

60

На основу члана 32 став 1 члана 81 став 2 и члана 84 Закона о стандардизацији (Службени лист СФРЈ бр 38/77 и 11/80), у сагласности са председником Савезног комитета за пољопривреду, председником Савезног комитета за рад, здравство и социјалну заштиту и савезним секретаром за тржиште и опште привредне послове директор Савезног завода за стандардизацију прописује

П РА В И Л Н И К

О КВАЛИТЕТУ СУПА, КОНЦЕНТРАТА ЗА СУПУ, КОНЦЕНТРАТА ЗА УМАКЕ И ДОДАТАКА ЈЕЛИМА

1 ОПШТЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1

Овим правилником прописују се минимални услови које у погледу квалитета морају да испуњавају супе, концентрати за супе, концентрати за умаке, додаци јелима и средни производи (у даљем тексту производи), као и минимални услови за обезбеђење и очување квалитета тих производа.

Услови прописани овим правилником морају бити испуњени у производњи и промету тих производа.

Члан 2

За производе за које овим правилником нису прописани услови у погледу квалитета и услови за обезбеђење и очување квалитета важе услови прописани овим правилником за групу сродних производа.

За производе из става 1 овог члана као и за производе за које је то овим правилником изричито предвиђено произвођач обавезно доноси произвођачку спецификацију.

Произвођачка спецификација мора да садржи, осим података наведених у декларацији (члан 4), кратак опис технолошког поступка производње односног производа, врсту и количину употребљених сировина у односу на нето-количину производа, као и извештај о извршеном хемијском испитивању на основне хемијске састојке (количина воде, протеина, масти и екстрактивних материја без азота).

У евиденцију о донесеним произвођачким спецификацијама за производе из става 1 овог члана произвођач уноси следеће податке:

- 1) евиденцијски број спецификације,
- 2) назив производа и његово трговачко име ако га производ има,
- 3) датум доношења произвођачке спецификације,
- 4) датум почетка производње по произвођачкој спецификацији,
- 5) о извршеном хемијском испитивању и налаз испитиваног производа, према ставу 3 овог члана,
- 6) групу којој производ припада према одредбама овог правилника.

Члан 3

Производи из овог правилника стављају се у промет само у оригиналном паковању

Члан 4

Ако овим правилником за поједине производе није друкчије прописано сви производи који се стављају у промет морају на омоту, суду или етикеги имати декларацију која садржи следеће податке:

- 1) назив производа и његово трговачко име ако га производ има,
- 2) фирму, односно назив и седиште произвођача,
- 3) датум производње (дан, месец и годину — може шестоцифрени број где прве две цифре означавају датум, друге две — месец и треће две — годину),
- 4) рок употребе производа, упутство о начину припремања, као и друге податке од интереса за потрошаче,
- 5) нето-количину (масу или запремину) производа,
- 6) о групи употребљених адитива ако то овим правилником није друкчије прописано,

7) о основним сировинама производа прописаним овим правилником и о количини тих сировина изражено у мерним јединицама или процентима, ако за поједине производе није друкчије прописано овим правилником.

8) о врсти и количини материја од биолошке вредности, које се додају ради обогаћења живирница.

Декларација мора бити лако уочљива, јасна и читка.

Декларација не сме да садржи ознаке, називе, слике и цртеже сировина којих нема у производу.

Слова којима је одштампан назив производа и име произвођача морају бити већа од слова осталих текста декларације.

Члан 5

Ако се производи који се стављају у промет пакују појединачно од декларисане нето-количине може се одступити на начин одређен у следећој табели:

Декларисана нето-количина у g или ml	Највеће дозвољено одступање у %			
	Концентрати за супу без прилога, концентрати за супу без комадаћа поврћа, воћа или печурки и додаци јелима	Концентрати за супу са прилогом (гастенине), концентрати за супу од поврћа воћа или печурки са комадићима поврћа, воћа и печурки и вишккомпоненти концентрати за супу	Концентрати за супу са осталим поврћима (кнедеље, округлице)	
до 100	5%	7%	10%	
од 101 до 300	3%	3%	5%	
преко 300	2%	2%	2%	

с тим да просечна нето количина најмање 10 насумце издвојених и измерених појединачних оригиналних паковања мора бити у границама тих одступања.

Члан 6

Ако производ не пакује произвођач, декларација мора осим података из члана 4 овог правилника, да садржи фирму, односно назив и седиште организације удруженог рада која је производ упакovala

Члан 7

Ако нето-маса производа који се ставља у промет у оригиналном паковању не прелази 30 g декларација мора да садржи само назив производа, фирму, односно назив произвођача или фирму, односно назив организације удруженог рада која је производ паковала, нето-количину, рок употребе и датум производње односног производа

Члан 8

Ако овим правилником није другачије прописано забрањено је бојење заслађивање и ароматизовање производа вештачким средствима, као и конзервисање производа хемијским средствима

Члан 9

Под шећерима у смислу овог правилника, подразумевају се шећер (сахароза) глукроза (декстроза безводна или монохидрат), глукозни сируп, лактоза и фруктоза

Члан 10

Производи прописани одредбама овог правилника морају се складиштити, транспортовати и чувати на начин који обезбеђује очување њиховог квалитета до момента отварања

II ПОСЕБНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 11

Производи из овог правилника стављају се у промет као термички стерилисане супе, смрзнуте супе концентрати за супу концентрати за умак, додаци јелима и својни производи

1 Термички стерилисане и смрзнуте супе

Члан 12

Под термички стерилисаним и смрзнутим супама (у даљем тексту супе) у смислу овог правилника, подразумевају се производи добијени термичком обрадом основних и помоћних сировина по посебном технолошком поступку при чему се ради побољшања органолептичких својстава могу користити и адитиви прописани овим правилником за ову групу производа

Под основним сировинама за производњу супа, у смислу овог правилника подразумевају се месо и јестиви делови стоке за клање перади, дивљаци, рибе раковз икључујући јежова, жаба коњача и пужева као и екстракти наведених врста меса зајим поврће ишје, печурке и производи од поврћа, воћа и печурки

Под помоћним сировинама за производњу супа, у смислу овог правилника подразумевају се млеко и производи од млека јаја и производи од јаја, јестиве биљне и животињске масноће, скроб житарица и производ од житарица хлеб печиво и производи хлеба и печива осушени квасац хидролизати и аутолизати квасца хидролизати белановина кухињска со шећери, зачини, екстракти и есенцијални природних зачина

При производњи супа могу се користити и следећи адитиви мононатријум-глутаминат, рибонуклеотиди, модификовани скробови и природна боја (карамел, цвекла и др)

Термички стерилисаним и смрзнутим супама могу се додавати и прилози прописани у члану 13 овог правилника

Члан 13

Зависно од употребљених сировина и адитива, начина производње и конзистенције, супе се стављају у промет као бистре супе, крем-супе и чорбе

Члан 14

Под бистром супом, у смислу овог правилника, подразумева се прозирна течност добијена од основних и помоћних сировина и адитива из члана 12 овог правилника, а може да садржи и уситњене честице основних и помоћних сировина

Члан 15

Под крем-супом у смислу овог правилника, подразумева се мутна, вискозна течност добијена од основних и помоћних сировина и адитива (члан 12 овог правилника) а може да садржи и уситњене честице основних и помоћних сировина, као и окробне материје

Члан 16

Чорбе се могу производити само по произвођачкој спецификацији

Члан 17

Бистре супе, крем-супе и чорбе могу се производити и стављати у промет и као концентрисане супе Концентрисане супе стављају се у промет као термички стерилисани или смрзнуте производи

На декларацији за концентрисане супе мора бити истакнут податак о начину конзервисања (термички стерилисана или смрзнута супа)

Члан 18

Термички стерилисане и смрзнуте супе морају, после припремања према упутству о начину припремања наведеном у декларацији, испуњавати следеће услове

1) да укус и мирис буду својствени основној сировини означеној у називу производа,

2) да количина кухињске соли не прелази 2‰;

3) да количина мононатријум-глутамината не буде већа од 10 g/l

4) да се у супама са прилогом морају уочавати делови прилога, који не смеју бити прсни нити раскувани,

5) да у супама од говеђег меса количина укупног азота износи најмање 100 mg/l а крeатинина износи најмање 70 mg/l У супама од говеђег или јунећег меса ваљаће 2/3 крeатинина мапа бити пореклом из говеђег односно јунећег меса, односно њиховог месног екстракта

Супама из става 1 овог члана не сме се додавати крeатинин

Члан 19

Под прилозима у смислу овог правилника, подразумевају се све врсте тестенина месо и производи од меса квасце (окробљина) од гриза од меса од поврћа од изнутрина као и сушени хлеб и печиво, житарице и производи од житарица, млински производи и сл

Члан 20

Из назива производа у декларацији за супу мора се видети основна сировина од које је супа произведена (нпр „стерилисана говеђа супа“).

Овим података из члана 4 овог правилника, декларационом морају бити обухваћени и следећи подаци: количина кухињске соли и мононатријум-глутамината, као и месног екстракта — у мерним јединицама или процентима.

2 Концентрати за супу

Члан 21

Под концентратима за супу, у смислу овог правилника подразумевају се производи добијени по посебном технолошком поступку од сировина прописаних овим правилником и адитива за концентрате за супу.

У производњи концентрата за супу могу се користити следеће сировине: месо и јестиви делови стоке за клане, перади, дивљачи, риба ракова, шкoљкаша, морских режјева жба, корњача и пуњева као и екстракти наведених врста меса зајем поврће, воће и печурке и производи од поврћа воћа и печурки ароматично биље као и јестиве биљне и животињске масноће млеко и производи од млека, јаја и производи од јаја, осушени квасац, хидролизати и аутолизати квасца хидролизати биљних беланчевина, житарице и производи од житарица, хлеб пециво и њихови производи, кухињска со, витамини, слободни шећери, зачини и екстракти и дестилати природних зачина.

Концентрати за супу стављају се у промет брикетирани, затим у пастоном и у растреситом стању.

Члан 22

У производњи концентрата за супу могу се користити следећи адитиви:

- 1) позначајачи укуса: мононатријум-глутаминат и рубозуклеотиди,
- 2) производи соје: сојино брашно и гриз и текстурирани пролепни соје,
- 3) јестиве органске киселине: лимунска киселина, винска и млечна и њихове натријумове и калијумове соли,
- 4) емулгатори: стабилизатори и средства за згушћавање: агар агар алганати модификовани скробови лецитин каратен моно и диглицериди млечних киселина, пектин, брашно од језира: рогача, желатин
- 5) природне боје и ароме,
- 6) средства против згушћавања: силицијум-триоксид (аморфни стварат) алуминијум а калцијума и магнезијума,
- 7) средства против стварања пене: диетилполисилоксан. Концентратима за супу не сме се додати креатинин.

Члан 23

Према висти употребљене основне сировине и према саставу концентрати за супу стављају се у промет као:

- 1) концентрати за супу од меса,
- 2) концентрати за супу од поврћа или воћа,
- 3) концентрати за супу од печурки,
- 4) остали концентрати за супу.

Концентрати за супу из става 1 овог члана могу се стављати у промет унапредно заједно са прилозима прописаним у члану 19 овог правилника, што мора бити наведено у декларацији.

Члан 24

Под основним сировинама концентрата за супу, у смислу овог правилника, подразумевају се:

- a) у концентратима за супу од меса — месо јестивих делова стоке за клане: перади дивљачи риба ракова шкoљкаша морских режјева жба корњача и пуњева, као и месни екстракти наведених врста меса и јестива биљна и животињска масноћа,
- b) у концентратима за супу од поврћа или воћа — поврће воће и производи од поврћа или воћа и јестиве биљне и животињске масноће
- v) у концентратима за супу од печурки — печурке производи од печурки и јестиве биљне и животињске масноће.

Члан 25

Концентрати за супу од меса морају да испуњавају следеће услове:

- 1) да не садрже више од 10% воде,
- 2) да не садрже више од 45% кухињске соли, рачунао на нето-масу концентрата,
- 3) да не садрже више од 15% мононатријум-глутамината, рачунао на нето-масу концентрата,
- 4) да не садрже више од 15% аморфног силицијум-диоксида рачунао на суву материју концентрата,
- 5) да не садрже већу количину антиоксиданса од оне коју садрже масти употребљене за производњу концентрата,
- 6) да концентрат за супу од говеђег (juncher) меса садржи најмање 0,24% креатинина рачунао на суву материју концентрата који потиче од говеђег или јунећег меса или месног екстракта. Од укупне количине употребљеног месног екстракта најмање 2/3 мора бити пореклом од говеђег, односно јунећег меса.
- 7) да концентрат за супу од перади садржи месо или месни екстракт перди. Од укупне количине месног екстракта најмање 2/3 мора бити пореклом од меса перади,
- 8) да концентрат за супу од меса других врста животиња садржи месо или екстракт меса оне врсте животиња по којој концентрат носи назив а такав концентрат мора да садржи 1,3% укупног азота, рачунао на нето-масу концентрата,
- 9) да од укупне количине масноће употребљене за производњу концентрата за супу од меса најмање 1/5 масноће буде од животиње по којој концентрат носи назив а у концентрату за супу од перади — да најмање 1/10 масноће буде пореклом од перади,
- 10) да после разблажења концентрата за супу, према упутству на декларацији о начину припремања, готова супа има органолептичка својства супе од оне врсте меса која је декларисана у називу производа.

9) да од укупне количине масноће употребљене за производњу концентрата за супу од меса најмање 1/5 масноће буде од животиње по којој концентрат носи назив а у концентрату за супу од перади — да најмање 1/10 масноће буде пореклом од перади,

10) да после разблажења концентрата за супу, према упутству на декларацији о начину припремања, готова супа има органолептичка својства супе од оне врсте меса која је декларисана у називу производа.

Члан 26

Из назива производа у декларацији концентрата за супу од меса мора се видети основна сировина од које је концентрат произведен (нпр „концентрат за вишећу супу“).

Осим података наведених у члану 4 овог правилника, декларацијом морају бити обухваћени и следећи подаци количина кухињске соли мононатријум-глутамината и количина месног екстракта, ако је додаван концентрату за супу — изражено у мерним јединицама или процентима у односу на нето-масу концентрата

У декларацији мора бити истакнут податак о количини суше која се може припремити од појединачног паковања

Код концентрата за супу од меса пакованих са прилогом, у декларацији мора бити наведена количина концентрата, као и врста и количина прилога — изражена у мерним јединицама или процентима, рачунато на нето-масу производа

Члан 27

Концентрат за супу од поврћа или воћа који се ставља у промет мора испуњавати следеће услове

1) да укупна количина сушеног поврћа или воћа одговара количини која даје органолептичка својства оне врсте поврћа, односно воћа по коме концентрат носи назив,

2) да не садржи више од 10% воде,

3) да не садржи више од 45% кухињске соли, рачунато на нето-масу концентрата,

4) да не садржи више од 15% мононатријум-глутамината, рачунато на нето-масу концентрата,

5) да не садржи већу количину антиоксиданса од оне коју садржи масноћа употребљена за концентрат,

6) да не садржи више од 15% аморфног силицијум-диоксида, рачунато на суву материју концентрата

Члан 28

Из назива производа у декларацији концентрата за супу од поврћа или воћа мора се видети основна сировина од које је концентрат произведен (нпр „концентрат за крем-супу од карфиола“)

Осим података наведених у члану 4 овог правилника декларацијом морају бити обухваћени и следећи подаци количина поврћа или воћа кухињске соли мононатријум-глутамината, као и количина концентрисаних беланчевина ако су додати концентрату за супу — изражено у мерним јединицама или процентима у односу на нето-масу концентрата

У декларацији мора бити истакнут податак о количини суше која се може припремати од појединачног паковања

Код концентрата за супу од поврћа или воћа пакованих са прилогом у декларацији мора бити истакнут податак о нето-маси концентрата као и о врсти и количини прилога — у мерним јединицама

Члан 29

Концентрат за супу од печурки мора испуњавати следеће услове

1) да не садржи више од 10% воде

2) да не садржи више од 45% кухињске соли, рачунато на нето-масу концентрата

3) да не садржи више од 15% мононатријум-глутамината, рачунато на нето-масу концентрата,

4) да укупна количина печурки мора одговарати количини која даје органолептичка својства печурки,

5) да не садржи већу количину антиоксиданса од оне коју садрже масли употребљене за концентрат,

6) да не садржи више од 15% аморфног силицијум-диоксида, рачунато на суву материју концентрата

Члан 30

Из назива производа у декларацији концентрата за супу од печурки мора се видети да је концентрат произведен од печурки (на пример „концентрат за крем-супу од печурки“)

Осим података наведених у члану 4 овог правилника декларацијом морају бити обухваћени и следећи подаци количина печурки кухињске соли мононатријум-глутамината као и количина концентрисаних беланчевина ако су додати концентрату за супу — изражено у мерним јединицама или процентима у односу на нето-масу концентрата

У декларацији мора бити истакнут податак о количини суше која се може припремити од појединачног паковања

Код концентрата за супу од печурки са прилогом, у декларацији осим података наведених у ставу 2 овог члана мора бити истакнут и податак о нето-маси концентрата као и врсти и количини прилога у мерним јединицама

Члан 31

Остали концентрати за супу морају испуњавати следеће услове

1) да не садрже више од 10% воде,

2) да не садрже више од 45% кухињске соли, рачунато на нето-количину концентрата,

3) да не садрже више од 15% мононатријум-глутамината, рачунато на нето-количину концентрата,

4) да не садрже количину антиоксиданса већу од оне коју садрже масноће употребљене за производњу концентрата,

5) да не садрже више од 15% аморфног силицијум-диоксида, рачунато на суву материју концентрата

Члан 32

Из назива производа у декларацији осталих концентрата за супу мора се видети основна сировина од које је концентрат произведен

Осим података наведених у члану 4 овог правилника, декларацијом морају бити обухваћени и следећи подаци количина основне сировине кухињске соли мононатријум-глутамината као и количина концентрисаних беланчевина ако су додати концентрату за супу — изражено у мерним јединицама или процентима у односу на нето-масу концентрата

У декларацији мора бити наведен податак о количини суше која се може припремити од појединачног паковања Код осталих концентрата за супу, ако се пакују са прилогом у декларацији мора бити наведен и податак о нето-маси концентрата као и о врсти и количини прилога — у мерним јединицама

3 Концентрати за умаке

Члан 33

Под концентратима за умаке у смислу овог правилника подразумевају се пастози или растресити производи произведени по посебном технолошком поступку од сировина наведених у члану 21 став 2, и адитива наведених у члану 22 овог правилника,

Концентрацијама за умаке могу се додавати и прилози према одредбама члана 19 овог правилника

Члан 34

Концентрати за умаке морају испуњавати следеће услове

1) да укупна количина сировине по којој концентрат за умак носи назив буде заступљена у количини која је довољна да умак припремљен према упутству о начину припремања и веденом у декларацији и да има карактеристична органолептичка својства за умак те врсте,

2) да не садржи више од 10% воде,

3) да не садржи више од 25% кухињске соли, рачунато на нето-масу концентрата,

4) да не садржи више од 15% додатог мононатријум-глутамината, рачунато на нето-масу концентрата,

5) да не садржи више од 35% масти, рачунато на нето-масу концентрата

6) да не садржи више од 15% аморфног силицијум-диоксида рачунато на суву материју концентрата,

7) да не садржи већу количину антиоксиданса од оне коју садржи масноћа употребљена за производњу концентрата за умак

Члан 35

Из назива производа у декларацији концентрата за умаке мора се видети основна сировина од које је концентрат за умак произведен (нпр „концентрат за умак од парадајза“)

Осим података наведених у члану 4 овог правилника декларацијом морају бити обухваћени и следећи подаци количина основне сировине кухињске соли и мононатријум-глутамината, рачунато на нето-масу концентрата

Код концентрата за умак са прилогом у декларацији, осим података наведених у ставу 2 овог члана, мора бити наведен и податак о нето-маси концентрата, као и о врсти и количини прилога у мерним јединицама

4 Додаци јелима и сродни производи

А Додаци јелима

Члан 36

Под додацима јелима, у смислу овог правилника, подразумевају се производи добијени по одговарајућем технолошком поступку од сировина наведених у члану 21 став 2 овог правилника и адитива наведених у члану 22 овог правилника који служе да побољшају органолептичка својства готових јела и допринесе њиховом бржем и једноставнијем припремању

Додаци јелима стављају се у промет у растреситом паковању и течном стању

Члан 37

Зависно од употребљених сировина, адитива, начина производње и конзистенције додаци јелима се стављају у промет као

1) додаци јелима са поврћем,

2) додаци јелима са аромом поврћа,

3) додаци јелима без поврћа

Члан 38

Додатак јелима са поврћем који се ставља у промет у растреситом стању мора да испуњава следеће услове

1) да не садржи више од 5% воде,

2) да не садржи више од 33% мононатријум-глутамината, рачунато на нето-масу производа,

3) да не садржи више од 60% кухињске соли, рачунато на нето-масу производа,

4) да не садржи мање од 8% сушеног поврћа, рачунато на нето-масу производа,

5) да не садржи више од 15% аморфног силицијум-диоксида рачунато на суву материју производа

Члан 39

За производњу додатака јелима са аромом поврћа поред кухињске соли као основне сировине могу се користити ароматични екстракти поврћа и хидролизати биљних беланчевина ради побољшања укуса

Члан 40

Додаци јелима са аромом поврћа морају испуњавати следеће услове

1) да не садрже више од 99% кухињске соли, рачунато на нето-масу производа,

2) да не садрже више од 2,5% воде,

3) да не садрже више од 15% аморфног силицијум-диоксида рачунато на суву материју производа

Члан 41

Додаци јелима без поврћа морају испуњавати следеће услове

1) да не садрже више од 5% воде,

2) да не садрже више од 90% кухињске соли, рачунато на нето-масу производа,

3) да не садрже више од 25% мононатријум-глутамината, рачунато на нето-масу производа

4) да не садрже више од 15% аморфног силицијум-диоксида рачунато на суву материју производа

Члан 42

Додаци јелима у течном стању морају испуњавати следеће услове

1) да не садрже више од 60% воде

2) да не садрже више од 25% кухињске соли, рачунато на нето-масу производа

3) да не садржи мање од 1% укупног аминок-азота

Члан 43

У декларацији за додате јелима осим података из члана 4 овог правилника морају бити наведени следећи подаци количина кухињске соли и мононатријум-глутамината — у мерним јединицама или процентима, рачунато на нето-количину производа

Код додатака јелима са поврћем декларацијом мора бити осим података наведених у ставу 1 овог

члана, обухваћен и податак о проценту укупно заступљеног поврћа, рачунато на нето-количину производа, а код додатка јелима са аромом поврћа у декларацији мора бити истакнут и податак о врсти ароме поврћа чији се екстракт налази у производу

В Сродни производи

Члан 44

Под производима сродним додатима јелима у смислу овог правилника подразумевају се темељци за пршке и сл

Члан 45

Под темељцима у смислу овог правилника подразумевају се производи добијени по посебном технолошком поступку, термичком обрадом костију меса стоке за клање пероди дивљачи као и поврћа, воћа и печурки а служи као основ за припремање супа и готових јела

Члан 46

Под заприкама у смислу овог правилника подразумевају се производи добијени по посебном технолошком поступку од брашна житарица и јестивих биљних и животињских масти а служи да повећају вискозитет супа умака и готових јела. Заприкама се могу додати кухињска со зачини екстракти и дестилати природних зачина као и адитиви прописани овим правилником

Члан 47

Код производа сродних додатима јелима овим податак из члана 4 овог правилника декларацијом морају бити обухваћени и следећи подаци: количина кухињске соли и мононатријум-глутамината — изражено у мерним јединицама или процентима, рачунато на нето-количину производа

У декларацији за запришке овим податком из става 1 овог члана мора бити наведен и податак о количини масноће — у процентима, рачунато на нето-масу производа

III ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 48

Делом ступања на снагу овог правилника преставу да важе одредбе Правилника о количету кафе и сурогат кафе чим зграда концентрата за супу пекарског квасца прашка за печиво прашка за печиво дијететских производа и адитива (Службени лист СФРЈ бр 13/78 20/80 и 41/80) које се односе на утврђивање квалитета концентрата за супу

Члан 49

Овај правилник ступа на снагу по истеку шест месеци од дана објављивања у „Службеном листу СФРЈ“

Бр 50-17009/1
19 октобра 1981 године
Београд

Директор
Савезног завода за
стандардизацију,
Букашин Драгојевић, с р

61.

На основу члана 25 став 4 Закона о мерним јединицама и мерилима (Службени лист СФРЈ бр 13/76 и 74/80), директор Савезног завода за мере и драгоцене метале прописује

П РА В И Л Н И К

О УСЛОВИМА ЗА ПРЕГЛЕД И ЖИГОСАЊЕ ДАВАЧА ИМПУЛСА И УКЛОПНИХ ЧАСОВНИКА

Члан 1

Овим правилником прописују се услови које морају да испуњавају радне просторије и опрема за преглед и жигосање давача тарифних импулса и уклопних часовника који се користе у телефонском и телеграфском саобраћају за постављиве тарифе (у даљем тексту давач импулса и уклопни часовник) као и услови у погледу стручне спреме радника, које је организација удруженог рада дужна да осигура на располагање подручној организационој јединици Савезног завода за мере и драгоцене метале (у даљем тексту орган контроле) при прегледу и жигосању давача импулса и уклопних часовника, ако се преглед на њен захтев изврши од одредбе члана 25 став 1 Закона о мерним јединицама и мерилима, врши у њеним постојним просторијама.

Члан 2

Радна просторија за преглед давача импулса и уклопних часовника мора да испуњава следеће услове

- 1) да буде чиста сува и довољно пространа за смештај опреме и преглед и жигосање
- 2) да температура средине буде $23^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$,
- 3) да релативна влажност ваздуха буде $60\% \pm 15\%$.

Члан 3

Радна просторија мора да има дневно и електрично осветљење према југословенском стандарду JUS U C9 100 предвиђеном у Решењу о југословенском стандарду за зградарство бр 17-7183 од 21 новембра 1962 године (Службени лист ФНРЈ бр 48/62) односно да осветљење изводи као „општа осветљење“

Члан 4

Радна просторија мора да испуњава прописане услове у погледу хигијенско-техничке заштите

Члан 5

За преглед давача импулса и уклопних часовника потребна је следећа опрема

- 1) мерач фреквенције односно периоде са стабилношћу временске базе за најмање један ред величине бољом од мерача које се испитује и дисплејем са одговарајућим бројем цифара

- 2) референтни еталон часовник са временском базом
$$\frac{\Delta t}{t} = 10^{-7}$$

Члан 6

Радник кога је организација удруженог рада дужна да осигура на располагање органу контроле при прегледу и жигосању давача импулса и уклоп-