

1	2
84.53/5	Периферне јединице, укључујући и управљачке и адаптерске јединице (везане директно или индиректно за централну јединицу) Ех. — Јединице трака — Јединице дискова — Контролна комуникациона јединица за рад са терминалима — Терминали
84.53/6	Машине за аутоматску обраду података и њихове јединице из тар. броја 84/53, остале Ех. — Читачи дискета — Писачи дискета — Оптички читачи — Читачи картица — Штампачи — Писачи вивауља.

2. Ово решење примењује се на увоз који се врши од 1. јануара до 31. новембра 1979. године.

3. Ово решење ступа на снагу наредног дана од дана објављивања у „Службеном листу СФРЈ“.

Б. л. бр. 1132  
13. децембра 1979. године  
Београд

Савезно извршно веће

Потпредседник,  
Бранислав Иковић, с. р.

940.

На основу члана 49. став 2. Царинског закона („Службени лист СФРЈ“, бр. 10/76, 36/79 и 52/79), Савезно извршно веће доноси

### РЕШЕЊЕ

#### О ДОПУНИ РЕШЕЊА О СНИЖЕЊУ ЦАРИНЕ НА УВОЗ ЛОКОМОТИВА, ВАГОНА И ЕЛЕКТРОМОТОРНИХ ВОЗИЛА ЗА ПОТРЕБЕ ЈУГОСЛОВЕНСКИХ ЖЕЛЕЗНИЦА

1. У Решењу о снижењу царине на увоз локомотива, вагона и електромоторних возила за потребе Југословенских железница („Службени лист СФРЈ“, бр. 63/78 и 68/78) у тачки 3. додаје се став 2, који гласи:

„Изузетно од одредбе става 1. ове тачке, на возове са деловима наведеним у тар. броју 86.04/1 тачке 1. овог решења, снижење царине по овом решењу примењује се на увоз који се врши од 1. јануара до 31. децембра 1978. године.“

2. Ово решење ступа на снагу наредног дана од дана објављивања у „Службеном листу СФРЈ“.

Б. л. бр. 1134  
13. децембра 1979. године  
Београд

Савезно извршно веће

Потпредседник,  
Бранислав Иковић, с. р.

941.

На основу члана 32. став 1, у вези са чланом 81. став 2. и чланом 34. став 2. Закона о стандардизацији („Службени лист СФРЈ“, бр. 38/77), 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

### ПРАВИЛНИК

#### О КВАЛИТЕТУ РИБА, РАКОВА, ШКОЉКАША, МОРСКИХ ЈЕЖЕВА, ЖАБА, КОРЊАЧА, ПУЖЕВА И ЊИХОВИХ ПРОИЗВОДА

##### 1. ОПШТЕ ОДРЕДБЕ

###### Члан 1.

Овим правилником прописују се минимални услови које у погледу квалитета морају испуњавати рибе, ракови, шкољкаши, жабе, морски јежеви, корњаче, пужеви и њихови производи (у даљем тексту: производ), као и најнужнији услови за обезбеђење и очување квалитета.

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

###### Члан 2.

За производе за које овим правилником нису прописани услови квалитета и услови за обезбеђење и очување квалитета сходно важе услови прописани овим правилником за сродне производе.

За производе из става 1. овог члана, произвођач је дужан да донесе произвођачку спецификацију пре почетка производње.

Произвођачка спецификација мора да садржи све податке из декларације наведене у члану 4. овог правилника и кратак опис технолошког поступка производње производа и извештај о извршеној лабораторијској анализи.

Произвођачи воде евиденцију о донесеним произвођачким спецификацијама и у њу уносе следеће податке:

- 1) евиденцијски број спецификације;
- 2) назив производа и његово трговинско име, ако га производ има;
- 3) датум доношења спецификације;
- 4) датум извршеног лабораторијског испитивања производа;
- 5) датум почетка производње по односној спецификацији;
- 6) групу којој производ припада.

###### Члан 3.

Услови које у погледу хигијенске исправности морају испуњавати производи утврђују се посебним прописима.

###### Члан 4.

Ако за поједине производе овим правилником није другачије прописано, сви производи који се стављају у промет у оригиналном паковању морају на емету, суду или стикети имати декларацију на једном од језика народа Југославије.

Под оригиналним паковањем производа у смислу става 1. овог члана подразумева се паковање производа у амбалажу којом се обезбеђује оригиналност квалитета производа до његове потрошње.

Декларација садржи:

- 1) назив производа и његово трговинско име, ако га производ има;
- 2) фирму, односно назив и седиште произвођача;
- 3) датум производње (дан, месец и година са шест цифара);
- 4) категорију квалитета производа, ако је то овим правилником предвиђено;
- 5) нето-количину (масу) производа;
- 6) податак о групи употребљених адитива (обојено, ароматизовано итд.), предвиђених овим правилником;
- 7) врсту и количину материја од биолошке вредности, додатих производу, ради обогаћања његовог састава;
- 8) основне састојке производа и количину тих састојака изражену у мерним јединицама или у процентима у односу на нето-масу производа, одређене овим правилником;
- 9) рок употребе производа и друге податке од интереса за потрошаче, ако је то одређено овим правилником.

Декларација мора бити лако уочљива, јасна и читка.

Декларација не сме да садржи ознаке (напис, слике, цртеже и сл.) које би могле довести у заблуду потрошача у погледу порекла, квалитета и других својстава производа.

Текст декларације, који се односи на бојење и конзервирање производа (нпр. „обојено вештачком бојом“, „конзервисано сорбинском киселином“ и сл.), мора бити непосредно испод назива производа.

Слова којима су одштампани назив производа и фирма, односно назив произвођача морају бити већа од слова којима су одштампани други подаци у тексту декларације.

#### Члан 5.

Дозвољена се одступања од декларисане нето-месе смрзнуте рибе и смрзнутих рибљих производа у оригиналном паковању, и то:

декларисана нето-маса у kg	највише дозвољено одступање, у проценту
— 0,3 kg — — — — —	до 3%
— 0,31 до 0,50 kg — — — —	до 2%
— преко 0,50 kg — — — —	до 1%

Дозвољено је одступање од декларисане нето-месе појединих конзерви и полуконзерви производа, и то:

декларисана нето-маса у g	највише дозвољено одступање, у проценту
— до 50 g — — — — —	до 4%
— од 51 до 150 g — — — —	до 3%
— преко 150 g — — — —	до 2%

Процентна нето-маса најмање 10 оригиналних паковања мора одговарати декларисаној нето-маси.

#### Члан 6.

Ако производ не пакује произвођач, декларација мора да садржи фирму, односно назив и седиште организације удруженог рада која је производ паковала и датум паковања, као и друге податке из члана 4. овог правилника, осим из тачке 2. става 3. тог члана.

#### Члан 7.

Ако нето-маса производа који се ставља у промет у оригиналном паковању не прелази масу од 50 g, декларација мора да садржи само: назив производа, фирму, односно назив и седиште произвођача, односно организације удруженог рада која је производ паковала, нето-масу производа и податке о конзервисању и бојењу ако је производ обојен, односно конзервисан.

За производ за који је овим правилником одређено да мора имати рок употребе, декларација из става 1. овог члана мора да садржи податак о датуму производње и року употребе.

#### Члан 8.

Ако овим правилником није другачије одређено, забрањено је бојење, заслађивање и ароматизовање производа вештачким средствима, конзервисање производа хемијским средствима и зрачење радиоактивним зрацима, као и додавање производима других хемијских средстава.

#### Члан 9.

Одредбе овог правилника примењују се и на увезене производе, као и на производе намењене извозу, ако за поједине производе није прописом другачије одређено.

#### Члан 10.

Производи се морају транспортовати и складиштити под условима који обезбеђују очување њиховог квалитета.

#### Члан 11.

Ако овим правилником није другачије одређено, његове одредбе односе се на организације удруженог рада, друга правна лица и грађане, који производе и стављају у промет производе.

### II. РИБЕ

#### Члан 12.

Риба се ставља у промет према пореклу, врсти и пецатури.

Пецатуром, у смислу става 1. овог члана, сматра се број риба у једном килограму, или маса рибе изражена у килограмима.

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

#### 1. Морска риба

#### Члан 13.

Према врсти, морска риба ставља се у промет под називом:

- 1) ситна плава риба;
- 2) крупна плава риба;
- 3) бела риба;
- 4) ланцовина;
- 5) мешана морска риба.

Морском рибом, у смислу овог правилника, сматрају се и главоношци.

#### Члан 14.

Према пецатури, ситна плава риба ставља се у промет као ситна плава риба I категорије, ситна плава риба II категорије и ситна плава риба III категорије, и то:

Врста рибе	I категорија ком/kg	II категорија ком/kg	III категорија ком/kg
1	2	3	4
— Инђун-брџун ( <i>Engraulis encrasicolus</i> )	до 45	од 40 до 60	преко 60
— Игла ( <i>Belone belone</i> )	до 10	преко 10	—
— Панадина ( <i>Glurea sprattus</i> )	до 80	од 81 до 100	преко 100
— Пластица-локарда ( <i>Scomber colias</i> )	до 12	од 13 до 22	преко 22
— Скуша ( <i>Scomber scomber</i> )	до 12	од 13 до 22	преко 22
— Сардела ( <i>Sardina pilchardus</i> )	до 36	од 37 до 45	преко 45
— Шњур-шарун ( <i>Trachurus spp</i> )	до 12	од 13 до 22	преко 22

У јединици паковања ситне плаве рибе може бити до 5% мешавине других категорија исте врсте или других врста ситне плаве рибе.

## Члан 15.

Према печатури, крупна плава риба ставља се у промет као крупна плава риба I категорије и крупна плава риба II категорије, и то:

Врста рибе	I категорија у kg	II категорија у kg
1	2	3
— Гоф-орхан ( <i>Sericia dumerilii</i> )	без обзира на масу	
— Иглун-сабијан ( <i>Xiphias gladius</i> )	преко 10	до 10
— Лампуга ( <i>Scorphaena hippocus</i> )	преко 0,20	до 0,20

	1	2	3
— Лица ( <i>Lichia amia</i> )		преко 1	до 1
— Луц ( <i>Euthynnus alletteratus</i> )		без обзира на масу	
— Паламида ( <i>Sarda spp</i> )		преко 1,5	до 1,5
— Румбац (труп) ( <i>Auxis thazard</i> )		без обзира на масу	
— Туна ( <i>Thunnus spp</i> )		до 30	преко 30

## Члан 16.

Према печатури, бела риба ставља се у промет као бела риба I категорије, бела риба II категорије и бела риба III категорије.

Врста рибе	I категорија у kg	II категорија у kg	III категорија у kg
1	2	3	4
— Арбуш-руменац ( <i>Pagellus erythrinus</i> )	преко 0,25 kg	преко 0,15 до 0,25 kg	од 0,08 до 0,15 kg
— Бува ( <i>Box boops</i> )	до 12 ком/kg	од 13 до 22 ком/kg	преко 22 ком/kg
— Гарун ( <i>Atherinidae</i> )	до 100 ком/kg	преко 100 ком/kg	
— Гира облица ( <i>Maena smaris</i> )	до 40 ком/kg	преко 40 ком/kg	
— Гира оштрвља ( <i>Maena chryselis</i> )	до 40 ком/kg	преко 40 ком/kg	
— Главоц ( <i>Gobiidae</i> )	преко 0,15 kg	до 0,15 kg	
— Кантар ( <i>Chantarus lineatus</i> )	преко 0,20 kg	преко 0,10 до 0,20 kg	до 0,10 kg
— Кањац и пирка ( <i>Serranus cabrilla</i> и <i>Serranus scriba</i> )	преко 0,20 kg	преко 0,10 до 0,20 kg	до 0,10 kg
— Коњ ( <i>Corvina nigra</i> )		без обзира на масу	
— Кириња ( <i>Epinephetus Caninus</i> )	преко 0,50 kg	до 0,50 kg	
— Ковач ( <i>Zeus faber</i> )	преко 0,48 kg	преко 0,10 до 0,40 kg	
— Крб ( <i>Sciaen umbra</i> и <i>Umbrelina cirrosa</i> )	преко 5 kg	преко 1 до 5 kg	до 1 kg
— Ластавица-кокот ( <i>Triglidae</i> )	преко 0,50 kg	преко 0,15 до 0,50 kg	до 0,15 kg
— Листови ( <i>Soleidae</i> )	преко 0,20 kg	преко 0,10 до 0,20 kg	до 0,10 kg
— Лопрач ( <i>Sparus auratus</i> )	преко 0,25 kg	преко 0,15 до 0,25 kg	до 0,15 kg
— Лубина ( <i>Dicentrarchus labrax</i> )	преко 0,25 kg	преко 0,15 до 0,25 kg	до 0,15 kg
— Модрак ( <i>Maena maena</i> )		без обзира на масу	
— Мурина ( <i>Muraena spp</i> )		без обзира на масу	
— Облиш (цлат) ( <i>Scophthalmus spp</i> )	преко 1 kg	до 1 kg	

1	2	3	4
— Ослић ( <i>Gadidae</i> )	преко 0,25 kg	преко 0,15 до 0,25 kg	до 0,15 kg
— Овчица ( <i>Pagelus morrhus</i> )	преко 0,20 kg	преко 0,10 до 0,20 kg	до 0,10 kg
— Пагар ( <i>Pagrus pagrus</i> )	преко 0,25 kg	преко 0,15 до 0,25 kg	до 0,15 kg
— Цетараца ( <i>Citharidae</i> и <i>Bothidae</i> )		без обзира на масу	
— Паук-рањ ( <i>Trachinidae</i> )	преко 0,20 kg	до 0,20 kg	
— Пил ( <i>Puntazzo puntazzo</i> )	преко 0,20 kg	преко 0,10 до 0,20 kg	до 0,10 kg
— Салпа ( <i>Boops salpa</i> )	преко 0,20 kg	преко 0,10 до 0,20 kg	до 0,10 kg
— Шарат и Фратар ( <i>Diplodus sargus</i> и <i>Diplodus vulgaris</i> )	преко 0,20 kg	преко 0,10 до 0,20 kg	до 0,10 kg
— Шхрпина ( <i>Scorpaena spp</i> и <i>Sebastes spp</i> )	преко 0,25 kg	до 0,25 kg	
— Пивар ( <i>Diplodus annularis</i> )	преко 0,10 kg	до 0,10 kg	
— Табиња ( <i>Phycis phycis</i> )		без обзира на масу	
— Трља од камена ( <i>Mullus surmuletus</i> )	преко 0,20 kg	преко 0,10 до 0,20 kg	до 0,10 kg
— Трља од муља ( <i>Mullus barbatus</i> )	преко 0,10 kg	од 0,04 до 0,10 kg	
— Угор ( <i>Conger conger</i> )	преко 1 kg	преко 0,50 до 1 kg	
— Уголице-пишмољи ( <i>Gadus spp</i> )	преко 0,08 kg	до 0,08 kg	
— Усљача ( <i>Labridae</i> )	преко 0,25 kg	до 0,25 kg	
— Ушата ( <i>Oblata melanura</i> )	преко 0,25 kg	преко 0,10 до 0,20 kg	до 0,10 kg
— Зубатац ( <i>Denlex spp</i> )	преко 0,25 kg	преко 0,15 до 0,25 kg	до 0,15 kg
— Цинал ( <i>Mugilidae</i> )	преко 0,10 kg	преко 0,10 до 0,25 kg	од 0,06 до 0,10 kg
— Грдобина жаба ( <i>Lophidae</i> )			

## Члан 17.

Према пенетрури, ландовина се ставља у промет као ландовина I категорије, ландовина II категорије и ландовина III категорије, и то:

Врста рибе	I категорија у kg	II категорија у kg	III категорија у kg
1	2	3	4
— Дрхтуља ( <i>Torpedinidae</i> )		без обзира на масу	
— Голуб ( <i>Mullobanidae</i> )	преко 1	до 1	
— Костел ( <i>Squalidae</i> )	преко 2	преко 0,50 до 2	до 0,50
— Мачка ( <i>Scyllorhinus spp</i> )	преко 2	преко 0,50 до 2	до 0,50
— Пас мекуш ( <i>Mustellidae</i> )	преко 2	преко 0,50 до 2	до 0,50
— Ража ( <i>Rajidae</i> )	преко 1	до 1	
— Склат ( <i>Squatina squalina</i> )	преко 3	до 3	
— Волина ( <i>Macrorhynchus spp</i> и <i>Oxurhynchus spp</i> )		без обзира на масу	
— Жутуља-нуњ ( <i>Dasyatidae</i> )	преко 2	до 2	

## Члан 18.

Према пенетрури, главоношци се стављају у промет као главоношци I категорије и главоношци II категорије, и то:

Врста главоношца	I категорија у kg	II категорија у kg
— Хоботница ( <i>Octopus vulgaris</i> )	до 2	преко 2
— Лигањ ( <i>Loligo spp</i> )	од 0,10 до 0,20	преко 0,20
— Лисљави ( <i>Diversae spp</i> )	до 0,10	
— Музгавиц ( <i>Eledona moschita</i> )		без обзира на масу
— Сипа ( <i>Sepia officinalis</i> )	преко 0,10	
— Сипице ( <i>Diversae spp</i> )	до 0,10	
— Тотан ( <i>Ille spp — Todarodes spp</i> )		без обзира на масу

## Члан 19.

Мешаном морском рибом (шкрпунада, бродет, јестиви прилов), у смислу овог правилника, сматра се мешавина ситне плаве рибе, беле рибе, ландовине, главоножаца и ситних ракова који у погледу пеца-туре не испуњавају услове прописане овим правил-ником за те врсте рибе, односно ракова.

## Члан 20.

Морска риба која се ставља у промет мора испуњавати следеће услове:

- 1) да има мирис на свежу рибу;
- 2) да су очи бистре и пуне;
- 3) да су шкртге влажне. На ситној плавој риби могу се на шкртжном поклопцу појавити црвени об-рубци;
- 4) да је кожа влажна и да има боју својствену за односну врсту рибе. Кожа рибе са тавком кожом (ситна плава риба, уготица и сл.) на притисак пр-стију лако пуда на трбушном делу;
- 5) да је количина слузи за слузаву рибу незнат-на и нешто ређе конзистенције, и да је слуз ште-ржно равномерно распоређена по површини рибе;
- 6) да је месо чврсто и да удубљење на месту настало под притиском прстију неостаје;
- 7) да месо на пресеку има боју својствену за односну врсту рибе;
- 8) да је потрбушница неоштећена и сјајна;
- 9) да је анални отвор стиснут.

## Члан 21.

Боденом морском рибом, у смислу овог правил-ника, сматра се морска риба којој приликом убода нису повређени желудац и црева, нити су изазвана већа оштећења на ткину.

## Члан 22.

Ситна плава риба и мешана морска риба став-љају се у промет са утробом.

Крупна плава риба ставља се у промет без утробе.

Изузетно од одредбе става 2. овог члана, са ут-робом се могу ставити у промет лампуга, луд, паламида и румбац масе до 4 kg по комаду, као и друга круп-на плава риба која је непосредно после улова дубоко замрзнута без обзира на масу.

Бела риба ставља се у промет са утробом, а наук без првог леђног пераја.

Ландовина се ставља у промет без утробе, а голуб, ража, волина и жутуља и без репног дела.

Изузетно, ситна плава риба се може ставити у промет без главе и утробе само ако је чишћена у контролисаним условима.

## Члан 23.

Главоношци који се стављају у промет морају испуњавати следеће услове:

- 1) да имају мирис својствен свежим главонош-цима;
- 2) да је кожа без слузи, влажна, својствене при-родне боје и пигментације;
- 3) да је месо жилаво и тврдо;
- 4) да је утроба без знакова распаѓања.

## 2. Слатководна риба

## Члан 24.

Према пореклу, слатководна риба ставља се у промет као слатководна риба из рибњака и слатко-водна риба из отворених вода.

## Члан 25.

Слатководна риба из рибњака ставља се у про-мет без обзира на масу, ако то није неким другим прописом ограничено.

Слатководна риба из рибњака ставља се у про-мет према врсти, и то:

- 1) калифорнијска пастрмка (*Salmo gairdneri* irideus);
- 2) шаран — голи, велељускани и љускани (*Cyprinus carpio*);
- 3) бели амур (*Ctenopharyngodon idella*);
- 4) бели толстолобик (*Hypophthalmichthys molitrix*);
- 5) сиви толстолобик (*Aristichthys nobilis*);
- 6) сом (*Silurus glanis*);
- 7) смућ (*Stizostedion lucioperca*);
- 8) питука (*Esox lucius*);
- 9) карант (*Carassius*);
- 10) амерички сомик (*Ictalurus nebulosus*);
- 11) остала бела риба.

## Члан 26.

Слатководна риба из отворених вода ставља се у промет према врсти, и то:

- 1) пастрмка — салмонид (*Salmo, Salmothymus, Salvelinus*);
- 2) јесетра — аципенсерида (*Huso et Acipenser*);
- 3) липљени — тхумилида (*Thymallus thymallus*);
- 4) јегуља (*Anguilla anguilla*);
- 5) смућ (*Stizostedion Lucioperca et stizostedion volgensis*);
- 6) сом (*Silurus glanis*);
- 7) шаран (*Cyprinus carpio*);
- 8) питука (*Esox lucius*);
- 9) мањих (*Lota lota*);
- 10) бели амур (*Ctenopharyngodon idella*);
- 11) бели толстолобик (*Hypophthalmichthys mo-litrix*);
- 12) сиви толстолобик — аристрихтиснобилис (*Aris-trichthys nobilis*);
- 13) мешана бела слатководна риба (десерика, мрена, карант, амерички сомик и лињак);
- 14) остала бела мешана слатководна риба;
- 15) укљева — скоранца (*Alburnus alburnus*).

## Члан 27.

Одредбе члана 20. овог правилника важе и за слатководну рибу, с тим што је у време мреста (од марта до јуна) забрањено стављати у промет мрену са икром.

Пастрмка, јесетра, сом, смућ, шаран, бели амур, бели толстолобик и сиви толстолобик могу се став-љати у промет у деловима као непакована конфек-ционирана риба, и то:

- 1) риба без утробе и крљушти (очишћена и ег-зентерирана риба);

- 2) сирови одресни од рибе;
- 3) глаза од рибе.

### III. РАКОВИ, ШКОЉКАШИ И МОРСКИ JEЖЕВИ

#### 1. Ракови

##### Члан 28.

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

Врста ракова	I категорија у kg	II категорија у kg	III категорија у kg
— Хлап ( <i>Homarus gammarus</i> )	без обзира на масу		
— Јастог ( <i>Palinurus elephas</i> )	без обзира на масу		
— Раковица (Маја squinado Marc), мушки	преко 0,75	до 0,75	
— Раковица (Маја squinado), женски	преко 0,40	до 0,40	
— Козница ( <i>Rehaneus spp</i> )	преко 0,10	до 0,10	
— Шкампа ( <i>Nepherops norvegicus</i> )	преко 0,10	до 0,10	
— Богомољка ( <i>Mantis</i> )	преко 0,10	преко 0,05	до 0,05
— Остали еродни ракови ( <i>Scyllarus, Cragon, Carcynus, Cancer, Dromia, Eriphia</i> и др.)	без обзира на масу		

##### Члан 30.

Хлап, јастог, раковица и други еродни ракови стављају се у промет само живи или смрзнати, а козице и шкампи — у неживом стању.

Под називом смрзнати репови морских ракова стављају се у промет смрзнати репови хлапа, јастога, козице и шкампи.

##### Члан 31.

Смрзнати морски ракови и смрзнати репови морских ракова који се стављају у промет морају после одмрзавања испуњавати следеће услове:

- 1) да имају боју својствену за односну врсту ракова и са одређеним сјајем;
- 2) да имају мирис потпуно свеж и својствен за односну врсту ракова;
- 3) да им је јетра компактна и без знакова распадања.

##### Члан 32.

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

- 1) да су опрани и очистићени од муља;
- 2) да имају првенкасто ружичасту боју, потпуно свежу и јасну, својствену за односну врсту ракова;
- 3) да имају мирис својствен за козицу, односно шкампи;
- 4) да су им јетра и јажници (овари) компактни;

Морски ракови стављају се у промет према врсти и пецатури, а слатководни ракови — само према врсти.

Пецатуром, у смислу става 2. овог члана, сматра се маса ракова изражена у килограмима.

##### Члан 29.

Према пецатури, морски ракови стављају се у промет као морски ракови I категорије, морски ракови II категорије и морски ракови III категорије, и то:

б) да је месо репа чврсто слеplено са љуштуром (дерматоскелетом);

в) да је црево чврстих зидова и да се при извлачењу кида на било ком месту, осим код аналног отвора.

##### Члан 33.

Према врсти, слатководни ракови стављају се у промет као речни ракови (*Potamobius astacus, Potamobius torrentium*) и мочварски ракови (*Potamobius leptodactilos*).

Слатководни ракови стављају се у промет живи.

### 2. Шкољкаши

##### Члан 34.

Шкољкаши се стављају у промет према пореклу, врсти и пецатури, и то живи или смрзнати.

Смрзавању се могу подврћи само живи шкољкаши.

Под пецатуром, у смислу става 1. овог члана, сматра се број шкољкаша у једном килограму или дужина шкољкаша изражена у cm.

##### Члан 35.

Према пецатури, шкољкаши се стављају у промет као шкољкаши I категорије, шкољкаши II категорије, шкољкаши III категорије и шкољкаши IV категорије, и то:

Врста шкољкаша	Категорија			
	I	II	III	IV
— Каменица ( <i>Ostrea edulis</i> )	8 до 12 ком/kg	од 13 до 16 ком/kg	од 17 до 20 ком/kg	преко 20 ком/kg
— Далица ( <i>Mytilus galloprovincialis</i> )	преко 7 cm	од 5 до 7 cm	од 3 до 5 cm	
— Претод (датуља) ( <i>Lithodromus lithorhagus</i> )	преко 6 cm	до 6 cm		
— Српачка ( <i>Cardium spp</i> )		без обзира на масу и величину		
— Куњка ( <i>Arca noae</i> )		без обзира на масу и величину		
— Остали еродни шкољкаши		без обзира на масу и величину		

## Члан 36.

Шкољкама који се стављају у промет морају испуњавати следеће услове:

- 1) да имају млуштuru очистићену од обронтаја и нечистоћа;
- 2) да су рубови млуштуре неопштећени;
- 3) да се млуштura на додир потпуно затвара;
- 4) да је тенис садржи нај више 0,1% бистар.

## 3. Морски јежеви

## Члан 37.

За људску храну може се стављати у промет само хридинасти јежинац (*Patascitrabus Hvidus*).

## Члан 38.

Хридинасти јежинац може се ставити у промет само жив и неопштећен.

Према пецатури, хридинасти јежинац ставља се у промет као хридинасти јежинац I категорије, ако у једном килограму има до 20 комада и као хридинасти јежинац II категорије — ако у једном килограму има преко 20 комада.

## IV. ЖАБЕ, КОРЊАЧЕ И ПУЖЕВИ

## 1. Жабе

## Члан 39.

За људску храну могу се стављати у промет само жабли краци од зелене жабе (*Rana esculenta*) и мале смеђе хрчковице (*Rana temporaria*), и то свежи или смрзнуте са којих је претходно скинута кожа.

У промет се могу ставити живе жабе масе од 30 до 100 g по комаду.

## 2. Корњаче

## Члан 40.

За људску храну могу се стављати у промет само грчка чанчара (*Testuda graeca*), европска корњача (*Emys Europaea Gray*) из рибњака, бара и мочвара и морска корњача (*Emys obicularis*).

## 3. Пужеви

## Члан 41.

За људску храну могу се стављати у промет само морски пужеви — пузатка (*Helix spp.*), полдек (*Murex spp.*), урци (*Trochus spp.*), придељак (*Rafinesquina spp.*) и копнени пужеви — велики виноградњак (*Helix pomatia*), живилин пуж (*Helix pomatia*) и вртни црњ (*Helix pomatia*) и други средњи пужеви.

Пужеви се могу стављати у промет живи и са неопштећеном кућином, као месо од пужа. Пужеви се могу стављати у промет и као месо од пузатки, кувано и напавало смрзнута.

## V. СМРЗНУТА РИБА

## Члан 42.

Смрзнутом рибом, у смислу свог правилника, сматра се морска риба и слатководна риба која је

после улова жива или нежива подвргнута смрзавању и ускладиштењу на температури не више од  $-15^{\circ}\text{C}$ .

## Члан 43.

Смрзавању се може подвргнути риба са или без главе, са или без утроби, изважена у делове са или без костију, са или без коже, појединачно или у блоку.

Смрзнута риба се може пре ускладиштења плазирати. Плазирани смрзнуте рибе врши се одговарајућом технолошким поступком вадема која је хигијенски исправна.

Смрзнута риба која се ставља у промет мора после одмрзавања испуњавати следеће услове:

- 1) да нема страни мирис ни мирис на ужделост;
- 2) да се на ишкреном поклоњу ситне плаве рибе на појављују црвени обруби у вошој мори;
- 3) да је кожа неопштећена и металног сјаја;
- 4) да месо не показује у вошој мори знакове сушења (дехидрацију);
- 5) да месо после првог кувања има пријатан мирис и укус, претежно чврсту конзистенцију и да је бела, одлиско светло-ружичасте до мрке боје, зависно од врсте рибе.

## Члан 44.

Забрањено је одмрзнуту рибу голово замрзавати, осим, у основним организацијама удруженог рада које се баве дорадом и прерадом рибе.

## VI. ПРОИЗВОДИ ОД РИБЕ

## Члан 45.

Производима од рибе, у смислу овог правилника, сматрају се:

- 1) рибље конзерве;
- 2) рибље полукозерве;
- 3) смрзнуте производи од рибе;
- 4) други производи од рибе.

## Члан 46.

За производњу производа од рибе може се употребити само риба која у погледу квалитета испуњава услове предвиђене одредбама овог правилника.

За производњу рибљих конзерви и полукозерви забрањено је употребљавати главе, очи, ишкрте, пераја и утробу рибе, осим у случајевима предвиђеним овим правилником.

У производњи рибљих конзерви могу се употребљавати кристална со, зачини и њихови екстракти, с тим да се њихова употреба не мора декларисати.

У производњи рибљих конзерви могу се као додаци садржити уредљивости: уље, сир, саламура, рана, шкрте, вода, ментол (шкрте), одређени лекови, хемијал и сл., осим бршана, сојеи трза и структурни биљни протеини у деhidратованом стању, што се мора декларисати.

У производњи рибљих конзерви могу се употребљавати адитиви, као што су: натријум глутамат, хидролизати биљних беланчевина, емулгатори (натријум казеинат и одговарајући препарати млека и беланчевина соје) и средства за повизање, што се мора декларисати.

## Члан 47.

При производњи производа од рибе може се употребљавати рафинирано уље биљног порекла, као и биљне и животињске масти. Нерафинирано уље I квалитета може се употребити само ако се декларираше.

Ако је за производе од рибе употребљена мешавина рафинираног семенског уља са рафинираним масленим уљем, податак о томе мора се унети у декларацију.

При производњи производа од рибе може се употребљавати уље ароматизовано зачиницама, или екстрактима воде и зачина.

Уље у производима од рибе, који се стављају у промет као рибље конзерве у уљу, морају имати зависно од врсте рибље конзерве одговарајућу пропусност светлости изражену у процентима, а мерену у филтрираном стању при филтру зелене боје на таласној дужини светлости од 529 милимикрона.

## а) Рибље конзерве

## Члан 48.

Рибље конзерве су производи од рибе добијени прерадом појединих врста рибе по одговарајућем технолошком поступку.

Технолошки поступак из става 1. овог члана обухвата топлотну прераду (стерилизацију) рибе паковану у херметички затворене посуде при температури од најмање 100°C.

Према пореклу рибе, рибље конзерве стављају се у промет као конзерве од морске рибе и конзерве од слатководне рибе.

## Члан 49.

При производњи рибљих конзерви може се употребљавати сос добијен од: аспика, концентрата парадјеза, сирћета, вина, брашна, шећера, пивца од јавице, паприке, мрвке или другог поврћа, разних зачина и уља.

Сос из става 1. овог члана мора бити конгенетне конзистенције, боје, мириса и укуса својствених сировина од којих је произведен и равномерно измешан са рибом.

Уље емулгованог соса може бити издвојено. Уље емулгованог соса може бити издвојено само у ситним калумача. Боја емулгованог соса може бити нешто светлија од боје сировине од које је сос произведен.

## Члан 50.

При производњи рибљих конзерви може се као назив употребљавати саламура са 8% кухињске соли (NaCl). Саламури се може додати и мања количина зачина.

## Члан 51.

У производњи рибљих конзерви може се употребљавати воће, поврће, површке и животице (келда, пресо, лимунци, слунчани јечам и сл.).

Ако се рибљим конзервама додаје воће и поврће као додаток, количина воћа и поврћа не сме бити већа од 10% у односу на нето-масу конзерве.

## Члан 52.

Месо рибе у рибљим конзервама мора имати боју, укус, мирис и друга својства специфична за рибу, односно сировине из којих су произведене.

Боја коже и месо рибе у рибљим конзервама које се ставља у промет са додатком соса, зависи и од боје соса.

## 1. Конзерве од морске рибе

## Члан 53.

Конзервама од морске рибе, у смислу овог правилника, сматрају се конзерве од ситне плаве рибе, конзерве од крупне плаве рибе, конзерве од друге морске рибе и мешане конзерве од морске рибе са поврћем, воћем, површкама и сл. и рибље паштете.

## 1) Конзерве од ситне плаве рибе

## Члан 54.

Према врсти рибе, конзерве од ситне плаве рибе стављају се у промет као сардине, конзерве од папљине, конзерве од инбуле, конзерве од скуша, конзерве од мешавине ситне плаве рибе и конзерве од комадића, одрсака и ушћисних мрвица ситне плаве рибе.

## Члан 55.

Конзерве од ситне плаве рибе које се стављају у промет морају испуњавати следеће услове:

1) да садрже најмање 70% рибе у односу на нето-масу конзерве, осим конзерве у сосу које могу да садрже најмање 60% рибе у односу на нето-масу конзерве;

2) да су кости рибе мекане и да се лако мрве под прстима;

3) да месо рибе не садржи више од 3% соли;

4) да је риба, по правилу, уредно сложена наизменично врат-рсп, полукосо с тим да може бити поостранце трбухом или леђима окренута према отвору, тако да је конзерва равномерно напуњена;

5) да испуњавају и друге посебне услове прописане овим правилником за поједину врсту конзерви.

## Сардине

## Члан 56.

Сардине су конзерве добивене прерадом сарделе са додатком уља, соса или саламура.

Према врсти додатка, сардине се стављају у промет као сардине у уљу, сардине у сосу и сардине у саламури.

Према квалитету, сардине се стављају у промет као сардине екстра квалитета и сардине.

## Члан 57.

Сардине екстра квалитета које се стављају у промет морају испуњавати следеће услове:

1) да су сарделе сложене уредно, наизменично врат-рсп, приљубљене једна уз другу;

2) да су врат и рсп сардела резани потпуно равно;

3) да је утроба сарделе одстранена;

4) да су сарделе уједначене величине;

5) да је кожа сардела сјајне светло-сребрнaste боје, осим сардела које се стављају у промет као сардине у сосу, да је кожа сардела које су у горњем реду потпуно цела, док кожа сардела које су у доњем реду може бити испуњена код највише 20% сардела али не на трбушном делу;



6) да је месо сардела бело, осим сардела које се стављају у промет као сардине у сосу, без трагова жућкасте и ружичасте боје, мекане и сочне конзистенције;

7) да у уљу, односно у саламури нема мрвица меса или коже нити талога згрупане беланчевине;

8) да садрже само рафинисано маслиново уље или семениско уље с тим да у уљу нема више од 3% воде у односу на нето-масу конзерве и да је бистро са пропусношћу светлости од најмање 65%.

#### Члан 58.

Сардине које се стављају у промет морају испуњавати следеће услове:

1) да су глава и реп сарделе одрезани или реп неодрезан код сардела печатура преко 36 ком/кг;

2) да је утроба већине сардела одстрањена, осим икрене, с тим да сарделе могу имати остатке црева;

3) да је кожа сарделе светло сребрнаста до бледо жуте боје, осим сардела које се стављају у промет као сардине у сосу, с тим да може бити испуњана и делимично скинута са свих сардела;

4) да је месо сарделе бело до бледо црвено-смеђе боје, с тим да уз кост и на трбушном делу сарделе може бити тамније, да није превише мекано ни превише тврдо и да није суво;

5) да уље сардина које се стављају у промет као сардине у уљу, нема више од 10% воде у односу на нето-масу конзерве и да је уље бистро са пропусношћу светлости од најмање 40%.

### Конзерве од папалина

#### Члан 59.

Конзерве од папалина су конзерве добивене прерадом папалина, са додатком уља, соса или саламури.

Према врсти додатка и начину прераде, конзерве од папалина стављају се у промет као конзерве од папалина у уљу или сосу или саламури, конзерве благо топло димљених папалина у уљу или сосу (bristlad) и конзерве од јако топло димљених папалина у уљу или сосу (sprats).

#### Члан 60.

Конзерве од папалина у уљу или сосу које се стављају у промет морају испуњавати следеће услове:

1) да је глава папалина одрезана;

2) да је утроба код већине папалина одстрањена уз дозвољено присуство црева до печатуре 80 ком/кг, а преко те печатуре утроба не мора бити одстрањена;

3) да је месо папалина бело до жућкасте боје, осим меса папалина које се стављају у промет као конзерве папалина у сосу, с тим да уз кост може бити црвено, а на трбушном делу и ружичасто, да је месо мекане конзистенције а дозвољава се умерено горак укус који је специфичан за папалине;

4) да у уљу код конзерви које се стављају у промет као конзерве папалина у уљу, нема више од 10% воде у односу на нето-масу конзерве и да је уље бистро са пропусношћу светлости од најмање 20%.

#### Члан 61.

Конзерве од димљених папалина у уљу или сосу су конзерве произведене конзервирањем димљених папалина.

Према поступку прераде, конзерве од димљених папалина стављају се у промет као конзерве од благо топло димљених папалина у уљу или сосу и конзерве од јако топло димљених папалина у уљу или сосу.

При слањању, веће папалине се слажу по дужини (long pack), а мање попречно (cross pack).

#### Члан 62.

Конзерве од благо топло димљених папалина у уљу или сосу које се стављају у промет морају испуњавати следеће услове:

1) да трбушни део није отворен код знатнијег броја папалина, с тим да утроба не мора бити одстрањена;

2) да је кожа папалина светло сребрнаста до мрке боје са светло жутом до мрке нијансе, осим папалина у сосу;

3) да је месо папалина светле до жућкасто-мрке боје, осим папалина у сосу, да месо има мирис на димљену рибу и да није дрвенасто, али може бити чвршће конзистенције;

4) да у уљу, код конзерви које се стављају у промет као конзерве од благо топло димљених папалина у уљу, нема више од 10% воде у односу на нето-масу конзерве, и да је уље бистро са пропусношћу светлости од најмање 25%.

#### Члан 63.

Конзерве од јако топло димљених папалина у уљу или сосу које се стављају у промет морају испуњавати следеће услове:

1) да трбушни део није отворен код знатнијег броја папалина, с тим да утроба не мора бити одстрањена;

2) да је кожа папалина тамно-смеђе боје или сребрнасто-мрке;

3) да је месо папалина мрке боје, чврсте конзистенције али не и дрвенасто;

4) да у уљу, код конзерви које се стављају у промет као конзерве од јако топло димљених папалина у уљу, нема више од 10% воде у односу на нето-масу конзерве и да је уље бистро са пропусношћу светлости од најмање 25%.

### Конзерве од ишћуна

#### Члан 64.

Конзерве од ишћуна су конзерве произведене прерадом ишћуна са додатком уља, соса или саламури.

Према врсти додатка, конзерве од ишћуна стављају се у промет као конзерве од ишћуна у уљу, конзерве од ишћуна у сосу и конзерве од ишћуна у саламури.

#### Члан 65.

Конзерве од ишћуна које се стављају у промет морају испуњавати следеће услове:

1) да су главе и реп одрезани или реп неодрезан код ишћуна печатура преко 45 ком/кг;

2) да је утроба већине ишћуна одстрањена уз дозвољено присуство остатака црева;

3) да је кожа ишћуна карактеристичне боје, која може имати смеђу нијансу и може бити испуњана и делимично скинута;

4) да је месо ивићуна светле боје с тим да уз кошт може бити ружичасто и да је месо чврсте конзистенције, а дозвољава се умерено горак укус специфичан за ивићун;

5) да у уљу, код конзерви које се стављају у промет као конзерве ивићуна у уљу, нема више од 10% воде у односу на нето-масу конзерве и да је уље бистро са пропусношћу светлости од најмање 20%.

### Конзерве од скуша

#### Члан 66.

Конзерве од скуша су конзерве произведене прерадом скуша или лаврица (локарда) са додатком уља, соса или саламури.

Према врсти додатка и начину прераде, конзерве од скуша стављају се у промет као конзерве од скуша у уљу, сосу или саламури, конзерве од скушица у уљу, сосу или саламури, конзерве од филета скуша или у уљу, вину, сосу или саламури и конзерве од филета скуша са кожом у уљу, вину или сосу.

#### Члан 67.

Конзерве од скуша у уљу, сосу или саламури које се стављају у промет морају испуњавати следеће услове:

1) да су скуше целе, попречно резане или полутне сачињене наизменично врат-реп;

2) да су глава и реп одрезани равно и да скуше немају више остатке црпа;

3) да је месо скуше беле до жућкасте боје, осим скуша које се стављају у промет у сосу, с тим да уз кошт може бити ружичасто, да је чврсте конзистенције и да није суво;

4) да у уљу, код конзерви које се стављају у промет као конзерве од скуша у уљу, нема више од 10% воде у односу на нето-масу конзерве и да је уље бистро са пропусношћу светлости од најмање 40%.

#### Члан 68.

Конзерве од скушица у уљу, сосу или саламури су конзерве произведене прерадом скуша или локарда величине преко 25 ком/kg.

Конзерве од скушица у уљу, сосу или саламури које се стављају у промет морају испуњавати услове из члана 67. овог правилника.

#### Члан 69.

Конзерве од филета скуша у уљу, вину, сосу, или саламури су конзерве произведене прерадом скуша или лаврица (локарда) код којих је месо после одстрањивања главе, утробе, коже и коштају издвојено у филет, прибављене дужине лименке. Дозвољава се да филетни буду састављени од два дела.

#### Члан 70.

Конзерве од филета скуша у уљу, вину, сосу или саламури које се стављају у промет морају испуњавати следеће услове:

1) да су филети сложени по дужини лименке;

2) да у уљу или вину нема у знатној мери мрвица меса или коже, нити талога згрупане беланчевине;

3) да је месо беле до светло жућкасте боје, меке конзистенције;

4) да садрже само рафинисано маслиново уље или сусемско уље, с тим да у уљу не буде више од 6% воде у односу на нето-масу конзерве и да је бистро са пропусношћу светлости од најмање 53%.

У конзервама од филета скуша није обавезно одстрањивање црног меса.

#### Члан 71.

Конзерве од филета скуша са кожом у уљу, вину или сосу које се стављају у промет морају да испуњавају следеће услове:

1) да су филети сложени по дужини лименке;

2) да се у уљу или вину или сосу може наћи мања количина колагена меса или коже, али да нема талога згрупане беланчевине;

3) да је месо беле до светло жућкасте боје и меке конзистенције;

4) да садрже само рафинисано маслиново уље или сусемско уље, с тим да у уљу не буде више од 10% воде у односу на нето-масу конзерве и да је бистро са пропусношћу светлости од најмање 40%.

### Конзерве од мешавине ситне плаве рибе

#### Члан 72.

Под конзервама од мешавине ситне плаве рибе подразумевају се конзерве произведене од мешавине ивићуна, гардела и паванина у уљу, сосу или саламури.

Конзерве од мешавине ситне плаве рибе које се стављају у промет морају испуњавати услове из члана 66. овог правилника.

#### Члан 73.

Конзерве од мешавине ситне плаве рибе стављају се у промет као конзерве од мешавине ситне плаве рибе у уљу, сосу или саламури.

### Конзерве од комадића, одрезака и уситњених мрвица ситне плаве рибе

#### Члан 74.

Конзерве од комадића, одрезака и уситњених мрвица ситне плаве рибе су конзерве произведене прерадом меснатих делова ситне плаве рибе.

Комадићима ситне плаве рибе сматрају се месни делови ситне плаве рибе код којих је сачувана структура ткива, а могу садржавати остатке коже и коштају.

Одрезцима ситне плаве рибе сматрају се комади ситне плаве рибе сечене релативно на смер мишићних влакана, а могу садржавати кошт и кошту.

Уситњеним мрвицама сматрају се месни делови ситне плаве рибе код којих није сачувана структура ткива.

#### Члан 75.

Према врсти додатка, конзерве од комадића, одрезака и уситњених мрвица ситне плаве рибе стављају се у промет као конзерве од комадића, одрезака и уситњених мрвица ситне плаве рибе у уљу, сосу или саламури.

#### Члан 76.

Конзерве од комадића, одрезака и уситњених мрвица ситне плаве рибе које се стављају у промет морају испуњавати следеће услове:

1) да је месо комадића, одрезака и уситњених мрвица ситне плаве рибе беле до жућкасте боје, односно беле до пепељасте боје, осим комадића уситњених мрвица и одрезака ситне плаве рибе које се стављају у промет у сосу;

2) да црно месо комадића, одрезака и уситњених мрвица ситне плаве рибе није обавезно одстрањивано;

3) да је месо чврсте конзистенције осим код уситњених мрвица;

4) да уље не садржи више од 10% воде у односу на нето-масу конзерве и да је бистро са пропусношћу светлости од најмање 50%.

## 2) Конзерве од крупне плаве рибе

### Члан 77.

Под конзервама од крупне плаве рибе, у смислу овог правилника, подразумевају се производи добијени од крупне плаве рибе.

Конзерве од крупне плаве рибе стављају се у промет под називом конзерве од туња.

### Члан 78.

Према начину прераде, конзерве од туња стављају се у промет као конзерве од филета туња, конзерве од комадића туња, конзерве од комадића туња.

### Члан 79.

Конзерве од туња које се стављају у промет морају испуњавати следеће услове:

1) да не садрже мање од 70% обрађеног чистог меса, без костију, коже, утробе, црног меса, шкарта, пераја и других нејестивих делова рибе, осим конзерви од туња у сосу које не могу садржати мање од 60% меса;

2) да месо рибе, осим туња у саламури, не садржи више од 3,5% соли;

3) да испуњавају и друге посебне услове прописане овим правилником за поједину врсту конзерви.

## Конзерве од филета туња

### Члан 80.

Конзерве од филета туња су конзерве произведене прерадом меса крупне плаве рибе, резаних у правцу мишићних сегмената.

Према врсти додатка, конзерве од филета туња стављају се у промет као конзерве од филета туња у уљу и као конзерве од филета туња у сосу.

### Члан 81.

Конзерве од филета туња које се стављају у промет морају испуњавати следеће услове:

1) да су филети сажени у један или више редова, с тим да не смеју бити краћи од дужине лименке за више од 7 mm;

2) ако су филети слагани у више редова, у доњим редовима могу бити снајени или поломљени;

3) да су филети резани са једне стране равнио;

4) да у случају да се филети слажу у кутију само у једном реду, једно половина филета може бити у два дела;

5) да је месо беле или светлоружичасте до црвено смеђе боје, осим филета који се стављају у промет као конзерве филета туња у сосу, да месо није жилаво конзистенције и да се не распада;

6) да у уљу конзерви које се стављају у промет као филети туња у уљу нема више од 6% воде и да је уље бистро са пропусношћу светлости од најмање 65%.

## Конзерве од комада туња

### Члан 82.

Конзерве од комада туња (solid pack) су конзерве добивене прерадом крупне плаве рибе резане преко мишићних сегмената.

Према врсти додатка, конзерве од комада туња стављају се у промет као конзерве од комада туња у уљу, конзерве од комада туња у сосу и конзерве од комада туња у саламури.

### Члан 83.

Конзерве од комада туња које се стављају у промет морају испуњавати следеће услове:

1) да је потребни рез комада раван;

2) да су комади меса у лименкама нето-месе до 200 g сложени у једном реду, а у лименкама нето-месе преко 200 g у два или више редова, с тим да висина комада меса у лименкама до 200 g може бити највише 1 cm више од висине лименке, а у већим лименкама највише 2 cm, као и да разлика у висини појединих комада меса не сме бити већа од 0,5 cm;

3) да је месо бело, светло-ружичасте до смеђе-црвене боје, осим комада који се стављају у промет као конзерве од комада туња у сосу и да је месо чврсте конзистенције, али не суво;

4) да у уљу, код конзерви које се стављају у промет као комади туња у уљу нема више од 6% воде у односу на нето-масу конзерве и да је уље бистро са пропусношћу светлости од најмање 50%.

Ради попуњавања простора између појединих комада меса, може се употребити до 25% ситних мрвица меса при ручном пуњењу, односно 2% при машинском пуњењу, с тим да мрвице не смеју бити у горњем реду.

## Конзерве од комадића туња

### Члан 84.

Конзервама од комадића туња, у смислу овог правилника, сматрају се конзерве произведене прерадом месних делова преосталих после резвања туња.

Комадићима туња, у смислу овог правилника, сматрају се меснати делови белог меса туња, који у већини имају очувану структуру ткива.

### Члан 85.

Према врсти додатка, конзерве од комадића туња стављају се у промет као конзерве од комадића туња у уљу, сосу или саламури.

### Члан 86.

Конзерве од комадића туња које се стављају у промет морају испуњавати следеће услове:

1) да су комадићи туња беле или светло ружичасте до црвено-смеђе боје, осим комадића туња у сосу;

2) да је месо чврсте конзистенције;

3) да у уљу, код конзерви које се стављају у промет као конзерве од комадића туња у уљу, не сме бити више од 6% воде у односу на нето-масу конзерве и да је уље бистро са пропусношћу светлости од најмање 50%.

## 3) Конзерве од друге морске рибе

## Члан 87.

Конзервама од друге морске рибе, у смислу овог правилника, спадају се конзерве од тирница, конзерве од букви, конзерве од шњура, конзерве од уготица, конзерве од иглица, конзерве од остале беле морске рибе и конзерве од главоножаца.

## Члан 88.

Конзерве од тирница, конзерве од букви, конзерве од шњура, конзерве од уготица и конзерве од иглица, су конзерве произведене прерадом тирница, букви, шњура, уготица и иглица, са додатком уља или соса. Те конзерве могу се стављати у промет под називом мануше или једне од тих врста риба.

Према врсти додатака, конзерве из става 1. овог члана стављају се у промет као конзерве од тирница у уљу или сосу, конзерве од букви у уљу или сосу, конзерве од шњура у уљу или сосу, конзерве од уготица у уљу или сосу и конзерве од иглица у уљу или сосу, односно као конзерве од мануша у уљу или сосу.

## Члан 89.

Конзерве из члана 88. овог правилника које се стављају у промет морају испуњавати следеће услове:

1) да садрже најмање 70% меса рибе у односу на нето-масу конзерве, осим конзерви у сосу које не могу да садрже мање од 60% рибе у односу на нето-масу конзерве;

2) да месо рибе садржи најмање 3% соли;

3) да је месо рибе беле боје осим меса тирница, букви и шњура које се стављају у промет као конзерве од тирница у сосу, конзерве од букви у сосу и конзерве од шњура у сосу, с тим да уз кост може бити мало ружичасте боје у ширини до 2 mm, мерење на средном ребру;

4) да садрже само маслиново или семенско уље, с тим да у уљу нема више од 6,5% воде у односу на нето-масу конзерве и да је бистро са пропусношћу светлости од најмање 50%.

## Члан 90.

Под конзервама од остале беле морске рибе подразумевају се конзерве израђене од беле морске рибе (члан 16) осим конзерви у члану 88. овог правилника.

## Члан 91.

Према врсти додатака конзерве од остале беле морске рибе стављају се у промет као конзерве од беле морске рибе у уљу и конзерве од беле морске рибе у сосу.

Конзерве од остале беле морске рибе стављају се у промет под називом оне врсте рибе од које је конзерва израђена (на пример: конзерва од ослића).

## Члан 92.

Конзерве од остале беле морске рибе које се стављају у промет морају испуњавати следеће услове:

1) да месо рибе не садржи више од 3,5% соли;

2) да је боја меса карактеристична за врсту рибе од које се конзерва израђује;

3) да у конзерви риба може бити цела или изрезана у комаде;

4) да риба може имати коштцу;

5) да може да садржи крупне кости краљевних риба;

6) да уље конзерве од беле морске рибе не садржи више од 3% воде. Уље мора бити бистро са пропусношћу светлости од најмање 50%.

## Члан 93.

Под конзервама од главоножаца, у смислу овог правилника, подразумевају се производи добијени прерадом меса лиљма и осталих њихових средника, отишћених од слузавог слоја и најестивих делова, са додатком уља или соса.

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

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

## Члан 94.

Конзерве од главоножаца у уљу и конзерве од главоножаца у сосу које се стављају у промет морају испуњавати следеће услове:

1) да конзерве од главоножаца у уљу садрже најмање 70% меса у односу на нето-масу конзерве, а конзерве од главоножаца у сосу да садрже најмање 60% меса у односу на нето-масу конзерве;

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

3) да уље нема више од 5% воде у односу на нето-масу конзерве и да је бистро са пропусношћу светлости од најмање 50%.

4) Конзерве од морске рибе са поврћем, поврћом, печуркама или житарицама и рибама паштета

## Члан 95.

Конзерве од морске рибе са поврћем, поврћом, печуркама или житарицама су конзерве произведене прерадом морске рибе и поврћа, поврћом, житарицама, печурки и сл., са додатком уља или соса.

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

Ако се у производњи конзерви од морске рибе са поврћем, поврћом, печуркама или житарицама употребљава крупна плава риба, месо рибе мора бити без кости, коже и првог меса, а ако се употребљава ситна плава риба или бела риба — месо може бити са кожом и костима.

## Члан 96.

Према количини поврћа, поврћа, печурки, житарица, келде, проса, студителог јечма и сл., конзерва од морске рибе са поврћем, поврћом, печуркама или житарицама, ставља се у промет као:

1) риба са поврћем, поврћом, печуркама, житарицама, келдом, просом и сл., ако садржи најмање 50% меса у односу на нето-масу конзерве;

2) поврће са рибама, поврће са рибама, печурке са рибама, житарица са рибама и сл., ако садржи 25 до 50% меса рибе у односу на нето-масу конзерве;

3) риба са паштетом од поврћа и морске рибе, ако садржи најмање 25% млевеног меса морске рибе у односу на нето-масу конзерве;

4) риба са паштетом без поврћа, са најмање 50% рибе.

## Члан 97.

Конзерве од морске рибе са поврћем, воћем, печуркама или житарицама које се стављају у промет, морају испуњавати следеће услове:

- 1) да је конзистенција поврћа, воћа, печурки, односно житарица чврста, али не и сувише тврда;
- 2) да је месо мекано, конзистенције;
- 3) да имају пријатан мирис и укус својствен производима од којих су произведене.

## Члан 98.

Рибља паштета од морске рибе је производ добијен од ситне плаве рибе и јестивих делова остале морске рибе, уз додатак масти животињског или биљног порекла и суне од купане рибе.

У производњи рибље паштете може се употребити до 2% емулгатора (борани млеко у праху, натријум казеинат и др.).

Рибља паштета од морске рибе са поврћем је производ добијен као рибља паштета из става 1. овог члана уз додатак концентрованог сока од парадајза (пиреа) и млевеног поврћа.

Рибља паштета од поврћа и морске рибе и рибља паштета без поврћа, које се стављају у промет, морају испуњавати следеће услове:

- 1) да не садрже више од 25% масти;
- 2) да имају мирис и укус својствен производима од којих су произведене;
- 3) да паштета од поврћа и морске рибе садржи најмање 25% млевеног меса морске рибе у односу на нето-масу конзерве;
- 4) да је садржај добро уситњен и повезан у компактно целину;
- 5) да паштета без поврћа садржи најмање 50% морске рибе;
- 6) да је површина садржаја равна и без много издвојене масти и уља;
- 7) да је карактеристичне боје;
- 8) да је магне конзистенције.

Рибља паштета без поврћа ставља се у промет под називом рибља паштета.

## 2. Конзерве од слатководне рибе

## Члан 99.

Конзерве од слатководне рибе стављају се у промет као конзерве од укљева, конзерве од димљеног шарана, конзерве од димљене слатководне беле рибе, конзерве од слатководне беле рибе са поврћем, воћем, печуркама или житарицама и рибље паштете.

## Члан 100.

Конзерве од слатководне рибе које се стављају у промет морају испуњавати следеће услове:

- 1) да садрже најмање 70% меса рибе у односу на нето-масу конзерве, осим конзерви у сосу које могу садржати најмање 60% меса рибе у односу на нето-масу конзерве;
- 2) да испуњавају и друге посебне услове прописане овим правилником за поједину врсту конзерве.

## Конзерве од укљева

## Члан 101.

Конзерве од укљева стављају се у промет као конзерве од укљева и конзерве од димљених укљева.

Конзерве од укљева су конзерве произведене прерадом меса укљева, са додатком уља или соса.

Према врсти додатака, конзерве од укљева стављају се у промет као конзерве од укљева у уљу или сосу и конзерве од димљених укљева у уљу или сосу.

## Члан 102.

Конзерве од укљева које се стављају у промет морају испуњавати следеће услове:

- 1) да су укљеви сложени уредно, најмањично врат-реп;
- 2) да је кожа сребрнасте боје, односно златно смеђе боје код конзерви од димљених укљева, као и да може бити испуцана и делимично скнута са свих укљева;
- 3) да је месо укљева сочно, бело до бледо-ружичасте боје, осим димљених укљева које се стављају у промет као конзерве од димљених укљева у сосу, с тим да у кост може бити и ружичасто;
- 4) да у уљу, код конзерви које се стављају у промет као конзерве од укљева у уљу и конзерве од димљених укљева у уљу, нема више од 10% воде и да је уље бистро са пропусношћу светлости од 50% за конзерве од укљева, односно 30% за конзерве од димљених укљева.

## Конзерве од димљеног шарана

## Члан 103.

Конзерве од димљеног шарана су конзерве произведене прерадом меса шарана и толстолобика, са додатком уља или соса.

Према врсти додатака, конзерве од димљеног шарана и толстолобика стављају се у промет као конзерве од димљеног шарана у уљу и конзерве од димљеног шарана у сосу.

## Члан 104.

Конзерве од димљеног шарана које се стављају у промет морају испуњавати следеће услове:

- 1) да су произведене од меса шарана;
- 2) да су комади шарана сложени тако да ја кожа комада окренута на исту страну;
- 3) да су попречни резови комада шарана равни, а ако су комади резани пре димљења може бити највише 25% комада са неравним попречним резовима;
- 4) да је кожа комада шарана поштеђена и да је златно-мрке боје, с тим да површина на којој се налазила кост може бити незнатно оштећена; да су стране резова боје меса, осим димљеног шарана који се ставља у промет као конзерва од димљеног шарана у сосу; да немају тамних мрља од згуšnjаване беланчевине или од остатка недовољно омињене утробе;
- 5) да комади шарана имају дужину приближну дужини леменке, да нису ужи од 10 мм и тањи од 3 мм, односно ако су без коже и удужино резани пре димљења да нису дебљи од 15 мм;
- 6) да у уљу нема мрвица меса или коже у знатној мери, с тим да их на површини може бити само у траговима;
- 7) да је месо сочно, односно да није дрвнasto ни првише меко;
- 8) да комади шарана имају мирис и укус својствен димљеној слатководној риби с тим да комади

из конзерве који су ускладиштени до 2 месеца могу имати мјарис и на муљ, као и да садрже највише 1,25% соли;

в) да у уљу, код конзерви које се стављају у промет као конзерве од димљеног шарана у уљу, нема више од 10% воде и да је уље бистро са пропусношћу светлости од најмање 30%.

#### Конзерве од димљене слатководне беле рибе

##### Члан 105.

Конзерве од димљене слатководне беле рибе су конзерве произведене прерадом меса пастрике, деверике, дрвенперке, мрене, буцова, клена, караша и скобља, са додатком уља или соса.

Према врсти додатка, конзерве од димљене слатководне беле рибе стављају се у промет као конзерве од димљене слатководне беле рибе у уљу и конзерве од димљене слатководне беле рибе у сосу.

##### Члан 106.

Конзерве од димљене слатководне беле рибе које се стављају у промет морају испуњавати услове прописане у члану 104. овог правилника за конзерве од димљеног шарана.

Конзерве од слатководне беле рибе са поврћем, воћем, печуркама или житарицама и рибље паштете

##### Члан 107.

Конзерве од слатководне беле рибе са поврћем, воћем, печуркама или житарицама су конзерве произведене прерадом меса слатководне беле рибе и воћа, поврћа, печурки, односно житарица (пиринга, хелде, проса, ољуштеног јечма и др.), са додатком уља или соса.

Конзерве из става 1. овог члана које се стављају у промет, морају испуњавати услове прописане у чл. 96. и 97. овог правилника.

##### Члан 108.

Рибља паштета од слатководне беле рибе је производ добијен од куване слатководне рибе уз додаток беле масти и уља животињског или биљног порекла и суне од куване рибе.

У производњи рибље паштете може се употребити до 2% емулгатора (обрано млеко у праху или натријум казеинат и др.).

Рибља паштета од слатководне беле рибе са поврћем је производ добијен као паштета из става 1. овог члана уз додаток концентрованог парадајза (шрса) и млевеног поврћа.

Рибља паштета од слатководне беле рибе без поврћа дефинише се као рибља паштета.

### б) Рибље полукозерве

##### Члан 109.

Рибље полукозерве су производи произведени прерадом појединачних врста рибе према одговарајућем технолошком поступку, чија употребљивост не може бити дужа од 18 месеци.

Рибље полукозерве стављају се у херметички затворене посуде које се обрађују топлотом при температури нижој од 100°C (пастеризоване рибље полукозерве) или које садрже со или сирће као средство за конзервирање (непастеризоване рибље полукозерве).

Непастеризованим рибљим полукозервама које садрже као средство за конзервирање сирће или мање од 10% соли у односу на нето-масу производа, може се додати као конзерванс сорбинска киселина или натријум, односно калијумсорбат, рачунато као сорбинска киселина, и то највише 0,2% у односу на нето-масу производа.

Према пореклу рибе, рибље полукозерве стављају се у промет као полукозерве од морске рибе и полукозерве од слатководне рибе.

##### Члан 110.

При производњи рибљих полукозерви примењују се услови прописани у члану 43. став 1. и чл. 46. до 50. овог правилника, с тим што саламура може садржати и до 40% сирћета.

### 1. Полукозерве од морске рибе

##### Члан 111.

Полукозерве од морске рибе стављају се у промет као маринаде и производи од слане рибе.

##### Члан 112.

Полукозерве од морске рибе које се стављају у промет морају испуњавати следеће услове:

1) да садрже најмање 70% меса рибе, а маринаде најмање 30% меса рибе у односу на нето-масу полукозерве, а полукозерве са сосом — најмање 80% меса рибе;

2) да испуњавају и друге посебне услове прописане овим правилником за поједину врсту полукозерве.

### Маринаде

##### Члан 113.

Маринаде су слано-кисели непастеризовани производи произведени према одређеном технолошком поступку, са додатком поврћа или без њега, заливени саламуром, сирћетном киселином, сосом или уљем.

Према поступку прераде, маринаде се стављају у промет као хладне маринаде и пржале маринаде.

##### Члан 114.

Хладне маринаде су производи произведени прерадом свеже или солане рибе у слано-киселој средини, са додатком поврћа и зачина, заливени саламуром, сирћетном киселином, сосом или уљем.

Према врсти рибе од које су произведене и начину прераде, хладне маринаде стављају се у промет као русас и остале хладне маринаде.

##### Члан 115.

Русас су производи од хладно маринираних папанина или сардела мање величине, са додатком прилог лука, поврћа и зачина, заливени саламуром и сирћетном киселином.

Русас које се стављају у промет морају испуњавати следеће услове:

1) да је риба сложена у редове уредно и густо, тако да се између редова налази слој резаног поврћа;

2) да је кожица рибе сјајне светло-сребрнате боје, ненаборана, нескинута и да није испуцана на више од 20% рибе;

3) да је месо рибе бела боје и чврсте конзистенције;

4) да имају мирис ароматичан, на ферментисани црни лук, као и укус својствен хладно маринирајој риби;

5) да не садрже више од 30% резаног црног лука и другог поврћа у односу на нето-масу производа;

6) да саламура за налив не садржи више од 6% соли и 3% сирћетне киселине и да може слабо опалесцирати.

#### Члан 116.

За производњу осталих хладних маринада, куваних маринада и пржених маринада, произвођач је дужан да донесе произвођачку спецификацију.

### Производи од слане рибе

#### Члан 117.

Под производима од слане рибе, у смислу овог правилника, подразумевају се полуkonzерве добијене прерадом сољених ишћуна или сардела, са додатком уља, соса или саламура.

Декларација за производе од слане рибе мора садржати и упутство о начину складиштења и чувања.

#### Члан 118.

Производи од слане рибе стављају се у промет као: пружени филети, смотани филети, очишћена сардела у уљу, сосу или саламури, делимично очишћена сардела и делимично очишћен ишћун у уљу, сосу или саламури и сарделна паста.

#### Члан 119.

Пружени филети и смотани филети су полуkonzерве произведене прерадом меса сољених ишћуна или сардела, са додатком уља, соса или саламура.

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

#### Члан 120.

Пружени филети који се стављају у промет морају испуњавати следеће услове:

1) да су филети сложени уредно и густо, и то ред на ред у мањим посудама, односно унакрсно у већим посудама;

2) да је месо очишћено од костију кичме и већег дела коже, да је месо ружичасто-смеђе боје, а код мање зреле рибе бледо до жуто-ружичасте боје, осим пружених филета у сосу, с тим да филети ишћуна могу имати по средини уздужну линију смеђе боје, да се филети на притисак прстију не распадају и да не садрже више од 20% соли;

3) да садрже само рафинирано маслиново уље или семенско уље са пропусношћу светлости од најмање 65%.

#### Члан 121.

Смотани филети од ишћуна или сардела који се стављају у промет морају испуњавати следеће услове:

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

2) да су филети сложени уредно, са пунољком капара или комадићем црвене паприке окривитим према отвору посуде, с тим да филети пакетирани у посуде већих димензија морају имати између слајког реда перфорирани пергамент или пергамент-папир;

3) да су пунољци капара затворени и тамно зелене боје.

Смотани филети морају испуњавати и услове из члана 120. тач. 2. и 3. овог правилника.

#### Члан 122.

Очишћене сарделе у уљу, сосу или саламури су полуkonzерве произведене прерадом сољене сарделе са додатком саламура, уља или соса.

#### Члан 123.

Очишћене сарделе у уљу, сосу или саламури, које се стављају у промет, морају испуњавати следеће услове:

1) да су без главе, репа и коже и да су зреле;

2) да су сложене уредно у редове;

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

Одредбе става 1. овог члана примењују се и на очишћен ишћун у уљу, сосу или саламури.

#### Члан 124.

Делимично очишћене сарделе у саламури, уљу или сосу и ишћун у саламури, уљу или сосу су полуkonzерве произведене прерадом сољене сарделе, односно сољеног ишћуна, са додатком саламура, уља или соса.

#### Члан 125.

Делимично очишћена сардела или ишћун у саламури, уљу или сосу, који се стављају у промет, морају испуњавати услове прописане у члану 123. овог правилника и следеће услове:

1) да су без главе и утробе, или

2) без главе, утробе и репа.

#### Члан 126.

Сардела у саламури и ишћун у саламури су полуkonzерве произведене прерадом сољених сардела, односно сољених ишћуна са додатком саламура.

#### Члан 127.

Сарделе у саламури и ишћун у саламури, који се стављају у промет, морају испуњавати услове прописане у члану 123. тач. 2. и 3. овог правилника, као и следеће услове:

1) риба се ставља у промет са репом, главом и кожом;

2) на први ред рибе могу се ставити и лаворови листови;

3) између редова рибе ставља се танак слој соли.

## Члан 128.

Комадити од слане рибе који се стављају у промет морају испуњавати следеће услове:

- 1) да се на месо комадити слане рибе могу наћи мањи делови коже;
- 2) да је месо светло до тамно-ружичасте боје, да је такве конзистенције да се на притисак прстају не распада и да не садржи више од 20% соли;
- 3) да су наливени маслиновим или сменским уљем са прорачунливу светлости од најмање 65%.

## Члан 129.

Сардњина паста је производ добивен прерадом солане и очистионог сардња и пикула.

У производњи сардњине пасте може се употребити и месоно месо солане акула или највише 20% у односу на остатаку полукоњевале.

## Члан 130.

Сардњина паста која се ставља у промет мора испуњавати следеће услове:

- 1) да је месо добро саслевано, хомогено и мазиво;
- 2) да је жућкасто-ружичасте до смеђе боје.

## 2. Полукоњевале од слатководне рибе

## Члан 131.

Полукоњевале од слатководне рибе стављају се у промет као кавијар и рибава икра.

## Члан 132.

Кавијар је произведена прерадом слатководне рибе из породице *Astrenocentrus* (сестра, моруна, паструга и кеџга).

## Члан 133.

Кавијар који се ставља у промет мора испуњавати следеће услове:

- 1) да су зрна икра сферична без изразитог ткива, сиви и бели или да нема више од 1% подмикронских зрнаца икре у односу на укупан број зрнаца икре;
- 2) да су зрна икре такве кривобоје да сто зрнаца другаче икре имају запремину од најмање 2  $\text{cm}^3$ , сто зрнаца средње икре — запремину од најмање 1,4  $\text{cm}^3$ , а сто зрнаца мале икре — запремину испод 1,4  $\text{cm}^3$ ;
- 3) да се зрна икре лако одвајају једна од друге и да се одвајањем лупине за 45° погичу на страну обила, одвајајући се потпуно од влакна лупине;
- 4) да не садржи више од 35% суве материје ни више од 6% кухинаске соли;
- 5) да не садржи слободних масних киселина више од количине која се може неутралисати са 3 милиграмима калијум хидроксида (KOH) на један грам кавијара;
- 6) да није сузав, али ни потпуно сув.

## Члан 134.

Рибава икра је производ произведен од икре речне рибе, као и од икре морске рибе.

Рибава икра ставља се у промет са називком врсте рибе од које је произведена.

## Члан 135.

Рибава икра од ишана (Сунџина) мора задовољити услове из члана 133, тач. 5. и 6.

## Члан 136.

У производњи кавијара и рибава икре може се као конзерванс употребити највише 0,2% сорбинске киселине или натријум, односно калијум сорбата, или менахинон од 0,5% хексаметилентетрамина са 0,1% сорбинске киселине или са 0,1% натријум, односно калијум сорбата у односу на нето-масу производа.

## Члан 137.

Забрњено је стављати у промет кавијар и рибава икру који су обојени.

Рибава икра од морске заца може бити обојена дозвољеном црком бојева.

## Члан 138.

За производњу кавијара од рибава икре и млечна производа је дужан да доведе произвођачку спецификацију.

## в) Сврзнути производи од рибе

## Члан 139.

Под сврзнутим производима од рибе подразумевају се производи од риба који се пре сврзивања могу подвргнути топлотној обради, уситњавању или долагању других растајка, а затим сврзнати и ускладиштити на температури не више од  $-18^{\circ}\text{C}$ .

## Члан 140.

Сврзнати производи од рибе стављају се у промет као панирана риба, сврзнута риба и други сврзнати производи од рибе.

## Члан 141.

Панирана риба је сврзнута обрађена риба, обликована или необликована и пресвучена обложном месом.

Калифорна месо паниране рибе не сме бити мања од 60%.

Под обложном месом подразумева се месо за облагање меса рибе састављено од хлебних мрвица, брашна или кукурузног гриса, воде и зачина и дозвољених везивних средстава за ту масу.

## Члан 142.

Панирана риба ставља се у промет у облику рибава филчића, рибава комадити, филета и одрезака од рибе.

## Члан 143.

Панирана риба мора испуњавати следеће услове:

- 1) да нема оштећених и изломљених делова;
- 2) да је обложно месо добро приљубљено уз рибу;
- 3) да има својствени мирис и укус за односу врсту свежне рибе;
- 4) да се не производи од уситњеног меса;
- 5) да није узетва или на други начин замрзнута због антимонског емалација и складиштења;
- 6) да филети одне рибава садрже остатке и остатак, остатак, остатак и остатак и остатак притисне риба да не садрже кости, параја и остатак меса. Свежа рибава риба и остатак обложно (панирана) риба може садржати кошу, кости маче и остатак.



## Члан 144.

Други, смрзнути производи од рибе могу се производити само на основу произвођачке спецификације.

## Члан 145.

Декларација за смрзнуте производе од рибе мора на оригиналном паковању садржати, осим услова прописаних у члану 4. овог правилника, и:

- 1) рок употребе;
- 2) упутство о начину чувања и припремања.

## Члан 146.

Под датумом производње смрзнутих производа од рибе сматра се датум производње, односно паковања тог производа.

## г) Други производи од рибе

## Сољена риба

## Члан 147.

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

## Члан 148.

Сољена морска риба је производ произведен сољењем сарделе, ивићуна, скуша, слеђа и других врста риба.

## Члан 149.

Сољена морска риба ставља се у промет као:

- 1) цела морска риба, са главом, утробом и редом;
- 2) *carpe a carpe* — сољена морска риба којој је одстранена глава;
- 3) семи филети — сољена морска риба, без главе, утробе и репа.

## Члан 150.

Сољена морска риба која се ставља у промет мора испуњавати следеће услове:

- 1) да је риба сложена уредно, унакрст, водоравно и густо у редове и да се између редова риба налази равномерно распоређен слој соли. Слој соли код риба сложених *carpe a carpe*, може бити минималан;
- 2) да су у једном паковању рибе приближно исте величине;
- 3) да површина рибе није жута од оксидисаног рибањег уља;
- 4) да је месо карактеристичне боје и такве конзистенције да се при вађењу из амбалаже не ломи и не пљаче на притисак прстију.

## Члан 151.

Сољена слатководна риба је производ произведен сољењем слатководне рибе без шкрга и утробе.

Према количини соли, сољена слатководна риба ставља се у промет као јако сољена слатководна риба ако садржи више од 14% соли у односу на нето-масу рибе.

Према врсти рибе, сољена слатководна риба ставља се у промет као сољени шаран, сољени смућ сољена итука, сољена слатководна бела риба, сољена моруна, сољена јесетра, сољени сом и друге сољене крупне или округле слатководне рибе.

## Члан 152.

Сољени шаран, сољени смућ, сољена итука и сољена слатководна бела риба, који се стављају у промет, морају испуњавати следеће услове:

- 1) да имају укус и мирис својствен зрелој сољеној риби;
- 2) да су резани са стране леђа дужином кичме од главе до близу репа, с тим да не сме бити пререзана трбушна страна рибе а да рси и кичма остану на десној страни рибе, као и да немају остатке утробе.

У једној производној партији може бити до 5% рибе са неправилним резом, с мањим општењима ткива у трбушној шупљини и црвено-смеђим мрљама на површини меса.

## Члан 153.

Сољена моруна, сољена јесетра, сољени сом и друге сољене крупне и округле слатководне рибе, које се стављају у промет, морају испуњавати услове из члана 152. овог правилника, с тим што се режу у комаде исправним резовама од кичме према трбуху.

## Димљена риба

## Члан 154.

Димљена риба је производ произведен топлим или хладним димљењем рибе.

Према врсти рибе, димљена риба ставља се у промет као хладно димљена укљева, димљена харинга (слеђ) и остала димљена риба.

## Члан 155.

Хладно димљена укљева је производ добиен хладним димљењем укљева.

Хладно димљена укљева која се ставља у промет мора испуњавати следеће услове:

- 1) да има мирис и укус својствен слатководној димљеној риби с тим да непосредно после димљења може имати незнатан мирис и укус муља;
- 2) да је златно-смеђе боје;
- 3) да не садржи више од 14% соли.

У једној производној партији може бити до 15% укљева пепељасте боје и 10% укљева које имају на површини мрље светлије од кристала соли.

## Члан 156.

Димљена харинга (слеђ) је производ произведен хладним или топлим димљењем сољене харинге.

Према начину димљења и сољења, димљена харинга (слеђ) се ставља у промет као „Red-sled“, „Kiper-sled“, „Bloater-sled“, „Duckling-sled“ и „Pickling-sled“.

## Члан 157.

Димљена харинга (слеђ) која се ставља у промет мора испуњавати следеће услове:

- 1) да има мирис и укус ароматични и својствени димљеној харинги, без трагова плесни, укугласа и другог непријатног мириса и укуса;
- 2) да је површина кожане харинге чиста и неопштењена, светле или тамно-смеђе боје;
- 3) да месо има боју димљене рибе и да је суво и чврсте конзистенције.

## Члан 158.

За производњу остале димљене рибе произвођач је дужан да донесе произвођачку спецификацију.

## Сушена риба

## Члан 159.

Сушена риба је производ добивен сушењем меснатих врста рибе на ваздуху, уз употребу соли или без ње.

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

## Члан 160.

Сушени бакалар је производ произведен сушењем морске рибе из породице Gadidae.

## Члан 161.

Сушени бакалар који се ставља у промет мора испуњавати следеће услове:

1) да има мирис пријатан и својствен сувом бакалару, без ужеглости или других страних примеса;

2) да има површину чисту и неоштећену;

3) да су утроба глава и шкрге потпуно одстрањени, осим ваздушних мехура;

4) да је кожа бакалара уједначена светло-златне до тамније жуте боје, а може имати мање тамне површине;

5) да је месо бело-жућкасте до тамно-жућкасте боје, тврдо као дрво, и да не садржи више од 18% воде.

## Члан 162.

За производњу остале сушене рибе произвођач је дужан да донесе произвођачку спецификацију.

## Готова јела од рибе

## Члан 163.

Готова јела од рибе могу се производити на основу произвођачке спецификације.

## VII. ПРОИЗВОДИ ОД РАКОВА, ШКОЉКАША И МОРСКИХ ЈЕЖЕВА

## Члан 164.

За производњу производа од ракова могу се употребити слатководни и морски ракови, смрзнуте ракови и смрзнуте рецови морских ракова.

За производњу производа од ракова, произвођач је дужан да донесе произвођачку спецификацију.

## Члан 165.

За производњу производа од шкољкаша могу се употребити живе дагње и друге врсте живих шкољкаша, које у погледу квалитета испуњавају услове прописане одредбама члана 36. овог правилника.

## Члан 166.

Производима од дагњи, у смислу овог правилника, сматрају се конзерве од дагњи.

При производњи конзерви од дагњи могу се као додатне сировине употребити одговарајуће сировине из члана 46. овог правилника.

Уље и сас употребљени при производњи конзерви од дагњи морају испуњавати услове прописане у чл. 47. и 49. овог правилника.

## Члан 167.

Конзерве од дагњи које се стављају у промет морају испуњавати следеће услове:

1) да су дагње сложене збијено, али не и пренатрпано;

2) да је месо дагњи свеже, чисто, одвојено од љуштуре и бисуса и неоштећено, с тим да у једној лименки може бити највише 20% оштећених дагњи, да је месо бледе до наранџасто-жуте боје, осим меса дагњи у сосу, да има мирис својствен за дагње и да је меке конзистенције;

3) да у уљу нема више од 10% воде у односу на нето-масу конзерве и да је уље бистро са пропусношћу светлости од најмање 30%;

4) да је сок од дагњи чист и да не садржи више од 3% соли, с тим да може опалесцирати.

## Члан 168.

За производњу производа од морских јежева може се употребити само живи хриднасти морски јежинац.

За производњу производа из става 1. овог члана доноси се произвођачка спецификација.

## Члан 169.

За производњу производа од других шкољкаша доноси се произвођачка спецификација.

## VIII. ПРОИЗВОДИ ОД ЖАБА, КОРЊАЧА И ПУЖЕВА

## Члан 170.

За производњу производа од жаба могу се употребити само краћи зелене жабе и мале смеђе хрженце са којих је претходно скинута кожа.

За производњу производа од корњача могу се употребити само грчка чанчара, европска корњача из рибака, бара и мочвара и морска корњача.

За производњу производа од жаба и корњача произвођач је дужан да донесе произвођачку спецификацију.

## Члан 171.

За производњу производа од пужева могу се употребити велики виноградски и њему сродни пужеве који имају месо беле боје, босански пуж који има месо сиве боје и македонски пуж који има месо тамносиве боје.

Пужеве из става 1. овог члана морају бити живи и са неоштећеном кућицом.

За производњу производа од пужева произвођач је дужан да донесе произвођачку спецификацију.

## IX. ПАРОВАЊЕ, ТРАНСПОРТОВАЊЕ И ЧУВАЊЕ РИБА, РАКОВА, ШКОЉКАША, МОРСКИХ ЈЕЖЕВА, ЖАБА, КОРЊАЧА И ПУЖЕВА

## Члан 172.

Рибе, ракови, шкољкаши, морски јежеви, жабе, корњаче и пужеве морају бити назовани у амбалажу на начин прописан овим правилником.

Амбалажа из става 1. овог члана мора бити довољно чврста (да може издржати манипулацију и пренос), чиста и без страних мириса. После сваке употребе амбалажа мора бити очишћена и дезинфикована раствором одговарајућих дезинфекционих средстава.

Амбалажа мора имати отворе који омогућавају цеђење воде, сукривце и сл. и мора испуњавати и друге услове који су за амбалажу произведена прописом о здравственом надзору над предметима опште употребе.

## Члан 173.

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

## Члан 174.

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

Крупне раковце (Маја врр) пакују се живе у корпе, и то на тај начин да се стављају на подлогу од сена, алги, саргије или сламе у више редова. У једну корпу може се ставити до 80 kg нето-месе раковца.

## Члан 175.

Морска риба, козице и шкампи у сандуцима морају бити помешани и покривени ситно млевеним или љускастим ледом.

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

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

## Члан 176.

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

Производи из става 1. овог члана слажу се у једном или у два реда на подлогу од сена, алги, саргије или сламе. Макара хлапова морају бити повезане, а репови повезани.

## Члан 177.

Каменице се пакују у сандуке, корпе или бурад на тај начин што се стављају на подлогу од морске траве и слажу тако да је испупчени део окрочит ка дну амбалаже. Поклопан амбалаже мора бити чврсто притиснут на каменице.

Датње и други шкољкаши пакују се у сандуке, корпе или профе.

## Члан 178.

Морски јажови пакују се у сандуке без поклопаца, с тим да морају бити сложени у редове и покривени морском травом.

## Члан 179.

Морска риба која се због величине не може пакети у сандуке, провези се обложена или помешана тако да се вода од леда и сукривце може несметано цедити из трбушне шупљине.

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

## Члан 180.

Рибе, ракови, коренице и морски јажови, у свежем или расутом стању, као и сазрели производи од њих, превозе се контејнерима, изотермичким камјонима, вагонима-хладњацима, ватонима-хладњацима и вагонима-хладњацима.

Превозна средства из става 1. овог члана морају бити обложена нерђајућим лимом или одговарајућом пластичном масом, која нису штетни по здравље људи и за квалитет производа.

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

## Члан 181.

Хлађену морску рибу треба складирати, транспортовати и чувати тако да јој се температура не повиши изнад 5°C.

## Члан 182.

Слатководна риба може се превозити, и то:

1) слатководна жива риба — само специјално подешеним превозним средством или контејнерима, који су снабђени водом и опремљени ротационим пумпама или другим уређајима који рибама обезбеђују довољну количину кисеоника;

2) жива или свежа слатководна риба која није у живом стању — вагонима, камјонима, ваздушним и воденим превозним средствима, увркована у одговарајућу амбалажу (корпе, сандуци, касете — металне или пластичне судове — метални или пластични, хидробони).

## Члан 183.

У специјалним вагонима, камјонима за превоз живе рибе у малим посудама и хидробонима — однос воде и живе рибе мора бити такав да обезбеди услове за што сигурнији превоз. Ти услови зависе од годишњег доба, температуре, дужине трајања транспорта, врсте рибе, старости рибе, кондиционе способности рибе за транспорт, као и од уређаја и опреме за аерацију воде у базену за транспорт живе рибе.

## Члан 184.

Вазени (посуде) за превоз живе слатководне рибе могу бити израђени од дрвета, метала или пластичне масе. Са унутрашње стране базени (посуде) морају бити оброчени тако да се риба приликом транспорта не оштети.

## Члан 185.

Корпе за превоз слатководне рибе морају бити од чврстог дрвета и такве величине да се у њима може сместити до 30 kg рибе.

Пакетовање слатководне рибе у корпе изради се тако да се две корпе покрије слојем погодног материјала који не пропушта течност, на који се ставља слој устисаног леда, а затим риба помешана са устисаним ледом. Количина устисаног леда мора бити толлика да се првобитна својства рибе очувају до места продаје.

Ако превоз рибе лети траје дужи од 24 часа, корпа мора у целини изнутра бити обложена погодним материјалом који не пропушта течност (пластична фолија, целофан и др.).

Ако превоз рибе зими траје мање од 24 часа, а температура ваздуха до  $-4^{\circ}\text{C}$ , вије обавезно додавање леда за снижавање температуре рибе.

Ако је температура испод  $-4^{\circ}\text{C}$ , риба се мора изоловати подесним материјалом који не препушта течност (пластична фолија, целфан и др.).

Корпе за време превоза морају бити покривене чистом церадом. Ако се корпа ставља у корпу, доња корпа мора бити покривена чврстим поклопцем.

Ако се рибе паковане у корпама превозе жлезвеним, свака се корпа покрије поклопцем који мора бити заштићен за корпу и плембиран.

#### Члан 186.

Жабљи крави превозе се у врећама од пластичне масе нето-месе до 3 kg. Врећице са жабљим крацима слажу се у посуде од непропусног метала или пластичне масе тако да се изнад сваке врећице стави врећица са усипаним ледом.

#### Члан 187.

Жабе, пужевн, корњаче, ракови, шкољкаши и морски јежеви могу да се превозе у довољно великим пластичним корпама од прџа, покривеним платном, у лименим кутијама са избушеним поклопцем, са влажним крипама од влажна јута или сличног материјала на дну корпе, односно кутије или у мрежастим врећама од пластичног материјала стављеним у дрвене сандучиће са размакнутих дестинацијама.

У превозном средству мора бити обезбеђена вентилација.

#### Члан 188.

За производе из члана 173. овог правилника, који се стављају у промет у расутом стању, морају бити видно истакнути подаци о врсти и категорији.

### X. ПАКОВАЊЕ, ТРАНСПОРТОВАЊЕ, ЧУВАЊЕ И ОЗНАЧАВАЊЕ ПРОИЗВОДА ОД РИБА, РАКОВА, ШКОЉКАША, МОРСКИХ ЈЕЖЕВА, ЖАБА, КОРЊАЧА И ПУЖЕВА

#### Члан 189.

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

Производи од смрзнуте рибе, стављају се у промет у фолијама од алуминијума, пластичне масе и целфана, у картонским кутијама обложеним пластичним фолијама, пергалесом или целфаном или у комбинацијама тих амбалажних материјала и других погодних материјала.

Готела јела од рибе стављају се у промет у лименкама од алуминијума или неког погоднег материјала.

#### Члан 190.

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

Унутрашња површина лименке не сме бити кородирана, а може бити мармприрана.

Унутрашња површина лименке у коју се стављају производи из члана 189. овог правилника, који садрже ссс са киселишћу рН вредности мање од 6 и који лако изазива корозију, мора бити заштићена (варнирана) посебном пресвлаком.

#### Члан 191.

Декларација за рибље конзерве и рибље полуконзерве мора садржати врсту и количину употребљеног уља и других додатних сировина.

Декларације за рибље полуконзерве мора садржати и рок употребе који не може бити дужи од 18 месеци, као и податке о чувању на хладном месту.

Изузетно од става 2. овог члана, рок употребе маринада не може бити дужи од рокова које одреди сам произвођач.

На дну лимених лименки (decollage) и на поклопцу вучених лименки морају бити видљиво утиснути: назив производа, назив фирме, односно произвођача и датум производње, и то шифрирано или у пуном називу.

Ако су ознаке назива производа и назива фирме, односно произвођача утиснуте или литографисане у пуном називу, и датум производње утиснут, шифриран или у пуном називу, такве ознаке могу бити изостављене из декларације на омогу, односно етикети.

#### Члан 192.

За производе од ракова, шкољкаша, морских јежева, жаба, корњача и пужева, ако се стављају у промет у лименкама или конзерве или полуконзерве, важе одредбе чл. 189. до 191. овог правилника.

#### Члан 193.

Конзерве и полуконзерве чувају се на сувом месту и морају бити заклоњене од светлости, с тим да температура при чувању полуконзерви мора бити од  $+4$  до  $+10^{\circ}\text{C}$ .

#### Члан 194.

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

Декларација за сољену морску рибу мора садржати и податке о врсти сољене рибе. Текст декларације мора бити исписан читко на страни амбалаже.

#### Члан 195.

Димљена риба и сушена риба стављају се у промет у сандучицама од белог сувог и безазисног дрвета, у картољским кутијама, у јуталним или пластичним врећама или другој погодној амбалажи.

Дрвени сандуци морају изнутра бити обложени чистим и неупотребљиваним белим папиром.

#### Члан 196.

Услови за чување, складиштење и транспортовање смрзнуте рибе, смрзнутих рибљих производа и смрзнутих производа од других животиња су:

1) смрзнута риба и смрзнута производи од рибе морају се чувати у смрзнутом стању тако да задрже квалитет током складиштења, транспорта и дистрибуције све до продаје, укључивши и малопродају;

2) смрзнута риба и смрзнута производи од рибе морају бити заштићени од сушења и оксидације;

3) материје интензивног мириса не смеју бити ускладителне заједно са рибом, односно производима од рибе.

**Члан 197.**

Амбалажа за производе од рибе мора, осим услова прописаних овим правилником, испуњавати и услове који су за амбалажу предвиђени прописом о здравственом надзору над предметима опште употребе.

**XI. ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ**

**Члан 198.**

Одредбе овог правилника не односе се на рибе, ракове, шкољкаше, морске јежеве, жабе, корњаче и пужеве и на пихоне производе произведене пре дана почетка примењивања овог правилника.

Даном ступања на снагу овог правилника престаје да важи Правилник о квалитету риба, ракова, шкољкаша, морских јежева, жаба, корњача, пужева и њихових прерађевина („Службени лист СФРЈ“, бр. 13/78).

**Члан 199.**

Овај правилник примењиваће се по истеку три месеца од дана објављивања у „Службеном листу СФРЈ“.

**Члан 200.**

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном листу СФРЈ“.

Бр. 16-8444/1  
17. новембра 1979. године  
Београд

Директор  
Савезног завода за  
стандардизацију,  
Милан Крајновић, с. р.

942.

На основу члана 22. став 2. Закона о стандардизацији („Службени лист СФРЈ“, бр. 38/77), директор Савезног завода за стандардизацију прописује

**П РА В И Л Н И К**

**О ЈУГОСЛОВЕНСКИМ СТАНДАРДИМА ЗА ВИЈЧАНУ РОБУ**

**Члан 1.**

Овим правилником прописују се југословенски стандарди за вијчану робу, који имају следеће називе и ознаке:

- 1) Метрички спољни навој са троугластим ISO-профилом. Излази и жлебови — — — — — JUS M.B1.005
- 2) Метрички унутрашњи навој са троугластим ISO-профилом. Излази и жлебови — — — — — JUS M.B1.006
- 3) Трапезни, коси и други спољни навоји са крупним кораком. Излази и жлебови — — — — — JUS M.B1.035
- 4) Трапезни, коси и други унутрашњи навоји са крупним кораком. Излази и жлебови — — — — — JUS M.B1.036

**Члан 2.**

Југословенски стандарди из члана 1. овог правилника чине саставни део овог правилника, а објављују се у посебном издању Савезног завода за стандардизацију.

**Члан 3.**

Југословенски стандарди из члана 1. овог правилника обавезни су у целини, а примењиваће се на вијчану робу која се произведе, односно увезе од дана ступања на снагу овог правилника.

**Члан 4.**

Даном ступања на снагу овог правилника престају да важе југословенски стандарди, који имају следеће називе и ознаке:

Излази и жлебови метричких спољних навоја са троугластим ISO-профилом — — — — — JUS M.B1.005

Излази, жлебови и унутрашњи метричких унутрашњих навоја са троугластим ISO-профилом — — — — — JUS M.B1.006  
донесени Решењем о југословенским стандардима за вијчану робу („Службени лист СФРЈ“, бр. 42/66).

**Члан 5.**

Овај правилник ступа на снагу по истеку два месеца од дана објављивања у „Службеном листу СФРЈ“.

Бр. 31-14004/1  
30. августа 1979. године  
Београд

Директор  
Савезног завода за  
стандардизацију,  
Милан Крајновић, с. р.

943.

На основу члана 22. став 2. Закона о стандардизацији („Службени лист СФРЈ“, бр. 38/77), директор Савезног завода за стандардизацију прописује

**П РА В И Л Н И К**

**О ЈУГОСЛОВЕНСКОМ СТАНДАРДУ ЗА „ТЕСТ-ЛАЈНЕР“ ЗА ИЗРАДУ ТАЛАСАСТОГ КАРТОНА**

**Члан 1.**

Овим правилником прописује се југословенски стандард за папир, картон и лепак који има следећи назив и ознаку:

Папир, картон и лепак. Тест-лајнер за израду таласастог картона JUS N.M3.102

**Члан 2.**

Југословенски стандард из члана 1. овог правилника чини саставни део овог правилника, а објављује се у посебном издању Савезног завода за стандардизацију.

**Члан 3.**

Југословенски стандард из члана 1. овог правилника обавезан је у целини, а примењиваће се на „тест-лајнер“ за израду таласастог картона који се произведе, односно увезе од дана ступања на снагу овог правилника.