u hrani <http://www.codexalimentarius.net/web/jecfa.jsp>

Evropska unija je prihvatila sledeće značajne sporazume sa WTO:

- Sporazum o sanitarnim i fitosanitarnim merama (SPS – *Agreement on Sanitary and Phitosanitary Measures*)
- Sporazum o sprečavanju upotrebe nacionalnih i regionalnih tehničkih zahteva (standarda) kao neopravdanih tehničkih barijera u trgovini (TBT – *Agreement on Technical Barrieries to Trade*)



Ovi sporazumi iniciraju poštovanje ISO standarda, a sporazum SPS je bitan za bezbednost i harmonizaciju SPS naučno zasnovanih mera. Tekstovi i tumačenja ovih sporazuma se mogu naći na http://www.wto.org/english/docs_e/legal_e/legal_e.htm

3.1 Pregled bitnih dokumenata

Određena pravna akta EU, posebne homogene celine, donose autonomne propise, direktive, odluke, preporuke i mišljenja, stvarajući specifični nacionalni pravni prostor. Na ovaj način se najčešće prevazilaze neusklađenosti nacionalnih zakonodavstava zemalja članica i oblikuje univerzalni pravni odnos u evropskim i međunarodnim okvirima. No, za treće zemlje, odnosno zemlje koje nisu članice EU, postojeće EU zakonodavstvo je dosta komplikovano, te **one treba da se usredsrede u prvom koraku na važniju regulativu za svaku pojedinu oblast.**

Propis (EC) 178/2002 Evropskog parlamenta i Saveta

Ovaj dokument EU predstavlja **Opšti zakon o hrani**. Opšti principi Zakona o hrani su sledeći:

- pokrivaju se sve faze proizvodnje, prerade i distribucije hrane za ljude i životinje (član 1.3); ovaj zakon se ne odnosi na primarnu proizvodnju, pripremu, rukovanje i skladištenje hrane u domaćinstvima namenjene za sopstvenu potrošnju i potrošnju za životinje u domaćinstvu, tj. nisu namenjene za prodaju na tržištu;
- definiše se termin “životna namirnica” (hrana); podrazumeva bilo koju supstancu ili proizvod, bilo obrađen, delimično obrađen ili neobrađen, a namenjen za ljudsku ishranu ili se s razlogom pretpostavlja da će je konzumirati ljudi. Ovde se uključuju i pića i bilo koja supstanca, uključujući vodu, koja je sa namerom unešena u hranu tokom njene proizvodnje, pripreme ili obrade (član 2). Ovaj isti član ne podrazumeva pod “životnim namirnicama” sledeće: hranu za životinje, žive životinje uopšte, biljke pre žetve, kao i
 - pomoćna lekovita sredstva (direktiva 92/74/EEC)
 - kozmetiku (direktiva 76/768/EEC)
 - duvan i duvanske proizvode (direktiva 89/622/EEC) i
 - narkotike

- ostatke pesticida
- druge zagađivače.



Propis (EC) 852/2004 Evropskog parlamenta i Saveta

Ovaj dokument se odnosi na higijenu prehrambenih proizvoda. Osnovni principi ovog propisa su:

- osnovnu odgovornost za bezbednost hrane imaju subjekti koji se bave hranom i to u celom lancu, počevši od primarne proizvodnje;
- uvodi se opšta primena procedura koje se zasnivaju na HACCP principima i pravilima dobre higijenske prakse, sve u cilju povećanja stepena odgovornosti subjekata koji se bave hranom;
- uputstva dobre prakse (proizvođačke, laboratorijske) su pomoć subjektima koji se bave hranom sa ciljem da se usaglase sa propisima iz oblasti higijene hrane i primene HACCP principa;
- utvrđivanje mikrobioloških kriterijuma i kontrole temperatura na osnovu naučne prakse, a u cilju upravljanja rizicima koji se tiču hrane;
- mora se osigurati da hrana koja se uvozi zadovoljava iste higijenske standarde kao i hrana koja se proizvodi u EU (što važi i za kvalitet hrane).

Ovaj dokument se primenjuje u svim fazama proizvodnje, prerade i distribucije hrane, kao i kod uvoza, a bez povrede specifičnih zahteva iz oblasti higijene hrane.

Propis (EC) 853/2004 Evropskog parlamenta i Saveta

To je posebni propis iz oblasti higijene hrane životinjskog porekla. Ovaj propis dopunjuje propis (EC) 852/2004. U Aneksu II su dati zahtevi koji se odnose na neke proizvode životinjskog porekla, obeležavanje, HACCP proceduru i podatke o prehrambenom lancu.

za poslovanje sa

Propis sadrži sledeće principe:

- primenjuje se na neprerađene proizvode životinjskog porekla;
- ukoliko nije izričito navedeno suprotno, propis se primenjuje na hranu koja sadrži i proizvode biljnog porekla i obrađene proizvode životinjskog porekla;
- nabavka i rukovanje prerađenim proizvodima životinjskog porekla upotrebljenih za pripremanje takve hrane moraju biti u skladu sa zahtevima ovog propisa.

Direktiva 93/43/EEC dopunjena propisom (EC) 1882/2003 Evropskog parlamenta i Saveta

Ovo je dokument o higijeni prehrambenih proizvoda koji utvrđuje:

- opšta pravila higijene za namirnice,
- procedure za proveru usaglašenosti namirnica sa pravilima,
- podsticaj primene i razvoja smernica za dobru higijensku praksu koju su preporučili Komisija Codex Alimentarius, FAO i WHO,
- najavljuje HACCP principe.



Posebno se ovom direktivom (čl. 3) naglašava da će se priprema, prerada, proizvodnja, pakovanje, smeštaj, prevoz, distribucija, rukovanje, skladištenje i prodaja životnih namirnica sprovesti na higijenski način, što sve obuhvata i HACCP koncept.

Pored gore navedenih propisa i direktive, treba spomenuti još neke kao bitne za bezbednost hrane, a koje tretira zakonodavstvo EU:

Upotreba pesticida

Direktiva 76/895/EEC - utvrđuje se maksimalna granica ostataka za određeno voće i povrće,

Direktiva 86/362/EEC - utvrđuje se maksimalna granica ostataka za žita i proizvode od žita,

Direktiva 86/363/EEC - utvrđuje se maksimalna granica ostataka za proizvode životinjskog porekla,

Direktiva 90/642/EEC - utvrđuje se maksimalna granica ostataka za proizvode biljnog porekla, uključujući voće i povrće.

Postoje standardizovane metode za ova određivanja. Evropski tehnički komiteti za standardizaciju u ovim oblastima su CEN/TC 174, 275, 302, 307, 327, 338, CEN/SSC 10. Za preuzimanje ovih standarda nadležan je Zavod za standardizaciju SCG.

Upotreba sredstava za lečenje životinja

Propis (EC) broj 2377/90 - utvrđuje maksimalne granice ostataka veterinarskih medicinskih preparata u namirnicama životinjskog porekla,

Propis (EC) 2011/2003 - utvrđuje se procedura za određivanje maksimalne granice ostataka veterinarskih medicinskih preparata u namirnicama životinjskog porekla,

Direktiva 89/569/EEC - preporuka o usaglašenosti ispitivanja sa principima dobre laboratorijske prakse (GLP),

Direktiva 93/99/EEC - utvrđuje dodatne mere koje se odnose na zvaničnu kontrolu prehrambenih proizvoda.

Ostali važni propisi i direktive mogu se naći na:

<http://www.europa.eu.int/scadplus/leg/en/s87500.htm>

3.2. Trgovinski režim

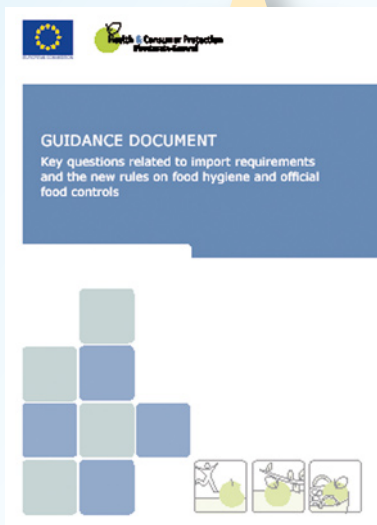
Zakonodavstvo Evropske zajednice koje reguliše trgovinski režim za proizvode van Aneksa 1 proističe prvenstveno iz propisa Saveta br. 3448/93 od 6.12.1993. godine o trgovinskim aranžmanima za određene proizvode nastale preradom poljoprivrednih proizvoda.

Zakonodavstvo iz ove oblasti može da se podeli u dve grupe:

1. Trgovinski aranžmani koji regulišu uvoz prerađenih poljoprivrednih proizvoda iz trećih zemalja (metode, analize, specijalni unutrašnji aranžmani o preradi, preferencijalni trgovinski aranžmani);
2. Odredbe koje regulišu plaćanje izvoznih subvencija na izvoz prerađenih poljoprivrednih proizvoda u treće zemlje. Najznačajnija uredba iz ove oblasti je propis br. 1520/2000 od 13.7.2000. godine.

Za potencijalne izvoznike poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda u EU, uputno je da obrate pažnju na dokument Evropske komisije koji obrađuje ključne zahteve i mere koje se preduzimaju prilikom uvoza ovih proizvoda iz trećih zemalja, a koji se nalazi na

http://europa.eu.int/comm/food/international/trade/interpretation_imports.pdf





4. ORGANSKI POLJOPRIVREDNI I PREHRAMBENI PROIZVODI

Jačanje svesti potrošača o bezbednosti hrane i zaštiti životne sredine, a time i porast potražnje za organskom hranom, doprineli su brzom razvoju organske poljoprivrede tokom poslednje decenije. Od 1992. god kada su stupili na snagu prvi propisi u ovoj oblasti pa do danas, sektor organske poljoprivrede je pokazivao prosečan godišnji rast od 25-30%, tako da je to jedan od sektora sa najvećom dinamikom rasta iako je zastupljen na samo 3,6% ukupne agrarne površine (prema podacima iz 2003. godine). Koliku važnost Evropa pridaje ovom pitanju, vidi se iz činjenice da održivost poljoprivrede uz očuvanje životne sredine danas predstavlja ključni element zajedničke agrarne politike.

Najvažniji zakonski akt kojim se reguliše proizvodnja, obeležavanje i kontrola organskih poljoprivrednih proizvoda i hrane jeste **propis (EEC) 2092/91**, i njegove izmene i dopune date u sledećim propisima: (EC) 1935/95, (EC) 1804/1999, (EC) 223/2003 i (EC) 392/2003.

Ove izmene i dopune propisa (EEC) 2092/91, kao i brojne izmene i dopune njegovih aneksa, nalaze se na :

http://www.europa.eu.int/eur-lex/en/consleg/pdf/1991/en_1991R2092_do_001.pdf

Pored definisanja vrste proizvoda i zahteva koji moraju biti ispunjeni da bi se proizvod smatrao organskim, ovim propisom se regulišu i pravila uvoza iz trećih zemalja – odnosno zahtevi za registraciju kontrolnih organizacija i primenu sistema inspekcije. Lista registrovanih kontrolnih organizacija ili tela u trećim zemljama, kontrolnih tela u zemljama članicama, kao i pregled podataka o organskim proizvodima uvezenim u EU iz trećih zemalja, dostupni su za pretraživanje na

http://www.europa.eu.int/comm/agriculture/ofis_public/r8/ctrl_r8.cfm?targetUrl=filt

Važne izmene i dopune propisa (EEC) 2092/91 koje se tiču uvoza iz trećih zemalja, sadržane su u propisima (EC) 94/92, (EC) 3457/92, (EC) 529/95 i (EC) 1788/2001.

U martu 2000. god, ustanovljen je logo Evropske komisije za dobrovoljno obeležavanje organskih proizvoda. **Propis (EC) 331/2000** postavlja uslove prezentacije i korišćenja ove oznake.

Ovom oznakom se potvrđuje:

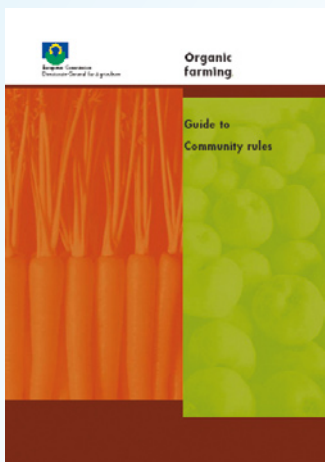
- da je najmanje 95% sastojaka proizvoda proizvedeno prema propisima za organsku proizvodnju;
- da je proizvod zadovoljio zahteve zvaničnog sistema kontrole;
- da je proizvod na tržište stigao direktno od proizvođača ili prerađivača, u zatvorenom pakovanju;
- da proizvod ima naznačeno ime proizvođača, prerađivača ili uvoznika, kao i oznaku kontrolnog tela.



Korisne brošure Evropske komisije o organskoj poljoprivredi u EU mogu se naći na

http://www.europa.eu.int/comm/agriculture/qual/organic/brochure/labio_en.pdf

http://www.europa.eu.int/comm/agriculture/qual/organic/facts_en.pdf



5. GENETSKI MODIFIKOVANI ORGANIZMI (GMO)

Za odobrenje plasmana GMO proizvoda na tržište EU zaduženo je Evropsko telo za bezbednost hrane (EFSA – *European Food Safety Authority*). Proizvodi koji su odobreni, zadovoljili su određena ispitivanja kojima je dokazano da ne ugrožavaju zdravlje ljudi ili životinja. Odobrenje se izdaje na period od 10 godina. (<http://www.efsa.eu.int>)

Propis (EC) 1829/2003 je polazni zakonski akt kojim su obuhvaćeni svi proizvodi koji služe za ishranu ljudi ili životinja, a koji sadrže genetski modifikovane organizme, uključujući i one koji su već na tržištu. Detaljna pravila za sprovođenje ovog propisa, sadržana su u **propisu (EC) 641/2004**.

Od 2003. godine svi proizvodi koji su genetski modifikovani organizmi, sadrže ih u sebi ili su izvedeni iz njih, bilo da se koriste za ishranu ljudi ili životinja, moraju uvek imati oznaku GMO, čime se potrošačima omogućuje da sami odluče da li će ili ne koristiti ovakve proizvode. GMO oznakom se postiže još jedan cilj, a to je sledljivost tj. praćenje GMO kroz čitav lanac proizvodnje hrane. Ova dva aspekta, označavanje i sledljivost, kao i jedinstvena procedura odobravanja za plasman na tržište EU, regulisani su **propisom (EC) 1830/2003**.

Evropskom regulativom je utvrđeno obeležavanje GMO i proizvoda sa GMO (videti 8.1), a načini kvalitativnih i kvantitativnih analiza na sadržaj GMO donose se u EU standardizaciji (CEN) kao evropski standardi (EN).

Propis (EC) 65/2004 uspostavlja sistem za razvoj i dodelu jedinstvenih identifikatora za GMO proizvode.





U našoj zemlji ovu oblast reguliše Zakon o ograničenoj upotrebi, uvođenje u proizvodnju i stavljanje u promet GMO i proizvoda, kao i uslovi i mere za sprečavanje i otklanjanje neželjenih posledica prilikom ograničene upotrebe proizvoda i prometa GMO proizvoda (Sl. list SRJ br. 21/01). Takođe, donet je Pravilnik o ograničenoj upotrebi GMO (Sl. list SRJ br. 62/02).



6. BEZBEDNOST HRANE

6.1. Komisija Codex Alimentarius

(CAC – Codex Alimentarius Commission)

Odlukom Saveta 2003/822/EC, EU je pristupila **Komisiji Codex Alimentarius** (CAC) koja je 1963. godine osnovana od strane FAO i WHO sa glavnim ciljem da definiše međunarodne standarde i preporuke koji se odnose na poljoprivredu i ribarstvo, namirnice, aditive i zagađujuće supstance u hrani, hranu za životinje i ostatke veterinarskih proizvoda i pesticida, ali i da definiše označavanje provere i sistem sertifikacije, metode uzorkovanja i analize, kodove etike i proizvođačke prakse i higijensku praksu u proizvodnji hrane. Zvanični CAC websajt je:

http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp

Komisija Codex Alimentarius je usvojila **Codex Alimentarius**, koji predstavlja skup međunarodnih standarda za prerađenu, poluprerađenu i sirovu hranu. Pored toga, standardima su obuhvaćeni materijali koji se koriste u preradi hrane. Tekstovi svih standarda se mogu naći na websajtu Komisije: http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.do, mada je pretraživanje nešto lakše na Međunarodnom portalu o bezbednosti hrane, zaštite biljaka i životinja (IPFSAPH – *International Portal on Food Safety, Animal and Food Health*)

<http://www.ipfsaph.org/servlet/CDSServlet?status=ND1jdGh0dHB3d3dmYW9vcmdhb3NpbmZvcmlhdGlvbnR5cGVzdGFuZGFyZHMmNj1lbiYzMz0qJj-M3PWtvcw~~>.

Za bolje razumevanje i više informacija o istorijatu, načinu rada, aktivnostima i sl. Komisije Codex Alimentarius, FAO je izdao posebnu publikaciju koja se može naći na

http://www.fao.org/documents/show_cdr.asp?url_file=/docrep/w9114e/w9114e00.htm.

6.2. HACCP koncept



Pristupanjem Komisiji Codex Alimentarius, u mere za bezbednost hrane unet je **HACCP** koncept kao ključni element, kao i obaveznost sertifikacije HACCP koncepta. Danas je na snazi dokument ove Komisije pod oznakom CAC/RCP 1-1969, REV. 4-2003 (ALINORM 93/13 Anex II) i "Preporučeni međunarodni kodeks prakse" - "Osnovni principi higijene hrane" u čijem aneksu je HACCP.

Uz ovaj dokument neophodna je primena pripadajuće horizontalne legislative i standarda koji se odnose na zahteve iz horizontalnih direktiva, kao što su za:

- mleko i mlečne proizvode (direktiva 92/46/EEC)
- ribu (direktiva 9/493/EEC)
- meso i mesne preradjevine (direktiva 92/46/EEC)
- začine (direktiva 88/388/ECC) i dr.

Akronim **HACCP** je skraćenica od "*Hazard Analysis and Critical Control Points*" - **Analiza rizika i kritične kontrolne tačke**. Pod HACCP konceptom podrazumeva se sistem koji identifikuje, ocenjuje i kontroliše rizike koji su značajni za ispravnost hrane. Suština ovog koncepta je obezbeđivanje sigurnosti hrane, preventivno delovanje kroz integrisani vid kontrole »od njive do trpeze«, **a glavna odgovornost je na samom proizvođaču.**

Područje primene HACCP koncepta je široko, a ne smeju se zanemariti i neophodne komunikacije koje definišu i/ili uslovljavaju uticaje na bezbednost hrane koja treba da stigne do potrošača.

HACCP koncept se sastoji od 7 principa:

Princip 1. **Sprovesti analizu rizika (biološki, hemijski, fizički) i definisati preventivne mere.**

Princip 2. **Utvrđiti kritične kontrolne tačke (CCP) u procesu.**

Princip 3. Uspostaviti granične vrednosti za svaku CCP.

Princip 4. Uspostaviti sistem praćenja za svaku CCP.

Princip 5. Uspostaviti korektivne mere koje treba preduzeti kada praćenje pokaže da posmatrana CPP nije pod kontrolom.

Princip 6. Definirati i uspostaviti postupke verifikacije u cilju potvrđivanja efektivnosti HACCP koncepta.

Princip 7. Definirati i uspostaviti dokumentaciju koja sadrži sve postupke i zapise koji odgovaraju uspostavljenom HACCP konceptu.

Za primenu HACCP koncepta u bilo kojoj organizaciji za proizvodnju hrane, osnovni uslov je da ista mora da funkcioniše u skladu sa Kodeksom opštih principa higijene hrane, odgovarajućim kodeksom kodova higijenske prakse i odgovarajućim zakonodavstvom za bezbednost hrane. **Preispitivanje** uspostavljenog HACCP koncepta je takodje nužan uslov u primeni HACCP, zbog mogućih izmena načinjenih u bilo kom koraku primene HACCP koncepta, jer ne treba zaboraviti da se HACCP uspostavlja za specifičan proizvod.

Uspostavljeni HACCP koncept se može koristiti za samoocenjivanje uspešnosti proizvodnje bezbedne hrane ili sertifikovanje od strane priznatih sertifikacionih tela u oblasti sertifikacije bezbednosti hrane.



6.3. ISO 22000:2005

- Sistemi upravljanja bezbednošću hrane
- Zahtevi za organizacije u lancu snabdevanja hranom



International
Organization for
Standardization

CIES (*Comité International d'Entreprises à Succursales*), međunarodni forum za ispravnost hrane, smatra kao dobro rešenje za usaglašavanje standarda za bezbednost hrane međunarodni standard **ISO 22000:2005** koji



ISO 22000:2005
Food safety
management systems

u sebi objedinjuje sve elemente **HACCP** i pravila dobre poslovne prakse (**ISO 9001**), te sledljivost i označavanje namirnica.

Ovim standardom se utvrđuju standardi za sisteme upravljanja bezbednošću hrane i mogu ga primeniti sve organizacije u lancu snabdevanja hranom, uključujući i one koje imaju uдела i uticaja na njih. Standard kroz određene zahteve

utvrđuje elemente koji utiču na proizvodnju i bezbednost hrane za upotrebu. U tački 7 – planiranje i realizacija bezbednih proizvoda, utvrđuje ključne elemente, među kojima su analiza rizika i uspostavljenje HACCP plana ključalni zahtevi za sistem upravljanja bezbednošću hrane. Poslednja tačka standarda omogućava utvrđivanje ocene kvaliteta sistema upravljanja bezbednošću hrane i sadrži elemente verifikacije, validacije i poboljšanja sistema upravljanja. Standard ISO 22000:2005 se može smatrati integracijom standarda ISO 9001 i HACCP koncepta Komisije Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003-Anex 2).

6.4. Evropska dobra poljoprivredna praksa (EUGAP)

Ministri EU su 2003. godine doneli novu politiku za oblast poljoprivrede (**CAP** - *Common Agricultural Policy*) kojom je pružena podrška i malim farmerima i njihovom izlasku na tržište. Ovom politikom se podvlači značaj održivosti poljoprivrede i bezbednosti hrane korišćenjem dobre prakse (**GP** - *Good Practices*), dobre proizvođačke prakse (**GMP** - *Good Manufacture Practices*), dobre higijenske prakse (**GHP** - *Good Higiyene Practices*), dobre poljoprivredne prakse (**GAP** - *Good Agricultural Practices*), propisa i standarda. U Evropskoj uniji, ovi dokumenti vode se kao **EUGAP** (*EU Good Agricultural Practices*) – evropska dobra poljoprivredna praksa.

EUREPGAP®

6.5. Prodajni lanac evropskih proizvoda (EurepGAP)

EurepGAP (<http://www.eurepgap.org>) je nastao 1997. godine, na inicijativu velikih evropskih maloprodajnih lanaca koji su pripadali grupi EUREP (*Euro-Retailer Produce Working Group*), kao odgovor na povećanu zabrinutost potrošača za kvalitet hrane (bolest »ludih krava«, uvođenje genetički modifikovanih kultura itd.). Cilj ove inicijative je da daje i razvija dobrovoljno prihvaćene standarde i procedure radi međunarodne sertifikacije prema evropskoj dobroj poljoprivrednoj praksi (EUGAP)



1997. godine, na inicijativu velikih evropskih maloprodajnih lanaca koji su pripadali grupi EUREP (*Euro-Retailer Produce Working Group*), kao odgovor na povećanu zabrinutost potrošača za kvalitet hrane (bolest »ludih krava«, uvođenje genetički modifikovanih kultura itd.). Cilj ove inicijative je da daje i razvija dobrovoljno prihvaćene standarde i procedure radi međunarodne sertifikacije prema evropskoj dobroj poljoprivrednoj praksi (EUGAP)

ve je da daje i razvija dobrovoljno prihvaćene standarde i procedure radi međunarodne sertifikacije prema evropskoj dobroj poljoprivrednoj praksi (EUGAP)

EurepGAP ima 5 celina u kojima postoje i /ili se donose standardi i procedure za:

1. voće i povrće
2. cveće i ukrasno bilje
3. IFA (*Integrated Farm Assurance*) - integrisana sigurnost u sektoru za sto-ku
4. ribarstvo
5. kafa (zelena)

Standardi i procedure koji se primenjuju u EurepGAP-u donose se u saradnji sa predstavnicima proizvođača priključenih inicijativi evropskih maloprodajnih lanaca i oni predstavljaju grupu dokumenata:

1. Opšta regulativa (pravila o primeni standarda i propisa)
2. Protokol kontrolnih tačaka i kriterijumi usaglašenosti (šta se mora uraditi za dobijanje EurepGAP sertifikata)
3. Kontrolne liste (liste za proveru)

Ovi dokumenti jasno definišu mere koje proizvođači treba da prihvate radi međunarodne sertifikacije. EurepGAP takođe, direktno ili indirektno, daje ovlašćenja sertifikacionim telima koja su odgovorna za verifikaciju ispunjavanja standarda od strane proizvođača. Ova sertifikaciona tela moraju biti nezavisna i ispunjavati uslove standarda EN 45011.



7. OBELEŽAVANJE PREHRAMBENIH PROIZVODA

Svi prehrambeni proizvodi plasirani na tržište EU podležu pravilima obeležavanja koja se mogu podeliti na opšta i posebna.

7.1. Opšta pravila

Opšta pravila su definisana u **direktivi 2000/13/EC**, uključujući njene izmene i dopune sadržane u direktivi **2001/101/EC** kojom se reguliše obeležavanje mesa i direktivi **2003/89/EC** koja utvrđuje označavanje sastojaka navedenih u Aneksu IIIa ove direktive. Oznake na prehrambenim proizvodima moraju sadržati sledeće informacije:

- **Naziv pod kojim se proizvod prodaje**, uključujući fizičko stanje ili proces kome je proizvod bio podvrgnut (npr. u prahu, zamrznut, koncentrat, dimljen itd.). Primena tretmana zračenjem mora uvek biti naznačena.
- **Lista sastojaka**. Moraju se navesti svi sastojci (uključujući aditive), sa specifičnim nazivom, u opadajućem nizu prema zastupljenoj težini (tj. počinje se sa onim koji je težinski najviše prisutan).

U Aneksu I direktive su kategorije sastojaka koje se mogu označiti nazivom kategorije umesto specifičnim imenom (npr. ulje, sir, povrće). U Aneksu II su date kategorije sastojaka koje se moraju označiti nazivom kategorije, a zatim i njihovim specifičnim nazivom ili EC brojem (npr. aditiv, emulgator, itd.). U Aneksu III su date oznake aroma.

Na nekim proizvodima nije obavezno navesti sastojke: sveže voće i povrće, gazirana voda, prirodno sirće, sir, maslac, mleko i pavlaka, itd.

U slučaju da proizvod sadrži supstance koje mogu izazvati alergiju (npr. alkohol), takav sastojak se mora jasno naznačiti na nalepnici sa "sadrži <naziv sastojka>". (direktiva 2003/89/EC - alergenti).

- **Neto težina**, u jedinicama za zapreminu (kod tečnosti) ili težinu (kod drugih proizvoda).

- **Rok trajanja,**
- **Posebni uslovi skladištenja ili upotrebe,**
- **Ime i adresa proizvođača, ili onog ko pakuje, ili uvoznika u EU,**
- **Mesto porekla,**
- **Uputstvo za upotrebu, ako je primenljivo.**
- **Za pića, sadržaj alkohola ako je on veći od 1,2% (direktiva 87/250/EEC)**
- **Oznaka partije robe (direktiva 89/396/EEC).**

7.2. Posebna pravila

Posebno obeležavanje se odnosi na određene grupe proizvoda:

- **Genetski modifikovani proizvodi (GMO),** ili proizvodi koji sadrže ili su izvedeni od GMO – propisi (EC) 1829/2003, (EC) 1830/2003, (EC) 50/2000 – za aditive i arome koji sadrže GMO i (EC) 1139/98 – odnosi se na vrste kukuruza i soje koje nisu obuhvaćene propisom (EC) 258/97
- **Proizvodi specifične nutricionere namene,** npr. hrana za bebe, dijetalna hrana, hrana za smanjenje težine, hrana za sportiste, itd. Relevantne direktive: 89/398/EEC, 96/5/EC, 96/8/EC, 91/321/EEC i 1999/21/EC.
- **Aditivi i arome.** Mora se naznačiti kategorija proizvoda, naziv ili E-broj. Relevantne direktive: 89/107/EEC, 94/36/EC, 94/35/EC, 95/2/EC i 88/388/EEC.
- **Materijal koji dolazi u kontakt sa hranom,** uključujući ambalažu i materijal za pakovanje, mora biti označen sa “za kontakt sa hranom” ili simbolom sa staklom i viljuškom – propis (EC) 1935/2004.
- **Određene vrste proizvoda:** kakao i čokoladni proizvodi, med, šećeri, voćni sokovi, marmelade, prirodna mineralna voda, brzo-zamrznuta hrana, itd.

Sve potrebne informacije u vezi pakovanja i obeležavanja prehrambenih proizvoda mogu se naći na:

<http://www.europa.eu.int/scadplus/leg/en/s88000.htm#PRESENTATION>



8. PROPISI U SCG I SRBIJI

U SCG industrija hrane je do sada regulisana u dve oblasti: kvalitetu i zdravstvenoj ispravnosti i to u horizontalnom i vertikalnom nivou. Trenutno se ulažu i naporu u regulisanju oblasti bezbednosti hrane.

8.1 Oblast kvaliteta

U SCG je do sada usklađeno sa EU i doneto 5 tehničkih propisa o kvalitetu (horizontalni propisi), koji su od suštinskog značaja za revizije i donošenje novih pravilnika o kvalitetu u vertikalnom nivou (za pojedinačne proizvode ili grupe proizvoda).

Horizontalne propise u oblasti kvaliteta čine:

1. Pravilnik o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica ("Sl. list SCG", br. 4/04, 12/04, 48/04)
2. Pravilnik o kvalitetu i uslovima upotrebe aditiva u namirnicama i o drugim zahtevima za aditive i njihove mešavine ("Sl. list SCG", br. 56/03, 15/05)
3. Pravilnik o kvalitetu i drugim zahtevima za arome za prehrambene proizvode ("Sl. list SRJ", br. 52/02)
4. Pravilnik o kvalitetu i drugim zahtevima za enzimske preparate za prehrambene proizvode ("Sl. list SRJ", br. 12/02)
5. Pravilnik o označavanju upakovanih namirnica namenjenih za ishranu odojčadi ("Sl. list SCG", br. 4/05)

U vertikalne propise spadaju 2 tipa pravilnika: pravilnici o kvalitetu proizvoda (grupe proizvoda) i pravilnici o metodama uzimanja uzoraka i metodama hemijskih i fizičkih analiza.

Na primer:

1. Pravilnik o kvalitetu masti i ulja biljnog porekla, margarina, majoneza, šećera i ostalih saharida i meda ("Sl. list SFRJ", br. 13/78, 4/85, 27/85, 7/92, "Sl. list SRJ", br. 33/95)

za poslovanje sa

2. Pravilnik o kvalitetu i drugim zahtevima za jestivo biljno ulje i masti, margarine i druge masne namaze, majonez i srodne proizvode ("Sl. list SRJ", br. 54/99)
3. Pravilnik o kvalitetu proizvoda od mesa ("Sl. list SRJ", br. 13/78, 41/80, 55/91)
4. Pravilnik o kvalitetu i drugim zahtevima za mleko, mlečne proizvode, kompozitne mlečne proizvode i starter culture ("Sl. list SRJ" br. 26/02)
5. Pravilnik o metodama uzimanja uzoraka i metodama hemijskih i fizičkih analiza mleka i proizvoda od mleka ("Sl. list SFRJ", br. 32/83)
6. Pravilnik o metodama ispitivanja kvaliteta jaja i proizvoda od jaja ("Sl. list SFRJ", br. 72/87)
7. Pravilnik o metodama fizičkih i hemijskih analiza za kontrolu kvaliteta žita, mlinskih i pekarskih proizvoda, testenine i brzo smrznutih testa ("Sl. list SFRJ", br. 74/88) i dr.

Svi postojeći i važeći pravilnici o kvalitetu objavljeni su u Službenim listovima SFRJ, SRJ i SCG, a organizacije ih poseduju po službenoj dužnosti. Po pravilu, svaki pravilnik o kvalitetu prate odgovarajući standardi za uzimanje uzoraka i metode fizičkih, hemijskih i senzornih analiza, osim ukoliko to nije regulisano u posebnim pravilnicima o metodama uzorkovanja i metodama fizičkih i hemijskih analiza.

Pravilnici imaju obaveznu primenu.

8. Standard JUS ISO 9001:2001 - "Upravljanje sistemima kvaliteta - Zahtevi", predstavlja "alat" za kvalitetno funkcionisanje svih procesa u organizaciji i pomaže sigurnijem poštovanju i ispunjavanju zahteva iz pravilnika o kvalitetu i standarda koji se odnose na hranu.



8.2. Oblast zdravstvene ispravnosti

Zdravstvena ispravnost životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe u SCG regulisana je saveznim Zakonom o zdravstvenoj ispravnosti životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe ("Sl. list SFRJ", br. 53/91, 24/94, 28/96 i "Sl. list SCG", br. 37/2002). Ovim Zakonom su utvrđene osnove zdravstvene ispravnosti životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe i bliže se uređuje postupak nadzora nad uvozom istih u SCG i nad onima koji se proizvode i stavljaju u promet u zemlji. Takođe predmet saveznog zakona bliže je utvrđen republičkim zakonom o zdravstvenom nadzoru nad životnim namirnicama i predmetima opšte upotrebe ("Sl. glasnik SRS", br. 48/77, 29/88 i "Sl. glasnik RS", br. 44/91, 53/93, 67/93, 48/94).

Na osnovu **saveznog Zakona** donet je veći broj vertikalnih podzakonskih propisa, od kojih su najznačajniji:

1. Pravilnik o mikrobiološkoj ispravnosti namirnica u prometu ("Sl. glasnik SRS", br. 25/93, 53/95)
2. Pravilnik o količinama pesticida, metala, metaloida, hemioterapeutika, anabolika i drugih supstancija koje se mogu nalaziti u životnim namirnicama ("Sl. glasnik SRS", br. 5/92, 11/92)
3. Pravilnik o uslovima pod kojima se mogu stavljati u promet životne namirnice i predmeti opšte upotrebe konzervirani zračenjem ("Sl. list SFRJ", br. 68/84)
4. Pravilnik o higijenskoj ispravnosti vode za piće ("Sl. list SFRJ", br. 42/98, 44/99) i dr.

Iz **republičkog zakona** je takođe proizišao određen broj podzakonskih propisa (vertikalnih), značajnih za zdravstvenu ispravnost životnih namirnica, kao na primer:

1. Pravilnik o sanitarno-higijenskim uslovima za objekte u kojima se obavlja proizvodnja i promet životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe ("Sl. glasnik RS", br. 6/97, 52/97)

2. Pravilnik o načinu sticanja osnovnih znanja o higijeni namirnica i o ličnoj higijeni ("Sl. list SRJ", br. 45/97, 52/97)
3. Pravilnik o uslovima koje treba da ispunjavaju klanice za klanje životinja iz uvoza ("Sl. list SFRJ", br. 53/89)
4. Pravilnik o tehničkim normativima za pekare ("Sl. list SRJ", br. 13/92)
5. Pravilnik o tehničkim normativima za mlinove za preradu žita u mlin-ske proizvode ("Sl. list SRJ", br. 13/92) i dr.

Gore navedeni propisi su sa obaveznom primenom. Međutim, standardi kojima se utvrđuju metode ispitivanja, metode uzimanja uzoraka i slično, a na koje se propisi o kvalitetu i zdravstvenoj ispravnosti namirnica i predmeta za opštu upotrebu ne pozivaju, nisu obavezni za primenu, ali predstavljaju logistiku u postizanju i održavanju kvaliteta prehrambenih proizvoda, procesa ili opreme u industriji namirnica, uključujući i sirovine, pakovne materijale, itd.

S obzirom da se pred proizvođače hrane (i ne samo njih) postavlja pitanje da li su zadovoljili parametre navedene u pravilnicima o kvalitetu i zdravstvenoj ispravnosti životnih namirnica i da li postignute rezultate održavaju, bitno je spomenuti ulogu akreditovanih laboratorija koje su tehnički kompetentne da vrše ispitivanja prema metodama za koje su akreditovane i koje pružaju usluge ispitivanja proizvođačima hrane. Akreditovane laboratorije od strane Akreditacionog tela SCG funkcionišu u saglasnosti sa standardom JUS ISO/IEC 17025:2006 - "Opšti zahtevi za kompetentnost laboratorija za ispitivanje i laboratorija za etaloniranje". Posebnu ulogu u utvrđivanju kvaliteta, odnosno usaglašenosti proizvoda sa zahtevima u odnosnom pravilniku o kvalitetu ili zdravstvenoj ispravnosti životnih namirnica, imaju kontrolne kuće koje, uz akreditovane laboratorije, funkcionišu u skladu sa standardom JUS EN 45004.



9. AKREDITACIJA I CERTIFIKACIJA

U skladu sa **Zakonom o akreditaciji** ("Sl. list SCG", br. 44/2005) postupkom akreditacije "...se utvrđuje kompetentnost organizacija za obavljanje poslova ocenjivanja usaglašenosti i to:

1. ispitivanje
2. kontrolisanje
3. sertifikacija proizvoda i procesa
4. sertifikacija sistema menadžmenta
5. sertifikacija stručnih lica".

Ovaj postupak i poslove akreditacije obavlja Akreditaciono telo SCG koje nakon utvrđivanja kompetentnosti organizacije donosi akt o dodeljivanju akreditacije uz dodelu znaka akreditacije.

9.1 Sertifikacija u oblasti bezbednosti hrane (sertifikacija HACCP)

Svako sertifikaciono telo mora biti akreditovano za obavljanje poslova sertifikacije i izdavanje sertifikata od određenog međunarodnog, nacionalnog, regionalnog akreditacionog tela. Priznavanje sertifikata se zasniva na sporazumima između država, akreditacionih i sertifikacionih tela, ali osnovna pravila sertifikacije moraju biti usaglašena sa međunarodnim uputstvom (JUS/ISO/IEC Uputstvo 62). Postupci sertifikacije su postupci kojima se utvrđuje usaglašenost sa određenim dokumentom u nekoj organizaciji. Oni se odvijaju po tačno utvrđenim pravilima za sertifikaciju koja su propisana od međunarodnih organizacija, a prihvaćena na regionalnom, nacionalnom ili strukovnom nivou.

Akreditovano sertifikaciono telo za proveru usaglašenosti HACCP plana sa zahtevima CAC/RCP 1-1969, Rev. 4/2003 i odnosnim pravilima i standardima za specifičan proizvod, obavlja aktivnosti kroz sertifikacioni tim i iste su strogo planirane.

Sertifikaciona provera se vrši u tri dela:

1. Preispitivanje postavljenog HACCP plana za odnosni proizvod, a prema pripremljenoj listi pitanja. Ovaj deo se vrši kroz pregled dokumentacije (desk review) i na licu mesta (on site review). Svi nalazi se beleže u odgovarajućem upitniku (lista pitanja).
2. Provera funkcionisanja GMP (dobre proizvođačke prakse), odnosno higijene, obuhvata smeštaj i opremu, procedure i opremu, procese i kontrole i osoblja.
3. Provera programa kontrole, čuvanje zapisa i ukupna kontrola kvaliteta.

Na osnovu izvršene provere, broja većih i manjih neusaglašenosti, a nakon sačinjenog izveštaja o proveru, izdaje se (ili ne) sertifikat o usaglašenosti HACCP plana za odnosni proizvod.

9.2 Sertifikacija po zahtevima EurepGAP

Sertifikaciona tela koja je ovlastio EurepGAP vrše proveru kontrolnih tačaka prema EurepGAP Protokolu koji ima 210 kontrolnih tačaka i sve se moraju proveriti u toku postupka provere. Izveštaj se daje kroz izražavanje procentualne usaglašenosti glavnih kontrolnih i sporednih tačaka.

EurepGAP sertifikacija poznaje tri načina sertifikacije:

1. Sertifikacija individualnog poljoprivrednika
2. Sertifikacija udruženja poljoprivrednika
3. "Indirektna" sertifikacija prema poznatim poljoprivrednicima ("reper")

Sertifikat (usaglašenost) sa EurepGAP standardima pokriva oblast kultura i proizvoda. Dobijeni sertifikat za "registrovan proizvod" znači da cela proizvodnja tog registrovanog proizvoda mora da bude u skladu sa EurepGAP propisima.

9.3 Sertifikacija upravljanja bezbednošću hrane (sertifikacija ISO 22000:2005)

Obzirom da je standard ISO 22000 usvojen 2005. godine na međunarodnom nivou (u SCG se očekuje usvajanje kao SCG ISO 22000:2006), realna je pretpostavka da će u 2006. godini biti doneta pravila provere za sertifikaciju usaglašenosti sa ovim standardom, kao i da će početi sa radom i prva akreditovana sertifikaciona tela. Ovo pruža mogućnost zainteresovanim subjektima u industriji hrane da kroz ovaj standard istovremeno usaglasе i svoje poslovne procese (ISO 9001:2000) i bezbednost hrane (HACCP koncept) kroz jedan standard (ISO 22000:2005). Takođe, Zakon o hrani, koji treba da se donese u našoj zemlji, verovatno će uneti obaveznost primene standarda za bezbednost hrane kao podsticaj obaveznosti proizvodnje bezbedne hrane i zaštite krajnjeg korisnika - potrošača.



SADRŽAJ

UVOD	4
1. ZAJEDNIČKA AGRARNA POLITIKA	5
2. KLASIFIKACIJA PROIZVODA	6
3. EU ZAKONODAVSTVO U OBLASTI POLJOPRIVREDE I PREHRAMBENE INDUSTRIJE	7
3.1. Pregled bitnih dokumenata	10
3.2. Trgovinski režim	14
4. ORGANSKI POLJOPRIVREDNI I PREHRAMBENI PROIZVODI	15
5. GENETSKI MODIFIKOVANI ORGANIZMI (GMO)	17
6. BEZBEDNOST HRANE	19
6.1. Codex Alimentarius	19
6.2. HACCP koncept	20
6.3. ISO 22000:2005 - Sistemi upravljanja bezbednošću hrane - Zahtevi za organizacije u lancu snabdevanja hranom	22
6.4. Evropska dobra poljoprivredna praksa (EUGAP)	23
6.5. Prodajni lanac evropskih proizvoda (EurepGAP)	23
7. OBELEŽAVANJE PREHRAMBENIH PROIZVODA	25
7.1. Opšta pravila	25
7.2. Posebna pravila	26
8. PROPISI U SCG I SRBIJI	27
8.1. Oblast kvaliteta	27
8.2. Oblast zdravstvene ispravnosti	29

9. AKREDITACIJA I CERTIFIKACIJA	31
9.1. Certifikacija u oblasti bezbednosti hrane (certifikacija HACCP)	31
9.2. Certifikacija po zahtevima EurepGAP	32
9.3. Certifikacija upravljanja bezbednošću hrane (certifikacija ISO 22000:2005)	33



za poslovanje sa



**REALIZACIJA PROJEKTA:
PRIVREDNA KOMORA BEOGRADA**

Grupa autora

Kneza Miloša 12, 11000 Beograd

Tel: 011/2641 355,

Fax: 011/2642 029

www.kombeg.org.yu

Beograd, 2006.



Neke od fotografija publikovane u brošuri preuzete su sa zvaničnog sajta Evropske unije <http://europa.eu.int>

Izdavač: Privredna komora Beograda • Tehnička obrada: Skener Studio Lazić • Štampa: Standard 2 • Tiraž: 2000 primeraka



PRIVREDNA KOMORA BEOGRADA

Kneza Miloša 12, 11000 Beograd

Tel: 011/2641 355,

Fax: 011/2642 029

www.kombeg.org.yu