



german
cooperation

DEUTSCHE ZUSAMMENARBEIT

Implemented by

giz Deutsche Gesellschaft
für Internationale
Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

In cooperation with



SMERNICE ZA IZVOZ

PROIZVODA OD PRERAĐENOG VOĆA I POVRĆA
IZ ZEMALJA ZAPADNOG BALKANA U EVROPSKU UNIJU



Impresum

Za izdavača
Deutsche Gesellschaft für
Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

Sa sedištem u
Bonn i Eschborn, Nemačka

Otvoreni Regionalni Fond za Jugoistočnu Evropu – Spoljna trgovina (ORFVT)
Zmaja od Bosne 7- 7a
71000 Sarajevo
T: 00387 33 957 500
F: 00387 33 957 500
GIZ-BosnienHerzegowina@giz.de
www.giz.de

Decembra 2018.

Dizajn i layout
Arch Design d.o.o. Sarajevo
Patriotske lige 28
71000 Sarajevo

Tekst
Otvoreni Regionalni Fond – Spoljna trgovina

GIZ je odgovoran za sadržaj ove publikacije.

Po nalogu
Saveznog ministarstva za ekonomsku saradnju i razvoj (BMZ) SR Nemačke



SMERNICE ZA IZVOZ

PROIZVODA OD PRERAĐENOG VOĆA I POVRĆA
IZ ZEMALJA ZAPADNOG BALKANA U EVROPSKU UNIJU



SADRŽAJ

1.	UVOD	6
2.	PREGLED IZVOZA PO ZEMLJAMA IZ ZEMALJA ZAPADNOG BALKANA (WB6) U ZEMLJE EU	8
2.1.	Uvodne napomene	8
2.1.	Uvoz odabranih proizvoda u EU 28 iz sveta	10
2.1.	Izvoz proizvoda od prerađenog voća i povrća iz zemalja ZB u EU	10
3.	OPŠTI ZAHTEVI ZA IZVOZ U EU - Trgovinska dokumentacija	11
3.1.	Deklaracija o carinskoj vrednosti	11
3.2.	Trgovačka faktura	12
3.3.	Specifikacija robe	13
3.4.	Sertifikat kvaliteta	13
3.5.	Sertifikat o poreklu robe	13
3.6.	Otpremnica	14
3.7.	Paking lista	14
4.	TERETNA DOKUMENTACIJA (Transportna dokumentacija)	15
4.1.	Kamionski tovarni list (CMR)	15
4.2.	Železnički tovarni list (CIM)	16
4.3.	Avionski tovarni list	16
4.4.	ATA karneti.	16
4.5.	Teretnica	17
4.6.	FIATA teretnica	17



5.	POSEBNI ZAHTEVI ZA IZVOZ	18
5.1.	Sigurnost hrane	19
5.2.	Opšti zakon o hrani	19
5.3.	Kontaminanti	21
5.4.	Zahtevi pakovanja	23
5.5.	Zahtevi za označavanje	23
6.	DODATNI ZAHTEVI ZA IZVOZ - Privatni standardi	25
6.1.	IFS	26
6.2.	BRC	26
6.3.	SQF	27
6.4.	FSSC 22000	28
7.	ZAHTEVI ZA ORGANSKI PRERAĐENE PROIZVODE OD VOĆA I POVRĆA	30
7.1	Označavanje organskih proizvoda	32
8.	POPIS AKREDITOVANIH LABORATORIJA	33
9.	POPIS RELEVANTNIH SAJMOVA U EVROPI	37
10.	INFORMACIJE O TRŽIŠTU	40
	KORISNE WEB-STRANICE	41



1. UVOD

Cilj ovih smernica je predstavljanje potencijalnim izvoznicima iz zemalja zapadnog Balkana (WB6), naime Albaniji, Bosni i Hercegovini, Kosovu, Makedoniji, Crnoj Gori i Srbiji, sve potrebne preduslove, kao i dokumente i druge relevantne informacije, za izvoz proizvoda od prerađenog voća i povrća iz zemalja Zapadnog Balkana u Evropsku uniju (EU). Ove smernice su pripremljene za proizvode od prerađenog voća i povrća proizvedenog u zemljama Zapadnog Balkana.





Mala i srednja preduzeća-MSP (SMEs) na Zapadnom Balkanu suočavaju se sa poteškoćama u pristupu novim izvoznim tržištima. Jedan od preduslova je prilagođavanje proizvoda i standarda kvaliteta onima sa ciljnih tržišta. Osim toga, tržišne informacije i kanali distribucije potrebni su za uspešan izvoz. Regionalna preduzeća suočavaju se s spoljašnjim i unutrašnjim preprekama. Često, zbog uglavnom finansijskih i unutrašnjih ograničenih kapaciteta, MSP-u nedostaje izvozni know-how (čak i osnovne informacije o kriterijumima, procedurama i koracima za izvoz) i zavise od spoljašnje podrške, kao što su konsultantske usluge.

Izvozna tržišta, posebno u evropskim zemljama, puna su nepoznanica za izvoznike, jer postoje mnogi zahtevi, kao što su (evropski) standardi, sertifikati, zahtevi kvaliteta, pakovanja itd. Dodatni problemi za izvoznike iz zemalja Zapadnog Balkana su stalne promene u trendovima.

Pravila međunarodne trgovine, propisi EU-a i postupci uvoza, standardi kvaliteta u privatnoj industriji, kao i dodatne oznake performansi ili kvaliteta (koji nisu nužno zakonski potrebni, ali postaju de facto uslovi pristupa tržištu), mogu biti teška prepreka za kompanije koje žele ulazak na EU i druga međunarodna tržišta. U mnogim slučajevima, proizvodi moraju da budu testirani i sertifikovani kako bi se osigurala usklađenost sa zahtevima uvoznika - kako bi se dokazalo da su ispunjeni zahtevi EU-a i standardi kvaliteta privatne industrije. Kao posledica toga, izvoznicima iz zemalja Zapadnog Balkana ne samo da je potrebna odgovarajuća tehnologija proizvodnje, prerade, rukovanja, trgovanja, marketinga i znanja, već i odgovarajući pravni i institucionalni okviri, nadležna kontrola i revizija.



2. PREGLED IZVOZA PO ZEMLJAMA IZ ODABRANIH ZEMALJA ZAPADNOG BALKANA U ZEMLJE EU 28, ZA PROIZVODE OD PRERAĐENOG VOĆA I POVRĆA

2.1. Uvodne napomene

- Izvor: TradeMap.org i trade.ec.europa (podaci prikupljeni u novembru 2018.)
- Fokus na grupu proizvoda 20 (Priprema povrća, voća, orašastih plodova ili drugih delova biljaka) i sledećih podgrupa HS:

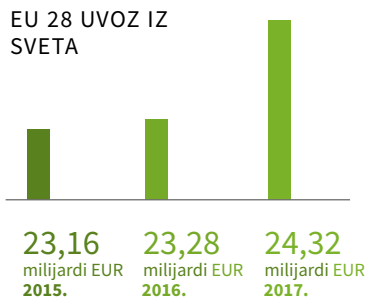




2001	Povrće, voće, orašasti plodovi i drugi jestivi delovi biljaka, pripremljeni ili konzervirani u sirćetu ili sirćetnoj kiselini
2002	Paradajz, pripremljen ili konzerviran na drugi način osim u sirćetu ili sirćetnoj kiselini
2003	Gljive i tartufi, pripremljeni ili konzervirani na drugi način osim u sirćetu ili sirćetnoj kiselini
2004	Povrće, pripremljeno ili konzervirano na drugi način osim u sirćetu ili sirćetnoj kiselini, smrznuto (osim konzerviranja šećerom, te paradajza, gljiva i tartufa)
2005	Ostalo povrće, pripremljeno ili konzervirano na drugi način osim u sirćetu ili sirćetnoj kiselini, nesmrznuto (osim konzerviranja šećerom, te paradajza, gljiva i tartufa)
2006	Povrće, voće, orašasti plodovi, kora od voća i drugi jestivi delovi biljaka, konzervirani šećerima "drenirani, glazirani ili kristalizovani,,"
2007	Džemovi, voćni želei, marmelade, voćni pirei ili pirei od orašastih plodova, paste od voća ili orašastih plodova, dobijeni kuvanjem, nezavisno od toga da li sadrže dodati šećer ili druge zaslađivače
2008	Voće, orašasti plodovi i drugi jestivi delovi biljaka, pripremljeni ili konzervirani, nezavisno od toga da li sadrže dodati šećer ili druge zaslađivače ili alkohol ili ne (isključujući pripremljene ili konzervirane sirćetom, konzervirane šećerom, ali ne u sirupu, džemove, voćne žele, marmelade, voćni piree i paste, dobijene kuvanjem)
2009	Voćni sokovi, uključujući mošt od grožđa i sokove od povrća, nefermentisani, koji ne sadrže dodati alkohol, nezavisno do toga da li sadrže dodati šećer ili druge zaslađivače ili ne



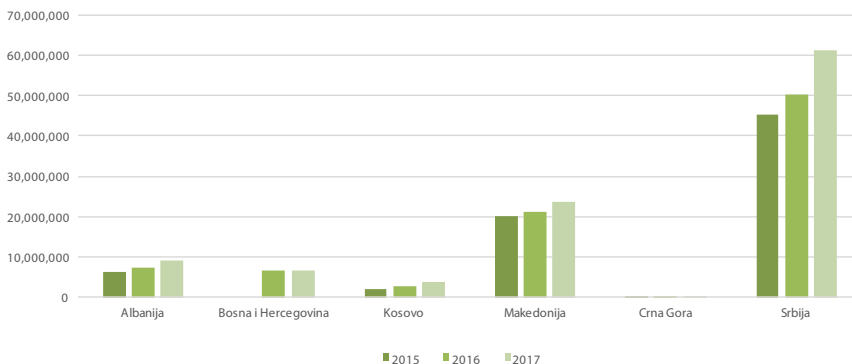
2.2. Uvoz odabranih proizvoda u EU 28 iz sveta



Uvoz EU-a iz sveta za tri godine (2015., 2016., 2017.) proizvoda od prerađenog voća i povrća iznosio je između 23 i 24,5 milijarde eura iz 226 zemalja sa stopom rasta od 18% u toku ove tri godine.

2.3. Izvoz proizvoda od prerađenog voća i povrća iz zemalja Zapadnog Balkana u EU

IZVOZ U EU 28 IZ ZEMALJA ZAPADNOG BALKANA



Šest zemalja Zapadnog Balkana (Albanija, Bosna i Hercegovina, Kosovo, Makedonija, Crna Gora i Srbija) zajedno su izvezle proizvode od prerađenog voća i povrća u iznosu većem od 100 miliona eura u EU, što čini samo 0,38% ukupnog uvoza EU u ovoj kategoriji.



3. OPŠTI ZAHTEVI ZA IZVOZ U EU - Trgovinska dokumentacija

Trgovinska dokumentacija prati robu od mjesta otpreme do konačnog odredišta i odnosi se na opis robe.

Ova grupa dokumenata uključuje: deklaraciju carinske vrednosti, trgovačku fakturu, specifikaciju robe, sertifikat kvaliteta i sertifikat o poreklu robe, teretni list i popis pakovanja.

3.1. Deklaracija o carinskoj vrednosti

Deklaracija o carinskoj vrednosti je dokument koji se mora predložiti carinskim organima kada vrednost uvezene robe prelazi 20.000 eura. Izjava o carinskoj vrednosti mora biti sastavljena u skladu sa obrascem DV 1, čiji se uzorak može naći u Aneksu 8. Propisa (EU) 2016/341¹ (OJ L-69 15/03/2016) (CELEX 32016R0341) poznatom kao UCC Prelazni delegirani akt. Ovaj obrazac mora biti priložen Jedinствenoj carinskoj ispravi – JCD (Single Administrative Document-SAD).

Glavna svrha ovog zahteva je procena vrednosti transakcije, kako bi se utvrdila carinska vrednost (oporeziva vrednost) za primenu carinskih propisa.

Ovu izjavu pripremaju kompanije (izvoznici) koje izvoze proizvode u zemlje članice EU.

1 http://trade.ec.europa.eu/services/reqs/public/v1/requirement/auxi/eu/eu_gen_value-dec_dv1.pdf/





3.2. Trgovačka faktura

Trgovačka faktura je evidencija ili dokaz transakcije između izvoznika i uvoznika. Trgovačka faktura sadrži osnovne podatke o transakciji i uvek je potrebna za carinjenje.

Minimalni podaci koji su uglavnom uključeni su sledeći:

- Podaci o izvozniku i uvozniku (ime i adresa);
- Datum izdavanja;
- Broj fakture;
- Opis robe (naziv, kvalitet, itd.);
- Jedinica mere;
- Količina robe;
- Vrednost jedinice;
- Ukupna vrednost jedinice;
- Ukupna vrednost fakture i plaćanje u valuti. Ekvivalentni iznos mora biti naveden u valuti koja se može slobodno zameniti u EUR ili u zakonskom sredstvu plaćanja u državi članici uvoznici;
- Uslovi plaćanja (način i datum plaćanja, popusti itd.)
- Uslovi isporuke u skladu sa odgovarajućim smernicama incoterma;
- Način prevoza.

Nije potreban poseban obrazac. Trgovačku fakturu izvoznik priprema prema standardnoj poslovnoj praksi i mora se dostaviti u originalu zajedno sa najmanje jednom kopijom. Generalno nema potrebe za potpisivanjem računa. U praksi su i original i kopija trgovačke fakture često potpisani. Trgovačka faktura može se pripremiti na bilo kojem jeziku. Međutim, preporučuje se prevod na engleski jezik.

3.3. Specifikacija robe

Dokument izdaje prodavac i sadrži opis proizvoda koji je predmet prodaje. Ovaj je dokument posebno važan kupcu jer određuje da li je ugovor ispunjen. Takođe, prema ovom dokumentu, ugovorne strane ugovaraju prevoz robe.



3.4. Sertifikat kvaliteta

Ponekad kupci ili carinski organi zahtevaju potvrde o kvalitetu robe koja se izvozi. Ove potvrde izdaju odgovarajuća sertifikaciona tela. Ovaj dokument je potreban kupcima i potvrđuje da je ovlašćena institucija proverila robu. Dokument treba da potvrdi da su pregledani proizvodi zdravi ili da nisu zaraženi.

Ovaj sertifikat izdaju organizacije, laboratorije akreditovane za obavljanje potrebnih analiza prerađenog voća i povrća za izvoz. Popis akreditovanih laboratorija u zemljama Zapadnog Balkana nalazi se u poglavlju 8.

3.5. Sertifikat o poreklu robe

Sertifikat o poreklu robe, sertifikat o prometu robe EUR.1 (poznat i kao EUR.1 sertifikat, ili EUR.1) je obrazac koji se koristi u međunarodnom robnom prometu. EUR.1 je presvega priznat kao potvrda o poreklu za spoljnu trgovinu u pravnom smislu, posebno u okviru nekoliko bilateralnih i multilateralnih sporazuma Panevropskog sistema povlastica (Sporazuma o pridruživanju Evropske unije). EUR.1 se koristi za potvrđivanje porekla proizvoda i, ako je primenljivo, koristi od povoljnih trgovinskih uslova (uglavnom tarifa) u okviru preferencijalne trgovinske politike EU-a. Da bi se iskoristila povlašćena stopa za vreme carinjenja, validni sertifikat o prometu robe EUR.1 mora da se preda nadležnom telu (obično carinarnici), u kojem proizvođač potvrđuje poreklo robe. Na primer, *ovaj dokument je obavezan za sticanje prava na bescarinski uvoz prerađenog voća i povrća iz zemalja Zapadnog Balkana.*

Ovaj sertifikat izdaju carinarnice u zemlji izvoznika.

3.6. Otpremnica

Ovaj dokument se izdaje u trenutku kada roba napusti skladište. Potpisuje ga radnik / vozač / kupac skladišta i time potvrđuje da je roba spremna za prevoz. Osnovni elementi koje sadrži otpremnica su: podaci o kupcu, registarski broj vozila u koje je roba utovarena, ime vozača i podaci o robi.

Dokument otpremnice izrađuje i izdaje izvoznik.



3.7. Paking lista

Paking lista (P / L) je komercijalni dokument koji prati trgovačku fakturu i prevozne dokumente. Pruža informacije o uvezenim predmetima i pojedinostima pakovanja za svaku pošiljku (težina, dimenzije, problemi s rukovanjem itd.)

To je potrebno za carinjenje kao inventar ulaznog tereta.

Uglavnom uključuje sledeće podatke:

- Informacije o izvozniku, uvozniku i prevozniku
- Datum izdavanja
- Broj teretnog računa
- Vrsta ambalaže (bubanj, sanduk, karton, kutija, bačva, vreća itd.)
- Broj paketa
- Sadržaj svakog paketa (opis robe i broj artikala po paketu)
- Ocene i brojevi
- Neto težina, bruto težina i merenje paketa

Nije potreban poseban obrazac. Pakirnu listu priprema izvoznik u skladu sa standardnom poslovnom praksom, i mora biti priložen original zajedno sa najmanje jednom kopijom. Uglavnom nema potrebe za potpisivanjem. Međutim, u praksi se original i kopija pakovanja često potpisuju. Popis za pakovanje može da se pripremi na bilo kojem jeziku. Međutim, preporučuje se prevod na engleski jezik.



4. TERETNA DOKUMENTACIJA (Transportna dokumentacija)

U zavisnosti od upotrebljenog prevoznog sredstva, sledeći dokumenti moraju da se popune i predoče carinskim vlastima države članice EU uvoznice prilikom uvoza, kako bi se roba ocarinila.

Dokumenti koji se najčešće koriste u zemljama Zapadnog Balkana su sledeći:

4.1. Kamionski tovarni list (CMR)

Ovaj dokument izdaje prevoznik. Kamionski tovarni list je dokument koji sadrži pojedinosti o međunarodnom putnom prevozu robe, koji je utvrđen Konvencijom o međunarodnom drumskom prevozu robe iz 1956. godine (Konvencija CMR). To omogućuje pošiljaocu da mu robu stavi na raspolaganje tokom transporta. Mora da se izda u četiri primerka i potpiše od strane pošiljaoca i prevoznika.

- prvi primerak namenjen je pošiljaocu,
- drugi ostaje u posedu prevoznika,
- treći prati robu i isporučuje se primaocu i
- četvrti mora da bude potpisan i overen od strane primaoca, a zatim vraćen pošiljaocu.

Obično se za svako vozilo izdaje CMR. CMR beleška nije dokument o vlasništvu i o njemu se ne može pregovarati.





4.2. Železnički tovarni list (CIM)

Prevoznik takođe izdaje i ovaj dokument. Železnički tovarni list (CIM) je dokument potreban za prevoz robe železnicom. To je regulisano Konvencijom o međunarodnom železničkom prevozu iz 1980 (COTIF-CIM). Prevoznik izdaje CIM u pet primeraka, original prati robu, a kopiju originala čuva pošiljalac dok preostala tri primerka čuva prevoznik za interne potrebe. Smatra se ugovorom o železničkom prevozu.

4.3. Avionski tovarni list (AWB)

Avionski tovarni list je dokument koji služi kao dokaz ugovora o prevozu između pošiljaoca i kompanije prevoznika. Izdaje ga agent prevoznika i potpada pod odredbe Varšavske konvencije (Konvencija o ujedinjenju pojedinih pravila koja se odnose na međunarodni avionski prevoz, od 12. oktobra, 1929.). Za više isporuka robe može se koristiti jedan avionski tovarni list; sadrži tri originala i nekoliko dodatnih kopija. Svaka strana koja učestvuje u prevozu čuva jedan original (pošiljalac, primalac i prevoznik). Kopije se mogu zahtevati na aerodromu polaska / odredišta, za isporuku i u nekim slučajevima za dalje prevoznike tereta. Avionski tovarni list je teretni račun koji dokazuje ugovor o prevozu i dokazuje prijem robe.

Posebni tip avionskog tovarnog lista je onaj koji koriste svi prevoznici koji pripadaju Međunarodnom udruženju avionskog transporta (IATA); list nazvan IATA standardni avionski tovarni list. On objedinjuje standardne uslove povezane sa onima iz Varšavske konvencije.



4.4. ATA karneti ²

Karneti ATA (privremeni ulazak) su međunarodni carinski dokumenti koje izdaju privredne komore u odabranim zemljama (zemlje Zapadnog Balkana) kako bi se omogućio privremeni uvoz robe, bez carina i poreza. ATA karneti mogu da se izdaju za sledeće kategorije proizvoda: komercijalne uzorke, profesionalnu opremu i robu za prezentaciju ili upotrebu na sajmovima, prezentacijama, izložbama i slično.

Ovaj dokument posebno je važan za kompanije koje učestvuju na nekoliko sajmova u zemljama članicama EU.

Osim gore navedenih dokumenata, postoje i sledeći prevozni dokumenti koji se često ne koriste u zemljama Zapadnog Balkana:

4.5. Teretnica

Teretnica je dokument koji brodarska kompanija izdaje operativnom pošiljaocu i potvrđuje da je roba primljena na brod. Na taj način teretnica služi kao dokaz o prijemu robe od strane prevoznika koji ga obavezuje da robu dostavi primaocu. Sadrži podatke o robi, plovilu i odredišnoj luci. Dokazuje ugovor o prevozu i preuzima robu, što znači da je nosilac teretnice vlasnik robe / proizvoda.

4.6. FIATA teretnica

FIATA teretnica je dokument dizajniran za korišćenje kao multimodalni ili kombinovani prevozni dokument sa mogućnošću pregovaranja, koji je razvila Međunarodna federacija udruženja otpremnika.

² <https://iccwbo.org/resources-for-business/ata-carnet/>



5. POSEBNI ZAHTEVI ZA IZVOZ

Da bi mogla izvoziti u EU, svaka zemlja mora da ispunjava sledeće zakonski obvezujuće zahteve:

EU zakonodavstvo sadrži niz odredaba kojima se obezbeđuje sigurnost hrane na tržištu EU-a. Sigurnost hrane podrazumeva sigurnu i zdravu hranu tokom celog lanca „od polja do stola“. To uključuje: proizvodnju, preradu, skladištenje, prevoz, distribuciju i prodaju hrane na tržištu.

U slučaju da ti preduslovi nisu ispunjeni, prerađeno voće i povrće neće moći da uđe na tržište EU.

Kako je sigurnost hrane jedan od glavnih prioriteta u svim prehrambenim sektorima EU, u praksi se vrlo često događa da većina evropskih kupaca zahteva dodatne garancije u obliku sertifikata (standarda) koji pokazuju implementaciju Upravljanja sigurnošću hrane, a koji se zasniva na Analizi rizika i kritičnih kontrolnih tačaka. Dodatne informacije o tim standardima navedene su u 6. poglavlju.





5.1. Sigurnost hrane

Evropska unija neprestano radi na tome da evropsko snabdevanje hranom, uključujući prerađeno voće i povrće, bude najsigurnije na svetu. Isti standardi sigurnosti hrane primenjuju se na sve prehrambene proizvode, bez obzira na to jesu li uvezeni ili proizvedeni u EU. Opšti zakon o hrani je propis zakonodavnog okvira za sigurnost hrane u EU.

Opšti ciljevi zakona o hrani i stočnoj hrani su:

- Garancija visokog nivoa zaštite ljudskog života i zdravlja te zaštite interesa potrošača. Takođe je cilj garancija poštene prakse u trgovini hranom, uzimajući u obzir zdravlje i dobrobit životinja, zdravlje bilja i životnu sredinu;
- Osigurati slobodno kretanje hrane i stočne hrane proizvedene i stavljene na tržište u Uniji, u skladu s Uredbom o opštem zakonu o hrani;
- Olakšati globalnu trgovinu sigurnom hranom i stočnom hranom, zdravom hranom, uzimajući u obzir međunarodne standarde i sporazume pri izradi zakonodavstva Unije, osim kada to može da ugrozi visok nivo zaštite potrošača koju sprovodi Unija.

5.2. Opšti zakon o hrani

Opšti zahtevi Zakona o hrani su:

Sigurnosni zahtevi - sigurnost hrane je od ključne važnosti. Potrošači moraju da imaju poverenje i garanciju da im hrana koju kupuju neće štetiti ili imati negativan učinak.

Utvrđivanje porekla – mogućnost praćenja hrane, proizvoda od prerađenog voća i povrća i stočne hrane u celom prehrambenom lancu vrlo je važno za zaštitu potrošača, naročito kada se utvrdi da su hrana i stočna hrana ispod standarda.

Odgovornosti operatora - primarna odgovornost za osiguravanje poštovanja zakona o hrani, a posebno sigurnosti hrane, leži na subjektima u poslovanju sa hranom (ili stočnom hranom).



Uputstva za implementaciju - smernice za implementaciju opšteg zakona o hrani imaju za cilj pomoć svim učesnicima u prehrambenom lancu da bolje razumeju Uredbu i da je primenjuju ispravno i na ujednačen način.



Više informacija o smernicama potražite na sledećoj web-stranici: https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/gfl_req_implementation_guidance_en.pdf

Uredba o opštem zakonu o hrani propisuje određene postupke koji se odnose na sigurnost hrane. Konkretno, predviđa četiri mere:

- Uspostavljanje brzog sistema uzbune za hranu i za stočnu hranu (The establishment of the Rapid Alert System for Food and Feed - RASFF);
- Osnivanje Stalnog odbora za biljke, životinje, hranu i stočnu hranu (PAFF Committee);
- Usvajanje hitnih mera; i
- Uspostavljanje opšteg plana za upravljanje krizom.



Više informacija o opštem zakonu o hrani potražite na sledećoj web-stranici: https://ec.europa.eu/food/safety/general_food_law_en

EU je razvila integrisani pristup „Od polja do stola“ koji pokriva sve sektore prehrambenog lanca, uključujući i proizvode od prerađenog voća i povrća. Ovaj poseban pristup znači da se svoj hrani može pratiti poreklo tokom celog lanca sabdevanja. Kako bi se to postiglo, svi proizvođači hrane treba da sprovedu sistem analize opasnosti kritičnih kontrolnih tačaka (HACCP). HACCP je sistem upravljanja u kojem se rešava sigurnost hrane kroz analizu i kontrolu bioloških, hemijskih i fizičkih opasnosti od proizvodnje, nabavke i rukovanja sirovinama, proizvodnje, distribucije i potrošnje gotovog proizvoda. Više detalja o HACCP sistemu možete pronaći na sledećoj web-stranici: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0852:20090420:EN:PDF>

Uvoznik iz EU-a odgovoran je za osiguravanje da svi prerađeni proizvodi voća i povrća koji se uvoze u EU zadovoljavaju zahteve EU zakona o hrani. Kao rezultat toga, uvoznik iz EU-a obavezan je da zahteva od dobavljača iz trećih zemalja da ispune zahteve EU zakona o hrani.



Regulatorni okvir za sanitarne i fitosanitarne mere (SPS) osmišljen je kako bi zaštitio zdravlje ljudi i biljaka osiguravajući da uvezeno voće i povrće nije zagađeno štetnim koncentracijama pesticida ili drugih hemijskih kontaminanata, mikroorganizmima koji mogu načiniti štetu zdravlju ljudi i biljnim štetočinama i bolestima koje mogu da štete usevima, ukrasnim ili divljim biljkama u Evropi. Budući da se mere sigurnosti hrane unutar EU-a temelje na naučnoj proceni verovatnog rizika od određene opasnosti za zdravlje, proizvodi životinjskog porekla koji predstavljaju najveći rizik za zdravlje su podložni strogim kontrolama uvoza, uključujući i odobrenje EU zemalja izvoznica, državnim sistemima kontrole hrane i odobrenjima EU-a i registraciji prehrambenih kompanija koje žele izvoziti u EU ili su uključene u proizvodnju i preradu hrane namenjene izvozu u EU.

Od februara 2017. sledeće prerađeno voće i povrće nalazi se na strožem kontrolnom popisu:

➤ *Smrznute maline iz Srbije - povećana kontrola norovirusa*

5.3. Kontaminanti

Kontaminanti su supstance koje nisu namerno dodate hrani. Te supstance mogu biti prisutne u hrani kao rezultat različitih faza njene proizvodnje, pakovanja, prevoza ili čuvanja. Takođe mogu biti posledica zagađenja životne sredine. Budući da kontaminacija generalno ima negativan uticaj na kvalitet hrane i može da znači rizik za ljudsko zdravlje, EU je preduzela mere za smanjenje zagađivača u hrani.

EU uredba o kontaminantima³ u hrani postavlja maksimalne nivoe određenih kontaminanata u prehrambenim proizvodima. Najčešći zahtjevi za kontaminante u prerađenom voću i povrću su sljedeći:

3 EU uredba o kontaminantima: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX%3A32006R1881>



Ograničena upotreba pesticida - MRLs⁴

Nepostojanje mikotoksina (suho voće) (Mikotoksini su toksične supstance koje proizvode gljivice poznate kao plesni. Važno je prepoznati da, iako je to pre svega hrana koja se kontaminira aflatoksinima putem rasta plesni, ti toksini su vrlo stabilni i preživljavaju procese kao što je toplotna obrada.

Najčešći mikotoksinški kontaminanti u sektoru prerađenog voća i povrća su aflatoksini, ohratoksin A i patulin.

Ograničena količina teških metala u prehrambenim proizvodima (voćni sokovi, konzervirano voće i povrće)

Smanjenje rizika od mikrobioloških kontaminanata⁵ (nepasterizovani sokovi od voća i povrća, smrznuto voće i povrće)

Zabrinutost za hlor⁶ (voda)

Ograničen nivo nitrata (smrznuti spanać)

Zabrinutost oko glicidil estera (biljna ulja)

Nepostojanje stranih supstanci (kontaminacija stranim supstancama kada se postupci za sigurnost hrane ne prate pažljivo)

Ograničen nivo iradijacije⁷

Zahtev sastava proizvoda⁸ - neprijavljena, neovlašćena ili prekomerna količina stranih materijala (voćni sokovi, džemovi, želei, marmelada, zaslađeni kesten)

4 EU direktive o MRLs: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=O-J:L:2005:070:0001:0016:en:PDF>

5 EU uredba: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:02005R2073-20140601&rid=1>

6 Standardi za razine klorata u hrani: <https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/150624a>

7 Zakonodavstvo EU o zaštiti od zračenja: <https://ec.europa.eu/energy/en/overview-eu-radiation-protection-legislation>

8 Uredba o aditivima u hrani: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1478597149803&uri=CELEX:02008R1333-20160525>



5.4. Zahtevi pakovanja

Izvozna ambalaža mora biti u skladu sa evropskim zakonodavstvom o težini i mora da bude sigurna za zdravlje potrošača kao i za životnu sredinu. Ambalaža napravljena od drveta ili biljnih materijala može da bude podvrgnuta fitosanitarnim kontrolama. Označavanje pakovanih proizvoda mora da sadrži različite informacije relevantne za potrošača.

Prvi uslov je da sadržaj u pakovanju odgovara navedenoj količini (u težini ili volumenu) na nalepnici. Uvoznici će proveriti veličinu i težinu ambalaže kako bi osigurali da su prethodno upakovani proizvodi u granicama dozvoljenih grešaka⁹.

Neki od kupaca često zahtevaju upotrebu ambalaže koja se može reciklirati, npr. kartonske kutije. Taj je zahtev posebno važan ako izvoznici nastoje da snabdeju evropske maloprodajne lance, koji često zahtevaju da se ambalaža izrađuje od 100% ekoloških i materijala koji se mogu reciklirati, uključujući poklopce i čepove.

Nova Uredba EU-a br.1169 / 2011¹⁰ o pružanju informacija o hrani potrošačima stupila je na snagu 13. decembra 2014. Obaveza davanja informacija o hrani primenjuje se od 13. decembra 2016. godine.

5.5. Zahtevi za označavanje

U zemljama članicama EU pravila označavanja¹¹ omogućavaju građanima da dobiju sveobuhvatne informacije o sadržaju i sastavu prehrambenih proizvoda, uključujući i prerađeno voće i povrće. Označavanje pomaže potrošačima da naprave informisani izbor pri kupovini svojih prehrambenih proizvoda.

Uredba o pružanju informacija o hrani potrošačima¹² definiše obaveze, kao što su:

9 <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CON-SLEG:1976L0211:20090411:EN:PDF>

10 EU Uredba br.1169/2011: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/en/ALL/?uri=CELEX:32011R1169>

11 Pravila označavanja: https://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition_en



12 Uredba o pružanju informacija o hrani potrošačima: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX:32011R1169>



- označavanje energetske vrednosti i količine masti, zasićenih masnih kiselina, ugljenih hidrata, proteina, šećera i soli;
- predstavljanje alergena (kao što su soja, orašasti plodovi, gluten i laktoza) za prethodno upakovane namirnice (naglasak na fonu, stilu ili boji pozadine na popisu sastojaka);
- obavezne informacije o alergenima za hranu koja nije upakovana, uključujući hranu namenjenu restoranima i kafićima;
- minimalna veličina slova za obavezne informacije od 1,2 mm

Postoji mogućnost proširenja propisa o obaveznom označavanju zemlje porekla za sastojke koji predstavljaju više od 50% hrane, što znači da kada je proizvod proizveden sa više od 50% uvezenih sastojaka, postoji mogućnost proširenja propisa o obaveznom označavanju za zemlju porekla iz koje su ti sastojci kupljeni. Neke od obaveza (kao što je minimalna veličina slova) odnose se samo na potrošačke proizvode. Međutim, ako ste dobavljač proizvoda na veliko, od vas će se tražiti da dostavite relevantne informacije; na primer alergene i sastav.

Za voćne sokove i proizvode od bobičastog voća zahtevi za označavanje malo se razlikuju od ostalih proizvoda. Molimo pogledajte celokupni podatak o proizvodu koji sadrži sažetak zahteva EU za uvozom:

-  *Voćni sokovi: mogućnost praćenja, kontaminanti, ostaci pesticida, označavanje hrane, pakovanje i posebnosti označavanja voćnog soka, koncentrisanog voćnog soka i voćnog nektara. Ovaj specifični informativni list možete pronaći na <http://trade.ec.europa.eu/tradehelp/fruit-juice>*
-  *Jagodičasto voće: mogućnost praćenja, kontaminanti, ostaci pesticida, posebna pravila za jagodičasto voće, smrznuto jagodičasto voće i pakovanje. Ovaj specifični informativni list možete pronaći na <http://trade.ec.europa.eu/tradehelp/berries>*



6. DODATNI ZAHTEVI ZA IZVOZ - Privatni standardi

Sertifikat o sigurnosti hrane

Iako potvrda o sigurnosti hrane nije obavezna prema evropskom zakonodavstvu, postala je obavezna za gotovo sve evropske uvoznike hrane.

Većina poznatih evropskih uvoznika neće raditi sa vama ako ne možete da date dokaz o potvrdi o sigurnosti hrane kao osnov za saradnju.

Kao što je navedeno u poglavlju 5, sertifikat o sigurnosti hrane je vrlo važan u izvozu proizvoda u zemlje članice EU. Dodatni zahtevi kupaca za određene standarde su različiti. Za izvoz svežeg voća i povrća kupci vrlo često zahtevaju standard GlobalGAP, dok se za prerađeno voće i povrće mogu zahtevati sledeći standardi.

- IFS – (International Featured Standard) Međunarodni istaknuti standard
- BRC – (British Retail Consortium Global Standard for Food Safety) Globalni standard za sigurnost hrane britanskog konzorcijuma za maloprodaju
- SQF – (Safe Quality Food Program) Program sigurne hrane
- FSSC 22000 – (Food Safety System Certification) Sertifikacija sistema sigurnosti hrane





6.1. IFS

IFS¹³ – Ovaj standard za hranu je jedan od standarda koji pripada krovnom brendu IFS (Međunarodni istaknuti standardi). To je Globalna inicijativa za sigurnost hrane (GFSI), priznati standard za reviziju sigurnosti hrane i kvaliteta procesa i proizvoda proizvođača hrane. Odnosi se na kompanije koje se bave preradom hrane ili kompanije koje pakuju rasute prehrambene proizvode. IFS se primenjuje kada se proizvodi “obrađuju” ili kada postoji opasnost od onečišćenja proizvoda tokom primarnog pakovanja. Standard sadrži mnoge zahteve koji se odnose na usklađenost specifikacija, te podržava proizvodne i marketinške napore za sigurnost i kvalitet brenda.



Popis sertifikacionih tela, sortiranih prema zemlji i standardu može se naći na:
<https://www.ifs-certification.com/index.php/en/partners/certification-bodies>

6.2. BRC

BRC¹⁴ - British Retail Consortium je vodeća trgovačka asocijacija koja predstavlja celi niz trgovaca, od velikih trgovačkih društava i robnih kuća do nezavisnih trgovaca, koji prodaju širok izbor proizvoda kroz centar grada, izvan grada, ruralnih i virtualnih trgovina. BRC je autoritativni glas maloprodaje, prepoznatljiv po snažnoj kampanji i uticaju unutar vlade i kao davalac izvrsnih informacija o maloprodaji.

BRC globalni standard za sigurnost hrane može se primeniti na bilo koji proces prerade ili pakovanja hrane prilikom čega se sa otvorenom hranom rukuje, ili se ona obrađuje ili pakuje. Standard je podeljen u 7 poglavlja:

- I. Posvećenost višeg rukovodstva i stalno poboljšanje: Da bi bilo koji sistem sigurnosti hrane bio delotvoran, bitno je da viši menadžment fabrike bude posvećen njegovoj primeni i daljem razvoju.
- II. Plan sigurnosti hrane (HACCP): Osnova za sistem sigurnosti hrane je efikasan HACCP program koji se temelji na zahtevima međunarodno priznatog sistema Codex Alimentarius.

13 <http://www.standardsmap.org/review.aspx?standards=167>

14 <http://www.standardsmap.org/review.aspx?standards=4>



- III. Sistem upravljanja sigurnošću i kvalitetom hrane: postavlja zahteve za upravljanje sigurnošću i kvalitetom hrane, temeljeći se na načelima norme ISO 9000. To uključuje zahteve za specifikacije proizvoda, odobrenje dobavljača, mogućnost praćenja i upravljanje incidentima i povlačenje proizvoda.
- IV. Standardi mesta proizvodnje: Oni definišu očekivanja za okruženje za obradu, uključujući i izgled i održavanje zgrada i opreme, čišćenje, kontrolu štetočina i upravljanje otpadom. To uključuje poseban deo o upravljanju kontrolom stranih tela.
- V. Kontrola proizvoda: To uključuje zahteve pri fazi dizajna i razvoja proizvoda, upravljanju alergenima i očekivanjima od laboratorija i testiranja proizvoda.
- VI. Kontrola procesa: obuhvata uspostavljanje i održavanje sigurnih kontrola procesa, kontrole težine / volumena i kalibracije opreme.
- VII. Osoblje: definiše zahteve za obuku osoblja i standarde za zaštitnu odeću i higijenu osoblja.



Dodatne informacije o sertifikaciji za BRC možete pronaći na sledećoj web-stranici: <https://www.brcglobalstandards.com/partners/certification-bodies/overview/>

6.3. SQF

SQF¹⁵ - Kodeks SQF-a je standard koji se odnosi na mesto proizvodnje, i to je standard za sertifikaciju procesa i proizvoda sa naglaskom na sistemsku primenu HACCP principa i smernica CODEX Alimentarius komisije za kontrolu sigurnosti hrane i opasnosti za kvalitet hrane. Sertifikacija sistema kvaliteta SQF-a mesta proizvodnje od strane licenciranog sertifikacijskog tela Instituta za sigurni kvalitet hrane nije izjava o garanciji sigurnosti proizvoda na mestu proizvodnje ili da u svakom trenutku zadovoljava sve propise o sigurnosti hrane. To je garancija da su planovi za sigurnost hrane na mestu proizvodnje sprovedeni u skladu s CODEX HACCP metodom, kao i primenljivi regulatorni zahtevi i da je sistem proveren i utvrđen kao efikasan za upravljanje sigurnošću hrane. Dalje, to je izjava o obavezi mesta proizvodnje da:

¹⁵ <http://www.standardsmap.org/review.aspx?standards=61>



proizvede sigurnu, kvalitetnu hranu, udovolji zahtevima Kodeksa SQF-a i bude u skladu s primenljivim zakonodavstvom o hrani.

SQF sprovodi Institut za marketing hrane.

SQF Kodeks Instituta za sigurnost kvaliteta hrane SQF-a (The Safe Quality Food Institute), izdanje 8, ažurirano je i redizajnirano 2017. godine kako bi ga koristili svi sektori prehrambene industrije od primarne proizvodnje do skladištenja i distribucije, a sada uključuje kodeks sigurnosti hrane za trgovce na malo. On zamenjuje SQF Kodeks, izdanje 7.

Kodeks SQF-a je standard za sertifikaciju procesa i proizvoda koji kao temelj koristi analize rizika kritičnih kontrolnih točaka (HACCP). HACCP je sistem upravljanja sigurnošću hrane zasnovan na načelima definisanim u HACCP principima i smernicama Komisije CODEX Alimentarius.

Glavno obeležje Kodeksa SQF-a je naglasak na sistemskoj primeni HACCP-a u identifikovanju, praćenju i kontroli pretnje kvalitetu hrane u tom procesu.



Sertifikaciona tela za SQF standard nalaze se na sledećoj web stranici: <https://www.sqfi.com/how-to-get-certified/find-a-certification-body/>

6.4. FSSC 22000

FSSC 22000 - sadrži celovitu šemu sertifikovanja za sisteme sigurnosti hrane i u potpunosti se temelji na međunarodnim, nezavisnim standardima: ISO 22000, ISO 22003 sa specifičnim tehničkim specifikacijama za PRP i dodatnim šematskim zahtevima. FSSC 2200 je jedini ISO sertifikacioni sistem zasnovan na ISO-u koji je prepoznat od strane Globalne inicijative za sigurnost hrane (GFSI).

Sertifikaciona šema FSSC 22000 sadrži detaljne zahteve za organizacijske sisteme sigurnosti hrane u prehrambenom lancu, sertifikacioni sistem sertifikacionih tela i akreditaciju od strane akreditacionih tela.

Ovaj standard za proizvodnju hrane u potpunosti se temelji na međunarodnim, nezavisnim standardima: ISO 22000, ISO 22003 sa specifičnim sektorskim tehničkim specifikacijama za PRP i zahtevima dodatnih šema.



FSSC 22000 uključuje transport i skladištenje na licu mesta ako je deo operacije (npr. Zrenje sira). Primenjuje se na sve organizacije u prehrambenom lancu, bez obzira na veličinu i složenost, ostvarivanje dobiti ili ne, javne ili privatne. Proizvođači sa sertifikatom ISO 22000 (Upravljanje sigurnošću hrane) mogu dobiti FSSC 22000 sertifikat ispunjavanjem zahteva tehničkih specifikacija za sektorske preduslovne programe (PRPs-prerequisite programs) i dodatne zahteve programa. Od 2015. FSSC 22000 i ISO 9001 mogu se oceniti kao integrisani sistem upravljanja nazvan FSSC 22000-Q pomoću sertifikacionih tela (CBs -Certification Bodies) koje dokazuje FSSC 22000. Važnost ovih standarda je značajna jer obuhvataju upravljanje sigurnošću hrane i potrebni su za izvoz prehrambenih proizvoda u zemlje članice EU.



Više o sertifikacionim telima možete pronaći na adresi <http://www.fssc22000.com/documents/accreditation-bodies.xml?lang=en>



7. ZAHTEVI ZA ORGANSKI PRERAĐENE PROIZVODE OD VOĆA I POVRĆA

Organski prerađeno voće i povrće se proizvodi i prerađuje prirodnim tehnikama (kao što su plodored, biološka zaštita bilja, zeleno gnojivo ili kompost itd.).

Tržište organskog uzgoja u Evropi i dalje raste. U 2015. povećao se za 13% na gotovo 30 milijardi evra. Najveće evropsko tržište, Nemačka, povećalo se za gotovo 10% u 2016. na 9,5 milijardi evra. Švajcarska ima najveću potrošnju organske hrane po glavi stanovnika u svetu, a za njom su Danska i Švedska. Činjenica da broj prerađivača i uvoznika raste brže od broja proizvođača pokazuje da ekološka proizvodnja ne prati potražnju. Ova činjenica pruža prilike zemljama Zapadnog Balkana.

Kako bi izvezili proizvode od prerađenog voća i povrća kao organske proizvode u EU, trebalo bi ih uzgajati primenom metoda organske proizvodnje utvrđenih zakonodavstvom EU-a¹⁶. Proizvodna i prerađivačka postrojenja moraju da budu revidirana od strane akreditovanog sertifikatora pre nego što se na vaše proizvode može staviti logotip EU-a za organske proizvode, kao i logotip nosioca standardne opreme.

Vlasti EU mogu da zahtevaju pojačanu kontrolu uvezenih organskih proizvoda iz zemalja koje nisu članice EU, uključujući i zemlje Zapadnog Balkana.

¹⁶ https://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/eu-legislation_en





Izvoz prerađenih proizvoda od organskog voća i povrća u EU moguć je samo uz elektronski sertifikat¹⁷. Novi sistem elektronskih sertifikata za uvoz organskih proizvoda postao je primenljiv 19. aprila 2017. On zamenjuje papirni sertifikat inspekcije koji je na snazi od 2008. godine.

Tela za inspekciju i sertifikaciju za organsku proizvodnju u zemljama Zapadnog Balkana navedena su u tabeli ispod:

ZEMLJA	NAZIV I KONTAKTNI PODACI	NAPOMENA
Albanija	Albinspekt, Tirana http://albinspekt.com	Ekvivalentna Uredba EU
Bosna i Hercegovina	Organska kontrola OK, Sarajevo http://www.organskakontrola.ba	Ekvivalentna Uredba EU
Kosovo	Nema certificiranih inspeksijskih tijela.	
Makedonija	Balkan Biocert, Skoplje http://www.balkanbiocert.mk	Ekvivalentna Uredba EU
Crna Gora	Monteorganica, Podgorica https://orgcg.org/	
Srbija	1. Centar za ispitivanje namirnica, Beograd https://www.cin.co.rs/	Srpska Uredba
	2. Eco Cert Balkan, Beograd http://www.ecocert.com	Ekvivalentna Uredba EU
	3. Organic Control Systems, Subotica, http://www.organica.rs/	Ekvivalentna Uredba EU
	4. Ecovivendi, Beograd, http://ecovivendi.rs/	Srpska Uredba
	5. TMS CEE, Beograd http://www.tms.rs	Srpska Uredba

¹⁷ https://ec.europa.eu/agriculture/organic/electronic-certificate_en



7.1 Označavanje organskih proizvoda

Osim standardnog popisa sastojaka i podataka o prehrambenim vrednostima, oznake na organskim proizvodima moraju da nose naziv proizvođača, prerađivača ili distributera koji su poslednji put rukovali proizvodom. Na nalepnici takođe treba da bude i šifra oznake državnog tela za izdavanje sertifikata. Štaviše, Uredba (EU) br. 1169/2011 o pružanju informacija o hrani potrošačima daje minimum zahteva o prehrambenim sastojcima.



Više o označavanju organskih proizvoda možete pronaći na: https://ec.europa.eu/agriculture/organic/organic-farming/what-is-organic-farming/organic-certification_en



8. POPIS AKREDITOVANIH LABORATORIJA

Sertifikaciona tela moraju da budu akredovana da bi stekla međunarodna priznanja.

Akreditacija je nezavisna procena tela za ocenjivanje usklađenosti sa priznatim standardima za obavljanje određenih aktivnosti, kako bi se osigurala njihova nepristranost i stručnost. Kroz primenu državnih i međunarodnih standarda, vlada, nabavljači i potrošači mogu imati poverenja u dostavljene rezultate kalibracije i ispitivanja, izveštaje o inspekcijama i sertifikate.

Akreditovane laboratorije u zemljama Zapadnog Balkana navedene u tabeli ispod sprovode potrebne analize za određene metode kao što su: analiza pesticida, analiza teških metala, mikrobiološka analiza i druge analize potrebne za izvoz prerađenog voća i povrća u Evropsku uniju. Većina njih nije akreditovana za sve analize koje su potrebne za izvoz u EU.

Za više informacija o tačnim analizama pojedinih laboratorija, posetite web-stranice navedene u tabeli u nastavku.





ZEMLJA	NAZIV I EMAIL/WEB ADRESA
Albanija ¹⁹	<ol style="list-style-type: none"> Institut za sigurnost hrane i veterinarstvo, Tirana SCA Servizi Chimici Albanesi, Tirane
Bosna i Hercegovina ²⁰	<ol style="list-style-type: none"> Institut za javno zdravstvo, Banja Luka, www.phi.rs.ba Federalni agromediteranski zavod, Mostar, www.faz.ba Federalni zavod za poljoprivredu, Sarajevo, www.fzpz.ba Herkon laboratory, Mostar www.herkon.ba Insitut za vode, Bijeljina www.instituzavode.ba Veterinarski fakultet, Sarajevo www.vfs.unsa.ba Zavod za javno zdravstvo Federacije, Sarajevo/Mostar www.zzjzfbih.ba JU Institut za zdravlje i sigurnost hrane, Zenica www.inz.ba Sistem Qualita S, Pale www.sistemqualitas.com
Kosovo	<ol style="list-style-type: none"> Poljoprivredni institut u Peći, instituti.bujqesor@rks-gov.net AGROVET Laboratory, xhelezi@hotmail.com
Makedonija ²¹	<ol style="list-style-type: none"> P.H.I. Institute for Public Health of the Republic of Macedonia - www.iph.mk Univerzitet " Ss. Cyril and Methodius" Fakultet veterinarske medicine, Skoplje - www.fvm.ukim.edu.mk BIO engineering DOO, Skoplje Istraživački centar za mikrobiologiju i biotehnologiju Dr. Kungulovsky – Mikrobiološki laboratorij za hranu i vodu - www.bioengineering.com.mk SLOGA VLATKO DOOEL Sveti Nikole SLOGA LAB KLANICA BDA COMPANY DOOEL Kumanovo Laboratory BDA Kumanovo Timko LAB, Skopje
Crna Gora ²²	<ol style="list-style-type: none"> Biotehnički fakultet, Podgorica – jelenalat@ac.me Institut za javno zdravstvo, Podgorica - boban.mugosa@ijzcg.me Centar za eko-toksikološka istraživanja, Podgorica – info@ceti.co.me Dijagnostički veterinarski laboratorij, Podgorica – svl@t-com.me

18 <http://www.dpa.gov.al/en/accruited-bodies>

19 http://www.bata.gov.ba/Akreditirana_tijela/Spisak-akreditiranih-tijela.pdf

20 <http://www.iarm.gov.mk>

21 <http://transparency.cefta.int/sps/list-of-laboratories/Montenegro/>



Srbija²³

1. DOO Jugoinspekt Novi Sad, centralni laboratorij za ispitivanje poljoprivrednih prehrambenih proizvoda, www.juins.rs
2. Ekolab doo, Novi Sad – www.ekolab.rs
3. Centar za ispitivanje namirnica Beograd, <http://www.cin.co.rs/>
4. Enološka stanica, Vršac, <http://www.enoloskastanica.com/>
5. SP Laboratory, Bečej, <http://www.splaboratorija.rs/>
6. Institut za javno zdravstvo, Vranje, <http://www.zjzvranje.org.rs/>
7. Gradski zavod za javno zdravstvo, Beograd, <http://www.zdravlje.org.rs/>
8. Eko-lab, Padinska Skela
9. Laboratorija za biotehnoška istraživanja i kontrolu bezbednosti i kvaliteta hrane, Begrade, <http://www.inmes.rs/>
10. Zavod za javno zdravstvo Subotica, <http://www.zjzs.org.rs/>
11. Tehnološki fakultet, laboratorija za ispitivanje prehrambenih proizvoda, Novi Sad, <http://www.tf.uns.ac.rs/>
12. Zavod za javno zdravstvo Čačak, <http://www.zdravljecacak.org/>
13. Zavod za javno zdravstvo Zrenjanin, <http://www.zastitazdravlja.rs/>
14. Zavod za javno zdravstvo Kruševac, <http://www.zavodks.rs/>
15. Institut za javno zdravstvo Srbije „Dr Milan Jovanović-Batut, Beograd, <http://www.batut.org.rs/>
16. Institut za javno zdravstvo Vojvodine, <http://www.izjzv.org.rs/>
17. Zavod za javno zdravstvo Pirot, <http://www.zjzpirot.org.rs/>
18. Zavod za javno zdravstvo „Pomoravlje“, Čuprija <http://www.zjzcuprija.com/>

²³ <http://www.registar.ats.rs>



19. Institut za javno zdravlje Niš, <http://www.izjz-nis.org.rs/>
20. Zavod za javno zdravlje, Sremska Mitrovica, <http://www.zdravlje-sm.org.rs/>
21. SGS, Belgrade, <http://sgs.com/>
22. Zavod za javno zdravlje, Požarevac, <http://www.zjzpo.rs/>
23. Institut za javno zdravlje Kragujevac, <http://www.izjzkg.rs/>
24. Zavod za javno zdravlje, Kraljevo, <http://www.zjzkv.org.rs/>
25. Zavod za javno zdravlje, Šabac, <http://www.zjz.org.rs/>
26. Naučni institut za prehrambene tehnologije, FINSLab, Novi Sad, <http://www.fins.uns.ac.rs/>
27. Zavod za javno zdravlje „Timok“, Zaječar, <http://www.zavodzajecar.rs/>
28. Zavod za javno zdravlje, Pančevo, <http://www.zjzpa.org.rs/>
29. Zavod za javno zdravlje, Valjevo, <http://www.zjzvaljevo.co.rs/>
30. Zavod za javno zdravlje, Leskovac, <http://www.zjzle.org.rs/>
31. Anahem laboratorija, Beograd, <http://www.anahem.org/>
32. „Rea lab“, Beograd, <http://www.realab.rs/>
33. Zavod za javno zdravlje, Sombor, <http://www.zjzjsombor.org/>
34. MP Lab, laboratorija za ispitivanje, Beograd, <http://www.mpbio.com/>
35. In vitro lab, Šabac,
36. Miphem, Beograd, <http://www.miphem.rs/>

Izvoznici obično biraju laboratorije koje obavljaju potrebne analize, potpisujući ugovor o kontroli proizvoda pre izvoza u Evropsku uniju.



9. POPIS RELEVANTNIH SAJMOVA U EVROPI

Sajmovi su marketinški događaji tačno određenog trajanja koji se održavaju u intervalima, tj. na mestima gde veliki broj privrednih subjekata predstavlja asortiman proizvoda ili usluga kako bi pružio informacije i poboljšao prodaju.

Sajmovi su mesto za upoznavanje s postojećim trendovima, mesto gde možete videti, uporediti, oceniti i istovremeno dobiti povratnu informaciju o proizvodu, te direktno videti položaj jakih subjekata u odnosu na konkurenciju.

Osim brojnih sajmova u zemljama članicama Evropske unije, najvažniji sajmovi za proizvode od prerađenog voća i povrća su:

➔ ANUGA, Keln / Nemačka – www.anuga.com

Anuga je vodeći svetski sajam za industriju hrane i pića, s više od 7.400 izlagača iz više od 100 zemalja. Sajamski koncept Anuge je impresivan - 10 sajmova pod jednim krovom - predstavlja raznolikost industrije hrane i pića. Ovih 10 sajmova su sledeći:

- ➔ Anuga fina hrana
- ➔ Anuga zamrznuta hrana
- ➔ Anuga meso
- ➔ Anuga ohlađena i sveža hrana
- ➔ Anuga mlečni proizvodi
- ➔ Anuga hleb i pekara
- ➔ Anuga piće
- ➔ Anuga organska hrana





- Anuga topli napici i
- Anuga kulinarski koncepti

Sajam Anuga održava se svake druge godine u oktobru u Kelnu.

➔ SIAL, Pariz / Francuska – www.sialparis.com

Trgovački sajam SIAL se takođe organizuje svake druge godine u oktobru, kao i Anuga.

Sajam sa više od 7.200 izlagača iz 119 zemalja izlaže svoje proizvode iz prehrambene industrije. Pravo mesto susreta s poslovnim partnerima i kupcima koji se bave proizvodnjom i trgovinom proizvoda od prerađenog voća i povrća. SIAL Paris ističe 20 sektora u globalnoj prehrambenoj industriji. Neki od njih su sledeći:

- Proizvodi za piće
- Proizvodi od sušenog mesa
- Konzervirani prehrambeni proizvodi
- Proizvodi od morskih plodova
- Mlečni proizvodi
- Zamrznuti proizvodi
- Delikates i gotova jela
- Mesni proizvodi
- Vino i alkoholni proizvodi
- Živinski proizvodi
- Gurmanski proizvodi
- Slani prehrambeni proizvodi
- Slatke namirnice i pekarski proizvodi
- Oprema
- Proizvodi od voća i povrća
- Sastojci
- Organski proizvodi



➔ FRUIT LOGISTICA, Berlin / Nemačka – www.fruitlogistica.com

FRUIT LOGISTICA pokriva svaki pojedini sektor poslovanja sa svežim proizvodima i pruža celovitu sliku o najnovijim inovacijama, proizvodima i uslugama na svim linkovima u međunarodnom lancu snabdevanja. Na taj način nudi vrhunske mogućnosti za umrežavanje i kontakt sa ključnim donosiocima odluka u svakom sektoru industrije. Više od 3.000 izlagača predstavlja svoje proizvode na ovom sajmu. Osim svežeg voća i povrća, ovaj sajam pokriva i **suvo voće i orašaste plodove** i mogao bi da bude vrlo koristan za kompanije iz zemalja zapadnog Balkana koje su uključene u proizvodnju prerađenog voća i povrća.

Ovaj sajam se organizuje svake godine u februaru u Berlinu / Nemačkoj.

➔ BIOFACH, Nirnberg / Nemačka – www.biofach.de

Vodeći svetski sajam organske hrane s gotovo 3.000 izlagača iz više od 130 zemalja. Izložba pokriva područja organske hrane, organskih pića i organskih neprehrambenih proizvoda. Tokom četiri izložbena dana, izlagači i posetioci mogu da raspravljaju o najnovijim događanjima u organskoj industriji.

Asortiman proizvoda na sajmovima BioFach Trade:

- Sveža hrana
- Smrznuta hrana
- Namirnice za kuvanje i pečenje
- Namirnice- grickalice i slatkiši
- Prehrambeni proizvodi - piće
- Ostali prehrambeni proizvodi
- Neprehrambeni proizvodi
- Tehnologija i oprema
- Sirovine, zalihe

U ovim smernicama smo pokušali da navedemo samo najveće specijalizovane trgovačke sajmove EU za proizvode prerađenog voća i povrća.



Osim navedenih sajmova, postoje i mnogi drugi sajmovi za prehrambenu industriju, uključujući proizvode od prerađenog voća i povrća. Puni popis tih sajmova možete videti na sledećem linku: <http://tofairs.com/>



10. INFORMACIJE O TRŽIŠTU

Za izvoznike iz zemalja Zapadnog Balkana postoje vrlo zanimljive mogućnosti na evropskom tržištu prerađenog voća i povrća.

U ovim smernicama smo spomenuli nekoliko web-stranica koje bi mogle da pomognu kompanijama iz zemalja Zapadnog Balkana u pronalaženju potencijalnih kupaca, kao i kompanijama koje su uključene u proizvodnju ili / i trgovinu proizvodima od prerađenog voća i povrća iz zemalja članica Evropske unije.

- CBI, Centar za promociju uvoza iz zemalja u razvoju, doprinosi održivom i uključivom privrednom razvoju u zemljama u razvoju kroz širenje izvoza iz tih zemalja u Evropu - <https://www.cbi.eu/market-information/processed-fruit-vegetables-edible-nuts>
- Pristup trgovini i tržišnoj inteligenciji presudan je za međunarodni poslovni uspeh - <http://www.intracen.org>
- Baze podataka koje svakodnevno pružaju nove kontakte i stalna ažuriranja, a dolaze sa interfejsom jednostavnim za korišćenje, za brz i produktivan rad. BestFoodImporters vam pruža trenutni pristup najnovijim informacijama o hiljadama kompanija, uvoznika hrane i distributera iz celog svijeta - <https://bestfoodimporters.com/products>
- Grupa uvoznika hrane i distributera. Najveći evropski distribucijski lanac prehrambenih proizvoda i pića - <https://www.eurotradeconcept.eu/food>
- Evropska poslovna baza podataka je inovativna i brzo razvijajuća interaktivna poslovna platforma posvećena cilju olakšavanja veze i komunikacije između kompanija, preduzetnika i pojedinaca širom Evrope i širom sveta - <http://europeanbusinessdatabase.com/>





KORISNE WEB-STRANICE:

www.cbi.eu

<http://trade.ec.europa.eu/tradehelp/>

<http://ask.rks-gov.net>

<http://transparency.cefta.int>

<http://www.akreditacija.me>

<http://www.registar.ats.rs>

<http://www.bata.gov.ba>

<http://www.dpa.gov.al>

<https://iccwbo.org>

<http://www.iarm.gov.mk/>

<http://www.pks.rs>

<http://komorabih.ba>

<http://www.privrednakomora.me>

www.uccial.gov.al

www.mchamber.mk

www.odaekonomike.org

www.intracen.org

www.eurotradeconcept.eu

www.europeanbusinessdatabase.com

