

11. Ова одлука ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном листу СФРЈ“.

Савезно извршно веће

Е. п. бр. 184
13. јуна 1991. године
Београд

Председник,
Анте Марковић, с. р.

471.

На основу члана 16. Закона о спољнотрговинском по-
словишту („Службени лист СФРЈ“, бр. 63/89 и 11/91), по
прибављеном мишљењу Привредне коморе Југославије,
Савезно извршно веће доноси

ОДЛУКУ

**О ИЗМЕНИ ОДЛУКЕ О РАЗВРСТАВАЊУ РОБЕ НА
ОБЛИКЕ ИЗВОЗА И УВОЗА**

1. У Одлуци о разврставању робе на облике извоза и
увоза („Службени лист СФРЈ“, бр. 48/90, 59/90, 73/90,
83/90, 6/91, 8/91 и 18/91) у Списку робе са облицима изво-
за и увоза врше се следеће измене:

1) у тар. ознаци 0702.00, у колони 7 речи: „од 1. јула
до 30. септембра“ замењују се речима: „од 15. јуна до 31.
августа“;

2) у периоду од 1. октобра до 31. децембра у тар. озна-
кама 1006.109, 1006.20, 1006.301, 1006.309 и 1006.40 у коло-
ни 7 скраћеница: „ЛБ“ замењује се скраћеницом: „Кк“;

3) у тар. ознакама 7218.10, 7218.90, 7224.10 и 7224.90 у
колони 7 скраћеница: „ЛБ“ замењује се скраћеницом:
„Кк“;

4) у тар. ознакама 9017.301 и 9017.302 у колони 7 скра-
ћеница: „Кк“ замењује се скраћеницом: „ЛБ“;

5) у тар. ознаци 9507.30, у колони 7 скраћеница: „Кк“
замењује се скраћеницом: „ЛБ“.

2. Ова одлука ступа на снагу осмог дана од дана об-
јављивања у „Службеном листу СФРЈ“.

Савезно извршно веће

Е. п. бр. 185
19. јуна 1991. године
Београд

Председник,
Анте Марковић, с. р.

472.

На основу члана 31. став 2. Закона о робним резерва-
ма („Службени лист СФРЈ“, бр. 58/89), Савезно извршно
веће доноси

ОДЛУКУ

**О УСЛОВИМА КРЕДИТИРАЊА ПРЕДУЗЕЋА РАДИ
ОБЕЗБЕЂЕЊА СКЛАДИШНОГ ПРОСТОРА ЗА СМЕШТАЈ
И ЧУВАЊЕ САВЕЗНИХ РОБНИХ РЕЗЕРВИ**

1. Средства предвиђена за кредитирање изградње
складишног простора, у складу са Програмом изградње и
одржавања складишног простора за смештај и чување са-
везних робних резерви за 1991. годину, предузећа ће корис-
тити под следећим условима:

1) каматна стопа утврђује се у висини од 50% од ес-
контне стопе Народне банке Југославије, а обрачун и на-
плата вршиће се квартално уназад од дана коришћења
кредита до коначне отплате кредита;

2) рок отплате кредита је 15 година, а отплата ће се
вршити у једнаким тромесечним ратама;

3) корисник кредита је обавезан да за смештај и чува-
ње савезних робних резерви стави на располагање скла-
дишни простор док траје отплата кредита.

2. Ова одлука ступа на снагу даном објављивања у
„Службеном листу СФРЈ“.

Савезно извршно веће

Е. п. бр. 186
19. јуна 1991. године
Београд

Председник,
Анте Марковић, с. р.

473.

На основу члана 10. став 1. Закона о прелажењу
државне границе и кретању у граничном појасу („Службе-
ни лист СФРЈ“, бр. 34/79, 56/80 и 53/85), Савезно извршно
веће доноси

РЕШЕЊЕ

**О ОДРЕЂИВАЊУ СТАЛНОГ ГРАНИЧНОГ ПРЕЛАЗА
ЗА МЕЂУНАРОДНИ ДРУМСКИ САОБРАЋАЈ
„ПРЕЛАЗ КАРАВАНКЕ“**

1. За прелажење државне границе према Републици
Аустрији одређује се „Прелаз Караванке“ као стални гра-
нични прелаз за међународни друмски саобраћај.

2. Ово решење ступа на снагу даном објављивања у
„Службеном листу СФРЈ“.

Савезно извршно веће

Е. п. бр. 179
13. јуна 1991. године
Београд

Председник,
Анте Марковић, с. р.

474.

На основу члана 10. став 1. Закона о прелажењу
државне границе и кретању у граничном појасу („Службе-
ни лист СФРЈ“, бр. 34/79, 56/80 и 53/85), Савезно извршно
веће доноси

РЕШЕЊЕ

**О ОДРЕЂИВАЊУ СЕЗОНСКИХ ГРАНИЧНИХ ПРЕЛА-
ЗА ЗА МЕЂУНАРОДНИ ПОМОРСКИ САОБРАЋАЈ**

1. За прелажење државне границе одређују се Убли,
Комижа и Будва као сезонски гранични прелази за међуна-
родни поморски саобраћај.

2. Гранични прелази Убли и Комижа радиће од 1. ју-
на до 30. септембра 1991. године, а гранични прелаз Будва
од 15. јуна до 15. септембра 1991. године.

3. Ово решење ступа на снагу даном објављивања у
„Службеном листу СФРЈ“.

Савезно извршно веће

Е. п. бр. 180
13. јуна 1991. године
Београд

Председник,
Анте Марковић, с. р.

475.

На основу члана 81. Закона о стандардизацији
 („Службени лист СФРЈ“, бр. 37/88 и 23/91), у споразуму са
савезним секретаром за рад, здравство, борачка питања и
социјалну политику, директор Савезног завода за стандар-
дизацију прописује

ПРАВИЛНИК

**О КВАЛИТЕТУ ЈЕСТИВИХ ПЕЧУРКИ И ПРОИЗВОДА
ОД ЈЕСТИВИХ ПЕЧУРКИ**

1. ОПШТЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1.

Овим правилником прописују се минимални услови
које у погледу квалитета морају испољавати јестиве печур-
ке (гљиве) и производи од јестивих печурки, као и мини-
мални услови за обезбеђење и очување њиховог квалитета.

Услови прописани овим правилником за јестиве пе-
чурке и производе од јестивих печурки морају бити испу-
њени у производњи и промету производа.

Члан 2.

За производе од јестивих печурки за које овим правилником нису прописани услови квалитета и услови за обезбеђење и очување квалитета важе услови прописани овим правилником за групу сродних производа из овог правилника.

За производе од печурки за које овим правилником нису прописани услови квалитета, као и за производе за које је то изричито прописано овим правилником, произвођач је дужан да донесе произвођачку спецификацију.

Произвођачка спецификација мора да садржи податке прописане за декларацију у члану 3. овог правилника, кратак опис технолошког поступка производње односно производа, врсту и количину употребљених сировина у односу на нето-масу готовог производа, као и извештај о извршеном испитивању органолептичких, физичких и хемијских карактеристика.

Произвођач води евиденцију о донесеним произвођачким спецификацијама и у њу уноси следеће податке:

- 1) евиденцијски број спецификације;
- 2) назив производа од печурки;
- 3) датум доношења спецификације;
- 4) датум почетка производње по тој спецификацији;
- 5) датум и налаз о извршеним органолептичким, физичким и хемијским испитивањима;
- 6) групу којој производ припада према одредбама овог правилника.

Члан 3.

Свеже јестиве печурке се стављају у промет као неупаковане или упаковане, а производи од јестивих печурки само у оригиналном паковању.

Ако за поједине производе од јестивих печурки овим правилником није друкчије прописано, сви производи од јестивих печурки који се стављају у промет у оригиналном паковању морају на омоту, суду или етикети имати декларацију.

Декларација садржи следеће податке:

- 1) за свеже печурке:
 - а) назив печурки (емпиријски и стручни);
 - б) фирму, седиште произвођача, односно ко је упаковао свеже печурке;
 - в) датум паковања и рок употребе или „употребљиво до“;
 - г) класу квалитета, ако је то овим правилником предвиђено;
 - д) нето-масу печурки;
 - ђ) друге податке од интереса за потрошача.

Декларација за печурке у расутом стању мора да садржи назив и класу ако је прописана овим правилником:

- 2) за производе од печурки:
 - а) назив производа;
 - б) фирму и седиште произвођача;
 - в) датум производње и рок трајања или „употребљиво до“;
 - г) класу квалитета, ако је то овим правилником предвиђено;
 - д) нето-масу производа;
 - ђ) податак о врсти употребљених адитива (боја, конзерванс и др.), ако су дозвољени овим правилником;
 - е) основне састојке производа, како је то предвиђено овим правилником;
 - ж) врсту и количину материја од биолошке вредности додатих ради обогачивања производа;
 - з) податке од интереса за потрошача, ако је то предвиђено овим правилником.

Текст декларације који се односи на бојење и конзервисање мора се налазити непосредно испод назива производа.

Декларација мора бити лако уочљива, јасна и читка. Слова којима је одштампан назив производа морају бити већа од слова којима су одштампани остали подаци, изузимајући податак о називу произвођача.

Члан 4.

Ако овим правилником није друкчије прописано, забрањено је бојење, заслађивање и ароматизовање производа од печурки, као и конзервисање хемијским средствима.

Члан 5.

Јестиве печурке и производи од јестивих печурки морају се у производњи и промету транспортовати и складиштити на начин који обезбеђује очување квалитета до момента потрошње.

II. ПЕЧУРКЕ

Члан 6.

Печурке се, зависно од начина производње, односно брања и прикупљања, стављају у промет у свежем стању као:

- 1) јестиве гајене печурке;
- 2) јестиве самоникле печурке.

Члан 7.

Под јестивим гајеним печуркама, у смислу овог правилника, подразумевају се свежи плодови јестивих гајених печурки чије су врсте прописане у члану 9. овог правилника, а намењене су директној потрошњи.

Под јестивим самониклим печуркама, у смислу овог правилника, подразумевају се свежи плодови јестивих самониклих печурки чије су врсте прописане у члану 23. овог правилника, а намењене су директној потрошњи.

Члан 8.

Јестиве печурке из члана 6. овог правилника које се стављају у промет морају испуњавати следеће услове:

- 1) да су нормално развијене;
- 2) да су облика карактеристичног за врсту;
- 3) да су целе, ако то овим правилником није друкчије прописано за поједину врсту или класу;
- 4) да су свежег изгледа;
- 5) да су здраве, подразумевајући одсуство квара узрокованог болешћу, инсектима или другим паразитима, укључујући и нападнуте трулежним микроорганизмима;
- 6) да су без присуства инсеката или других паразита;
- 7) да су без страних примеса, осим остатака од материјала подлоге којом је обложена дршка, и да су без видљивих трагова средстава за третирање у току раста;
- 8) да су без повећане спољашње влажности;
- 9) да су без страног мириса и укуса.

1. Јестиве гајене печурке

Члан 9.

У групу јестивих гајених печурки разврставају се:

- 1) *Agaricus bisporus* - шампињон;
- 2) *Pleurotus ostreatus* и друге врсте гајене буковаче;
- 3) *Stropharia rugosoannulata* - гајена сламнатица;
- 4) *Lentinus edodes* - sshii-take;
- 5) *Coprinus comatus* - гајена велика гнојиштарка;
- 6) *Pholiota (Agrocybe) aegeria* - гајена јаблановача.

Члан 10.

Под гајеним шампињоном (*Agaricus bisporus*), у смислу овог правилника, подразумева се плод јестиве гајене печурке, који се састоји из шешира и дршке као јестивих делова. Шампињон који се ставља у промет мора да испуњава следеће услове:

- 1) да је шешир у оптималној зрелости затворен или незнатно отворен, облика полулопте пречника 1,5 до 10 cm;
- 2) да је боја шешира крем-бела, односно светлосмеђа, зависно од соја;
- 3) да је месо шешира чврсто и да на пресеку има свеж изглед;

4) да је дршка беле боје, глатка и без остатака мицелијума, ако то овим правилником није друкчије прописано;

5) да су листићи, ако је шешир незнатно отворен, благо ружичасти;

6) да су мирис и укус плода карактеристични за шампињон.

Члан 11.

Шампињон се према квалитету разврстава у три класе: I, II и III, а у промет се ставља као:

1) шампињон са несеченом дршком, ситни, средњи или крупни, сходно члану 14. овог правилника;

2) шампињон са сеченом дршком, ситни, средњи или крупни, сходно члану 14. овог правилника.

Члан 12.

Под шампињоном са несеченом дршком, у смислу овог правилника, подразумева се плод печурке, који се састоји из шешира и целе дршке ишчупане из подлоге на којој расте.

Шампињон са несеченом дршком који се ставља у промет мора да испуњава следеће услове:

1) да садржај укупних страних примеса (остатак мицелије ишчупане из подлоге и део понесених органских и неорганских материја) није већи од 8% (m/m), рачунато на масу печурки;

2) да садржај минералних материја нерастворљивих у 10% (m/m) хлороводоничној киселини није већи од 0,5% (m/m), рачунато на масу печурки;

3) да маса инсектица нападнутих плодова није већа од 1% (m/m).

Члан 13.

Под шампињоном са сеченом дршком, у смислу овог правилника, подразумева се плод печурке који се састоји из шешира и дршке која није дужа од 70% (m/m) пречника шешира.

Шампињон са сеченом дршком који се ставља у промет мора да испуњава следеће услове:

1) да садржај укупних страних примеса није већи од 1% (m/m), рачунато на масу производа;

2) да садржај минералних материја нерастворљивих у 10% (m/m) хлороводоничној киселини није већи од 0,5% (m/m), рачунато на масу производа;

3) да је рез на дршци под правим углом у односу на праван дршке.

Члан 14.

Шампињони се, зависно од крупноће (калибраже), стављају у промет као:

- 1) ситни - са пречником шешира од 15 до 30 mm;
- 2) средњи - са пречником шешира од 30 до 50 mm;
- 3) крупни - са пречником шешира изнад 50 mm.

Члан 15.

У I класу разврставају се плодови шампињона одличног квалитета, који по облику, изгледу, развијености и боји морају одговарати карактеристикама варијетета. Шампињони ове класе морају у јединици паковања бити потпуно затвореног шешира и уједначени по крупноћи.

Дозвољава се да највише 10% од масе печурки одступа од захтева назначеног за калибражу. У јединици паковања може бити до 5% плодова са незнатно отвореним шеширом, рачунато на декларисану масу.

Шампињони I класе морају бити без површинских недостатака који утичу на квалитет и општи изглед плодова.

Шампињони из ст. 1. и 2. овог члана код којих одступање у погледу калибраже није веће од 3% у односу на нето-масу производа, а у јединици паковања имају све плодове са затвореним шеширом и потпуно су без примеса могу се означити и ставити у промет као шампињони екстра класе.

Члан 16.

У II класу разврставају се шампињони доброг квалитета, који по облику, изгледу, развијености и боји морају одговарати карактеристикама типа варијетета. Шампињони II класе морају у јединици паковања бити потпуно затвореног шешира и уједначени по крупноћи. Дозвољава се да највише 10% од масе печурки одступа од захтева назначеног за калибражу. У јединици паковања може бити до 10% плодова са незнатно отвореним шеширом, рачунато на декларисану масу. Шампињони II класе могу показивати следеће недостатке ако они не утичу на општи изглед, квалитет и очување производа:

- 1) незнатне недостатке у облику;
- 2) незнатне недостатке у боји;
- 3) незнатне површинске мане.

Члан 17.

У III класу разврставају се шампињони који се по квалитету не могу уврстити у I и II класу, али одговарају минималним захтевима из члана 8. овог правилника, под условом да су очуване основне карактеристике варијетета, квалитета и изгледа.

Шампињони ове класе могу показивати следеће недостатке:

1) незнатне мане у погледу облика, боје и изгледа на површини шешира;

2) незнатна нагњечења плодова.

Шампињони III класе не морају бити калибрисани, а могу да садрже и више од 10% плодова са отвореним шеширом, рачунато на масу производа.

Члан 18.

Под гајеном буковачом (*Pleurotus sp.*), у смислу овог правилника, подразумева се плод јестиве гајене печурке, који се састоји из шешира и дршке као јестивих делова. Буковача која се ставља у промет мора да испуњава следеће услове:

1) да је шешир у оптималној зрелости мало удигнут, изнад дршке пречника 3 до 15 cm, и црнкасте, смеђасте или жућкасте боје;

2) да је дршка кратка, беле боје и без остатка мицелијума, ако то овим правилником није друкчије прописано;

3) да је месо шешира беле боје и чврсто;

4) да ламеле нису јаке изражене;

5) да су мирис и укус плода карактеристични за гајену буковачу;

6) да су калибрисане по крупноћи.

Члан 19.

Под гајеном сламнатицом (*Stropharia rugosoannulata*), у смислу овог правилника, подразумева се плод јестиве гајене печурке који се састоји из шешира и дршке као јестивих делова. Сламнатица која се ставља у промет мора да испуњава следеће услове:

1) да је шешир меснат, конвексног облика пречника 3 до 12 cm, жутосмеђ до сиво смеђ;

2) да је месо шешира беле боје, а испод кожноце бледо жуто;

3) да је дршка пуна, беличаста, или беличастосмеђаста и чврста;

4) да су мирис и укус плода карактеристични за гајену сламнатицу.

Члан 20.

Под гајеном shii-take (*Lentinus edodes*), у смислу овог правилника, подразумева се плод јестиве гајене печурке, који се састоји из шешира и дршке као јестивих делова. Shii-take печурка која се ставља у промет мора да испуњава следеће услове:

1) да је шешир црвенкастосмеђаст, пречника 3 до 15 cm;

2) да су мирис и укус плода карактеристични за shii-take.

Члан 21.

Под гајеном великом гнојиштарком (*Coprinus comatus*), у смислу овог правилника, подразумева се плод јестиве гајене печурке, који се састоји из шешира и дршке као јестивих делова. Велика гнојиштарка која се ставља у промет мора да испуњава следеће услове:

- 1) да је шешир сразмерно висок и цилиндричан, а током чувања мало отворен (слично издуженом звону), пречника од 3 до 8 cm;
- 2) да је месо шешира беле боје, танко, без мириса и укуса;
- 3) да је дршка дуга 10 до 15 cm, уздужно шупља и при дну задебљала, беле боје и делимично влакнасте структуре.

Члан 22.

Под гајеном јаблановачом (*Pholiota (Agrocybe) aegerita*), у смислу овог правилника, подразумева се плод јестиве гајене печурке, који се састоји из шешира и дршке као јестивих делова.

Јаблановача која се ставља у промет мора да испуњава следеће услове:

- 1) да је шешир пречника од 3 до 10 cm, меснат и благо конвексан;
- 2) да дршка испод шешира носи слабахан али трајан венчић (велум);
- 3) да је месо шешира беле боје, а дршка смеђаста;
- 4) да су мирис и укус плода карактеристични за гајену јаблановачу.

2. Јестиве самоникле печурке

Члан 23.

У групу јестивих самониклих печурки разврставају се:

- 1) *Pleurotus ostreatus* и друге врсте самониклих буковача;
- 2) *Stropharia rugosoannulata* - самоникла сламнатица;
- 3) *Coprinus comatus* - самоникла велика гнојиштарка;
- 4) *Pholiota (Agrocybe) aegerita* - самоникла јаблановача;
- 5) *Agaricus campester* - самоникла рудњача (ливадна печурка);
- 6) *Boletus edulis* и друге врсте самониклих вргања;
- 7) *Cantharellus cibarius* - самоникла лисичарка;
- 8) *Tuber melanosporum* - самоникла црна гомољача (црни тартуф);
- 9) *Morchella hortensis* и друге врсте самониклог смрчка (баштенског смрчка);
- 10) *Tuber magnatum* - самоникла бела гомољача (бели тартуф);
- 11) *Macrolepiota procera* - велика сунчаница;
- 12) *Macrolepiota rhacodes* - куштрава сунчаница;
- 13) *Lepiota naucina* - туркиња;
- 14) *Clitocybe gibba* - смеђаста грмача;
- 15) *Craterellus lutescens* - жута трубача;
- 16) *Craterellus cornucopioides* - мрка трубача;
- 17) *Amanita caesarea* - благова.

Члан 24.

Под самониклом буковачем (*Pleurotus* sp.), у смислу овог правилника, подразумева се плод јестиве самоникле печурке, који се састоји из шешира и дршке као јестивих делова. Самоникла буковача која се ставља у промет мора да испуњава следеће услове:

- 1) да је шешир у оптималној зрелости ексцентричан у односу на дршку, пречника од 5 до 20 cm, изнад дршке мало улегнут и гладак, цркаст, свкаст, смеђаст или жућкаст;
- 2) да је дршка ексцентрично постављена у односу на шешир, кратка, пуна, беле боје и без остатка мицелијума, ако то овим правилником није друкчије прописано;
- 3) да је месо шешира беле боје и чврсто;
- 4) да је мирис плода пријатан, а укус добар - карактеристични за самониклу буковачу.

Члан 25.

Под јестивом самониклом сламнатицом (*Stropharia rugosoannulata*), у смислу овог правилника, подразумева се плод јестиве самоникле печурке, који се састоји из шешира и дршке као јестивих делова. Самоникла сламнатица која се ставља у промет мора да испуњава следеће услове:

- 1) да је шешир меснат, заокружено-конвексан пречника 5 до 12 cm;
- 2) да је боја шешира жутосмеђа или сивосмеђа;
- 3) да је месо шешира светложуто;
- 4) да је дршка пуна, чврста и беличаста до беличастосмеђаста;
- 5) да су мирис и укус плода карактеристични за самониклу сламнатицу.

Члан 26.

Под самониклом великом гнојиштарком (*Coprinus comatus*), у смислу овог правилника, подразумева се плод јестиве самоникле печурке, који се састоји из шешира и дршке као јестивих делова. Самоникла велика гнојиштарка која се ставља у промет мора да испуњава следеће услове:

- 1) да је шешир цилиндричног облика, пречника 3 до 8 cm и да се у току чувања мало отвори;
- 2) да је месо шешира на пресеку танко и беле боје;
- 3) да је дршка дуга 10 до 15 cm, уздужно шупља и при дну задебљала, беле боје и делимично влакнаста;
- 4) да је мирис плода пријатан, а укус добар - карактеристични за самониклу велику гнојиштарку.

Месо шешира велике самоникле гнојиштарке је нејестиво када листићи добију црвену боју.

Члан 27.

Под самониклом јаблановачом (*Pholiota (Agrocybe) aegerita*), у смислу овог правилника, подразумева се плод јестиве самоникле печурке, који се састоји из шешира и дршке као јестивих делова. Самоникла јаблановача која се ставља у промет мора да испуњава следеће услове:

- 1) да је шешир меснат и благо конвексан, пречника 3 до 10 cm;
- 2) да је дршка неправилно заврнута и да испод шешира носи слабахан али трајан венчић;
- 3) да је месо шешира беле боје, а дршка смеђаста;
- 4) да је мирис плода угодан, а укус на летиник - карактеристични за самониклу јабуковачу.

Члан 28.

Под самониклом рудњачом (*Agaricus campester*), у смислу овог правилника, подразумева се плод јестиве самоникле печурке, који се састоји из шешира и дршке као јестивих делова. Рудњача која се ставља у промет мора да испуњава следеће услове:

- 1) да је шешир у облику полулопте, пречника 5 до 15 cm;
- 2) да је шешир беле боје, понекад покривен смеђим љускама;
- 3) да је месо шешира чврсто, готово тврдо и да на ваздуху постаје ружичасто;
- 4) да је дршка беле боје и да испод шешира носи слабахан и пролазан венчић;
- 5) да су мирис и укус плода угодни - карактеристични за рудњачу.

Члан 29.

Под самониклим вргањем (*Boletus* sp.), у смислу овог правилника, подразумева се плод јестиве самоникле печурке, који се састоји из шешира и дршке као јестивих делова. Вргањ који се ставља у промет мора да испуњава следеће услове:

- 1) да је шешир пре фазе технолошке зрелости у облику полулопте, а у технолошкој зрелости отворен и боје типичне за врсту;
- 2) да је месо шешира чврсто и беле или жућкасте боје;
- 3) да је дршка чврста и при дну мало задебљала;

4) да је мирис плода пријатан, а укус карактеристичан за вргањ.

Члан 30.

Под самониклом лисичарком (*Cantharellus cibarius*), у смислу овог правилника, подразумева се плод јестиве самоникле печурке, који се састоји из шешира и дршке као јестивих делова. Лисичарка која се ставља у промет мора да испуњава следеће услове:

- 1) да је шешир сув, неравномерно испуњен, пречника 3 до 10 cm и златножуте боје;
- 2) да је месо шешира жућкасто и мало влакнасто;
- 3) да је мирис плода пријатан (мирис кајсије), а укус мало љут – карактеристични за лисичарку.

Члан 31.

Под самониклом црном гомољачом или црним тартуфом (*Tuber melanosporum*), у смислу овог правилника, подразумева се плод јестиве самоникле печурке, који се састоји од јестивог гомоља, који расте под земљом. Црна гомољача која се ставља у промет мора да испуњава следеће услове:

- 1) да је гомољ неправилно округласт и покривен многобројним црним или тамносмеђим брадавицама;
- 2) да је месо гомоља беле до љубичастосмеђе боје и мраморирано;
- 3) да је мирис плода продорно пикантан, а укус карактеристичан за црни тартуф (*Tuber melanosporum*).

Члан 32.

Под самониклим смрчком (баштенским смрчком) (*Morchella hortensis*), у смислу овог правилника, подразумева се плод јестиве самоникле печурке, који се састоји из шешира и дршке као јестивих делова. Самоникли смрчак који се ставља у промет мора да испуњава следеће услове:

- 1) да је шешир коничног или благо округластог облика, прекривен неправилно постављеним јамицама (удубинама) између којих се јасно истичу уздужна ребра светлија од преосталог дела шешира који мора бити смеђе боје;
- 2) да је месо шешира беле боје;
- 3) да су мирис и укус плода пријатни и карактеристични за самоникли смрчак.

Члан 33.

Под другим врстама самониклог смрчка (*Morchella*), у смислу овог правилника, подразумева се: *Morchella esculenta*, *Morchella spongiosa*, *Morchella umbonata*, *Morchella canina*, *Morchella elata*, *Morchella hybrida* и др.

Под самониклим правим смрчком (*Morchella esculenta*), у смислу овог правилника, подразумева се јестиви самоникли смрчак чији је шешир округласт и окер-црвенкасте боје.

Под самониклим спужвастим смрчком (*Morchella spongiosa*), у смислу овог правилника, подразумева се јестиви самоникли смрчак чији је шешир округласт, окер-боје, а дршка тврда.

Под самониклим смеђим смрчком (*Morchella umbonata*), у смислу овог правилника, подразумева се јестиви самоникли смрчак чији је шешир округласт и изразито тамносмеђе боје.

Под самониклим стожасти смрчком (*Morchella conica*), у смислу овог правилника, подразумева се јестиви самоникли смрчак чији је шешир изразито стожасти облика, маслинастосмеђе боје.

Под самониклим високим смрчком (*Morchella elata*), у смислу овог правилника, подразумева се јестиви самоникли смрчак чији је шешир маслинастосмеђе боје, а дршка широка и као шешир окер-боје.

Под самониклим звонастим смрчком (*Morchella hybrida*), у смислу овог правилника, подразумева се јестиви самоникли смрчак чији је шешир мали, окер-смеђе боје.

Члан 34.

Под самониклом белом гомољачом или белим тартуфом (*Tuber magnatum*), у смислу овог правилника, подра-

умева се плод јестиве самоникле печурке, који се састоји од јестивог гомоља и расте под земљом. Бела гомољача која се ставља у промет мора да испуњава следеће услове:

- 1) да је гомољ неправилно округласт, гладак и црвенкастожут;
- 2) да је месо жућкастобеле боје и мраморирано;
- 3) да је мирис плода продорно пикантан на бели лук, а укус карактеристичан за бели тартуф.

Члан 35.

Под самониклом великом сунчаницом (*Macrolepiota procera*), у смислу овог правилника, подразумева се плод јестиве самоникле печурке, који се састоји из шешира као јестивог дела. Самоникла велика сунчаница која се ставља у промет мора да испуњава следеће услове:

- 1) да је шешир јајолик или звонолик, полуокругласт или раван, пречника 10 до 25, односно до 35 cm, са широким глатким испупчењима на врху;
- 2) да је месо шешира мекано влакнасто, беле боје и да на ваздуху постаје ружичасто;
- 3) да је мирис плода угодан (старије печурке миришу на супу), а укус на орахе.

Члан 36.

Под самониклом куштравом сунчаницом (*Macrolepiota ghaecodes*), у смислу овог правилника, подразумева се плод јестиве самоникле печурке, који се састоји из шешира као јестивог дела. Самоникла куштрава сунчаница која се ставља у промет мора да испуњава следеће услове:

- 1) да је шешир смеђе боје и јајолик, с расцепљеним рубом 5 до 10 cm, а на врху благо испупчен;
- 2) да је месо шешира мекано, беле боје и да на ваздуху пожути;
- 3) да су мирис и укус неодређени (нису омамљиви).

Члан 37.

Под самониклом туркињом (*Lepiota naucina*), у смислу овог правилника, подразумева се плод јестиве самоникле печурке који се састоји из шешира и дршке као јестивих делова. Самоникла туркиња која се ставља у промет мора да испуњава следеће услове:

- 1) да је шешир беле боје, а касније постаје благо пепељастосив или жућкаст, заобљен, полуокругласт или звонолик, конично раширен 4 до 10 cm, а понеки је на врху испупчен или удубљен, кожаца је сува, свиленкаста или глатка или ситно зрнаста;
- 2) да је дршка прилично витка, чврста, са здепастим и мање закривљеним доњим делом, боје шешира, од кога се лагано одваја, влакнаста, пуна, а касније шуљба;
- 3) да је месо шешира густо, нежно, снежнобело, а касније жућкасто;
- 4) да је мирис плода неодређен, а укус добар.

Члан 38.

Под самониклом смеђастом грмачом (*Clitocybe gibba*), у смислу овог правилника, подразумева се плод јестиве самоникле печурке који се састоји из шешира и дршке као јестивих делова. Самоникла смеђаста грмача која се ставља у промет мора да испуњава следеће услове:

- 1) да је шешир одозго левкасто удубљен 3 до 10 cm, с малом грбцом на средини, свиленкасте је кожеце, боје лешника – смеђе;
- 2) да је дршка ваљкаста, витка, боје шешира и влакнаста;
- 3) да је месо шешира карактеристичне боје;
- 4) да је мирис плода пријатан на горке бадеме, а укус мало трпак.

Члан 39.

Под самониклом жутом трувачом (*Craterellus lutescens*), у смислу овог правилника, подразумева се плод јестиве самоникле печурке, који се састоји из шешира и дршке као јестивих делова. Самоникла жута трувача која се ставља у промет мора да испуњава следеће услове:

1) да је шешир левкаст 2 до 5 cm, врло равног срединшта пробушеног и повезаног са шупљом дршком и да је одозго сив и ситно длакав, смеђ или сивосмеђ;

2) да је дршка с вретенастим дном у целини дуга 7 до 12 cm, жута, пуна, а затим шупља;

3) да је месо танко, влакнасто и бледоружичасте боје;

4) да су мирис (мирис воћа) и укус плода пријатни.

Члан 40.

Под самониклом мрком трубачом (*Craterellus cornu-scarioides*), у смислу овог правилника, подразумева се плод јестиве самоникле печурке, који се састоји из шешира и дршке као јестивих делова. Самоникла мрка трубача која се ставља у промет мора да испуњава следеће услове:

1) да је шешир као трубица, одозго сивкастосмеђ и покривен тамнијим длачицама;

2) да је месо шешира танко, кожасто и еластично;

3) да су мирис и укус плода благи.

Члан 41.

Под самониклом благовом (*Amanita caesarea*), у смислу овог правилника, подразумева се плод јестиве самоникле печурке, који се састоји од шешира и дршке као јестивих делова. Самоникла благова која се ставља у промет мора да испуњава следеће услове:

1) да је шешир јајаст, понекад удубљен 8 до 18 cm, наранџаст или црвеноранџаст и да му се кожица лако гули;

2) да је дршка ваљкаста, чврста и жуте боје;

3) да је месо шешира чврсто и беле боје, а испод кожице жуто;

4) да је мирис плода благ, а укус добар.

III. ПРОИЗВОДИ ОД ПЕЧУРКИ

Члан 42.

Под производима од печурки, у смислу овог правилника, подразумевају се производи добијени од целих или делова јестивих печурки, произведени једном од утврђених метода конзервисања којом се обезбеђује очување квалитета производа до тренутка потрошње.

Производи од печурки разврставају се у следеће групе:

- 1) стерилизоване печурке;
- 2) пастеризоване печурке;
- 3) печурке конзервисане кухињском сољу (саламурене печурке);
- 4) ферментисане печурке;
- 5) печурке у уљу;
- 6) печурке у умаку;
- 7) сушене печурке;
- 8) остали производи од печурки:
 - а) брзо смрзнуте печурке;
 - б) млене печурке;
 - в) концентрат од печурки;
 - г) сушени концентрат од печурки (печурке у праху);
 - д) екстракт од печурки и др.

1. Стерилизоване печурке

Члан 43.

Под стерилизованим печуркама, у смислу овог правилника, подразумева се производ добијен стерилизацијом целих печурки или њихових делова (свежих, саламурених или замрзнутих) у одговарајућој амбалажи херметички затвореној.

Члан 44.

У производњи стерилизованих печурки могу се употребљавати: природни зачини и њихови екстракти, лимунска киселина, аскорбинска киселина, сумпораста киселина, моносодијум глутаминат, сирћетна киселина и сирће.

Члан 45.

Стерилизоване печурке које се стављају у промет морају да испуњавају следеће услове:

1) да имају изражен укус и мирис карактеристичан за свеже печурке;

2) да не садрже стране примесе;

3) да су целе печурке или делови печурки уједначене крупноће и боје и да се делови лако могу распознати у производу;

4) да процент оштећења целих печурки није већи од 10%, рачунато на нето-масу печурки без налива (Под оштећеним целим печуркама подразумевају се печурке код којих недостаје више од 1/3 шешира.);

5) да стерилизоване гајене печурке нису напали инсекти, а стерилизоване самоникле печурке не садрже више од 10% печурки са видљивим каналићима пореклом од инсеката и других паразита, рачунато на саму печурку без налива;

6) да је налив бистар до слабо опалесцентан и да количина печурки у наливу износи најмање 50% по маси, осим код буковача код којих та количина мора да износи најмање 45%;

7) да садржај натријум-хлорида у готовом производу није већи од 2% (m/m);

8) да садржај pepела нерастворљивог у хлороводоничној киселини није већи од 0,1% у готовом производу;

9) да стерилизоване гајене печурке не садрже органске нечистоће, а стерилизоване самоникле печурке не садрже више од 0,02% (m/m) органских нечистоћа.

Члан 46.

Ако је стерилизовани производ од печурки произведен од мешавине гајених и самониклих печурки, декларација тог производа мора да садржи и податке о врсти тих печурки по онадајућем редоследу употребљених количина.

Члан 47.

За производе из члана 46. овог правилника произвођач је дужан да донесе произвођачку спецификацију пре почетка производње.

Члан 48.

Дозвољава се производња стерилизованих печурки са додацима, с тим да се као додаци могу користити поврхе и други прехранбени производи.

Код стерилизованих печурки са додацима, печурки мора бити најмање 50% у односу на нето-масу производа.

Члан 49.

Декларација за стерилизоване печурке са додацима, поред података из члана 3. овог правилника, садржи и податак о количини садржаних печурки, у јединицама масе, као и податак о врсти додатака по онадајућем редоследу употребљених количина.

Члан 50.

При производњи стерилизованих печурки са додацима произвођач је дужан да донесе произвођачку спецификацију пре почетка производње.

2. Пастеризоване печурке

Члан 51.

Под пастеризованим печуркама, у смислу овог правилника, подразумева се производ добијен пастеризацијом целих печурки или њихових делова (свежих, саламурених или ферментисаних) у херметички затвореној амбалажи.

Члан 52.

У технолошком процесу производње пастеризованих печурки могу се употребити: сирће, сирћетна киселина,

природни зачини и њихови екстракти, лимунска киселина, аскорбинска киселина, сумпораста киселина и монокатријум глутаминат.

Члан 53.

Пастеризоване печурке које се стављају у промет морају испуњавати следеће услове квалитета:

- 1) да имају изражен укус и мирис карактеристичан за свеже печурке;
- 2) да не садрже стране примесе;
- 3) да су целе печурке или делови печурки уједначене крупноће и боје и да се делови лако могу распознати у производу;
- 4) да процент оштећења целих печурки није већи од 10%, рачунато на нето-масу печурки без налива (Под оштећеним целим печуркама подразумевају се печурке код којих недостаје више од 1/3 ивицира.);
- 5) да пастеризоване гајене печурке нису напали инсекти, а пастеризоване самоникле печурке не садрже више од 10% печурки са видљивим каналићима пореклом од инсеката и других паразита, рачунато на масу печурки без налива;
- 6) да је налив бистар до слабо опалесцентан и да количина печурки у наливу износи најмање 50% нето-садржаја, осим код буковача код којих количина печурки мора да износи најмање 45%;
- 7) да садржај укупних киселина у готовом производу, рачунато као сирћетна киселина, не прелази више од 2% (m/m);
- 8) да садржај пенепа нерастворљивог у концентрованој хлороводоничној киселини не износи више од 0,1 % (m/m) у готовом производу;
- 9) да садржај натријум-хлорида није већи од 2 % (m/m);
- 10) да пастеризоване гајене печурке не садрже органске нечистоће, а пастеризоване самоникле печурке не садрже више од 0,02 % (m/m) органских нечистоћа.

Члан 54.

Ако је пастеризовани производ од печурки произведен од мешавине гајених и самониклих печурки, декларација мора да садржи и податак о врсти тих печурки по опадајућем редоследу употребљених количина.

Члан 55.

Дозвољава се производња пастеризованих печурки са додацима, с тим да се као додаци користе поврће и други прехранбени производи.

Код пастеризованих печурки са додацима, печурки мора бити најмање 50% у односу на нето-масу производа.

Члан 56.

Декларација за пастеризоване печурке са додацима, поред података из члана 3. овог правилника, садржи и податак о количини садржаних печурки у јединицама масе, као и податак о врсти додатака по опадајућем редоследу употребљених количина.

Члан 57.

При производњи пастеризованих печурки са додацима произвођач је дужан да донесе произвођачку спецификацију пре почетка производње.

3. Печурке конзервисане кухињском сољу (саламурене печурке)

Члан 58.

Под саламуреним печуркама, у смислу овог правилника, подразумева се производ добијен усљављањем бланшираних и небланшираних гајених или самониклих печурки кухињском сољу и упакован у нехерметичку амбалажу која обезбеђује очување квалитета производа до тренутка потрошње.

Члан 59.

У технолошком процесу производње саламурених печурки могу се, поред кухињске соли, употребити: лимунска киселина, аскорбинска киселина, сумпорна киселина и сирћетна киселина.

Члан 60.

Саламурене печурке које се стављају у промет морају испуњавати следеће услове квалитета:

- 1) да имају укус, мирис и боју карактеристичне за одговарајућу врсту печурки;
- 2) да је налив опалесцентан до благо замућен;
- 3) да саламурене гајене печурке не садрже више од 1 % (m/m), а саламурене самоникле печурке не више од 5 % (m/m) плодова са каналићима пореклом од инсеката, с тим да саламурени гајени вргови могу садржавати и до 20 % (m/m) ових недостатака;
- 4) да садржај натријум-хлорида у готовом производу износи најмање 10 % (m/m) и највише 18 % (m/m);
- 5) да садржај пенепа нерастворљивог у 10 % (m/m) хлороводоничној киселини не износи више од 0,1 % (m/m);
- 6) да саламурене гајене печурке не садрже органске нечистоће, а саламурене самоникле печурке не садрже више од 0,1 % (m/m) органских нечистоћа;
- 7) да не садрже више од 0,15 % калијум-сорбата, односно 0,15 % (m/m) натријум-бензоата или одговарајућег процента сорбинске, односно бензоеве киселине;
- 8) да рН-вредност производа износи од 4,5 до 5,5.

Члан 61.

Ако је саламурени производ од печурки произведен од мешавине гајених и самониклих печурки, декларација мора да садржи и податке о врсти употребљених печурки по опадајућем редоследу употребљених количина.

Члан 62.

При производњи мешавине саламурених печурки произвођач је дужан да донесе произвођачку спецификацију пре почетка производње.

4. Ферментисане печурке

Члан 63.

Под ферментисаним печуркама, у смислу овог правилника, подразумева се производ добијен ферментацијом гајених или самониклих печурки, односно ферментацијом шећера тих печурки бактеријама млечно-киселог врења и упакован у нехерметичку амбалажу која обезбеђује очување квалитета производа до тренутка потрошње.

Члан 64.

У технолошком процесу производње ферментисаних печурки могу се употребити: лимунска киселина, аскорбинска киселина и сирћетна киселина.

Члан 65.

Ферментисане печурке (гајене или самоникле) које се стављају у промет морају да испуњавају следеће услове квалитета:

- 1) да имају укус, мирис и боју карактеристичне за одговарајућу врсту ферментисаних печурки;
- 2) да је плод печурке изражено еластичне конзистенције карактеристичне за врсту;
- 3) да је налив мутан, али без појаве тегљивости;
- 4) да ферментисане гајене печурке нису напали инсекти, а ферментисане самоникле печурке не садрже више од 20 % плодова са каналићима пореклом од инсеката и паразита;
- 5) да садржај натријум-хлорида у готовом производу износи најмање 4 % (m/m) и највише 10 %;
- 6) да садржај укупних киселина изражених као млечна киселина износи најмање 0,5 % (m/m), с тим да млечна киселина износи најмање 0,5 % (m/m), с тим да млечна

на киселина потиче искључиво од биоферментације печурки;

7) да не садрже више од 0,15 % (m/m) К-сорбата или 0,15 % (m/m) Na-бензоата или одговарајућег процента сорбинске, односно бензоеве киселине;

8) да не садрже више од 0,1 % (m/m) пепела нерастворљивог у 10 % (m/m) хлороводоничној киселини (HCl);

9) да не садрже стране примесе;

10) да ферментисане гајене печурке не садрже органске нечистоће, а ферментисане самоникле печурке не садрже више од 0,1 % (m/m) органских нечистоћа.

Ако је ферментисани производ од печурки произведен од мешавине гајених и самониклих печурки, декларација мора да садржи и податке о врсти употребљених печурки по опадајућем редоследу употребљених количина.

5. Печурке у уљу

Члан 66.

Под печуркама у уљу, у смислу овог правилника, подразумева се производ добијен усађавањем свезних гајених или самониклих јестивих печурки исте врсте, које могу бити целе или у деловима, упакован у контејнере и вазивен биљним уљем, а затим конзервисан термичким поступком у херметички затвореној амбалажи.

Члан 67.

При производњи печурки у уљу могу се употребити маслиново уље или друга јестива биљна уља и кухињска со.

Печурке у уљу које се стављају у промет морају да испуњавају следеће услове квалитета:

1) да имају укус, боју и мирис карактеристичне за врсту употребљених печурки;

2) да садрже најмање 60 % (m/m) печурки или њихових делова у односу на нето-масу производа;

3) да не садрже више од 1,0 % (m/m) натријум-хлорида;

4) да не садрже више од 0,1 % (m/m) минералних нечистоћа;

5) да не садрже више од 0,02 % (m/m) органских нечистоћа;

6) да су целе печурке или њихови делови уједначене кружности, правилног облика и уједначене боје;

7) да самоникле целе печурке не садрже више од 6 % (m/m) плодова које су оштетили инсекти, од чега највише 2 % (m/m) са више од четири канала, а да гајене целе печурке не садрже више од 1 % (m/m) плодова које су оштетили инсекти, од чега највише 0,5 % (m/m) са више од четири канала.

6. Печурке у умаку

Члан 68.

Под печуркама у умаку, у смислу овог правилника, подразумева се производ густе конзистенције са јасно распознајљивим деловима употребљених печурки добијен одговарајућим технолошким поступком у одговарајућој херметички затвореној амбалажи.

Члан 69.

У производњи печурки у умаку могу се употребити: кухињска со, масти и уља биљног и животињског порекла, млеко и производи од млека, месни екстракти или бујони од меса, сирће, зачини, екстракти зачина, брашно или скроб и мононатријум глутаминат.

Члан 70.

У производњи печурки у умаку није дозвољена употреба: вештачких ароматичних средстава, вештачких боја и вештачких средстава за заслађивање.

Члан 71.

Печурке у умаку које се стављају у промет морају да испуњавају следеће услове квалитета:

1) да имају укус, мирис и боју карактеристичне за врсту употребљених печурки и састојака;

2) да садрже најмање 40 % (m/m) делова од печурки у односу на нето-масу производа;

3) да не садрже више од 2 % (m/m) натријум-хлорида у готовом производу, ни више од 2 % (m/m) укупних киселина рачунатих као сирћетна киселина;

4) да су пријатног, благог укуса и без мириса;

5) да не долази до издавања фаза;

6) да не садрже више од 0,05 % (m/m) пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини;

7) да не садрже органске нечистоће.

Члан 72.

Ако су печурке у умаку произведене од више врста печурки, декларација мора да садржи податке о употребљеним печуркама по опадајућем редоследу употребљених количина.

Члан 73.

При производњи печурки у умаку произвођач је дужан да донесе произвођачку спецификацију пре почетка производње.

7. Сушене печурке

Члан 74.

Под сушеним печуркама, у смислу овог правилника, подразумева се производ добијен сушењем свезних целих плодова или делова плодова бланшираних гајених или самониклих печурки одговарајућим технолошким поступком до садржаја воде који обезбеђује очување квалитета производа до тренутка потрошње.

Члан 75.

Сушене печурке које се стављају у промет морају да испуњавају следеће услове квалитета:

1) да се потапањем у воду лако рехидрирају;

2) да имају укус, мирис и боју карактеристичне за одређену врсту;

3) да не садрже више од 0,02 % (m/m) органских нечистоћа;

4) да не садрже више од 2 % (m/m) минералних нечистоћа;

5) да не садрже више од 10 % (m/m) воде, осим код shii-take, код којих садржај може бити до 13 % (m/m);

6) да сушене гајене печурке не садрже више од 1 % (m/m), а самоникле печурке не више од 20 % (m/m) плодова са каналцима пореклом од инсеката и других паразита;

7) да не садрже више од 0,1 % (m/m) сумпор-диоксида (SO₂);

8) да не садрже више од 2 % (m/m) угљенисаних делова;

9) да целе сушене печурке не садрже више од 20 % (m/m) оштећених плодова.

Сушене печурке морају да садрже делове плодова правилног облика и толчке величине да се лако може утврдити врста печурки.

Члан 76.

Декларација за сушене печурке мора, поред података из члана 3. под б) овог правилника, да садржи унутрство за употребу, као и податак о количини свезних печурки којој одговара садржај сушених печурки у паковању.

8. Остали производи од печурки

Члан 77.

Под осталим производима од печурки, у смислу овог правилника, подразумевају се производи добијени одговарајућим технолошким поступком од целих или делова јес-

тивих печурки и конзервисани једном од утврђених метода конзервисања којом се обезбеђује очување квалитета до тренутка потрошње, као што су млевене печурке, брзомрзнуте печурке, концентрат од печурки, сушени концентрат од печурки, екстракт од печурки и др.

Члан 78.

При производњи производа из члана 77. овог правилника произвођач је дужан да донесе произвођачку спецификацију пре почетка производње.

Члан 79.

Даном ступања на снагу овог правилника престају да важе одредбе чл. 229. до 244. Правилника о квалитету производа од воћа, поврћа и печурки и пектинских препарата („Службени лист СФРЈ”, бр. 1/79 и 20/82).

Члан 80.

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

Бр. 06-01-48/12
18. априла 1991. године
Београд

Директор
Савезног завода за
стандардизацију,
Верољуб Танасковић, с. р.

476.

На основу члана 99б. став 3. Закона о Служби друштвеног књиговодства („Службени лист СФРЈ”, бр. 70/83, 16/86, 72/86, 74/87, 37/88, 61/88, 57/89, 79/90, 84/90 и 20/91), генерални директор Службе друштвеног књиговодства прописује

ПРАВИЛНИК

О ИЗМЕНАМА И ДОПУНАМА ПРАВИЛНИКА О ВРСТИ ОБАВЕЗА, ЊИХОВОЈ ВИСИНИ, НАЧИНУ И РОКОВИМА СПРОВОЂЕЊА ОБАВЕЗНЕ МУЛТИЛАТЕРАЛНЕ КОМПЕНЗАЦИЈЕ

Члан 1.

У Правилнику о врсти обавеза, њиховој висини, начину и роковима спровођења обавезне мултилатералне компензације („Службени лист СФРЈ”, бр. 30/91), у члану 2. став 1. речи: „у области 01 до 11 и у области 12, грана 1202 (научноистраживачка делатност) и групе 12031 (издавачко-књижарска делатност), 12035 (радио и телевизија) и 12041 (организације, друштва и клубови професионалног спорта)”, замењују се речима: „у области 01 до 13”.

Члан 2.

У члану 3. тачка 2. брише се.
Досадашње тач. 3. до 6. постају тач. 2. до 5.

Члан 3.

У члану 6. после става 3. додаје се став 4, који гласи: „Подносилац пријаве за учешће у мултилатералној компензацији дужан је да своје повериоце, према којима је измирно обавезе у ОМК, обавести о врсти и броју документа по коме су те обавезе настале, у року од 15 дана од дана пријема Извештаја о извршеној компензацији.”.

Члан 4.

Овај правилник ступа на снагу наредног дана од дана објављивања у „Службеном листу СФРЈ”.

Број: 573/1
18. јуна 1991. године
Београд

Генерални директор
Службе друштвеног
књиговодства,
Мзрко Теранић, с. р.

477.

На основу члана 3. став 5. Закона о заштити биља од болести и штеточина које угрожавају целу земљу („Службени лист СФРЈ”, бр. 74/89), савезни секретар за пољопривреду доноси

ИЗМЕНУ И ДОПУНУ ЛИСТА КАРАНТИНСКИХ И ЕКОНОМСКИ ШТЕТНИХ БИЉНИХ БОЛЕСТИ И ШТЕТОЧИНА

1. У листама карантинских и економски штетних биљних болести и штеточина („Службени лист СФРЈ”, бр. 28/90) врше се следеће измене:

1) У Листи А, Карантинске биљне болести и штеточине које нису утврђене на територији СФРЈ, у поднаслову: „ПРОКАРИОТИ”, редни број 6 и речи: „Erwinia amylovora” бришу се.

2) У Листи Б, Карантинске биљне болести и штеточина које су утврђене на ограниченом подручју, у поднаслову „ПРОКАРИОТИ”, после редног броја 5 додају се редни број 6 и речи: „Erwinia amylovora”.

3) У Листи економски штетних биљних болести и штеточина, у поднаслову: „БАКТЕРИЈЕ”, редни број 6 и речи: „Xanthomonas campestris pv. phaseoli” бришу се.

2. Ове измене ступају на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном листу СФРЈ”.

Бр: 6/0-06-002/004
21. маја 1991. године
Београд

Савезни секретар за
пољопривреду,
др Стево Мирјанић с. р.

478.

На основу члана 20. став 1. тачка 6, члана 25. и члана 80. став 1. тачка 9. Закона о Народној банци Југославије и јединственом монетарном пословању народних банака република и народних банака аутономних покрајина („Службени лист СФРЈ”, бр. 34/89, 88/89 и 61/90), Савет гувернера доноси

ОДЛУКУ

О ИЗМЕНАМА ОДЛУКЕ О УСЛОВИМА И НАЧИНУ ДАВАЊА КРЕДИТА БАНКАМА И ДРУГИМ ФИНАНСИЈСКИМ ОРГАНИЗАЦИЈАМА ЗА ОДРЖАВАЊЕ ДНЕВНЕ ЛИКВИДНОСТИ

1. У Одлуци о условима и начину давања кредита банкама и другим финансијским организацијама за одржавање дневне ликвидности („Службени лист СФРЈ”, бр. 8/91, 15/91, 20/91, 22/91, 23/91, 30/91, 32/91 и 40/91), у тачки 7е. став 1. речи: „30. априла” замењују се речима: „31. маја”.

У ставу 2. речи: „одговарају процентима из” замењују се речима: „је коришћен у смислу”, а речи: „и месечног обрачуна за април” замењују се речима: „и месечних обрачуна за април и мај”.

2. Ова одлука ступа на снагу наредног дана од дана објављивања у „Службеном листу СФРЈ”.

О. бр. 179
13. јуна 1991. године
Београд

Председник
Савета гувернера
гувернер
Народне банке Југославије,
Душан Влатковић, с. р.

479.

На основу члана 20. став 5. Закона о кредитним условима са иностранством („Службени лист СФРЈ”, бр. 84/89), Савет гувернера доноси