

SMJERNICE ZA IZVOZ

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



Impresum

Za izdavača
Deutsche Gesellschaft für
Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

Sa sjedištem u
Bonn i Eschborn, Njemačka

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

Decembar 2018.

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

Tekst
Otvoreni Regionalni Fond – Vanjska trgovina

GIZ je odgovoran za sadržaj ove publikacije.

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



SMJERNICE ZA IZVOZ

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



SADRŽAJ

1. UVOD	6
2. PREGLED IZVOZA PO ZEMLJAMA IZ ZEMALJA ZAPADNOG BALKANA (WB6) U ZEMLJE EU	8
2.1. Uvodne napomene	8
2.1. Uvoz odabranih proizvoda u EU 28 iz svijeta	10
2.1. Izvoz proizvoda od prerađenog voća i povrća iz zemalja ZB u EU	10
3. OPĆI ZAHTJEVI ZA IZVOZ U EU - Trgovinska dokumentacija	11
3.1. Deklaracija o carinskoj vrijednosti	11
3.2. Trgovačka faktura	12
3.3. Specifikacija robe	13
3.4. Certifikat kvalitete	13
3.5. Certifikat o porijeklu robe	13
3.6. Otpremnica	14
3.7. Pakirna lista	14
4. PROMETNA DOKUMENTACIJA (Transportna dokumentacija)	15
4.1. Cestovni teretni list (CMR)	15
4.2. Željeznički teretni list (CIM)	16
4.3. Zračni tovarni list	16
4.4. ATA karneti	16
4.5. Teretnica	17
4.6. FIATA teretnica	17



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



1. UVOD

Cilj ovog vodiča je predstaviti potencijalnim izvoznicima iz zemalja zapadnog Balkana (WB6), naime Albaniji, Bosni i Hercegovini, Kosovu, Makedoniji, Crnoj Gori i Srbiji, sve potrebne preduslove, kao i dokumente i druge relevantne informacije, za izvoz proizvoda od prerađenog voća i povrća iz zemalja Zapadnog Balkana u Europsku uniju (EU). Ovaj je vodič pripremljen za proizvode od prerađenog voća i povrća proizvedenih u zemljama Zapadnog Balkana.





Mala i srednja poduzeća-MSP (SMEs) na Zapadnom Balkanu suočavaju se s poteškoćama u pristupu novim izvoznim tržištima. Jedan od preduslova je prilagododavanje proizvoda i standarda kvalitete onima ciljnih tržišta. Osim toga, tržišne informacije i kanali distribucije potrebni su za uspješan izvoz. Regionalna poduzeća suočavaju se s vanjskim i unutarnjim preprekama. Često, zbog uglavnom financijskih i unutarnjih ograničenih kapaciteta, MSP-u nedostaje izvozni know-how (čak i osnovne informacije o kriterijima, procedurama i koracima za izvoz) i ovisi o vanjskoj potpori, kao što su konsultantske usluge.

Izvozna tržišta, posebno u europskim zemljama, puna su nepoznanica za izvoznike, jer postoje mnogi zahtjevi, kao što su (europski) standardi, certifikati, zahtjevi kvalitete, pakiranje itd. Dodatni problemi za izvoznike iz zemalja Zapadnog Balkana su stalne promjene u trendovima.

Pravila međunarodne trgovine, propisi EU-a i postupci uvoza, standardi kvalitete u privatnoj industriji, kao i dodatne izvedbe ili oznake kvalitete (koji nisu nužno zakonski potrebni, ali postaju de facto uslovi pristupa tržištu), mogu biti teška zapreka za tvrtke koje žele ulazak na EU i druga međunarodna tržišta. U mnogim slučajevima, proizvodi moraju biti testirani i certificirani kako bi se osigurala usklađenost sa zahtjevima uvoznika - kako bi se dokazalo da su ispunjeni zahtjevi EU-a i standardi kvalitete privatne industrije. Kao posljedica toga, izvoznici iz zemalja Zapadnog Balkana ne samo da trebaju odgovarajuću tehnologiju proizvodnje, prerade, rukovanja, trgovanja, marketinga i znanja, već i odgovarajuće pravne i institucionalne okvire, nadležnu kontrolu i reviziju.



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

2.1. Uvodne napomene

- Izvor: TradeMap.org i trade.ec.europa (podaci prikupljeni u novembru 2018.)
- Fokus na skupinu proizvoda 20 (Priprema povrća, voća, orašastih plodova ili drugih dijelova biljaka) i sljedećih podskupina HS:



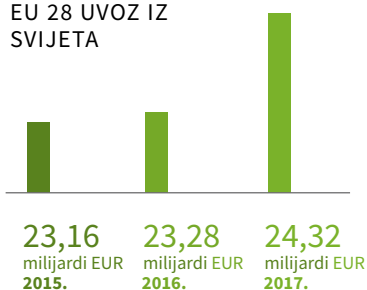


2001	Povrće, voće, orašasti plodovi i drugi jestivi dijelovi biljaka, pripremljeni ili konzervirani u sirćetu ili sirćetnoj kiselini
2002	Paradajz, pripremljen ili konzerviran na drugi način osim u sirćetu ili sirćetnoj kiselini
2003	Gljive i tartufi, pripremljeni ili konzervirani na drugi način osim u sirćetu ili sirćetnoj kiselini
2004	Povrće, pripremljeno ili konzervirano na drugi način osim u sirćetu ili sirćetnoj kiselini, smrznuto (osim konzerviranja šećerom, te paradajza, gljiva i tartufa)
2005	Ostalo povrće, pripremljeno ili konzervirano na drugi način osim u sirćetu ili sirćetnoj kiselini, ne-smrznuto (osim konzerviranja šećerom, te paradajza, gljiva i tartufa)
2006	Povrće, voće, orašasti plodovi, kora od voća i drugi jestivi dijelovi biljaka, konzervirani šećerima "drenirani, glazirani ili kristalizirani
2007	Džemovi, voćni želei, marmelade, voćni pirei ili pirei od orašastih plodova, paste od voća ili orašastih plodova, dobiveni kuhanjem, neovisno sadrže li dodani šećer ili druga sladila
2008	Voće, orašasti plodovi i drugi jestivi dijelovi biljaka, pripremljeni ili konzervirani, neovisno sadrže li dodani šećer ili druga sladila ili alkohol ili ne (isključujući pripremljene ili konzervirane s sirćetom, konzervirane sa šećerom, ali ne u sirupu, džemovi, voćni želei, marmelade, voćni pirei i paste, dobiveni kuhanjem)
2009	Voćni sokovi, uključujući mošt od grožđa i sokove od povrća, nefermentirani, koji ne sadrže dodani alkohol, neovisno sadrže li dodani šećer ili druga sladila ili ne



2.2. Uvoz odabranih proizvoda u EU 28 iz svijeta

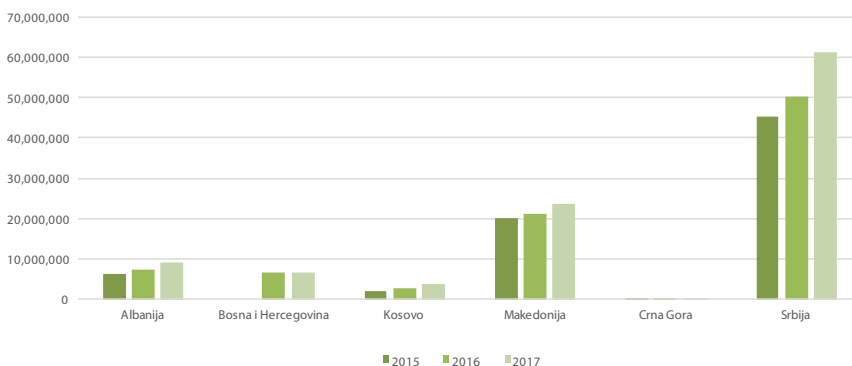
EU 28 UVOZ IZ
SVIJETA



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

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

IZVOZ U EU 28 IZ ZEMALJA ZAPADNOG BALKANA



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



3. OPĆI ZAHTEJEVI ZA IZVOZ U EU - Trgovinska dokumentacija

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

Ova skupina dokumenata uključuje: deklaraciju
carinske vrijednosti, trgovačku fakturu, specifikaciju
robe, certifikat kvalitete i certifikat o porijeklu robe,
teretni list i popis pakiranja.

3.1. Deklaracija o carinskoj vrijednosti

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

Glavna svrha ovog zahtjeva je procijeniti vrijednost
transakcije kako bi se utvrdila carinska vrijednost
(oporeziva vrijednost) za primjenu carinskih pristojbi.

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

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





3.2. Trgovačka faktura

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

Minimalni podaci koji su općenito uključeni su sljedeći:

- Podaci o izvozniku i uvozniku (ime i adresa);
- Datum izdavanja;
- Broj fakture;
- Opis robe (naziv, kvaliteta, itd.);
- Jedinica mjere;
- Količina robe;
- Vrijednost jedinice;
- Ukupna vrijednost jedinice;
- Ukupna vrijednost fakture i plaćanje u valuti. Ekvivalentni iznos mora biti naveden u valuti koja se može slobodno zamijeniti u EUR ili u zakonskom plaćenom sredstvu u državi članici uvoznici;
- Uslovi plaćanja (način i datum plaćanja, popusti itd.)
- Uslovi isporuke u skladu s odgovarajućim smjernicama incoterma;
- Način prijevoza.

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

3.3. Specifikacija robe

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



3.4. Certifikat kvalitete

Ponekad kupci ili carinski organi zahtijevaju potvrde o kvaliteti robe koja se izvozi. Ove potvrde izdaju odgovarajuća certifikacijska tijela. Ovaj dokument je potreban kupcima i potvrđuje da je ovlaštena institucija provjerila robu. Dokument treba potvrditi da su pregledani proizvodi zdravi ili da nisu zaraženi.

Ovaj certifikat izdaju organizacije, laboratoriji akreditirani za obavljanje potrebnih analiza prerađenog voća i povrća za izvoz. Popis akreditiranih laboratorija u zemljama Zapadnog Balkana nalazi se u poglavlju 8.

3.5. Certifikat o porijeklu robe

Certifikat o porijeklu robe, certifikat o prometu robe EUR.1 (poznata i kao EUR.1 certifikat, ili EUR.1) je obrazac koji se koristi u međunarodnom robnom prometu. EUR.1 je najvažnije priznat kao potvrda o porijeklu za spoljnu trgovinu u pravnom smislu, posebno u okviru nekoliko bilateralnih i multilateralnih sporazuma Paneuropskog sistema povlastica (Sporazuma o pridruživanju Europske unije). EUR.1 se koristi za potvrđivanje porijekla proizvoda i, ako je primjenjivo, koristi od povoljnih trgovinskih uslova (uglavnom tarifa) u okviru preferencijalne trgovinske politike EU-a. Da bi se iskoristila povlaštena stopa za vrijeme carinjenja, valjanost certifikata o prometu robe EUR.1 mora se predati nadležnom tijelu (obično carinskom uredu), u kojem proizvođač potvrđuje porijeklo robe. Primjerice, *ovaj je dokument obavezan za stjecanje prava na bescarinski uvoz prerađenog voća i povrća iz zemalja Zapadnog Balkana.*

Ovaj certifikat izdaju carinski uredi u zemlji izvoznika.

3.6. Otpremnica

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

Dokument otpremnice izrađuje i izdaje izvoznik.



3.7. Pakirna lista

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

To je potrebno za carinjenje kao inventar ulaznog tereta.

Općenito uključuje sljedeće podatke:

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

Nije potreban poseban obrazac. Pakirnu listu priprema izvoznik u skladu sa standardnom poslovnom praksom, i mora biti priložen original zajedno s najmanje jednom kopijom. Općenito, nema potrebe za potpisivanjem. Međutim, u praksi se original i kopija pakiranja često potpisuju. Popis za pakiranje može se pripremiti na bilo kojem jeziku. Međutim, preporučuje se prijevod na engleskom jeziku.



4. PROMETNA DOKUMENTACIJA (Transportna dokumentacija)

Ovisno o upotrijebljenom prijevoznom sredstvu, sljedeći dokumenti moraju se popuniti i predložiti carinskim vlastima države članice EU uvoznice prilikom uvoza kako bi se roba ocarinila.

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

4.1. Cestovni teretni list (CMR)

Ovaj dokument izdaje prijevoznik. Putni teretni list je dokument koji sadrži pojedinosti o međunarodnom cestovnom prijevozu robe, koji je utvrđen Konvencijom o međunarodnom cestovnom prijevozu robe iz 1956. godine (Konvencija CMR). To omogućuje pošiljatelju da mu robu stavi na raspolaganje tokom transporta. Mora se izdati u četiri primjerka i potpisati od strane pošiljatelja i prijevoznika.

- prvi primjerak namijenjen je pošiljatelju,
- drugi ostaje u posjedu prijevoznika,
- treći prati robu i isporučuje se primatelju i
- četvrti mora biti potpisan i ovjeren od strane primatelja, a zatim vraćen pošiljatelju.

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





4.2. Željeznički teretni list (CIM)

Prijevoznik također izdaje i ovaj dokument. Željeznički teretni list (CIM) je dokument potreban za prijevoz robe željeznicom. To je regulirano Konvencijom o međunarodnom željezničkom prijevozu iz 1980 (COTIF-CIM). Prijevoznik izdaje CIM u pet primjeraka, original prati robu, a kopiju originala čuva pošiljatelj i preostala tri primjerka od strane prijevoznika za interne potrebe. Smatra se ugovorom o željezničkom prijevozu.

4.3. Zračni tovarni list (AWB)

Zračni tovarni list je dokument koji služi kao dokaz ugovora o prijevozu između pošiljatelja i tvrtke prijevoznika. Izdao ju je agent prijevoznika i potpada pod odredbe Varšavske konvencije (Konvencija o ujedinjenju pojedinih pravila koja se odnose na međunarodni zračni prijevoz, od 12. oktobra, 1929.). Za više isporuka robe može se koristiti jedan zračni tovarni list; sadrži tri originala i nekoliko dodatnih kopija. Svaka strana koja sudjeluje u prijevozu čuva jedan original (pošiljatelj, primatelj i prijevoznik). Kopije se mogu zahtijevati u zračnoj luci polaska / odredišta, za isporuku i u nekim slučajevima za daljnje prijevoznike tereta. Zračni tovarni list je teretni račun koji dokazuje ugovor o prijevozu i dokazuje primitak robe.

Određeni tip zračnog teretnog lista je onaj koji koriste svi prijevoznici koji pripadaju Međunarodnom udruženju zračnog prometa (IATA); račun nazvan IATA standardni zračni tovarni list. On objedinjuje standardne uslove povezane s onima iz Varšavske konvencije.



4.4. ATA karneti ²

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

Ovaj dokument posebno je važan za tvrtke koje sudjeluju na nekoliko sajмова u zemljama članicama EU.

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

4.5. Teretnica

Teretnica je dokument koji broderska tvrtka izdaje operacijskom pošiljatelju i potvrđuje da je roba primljena na brod. Na taj način teretnica služi kao dokaz o primitku robe od strane prijevoznika koji ga obvezuje da robu dostavi primatelju. Sadrži podatke o robi, plovilu i odredišnoj luci. Dokazuje ugovor o prijevozu i prenosi naziv robe, što znači da je nositelj teretnice vlasnik robe / proizvoda.

4.6. FIATA teretnica

FIATA teretnica je dokument dizajniran za korištenje kao multimodalni ili kombinirani prijevozni dokument s mogućnošću pregovaranja, koji je razvila Međunarodna federacija udruženja otpremnika.

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



5. POSEBNI ZAHTJEVI ZA IZVOZ

Da bi mogla izvoziti u EU, svaka zemlja mora ispunjavati sljedeće zakonski obvezujuće zahtjeve:

EU zakonodavstvo sadrži niz odredbi kojima se obezbjeđuje sigurnost hrane na tržištu EU-a. Sigurnost hrane podrazumijeva sigurnu i zdravu hranu tokom cijelog lanca „od polja do stola“. To uključuje: proizvodnju, preradu, skladištenje, prijevoz, distribuciju i prodaju hrane na tržištu.

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

Kako je sigurnost hrane jedan od glavnih prioriteta u svim prehrambenim sektorima EU-a, u praksi se vrlo često događa da većina europskih kupaca zahtijeva dodatna jamstva u obliku certifikata (standarda) koji pokazuju implementaciju Upravljanja sigurnosti hrane, a koji se zasniva na Analizi rizika i kritičnih kontrolnih tačaka. Dodatne informacije o tim standardima navedene su u 6. poglavlju.





5.1. Sigurnost hrane

Europska unija neprestano radi na tome da europska opskrba hranom, uključujući prerađeno voće i povrće, bude najsigurnija na svijetu. Isti standardi sigurnosti hrane primjenjuju se na sve prehrambene proizvode, bez obzira na to jesu li uvezeni ili proizvedeni u EU. Opći zakon o hrani³ je propis zakonodavnog okvira za sigurnost hrane u EU.

Opći ciljevi zakona o hrani i stočnoj hrani su:

- Jamčiti visok nivo zaštite ljudskog života i zdravlja te zaštitu interesa potrošača. Također jamčiti poštenu praksu u trgovini hranom, uzimajući u obzir zdravlje i dobrobit životinja, zdravlje bilja i okoliš;
- Osigurati slobodno kretanje hrane i stočne hrane proizvedene i stavljene na tržište u Uniji, u skladu s Uredbom o općem zakonu o hrani;
- Olakšati globalnu trgovinu sigurnom hranom i stočnom hranom, zdravom hranom, uzimajući u obzir međunarodne standarde i sporazume pri izradi zakonodavstva Unije, osim kada to može ugroziti visok nivo zaštite potrošača koju provodi Unija.

5.2. Opći zakon o hrani

Opći zahtjevi Zakona o hrani su:

Sigurnosni zahtjevi - sigurnost hrane je od ključne važnosti. Potrošači moraju imati povjerenje i jamstvo da će im hrana koju kupuju neće štetiti ili imati negativan učinak.

Utvrdjivanje porijekla – mogućnost praćenja hrane, proizvoda od prerađenog voća i povrća i stočne hrane u cijelom prehrambenom lancu vrlo je važno za zaštitu potrošača, osobito kada se utvrdi da su hrana i stočna hrana ispod standarda.

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

3 Opći zakon o hrani: https://ec.europa.eu/food/safety/general_food_law_en



Upute za implementaciju - smjernice za implementaciju općeg zakona o hrani ima za cilj pomoći svim sudionicima u prehrambenom lancu da bolje razumiju Uredbu i da je primjenjuju ispravno i na ujednačen način.



Više informacija o smjernicama potražite na sljedećoj web-stranici: https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/gfl_req_implementation-guidance_en.pdf

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

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



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

EU je razvio integrirani pristup „Od polja do stola“ koji pokriva sve sektore prehrambenog lanca, uključujući proizvode od prerađenog voća i povrća. Ovaj poseban pristup znači da je svoj hrani se može uprati porijeklo tokom cijelog opskrbnog lanca. Kako bi se to postiglo, svi proizvođači hrane trebaju provesti sistem analize opasnosti kritičnih kontrolnih točaka (HACCP). HACCP je sistem upravljanja u kojem se rješava sigurnost hrane kroz analizu i kontrolu bioloških, kemijskih i fizičkih opasnosti od proizvodnje, nabave i rukovanja sirovinama, proizvodnje, distribucije i potrošnje gotovog proizvoda. Više detalja o HACCP sistemu možete pronaći na sljedećoj web-stranici: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0852:20090420:EN:PDF>

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



Regulatorni okvir za sanitarne i fitosanitarne mjere (SPS) osmišljen je kako bi zaštitio zdravlje ljudi i biljaka osiguravajući da uvezeno voće i povrće nije zagađeno štetnim razinama pesticida ili drugih hemijskih kontaminanata, mikroorganizama koji mogu načiniti štetu zdravlju ljudi i biljnih štetočina i bolesti koji mogu štetiti usjevima, ukrasnim ili divljim biljkama u Europi. Budući da se mjere sigurnosti hrane unutar EU-a temelje na znanstvenoj procjeni vjerovatnog rizika od određene opasnosti za zdravlje, zbog toga su proizvodi životinjskog porijekla koji predstavljaju najveći rizik za zdravlje podložni strogim kontrolama uvoza, uključujući odobrenje EU zemalja izvoznica, državni sistemi kontrole hrane i odobrenje EU-a i registracija prehrambenih tvrtki koje žele izvoziti u EU ili su uključene u proizvodnju i preradu hrane namijenjene izvozu u EU.

Od februara 2017. sljedeće prerađeno voće i povrće nalaze se na strožem kontrolnom popisu:

➤ *Smrznute maline iz Srbije - povećana kontrola norovirusa*

5.3. Kontaminanti

Kontaminanti su tvari koje nisu namjerno dodane hrani. Te tvari mogu biti prisutne u hrani kao rezultat različitih faza njene proizvodnje, pakiranja, prijevoza ili držanja. Također mogu biti posljedica zagađenja okoliša. Budući da kontaminacija općenito ima negativan utjecaj na kvalitetu hrane i može značiti rizik za ljudsko zdravlje, EU je poduzela mjere za smanjenje zagađivača u hrani.

EU uredba o kontaminantima⁴ u hrani postavlja maksimalne nivoe određenih kontaminanata u prehrambenim proizvodima. Najčešći zahtjevi za kontaminante u prerađenom voću i povrću su sljedeći:

⁴ EU uredba o kontaminantima: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX%3A32006R1881>



Ograničena upotreba pesticida - MRLs⁵

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

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

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

Smanjenje rizika od mikrobioloških kontaminanata⁶ (nepasterizirani sokovi od voća i povrća, smrznuto voće i povrće)

Zabrinutost za klorat⁷ (voda)

Ograničen nivo nitrata (smrznuti špinat)

Zabrinutost oko glicidil estera (biljna ulja)

Nepostojanje stranih tvari (kontaminacija stranim tvarima kada se postupci za sigurnost hrane ne prate pažljivo)

Ograničen nivo iradijacije⁸

Zahtjev sastava proizvoda⁹ - neprijavljena, neovlaštena ili prekomjerna količina stranih materijala (voćni sokovi, džemovi, želei, marmelada, zaslađeni kesten)

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

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

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

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

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



5.4. Zahtjevi pakiranja

Izvozna ambalaža mora biti u skladu s europskim zakonodavstvom o težini i biti sigurna za zdravlje potrošača kao i za okoliš. Ambalaža napravljena od drveta ili biljnih materijala može biti podvrgnuta fitosanitarnim kontrolama. Označavanje pakiranih proizvoda mora sadržavati različite informacije relevantne za potrošača.

Prvi uslov je da sadržaj u pakiranju odgovara navedenoj količini (u težini ili volumenu) na naljepnici. Uvoznici će provjeriti veličinu i težinu ambalaže kako bi osigurali da su prethodno upakirani proizvodi u granicama dopuštenih pogrešaka¹⁰.

Neki od kupaca često zahtijevaju upotrebu ambalaže koja se može reciklirati, npr. kartonske kutije. Taj je zahtjev posebno važan ako izvoznici nastoje opskrbiti europske maloprodajne lance, koji često zahtijevaju da se ambalaža izrađuje od 100% ekoloških i recikliranih materijala, uključujući poklopce i čepove.

Nova Uredba EU-a br.1169 / 2011¹¹ o pružanju informacija o hrani potrošačima stupila je na snagu 13. decembra 2014. Obveza davanja informacija o prehrani primjenjuje se od 13. decembra 2016. godine.

5.5. Zahtjevi za označavanje

U zemljama članicama EU pravila označavanja¹² omogućuju građanima da dobiju sveobuhvatne informacije o sadržaju i sastavu prehrambenih proizvoda, uključujući prerađeno voće i povrće. Označavanje pomaže potrošačima da naprave informirani izbor pri kupovini svojih prehrambenih proizvoda.

Uredba o pružanju informacija o hrani potrošačima¹³ definira ove obveze, kao što su:

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

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

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

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



- označavanje energetske vrijednosti i količine masti, zasićenih masnih kiselina, ugljikohidrata, proteina, šećera i soli;
- predstavljanje alergena (kao što su soja, orašasti plodovi, gluten i laktoza) za prethodno upakirane namirnice (naglasak na fontu, stilu ili boji pozadine) na popisu sastojaka;
- obavezne informacije o alergenima za neprepakiranu hranu, uključujući hranu namijenjenu restoranima i kafićima;
- minimalna veličina slova za obvezne informacije od 1,2 mm

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

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

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



6. DODATNI ZAHTJEVI ZA IZVOZ - Privatni standardi

Certifikat o sigurnosti hrane

Iako potvrda o sigurnosti hrane nije obvezna prema europskom zakonodavstvu, postala je obvezna za gotovo sve europske uvoznike hrane.

Većina etabliranih europskih uvoznika neće raditi s vama ako ne možete dati dokaz o potvrdi o sigurnosti hrane kao osnov za saradnju.

Kao što je navedeno u poglavlju 5, certifikat o sigurnosti hrane je vrlo važan u izvozu proizvoda u zemlje članice EU. Dodatni zahtjevi kupaca za određene standarde su različiti. Za izvoz svježeg voća i povrća kupci vrlo često zahtijevaju standard GlobalGAP, dok se za prerađeno voće i povrće mogu zahtijevati sljedeći standardi.

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





6.1. IFS

IFS¹⁴ – Ovaj standard za hranu je jedan od standarda koji pripada krovnom brendu IFS (Međunarodni istaknuti standardi). To je Globalna inicijativa za sigurnost hrane (GFSI), priznati standard za reviziju sigurnosti hrane i kvaliteta procesa i proizvoda proizvođača hrane. Odnosi se na tvrtke koje se bave preradom hrane ili tvrtke koje pakiraju rasute prehrambene proizvode. IFS se primjenjuje kada se proizvodi “obrađuju” ili kada postoji opasnost od onečišćenja proizvoda tokom primarnog pakiranja. Standard sadrži mnoge zahtjeve koji se odnose na usklađenost specifikacija, te podržava proizvodne i marketinške napore za sigurnost i kvalitetu brenda.



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

6.2. BRC

BRC¹⁵ - British Retail Consortium je vodeća trgovačka asocijacija koja predstavlja cijeli niz trgovaca, od velikih trgovačkih društava i robnih kuća do neovisnih trgovaca, koji prodaju širok izbor proizvoda kroz centar grada, izvan grada, ruralnih i virtualnih trgovina. BRC je autoritativni glas maloprodaje, prepoznatljiv po snažnoj kampanji i utjecaju unutar vlade i kao davatelj izvrsnih informacija o maloprodaji.

BRC globalni standard za sigurnost hrane može se primijeniti na bilo koji proces prerade ili pakiranja hrane prilikom čega se sa otvorenom hranom rukuje, ili se ona obrađuje ili pakira. Standard je podijeljen u 7 poglavlja:

- I. Posvećenost višeg rukovodstva i stalno poboljšanje: Da bi bilo koji sistem sigurnosti hrane bio djelotvoran, bitno je da viši menadžment tvornice bude posvećen njegovoj primjeni i daljnjem razvoju.
- II. Plan sigurnosti hrane (HACCP): Osnova za sistem sigurnosti hrane je učinkovit HACCP program koji se temelji na zahtjevima međunarodno priznatog sistema Codex Alimentarius.

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

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



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



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

6.3. SQF

SQF¹⁶ - Kodeks SQF-a je standard koji se odnosi na mjesto proizvodnje, i to je standard za certifikaciju procesa i proizvoda s naglaskom na sistemsku primjenu HACCP principa i smjernica CODEX Alimentarius komisije za kontrolu sigurnosti hrane i opasnosti za kvalitetu hrane. Certifikacija sistema kvalitete SQF-a mjesta proizvodnje od strane licenciranog certifikacijskog tijela Instituta za sigurnu kvalitetu hrane nije izjava o jamstvu sigurnosti proizvoda na mjestu proizvodnje ili da u svakom trenutku zadovoljava sve propise o sigurnosti hrane. Međutim, to je jamstvo da su planovi za sigurnost hrane na mjestu proizvodnje provedeni u skladu s CODEX HACCP metodom, kao i primjenjivi regulatorni zahtjevi i da je sistem provjeren i utvrđen kao učinkovit za upravljanje sigurnošću hrane. Nadalje, to je

¹⁶ <http://www.standardsmap.org/review.aspx?standards=61>



izjava o obvezi mjesta proizvodnje da: proizvede sigurnu, kvalitetnu hranu, udovolji zahtjevima Kodeksa SQF-a i bude u skladu s primjenjivim zakonodavstvom o hrani.

SQF provodi Institut za marketing hrane.

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

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

Glavno obilježje Kodeksa SQF-a je naglasak na sistemskoj primjeni HACCP-a u identifikiranju, praćenju i kontroli prijetnji kvalitete hrane u tom procesu.



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

6.4. FSSC 22000

FSSC 22000 - sadrži cjelovitu shemu certificiranja za sisteme sigurnosti hrane i u potpunosti se temelji na međunarodnim, neovisnim standardima: ISO 22000, ISO 22003 sa specifičnim tehničkim specifikacijama za PRP i dodatnim shematskim zahtjevima. FSSC 2200 je jedini ISO certifikacijski sistem temeljen na ISO-u koji je prepoznat od strane Globalne inicijative za sigurnost hrane (GFSI).

Certifikacijska shema FSSC 22000 sadrži detaljne zahtjeve za organizacijske sisteme sigurnosti hrane u prehrambenom lancu, certifikacijski sistem certifikacijskih tijela i akreditaciju od strane akreditacijskih tijela.

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



FSSC 22000 uključuje transport i skladištenje na licu mjesta ako je dio operacije (npr. Zrenje sira). Primjenjuje se na sve organizacije u prehrambenom lancu, bez obzira na veličinu i složenost, ostvarivanje dobiti ili ne, javne ili privatne. Proizvođači s certifikatom ISO 22000 (Upravljanje sigurnošću hrane) mogu dobiti FSSC 22000 certifikat ispunjavanjem zahtjeva tehničkih specifikacija za sektorske preduslovne programe (PRPs-prerequisite programs) i dodatne zahtjeve programa. Od 2015. FSSC 22000 i ISO 9001 mogu se ocijeniti kao integrirani sistem upravljanja nazvan FSSC 22000-Q pomoću certifikacijskih tijela (CBs -Certification Bodies) koje dokazuje FSSC 22000. Važnost ovih standarda je značajna jer obuhvaćaju upravljanje sigurnošću hrane i potrebne su za izvoz prehrambenih proizvoda u zemlje članice EU.



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



7. ZAHTJEVI ZA ORGANSKI PRERAĐENE PROIZVODE OD VOĆA I POVRĆA

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

Tržište organskog uzgoja u Europi i dalje raste. U 2015. povećao se za 13% na gotovo 30 milijardi eura. Najveće europsko tržište, Njemačka, povećalo se za gotovo 10% u 2016. na 9,5 milijardi eura. Švicarska ima najveću potrošnju organske hrane po glavi stanovnika u svijetu, a slijede je Danska i Švedska. Činjenica da broj prerađivača i uvoznika raste brže od broja proizvođača pokazuje da ekološka proizvodnja ne prati potražnju. Ova činjenica pruža prilike zemljama Zapadnog Balkana.

Kako bi izvozili proizvode od prerađenog voća i povrća kao organske proizvode u EU, trebalo bi ih uzgajati primjenom metoda organske proizvodnje utvrđenih zakonodavstvom EU-a¹⁷. Proizvodna i prerađivačka postrojenja moraju biti revidirana od strane akreditiranog certifikatora prije nego se na vaše proizvode može staviti logotip EU-a za organske proizvode, kao i logotip nositelja standardne opreme.

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

¹⁷ https://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/eu-legislation_en



Izvoz prerađenih proizvoda od organskog voća i povrća u EU moguć je samo uz elektronski certifikat¹⁸. Novi sistem elektronskih certifikata za uvoz organskih proizvoda postao je primjenjiv 19. aprila 2017. On zamjenjuje papirni certifikat inspekcije koji je na snazi od 2008. godine.

Tijela za inspekciju i certificiranje za organsku proizvodnju u zemljama Zapadnog Balkana navedena su u tabeli ispod:

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

¹⁸ https://ec.europa.eu/agriculture/organic/electronic-certificate_en



7.1 Označavanje organskih proizvoda

Osim standardnog popisa sastojaka i podataka o prehrambenim vrijednostima, oznake na organskim proizvodima moraju nositi naziv proizvođača, prerađivača ili distributera koji su posljednji put rukovali proizvodom. Na naljepnici također treba biti i kod oznake državnog tijela za izdavanje certifikata. Štaviše, Uredba (EU) br. 1169/2011 o pružanju informacija o hrani potrošačima daje minimum zahtjeva o prehrambenim sastojcima.



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



8. POPIS AKREDITIRANIH LABORATORIJA

Certifikacijska tijela moraju biti akreditirana da bi stekla međunarodna priznanja.

Akreditacija je neovisna procjena tijela za ocjenjivanje usklađenosti sa priznatim standardima za obavljanje određenih aktivnosti kako bi se osigurala njihova nepristranost i stručnost. Kroz primjenu državnih i međunarodnih standarda, vlada, nabavljači i potrošači mogu imati povjerenja u dostavljene rezultate kalibracije i ispitivanja, izvještaje o inspekcijama i certifikate.

Akreditirani laboratoriji u zemljama Zapadnog Balkana navedeni u tabeli ispod provode potrebne analize za određene metode kao što su: analiza pesticida, analiza teških metala, mikrobiološka analiza i druge analize potrebne za izvoz prerađenog voća i povrća u Europsku uniju. Većina njih nije akreditirana za sve analize koje su potrebne za izvoz u EU.

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





ZEMLJA	NAZIV I EMAIL/WEB ADRESA
Albanija ¹⁹	1. Institut za sigurnost hrane i veterinarstvo, Tirana 2. SCA Servizi Chimici Albanesi, Tirane
Bosna i Hercegovina ²⁰	1. Institut za javno zdravstvo, Banja Luka, www.phi.rs.ba 2. Federalni agromediteranski zavod, Mostar, www.faz.ba 3. Federalni zavod za poljoprivredu, Sarajevo, www.fzpz.ba 4. Herkon laboratory, Mostar www.herkon.ba 5. Insitut za vode, Bijeljina www.instituzavode.ba 6. Veterinarski fakultet, Sarajevo www.vfs.unsa.ba 7. Zavod za javno zdravstvo Federacije, Sarajevo/Mostar www.zzjzfbih.ba 8. JU Institut za zdravlje i sigurnost hrane, Zenica www.inz.ba 9. Sistem Qualita S, Pale www.sistemqualitas.com
Kosovo	1. Poljoprivredni institut u Peći, instituti.bujqesor@rks-gov.net 2. AGROVET Laboratory, xhelezi@hotmail.com
Makedonija ²¹	1. P.H.I. Institute for Public Health of the Republic of Macedonia - www.iph.mk 2. Univerzitet " Ss. Cyril and Methodius" Fakultet veterinarske medicine, Skoplje - www.fvm.ukim.edu.mk 3. BIO engineering DOO, Skoplje Istraživački centar za mikrobiologiju i biotehnologiju Dr. Kungulovsky – Mikrobiološki laboratorij za hranu i vodu - www.bioengineering.com.mk 4. SLOGA VLATKO DOOEL Sveti Nikole SLOGA LAB 5. KLANICA BDA COMPANY DOOEL Kumanovo Laboratory BDA Kumanovo 6. Timko LAB, Skopje
Crna Gora ²²	1. Biotehnički fakultet, Podgorica – jelenalat@ac.me 2. Institut za javno zdravstvo, Podgorica - boban.mugosa@ijzcg.me 3. Centar za eko-toksikološka istraživanja, Podgorica – info@ceti.co.me 4. Dijagnostički veterinarski laboratorij, Podgorica – svl@t-com.me

19 <http://www.dpa.gov.al/en/accredited-bodies>

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

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

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



Srbija²³

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

²³ <http://www.registar.ats.rs>



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

Izvoznici obično biraju laboratorije koji obavljaju potrebne analize, potpisujući ugovor o kontroli proizvoda prije izvoza u Europsku uniju.



9. POPIS RELEVANTNIH SAJMOVA U EUROPI

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

Sajmovi su mjesto za upoznavanje s postojećim trendovima, mjesto gdje možete vidjeti, usporediti, ocijeniti i istovremeno dobiti povratnu informaciju o proizvodu, te izravno vidjeti položaj jakih subjekata u odnosu na konkurenciju.

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

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

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

- Anuga fina hrana
- Anuga zamrznuta hrana
- Anuga meso
- Anuga ohlađena i svježa hrana
- Anuga mliječni proizvodi
- Anuga hljeb i pekara
- Anuga piće





- Anuga organska hrana
- Anuga topli napici i
- Anuga kulinarski koncepti

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

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

Trgovački sajam SIAL se također organizira svake druge godine u oktobru, kao i Anuga.

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

- Proizvodi za piće
- Proizvodi od sušenog mesa
- Konzervirani prehrambeni proizvodi
- Proizvodi od morskih plodova
- Mliječni proizvodi
- Zamrznuti proizvodi
- Delikatese i gotova jela
- Mesni proizvodi
- Vino i alkoholni proizvodi
- Peradarski proizvodi
- Gurmanski proizvodi
- Slani prehrambeni proizvodi
- Slatke namirnice i pekarski proizvodi
- Oprema
- Proizvodi od voća i povrća
- Proizvodi sastojka
- Organski proizvodi



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

FRUIT LOGISTICA pokriva svaki pojedini sektor poslovanja sa svježim proizvodima i pruža cjelovitu sliku o najnovijim inovacijama, proizvodima i uslugama na svim linkovima u međunarodnom lancu opskrbe. Na taj način nudi vrhunske mogućnosti za umrežavanje i kontakt s ključnim donositeljima odluka u svakom sektoru industrije. Više od 3.000 izlagača predstavlja svoje proizvode na ovom sajmu. Osim svježeg voća i povrća, ovaj sajam pokriva i **suho voće i orašaste plodove** i mogao bi biti vrlo koristan za tvrtke iz zemalja zapadnog Balkana koje su uključene u proizvodnju prerađenog voća i povrća.

Ovaj sajam se organizira svake godine u februaru u Berlinu / Njemačkoj.

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

Vodeći svjetski sajam organske hrane s gotovo 3.000 izlagača iz više od 130 zemalja. Izložba pokriva područja organske hrane, organskih pića i organskih prehrambenih proizvoda. Na četiri izložbena dana, izlagači i posjetitelji mogu raspravljati o najnovijim događanjima u organskoj industriji.

Asortiman proizvoda na sajmovima BioFach Trade:

- Svježa hrana
- Smrznuta hrana
- Namirnice za kuhanje i pečenje
- Namirnice- grickalice i slatkiši
- Prehrambeni proizvodi - piće
- Ostali prehrambeni proizvodi
- Prehrambeni proizvodi
- Tehnologija i oprema
- Sirovine, zalihe

U ovom smo vodiču pokušali navesti samo najveće specijalizirane trgovačke sajmove EU za proizvode prerađenog voća i povrća.



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



10. INFORMACIJE O TRŽIŠTU

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

U ovom smo vodiču spomenuli nekoliko web-stranica koje bi mogle pomoći tvrtkama iz zemalja Zapadnog Balkana u pronalaženju potencijalnih kupaca, kao i tvrtkama koje su uključene u proizvodnju ili / i trgovinu proizvodima od prerađenog voća i povrća iz zemalja članica Europske unije.

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





KORISNE WEB-STRANICE:

www.cbi.eu

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

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

<http://transparency.cefta.int>

<http://www.akreditacija.me>

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

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

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

<https://iccwbo.org>

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

<http://www.pks.rs>

<http://komorabih.ba>

<http://www.privrednakomora.me>

www.uccial.gov.al

www.mchamber.mk

www.odaekonomike.org

www.intracen.org

www.eurotradeconcept.eu

www.europeanbusinessdatabase.com

