



SMJERNICE

za izradu tehničkih specifikacija o
NAJMANJIM DOPUŠTENIM STANDARDIMA KAKVOĆE I
SLJEDIVOSTI U PROIZVODNJI VOĆA I POVRĆA



SADRŽAJ

1. UVOD	3
2. GLAVNI OBVEZATNI I PROIZVOLJNI PROPISI	4
2.1 Pravne obveze	4
2.2 Standardi samokontrole	5
3.1 Percepcija kvalitete	7
3.2 Subjekti uključeni u kvalitetu	8
3.3 Od komercijalne do kodificirane kvalitete	8
3.4 Kvaliteta talijanske poljoprivredno-prehrambene proizvodnje	9
3.5 Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI) i zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)	9
4. CILJEVI I PODRUČJE PRIMJENE	16
5. MATERIJALI I METODE	16
6. STANDARDI KVALITETE: ZAHTJEVI	17
7. SUSTAV KVALITETE PROIZVODA	18
8. DODATNI ZAHTJEVI	19
9. SLJEDIVOST	20
9.1 Sljedivost u sklopu poljoprivredno-prehrambenog sektora	20
9.2 Zahtjevi identifikacije i povratne sljedivosti	20

1. UVOD

Organizacija¹ koja posluje u sklopu poljoprivredno-prehrambenog lanca² može imati koristi od primjene najmanjih dopuštenih standarda kvalitete i sustava sljedivosti kao korisnog instrumenta koji postavlja kriterije transparentnosti, zdravstvene ispravnosti i higijene proizvoda – iznad onih koje zahtijevaju nacionalne norme i norme Zajednice – u korist potrošača.

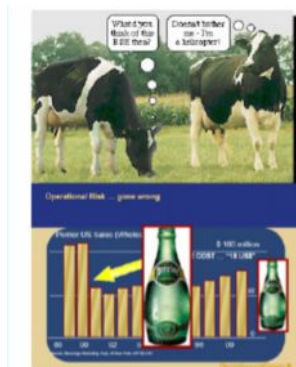


Prije nekog vremena je Europska unija preuzela inicijativu razvijanja vlastita regulatornog okvira na području higijene i sigurnosti hrane (vidi upute na normative) motivirana potrebom za usklađivanjem postojećeg nacionalnog zakonodavstva svake od država članica i željom da se suoči sa aferama vezanima uz hranu koje su se, nažalost, učestalo dešavale.

Danas ti sustavi sve više i više postaju nužan uvjet za komercijalizaciju prehrambenih proizvoda u Europskoj uniji. Ta je nužnost uvjetovana pravnim razlozima (Uredba EZ-a br. 178/2002) kao i pritiskom europskih distributera (prije svega velikih distribucijskih lanaca) na svoje dobavljače.

Stoga ovaj dokument odgovara na zahtjeve koji se odnose na zdravstvenu ispravnost i sigurnost, a koje izražavaju potrošači u skladu s europskom politikom iz područja sigurnosti hrane (sljedivost proizvodne linije³ – od farme do stola – označavanje). On također omogućava subjektima u proizvodnom sektoru da razviju vlastitu politiku poduzeća za proizvoljnom certifikacijom procesa ili proizvoda, a u svezi s karakteristikama poduzeća ili zahtjevima klijenata.

Rizici u sektoru poljoprivrede



- Rizik je redoviti element u poslovanju poduzeća.
- Utječe na dobit i cijenu dionica.
- Razumijevanje rizika može pomoći poduzeću:
 - Uravnotežiti sklonost ka teškoćama
 - Osvijestiti kulturu preuzimanja rizike može se zamisliti industrija gdje rizik ima veći utjecaj od poljoprivredno-prehrambenog sektora.



- Posljednjih je mjeseci nekoliko proizvoda povučeno s tržišta u Europi i SAD-u nakon što je identificiran rizik.

EC-Sustav žmog obavješćivanja:
2612 obavijesti u 2004.

- SAD: Agencija za hranu i lijekove FDA procjenjuje da se dnevno povlači 1 proizvod

Cilj ovih smjernica jest pružiti zainteresiranim organizacijama instrument za povećanje vrijednosti proizvoda voća i povrća namijenjenog za konzumaciju u svježem obliku, za preradu ili za slanje na tržišta u zemlje Europske unije.

Cilj ovoga dokumenta jest definiranje metoda za stvaranje sustava sljedivosti⁴ i najmanjih dopuštenih standarda kvalitete u svakom uključenom poduzeću i duž cijele

¹ *Organization*: jedinica, tijelo, kompanija, poduzeće ili dio istih, bez obzira da li su osnovani ili ne, javni ili privatni, s vlastitom upravom i funkcijama koje sudjeluju u proizvodnji, komercijalizaciji i dobavi proizvoda.

² *poljoprivredno-prehrambeni lanac*: ukupnost organizacija (ili subjekata) čiji odnosni dio toka materijala sudjeluje u proizvodnji, komercijalizaciji i dobavi poljoprivrednog proizvoda. U ovom kontekstu termin proizvodnja odnosi se na sve aktivnosti i tok koji su važni za značajke poljoprivrednog proizvoda.

³ *Sljedivost proizvodne linije*: mogućnost ulaznja u trag i praćenja uporabe proizvoda kroz dokumentirane informacije (koje se odnose na tok materijala i subjekte u proizvodnoj liniji).

⁴ *Sustav sljedivosti*: organinirana skupina koja omogućava sljedivost poljoprivredno-prehrambenog lanca. U kontekstu ovoga dokumenta treba uzeti u obzir unutarnju sljedivost svake organizacije kao i sljedivost između različitih organizacija.

proizvodne linije (kao da je jedinstveno poduzeće) **pomoću tehničkih specifikacija**, sukladno zahtjevima tekućih propisa europske unije. Stoga se takvi sustavi primjenjuju kroz cijelu proizvodnu liniju, počevši od farme.

Da bi se zadovoljila potražnja potrošača, ovi se proizvodi mogu žeti i pobirati, a zatim proći kroz daljnje faze prerade, sve do pakiranja, na način da se u distribuciji i konzumaciji proizvoda poštuju standardne značajke kvalitete u smislu svježine, zdravstvene ispravnosti itd.

Kako bi se ove smjernice mogle primijeniti, potrebno je uvesti koncepte kvalitete i sljedivosti voća i povrća tako da konačni korisnik (organizacije) ima bolji uvid.

2. GLAVNI OBVEZATNI I PROIZVOLJNI PROPISI

Radi pružanja iscrpnog i potpunog pregleda međunarodnog regulatornog okvira (pravne obveze i standardi za samokontrolu) sektora voća i povrća, navodi se glavna literatura:

2.1 Pravne obveze

2.1.1 Propisi i higijeni i sigurnosti hrane

- ✿ Uredba EZ-a 1829/2003 i Uredba EZ-a 1830/2003 GMO i sljedivost
- ✿ Uredba EZ-a 852/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća, od 29. travnja 2004. o higijeni prehrambenih proizvoda i njezine daljnje izmjene i dopune
- ✿ Uredba EZ-a 854/2004 kojom se utvrđuju posebna pravila za organizaciju službenih kontrola proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih ljudskoj potrošnji
- ✿ Uredba EZ-a 2073/2005 o mikrobiološkim kriterijima za prehrambene proizvode
- ✿ Uredba EZ-a 178/2002 sigurnost hrane, i sljedivost
- ✿ Uredba 2004/41/EC Europskoga parlamenta i Vijeća od 21. travnja 2004. kojom se ukidaju određene direktive o higijenskim i zdravstvenim uvjetima za proizvodnju i stavljanje na tržište nekih proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih za ljudsku potrošnju te izmjenjuju i dopunjuju Direktive Vijeća 89/662/EEZ i 92/118/EEZ i Odluka Vijeća 95/408/EZ



2.1.2 Propisi o potporama i komercijalizaciji proizvoda

- ✿ Uredba (EZ) br. 1257/1999 o potpori ruralnom razvoju od strane Europskog Fonda za smjernice i jamstva u poljoprivredi, i kasnije izmjene i dopune
- ✿ Uredba (EZ) br. 907/2004 od 29. travnja 2004. kojom se izmjenjuju i dopunjuju prodajne norme za svježe voće i povrće u vezi izlaganja i označavanja
- ✿ Direktiva (EZ) br. 13/2000 Deklariranje prehrambenih proizvoda
- ✿ Uredba (EZ) br. 510/06 Oznake kvalitete – Oznake podrijetla (talijanski primjeri: PDO, PGI, STG)



2.1.3 Propisi o ekološkim proizvodima

- ✿ Uredba Vijeća (EEZ) br. 2092/91 od 24. lipnja 1991. o ekološkoj proizvodnji poljoprivrednih proizvoda i označavanju tako proizvedenih poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda – tekst uređen u skladu s kasnijim propisima koje je izdala Zajednica.

- ✿ Uredba Vijeća (EZ) br. 1804/1999 kojom se dopunjuje Uredba (EEZ) br. 2092/91 o ekološkoj proizvodnji poljoprivrednih proizvoda i označavanju tako proizvedenih poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda, kako bi uključivala i stočarsku proizvodnju.

2.1.4 Propisi o zaostacima

- ✿ Uredba Komisije 1881/19/12/06 kojom se određuju najviše dopuštene razine određenih zagađivala u namirnicama (nitrati, mikotoksini, teški metali, 3-MCPD, dioksin i PAH). Uredbe Zajednice primjenjive na području standarda kvalitete (tj. Uredbe (EEZ) br. 79/88 – br. 1076/88 – br. 1591/87 – br. 2213/83 – br. 920/89 – br. 899/87 – br. 1292/81 – itd.)
- ✿ Direktiva Komisije 2000/24/EZ kojom se izmjenjuju i dopunjuju Prilozi Direktiva Vijeća 76/895/EEZ, 86/362/EEZ, 86/363/EEZ i 90/642/EEZ o utvrđivanju najviših razina ostataka pesticida u i na žitaricama, prehrambenim proizvodima životinjskog porijekla i određenim proizvodima biljnog porijekla, uključujući voće i povrće
- ✿ Uredba Komisije (EZ-a) br. 466/2001 od 8. ožujka 2001. kojom se određuju najviše dopuštene razine određenih zagađivala u namirnicama
- ✿ Direktiva Komisije 2000/82/EZ kojom se izmjenjuju i dopunjuju Prilozi Direktiva Vijeća 76/895/EEZ, 86/362/EEZ, 86/363/EEZ i 90/642/EEZ o utvrđivanju najviših razina ostataka pesticida u i na voću i povrću, žitaricama, prehrambenim proizvodima životinjskog porijekla i određenim proizvodima biljnog porijekla, uključujući voće i povrće
- ✿ Uredba komisije 563/2002 o najvišim dopuštenim razinama određenih zagađivala u namirnicama
- ✿ Direktiva Komisije 2000/81/EZ od 18. prosinca 2000. o izmjenama i dopunama Priloga Direktiva 86/362/EEZ, 86/363/EEZ i 90/642/EEZ o utvrđivanju najvećih dopuštenih količina rezidua pesticida u i na žitaricama životinjskog podrijetla i nekim proizvodima biljnog podrijetla, uključujući voće i povrće
- ✿ Uredba (EZ-a) br. 194/97 o najvišim dopuštenim razinama određenih zagađivala u namirnicama kako je posljednji put izmijenjena i dopunjena Uredbama (EZ-a) 1525/98, 864/99 i 1566/99.

2.2 Standardi samokontrole

Ovo poglavlje dokumenta bavi se svim procedurama koje poduzeće ili poljoprivredno-prehrambeni lanci mogu provoditi radi unapređenja svoje proizvodnje ili jamčenja poštivanja normi koje su restriktivnije od važećih zakonskih propisa. Daju se i opći razlozi koji mogu potaknuti poljoprivredno-prehrambeno poduzeće ili lanac da odaberu proceduru certifikacije.

2.2.1 ISO 22005:2008: Sljedivost u lancu hrane i hrane za životinje - Opća načela i osnovni zahtjevi za osmišljavanje sustava i primjenu.

Ovo je norma za samokontrolu koju je izdao ISO na temelju koje poljoprivredno-prehrambeni lanac ili pojedina poduzeća mogu certificirati djelotvornost i učinkovitost svojeg sustava sljedivosti.

Predstavlja unaprijeđenu verziju normi UNI 10939:2001 i UNI 11020:2002, koje su obje zamijenjene novom normom u ožujku 2008. Po njezinom izdavanju, ISO norma je priznata i važeća ne samo na području Italije, već i na međunarodnoj razini.

Ova se norma može primijeniti iz više razloga, kao što su:

- brzo praćenje podrijetla materijala koji se koristi za neki poljoprivredni proizvod (ili je sastavni dio prehrambenog proizvoda) i odredišta samog proizvoda. To može biti korisno prilikom suočavanja s problemima sigurnosti prehrambenog proizvoda kako za identificiranje uzroka tih problema tako i za uspostavljanje referentnog kriterija za dobavljače.
- evaluaciju sposobnosti poljoprivredno-prehrambenog lanca da identificira podrijetlo materijala, njihovu uporabu i odredište proizvoda;
- itd.

Uzmimo u obzir i da:

- sposobnost praćenja podrijetla materijala i odredišta proizvoda može biti korisna za rješavanje problema s kvalitetom ili za poboljšanje kvalitete samih proizvoda;

- primjena sustava sljedivosti u sklopu poljoprivredno-prehrambenih poduzeća može biti korisna za poštivanje zakonskih propisa i stvaranje kvalitetnog upravljanja i sustava sljedivosti lanca utvrđenog normom UNI EN ISO 2205.

2.2.2 GLOBALGAP: je tijelo iz privatnog sektora koje postavlja proizvodljne standarde za certifikaciju poljoprivrednih proizvoda u cijelom svijetu. Može se primijeniti na pojedine farme kao i na skupine farmi.

Norma GLOBALGAP prvenstveno je osmišljena kako bi osiguralo povjerenje potrošača u načine proizvodnje na farmi s ciljem smanjenja negativnih učinaka poljoprivrednih djelatnosti, smanjenja uporabe kemijskih proizvoda i uspostavljanja odgovornog odnosa prema zdravlju i sigurnosti zaposlenika te poštivanja dobrobiti životinja. Norma je usredotočena na dobru poljoprivrednu praksu i rezultate sporazuma između poljoprivrednih proizvođača i trgovaca na malo koji su uspostavili normu i odgovarajuće procedure.

Tako, kada pojedina farma ili skupine farmi žele trgovce na malo i potrošače uvjeriti oko tih činjenica, mogu odabrati ovu normu kao postupak certifikacije.

Postoji nekoliko GLOBALGAP normi za različite poljoprivredne sektore (proizvodnju bilja i stoke, rasadnog materijala, krmne smjese). Jedna cijela norma posvećena je proizvodnji voća i povrća, u kategoriji proizvodnje bilja.

GLOBALGAP na svojim web stranicama www.globalgap.org besplatno nudi dokumentaciju koja se odnosi na norme, uključujući i dokument pod nazivom "Kontrolne točke i kriteriji sukladnosti – Integrirana sigurnost u poljoprivredi", koji obuhvaća sve aspekte koji se odnose na certifikaciju.

2.2.3 OZNAKE PODRIJETLA (ZOI, ZOZP): Oznake izvornosti i podrijetla predstavljaju odvojeno pitanje kod procedura proizvodljne certifikacije i to stoga što ne ulaze u procedure certifikacije koje pojedinačna poduzeća, lanci ili skladišta mogu provoditi radi unapređenja svoje proizvodnje. One su, nasuprot tome, procedure za osiguranje kvalitete i podrijetla koje prepoznaje EEZ. Poljoprivredno-prehrambeni subjekti u poslovanju mogu se pronaći u nekim od aktivnosti koje pripadaju određenim proizvodnjama, gdje njihova proizvodnja odgovara odgovarajućim specifikacijama za svaki pojedini proizvod. Detaljan opis tih oznaka daje se u sljedećem poglavlju ovog teksta.

2.2.4 MEĐUNARODNI STANDARDI (BRC, IFS, itd.): Certifikacija na temelju BRC ili IFS normi danas predstavlja temeljni uvjet koji zahtijevaju mnogi europski maloprodajni distribucijski lanci. Razvili su ih Britanski konzorcij trgovaca na malo - British Retailer Consortium (BRC) i konzorcij njemačkih trgovaca na malo (BDH), ti su standardi osmišljeni radi osiguravanja sukladnosti dobavljača sa propisima o sigurnosti hrane.

To su kompleksni certifikati koji se odnose na zahtjeve kvalitete i sigurnosti, kao i na sukladnost s propisima o sigurnosti hrane. U pravilu se primjenjuju na skladišta ili poljoprivredno-prehrambenu industriju.

2.2.5 OSTALI ISO CERTIFIKATI: Ostali certifikati koji se ne odnose na poljoprivredno-prehrambeni sektor, ali se ipak primjenjuju, bave se kvalitetom (proizvodnog procesa) kao što su ISO 9001 i ISO 14000 (okoliš).

3. KVALITETA HRANE

Smatra se da je koncept kvalitete hrane prilično nejasan, čak do te mjere da iz njega proizlaze brojne definicije i tumačenja. Kvaliteta je koncept koji varira i u vremenu i prostoru te tako postaje dinamičan i promjenjiv ovisno o tipu prehrambenog proizvoda, organizaciji proizvodne linije itd.

Kvalitete se može definirati kao "*kombinirana svojstva i karakteristike proizvoda ili usluge koje se odnose na njegovu sposobnost da zadovolji implicitne ili eksplicitne potrebe*".

Postoje različiti tipovi kvalitete:

- ✿ organoleptička kvaliteta: odnosi se na miris, okus, mekoću, sočnost i strukturu prehrambenog proizvoda (tj. mesa, voća itd.);
- ✿ prehrambena kvaliteta: odnosi se na kemijski sastav prehrambenog proizvoda i podrazumijeva njegov sadržaj proteina, masti, minerala, i vitamina;
- ✿ kvaliteta okoliša: označava kapacitet da se zadovolje moralne, materijalne, socijalne i gospodarske potrebe karakteristične za radni i civilni život, prikladno identificirane i izražene u konkretnim i mjerljivim uvjetima;
- ✿ tehnološka kvaliteta: uključuje mnoga važna svojstva prehrambenih proizvoda. Na primjer, kod mesa boju i sposobnost zadržavanja vode čimbenici su koji određuju izgled proizvoda; prvi dojam izravno utječe na odabir potrošača. Što se tiče masti, količina i struktura imaju najveću važnost jer su obje važne promjene prilikom kuhanje mesa;
- ✿ higijenska i zdravstvena kvaliteta: ovaj kriterij neprestano dobiva na važnosti. S jedne strane odnosi se na mikrobiološko stanje, tj. na broj i tip patogenih i nepatogenih mikroorganizama. S druge strane odnosi se na prisutnost stranih tvari kao što su medicinski zaostaci ili druge tvari koje mogu mijenjati okus i miris mesa i masti.

Kvaliteta je koncept koji se prvenstveno odnosi na cjelokupni proces proizvodnje, a u odnosu na pojedinu fazu proizvodne linije, od početne faze pa sve do stola potrošača. Neophodno je stoga poštivati koncept kvalitete kroz cijelu proizvodnu liniju kako bi se zajamčilo da kvalitetne značajke poljoprivrednih proizvoda ostanu neizmijenjene. To pretpostavlja da se tijekom cijele proizvodne linije stalno održava najmanja dopuštena razina kvalitete.

Najmanji dopušteni standardi kvalitete najmanji su dopušteni zahtjevi potrebni da se poljoprivredni proizvod komercijalizira na odgovarajućem tržištu. Na primjer, da bi se mlijeko moglo komercijalizirati, njegov sadržaj masti ne smije biti manji niti veći od određenog postotka (prehrambena vrijednost) ili broj bakterija ne smije biti veći od određenog broja poraslih kolonija (higijensko-zdravstvena kvaliteta).

3.1 Percepcija kvalitete

Pravi problem kvalitete čini se da je percepcija kvalitete od strane konačnog potrošača, a odnosi se na značajke koje tvore tu kvalitetu. To je posljedica postojanja dviju skupina kriterija: objektivnih i subjektivnih. U biti, potrebno je razlikovati između objektivnih parametara (tj. analitičkih parametara kao što su postotak masti u mlijeku, sadržaj šećera u voću itd.) i subjektivnih parametara (organoleptičko mišljenje ili mišljenja temeljena na značajkama) koje se ne mogu objektivno dokazati, ali svejedno mogu biti važna za potrošača.

Kategorije kvalitete mogu biti tri tipa:

- ✿ Potruga: to su atributi koji se mogu odrediti i procijeniti prije kupnje na temelju stupnja sukladnosti s unaprijed utvrđenim značajkama (boja, veličina, itd.);
- ✿ Iskustvo: to su značajke koje postaju očite tek nakon kupnje i korištenja robe kroz duže vrijeme te značajke koje, nakon brojnih kupnji, omogućavaju potrošaču da stvori vlastitu ljestvicu vrednovanja;

🍷 **Povjerenje:** su karakteristike kvalitete koje se ne mogu izravno razlikovati, a utvrđuju se na temelju neobjektivnih elemenata (tj. zemljopisno podrijetlo, lokalni proizvod koji poštuje tradicionalna pravila, ekološki proizvod itd.).

3.2 Subjekti uključeni u kvalitetu

Subjekti uključeni u kvalitetu su oni koji od nje imaju koristi, oni koji je proizvode i oni koji je jamče/provjeravaju. Konkretno, potrošači, poduzeća i državne agencije.

Potrošač predstavlja konačnog korisnika prehrambenog proizvoda; tijekom godina njihova je uloga postala konstruktivnija i promijenila se iz "pasivne" u "aktivnu", što je posljedica dvaju elemenata. Prvi je posljedica nedavnih skandala s hranom (tj. GSE, piletina sa sadržajem dioksina, itd.) koji su senzibilizirali potrošače u svezi s kvalitetom hrane. Drugi element je posljedica trenda novog životnog stila i prehrambenih navika koji čine da se potrošač ne zadovoljava prosječnim prehrambenim proizvodima, već traži one više kvalitete.

Posljednjih godina su neke vladine agencije učinile znatan pomak ka utvrđivanju normi kojima se osiguravaju kvaliteta i sigurnost namirnica. U biti, te su vladine agencije definirale sustav pravila kojima se uređuje proizvodnja i komercijalizacija prehrambenih proizvoda. Sustav pravila definira načela i standarde sigurnosti i jamstava prehrambenih proizvoda te nadzire organizaciju i upravljanje provjerama tijekom cijele proizvodne linije i komercijalizacije (tj. zdravstvenohigijenske norme, HACCP, sljedivost itd.), po potrebi primjenjujući odgovarajuće sankcije i kodificirajući kvalitetu radi diferencijacije na tržištu (tj. pravila o klasifikaciji proizvoda sa zaštićenim podrijetlom, itd.).

Poduzeća igraju važnu ulogu jer su ona gospodarska tijela koja proizvode i komercijaliziraju prehrambene proizvode, djeluju u skladu s tržišnim načelima i tako reagiraju na ekonomske i profitne ciljeve. Za poduzeća kvaliteta predstavlja strateški odabir, gospodarski oslonac koji se može iskoristiti za pridobivanje prednosti pred konkurentima na tržištu.

3.3 Od komercijalne do kodificirane kvalitete

Poslovanja grade vlastite strategije za pozicioniranje na tržištu temeljene na komercijalnoj kvaliteti. Komercijalna kvaliteta zasniva se na metodi interakcije između proizvođača, distributera i potrošača obuhvaćajući koncept kvalitete primijenjen na proizvod u najširem smislu riječi (robe i usluge). Komercijalne i industrijske oznake (tj. ZOI/ZOZP u Italiji) utjelovljuju attribute kvalitete.

Da bi se koncept kvalitete proširio, ne više u okvirima poslovne logike već na širu makroekonomsku panoramu, potrebno je pozvati se na opipljive i generalizirane značajke proizvoda što znači značajke ili attribute prehrambenih proizvoda koji se mogu definirati ili kodificirati tehničkim ili disciplinskim pravilom ili zakonom, ili pak specifikacijom za proizvodnju ili distribuciju.

Kodificirana kvaliteta može se podijeliti u dvije kategorije:

- 🍷 **zakonski uređena kvaliteta:** odnosi se na provedbene zakone ili tehnička pravila koji su priznati i koji se uvažavaju. Na primjer, uredbe o ekološkoj proizvodnji (Uredbe EZ-a 2092/91 i 1804/99) i oznakama izvornosti (uredbe 2081/92, 2082/92, 1493/99), UNI (talijansko tijelo za unifikaciju) i ISO pravila o kvaliteti (9000) i okolišu (14001). U tom slučaju poduzeća koja prihvaćaju norme podliježu ugovoru kojim treća strana, neovisno o samome poduzeću, osigurava da je određeni proizvod sukladan sa specifičnim zahtjevima;
- 🍷 **deklarirana kvaliteta:** odnosi se na proizvode proizvedene u skladu s deklariranim procesima i metodama (tj. proizvedenima isključivo od talijanskih materijala, restriktivne specifikacije, bez GMO-a itd.) u kojima je proizvođač i jamac i čuvar deklarirane kvalitete. U tom slučaju proizvod može certificirati i treća strana (proizvoljna certifikacija) (npr. EUREGAP za voće i povrće, kukuruz bez GMO-a, itd.).

3.4 Kvaliteta talijanske poljoprivredno-prehrambene proizvodnje

Posljednjih godina su talijanska prehrambena poduzeća postavile niz putova kvalitete koji se mogu prepoznati na sljedećim područjima:

A. ZAKONSKI UREĐENA:

- ✎ Ekološki: sektor koji se jako brzo širi. Površine koje se koriste za ekološku proizvodnju u Italiji narasle su 400 puta (8% poljoprivrednog zemljišta) u posljednjih 5 godina, a uključuju više od 57.000 poljoprivrednih poslovanja (prvenstveno na jugu) te više od 4.300 objekata za preradu (prvenstveno na sjeveru).
- ✎ Tipični regionalni proizvodi (ZOI, "DOC" – registrirana oznaka izvornosti): Italija je država s najviše oznaka izvornosti u Europi, osobito za proizvode kao što su sir, suhomesnati proizvodi, vino itd. U cjelini, sustav obuhvaća više od 97.000 poljoprivrednih poslovanja i 3.400 objekata za preradu.
- ✎ ISO pravila: u Italiji, kao i u drugim državama, ISO pravila sve su češća pojava, osobito ona koja se odnose na Sustav upravljanja kvalitetom (serija ISO 9000) i Sustav upravljanja okolišem (serija ISO 14000).

B. DEKLARIRANA KVALITETA:

- ✎ Sljedivost proizvoda: nagli porast;
- ✎ Restriktivne specifikacije za dobavljače, bez GMO-a: umjereni porast;
- ✎ Proizvodnja koja se odnosi na komercijalne marke koje pripadaju distribucijskim lancima i podliježu specifikacijama za zajedničke marke.

3.5 Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI) i zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

3.5.1 Zaštićena oznaka izvornosti

Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI) odnosi se na proizvode koji su usko povezani sa specifičnim zemljopisnim područjem po kojem su dobili ime. Ti proizvodi moraju udovoljavati dvama uvjetima:

- kvaliteta, tj. karakteristike proizvoda moraju, dijelom ili isključivo, ovisiti o značajkama područja gdje se proizvodi; značajke okoliša uključuju ljudske i prirodne čimbenike kao što su klima, kvaliteta tla i znanje koje se može pripisati lokalnom stanovništvu;
- proizvodnja, obrada, prerada moraju se odvijati u određenom zemljopisnom području po kojem je proizvod dobio ime.

Stoga mora postojati uska i objektivna povezanost između karakteristika proizvoda i njegova zemljopisnog podrijetla.

Neka zemljopisne oznake mogu se klasificirati kao Zaštićena oznaka izvornosti čak i kada sirovine dolaze iz šireg zemljopisnog područja ili iz područja gdje se ne odvija obrada, pod uvjetom da:

- je proizvodnja sirovina lokalizirana;
- postoje posebni uvjeti za proizvodnju sirovina, a režim kontrole osigurava sukladnost s tim uvjetima.

U tom smislu, međutim, uredba predviđa da su takve oznake morale biti priznate kao oznake izvornosti u matičnoj zemlji prije 1. svibnja 2004.

3.5.2 Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP) također ukazuje na proizvod povezan s područjem po kojem je dobio ime; u ovom slučaju se povezanost razlikuje u odnosu na povezanost kod ZOI proizvoda i njihovo područje proizvodnje. Proizvod može biti prihvatljiv za korištenje oznake zemljopisnog podrijetla ako ispunjava dva uvjeta:

- mora biti proizveden na području po kojem je imenovan. Za razliku od ZOI, dovoljno je da se samo jedna od faza proizvodnje, obrade ili prerade odvija u određenom zemljopisnom području;
- mora postojati povezanost između proizvoda i područja koja opravdava njegovu oznaku.

Ovaj posljednji aspekt ne treba smatrati neophodnim ili isključivim kao što je to kod zaštićene oznake izvornosti pa je dopuštena fleksibilnija objektivna povezanost. Jedini uvjet je taj da zemljopisno područje posjeduje specifičnu kvalitetu, reputaciju ili drugu značajku.

U skladu s uredbama o zaštićenoj oznaci zemljopisnog podrijetla, povezanost može biti utvrđena i samo reputacijom koja se može pripisati proizvodu, sve dok je ta reputacija rezultat zemljopisnog podrijetla tog proizvoda. U tom slučaju, prave značajke proizvoda nisu neophodni čimbenici za registraciju; da bi dobio oznaku proizvod mora, po podnošenju zahtjeva, imati koristi od određene reputacije temeljene na njegovom zemljopisnom podrijetlu.

Proizvođači mogu odlučiti da će podnijeti zahtjev za ZOI ili ZOZP, u skladu sa značajkama proizvoda.

3.5.3 Specifikacija proizvoda

Čl. 4. Uredbe 510/2006 navodi sljedeće: "Da bi mogao dobiti zaštićenu oznaku izvornosti (ZOI) ili zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla (ZOZP), poljoprivredni ili prehrambeni proizvod mora biti u skladu sa specifikacijom proizvoda."

Cilj specifikacije jest pružiti proizvodnu smjernice koje jasno definiraju sve korake proizvodnog procesa, definirajući ograničenja i uspostavljajući objektivne propise, procedure i metode koji se mogu lako izvršiti i nadzirati.

Specifikacija mora biti skicirana na način da neko neovisno tijelo može certificirati, na temelju analitičkih i rutinskih provjera, pravilnu primjenu normi i procedura i time zajamčiti poštivanje parametara kakvoće konačnog proizvoda.

Proizvođači su slobodni formulirati specifikacije o proizvodu koje smatraju prikladnima. Jedino su obvezni provjeriti da su specifikacije u skladu sa zahtjevima koji su potrebni za registraciju.

Jednom izrađene, te specifikacije postaju obvezujuće i čine referentnu točku za buduće inspekcije. Jedino oni proizvodi koju poštuju sastavljene specifikacije prihvatljivi su za komercijalizaciju kao ZOI ili ZOZP proizvodi. Nadalje, da bi se uvažila dostignuća na području znanosti i tehnologije, ili da bi se izmijenilo zemljopisno područje, specifikacija se može naknadno promijeniti u skladu s procedurom koja je opisana u daljnjem tekstu.

Specifikacija je izuzetno važan element za proizvođače: stoga je uvijek korisno uložiti veći napor u definiranju specifikacija čime se jamči da će, s jedne strane, specifikacije biti precizne i detaljne (kako bi se učinkovito spriječila zlouporaba registriranog naziv) i, s druge, da nisu neumjerene i suvišne (kako bi se izbjegla mogućnost nedobivanja sukladnog proizvoda i kako bi se izbjeglo da buduće provjere budu presložene i teške).

Uredba detaljno navodi elemente koje takva specifikacija mora sadržavati.

Naziv

Naziv poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda mora sadržavati oznaku podrijetla ili geografsku oznaku tj. naziv regije ili određenog mjesta ili, u iznimnim slučajevima, zemlje (u pravilu nije moguće registrirati naziv zemlje; to bi bilo moguće jedino kad bi cijeli nacionalni teritorij imao ujednačene karakteristike u odnosu na čimbenike koji čine specifični karakter proizvoda).

Propisi predviđaju iznimku ovome općem pravilu kako za proizvode ZOI tako i za proizvode ZOZP, pa je tako, za označavanje poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda koji potječe iz određene regije ili definiranog zemljopisnog područja, moguće koristiti tradicionalni naziv, ali ne nužno i zemljopisni.

Što se tiče imena, treba uzeti u obzir i već spomenute slučajeve kada nije dopuštena registracija oznake.

Zemljopisni naziv može se odnositi na općinu, provinciju, regiju, ali i na neko neadministrativno područje, ali koje je ipak zemljopisno jasno definirano i lako prepoznatljivo (npr. "Daunia", "Brianza" i "Garfagnana").

Prema potrebi, takav naziv može se javiti i kao pridjev (npr. "pugliese", "vicentina"). Isti se geografski naziv može koristiti za različite proizvode. Geografski naziv mora što je više moguće odgovarati području proizvodnje, ali točna zemljopisna podudarnost nije nužan uvjet.

Na kraju, oznaka može okupiti zajedno različite vrste istoga proizvoda. Nazivi kojima se specificira vrsta proizvoda mogu biti navedeni na naljepnici.

Opis proizvoda

Uredba predviđa da opis proizvoda mora sadržavati "sirovine, ako je to primjereno, i glavne fizikalne, kemijske, mikrobiološke i organoleptičke značajke proizvoda ili namirnice".

Cilj ovog poglavlja jest pravovremeno predstavljanje specifičnih značajki proizvoda jer one omogućavaju razlikovanje tog proizvoda od drugih proizvoda iste kategorije zahvaljujući značajkama koje mu pruža njegovo podrijetlo. Opis je neophodan element koji proizvođačima omogućava da poštuju specifične značajke proizvoda, ali tvori i referentnu točku za kasniji inspekcijski nadzor. Iz tog razloga podaci moraju biti navedeni jasno i sažeto i moraju se ograničiti na aspekte koji uistinu karakteriziraju taj proizvod. Specificiranje previše obvezatnih zahtjeva treba izbjegavati kako ne bi otvorili mogućnost da proizvođači ne uspiju proizvesti sukladan proizvod i izazvali presložene i teške provjere, kako je već spomenuto u prethodnom testu.

Opis mora sadržavati sirovine koje će se koristiti i, gdje je primjereno, pružiti podatke o vrsti, pasmini i sorti te druge značajke kao što su oblik, boja, težina, najmanji dopušteni sadržaj masti, najveći dopušteni sadržaj vode, vrsta prisutnih bakterija, okus, miris itd.

Također je važno navesti kako proizvod izgleda. Zaštićena oznaka, na primjer može biti rezervirana za svježije i neobrađene proizvode. Ako je dopušteno da naziv označava proizvod u kasnijoj fazi (npr. nakon rezanja, narezivanja, ribanja i/ili pakiranja), to mora biti navedeno kao i za sve druge specifične navode za koje je podniet zahtjev. Na taj način korisnik može odrediti u kojoj točki (ili do koje točke) prerade proizvod zadržava specifične karakteristike povezane s njegovim imenom.

U slučaju da subjekti promidžbe smatraju prikladnim razlikovati više vrsta proizvoda unutar jedne oznake, potrebno je naglasiti značajke i osobine koje su tipične za svaku od vrsta.

Zemljopisno područje

Zemljopisno područje predstavlja područje na kojem je proizvod dobiven: kao što je već spomenuto, u slučaju ZOI sve faze odvijaju se u određenom području, dok je u slučaju ZOZP dovoljno da se samo jedna (u pravilu posljednja) faza odvija na tom području.

Razgraničavanje tipičnog zemljopisnog područja koje će biti uneseno u specifikaciju mora biti definirano na temelju procjena koje moraju uzeti u obzir ne samo individualizaciju tradicionalnog područja proizvodnje i prerade proizvoda i homogenost uvjeta okoline i teritorija koji utječu na svojstvenost samog proizvoda, već i gospodarsku procjenu o proizvodnom potencijalu definiranog područja kako ne bi imali premali broj proizvođača, a zatim i nedostatne količine proizvoda to bi rezultiralo prevelikim troškovima za konzorcij i prekomjernim kontrolnim aktivnostima.

Granice područja utvrđuju se uzimanjem u obzir prirodnih i ljudskih čimbenika koji jamče da će konačni proizvod zadržati svoje svojstvene značajke (vidi odjeljak "Povezanost s teritorijem" u daljnjem tekstu).

Ovisno o ujednačenosti pedoklimatskih uvjeta područja, razgraničavanje se može izvršiti grupiranjem općina ili provincija koje tvore samo područje ili preciznim definiranjem zemljopisnih granica. Doduše, sve dok ne postoje čvrsti razlozi za drugačije postupanje, najjednostavnije je – pa i za kasnije provođenje inspekcijskog nadzora – definirati granice koristeći se administrativnim

granicama općina ili provincija. U ovom odjeljku navode se pomoćni dokumenti kao što su zemljopisne karte i drugi dokumenti koji mogu pomoći u razgraničavanju zemljopisnog područja

Dokaz o podrijetlu

Ovo poglavlje bavi se dokazima koji se odnose na podrijetlo poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda na deklariranom zemljopisnom područje, a što je povezano s konceptom "sljedivosti" proizvoda odnosno mogućnosti ulaženja u trag proizvodu od sirovina pa sve do krajnjeg odredišta. Opis u ovom odjeljku mora sadržavati mjere koje su poduzete da se zajamči sljedivost; na primjer, vođenje relevantnih lista ili registara i posebne provjere. Ilustrativni dokumenti kao što su dijagram toka ili grafikoni koji prikazuju svaku fazu procesa zajedno s kontrolnim točkama također mogu biti korisni kao popratni materijal.

Metode proizvodnje

Proizvodna metoda iz ovog odjeljka mora biti navedena dovoljno jasno kako bi se pružila mogućnost svakome tko se nađe u istom zemljopisnom području da započne proizvodnju temeljenu na informacijama navedenim u specifikaciji proizvoda.

Opis proizvodne metode, naravno, razlikuje se ovisno o tipu proizvoda. Specifikacija za proizvod od povrća tako će sadržavati, na primjer, sortu, podlogu, datum sijanja i žetve ili pobiranja, metode žetve ili pobiranja, skladištenje itd. ovisno o tome da li se radi o žetvi ili pobiranju s biljaka ili stabala. Za životinje se specificira na primjer pasminu, metodu uzgoja, prehrane, dob pri klanju, klasifikaciju trupaca itd. Za prerađeni proizvod specificira se sirovina i njezine tehničke karakteristike zajedno s postupkom prerade i preradom koja se traži.

Ako je potrebno zajamčiti da su radnje na proizvodu (kao što je ribanje, rezanje i narezivanje, ne primjer) izvršene u određenom zemljopisnom području, takvo jamstvo mora biti opravdano na odgovarajući način kojim se naglašava neophodnost istih u svrhu zaštite oznake u smislu očuvanja kvalitete i autentičnosti proizvoda.

Povezanost sa zemljopisnim okruženjem

Objašnjenje odnosa s mjestom podrijetla čini najvažniji element specifikacije proizvoda u odnosu na registraciju kao ZOI ili ZOZP. Odnos s mjestom mora ponuditi dovoljno detalja uključujući razloge koji povezuju zadani proizvod s određenim područjem, a ne s nekim drugim, to jest mora objasniti u kojoj mjeri značajke regije iz koje proizvod dolazi utječu na osobitosti konačnog proizvoda.

U slučaju i ZOI i ZOZP, dokazivanje da je zemljopisno područje specijalizirano za neku određenu proizvodnju ne čini dovoljno opravdanje za "odnos s mjestom". U svakom slučaju, potrebno je naglasiti učinke na kvalitetu proizvoda koji potječu iz uvjeta okruženja ili lokalnih osobitosti.

- ZOI – Popratno objašnjenje mora pružiti opis zemljopisnog okruženja uključujući svaki element utjecaja čovjeka ili staništa na kakvoću ili karakteristike proizvoda.

Spomenuti prirodni čimbenici sastoje se od specifičnih karakteristika zemljopisnog okruženja koji utječu na tehnike ili proizvodne običaje, ili nude specifične osobine sirovinama. Važna informacija može se odnositi na tlo i sraslo tlo, geografski izgled područja, uzvisine i padine, klimu i mikroklimu, vegetaciju, morfologiju terena itd.

Potrebno je pružiti objašnjenja o tome kako pojedine značajke područja mogu utjecati na konačni proizvod i razloge prema kojima je predmetna proizvodnja prikladna za određeno okruženje.

Također, elementi povezani s antropološkim čimbenicima utječu na specifične lokalne metode proizvodnje. Na primjer, odabir određenih biljnih sorti ili pasmina životinja, vrsta kultura ili rasploda, kako se međusobno nadopunjuju zemljopisno okruženje i proizvodna metoda, prisutnost specijalnih objekata povezanih s proizvodnjom (mlinovi, skladišta itd.), ali i baština lokalnog znanja ili određena tehnika proizvodnje. U većini slučajeva prirodni čimbenici djeluju

usko povezani s ljudskima. Važno je objasniti na koji su način proizvođači, koji trebaju razviti svoj proizvod, iskoristili prednosti koje im pružaju specifične značajke zemljopisnog okruženja. Ponekad proizvođači uspijevaju iskoristiti ono što bi u normalnim uvjetima bio nedostatak za određeno mjesto. Proizvođači moraju objasniti odnos koji postoji između značajki određenog zemljopisnog područja i prednosti proizvoda. Oni također moraju znati opravdati poduzimanje svih radnji u identificiranom području, a pružene informacije moraju sadržavati stvarne i objektivne motivacije. Analize organoleptičkog profila ili specifične fizikalne karakteristike proizvoda (struktura, oblik, boja, okus, miris itd.) često se koriste za dokazivanje da je određeni proizvod jedinstven. Iskazivanje tih rezultata laboratorijskih analiza mogu se pokazati korisnima u ovome kontekstu.

- ZOZP – Prilikom podnošenja zahtjeva za registraciju ZOZP preporuča se konkretno pojasniti da li je sastavljen na temelju specifičnih kvaliteta ili karakteristika (što treba onda biti i dokazano) ili kao posljedica reputacije proizvoda. Zahtjev temeljen isključivo na reputaciji proizvoda mora onda biti popraćen jasnim dokazima i detaljima koji uključuju, na primjer, relevantnu literaturu i anketno istraživanje potrošača. Također je moguće napomenuti specifični element koji naglašava razliku samog proizvoda ili njegove proizvodnje u usporedbi s konvencionalnim proizvodima. U većini slučajeva ekonomski podaci neće biti važni za potrebe samoga zahtjeva, ali u nekim slučajevima mogli bi se iskoristiti kao dodatna informacija. Na primjer, ako predmetni proizvod ima cijenu koja je inače veća od sličnih cijena, to se može smatrati elementom koji ukazuje na njegovu reputaciju.

Nadzorna tijela

U ovome poglavlju navedeni su nazivi i adrese nadležnih uprava i tijela koji utvrđuju sukladnost s odredbama iz specifikacija kao i njihove dužnosti. Naziv inspekcijskog tijela može se izostaviti u specifikaciji kako bi se izbjegla kasnija potreba za mijenjanjem propisa ako bi to tijelo promijenilo naziv. U ovome slučaju je, dakle, dovoljno unijeti rečenicu u ovaj odjeljak specifikacije kao npr. "Inspekcijski nadzor primjene odredbi sadržanih u ovoj proizvodnoj specifikaciji provodi nadzorno tijelo u skladu s čl. 11. Uredbe (EZ) 510/2006."

Označivanje

Ovo poglavlje uključuje specifična pravila za označivanje, a u vezi s oznakama ZOI i ZOZP. Stoga mora sadržavati upute o dopuštenim tipovima pakiranja kao i podatke koji, bez obzira na zakonske uvjete, moraju biti navedeni na proizvodu, modalitete kojima se utvrđuju ti detalji, te dopušteni podaci.

Svi aspekti oznake moraju biti dobro definirani: veličina loga, tip slova, njihova veličina i boja, položaj boja.

Ovo poglavlje može sadržavati i specifikacije naljepnica za proizvode koji koriste ZOI ili ZOZP proizvode kao sirovine.

Na kraju, naglašava se da Uredba 510/2006 predviđa da se ZOI i ZOZP oznake (ili simboli Zajednice povezani s njima) moraju postaviti na proizvodima podrijetlom iz Zajednice u skladu sa registriranim specifikacijama.

Nacionalni zahtjevi ili zahtjevi Zajednice

Ovo poglavlje mora uključivati i, po potrebi, jasno dokazati moguće zahtjeve koje su propisani nacionalnim odredbama ili odredbama Zajednice.

3.5.4 Registracija ZOI i ZOZP za treće zemlje

Uredba EZ-a br. 2081/92 (i njezine izmjene i dopune učinjene Uredbom br. 692/2003) već predviđa mogućnost registracije zemljopisnih oznaka (ZOI i ZOZP) koje se nalaze u trećim zemljama.

Sjedinjene Države i Australija pritužile su se WTO-u (Svjetskoj trgovinskoj organizaciji) u svezi sa sustavom registracije za kojeg se smatra da je nepovoljan te u svezi sa preklapanjem naziva proizvođača i oznaka zemljopisnog podrijetla. U odluci objavljenoj 2004., komisija WTO-a potvrdila je pravilnosti propisa Zajednice u svezi s oznakama zemljopisnog podrijetla i odbila veći dio prigovora koje su učinile Sjedinjene Države i Australija.

Odluka WTO-a je, međutim, istovremeno prepoznala da su mehanizmi pristupa sustavu zaštite oznaka zemljopisnog podrijetla u Europskoj uniji izuzetno nepovoljni za proizvođače iz trećih zemalja, osobito zbog klauzula o "istovrijednosti" i "reciprocitetu". Odluka također napominje da zbog toga predstavljaju "manje povoljne uvjete" koji se ne mogu opravdati nijednim međunarodnim pravom.

Nova uredba, dakle, jamči sukladnost režima s oba aspekta koji su primili kritike. Na prvom mjestu ukinut je zahtjev za "reciprocitetom i istovrijednosti", koji je bio nametnut trećim zemljama, a na drugom mjestu pružena je mogućnost subjektima iz trećih zemalja da podnose zahtjeve i prigovore izravno i bez potrebe za intervencijom njihovih vlada.

Zahtjev za zaštićenu oznaku izvornosti (ZOI) ili zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla (ZOZP) smješten u trećoj zemlji proizvođač i/ili udruga prerađivača može podnijeti Komisiji, a zahtjev mora sadržavati elemente koje uredba i inače propisuje, tj. skupinu koja podnosi zahtjev, proizvođačku specifikaciju i jedinstveni dokument. Da bi se pristupilo registraciji, potrebno je da je zemljopisna oznaka već zakonski zaštićena u zemlji podrijetla.

3.5.6 Oznaka tradicionalnog ugleda

Oznaka tradicionalnog ugleda uvedena Uredbom EZ-a br. 2082/1992 i njezinim izmjenama i dopunama učinjenih Uredbom EZ-a br. 509/2006.

Cilj ove uredbe je osigurati specifičnu certifikaciju onih proizvoda koji su tradicionalni i posjeduju distinktivne značajke u odnosu na slične proizvode koji pripadaju istoj kategoriji.

Tradicionalan karakter može se sastojati u korištenju tradicionalnih sirovina ili u tradicionalnom sastavu, ili pak u tradicionalnoj metodi proizvodnje i/ili prerade. Prema Uredbi "tradicionalno" označava dokazanu uporabu na tržištu kroz vremensko razdoblje koje pokazuje prenošenje s generacije na generaciju; ovo vremensko razdoblje je razdoblje koje se općenito pripisuje jednoj ljudskoj generaciji, a to je najmanje 25 godina.

Posebna svojstva označavaju "svojstvo ili skup svojstava po kojima se poljoprivredni ili prehrambeni proizvod jasno razlikuje od drugih sličnih prehrambenih ili drugih proizvoda iste kategorije"; ti elementi mogu biti povezani sa svojstvenim značajkama proizvoda, kao što su njegove fizikalne, kemijske, mikrobiološke ili organoleptičke značajke ili s metodom proizvodnje proizvoda ili sa specifičnim uvjetima koji moraju biti zadovoljeni tijekom njegove proizvodnje.

Sljedeći elementi se pak izuzimaju iz definicije "posebnih svojstava":

- posebne metode prezentacije proizvoda (na primjer, složeno ili privlačno pakiranje kakvo nije prisutno kod ostalih proizvoda);
- sastav ili načini proizvodnje propisani posebnim propisima ili proizvoljnim kriterijima (osim kada je posebnim propisima ili normama propisana posebnost proizvoda);
- posebno podrijetlo.

Za registraciju, naziv proizvoda mora zadovoljavati određene uvjete tj. mora biti specifičan sam po sebi odnosno mora se jasno razlikovati od drugih naziva te ga je stoga često nemoguće prevesti, (npr. Gueuze), ili izražavati posebna svojstva prehrambenog proizvoda (npr. svježa tradicionalna puretina). Kada se naziv ne odnosi na značajke proizvoda već na specifičnost samu po sebi, mora biti tradicionalan ili ustaljen na temelju korištenja. S druge strane, kada naziv upućuje na posebna svojstva ne može se registrirati u samo dva slučaja: ako se odnosi samo na tvrdnje općenite prirode, ili kada je zbunjujući u odnosu na stvarne značajke proizvoda.

Registracija OTU

Postupak registracije oznake tradicionalnog ugleda vrlo je sličan postupku registracije zaštićenih oznaka izvornosti i zemljopisnog podrijetla.

Zahtjev za registraciju podnosi, i u ovom slučaju, skupina i mora obuhvatiti najmanje:

- naziv i adresu skupine koja podnosi zahtjev
- specifikaciju proizvoda;
- naziv i adresu ovlaštenih tijela koja provjeravaju sukladnost s odredbama specifikacije, te njihove specifične zadaće;
- dokumente koji dokazuju specifičan i tradicionalan karakter proizvoda.

Specifikacija proizvoda se, nasuprot tome, razlikuje od specifikacije za ZOI i ZOZP jer se ne zahtijevaju svi oni elementi koji se odnose na posebna zemljopisna svojstva (tj. razgraničenje zemljopisnog područja, dokaz izvornosti, povezanost s područjem), ali mora obuhvatiti ključne elemente koji određuju posebna svojstva proizvoda i ključne elemente koji dokazuju njegov tradicionalni karakter.

Specifikacija mora također navesti da li skupina traži registraciju imena sa ili bez restrikcija uporabe. Uredba predviđa da se registracija oznake tradicionalnog ugleda podijeli na dvije liste ovisno o tome da li je uporaba naziva proizvoda ili namirnice ograničena ili ne na proizvođače koji zadovoljavaju odgovarajuće specifikacije.

Zahtjev za registraciju podnosi se državi članici (u Italiji se podnosi Mipaf-u) ako je skupina koja podnosi zahtjev registrirana u državi članici; ako pak zahtjev podnosi skupina iz treće zemlje, zahtjev se prosljeđuje povjerenstvima, bilo neposredno ili preko vlade te zemlje.

Jednako tako, procedure za provjeru zahtjeva od strane Komisije, upravljanje ili prigovore kao i procedure za izmjenu i dopunu i brisanje specifikacije vrlo su slične onima za ZOI i ZOZP.

Zaštita registrirane OTU

Pravni učinak uredbe za oznake tradicionalnog ugleda nije isti kao za zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla i zaštićenu oznaku izvornosti. Najočitiya razlika između OTU i ZOI i ZOZP je zemljopisna. Kod ZOI i ZOZP uvijek postoji povezanost sa zemljopisnim područjem koja pak ne postoji kod OUT, a proizvođači koji zadovoljavaju specifikacije proizvoda imaju pravo koristiti njegov naziv neovisno o tome gdje su registrirani.

Druga razlika leži u činjenici da naziv mogu koristiti isključivo oni proizvođači koji udovoljavaju specifikaciji proizvoda jedino ako:

- je skupina proizvođača postavila poseban uvjet u zahtjevu; i
- nijedan postupak prigovora ne dokazuje da je naziv legitiman, priznat i značajan za slične proizvode.

U slučaju rezerviranog naziva, zaštita obuhvaća i naziv, što znači da ga mogu rabiti samo oni proizvođači koji udovoljavaju specifikaciji proizvoda (npr. "Jamon Serrano").

U svim drugim slučajevima se, naprotiv, registrirano ime može koristiti u označivanju proizvoda koji ne udovoljavaju registriranoj specifikaciji proizvoda (npr. "Mozzarella"), ali tada nije moguće rabiti "oznaku tradicionalnog ugleda" ili njezin akronim OUT (TSG) niti odgovarajući simbol koji predviđa Zajednica.

Cilj registracije je u ovom slučaju pružanje dodane vrijednosti ugledu proizvoda čime se povećava njegova konkurentnost na tržištu i promiče svijest javnosti o europskom sustavu registracije.

4. CILJEVI I PODRUČJE PRIMJENE

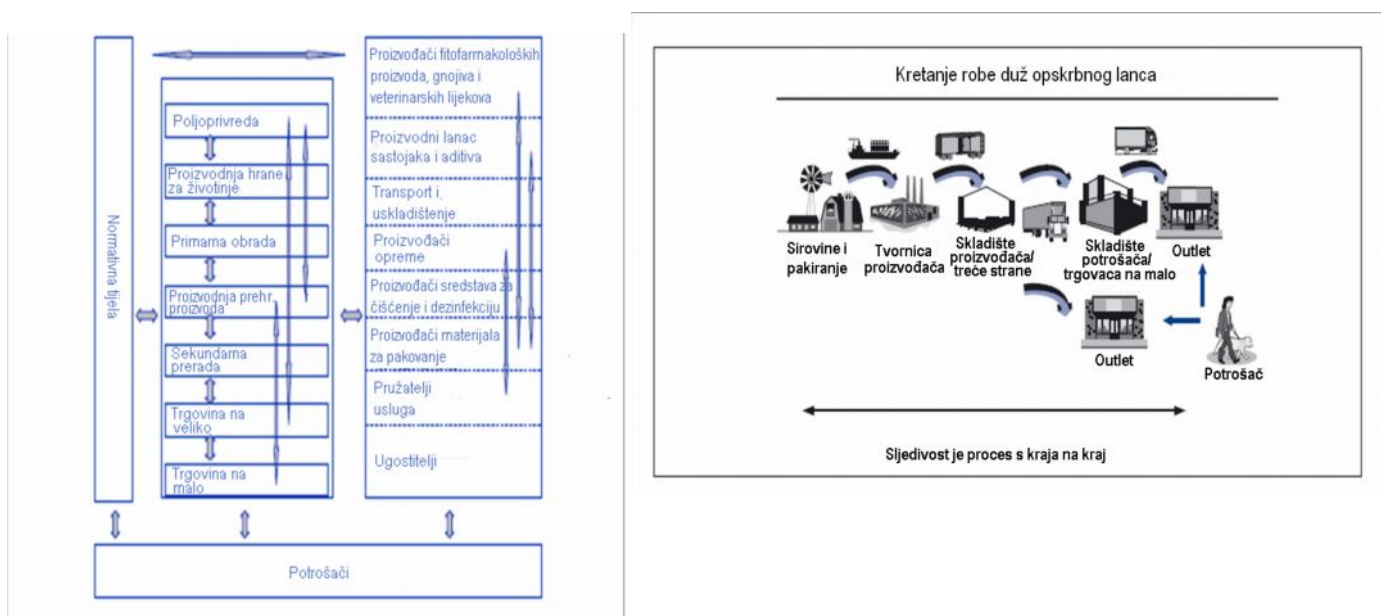
Ove smjernice definiraju načela i zahtjeve za provedbu sustava samokontrole⁵ poljoprivredno-prehrambenog lanca i mogu se primijeniti u slučajevima kada neka organizacija namjerava definirati i osigurati sljedivost prehrambenih proizvoda kroz sve faze prerade te osigurati poštivanje standarda zdravstvene ispravnosti i higijene tijekom cijelog procesa.

Ove smjernice također specificiraju zahtjeve koje organizacija mora osigurati kako bi zajamčila sukladnost proizvoda od svježeg voća i povrća.

Stoga se ove smjernice primjenjuju za izradu posebnih tehničkih specifikacija kojima se definiraju zahtjevi za poljoprivredno-prehrambene proizvode i zahtjevi koji se odnose na proizvodni proces.

tehničke specifikacije mogu se primijeniti na sve proizvode od voća i povrća (svježe, smrznuto i prerađeno) ovdje spomenuto.

Poljoprivredno-prehrambeni lanac i odnosi između subjekata i potrošača



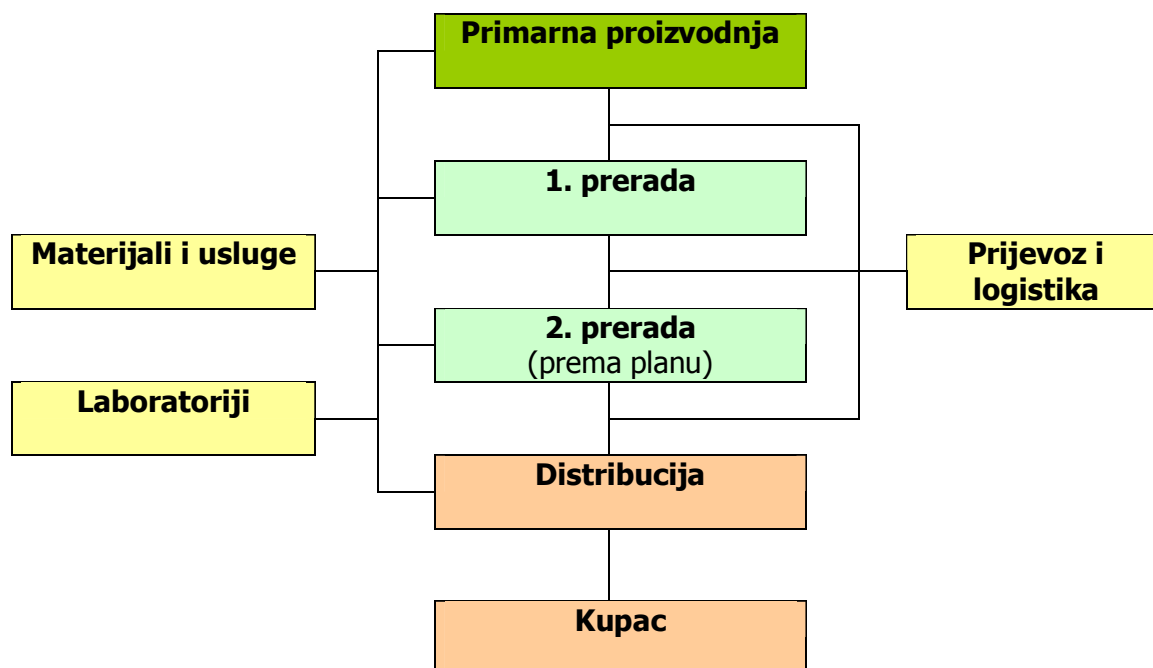
5. MATERIJALI I METODE

U svrhu primjene plana samokontrole kroz tehničke specifikacije, potrebno je najprije istoga definirati u specifikacijama i dokumentirati u proizvodnoj liniji s obzirom na:

- ✚ Organizaciju (definiranje odgovornosti, uloga i funkcija);
- ✚ predmetne proizvode;
- ✚ tok materijala uključenih u proizvodnju (sirovine, eventualni aditivi, polupreradevine, pakiranje, itd.);
- ✚ identificiranje točki kritičnih za zdravlje i higijenu te identificiranje kritičnih točki (HACCP analiza);
- ✚ organizacijske detalje s drugim eventualnim organizacijama (ugovori s dobavljačima, drugi ugovori, partnerstva, itd.);

⁵ Samokontrole: sustav samoanalize rizika po zdravlje i higijenu u različitim fazama proizvodnog procesa sukladno HACCP metodologiji i u skladu s Uredbom EZ-a 852/04.

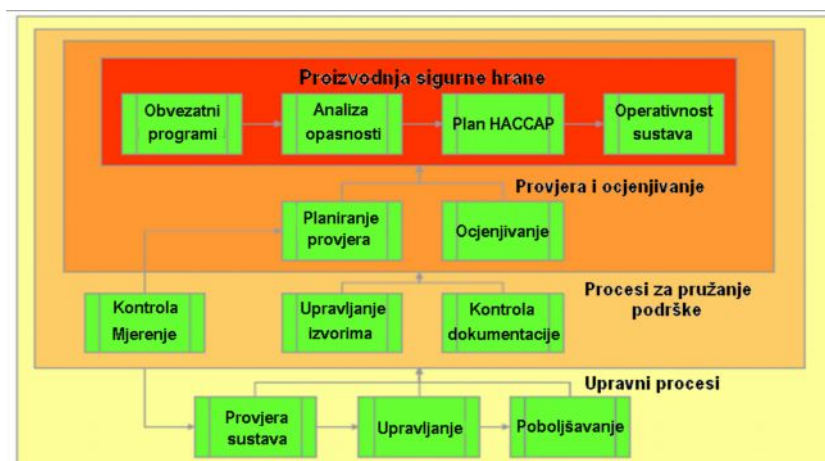
Primjer poljoprivredno-prehrambenog lanca s naznačenim fazama i materijalima/uslugama od kojih se sastoji:



6. STANDARDI KVALITETE: ZAHTJEVI

U svrhu definiranja najmanjih dopuštenih standarda kvalitete u poljoprivredno-prehrambenom lancu, organizacija mora aktivirati sljedeće operacije:

- potrebno je definirati organizaciju za koordiniranje i upravljanje proizvodnom linijom za specifične aspekte sljedivosti i sigurnosti zdravlja;
- potrebno je formalizirati ugovore s raznim organizacijama koje su uključene u sustav sljedivosti;
- proizvod mora biti identificiran u i između organizacija koje su uključene;
- tok materijala mora biti registriran;
- proizvod mora, prema potrebi, biti odvojen;
- potrebno je definirati metode i odgovornosti za upravljanje podacima;



7. SUSTAV KVALITETE PROIZVODA

Nadalje, u sklopu tehničkih specifikacija organizacija mora uspostaviti elemente sustava kvalitete proizvoda od voća i povrća koji su predmet poslovanja organizacije:

- Odgovornosti uprave (organigram poduzeća i pridružene funkcije)
- Sustav kvalitete povezan s proizvodom (dijagram toka, popisi dokumentacije i postojećih zapisa)
- Revizija ugovora (sposobnost organizacije da zadovolji zakonom predviđene propise)
- Metode provjere dokumentacije i registracije
- Dostava sirovina i provjera njihove sukladnosti
- Metode identifikacije i praćenja odabranih proizvoda
- Konzerviranje i pakiranje proizvoda
- Interna provjera sustava kvalitete
- Izobrazba osoblja
- Praćenje procesa (s obzirom na uspostavljene parametre)
- Nadzor opreme
- Odabir laboratorija (ISO/IEC 17025 akreditirane i ovlaštene po priznatoj javnoj ustanovi)
- Praćenje nesukladnih proizvoda, popravne i preventivne radnje, prigovora i upravljanja

Na kraju, organizacija mora, sukladno HACCP metodama, u tehničkim specifikacijama definirati i provesti plan samokontrole s ciljem osiguravanja pravilnog funkcioniranja poljoprivredno-prehrambenog lanca u svakoj organizaciji koja je u njega uključena,.

Definicija plana samokontrole (HACCP) u proizvodnoj liniji

Plan mora sadržavati:

- *identifikaciju značajnih točaka, metoda upravljanja i kontrole za svaku točku i odgovarajuće metode registriranja;*
- *definiciju minimalnih vještina osoblja uključenog u aktivnosti relevantne za sljedivost i osiguranje zdravlja i higijene proizvodne linije; osoblje mora biti izobraženo, obrazovano i uključeno;*
- *sustav verifikacije djelotvornosti i učinkovitosti plana samokontrole.*
- *nesukladne proizvode treba identificirati i definirati metode za upravljanje istima;*
- *sustav periodične verifikacije treba definirati kako bi se provjerila djelotvornost i prikladnost plana samokontrole. Tu verifikaciju mora voditi neovisno osoblje, a provodi se kroz cjelokupni sustav sljedivosti, obuhvaćajući i provjeru inspekcije kao i ispitivanja koja se vrše na proizvodu u svezi s njegovim sanitarno-higijenskim značajkama.*
- *potrebno je verificirati učinkovitost sustava kontrole i predmetne dokumentacije u svim uključenim organizacijama ukoliko se ustanove promjene aktivnosti ili značajki proizvoda.*

Tehničke specifikacije moraju:

- *biti raspodijeljene između organizacija koje čine proizvodnu liniju;*
- *obuhvatiti sve primjenjive točke iz ovog dokumenta;*
- *navesti ili upućivati na sve procedure sustava sljedivosti proizvodne linije;*
- *opisati: proizvodnu liniju, odgovornosti, metode upravljanja i verifikacije.*

Sve pisane ili registrirane informacije koje dokumentiraju aktivnosti i tok proizvodnih procesa kao i zdravstveno-higijenske karakteristike proizvoda moraju se evidentirati, održavati, ažurirati, arhivirati, čuvati i moraju biti lako dostupne.

8. DODATNI ZAHTJEVI

Na zahtjev ili želju klijenta ili tržišta, organizacija može dodati zahtjeve koji su restriktivniji od zakonom predviđenih (PROIZVOLJNI zahtjevi), na primjer:

- proizvodnja prema posebnim tehnikama (tj. Integrirana proizvodnja⁶);
- Proizvodnja u poljoprivrednim organizacijama u skladu s GLOBAL GAP protokolom (Dobra poljoprivredna praksa)⁷;
- zaostaci fitofarmakoloških proizvoda niži od najviše dopuštene razine zaostataka;
- Smrzavanje i prerada u skladu s BRC ili IFS (Higijena, okoliš i sigurnost)⁸ standardima.

U slučaju specifikacija u određenim vrstama proizvodnje kojima će se upravljati u sprezi s konvencionalnim vrstama proizvodnje, organizacije moraju primijeniti odgovarajuće instrumente radi sprječavanja unakrsne mješavine/kontaminaciju:

- identifikacija mjesta proizvodnje i pridruženih specifikacija;
- predvidjeti na mjestima proizvodnje ili mjestima gdje se proizvodom upravlja sukladno tehničkim ili drugim specifikacijama za konvencionalnu proizvodnju, sustav odvajanja radi sprječavanja unakrsne kontaminacije;
- itd.



⁶ *Integrirana proizvodnja*: je sustav poljoprivredne proizvodnje kojim se dobiva hrana i drugi proizvodi visoke kvalitete upotrebom prirodnih izvora i regulacijskih mehanizama koji nadomještaju ekološki nepovoljna zadiranja u okolinu i omogućuju dugotrajnu održivu poljoprivrednu proizvodnju. Naglašava se holistički pristup sustava, kao i cijelog poduzeća kao osnovne jedinice, temeljna funkcija poljoprivredno-ekoloških sustava, ciklusi nutritivnih elemenata i dobrobit svih životinja na farmi. Očuvanje i poboljšanje plodnosti tla i ekološke raznolikosti nužne su sastavnice. Biološke, tehničke i kemijske metode pažljivo su uravnotežene radi zaštite okoliša, profitabilnosti i društvenih potreba.

⁷ *GLOBAL GAP*: Protokol dobre prakse koji je izradila međunarodna organizacija EUREP, a kojoj su pridruženi glavni europski organizirani distributeri.

⁸ *B.R.C.*: Standard u poljoprivredno-prehrambenoj proizvodnji koji razmatra čimbenike higijene, okoliša i sigurnosti u tvornicama za preradu, uspostavljen po organizaciji British Retailer Consortium kojoj su pridruženi svi glavni organizirani distributeri u UK.

IFS: Standard u poljoprivredno-prehrambenoj proizvodnji koji razmatra čimbenike higijene, okoliša i sigurnosti u tvornicama za preradu, uspostavljen po organizaciji International Food Standard kojoj su pridruženi svi glavni organizirani distributeri u kontinentalnoj Europi.

9. SLJEDIVOST

9.1 Sljedivost u sklopu poljoprivredno-prehrambenog sektora

Sljedivost je riječ kojoj se daje velika važnost u poljoprivredno-prehrambenom sektoru. Omogućava subjektima da odgovore na sve veće zahtjeve na području sigurnosti hrane i da identificiraju odgovornosti u svim fazama prehrambenog lanca. Ne predstavlja samo alat povezan sa sigurnošću hrane, već i način povećanja konkurentnosti i usmjeravanje proizvodnih sustava, kao i sredstvo za poboljšanje samih prehrambenih proizvoda.



Termin sljedivost može pružiti različita tumačenja i značenja. Može se definirati u smislu sigurnosti hrane, logistike, marketinga itd. ovisno o ciljevima koje je poslovanje postavilo u njezinoj primjeni.

Važno je napomenuti da se povratna sljedivost, unatoč njezinim različitim ciljevima primjene smatra i traži kao zahtjev u udovoljavanju standardima i proizvoljnim sustavima koji su namijenjeni poljoprivredno-prehrambenom sektoru.

Postoje tako različite definicije povratne sljedivosti: one koje proizlaze iz Uredbe 178/2002 koja je na snazi od 2005. godine, te definicije koje pripadaju proizvoljnim sustavima (ISO 22005, ISO 9000 i druge norme).

Norma ISO 22005, na primjer, definira sljedivost kao: "...sposobnost ulaznja u trag povijesti, primjeni ili lokaciji proizvoda ili jedinice pomoću evidentiranih isprava", dok ju Uredba EZ-a 178/2002 definira kao: "...jest mogućnost ulaznja u trag i praćenja hrane, hrane za životinje, životinja koje se koriste za proizvodnju hrane ili tvari koja je namijenjena ugrađivanju ili se očekuje da će biti ugrađena u hranu ili hranu za životinje, kroz sve faze proizvodnje, prerade i distribucije" (čl. 3., st. 15.). Ova uredba, koja se primjenjuje od 1. siječnja 2006. u čl. 18. određuje obvezatne zahtjeve za subjekte u poljoprivredno-prehrambenom lancu koji im omogućavaju komercijalizaciju poljoprivredno-prehrambenih proizvoda na europskom tržištu; isti se odnose i na europska poduzeća koja surađuju unutar EU te na zemlje izvan EU koje uvoze svoje proizvode u Europsku zajednicu.

Slijediti i ulaziti u trag hrani podrazumijeva neprestano povezivanje stvarnog toka proizvoda s odgovarajućim tokom podataka. Stoga je potrebno uvesti sustav (sustav sljedivosti) koji omogućava sakupljanje podataka o sljedivosti (npr. tip proizvoda, količina, naziv i adresa dobavljača, klasa kvalitete proizvoda, naziv i adresa klijenta itd.). Ti podaci moraju u svakom trenutku i u svakoj fazi lanca omogućiti praćenje podataka o samom proizvodu 'nizvodno' (sljedivost) i 'uzvodno' (povratna sljedivost). Sakupljanje i upravljanje takvim podacima može se vršiti ručno (na papiru) ili automatski (pomoću odgovarajućeg softwera), što je sve češći slučaj.

9.2 Zahtjevi identifikacije i povratne sljedivosti

Norma ISO 22005 više je usredotočena na procedure koje se moraju primjenjivati u poduzećima i u lancima, a koje se u pravilu odnose na potrebu dokumentiranja toka materijala i odgovarajućih informacija, uključujući vođenje i provjeru dokumentacije. Svaka organizacija dužna je uspostaviti nekoliko procedura, od kojih obavezno:

- a) Definicija proizvoda, tj. koji je proizvod relevantna za lanac;
- b) Definicija i identifikacija partije, tj. koje su partije bile obuhvaćene kroz cijeli lanac, uz kratak opis. Na primjer, neka "ulazna partija" može se definirati kao "pojedinačna isporuka sirovina s farme";

c) Dokumentacija o materijalu i toku informacija, uključujući i sredstva za vođenje evidencije. Za ovaj aspekt vidi sljedeću tablicu;

d) Upravljanje zapisima i protokolima, u pravilu se sastoji od metode prepisivanja podataka i tipa potpore (npr. podatak "ulazna partija" zapisuje se na primci kroz software objekta)

e) Protokoli za pristup informacijama. U ovom slučaju svaki ključ ili element sljedivosti mora se pripojiti proceduri za pristup podacima specifično za taj element. Na primjer, treba specificirati da se za ulazak u trag datumu žetve neke određene partije treba pozvati na dnevnik žetve poljoprivrednika koji je isporučio sirovinu, itd.

Prilikom uspostavljanja i primjene sustava sljedivosti, potrebno je uzeti u obzir upravljanje procedurama i sustavima koji postoje u organizaciji.

Procedure kojima se upravlja sljedivost moraju, prema potrebi, sadržavati specifično sredstvo putem kojeg se povezuje i evidentira tok informacija koji se odnosi na materijale i proizvode.

Procedure za upravljanje nesukladnostima sustava sljedivosti moraju biti uspostavljene. Te procedure moraju obuhvatiti radnje prilagodbe i popravne radnje.

S pojedinačne točke gledišta, sljedeći može biti primjer toka informacija u hortikulturnom lancu (koji se ne razlikuje mnogo od lanca u voćarstvu s točke gledišta povratne sljedivosti) koji nudi i niz temeljnih podataka koje treba evidentirati kako bi se uspješno primijenila povratna sljedivost u proizvodnji. Naravno, poduzeće može, sukladno svojim stvarnim djelatnostima, neke korake izbaciti ili nadodati:

Korak	Materijal / Jedinica	Elementi sljedivosti	Dokumentacija za registraciju	Farma i odg. osoba
Primarna proizvodnja	Sjeme/ Povrće	Naziv poljoprivrednog poduzeća i zemljišne čestice	Zemljišna knjiga	Uprava farme
↓				
Prijevoz sirovina u tvornicu	Materijal od "sirovog" povrća u kantama	Naziv farme i poljoprivredne površine	Prijevoznica	Uprava farme
↓				
Dostava	Materijal od "sirovog" povrća u kantama	Naziv farme + poljoprivredne površine + ulazne serije	Dostavnica	Poljoprivredno poslovanje i djelatnik na vagi
↓				
Privremeno skladištenje sirovina ispod nadstrešnice	Materijal od "sirovog" povrća u kantama	Ulazna serija i farma jasno označene na svakoj isporučenoj pošiljci		Djelatnik na vagi
↓				
Sortiranje	Materijal od "sirovog" povrća u kantama / Povrće u konačnom sanduku	Ulazna serija		Radnik u preradi
↓				
Eventualno konzerviranje hlađenjem	Povrće u konačnom sanduku	Ulazna serija		Radnik u preradi
↓				
Prijevoz	Paleta sa sanducima povrća	Serija, naziv poduzeća klijenta, šifra proizvođača	Naljepnica za prodaju (uz svaki pojedini sanduk) i prijevoznica	Djelatnik u preradi i djelatnik na vagi za izlaznu robu

Tablica daje primjer definiranog lanca koji može dobiti certifikat ISO 22005. U ovom slučaju potrebno je identificirati prvi korak "uzvodno" i posljednji korak "nizvodno" kako bi se moglo odrediti koju informaciju potrebujemo od dobavljača, a koju moramo pružiti klijentu. U daljnjem tekstu nalazi se primjer usklađen s odredbama kako su definirane tablicom:

Dobavljač	Materijal / Jedinica	Elementi sljedivosti	Dokumentacija za registraciju
Dobavljač sjemena	Sjeme	Partija sjemena	Račun

Klijent	Materijal / Jedinica	Elementi sljedivosti	Dokumentacija za registraciju
Supermarket	Sanduk s povrćem	Serijski	Račun

Ispitivanje sustava povratne sljedivosti:

Provjera funkcioniranja sustava povratne sljedivosti od životne je važnosti, a postiže se ispitivanjem povratne sljedivosti kojim se provjerava da li se, počevši od kraja lanca, u razumnom vremenu može identificirati farma podrijetla sirovine, ulazjenjem u trag elementima sljedivosti.

Na primjer, počevši od računa prodaje povrća možemo se vratiti natrag do prodajne partije, ulazne partije sirovine i do dobavljača sirovine.

Upravljanje nesukladnostima:

Upravljanje nesukladnostima je još jedno od temeljnih elemenata pravilnog funkcioniranja sustava povratne sljedivosti. Svaki put kada dođe do odstupanja od parametara koji su zadani sustavom povratne sljedivosti, treba upravljati takvim događajem nesukladnosti putem posebnih zapisa. Stoga treba uspostaviti koji obuhvaća:

- Opis događaja nesukladnosti,
- Potrebne prilagodbe,
- Popravne radnje,
- Primjenu procedura za povlačenje.

Odgovornosti i izobrazba:

Moraju se identificirati sve odgovornosti u lancu. U biti, mora se identificirati svaka funkcija (npr. djelatnik na vagi, djelatnici zaduženi za označavanje proizvoda, itd.) koja može utjecati na povratna sljedivost proizvodnje. Osim toga, potrebno je sastaviti plan izobrazbe koja omogućava radnicima da nauče procedure koje moraju provoditi kako bi se zajamčila povratna sljedivost proizvoda.

Kontrola:

Jamstvo dobrog funkcioniranja sustava povratne sljedivosti oslanja se i na kontrolne aktivnosti koje se moraju provoditi u skladu s rasporedom provjera. U daljnjem tekstu navedena su dva primjera rasporeda provjera za hortikulturalnu proizvodnju, na polju i u postrojenju:

**SMJERNICE ZA IZRADU TEHNIČKIH SPECIFIKACIJA O NAJMANJIM DOPUŠTENIM STANDARDIMA KAKVOĆE I SLJEDIVOSTI U
PROIZVODNJI VOĆA I POVRĆA**

ID	Korak	Greška	Nadzor	Preventivna radnja	Popravna radnja	Evidencijski dokument popravne radnje	Učestalost	Odgovorna osoba
1	Nabava sjemena od dobavljača	Nedostaje ENSE oznaka na pakiranju sjemena	Provjeriti ENSE oznaku na pakiranju sjemena	Izobrazba farmera od strane RT	Odbijanje robe	Zapis o nesukladnosti	Svaka nabava	Farmer
2	Primarna proizvodnja	Nepodudaranja između partije sjemena i zemljišne čestice	Potražiti zemljišnu knjigu	Izobrazba farmera od strane RT	Različita uporaba (spuštanje na razinu necertificiranog proizvoda)	Zapis o nesukladnosti	Svaka zemljišna čestica	Farmer
3	Prijevoz povrća u kantama	Prijevoznica nedostaje samo za treće osobe ili prema potrebi	Zahtjev za prijevoznicu po isporuci	Preventivna komunikacija	Naknadno slanje prijevoznice	Zapis o nesukladnosti	Svako putovanje	Farmer

ID	Korak	Greška	Nadzor	Preventivna radnja	Popravna radnja	Evidencijski dokument	Učestalost	Odgovorna osoba
1	Zaprimanje / Isporuka	- Isporuka od strane farmera s nepotpunom zemljišnom knjigom i /ili prijevoznicom	- Potražiti zemljišnu knjigu - provjera liste kvalificiranih proizvođača	Zahtjev za izobrazbu djelatnika na vagi	- Odbijanje robe - Druga uporaba	Dostavnica	Svaka isporuka	RT i djelatnik na vagi
2	Privremeno skladištenje ispod nadstrešnice	Nepodudaranje partija	Provjeriti prisutnost naljepnica za identifikaciju	- Izobrazba djelatnika	Druga uporaba	Dostavnica	Svakodnevno	RT i posrednik
3	Sortiranje i pakiranje u kutije	Nepodudaranje partija Nedostaju oznake na sanducima	Učinkovito sortiranje proizvoda namijenjenog za obradu narudžbe Učinkovito označavanje sanduka	- Izobrazba djelatnika	Druga uporaba	Konačno označivanje	Svaka radnja	RT i djelatnik u preradi
4	Eventualno čuvanje hlađenjem	Odstranjena oznaka ili drugi događaj koji uzrokuje gubitak iste	Provjeriti prisutnost oznake	- Izobrazba djelatnika	Druga uporaba	Konačno označivanje	Svaka obrada	RT i posrednik
5	Otprema	Odstranjena oznaka ili drugi događaj koji uzrokuje gubitak iste Nepravilno povezivanje partije namijenjen klijentu	Provjeriti pravilnu obradu narudžbe	- Izobrazba djelatnika	Druga uporaba	Prijevoznica	Svaka prodaja	RT i otpremnik

SMJERNICE ZA IZRADU TEHNIČKIH SPECIFIKACIJA O NAJMANJIM DOPUŠTENIM STANDARDIMA KAKVOĆE I SLJEDIVOSTI U PROIZVODNJI VOĆA I POVRĆA

Interne inspekcije:

Dok se kontrolne radnje odnose na proizvodnju, interne inspekcije tiču se prvenstveno sustava povratne sljedivosti kao cjeline. Primjer internog plana inspekcije može se sastaviti na ovaj način:

ID	Predmet provjere	Greška	Preventivna radnja	Popravna radnja	Evidencijski dokument	Učestalost	Odgovorna osoba
1	Ažuriranja priručnika, nakon eventualnih izmjena	Priručnik nije u potpunosti usklađen	Izobrazba RT-a	Žurno ažuriranje	Izvešće o inspekciji	Svaka izmjena koja utječe na povratna sljedivost proizvoda	RT
2	Prisutnost ažuriranih uputa za rad na radnim mjestima	Performanse radnika na temelju zastarjelih uputa	Izobrazba RT-a	Žurna zamjena	Izvešće o inspekciji	Travanj svake godine	RT
3	Prisutnost i cjelovitost izvješća o prethodnoj inspekciji	Gubitak dnevnika inspekcije	Izobrazba RT-a	Žurno pronalaženje nedostajućih informacija	Izvešće o inspekciji	Travanj o listopad svake godine	RT
4	Provjera pravilnog upravljanja i zatvaranje zapisa o nesukladnostima	Ponavljajuće se nesukladnosti, ne otklanjanje uzroka nesukladnosti	Izobrazba RT-a	Žurno zatvaranje nesukladnosti	Izvešće o inspekciji	Travanj o listopad svake godine	RT
5	Ažuriranje podataka o povratnoj sljedivosti proizvoda	Nedostatak podataka i s tim povezana nemogućnost potpune ili djelomične sljedivosti proizvoda	Izobrazba RT-a i djelatnika	Ažuriranje podataka	Izvešće o inspekciji	Dvaput tijekom kampanje povlačenja proizvoda	RT
6	Izvođenje bilance mase i dokumentiranog ispitivanja povratne sljedivosti	Propust pri evidentiranju mogućih problema povezanih sa sustavom povratne sljedivosti	Izobrazba RT-a	Uklanjanje problema i provjera pravilnog funkcioniranja pomoću drugih ispitivanja	Izvešće o inspekciji	Dvaput tijekom kampanje povlačenja proizvoda	RT

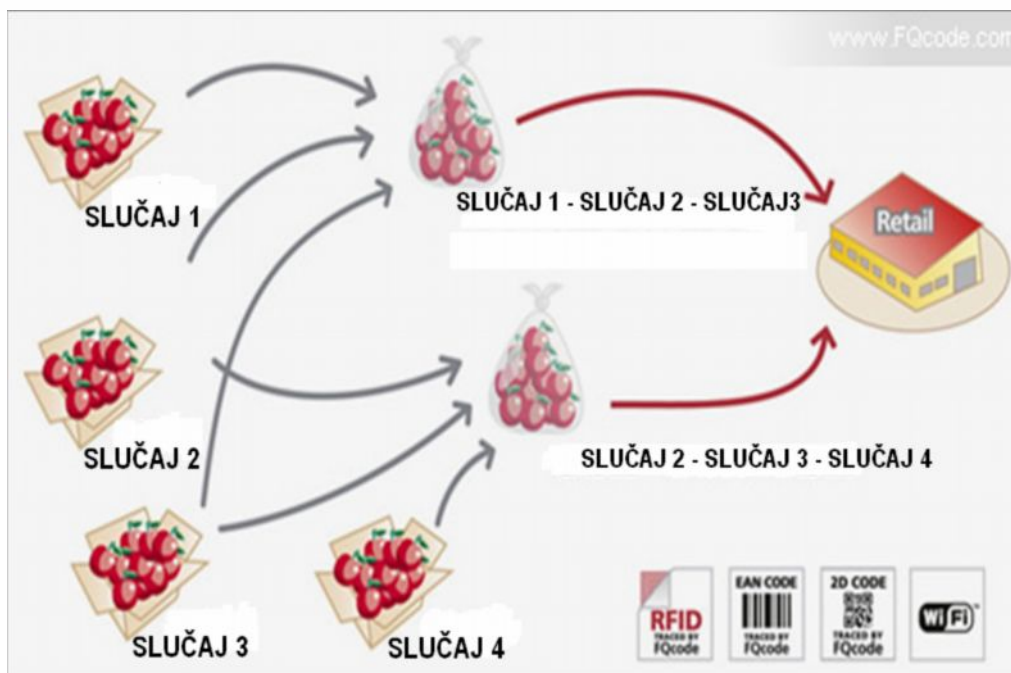
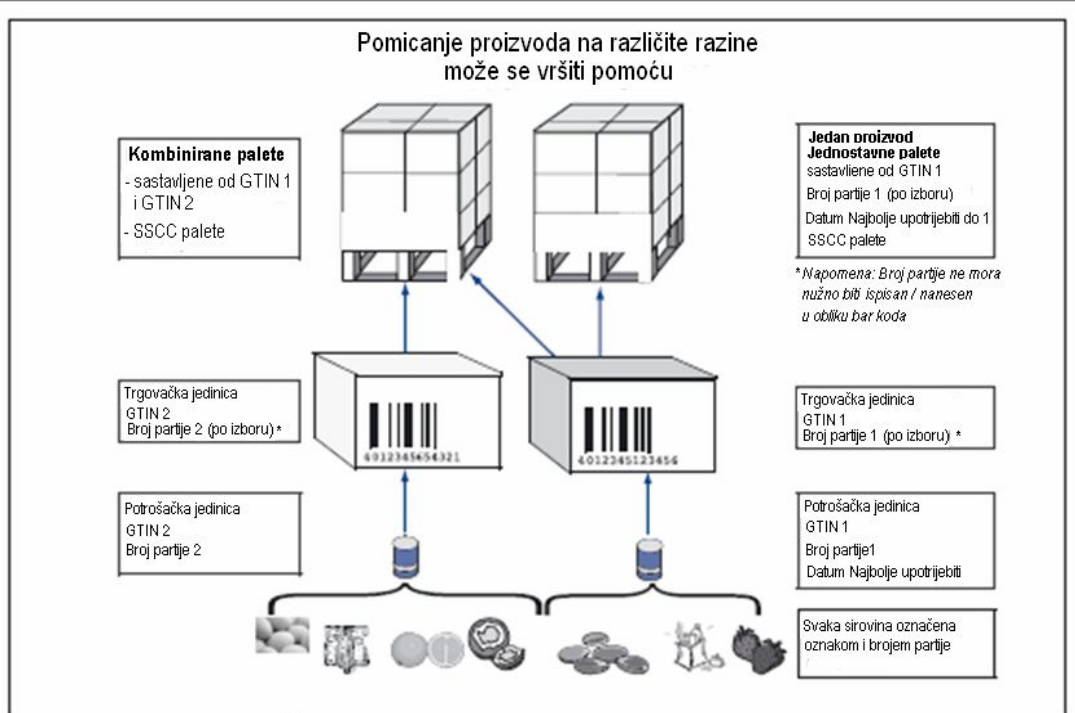
Preispitivanje

Organizacija mora provoditi, u pravilu jedanput godišnje, preispitivanje sustava povratne sljedivosti kako bi se provjerila učinkovitost i prikladnost za proizvodni proces. Svako preispitivanje mora obuhvatiti, ali nije ograničeno na sljedeće:

- a) Rezultati ispitivanja povratne sljedivosti;
- b) Rezultati inspekcija povratne sljedivosti;
- c) Izmjene proizvoda ili procesa;
- d) Informacije o povratnoj sljedivosti dobivene od drugih organizacija u lancu proizvodnje hrane za ljude i životinje;
- e) Popravne radnje koje se odnose na povratna sljedivost;

- f) Povratna informacija od klijenata, uključujući prigovore koji se odnose na povratna sljedivost;
- g) Novi propisi ili izmjene koji mogu utjecati na povratna sljedivost;
- h) Nove metode statističke evaluacije.

Primjer sljedivosti lanca (pomoću bar kodova)



10. ZAHTEVI ZA UPRAVLJANJE PROIZVODNOM I PRERADOM U FAZI SMRZAVANJA/PRERADE.

10.1 Obrada nakon žetve ili pobiranja

Organizacija mora definirati interventni plan i unijeti detalje o aktivnim tvarima koje koristi, dozama i vremenima intervencije.

Partije koje se obrađuju moraju biti jasno identificirane, a radne procedure definirane kako bi se zajamčilo poštivanje najviših dopuštenih razina zaostataka predviđenih važećim zakonima zemlje kojoj je proizvod namijenjen.

10.2 Smrzavanje, prerada, konzerviranje i pakiranje

Organizacija mora definirati tehnike i metode koje se odnose na svaku pojedinu fazu od koje je sačinjen proces smrzavanja, prerade, konzerviranja i pakiranja sve do dobivanja proizvoda.

U slučaju "paralelnih proizvodnih linija", ili istovremene prisutnosti više proizvodnih procesa, izbjegavanje rizika od unakrsne mješavine/kontaminacije mora biti zajamčeno odvajanjem u vremenu i prostoru svake pojedine faze dvaju procesa te odgovarajućim čišćenjem korištenih površina i opreme.

Ukoliko se pojavi potencijalni rizik uzrokovan alergenima u hrani i/ili GMO kontaminacijom, sačinjava se izjava za potrošača i, prema potrebi, navodi na naljepnici.

Prihvaćene tehnike, parametri rada, odgovornosti, eventualni evidencijski i popratni dokumenti moraju biti navedeni u tehničkim specifikacijama.

Tehnološke metode i metode upravljanja proizvodnjom moraju biti takve da čuvaju karakteristike proizvoda kroz planirane kontrole.



11. PROVJERA SUKLADNOSTI

Organizacija mora vršiti provjere (kako kroz dokumentaciju tako i na terenu) sukladnosti sa specificiranim zahtjevima⁹ za svaku pojedinu proizvodnu fazu u poljoprivredno-proizvodnom lancu.

Provjera se sastoji od verifikacije primjenjivih elemenata sustava samokontrole te zahtjeva poslovanja koji su sadržani u tehničkom pravilniku, a provodi se na svim proizvodnim subjektima koji su uključeni u stvaranje proizvoda u sklopu organizacije.

Provjera, koja za cilj ima osigurati usklađenost sa specifičnim zahtjevima, provodi se najmanje jednom godišnje u svim organizacijama u lancu, sukladno posebnom planu kontrole.

12. ANALIZA PROIZVODA

Analiza proizvoda može se, gdje je to primjenjivo, izvršiti uzorkovanjem i laboratorijskom analizom. Laboratoriji gdje se vrše analize moraju udovoljavati normi ISO/IEC/EN 17025 što se tiče traženih ispitivanja ili biti ovlašteni od strane nadležnih tijela.

Analiza se provodi koristeći metode ispitivanja više zaostataka¹⁰ i (prema potrebi) proučavanjem specifičnih aktivnih principa koji se koriste u fazi uzgoja i eventualno tijekom faza nakon žetve i pobiranja ili prerade.

Postoje dvije faze uzorkovanja:

- ✘ Uzorkovanje "gotovog proizvoda": uzorak se uzima u postrojenju za smrzavanje / preradu / pakiranje i iz prostorija za držanje ili proizvodne linije.
- ✘ Uzorkovanje "svježeg proizvoda": uzorak za analizu mora se uzimati sa zadovoljavajuće reprezentativne kvote poljoprivrednih poduzeća koja se provjeravaju (tj. 5%).

Uzorci se uzimaju sukladno jednoobraznim i statistički reprezentativnim metodama u svakom postrojenju i za svaki tip proizvoda koji treba provjeriti.

Predmetima za koje se ustanovi da nisu sukladni potrebno je upravljati u skladu s ustanovljenim procedurama koje osiguravaju da svaka partija koje sadrži nesukladne predmete ne bude stavljena na tržište, te da se povuku one partije koje su već na tržištu.

13. INSPEKCIJA

Poljoprivredna poduzeća, postrojenja i organizacije za proizvodnju/pakiranje podliježu inspekciji.

Organizacija mora definirati listu zasebnih jedinica koje čine poljoprivredno-prehrambeni lanac (postrojenja za smrzavanje/preradu/pakiranje, poljoprivredna poduzeća) u tehničkim specifikacijama. Organizacija mora unijeti svaku izmjenu u listu. U fazi inspekcije evaluira se svaki korak uzgoja i sustava kvalitete proizvoda.



⁹ *Zahtjevi sukladnosti: parametri kvalitete i sljedivosti koji moraju biti specificirani u tehničkom pravilniku organizacije.*

¹⁰ *Ispitivanje i metode ispitivanja: priznate javne metode za mjerenje fizikalnih, kemijskih i bioloških karakteristika proizvoda.*

Aspekti evaluacije tijekom internih inspekcija različitih faza poljoprivredno-prehrambenog lanca

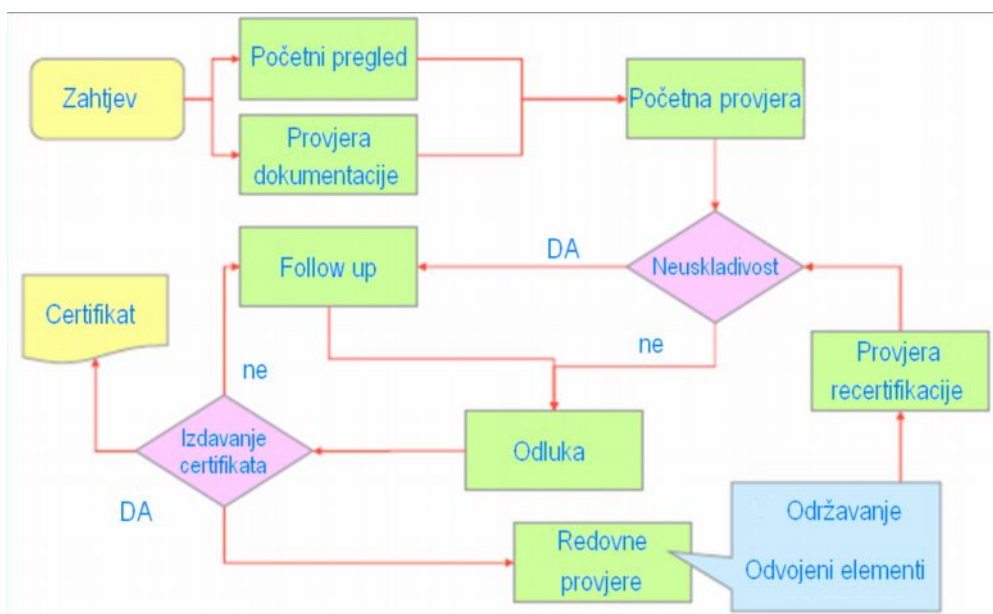
Poljoprivredna poduzeća:

1. Primjena specifikacija proizvoda definirana od strane organizacije
2. Identifikacija zemljišnih čestica
3. Identifikacija i sljedivost proizvoda
4. Upravljanje količinama
5. Upravljanje nesukladnim proizvodima i prerada/odvajanje nesukladnih proizvoda

Postrojenja za smrzavanje / preradu / pakiranje:

1. kvalifikacija zasebnih jedinica uključenih u dobivanje proizvoda / dostavu
2. identifikacija i sljedivost proizvoda
 - a. identifikacija i odvajanje nesukladnih proizvoda
 - c. upravljanje količinama (izvorna partija i partija konačnog proizvoda)
 - d. mogućnost pozivanja analitičkih provjera i analiziranih partija
 - e. identifikacija partije konačnog proizvoda
4. sustav kvalitete povezan s proizvodom
 - a. kvalifikacija laboratorija za analizu koji se koriste za samokontrolu specifičnih parametara
 - b. plan provjera analize
 - c. plan internih inspekcija (u sklopu poljoprivrednih poduzeća, postrojenja za preradu i sjedišta poduzeća)
5. provjere dokumentacije i podataka
6. provjere nesukladnih proizvoda
7. popravne i preventivne radnje
8. rukovanje, skladištenje, stavljanje u sanduke, čuvanje i isporuka
9. provjere registriranja kvalitete
10. izobrazba
11. prigovori

Pregled procesa certifikacije



Glavne međunarodne norme

-  ■ Kriteriji za ocjenjivanje operativnog HACCP sustava, Nizozemska specifikacija, siječanj 2003.
-  ■ Sigurnost hrane prema HACCP-u, Danska norma DS3027:2002.
-  ■ Opća BRC norma - Hrana, Britanski maloprodajni konzorcij (British Retail Consortium), 4. izdanje, 2005.
-  ■ Međunarodna norma prema IFS, Njemačko-francuska norma, 4. verzija, 2004.
-  ■ Provedba i upravljanje HACCP-om, Južnoafrička norma, SABS 0330:1999.
-  ■ Nacionalni vodič za reviziju operativnog HACCP sustava, Australija, veljača 1997.
-  ■ SQF 1000 - Jamstveni kodeks dobavljača temeljen na HACCP sustavu za primarnu proizvodnju.
- SQF 2000 - Jamstveni kodeks dobavljača za prehrambenu industriju.



Usporedna tablica nekih planova za certifikaciju u poljoprivredno-prehrambenim lancima

ISO 2200	ISO 9001	HACCP	BRC	IFS
Sustav upravljanja sigurnošću hrane	Sustav upravljanja kvalitetom	Načelo 7 (Dokumentacija i zapisi)	Sustav upravljanja kvalitetom	Sustav upravljanja kvalitetom
Odgovornost uprave	Odgovornost uprave	Odgovornost uprave	Sustav upravljanja kvalitetom	Odgovornost uprave
Upravljanje resursima	Upravljanje resursima	Uspostaviti HACCP tim	Upravljanje resursima	Upravljanje resursima
Planiranje i realizacija sigurnih proizvoda	Realizacija proizvoda	Načelo 1 – 3 Popisivanje svih opasnosti, određivanje KKT, uspostavljanje kritične granice	Kontrola proizvoda	Realizacija proizvoda
Provjeravanje, potvrđivanje i poboljšavanje SUSH (sustava upravljanja sigurnošću hrane)	Mjerenje, analiza i poboljšanje	Načelo 4 – 6 (Nadziranje, popravna radnja, potvrđivanje)	Kontrola proizvoda i procesa	Mjerenje, analiza i poboljšanje

Prilog 1: STANDARD INTEGRIRANE PROIZVODNJE U TEHNIČKIM SPECIFIKACIJAMA

Integrirana proizvodnja

Tehnički dokument organizacije može predstavljati i referentni dokument za proizvodnju voća i povrća (svježeg i prerađenog) dobiven tehnikama integriranog poljoprivrednog sustava.

Integrirana proizvodnja je sveobuhvatan sustav upravljanje poljoprivrednim poduzećima koja:

- u najvećoj mogućoj mjeri iskorištavaju prirodne izvore i regulacijske mehanizme ekosustava.

Pravilno upravljanje i pažljiva uporaba prirodnih izvora mogu nadomjestiti vanjska sredstva kao što su prirodna gnojiva i fitosanitarni proizvodi.

Najmanja moguća uporaba agrokemijskih proizvoda smanjuje zagađenje i troškove proizvodnje, poboljšavajući tako globalnu poslovnu ekonomiju. Nadalje, poštivanje ravnoteže koja regulira ekosustave jamstvo je dugoročne vitalnosti poljoprivrede.

- jamče bolje poštivanje okoliša.

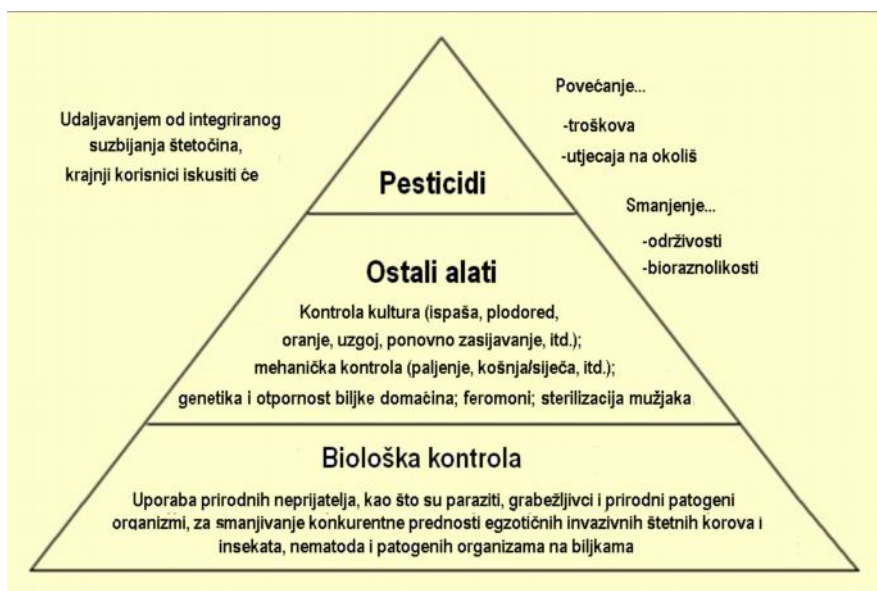
Kvaliteta se ne sastoji jedino od unutarnjih i vanjskih karakteristika proizvoda, već prije svega od metoda proizvodnje temeljenih na preferencijalnoj uporabi tehnologija koje su dugotrajne i koje poštuju okoliš (očuvanje i poboljšanje plodnosti tla, povećanje ekološke raznolikosti, biološka kontrola štetnih biljaka i životinja) te na ograničenom i razumnom posezanju za sintetskim kemijskim proizvodima.

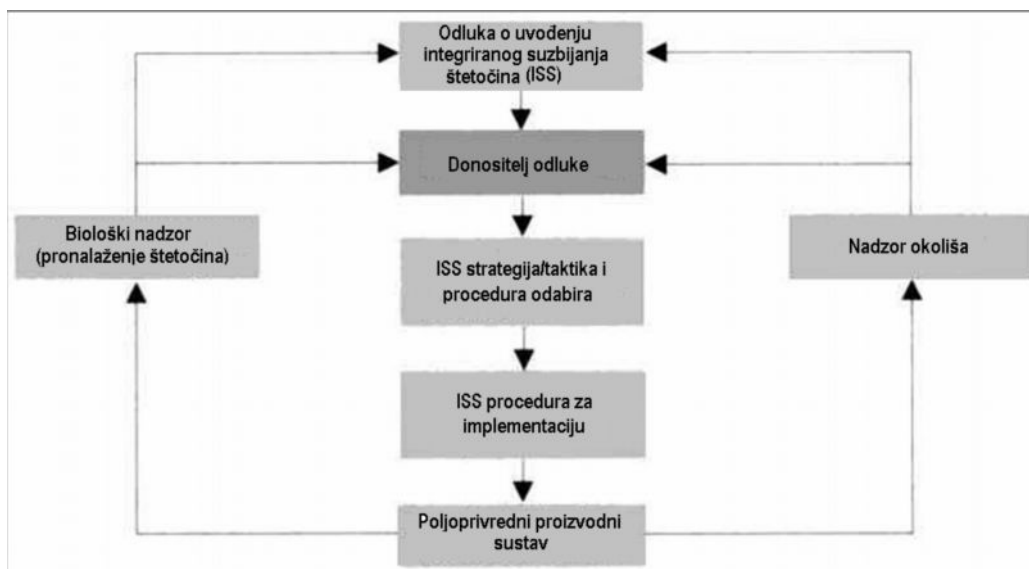
- smanjuju sadašnje izvore poljoprivrednog zagađenja okoliša.
- potiču višestruke funkcije poljoprivrede.

Poljoprivreda mora zadovoljavati potrebe društva u cjelini, a tu spadaju i zahtjevi koji nisu vezani neposredno uz proizvodnju hrane i vlakana. Diversifikacija krajolika, očuvanje života u divljini, naseljavanje rubnih područja i njihova obrada kao i čuvanje prakse obrade i lokalnih, ruralnih tradicija – sve su to radnje od izvanredne društvene i ekološke vrijednosti koje mogu provoditi poljoprivredna poduzeća. Primjena integriranih tehnika kontrole omogućuje smanjenje (u skladu s propisima o najvećim dopuštenim razinama zaostataka) fitofarmakoloških zaostataka u konačnom proizvodu.

Organizacija mora unaprijed pripremiti tehničke specifikacije koje udovoljavaju zahtjevima ovih smjernica. Tehničke specifikacije moraju:

- 🌿 prihvatiti sve agencije koje čine poljoprivredno-prehrambeni lanac (svaka za svoje područje nadležnosti)
- 🌿 obuhvatiti sve primjenjive točke ovoga dokumenta
- 🌿 navesti ili upućivati na sve procedure sustava kvalitete povezane s proizvodom
- 🌿 definirati metode upravljanja poljoprivrednim poduzećima kao i smrzavanjem/preradom/pakiranjem





Tehničke specifikacije za voće i povrće dobiveno integriranom proizvodnjom

U slučaju integrirane proizvodnje tehničke specifikacije moraju obraditi upravljanje sljedećim aspektima koji se odnose na faze proizvodnje u polju:

Slijeganje/priprema tla:

Organizacija je dužna opisati metode pripreme/obrade tla kako prije faze sijanja/presađivanja (ili prije nove sadnje, u slučaju uzgoja stabala) tako i tijekom faze uzgoja i proizvodnje, uključujući i tip slijeganja površine.

Prilikom definiranja metoda pripreme i obrade tla sukladno tipu tla i tipu sijanja ili presađivanja, preporuča se da se u tehničkim specifikacijama unese i održavanje strukture, sastava i plodnosti, prodajući osobitu važnost mikroflore i mikrofaune u tlu te uzimajući u obzir tehnike koje omogućavaju smanjenje erozije tla.



Sijanje, presađivanje, sadenje

Organizacija mora definirati modalitete odabira sjemena i rasadničkog materijala, sorti i podloga, gustoće sijanja i presađivanja, sustava sadnje, gustoće sadnje i načina uzgoja.

Preporuča se da se:

- ✿ izvrši fizikalna i kemijska analiza tla (osim ako nije već izvršena u posljednjih 5 godina).
- ✿ koriste, ako je raspoloživo, samo zdravo sjeme i presadnice koji posjeduju zdravstveni i genetski certifikat .
- ✿ za uzgoja stabala odabere podloga koja omogućava dobre rezultate s agronomske točke gledišta, u skladu sa sortom, tipom tla i sadnje.
- ✿ angažiraju sorte koje su se prilagodile lokalnim uvjetima i koje mogu ponuditi dobre komercijalne izgleda. Prednost se daje sortama koju su pokazale otpornost i toleranciju na većinu biljnih bolesti.

Metode sijanja/presađivanja, metode sadnje (u uzgoju stabala) i metode uzgoja moraju biti prilagođene pedoklimatskim uvjetima karakterističnim za područje, sortu koju koristimo i moraju isključiti sintetske regulatore rasta koji mijenjaju habitus biljke (takvi regulatori ionako nisu dopušteni).

Gnojdba

Preporuča se da se definiraju metode primjene gnojiva (posebice dušika, fosfora i kalija), najviše dopuštene godišnje količine, raspored distribucije (prije sijanja ili sadnje i tijekom sljedećih faza uzgoja). Pri definiranju količina za primjenu

potrebno je uzeti u obzir uklonjene usjeve, tip tla, pedoklimatske karakteristike područja, gustoću sadnje, prethodne usjeve i rezultate fizikalne i kemijske analize tla.

Upravljanje tlom i suzbijanje korova

Organizacija treba specificirati tehnike upravljanja tlom i suzbijanja korova.

Plodored

Preporuča se planiranje plodoreda prilikom čega treba uzeti u obzir karakteristike usjeva koje se odnose na prehrambene aspekte i na utjecaj koje imaju na strukturu tla, na faunu koja napada usjeve i na zdravlje usjeva.

Navodnjavanje

Organizacija treba utvrditi metode izračuna potreba za navodnjavanjem, karakteristike vode koja će se koristiti, metodu navodnjavanja, kriterije odabira opreme za navodnjavanje i rotaciju.

Zaštita usjeva

Organizacija mora pripremiti plan obrane koji se sastoji od liste glavnih bolesti, fiziopatologija i fitofagnih kukaca koji mogu negativno utjecati na usjeve, kriterije intervencije, dopuštene aktivne tvari i pomoćna sredstva i njihovo doziranje i ograničenja uporabe s odgovarajućim napomenama, prema potrebi. Svaka intervencija mora biti opravdana, to znači da moraju postojati unaprijed ustanovljeni uvjeti rizika ili drugi uvjeti koji mogu uzrokovati prijelaz praga ekonomske štete.

U vezi s bolestima, osim nadziranja usjeva, potrebno je prikupiti agro-klimatološke podatke i unijeti ih u modele za epidemiološku prognozu, kada postoji, radi evaluacije stvarnog rizika.

Što se tiče fitofagnih kukaca, preporuča se nadziranje pomoću zamki (feromoni, svjetlo itd.) ili uzorkovanje kako bi se ustanovila gustoća. U slučaju prelaska pragova ekonomske štete, intervenira se aktivnim tvarima ili pomoćnim sredstvima.

U odabiru aktivnih tvari potrebno je paziti na sljedeće kriterije: toksičnost, selektivnost, postojanost, stimulacija litofagnih oblika života, utjecaj na okoliš, nužnost i djelotvornost, nepotpunost informacija. U svakom od slučajeva, preporuča se produžiti razdoblje latencije za svaku aktivnu tvar kako bi se izbjeglo ponovno tretiranje istom aktivnom tvaru jer se tako sprječava akumulacija, osobito kad se bliži žetva ili pobiranje.

Distribucija of fitofarmakoloških proizvoda

Organizacija mora navesti preporučene količine fitofarmakoloških proizvoda za svaki usjev, njihove razvojne faze i uvjete korištenja. Oprema za distribuciju podliježe inspekciji najmanje svakih 5 godina. Inspekciju vrše ovlaštena i priznata regionalna ili provincijska nadležna tijela. Ukoliko takva tijela ne postoje, organizacija mora zajamčiti da se redovito održavanje radi pravilnog funkcioniranja opreme za distribuciju odvija najmanje jednom godišnje.

Registracija

Organizacija mora osigurati da se u sklopu poljoprivrednog poduzeća vrši evidentiranje, bilo da traže ili pružaju certifikaciju:

- *izvršene uzgojne radnje (sijanje/presađivanje, sadnja, početno cvjetanje, obrada tla, suzbijanje korova, gnojidba, zaštita usjeva, početak i kraj žetve ili pobiranja)*
- *Organizacija mora voditi i ažurirati registar za sve uzgojne radnje pri čemu se evidentira sljedeće:*
- *matični podaci o poduzeću;*
- *referentna godina;*
- *podaci iz zemljišnog ureda i površine predmetnih zemljišnih čestica, uz specifikaciju usjeva (tipovi i sorte) koji podliježu certifikaciji o sukladnosti;*
- *predmetne zemljišne čestice;*
- *opis radnji;*
- *korištene sirovine (gnojiva, fitofarmakološki proizvodi, itd.)*
- *količina korištenih sirovina;*
- *količine kvašenja u slučaju zaštitnih intervencija;*
- *elementi opravdanosti intervencije, potpisani od strane tehničara poslovanja;*

SMJERNICE ZA IZRADU TEHNIČKIH SPECIFIKACIJA O NAJMANJIM DOPUŠTENIM STANDARDIMA KAKVOĆE I SLJEDIVOSTI U PROIZVODNJI VOĆA I POVRĆA

- *prostor za potpis registra od strane voditelja poslovanja.*

Svako poljoprivredno poduzeće mora čuvati i arhivirati podatke koji se odnose na prodaju koji se mogu dobiti na osnovu računa i prijevoznica, a koji se odnose na radnje prodaje proizvoda.



**Prilog 2: STANDARD O DOBROJ POLJOPRIVREDNOJ PRAKSI U TEHNIČKIM SPECIFIKACIJAMA
PODUZEĆA**

Protokol EUREPGAP

Praktični primjer tehničkih specifikacija za primjenu EUREPGAP protokola

Plan kvalitete
EUREPGAP®

**PRIRUČNIK o SAMOKONTROLI
i o DOBROJ POLJOPRIVREDNOJ PRAKSI**

Izdanje. 01, .././08

POLJOPRIVREDNA PODUZEĆA ROSSI
Poljoprivredno poduzeće Rossi Paolo i
Poljoprivredno poduzeće Rossi Gianni

CILJ:	provedba EUREPGAP protokola u poduzeću ROSSI AGR. CO.
PODRUČJE PRIMJENE:	djelatnosti: <ul style="list-style-type: none"> ▪ proizvodnja u polju ▪ pobiranje, pakiranje na polju i prijevoz u zadrugu (BELLA ITALIA Coop. (d.o.o.. Agr. Coop.)) svježeg povrća uključenog u program EUREPGAP AZ. AGR. ROSSI.
REFERENTNA DOKUMENTACIJA:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ EUREPGAP Opći propisi – Svježe voće i povrće ▪ EUREPGAP Kontrolne točke i kriteriji usklađenosti ▪ EUREPGAP Kontrolna lista. Voće i povrće. ▪ ROSSI poljoprivredno poduzeće - Priručnik o samokontroli zdravstvene ispravnosti (uključen u ovaj Plan kvalitete) ▪ BELLAITALIA poljoprivredna zadruga – Priručnik o samokontroli zdravstvene ispravnosti (nakon žetve ili pobiranja)

Priručnik GAP MANUAL obuhvaća sljedeća poglavlja:

1. Opći podaci o poduzeću i opis proizvoda
2. Opis smrzavanja i pakiranja konačnog proizvoda
3. Navođenje metoda korištenih za identifikaciju rizika i plan samokontrole
4. Zdravstveno-higijenske procedure

OPĆI PODACI O PODUZEĆU I EUREPGAP PROIZVODNJI

NAZIV PODUZEĆA	Rossi Paolo	Rossi Gianni
AGENCIJA ZA CERTIFIKACIJU:	
TRAŽENA OPCIJA CERTIFIKACIJE:	OPCIJA 1	
Registracijski broj:	Bit će dodijeljen	
Eurepgap status (*)	Bit će dodijeljen	

(*) Legenda: Aktivirati, Registriran, Akreditiran, Nije odobren, Suspendiran, Poništen

PREZENTACIJA "POLJOPRIVREDNIH PODUZEĆA ROSSI"

Rossi Agr. Co., u vlasništvu braće Paola i Giannija, nastala je administrativnom i fiskalnom podjelom njihovih djelatnosti. Međutim, poduzeća rade izravno jedno za drugo, integrirajući svoja specifična zaduženja, na dolje prikazan način. Rossi Agr. Co. komercijalizira svoje proizvode kroz zadrugu BELLAITALIA Coop. d.o.o. s kojim su u partnerstvu i kojemu predaju svoje proizvode.

ORGANIZACIJA I FUNKCIJE

GLAVNI DIREKTOR	PAOLO I GIANNI ROSSI	Oboje su pravni direktori vlastitog poljoprivrednog poduzeća i zakonski su odgovorni prema trećim stranama.
KOMERCIJALNI DIREKTOR	PAOLO ROSSI	Odgovoran je za prodaju, donosi odluke o preradi i pakiranju proizvoda, surađuje s ostalim direktorima/voditeljima u vanjskim pitanjima i odobrava dokumente.
VODITELJ PROIZVODNJE:	GIANNI ROSSI	Odgovoran je za proizvodnju, u suradnji s Paolom Rossijem, donosi odluke o radnjama u uzgoju i planira proizvodnju u suradnji s bratom Paolom.
VODITELJ ZA EUREPGAP	GIANNI ROSSI	On je osoba za vezu s EUREPGAP prema glavnom direktoru i agenciji za certifikaciju.
VODITELJ PRIMJENE ZAŠTITE BILJA	GIANNI ROSSI	Odgovoran je za primjenu proizvoda za zaštitu bilja.
UPRAVNI DIREKTOR	PAOLO ROSSI	Odgovoran je za upravljanje dokumentima.
TEHNIČKI DIREKTOR	GIANNI ROSSI	Odgovoran je za odobravanje intervencija za zaštitu bilja i, općenito, za primjenu specifikacija.

SIROVINE REGISTIRANE U EUREPGAP PROGRAMU CERTIFIKACIJE

Proizvod	Proizvod
Lubenica	Salata
Dinja	Rajčica

PAKIRANJE U UPORABI ZA POBIRANJE I PRODAJU EUREPGAP PROIZVODA:

TIP	C	P	KARAKTERISTIKE
Veliki sanduci	X	X	Drvo (100x120)
Veliki sanduci	X		Plastika (100x120)
Sanduci	X	X	Drvo ili plastika 30x50, 40x60
Kartonske kutije		X	30x50, 40x60

C=Sanduk, P=Pakiranje

FAZE PROIZVODNJE I NAKON POBIRANJA

FAZE I MJESTA KOJI SE ODOSE NA CERTIFICIRANI EUREPGAP PROIZVOD

	PROIZVODNJA	NAKON POBIRANJA
FAZE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ uzgoj ▪ pobiranje ▪ isporuka sirovina u zadrugu 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ isporuka proizvoda u tvornicu ▪ držanje i moguće pakiranje gotovog proizvoda
MJESTO	Parcele ucrtane na kartama poduzeća	Skladište BELLAITALIA Coop.

SUSTAV UPRAVLJANJA I SAMOKONTROLE

Poduzeće ROSSI AGR. CO.S definira kriterije analize rizika u vezi sa sljedećim područjima:

- **Higijena hrane** i identifikacija kritičnih kontrolnih točaka (Critical Control Points - CCP) za zdravstvenu ispravnost i higijenu
- **Zaštita na radu**

Modernizacija sukladnosti osigurano je kroz:

- d.o.o., specijalizirani dobavljač tehničke opreme za modernizaciju sustava za zdravstvenu ispravnost poduzeća postrojenja (MAR, nedostaci, itd.) u Italiji i inozemstvu (zemlje u koje se vrši izvoz).
- Specijalizirana savjetnička poduzeća

U organizaciji ROSSI AGR. CO.S pozivaju se na sljedeće elemente:

- **Plan samokontrole higijene, usklađen s Uredbom EZ-a 852/04.**
- **Radne norme – Poljoprivredni sektor**
- **Proizvodne specifikacije u regiji... (Uredba EZ-a 2200)**

U vezi s osnivanjem/organizacijom BELLAITALIA Coop. d.o.o. pozivaju se na sljedeće elemente:

- **Plan samokontrole higijene, usklađen s Uredbom EZ-a 852/04**
- **Radne norme – Poljoprivredni sektor**

U Priručniku samokontrole higijene poduzeća BELLAITALIA Coop. definirane su metode za planiranje i upravljanje sljedećim aktivnostima: **čišćenje, sanitacija i dezinfekcija** te, općenito, dobra higijenska praksa usmjerena ka održavanju higijenske prikladnosti opreme i mjesta na kojima se odvijaju procesi za proizvodnju, držanje i prodaju hrane.

STROJEVI za primjenu fitofarmakoloških proizvoda i ekoloških gnojiva podvrgavaju se redovnom i dokumentiranom servisiranju najmanje jedanput godišnje. Jednom godišnje provodi se i slijepi test radi kontrole baždarenja, u skladu s uputama proizvođača.

Što se tiče analize zaostataka proizvoda za zaštitu bilja, uzorkovanje se vrši prema učestalosti specificiranoj u planu samokontrole. Vršiti se istraživanje kako bi se identificirali barem oni proizvodi koji su navedeni na popisu u registru tretiranja. Analizirane parcele mogu se grupirati u parcele s jednakom zaštitom bilja prema načinu tretiranja (parcels s jednakom zaštitom bilja sastoji se od jedne ili više parcela na kojima se koristi ista strategija zaštite/aktivne tvari za zaštitu s jednakim razdobljem korištenja).

Kada se proizvod izvozi, parcele s jednakom zaštitom bilja koje bi se moglo izvoziti u zemlje gdje su MAR ograničenja niža nego u Italiji, moraju uvijek proći preventivnu analizu. U slučaju kada zaostaci udovoljavaju domaćim normama, ali ne i MAR ograničenjima određene zemlje, tehnički direktor mora odmah prekinuti izvozni program s parcele i uputiti na destinaciju koja je sukladna.

OPIS PRERADE

Faza prerade je krajnje pojednostavljena i ograničena na faze pobiranja i stavljanja proizvoda u primarno ili sekundarno pakiranje.

KRITERIJI EVALUACIJE RIZIKA

Za potrebe ovog teksta **rizik** je mogućnost dosezanja potencijalno opasne granice. Evaluacija rizika je najvažniji dio istraživanja provedenog na radnim mjestima radi identifikacije poboljšanja koja se mogu izvršiti s obzirom na sigurnosne i zdravstvene uvjete radnika.

Identifikacija rizika provedena je metodom temeljenom na subjektivnoj interpretaciji vjerojatnosti, to jest stručnoj prosudbi glavnog direktora (uz pomoć gore spomenutih ostalih direktora) o vjerojatnosti pojave štetnog događaja na osnovi njegove težine i mogućih posljedica.

Na taj način **identificirane su kontrolne točke (Control Points - CP), a svakoj točki dodijeljeno je ocjenjivanje kritičnosti (P), definirano na sljedeći način: 0 = nulta kritičnost, 1 = slaba kritičnost, 2 = srednja kritičnost, 3 = velika kritičnost. U slučaju broja 3, kontrolna točka postaje kritičan (CCP) i mora se odstraniti kako bi se nastavila djelatnost.**

Ova metoda omogućava poduzeću (unatoč ograničenim dimenzijama organizacije) posredovanje između raspoloživih informacija, stručnog iskustva i normi kojima su definirani parametri i ograničenja svakog rizika. U skladu s identificiranim rizicima i kritičnim kontrolnim točkama te uzimajući u obzir poduzete Preventivne radnje, poduzeće ROSSI AGR. CO.S definira specifični plan samokontrole u kojem su identificirani sljedeći elementi za svaku fazu: RIZIK, PREVENTIVNE RADNJE, TIP KONTROLE, GRANICE PRIHVATLJIVOSTI, POPRAVNE RADNJE. Preventivne, kontrolne i popravne radnje koje se odnose na procijenjeni rizik te identificirane kritične kontrolne točke, i jedne i druge u fazi nakon pobiranja i u fazi proizvodnje, evidentiraju se u planu samokontrole.

PLAN SAMOKONTROLE – POLJOPRIVREDNO PODUZEĆE

FAZA	Rizik	Tip rizika	KRITIČNO ST	PREVENTIVNA RADNJA	TIP KONTROLE	UČESTALOST	GRANICE PRIHVATLJIVO STI	POPRAVNA RADNJA	EVIDENTIRANJE	VODITELJ
Uzgoj	Navodnjavanje	Kemijski Biološki	2	Uporaba kišnice, vode iz cisterne ili kanala konzorcija	Kemijska, fizikalna i bakteriološka analiza	Godišnje	Zakonski parametri	Ne navodnjavati ili koristiti stalan izvor navodnjavanja	Izvešće o analizi	GLAVNI TEHNIČKI DIREKTOR
	Zaostaci fitofarmakoloških proizvoda	Kemijski	2	Pravilna primjena DDP-a i Priloga za zaštitu; Održavanje raspršivača i brane za suzbijanje korova	Kemijska analiza; Primjena procedure za provjeru baždarenja	Svaka parcele s jednakom zaštitom bilja Godišnje	Talijanski propisi o MAR-u; Ispravno baždareni strojevi	Uništavanje proizvoda; Zabrana pobiranja i ponavljanje analize; identifikacija i zabrana uporabe stroja; baždarenje stroja	Izvešće o ispitivanju i obrazac za evidentiranje nesukladnosti; Certifikacija baždarenja	GLAVNI TEHNIČKI DIREKTOR
Radnje prije pobiranja	Čišćenje materijala za pakiranje	Kemijski Biološki	2	Uporaba čiste ambalaže	Vizualna provjera prije uporabe; Čuvanje u posebnom okolišu	Prije početka svakog pobiranja	Nepostojanje stranih tijela i čista ambalaža	Identifikacija i odvajanje prijave ambalaže; Prigovor klijentu	Obrazac za evidentiranje nesukladnosti	GLAVNI DIREKTOR PROIZVODNJE
	Strana tijela	Fizikalni	1	Izobrazba osoblja; Odgovarajuća odjeća	Vizualna provjera svakog zapakiranog proizvoda	Prije svake isporuke klijentu	Nepostojanje stranih tijela	Uništavanje ubranih proizvoda	Obrazac za evidentiranje nesukladnosti	DIREKTOR PROIZVODNJE
Rukovanje s	Neispravnost i loše čišćenje traktora i viličara	Biološki	1	Poštivanje plana održavanja	Vizualna provjera	Prije svake uporabe	Čista i ispravna sredstva	Ne koriste se neispravna i higijenski nesukladna sredstva	Dnevnik održavanja; Obrazac za evidentiranje nesukladnosti	GLAVNI DIREKTOR PROIZVODNJE

PROCEDURE ZA ČIŠĆENJE I SANITACIJU

ČIŠĆENJE I SANITACIJA (ILI DEZINFEKCIJA) RADNJE SU SMANJENJA SADRŽAJA BACILA I/ILI DRUGE VRSTE KONTAMINACIJE KOJE SE OBAVLJAJU KAKO BI OPREMA ZA PROIZVODNJU, DRŽANJE I PRODAJU PREHRAMBENIH PROIZVODA BILA HIGIJENSKI PRIHVATLJIVA .

ČIŠĆENJE: radnja kojom se eliminira prljavština sastavljena od zaostataka iz prerade ili druge vrste nepoželjnih tvari, sa površina, ruku ili drugih materijala koji mogu doći u neposredan dodir, izravno ili neizravno, s prehrambenim proizvodom. Čišćenje može biti suho ili pomoću deterdženata pri čemu uporaba dovoljnih količina tekuće vode omogućava da se odstrani organski materijal. Učinkovit sustav čišćenja mora odstraniti sve ostatke hrane i prljavštine koji čine povoljno tlo za rast bakterija te odstraniti zaostatke iz rastvora deterdženata.

Učinkovit sustav sanitacije mora uništiti bakterije koje su prisutne na površinama i spriječiti rast bakterija koje su možda preživjele; dobro sredstvo za sanitaciju mora posjedovati antibakterijsku moć, mora se lako ispirati i stvarati malo pjene te biti prikladan za ručnu uporabu. Ukoliko se rabi na površinama koje dolaze u dodir s proizvodima, ne smije ostavljati mirisne zaostatke. Sve što dolazi u dodir s hranom tijekom komercijalnog života potencijalno je zagađivalo. Stoga je sljedeće elemente potrebno držati pod strogom kontrolom: okolinu (površine u bliskom dodiru s prehrambenim proizvodima), vodu za čišćenje proizvoda (mora biti pitka i u fazi prerade i u fazi čišćenja radi smanjenja/ograničavanja izvora kontaminacije) i osoblje (može postati uzrok kontaminacije kao nositelj potencijalno patogenih mikroorganizama). Kante za smeće, otpatke ili druge krute ili tekuće materijale koji ispuštaju nezdrave tvari ne smiju se držati na površinama i u zgradama u blizini postrojenja.

Svi djelatnici moraju poštivati propise o higijeni.

KALENDAR ČIŠĆENJA /SANITACIJE <ul style="list-style-type: none">- podovi- površine- oprema i alati- garderobni ormarići i kupatila- kante za smeće- zidovi, lampe, prozori, vrata i stropovi	<ul style="list-style-type: none">- (dnevno) - ČIŠĆENJE- (nakon svake prerade) - ČIŠĆENJE- (nakon svake uporabe) – ČIŠĆENJE I SANITACIJA- (tjedno) – ČIŠĆENJE & SANITACIJA- (najviše jedanput tjedno i po potrebi) - ČIŠĆENJE- (godišnje) - ČIŠĆENJE
PROCEDURE ZA ČIŠĆENJE <ul style="list-style-type: none">- odstraniti vidljivu prljavštinu- prekriti sve elektronske spojeve- obilato isprati vodom na 50°-55°- nanijeti lužnati deterdžent razrijeđen u vodi temp. 50°-55° i sačekati 5-20 minuta prije ispiranja- nanijeti dezinficijens na bazi klora ili joda	PROCEDURE ZA SANITACIJU <ul style="list-style-type: none">- ukloniti odstranjive dijelove- odstraniti vidljivu prljavštinu- obilato isprati vodom- nanijeti sredstvo za sanitaciju prikladno za korištenje u dodiru s hranom i sačekati 5-10 minuta prije ispiranja- obilato isprati vodom

DERATIZACIJA

Općenito govoreći, treba poduzeti sljedeće mjere predostrožnosti:

- rukovanje proizvodima uz uporabu paleta;
- čuvanje ambalažnog materijala u pokrivenim prostorijama;
- držanje smeća u za to predviđenim kantama;
- izbjegavanje nakupljanja smeća u radnim prostorijama;

U slučaju zagađenja korisno je provesti sljedeće procedure:

- *potražiti ulazne točke miševa;*
- *začepiti svaku moguću ulaznu točku, privremeno ili stalno;*
- *ukloniti i uništiti sve zaražene namirnice;*
- *na kraju evaluirati rezultate poduzetih radnji;*

U poljoprivrednom poduzeću Rossi proizvod se ne skladišti jer se svakodnevno šalje u zadrugu. U poduzeću BELLAITALIA Coop. (d.o.o. Agr. Coop.) deratizaciju provodi vanjska agencija na dokumentiran način.

KRITERIJI ZA ISPUNJAVANJE EUREPGAP PROTOKOLA

ZAHTJEV	IZVRŠENA RADNJA
1. Sljedivost	<p><i>Parcele su označene na terenu i na karti zemljišta poduzeća.</i></p> <p><i>Proizvod je identificiran prilikom pobiranja i prevezen do prostora za prihvata. Proizvod se po primitku označava posebnom EUREPGAP (EG) oznakom i šifrom partije, što se zatim evidentira u dokumentima o prodaji/prijevozu kako bi se omogućila sljedivost od izvorne zemljišne čestice sve do prodanog proizvoda. Proizvod s EUREPGAP certifikatom uvijek se odvaja od konvencionalnih proizvoda u posebno dodijeljenom prostoru.</i></p>
2. Dokumentacija	<p><i>Upute su definirane i stavljene na raspolaganje osoblju poljoprivrednog poduzeća i zadruge. Evidentirani podaci čuvaju se u uredu uprave zadužene za EUREPGAP najmanje 2 godine.</i></p> <p><i>Godišnje interne inspekcije provodi tehnički savjetnik ili njegov kvalificirani zaposlenik na temelju kontrolne liste EUREPGAP (FP2.1CL). U slučaju nesukladnosti poduzimaju se odgovarajuće popravne mjere u skladu s Protokolom EUREPGAP.</i></p>
3. Sorta i podloga	<p><i>Presaduju se isključivo nabavljene presadnice. Presadnice se ne proizvode u poduzeću. Presadnice su popraćene svjedodžbom zdravstvene ispravnosti, a svi djelatnici rasadnika su certificirani i njihova imena unesena su u regionalni registar. Za usjeve koji podliježu ovoj certifikaciji trenutno ne postoje GMO sorte.</i></p>
4. Povijest i upravljanje terenima	<p><i>Tri zemljišta unesena u program certifikacije EUREPGAP već se neko vrijeme obrađuju uz uredno plodoreda. Međutim, zemljišta su podvrgnuta evaluaciji agronomske prikladnosti koju provodi tehnički direktor. Parcele su identificirane, a ažurirana lista i karta su priložene.</i></p>
5. Upravljanje zemljištem	<p><i>Agronomski kriteriji usvojeni su radi optimizacije upravljanja zemljištem. teren je uglavnom ravan radi sprječavanja erozije tla. Uporaba herbicida ograničena je na najmanju moguću mjeru, sukladno uputama u specifikacijama.</i></p>
6. Uporaba gnojiva	<p><i>Usvojeni su kriteriji definirani u specifikacijama za proizvodnju.</i></p> <p><i>Sve intervencije evidentirane su u posebnom registru.</i></p> <p><i>Koriste se isključivo industrijski proizvodi, organski i anorganski.</i></p> <p><i>Prvenstveno se koristi fertirigacija.</i></p> <p><i>U slučaju tretiranja pomoću priključka za rasipavanje gnojiva, oprema se redovito čisti i servisira jedanput godišnje, što se evidentira u za to predviđenom dokumentu.</i></p> <p><i>Organsko gnojivo se nabavlja prema potrebama i samo u potrebnim količinama. Eventualni ostaci čuvaju se na prikladnom i za to predviđenom mjestu.</i></p>
7. Navodnjavanje	<p><i>Svako polje opremljeno je cisternom za navodnjavanje.</i></p>

	<p>Voda iz cisterni analizira se svake godine.</p> <p>Navodnjavanje brizgalicama osigurava zadovoljavanje potreba usjeva za vodom bez gubitaka.</p>
8. Zaštita usjeva	<p>Usvojeni su kriteriji definirani u specifikacijama za proizvodnju.</p> <p>Sve intervencije koje se odnose na zdravlje biljaka provodi kvalificirano i licencirano osoblje prema uputama tehničkog direktora.</p> <p>Voditelj za EUREPGAP evidentira sve podatke koji se odnose na tretiranje u registar tretiranja uz pomoć tehničkog direktora.</p> <p>Na raspolaganju su informacije o dopuštenim zaostacima u Italiji i EUREPGAP zemljama odredišta; ažurirani podaci i ovlaštenja pruža tehnički direktor.</p> <p>Opremu za raspršivanje koja se koristi isporučuju ovlašteni poljoprivredni dobavljači. Certifikati o baždarenju (važe 5 godina) na raspolaganju su i podliježi godišnjim provjerama i servisiranju.</p> <p>Svaka provjera i servisiranje se evidentiraju.</p> <p>Oprema za osobnu zaštitu prikladna za zaštitu od fitofarmakoloških proizvoda na raspolaganju je i čuva se na prikladnom mjestu, u skladu s propisima.</p> <p>Višak mješavine iskorištava se na parcelama s istim usjevom, a kada je u ranijoj fenološkoj fazi, sve se evidentira u dnevniku tretiranja.</p> <p>Uzima se najmanje jedan uzorak godišnje radi provjere zaostataka u laboratoriju akreditiranom sukladno ISO 17025.</p>
9. Žetva/pobiranje	<p>Primjenjuju se kriteriji definirani u Specifikacijama za integriranu proizvodnju. osoblju su stavljene na raspolaganje posebne upute glede higijene u fazi pobiranja.</p>
10. Tretiranje nakon žetve/pobiranja	<p>Tretiranje nakon žetve/pobiranja ne vrši se.</p>
a. Fitofarmakološki proizvodi za tretiranje nakon žetve/pobiranja	<p>Tretiranje nakon žetve/pobiranja ne vrši se.</p>
b. Pranje nakon žetve/pobiranja	<p>Voda koja se koristi za pranje proizvoda na posjedu poduzeća kontrolira se jedanput godišnje.</p>
11. Upravljanje otpadom, zagađenje, recikliranje i ponovna uporaba	<p>Otpad se sakuplja i deponira pomoću sredstava koje stavlja na raspolaganje lokalna uprava. Posudama za držanje sredstava za zaštitu bilja rukuje se sukladno posebnim pismenim uputama, a čuvaju se u za to predviđenim vrećicama prije bacanja. Provincijska uprava definira mjesta na kojima je dopušteno njihovo sakupljanje i preuzimanje.</p>
12. Zaštita na radu,	<p>Upute i mjere zaštite na radu na raspolaganju su osoblju.</p>
a. Procjena rizika	<p>Na raspolaganju je plan samokontrole.</p>
b. Izobrazba	<p>Voditelj za EUREPGAP pohađao je tečajeve o prvoj pomoći i integriranoj proizvodnji. Djelatnici su prošli EUREPGAP edukativne radionice. Upute su napisane na jeziku koji govori osoblje.</p>
c. Alati i oprema	<p>Sva se oprema redovito održava i čisti. Raspršivači se baždare svakih 5 godina, a jedanput godišnje prolaze kontrolu učinkovitosti.</p>
d. Rukovanje fitofarmakološkim proizvodima	<p>Voditelj za EUREPGAP koji provodi plan tretiranja sredstvima za zaštitu bilja je licenciran.</p>
e. Higijena	<p>Plan samokontrole sastavljen je tako da obuhvaća sve kemijske, fizikalne i biološke rizike. U planu samokontrole ocrtane su glavne kritične kontrolne točke za EUREP proizvod.</p>

	<p><i>Prostori poduzeća (i vozilo poduzeća) opremljeni su vodom za pranje ruku tijekom rada. Prostorije imaju kupatila, a vozilo je uvijek pripravno prema potrebi prevesti radnike s polja do prostora gdje se nalaze kupatila.</i></p> <p><i>Na raspolaganju su posebne upute za higijenu u vezi s fazama pobiranja i prerade. Provode se osobito čišćenje (odstranjivanje prljavštine ručno ili uz pomoć opreme, na suho ili mokro, ili uz pomoć deterdženata) i sanitacija (baktericidna ili bakteriostatična, pomoću deterdženata, pare, itd.).</i></p> <p><i>Na raspolaganju je program dezinfekcije (eliminacije ili prevencije letećih kukaca i deratizacija).</i></p> <p><i>Moguća je uporaba i skladištenje deterdženata i maziva na za to predviđenim mjestima. Lampe su zaštićene. Ulaz životinja ograničen je zatvaranjem vrata, osim vrata u prostorijama za utovar/istovar i skladištenje.</i></p>
<p><i>f. Radni uvjeti</i></p>	<p><i>Poštuju se svi važeći propisi u vezi s poljoprivrednim radovima.</i></p> <p><i>Komplet prve pomoći raspoloživ je u prostorima poduzeća te u vozilu poduzeća.</i></p> <p><i>Oprema za osobnu zaštitu koja se koristi prilikom tretiranja sredstvima za zaštitu bilja prikladna je za takve radove, a nakon korištenja se pere i odbacuje (ako je za jednokratnu uporabu).</i></p> <p><i>Plakati o zaštiti na radu izvješeni su u rizičnim prostorima.</i></p> <p><i>Voditelj za EUREP je ujedno i voditelj zaštite na radu.</i></p> <p><i>Propisi koji se odnose na higijenu i zaštitu na radu i koji se primjenjuju navedeni su u posebnom registru.</i></p>
<p>13. Aspekti zaštite okoliša</p>	<p><i>Poštuju se svi propisi za zaštitu okoliša u poljoprivredi. Specifikacije za proizvodnju omogućavaju minimalnu uporabu tehničkih sredstava.</i></p> <p><i>ROSSI AGR. CO. raspolaže Planom zaštite okoliša.</i></p>
<p>14. Obrasci za prigovore</p>	<p><i>Na raspolaganju su procedura za upravljanje prigovorima, kao i obrasci za prigovore,.</i></p>