



# Модул 5

## Безбедност анималних производа

*Предавачи:*

*Ненад Будимовић, др. вет. мед., Привредна комора Србије  
др Марко Јауковић, самостални консултант*

Институт за примену науке у пољопривреди, Београд  
09.05.2019. године

# DEKLARISANJE PREHRAMBENIH PROIZVODA

---

Dr Marko Jauković, dipl.ing.



## Deklarisanje – obavezni podaci

- Na deklaraciji upakovane hrane navode se sledeći podaci:
  - naziv pod kojim se hrana stavlja u promet;
  - spisak sastojaka;
  - sastojci koji mogu da izazovu alergije i/ili intolerancije,
  - količina određenih sastojaka ili kategorije sastojaka;
  - neto količina;
  - rok trajanja;
  - posebni uslovi čuvanja i/ili upotrebe hrane
  - naziv i adresa/sedište subjekta u poslovanju hranom
  - zemlja porekla ili zemlja i mesto porekla
  - uputstvo za upotrebu,
  - nutritivna deklaracija;
  - oznaka serije ili lota;
  - kategorija kvaliteta ili klasa hrane

**RS MNE SOMBORSKA. Punomasni meki beli sir u salamuri, od pasterizovanog ultrafiltriranog mleka, sa min. 45% mlečne masti u suvoj materiji.** Sastojci: pasterizovano ultrafiltrirano mleko, kuhinjska so, bakterije mlečne kiseline, sirilo. Prosečna nutritivna vrednost za 100g: Energetska vrednost 914kJ / 220kcal; Masti 17,5g (od kojih zasićene masne kiseline 11,0g); Ugljeni hidrati 2,2g (od kojih šećeri 2,2g); Proteini 13,5g; So 2,5g. Najbolje upotrebiti do datuma označenog na ambalaži. Čuvati na temperaturi od +4°C do +8°C.

**BIH SOMBORSKA. Punomasni meki sir, min. 45% mliječne masti u suhoj tvari.** Sastojci: pasterizirano ultrafiltrirano mlijeko, kuhinjska so, bakterije mliječne kiseline, sirilo. Prosječne hranjive vrijednosti u 100g: Energija 914kJ / 220kcal; Masti 17,5g (od kojih zasićene masne kiseline 11,0g); Ugljikohidrati 2,2g (od kojih šećeri 2,2g); Proteini 13,5g; Sol 2,5g. Upotrebljivo do datuma označenog na ambalaži. Čuvati na temperaturi od +4°C do +8°C.

Neto količina:  
Нето тежина:

**275g**

Neto količina  
osede ne mase:  
Сува нето-тежина:

**250g**

BESPLATAN potrošački telefon

**RS 0800 277 277**

**BIH 0800 86 455**

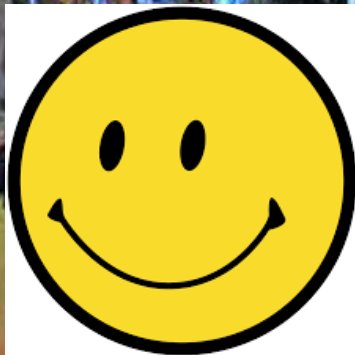


# Deklarisanje – neupakovana hrana

- Prilikom deklarisanja neupakovane hrane navodi se:
  - naziv pod kojim se hrana stavlja u promet;
  - podatak o sastojcima koji mogu da izazovu alergije i/ili intolerancije;
  - podatak o subjektu u poslovanju hranom koji hranu pakuje na mestu prodaje krajnjem potrošaču.
- Pored ovih podataka navode se i sledeći podaci:
  - o roku trajanja – kod hrane koja je sa mikrobiološkog gledišta brzo kvarljiva hrana;
- Podaci treba da budu istaknuti jasno, vidljivo i čitljivo i to na prodajnom mestu ili na posebnoj ambalaži, ako se hrana na prodajnom mestu drži u njoj.
- Ostali obavezni podaci, gde je to primenljivo, navode se u pratećem dokumentu, koji je poslat pre isporuke hrane ili prati hranu prilikom isporuke. Ti podaci daju se na uvid krajnjem potrošaču, ako on to zahteva.

ПРЕРАДА  
**ШОПАЛОВИЋ - ШИРЕТ МАЧКАТ**  
власник: Шопаловић Раде









Crèmerie Y. ARNAUD

Pour faire plus d'un heureux,  
offrons plus d'un fromage.



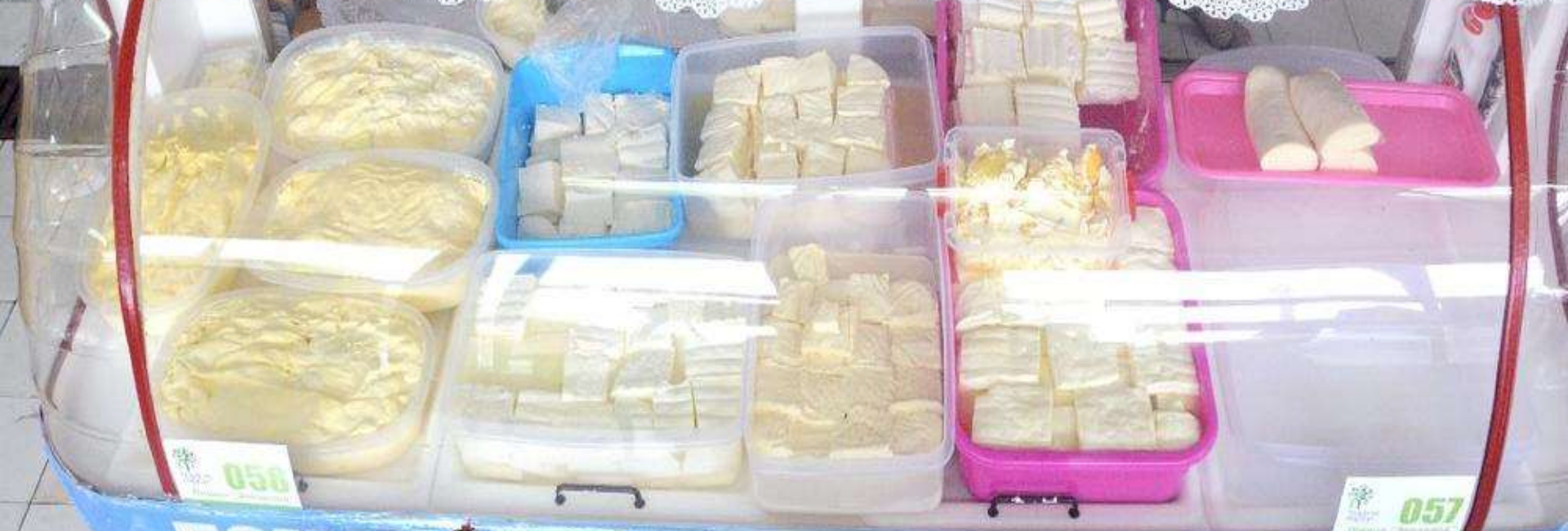
OVČIJE  
KISELO  
MLEKO

KOZJI SIR  
Kecske sajt





КОРЕ



058

057

ДОМАЋИ МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ

# Deklarisanje – sirovo mleko

- Sirovo mleko može da se prodaje krajnjem potrošaču najduže u roku od 24 sata, ako se odmah posle muže ohladi i čuva na temperaturi najviše do 4 °C.
- Proizvođač sirovo mleko može da prodaje krajnjem potrošaču upakovano, odnosno neupakovano.
- Proizvođač na mestu prodaje neupakovano sirovo mleko puni u čiste posude u prisustvu krajnjeg potrošača, odnosno odgovornog lica maloprodajnog objekta.
- Proizvođač neupakovano sirovo mleko može da prodaje i iz automata za prodaju sirovog mleka („mlekomat“), koji ispunjava uslove u skladu sa posebnim propisom o uslovima higijene hrane i na osnovu posebnog odobrenja nadležnog organa.

## Deklarisanje – sirovo mleko

- Proizvođač na etiketi upakovanog, odnosno na mestu prodaje neupakovanog sirovog mleka, na dobro vidljiv i jasan način, izuzev u slučaju domaće trpeze i dostave na kućnu adresu („od vrata do vrata“), navodi informacije namenjene krajnjem potrošaču:
  - ime i adresa proizvođača zajedno sa drugim potrebnim kontakt podacima;
  - registarski broj proizvođača/identifikacioni broj gazdinstva;
  - adresu i, ako je potrebno, naziv mesta proizvodnje;
  - vrstu životinje od koje mleko potiče;
  - datum muže;
  - rok upotrebe;
  - temperaturu čuvanja;
  - neto količinu na originalnom pakovanju i
  - naznaku „Sirovo mleko. Koristiti posle kuvanja“.

# Deklarisanje – proizvodi od mleka

- Proizvođač na etiketi proizvoda od mleka, na dobro vidljiv i jasan način, navodi sledeće informacije:
  - ime i adresu;
  - datum proizvodnje;
  - naziv proizvoda;
  - rok upotrebe;
  - uslovi čuvanja i
  - registarski broj objekta

# Deklarisanje - jaja

- Pakovanje jaja "A" klase označava se sledećim oznakama:
  - datum pakovanja;
  - klasa jaja i težinska grupa;
  - rok trajanja;
  - trgovačko ime ili oznaka;
  - način uzgoja koka nosilja;
  - informacija za potrošača da se jaja moraju držati na odgovarajućoj temperaturi;
  - obrazloženje proizvođačkog koda koji se nalazi otisnut na jaje;
  - veterinarski kontrolni broj objekta za pakovanje jaja;
  - naziv i adresa proizvođača i/ili objekta za pakovanje jaja ili prodavca;
  - broj komada jaja;
  - način hranjenja koka nosilja;
  - drugi podaci od značaja za krajnjeg potrošača jaja.

# Deklarisanje - jaja

- Proizvođač na mestu direktne prodaje jaja, na dobro vidljiv i jasan način navodi informacije namenjene krajnjem potrošaču, i to:
  - ime i adresu proizvođača zajedno sa drugim potrebnim kontakt podacima;
  - registarski broj proizvođača/identifikacioni broj gazdinstva;
  - vrstu živine od koje jaja potiču;
  - datum proizvodnje/nošenja jaja i
  - rok upotrebe jaja.



# Deklarisanje - meso

- U poslovanju malim količinama živine i lagomorfa zaklanih na gazdinstvu mali subjekt u poslovanju hranom osigurava da:
  - neupakovan trup živine i lagomorfa ima etiketu, prsten, odnosno privezak ili drugu oznaku na kojoj su jasno navedeni naziv i sedište malog subjekta u poslovanju hranom i veterinarski kontrolni broj objekta za klanje;
  - upakovan trup živine i lagomorfa nosi etiketu na kojoj su jasno navedeni naziv i sedište malog subjekta u poslovanju hranom, datum klanja, naziv proizvoda, rok upotrebe, uslovi čuvanja i veterinarski kontrolni broj objekta za klanje.

# Deklarisanje – proizvodi od mesa

- Mali subjekt u poslovanju hranom na etiketi proizvoda od mesa navodi, na dobro vidljiv i jasan način, sledeće informacije:
  - naziv i sedište malog subjekta u poslovanju hranom;
  - datum proizvodnje;
  - naziv i vrstu proizvoda;
  - rok upotrebe;
  - uslove čuvanja i
  - veterinarski kontrolni broj objekta.

Hvala na pažnji