



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA ZDRAVJE

Štefanova 5, 1000 Ljubljana, Slovenija
Tel.: (01) -478 60 01
Faks: (01) 478 60 58

PRIROČNIK Z MERILI KAKOVOSTI ZA
ŽIVILA V VZGOJNO - IZOBRAŽEVALNIH
USTANOVAH

Verzija 1

November 2008

Priročniku na pot

Spoštovani strokovnjaki.

Uravnotežena prehrana je izredno pomembna za zdravje otrok in mladih. Vsekakor ob tem ne smemo zapostaviti kakovosti izdelkov, ki jih vključujemo v dnevne obroke. Da bi zagotovili ustrezen in zdravju koristen nivo pri nabavi živil, smo v okviru uresničevanja Resolucije o nacionalnem programu prehranske politike 2005 - 2010 oblikovali nabor kakovostnih zahtev za posamezne skupine živil, ki ustrezajo načelom zdrave prehrane. Zahteve so sistematično vključene v *Priročnik z merili kakovosti za javno naročanje hrane v vzgojno-izobraževalnih ustanovah*, ki je pred vami. Namenjen je predvsem organizatorjem prehrane v vzgojno-izobraževalnih ustanovah in strokovnemu osebju, ki se pri svojem delu srečuje z javnimi naročili. Verjamemo, da cilj priročnika ni le prispevek h kakovostnejšemu prehranjevanju in zdravju, temveč je tudi priložnost in spodbuda za slovenskega kmeta, živilsko predelovalno industrijo ter nenazadnje prispevek k trajnostnemu razvoju. Kratke poti lokalno pridelanih živil od proizvajalca do potrošnika imajo številne prednosti in s tem pomemben doprinos okoljskim dejavnikom.

V upanju, da Vam bo priročnik koristil in olajšal delo, Vam želimo veliko uspeha pri njegovi uporabi.

Dr. Milan Zver
Minister za šolstvo in šport

Iztok Jarc
Minister za kmetijstvo
gozdarstvo in prehrano

Zofija Mazej Kukovič
Ministrica za zdravje

KAZALO VSEBINE

| | |
|---------------------------------|-----|
| UVOD..... | 4 |
| MESO IN MESNI IZDELKI | 8 |
| RIBE IN IZDELKI IZ RIB..... | 26 |
| JAJCA IN IZDELKI IZ JAJC..... | 32 |
| MLEKO IN MLEČNI IZDELKI | 34 |
| ŽITA IN MLEVSKI IZDELKI | 45 |
| ZELENJAVA IN SADJE..... | 68 |
| MAŠČOBNA IN SLADKA ŽIVILA | 119 |
| NAPITKI | 129 |
| PITNA VODA | 131 |

UVOD

Uravnotežena prehrana je ob upoštevanju sodobnih smernic zdravega prehranjevanja izrednega pomena za zdrav in optimalen razvoj otroka in mladostnika. Poleg fizioloških priporočil o energijskih in hranilnih potrebah posameznika je potrebno pri načrtovanju prehrane upoštevati tudi kakovost živil.

Državni zbor RS je marca 2005 sprejel Resolucijo o nacionalnem programu prehranske politike 2005 - 2010 katere temeljni cilji so: zagotavljanje varne hrane vzdolž celotne živilske verige, vzpostavljanje, ohranjanje in krepitev zdravih prehranjevalnih navad prebivalcev Republike Slovenije ter zagotavljanje zadostne preskrbljenosti prebivalstva s *kakovostno in zdravju koristno hrano* na trajnostni način. Resolucija je torej temeljno nacionalno izhodišče za ukrepanje in izvedbo aktivnosti za izboljšanje kakovosti prehrane otrok in mladostnikov znotraj sistema organizirane prehrane vzgojno-izobraževalnih ustanov.

Z namenom zagotavljanja uravnoteženih jedilnikov je Ministrstvo za zdravje v letu 2005 sprejelo Smernice zdravega prehranjevanja v vzgojno-izobraževalnih ustanovah (v nadaljevanju: smernice), v letu 2008 pa tudi Praktikum zdravega prehranjevanja z jedilniki v vzgojno-izobraževalnih ustanovah (v nadaljevanju: praktikum). Oba dokumenta sta namenjena strokovnjakom, ki se pri svojem delu srečujejo z načrtovanjem prehrane in pripravo obrokov. Za celovito zagotavljanje zdravega prehranjevanja pa je potrebno upoštevati tudi kakovost živil, ki predstavljajo osnovo za pripravo hranilno bogatega in biološko polnovrednega obroka.

Kako torej lahko vplivamo na kakovost hrane v vzgojno-izobraževalnih ustanovah? Odgovor je preprost, in ga lahko opredelimo z dveh vidikov kakovosti: prvi vidik je upoštevanje kakovosti pri nabavi živil; drugi vidik pa pri pripravi obrokov. Premalokrat se namreč zavedamo, da s pravilnimi tehnološkimi postopki lahko pomembno vplivamo na ohranitev hranljivih snovi in s tem na kakovost obroka. Načine kako vplivati na kakovost pri nabavi in med pripravo hrane podrobnejše opredeljujejo smernice.

Javna naročila

Vzgojno-izobraževalne ustanove, so kot javni zavod dolžne izpolnjevati določila Zakona o javnih naročilih (Uradni list RS, št. 128/2006 in 16/8). Zakon določa obvezna ravnanja naročnikov in ponudnikov pri javnem naročanju blaga in storitev, kamor prištevamo tudi naročanje živil za potrebe vzgojno-izobraževalnih ustanov. Zakon v 48. členu navaja, da

naročnik lahko odda naročilo: na podlagi najnižje cene; in na podlagi ekonomsko najugodnejše ponudbe z uporabo različnih meril v povezavi s predmetom naročila. Merila so lahko različna in povezana z različnimi zahtevami kakovosti, cene, hrambe, načina in oblike pakiranja, datuma dobave itd. Februarja 2008 je Državni zbor RS sprejel spremembo oziroma dopolnitev k 48. členu Zakona, ki po novem navaja, da se pri merilih za izbiro ponudbe pri naročanju živil prednostno upoštevajo živila, ki so vključena v shemah kakovosti (npr. sezonsko pridelana živila na integriran način, sezonsko pridelana živila na ekološki način ipd.) in živila, ki so proizvedena po nacionalnih predpisih o kakovosti živil.

Cena je pri nabavi pogosto ena izmed pomembnejših in odločujočih dejavnikov naročnika. Pri nabavi živil je lahko cena sprejemljiva kot merilo za izbor le takrat, ko nam ponudnik ponuja več, po kakovosti enakovrednih izdelkov. Cena kot edino merilo izbora za izbor živil vsekakor ni sprejemljiva, čeprav se to v praksi pogosto dogaja.

Zaradi široke ponudbe živil na trgu imajo vzgojno-izobraževalne ustanove zahtevno nalogo, saj je potrebno pred začetkom postopka oblikovati zelo natančna merila kakovosti glede posameznih vrst in skupin živil, ki jih želijo pridobiti v svojo organizacijo. Dosedanje izkušnje kažejo, da so vzgojno-izobraževalni zavodi in osebe, ki skrbijo za javna naročila velikokrat prepuščeni volji in nejevolji svojih izkušenj, ob zapletih pa se pogosto zatečejo po pomoč k pravnim strokovnjakom oz. osebam, ki so večče postopkov javnih naročil. Za pripravo jasnih in strokovnih meril kakovosti hrane, ki bodo sprejemljivi tako za dobavitelja kot naročnika je potrebno poznati prehranske potrebe otrok in nabor živilskih izdelkov na trgu.

Da bi položaj na tem področju izboljšali, je Ministrstvo za zdravje v letu 2007 oblikovalo delovno skupino strokovnjakov z namenom priprave enotnih meril kakovosti za nabavo živila. V istem obdobju je bila imenovana tudi medresorska delovna skupina pri Ministrstvu za šolstvo in šport, katere poglobljena vloga bo učinkovita implementacija priročnika v prakso. Priročnik je bil oktobra 2007 predstavljen na javni razpravi, usklajen pa je bil tudi s pristojnimi resornimi ministrstvi.

Glede na to, da je priprava meril kakovosti potekala sočasno s pripravo praktikuma z jedilniki, smo izkoristili trenutek in iz nabora vseh pridobljenih vzorčnih jedilnikov in receptur določili natančen seznam živil (po skupinah), ki smo jim določili kakovostna merila. Merila kakovosti v priročniku so opredeljena po naslednjem vrstnem redu:

1. Meso in mesni izdelki
2. Ribe in izdelki iz rib
3. Jajca in izdelki iz jajc
4. Mleko in mlečni izdelki

5. Žita in mlevski izdelki
6. Zelenjava in sadje
7. Maščobna in sladka živila
8. Napitki
9. Pitna voda.

Priročnik ne vključuje meril kakovosti za živila, ki so uvrščena na seznam odsvetovanih živil. Skladno s smernicami gre za hranilno revna in energijsko bogata živila, ki vsebujejo visoke deleže maščob (predvsem z nasičenimi in trans nenasičenimi maščobnimi kislinami), sladkorja, soli in aditivov. Upoštevali smo tudi prednosti naročanja lokalno pridelanih in predelanih živil, predvsem lokalnega sadja in zelenjave pridelanega na okolju in človeku prijazne in trajnostne načine. Prednosti tovrstnih živil so predvsem v hranilni sestavi, ki je zaradi krajših transportnih poti bogatejša in bolj sveža.

Upoštevali smo tudi vidik varnosti in zdravstvene ustreznosti živil, ki je splošno opredeljene v Zakonu o zdravstveni ustreznosti živil, Zakonu o kmetijstvu in drugih področnih zakonih in podzakonskih predpisov.

Pri izboru živil bodite pozorni predvsem na to, da naročate živila, ki vsebujejo manj soli, manj maščob (predvsem nasičenih ter trans-nenasičenih maščob), manj dodanega sladkorja ter čim manj aditivov. Živila naj bodo, če se le da, proizvedena v lokalnem okolju. To naj vam bo ključno vodilo pri izboru vsakega izdelka! S tem lahko zelo pomembno vplivate na večjo kakovost prehrane v vašem zavodu ter zdravje otrok in mladostnikov.

Prav tako priročnik ne predstavlja končni nabor živil, ki se jih uporablja pri pripravi jedilnikov. Vsak organizator prehrane si mora sam dokončno oblikovati nabor, ki ustreza jedilnikom in bo zadovoljiv energijske in hranilne potrebe populacije, za katero pripravlja hrano. Nekatera določila so v merilih postavljena široko in predstavljajo razpon sprejemljivega. Kot primer naj navedemo delež mlečne maščobe v izdelkih. Če želimo živilo, ustrežno za hrano, ki jo pripravljamo, ki temelji na jedilnikih in izhaja iz energijskih in hranilnih potreb določene populacije, je treba npr. delež mlečne maščobe določiti natančno in tako, da bo živilo ustrezalo našim, posebnim zahtevam. Priročnik je okvir in v pomoč pri oblikovanju meril in lahko služi kot model za nadaljnje delo.

Priročnik bomo z novimi vsebinami (zakonodaja, živila) dopolnjevali dvakrat letno, predvidoma do 30. junija in do 31. decembra v tekočem letu. Organizatorje prehrane in strokovnjake, ki se ukvarjajo z javnim naročanjem v vzgojno-izobraževalnih ustanovah ter vse ostale deležnike torej prosimo, da nam posredujete morebitne dopolnitve in pripombe, ki jih bomo vključevali v naslednje izdaje priročnika. Kontakten naslov za posredovanje pripomb in dopolnitev je: *Ministrstvo za zdravje, Štefanova 5, Ljubljana* oziroma *gp.mz@gov.si*

MESO IN MESNI IZDELKI

Splošna določila

Meso in mesni izdelki morajo ustrezati zahtevam predpisov, ki določajo:

- a) zdravstveno ustreznost živil;
- b) kakovost mesa in mesnih izdelkov;
- c) označevanje živil

Zaželeno je, da ima ponudnik certificirane sisteme zagotavljanja kakovosti.

A) Zdravstvena ustreznost živil je opredeljena s sledečimi predpisi:

- Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živili (Ur. l. RS, št. 52/00, 42/02 in 47/04),
- Pravilnik o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živili (Ur. list RS, št. 36/05, 38/06, 100/06 in 65/08),
- Pravilnik o varnosti hitro zamrznjenih živil (Ur. list RS, št. 63/02, 117/02, in 46/06 in 53/07),
- Pravilnik o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z živili prihajajo v stik z živili (Ur. list RS, št. 82/03)
- Zakon o veterinarskih merilih skladnosti (Ur. list RS, št. 93/05),
- Uredba o izvajanju Uredbe Evropskega parlamenta in Sveta (ES) o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živili, in o razveljavitvi direktiv 80/590 /EGS in 89/109/EGS (Ur. list RS, št. 53/05, 66/06 in 31/08),,
- Uredba o izvajanju delov določenih uredb Skupnosti glede živil, higiene živil in uradnega nadzora nad živili (Ur. List RS, št. 120/05, 66/06 in 70/08) ter
- Uredba (ES) št. **852/2004** Evropskega parlamenta in Sveta z dne 29. aprila 2004 o higieni živil (UL L št. 139 z dne 30.4.2004, str. 1-54)
- Uredba (ES) št. **853/2004** Evropskega parlamenta in Sveta z dne 29. aprila 2004 o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora (UL L št. 139 z dne 30.4.2004, str. 55-205)
- Uredba (ES) št. **854/2004** Evropskega parlamenta in Sveta z dne 29. aprila 2004 o določitvi posebnih predpisov za organizacijo uradnega nadzora proizvodov živalskega izvora, namenjenih za prehrano ljudi (UL L št. 139 z dne 30.4.2004, str. 206-320)
- Uredba (ES) št. **882/2004** Evropskega parlamenta in Sveta z dne 29. aprila 2004 o izvajanju uradnega nadzora, da se zagotovi preverjanje skladnosti z zakonodajo o krmi in živilih ter s pravili o zdravstvenem varstvu živali in zaščiti živali (UL L št. 165 z dne 30.4.2008, str. 1-141)
- Uredba 178/2002/ES o določitvi splošnih načel in zahtevah živilske zakonodaje, ustanovitvi Evropske agencije za varnost hrane in postopkih, ki zadevajo varnost hrane (UL L št. 31 z dne 1.2.2002)

B) Kakovost mesa in mesni izdelkov je določena z naslednjimi predpisi:

- Pravilnik o kakovosti mesa klavne živine in divjadi (Uradni list RS, št. 120/07)
- Pravilnik o kakovosti mesnih izdelkov (Ur. list RS, št. 34/04, 62/04, 50/05 in 77/06),
- Pravilnik o kakovosti perutninskih mesnih izdelkov (Ur. list RS št. 85/05),
- Pravilnik o aditivih za živila (Ur. list RS št. 43/04, 8/05 in 17/06),
- Pravilnik o registraciji posebnega načina reje (Ur. list RS, št. 94/05).
- Pravilnik o označevanju in kategorizaciji svinjskega mesa (Uradni list RS, št. 33/04, 10/05)

C) Živila morajo biti označena skladno z naslednjimi prepisi:

- Pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil (Ur. l. RS, št. 50/04, 58/04, 43/05, 64/05, 83/05 in 115/05),
- Pravilnik o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana (Ur. list RS, št. 28/04, 10/05, 57/05 115/06 in 118/07),
- Pravilnik o količinah predpakiranih izdelkov (Ur. list RS, št.110/02),
- Pravilnik o označevanju hranilne vrednosti živil (Ur. list RS, št. 60/02,117/02, 121/04 in 81/07),
- Pravilnik o označevanju govejega mesa (Uradni list RS, št. 57/05)

Definicija mesa:

Meso je skeletno mišičevje sesalcev in perutnine, ki se uporablja za prehrano ljudi z naravno vsebovanim ali priraslim tkivom, pri katerem vsebnost skupne maščobe in vezivnega tkiva ne presega vrednosti iz spodnje tabele.

| vrsta | % maščobe | % vezivnega tkiva |
|---|-----------|-------------------|
| Sesalci (razen kunčjega in prašičjega mesa) in vrste mešanega mesa, kjer prevladuje meso sesalcev | 25 | 25 |
| Prašičje meso | 30 | 25 |
| Perutninsko in kunčje meso | 15 | 10 |

Vsebnost vezivnega tkiva je izračunana na osnovi razmerja med vsebnostjo kolagena in vsebnostjo mesnih beljakovin. Za vsebnost kolagena se šteje vsebnost hidrokisprolina, pomnoženega s faktorjem 8.

Meso mora imeti ob dobavi videz, vonj, konsistenco in druge senzorične lastnosti, značilne za posamezno vrsto mesa. Embalaža mora biti primerna za meso, brez vonja in čista. Velikost konfekcioniranih kosov se določi v dogovoru z naročnikom. Meso mora biti očiščeno veznega tkiva in odvečne maščobe. Na željo naročnika je lahko konfekcionirano meso tudi (vakuumsko) pakirano.

Odstopanja v teži oz. masi uporabniškega kosa mesa (npr. zrezek) ali mesnega izdelka pri posameznem izdelku ne smejo preseči $\pm 10\%$ zahtevane teže, celotna dobavljena količina pa ne sme odstopati več kot $\pm 2\%$.

Ob dobavi izdelkom ne sme preteči več kot polovica celotnega roka uporabe.

Meso mora biti pakirano v ustrezni embalaži, hrani se pri temperaturi od 0°C do +4°C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 do + 7°C (zaželeno do + 4 °C). Temperatura med prevozom ne sme preseči + 7°C.

Pri mesu navedene temperaturne zahteve veljajo za sveže meso in izdelke. Naročnik lahko izjemoma naroči zamrznjen izdelek. Ta mora imeti središčno temperaturo najmanj –18°C. Pri tej se ga mora tudi hraniti.

Naročnik lahko od dobavitelja zahteva izjavo s katero lahko dokazuje poreklo izdelka oziroma njegovih surovin.

Pri nabavi zmrznjenega mesa moramo biti pozorni na:

- temperaturo mesa;
- žarkost – žarkost navadno ugotavljamo po barvi masti, ki je pogosto rumenkasta namesto bela. O žarkosti se lahko prepričamo s poskusnim

- kuhanjem¹
- zamrzovalni ožig – oblikuje se skorjasta površina, ki je podobna drevesnemu lubju.

Normativna ustreznost

Meso in mesni izdelki morajo ustrezati naslednjim predpisom:

- Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živili (Ur. l. RS, št. 52/00, 42/02 in 47/04),
- Pravilnik o kakovosti mesa klavne živine in divjadi (Uradni list RS, št. 120/07)
- Pravilnik o kakovosti mesnih izdelkov (Ur. list RS, št. 34/04, 62/04, 50/05 in 77/06),
- Pravilnik o kakovosti perutninskih mesnih izdelkov (Ur. list RS št. 85/05),
- Pravilnik o aditivih za živila (Ur. list RS št. 43/04, 8/05 in 17/06),
- Pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil (Uradni list RS, št. 50/04, 58/04, 43/05, 64/05, 83/05, 115/05, 115/05, 118/07)
- Pravilnik o označevanju hranilne vrednosti živil (Ur. list RS, št. 60/02, 117/02, 121/04 in 81/07),
- Pravilnik o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živili (Ur. list RS, št. 36/05, 38/06, 100/06 in 65/08),
- Pravilnik o varnosti hitro zamrznjenih živil (Ur. list RS, št. 63/02, 117/02, 46/06 in 53/07),
- Pravilnik o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z živili prihajajo v stik z živili (Ur. list RS, št. 82/03)
- Pravilnik o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana (Ur. list RS, št. 28/04, 10/05, 57/05 in 115/06),
- Pravilnik o količinah predpakiranih izdelkov (Ur. list RS, št. 110/02),
- Pravilnik o registraciji posebnega načina reje (Ur. list RS, št. 94/05),
- Zakon o veterinarskih merilih skladnosti (Ur. list RS, št. 93/05),
- Uredba o izvajanju Uredbe Evropskega parlamenta in Sveta (ES) o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živili, in o razveljavitvi direktiv 80/590 /EGS in 89/109/EGS (Ur. list RS, št. 53/05, 66/06 in 31/08),
- Pravilnik o označevanju in kategorizaciji svinjskega mesa (Uradni list RS, št. 33/04, 10/05)
- Pravilnik o ostankih pesticidov v oziroma na živilih in kmetijskih pridelkih (Ur. list RS, št. 84/04 in 108/07)
- Uredba o izvajanju delov določenih uredb Skupnosti glede živil, higiene živil in uradnega nadzora nad živili (Ur. List RS, št. 120/05, 66/06 in 70/08) ter
- drugi predpisi, ki za meso in mesne izdelke veljajo v RS in EU.

Kakovost mesa je odvisna od:

- starosti živali;
- mesnatosti živali, to je razmerje med količino mišičnine, masti in kosti;
- zamaščenosti živali – na površini, med mišičnino in v njej;
- kakovosti mišičnine – pojav neželenih stanj mišičnine, kot so BMV, TČŠ in hladilne trdote;
- kakovosti maščobe – trdnost in barva.

Kakovost mesa se preveri ob nabavi. Pozorni moramo biti predvsem na barvo, otipnost in

¹ V majhni posodi suho ali v vodi počasi segrevamo košček mastnine in mišičnime z vohanjem in okušanjem nato ugotovljamo navzočnost žarkega okusa in vonja.

vonj. Znana so tri nezaželena stanja mesa:

- **BMV** – blede, mehko in vodeno meso, ki se navadno pojavlja pri svinjskem mesu in to predvsem v zarebrnici, zunanjem in notranjem stegnu ter križu. Meso je nenavadno svetlo, belo do rožnato, po potisku ostane vdolbina, ki se napolni z mesnim sokom, je mehko, testnasto in cunjasto, na površini je mokro, med stiskanjem v pesti se izceja sok, na pladnju se nabira mesni sok, zaznaven je blag vonj po mlečni kislini.
- **TČS** – temno, čvrsto in suho meso je pogosto pri mesu mladih bikov in prašičjem mesu. Najpogosteje se pojavlja v dolgi hrbtni mišici (bržola, šimbasa), redkeje v notranjem in zunanjem stegnu ter v drugih glavnih kosih. Meso je navadno temno rdeče, površina reza na hladnem po eni uri ostane rdeča (ne vzcveti) ter je nekako suha in lepkasta, med pritiskom daje vtis trdne teksture in ne zaostaja vdolbina od pritiska, ni zaznaven vonj po mlečni kislini.
- Hladilna trdota mesa je posledica hitrega ohlajanja, kar povzroči posebno skrčenje mišičnih vlaken. Meso je temno rdeče (upoštevajo se normalna barva kake vrste mesa), površina svežega reza na hladnem vzcveti, medtem ko TČS meso ostane temno rdeče, v primerjavi s TČS mesom daje vtis manj trde teksture in ni lepkasto.

Označevanje mesa

Predpakirano meso mora biti označeno v skladu s predpisom, ki ureja splošno označevanje predpakiranih živil in z drugimi predpisi, ki urejajo označevanje.

Izdelki, ki niso predpakirani, morajo biti označeni v skladu s predpisom, ki ureja označevanje živil, ki niso predpakirana, z drugimi predpisi, ki urejajo označevanje. Če je meso razvrščeno po kategorijah, mora biti na označbi jasno navedeno, v katero kakovostno kategorijo meso spada, ali pa mora biti etiketa v barvi, kot jo določa pravilnik, ki ureja kakovost mesa.

Označba mora biti na embalaži ali na spremnem dokumentu, tako da je nedvoumno za kateri kos ali kose mesa velja.

Goveje meso

Meso goved se daje v promet kot telečje meso (teletina), meso težjih telet, mlada govedina (meso mladih goved) in govedina (goveje meso).

Telečje meso

Telečje meso je meso telet, starih do 8 mesecev.

Telečje meso, ki se daje v promet, mora izpolnjevati naslednje pogoje:

1. mišično tkivo mora biti svetlo rožnate barve;
2. zgradba mora biti nežna, videz in konsistenca morata biti značilna za telečje meso;
3. mastno tkivo mora biti bele ali kremasto bele barve.

Meso težjih telet

Z mesom težjih telet se označi meso telet, starih od 8 mesecev do 12 mesecev.

Meso težjih telet, ki se daje v promet, mora izpolnjevati naslednje pogoje:

1. mišično tkivo mora biti rožnate do svetlo rdeče barve;
2. zgradba mora biti nežna, videz in konsistenca morata biti značilna za meso težjih telet;
3. mastno tkivo mora biti bele ali kremasto bele barve.

MLADA GOVEDINA

Mlado govedina je meso, pridobljeno iz:

- bikov, starih od 12 do 24 mesecev;
- moških kastratov (volov), starih od 12 do 30 mesecev;
- telic in krav, starih od 12 do 30 mesecev.

Mlada govedina, ki se daje v promet, mora izpolnjevati naslednje pogoje:

1. mišično tkivo mora biti svetlordeče do rdeče barve (izjema je zoreno meso);
2. zgradba, videz in konsistenca morajo biti značilni za mlado govedino;
3. mastno tkivo mora biti kremasto belo z odtenkom rumenega;
4. hrustančne plošče (diski) med križnimi vretenci morajo biti prožne in neokostenele;
5. hrustančevina na trnastih podaljških ledvenih in prsnih vretenc mora biti brez večjih znakov okostenelosti;
6. kostni mozeg na prerezi hrbtnih in ledvenih vretenc mora biti rdeče barve, ki je značilna za mlado govedino.

Razvrščanje v kategorije

Govedina je v prometu kot meso I., II. in III. kakovostne kategorije. Pljučna pečenka govedine je izven kategorije.

Pljučna pečenka (goveja) so podledvene mišice, s katerih je odstranjeno odvečno mastno tkivo.

Govedina I. kakovostne kategorije je meso stegna brez bočnika, meso ledij brez pljučne pečenke in meso hrbta. Meso stegna se odreže od ledij med zadnjim ledvenim in prvim križnim vretencem, od bočnika pa v kolenskem sklepu. Daje se v promet s kostmi ali brez njih.

Govedina II. kakovostne kategorije je meso plečeta in prednjega bočnika. Meso plečeta se odreže od podplečja in prsi po naravni mišični zvezi. Prednji bočnik se odreže od plečeta v komolčnem sklepu. Meso plečeta je v prometu s kostmi ali brez njih.

Govedina III. kakovostne kategorije je meso preostalih delov polovic: vrat, podplečje, prsa, rebra, potrebušina ter prednji in zadnji bočnik. Meso III. kakovostne kategorije se daje v promet s kostmi ali brez njih.

MLETO MESO

Priporočamo sprotno pripravo mletega mesa v kuhinjah iz kvalitetnih kosov mesa.

SVINJINA

Mišično tkivo svinjine mora biti rožnato do svetlo rdeče barve in značilne konsistence; mišičnina ne sme biti bleđa, mehka in vodena, niti temna, suha in čvrsta. Mastno tkivo mora biti belo. Ne sme imeti neprijetnega in tujega vonja, plast preostalega podkožnega mastnega tkiva nad površinskimi mišicami pa v povprečju ne sme biti debelejša od 5 mm.

Tudi prašičje meso se razvršča v kategorije. V I kategorijo se uvrščata stegno in ledveni del. Meso II. kategorije je meso hrbta, plečeta, in vratu. Meso III. kategorije je meso potrebušine, reber, prsi, goleni in podlakti.

MESNINE

Osnovne surovine, dodatne sestavine, aditivi in označevanje vseh izdelkov, ki spadajo v skupino presnih mesnin, morajo biti v skladu s pravilniki (glej seznam).

Pri izbiri izdelka je lahko eden od kriterijev tudi neodvisna senzorična ocena izdelka z vnaprej opredeljenim načinom ocenjevanja (npr. sejemski način ocenjevanja, kjer število točk ni manjše od 17 točk).

Priporočamo odstranitev vidne maščobe s kosov mesa z (npr. koža, beli mastni deli) in izogibanje mesnim izdelkom z nevidno maščobo (hrenovke, salame, klobase).

Naročajte živila z nižjo vsebnostjo soli!

Naročnik lahko od dobavitelja zahteva izjavo s katero lahko dokazuje poreklo izdelka oziroma njegovih surovin.

1. PEČENICA

Osnovni opis: **pečenica iz svinjskega mesa**

| | |
|---------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Izdelana iz grobo mletega svinjskega, slanine, dodatnih surovin, začimb in soli; nadev mora biti polnjen v ustrezne naravne ali umetne ovoje; |
| Embalaža in količina: | Pečenice morajo biti pakirane v embalažo, ki ščiti izdelek. Embalaža in količina po zahtevah naročnika. |
| Hramba in prevoz izdelka: | Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2°C do +7°C; (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 do + 7°C (zaželeno do + 4 °C) |

2. KRVAVICA

Osnovni opis: **krvavica - kuhana klobasa**

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Izdelana iz krvi (do 20%) zmletega svinjskega ali govejega mesa, drobovine, mastnih tkiv, ocvirkov (do 10%), belega kruha, riža, ješprenja, pšena, ajde ali koruzne moke (do 20%) in drugih dodatnih sestavin in aditivov, dovoljenih s pravilnikom; nadev se polni v debela svinjska čreva ali v umetne ovoje; |
| Embalaža in količina: | Masa izdelka (normativ) po potrebah uporabnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2°C do +7°C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 do + 7°C (zaželeno do + 4 °C) |

3. POLTRAJNE KLOBASE

Poltrajne klobase so izdelane iz razdetega mesa, slanine, mesnega testa in drugih sestavin živalskega izvora ter dodatnih surovin, dovoljenih s pravilniki. Na prerezu ne sme biti nerazsoljenega mesa, sestavine morajo biti kar najbolj enakomerno razporejene in nadev se mora dobro prilegati na ovoj. Mastni tkivi morata biti belkaste barve in pri rezanju ne smeta padati iz nadeva. Količine dodanih sestavin, začimb in aditivov morajo ustrezati pravilnikom (glej seznam).

3.1 ŠUNKA PREŠANA PUSTA

Osnovni opis: **šunka prešana pusta, pečen in kuhan pršut**

| | |
|---------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | <p>kuhana ali pečena »šunka« (ali »pršut«) se lahko poimenuje samo izdelek iz prašičjega stegna. Glede na uporabljene dodatne sestavine in aditive se lahko označi kot:</p> <ul style="list-style-type: none">– ekstra kakovostni razred;– I kakovostni razred;– II kakovostni razred; <p>Kot izdelki ekstra kakovostnega razreda se lahko označijo izdelki, ki so proizvedeni iz celih (integralnih) kosov svežega mesa (nezmrznjenega) brez dodanih sredstev za vezanje vode, ojačevalcev arome, proteinskih hidrolizatov in drugih dodatnih sestavin. Lahko se uporabi dodatek sladkorjev do 0,5%. V mesnem delu izdelka (brez kože, podkožne maščobe) mora biti mišičnih beljakovin najmanj 16% in vode največ 76%. Poleg navedenih surovin se lahko uporablja še:</p> <ul style="list-style-type: none">– voda, juha, razsol(ica) –ob upoštevanju vsebnosti vode v izdelku;– dišave, začimbe, vino, liker, aditiv, dim, ekstrakt dima;– sol do 2,5%, nitritna sol do 2% (ali kombinacija nitritne soli do 1,7% in nitrata (solitra) do 0,02%);– askorbinska kislina ali Na-askorbat do 0,03%. <p>Kot izdelki I kakovostnega razreda se lahko označijo izdelki, ki so proizvedeni iz celih (integriranih) kosov mesa ali iz razrezanega mesa brez mesnega testa. V končnem izdelku (v mesnem delu) je vsebnost mesnih beljakovin najmanj 12%.</p> <p>Izdelki, ki ne ustrezajo ekstra in I kakovostnemu razredu se lahko razvrstijo v II kakovostni razred. Ime (naziv) izdelka II kakovostnega razreda se lahko poimenuje po anatomskemu delu (npr. šunka, pleče...) v kolikor je izdelan iz imenovanih prepoznavnih integralnih kosov.</p> |
| Embalaža in količina: | mora biti primerno pakirana (v kosu ali narezana) |
| Hramba in prevoz izdelka: | Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2°C do + 4°C; (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 do + 8°C (zaželeno do + 4°C). Narezek do +6°C. |

4. PREKAJENO MESO

4.1 SVINJSKA VRATINA

Osnovni opis: **prekajena svinjska vratina, brez kosti**

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Iz kakovostnega svinjskega mesa, prekajenega po toplem postopku; dodani aditivi, ki so dovoljeni s pravilnikom; značilne senzorične lastnosti za prekajeno meso, sočnost, mehkoba; enakomerna rdeča barva, brez diskoloracij; vsebnost vode v mesu brez mastnine je lahko največ 75 %; Vsebnost natrijevega klorida v izdelku naj ne presega 2,5 %. |
| Embalaža in količina: | Vakuumsko pakirani kosi – teže po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2°C do +4°C; (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 do + 8°C (zaželeno do + 4 °C) |

4.2 SVINJSKA ŠUNKA

Osnovni opis: **prekajena svinjska šunka**

| | |
|---------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Iz kakovostnega svinjskega mesa, prekajenega po toplem ali vročem postopku; dodani aditivi, ki so dovoljeni s pravilnikom; značilne senzorične lastnosti za prekajeno meso, sočnost, mehkoba; enakomerna rdeča barva, brez diskoloracij; vsebnost vode v mesu brez mastnine je lahko največ 75 %; Vsebnost natrijevega klorida v izdelku naj ne presega 2,5 %. |
| Embalaža in količina: | Vakuumsko pakirani kosi - teže po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2°C do + 4°C (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 do + 8°C (zaželeno do + 4 °C) |

4.3 SUHA REBRA

Osnovni opis: **prekajena suha rebra**

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Prekajen prsni koš, s katerega je odstranjen zgornji sloj mastnega tkiva; značilen vonj in okus po dimu; Vsebnost natrijevega klorida v izdelku naj ne presega 2,5 %. |
| Embalaža in količina: | Po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2°C do + 4°C; (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 do + 8°C (zaželeno do + 4 °C) |

4.5 PREKAJENA SLANINA - hamburška

Osnovni opis: **hamburška slanina**

| | |
|---------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Iz kakovostne surovine – krojena svinjska potrebušina in mesnati del reber s pripadajočo slanino in kožo, vendar brez prsnega dela in z odstranjenimi kostmi reber; pečena in prekajena; značilne senzorične lastnosti – brez tujih priokusov in vonjev, lepega izgleda, brez diskoloracij; Vsebnost natrijevega klorida v izdelku naj ne presega 2,5 %. |
| Embalaža in količina: | Po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2°C do +4°C; (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 do + 8°C (zaželeno do + 4 °C) |

5. SUŠENO MESO

5.1 PRŠUT

Osnovni opis: **pršut - narezan ali v kosih**

| | |
|---------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Izdelek mora biti kakovosten, značilnega okusa in vonja; brez priokusa po žarkem, stabilne, enakomerne rdeče barve z mastnim tkivom bele barve (lahko z rožnatimi odtenki), brez diskoloracij, brez tujega, neprijetnega vonja, čvrste konsistence. Vsebnost natrijevega klorida v izdelku naj ne presega 6 %. |
| Embalaža in količina: | Narezan ali v kosu, lahko vakuumsko pakiran ali v kontrolirani atmosferi - različne gramature |
| Hramba in prevoz izdelka: | Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2°C do +4°C; (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 do + 8°C (zaželeno do + 4 °C) |

5.2 SUŠENA VRATINA - zašinek

Osnovni opis: **suhi vrat ali zašinek ali budjola**

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Izdelek značilnega okusa in vonja; sušen na zraku, brez priokusa po žarkem, stabilne, enakomerne rdeče barve, z mastnim tkivom bele barve, brez diskoloracij, brez tujega, neprijetnega vonja; čvrste konsistence. Vsebnost natrijevega klorida v izdelku naj ne presega 4,4 %. |
| Embalaža in količina: | Narezan ali v kosih, pakiran vakuumsko ali v kontrolirani atmosferi (različne gramature) - večji kosi in celi zašinki |
| Hramba in prevoz izdelka: | Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2°C do +4°C; (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 do + 8°C (zaželeno do + 4 °C) |

5.3 SUHA SLANINA - panceta

Osnovni opis: **suha slanina**

| | |
|-----------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Suha slanina, sušena na zraku; značilnega okusa in vonja, brez priokusa po žarkem; brez diskoloracij – z mišičnino rdeče barve in mastnino bele barve; čvrste konsistence, ne mazava. Vsebnost natrijevega klorida v izdelku naj ne presega 4,2 %. |
| Embalaža in količina: | Narezan ali v kosih, pakirana vakuumsko ali v kontrolirani |

| | |
|---------------------------|--|
| | atmosfera (različne gramature) |
| Hramba in prevoz izdelka: | Izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2°C do +4°C; (transportna sredstva s hladilnimi napravami); središčna T ob prevzemu mora biti od 0 do + 8°C (zaželeno do + 4 °C) |

PERUTNINA

Splošne zahteve

Meso perutnine mora biti sveže, zdravo, nepoškodovano, higiensko neoporečno in čisto, brez umazanije, krvi in drugih tujkov, brez anatomskih deformacij, podplutb in zdrobljenih kosti. Videz, barva, struktura, konzistenca, vonj in okus morajo biti značilni za vrsto mesa. Tuji vonji in priokusi so prepovedani. Kosi mesa morajo biti dobro razviti in izoblikovani, mesnati in z zelo tanko plastjo maščobe. Temperatura v globini prsne mišice mora biti pri ohlajenem mesu od -2°C do $+4^{\circ}\text{C}$, pri globoko zamrznjenem mesu pa najmanj -18°C . Pri ohlajenem mesu morajo biti kosi mesa brez znakov zamrznitve.

Označeno oziroma deklarirano mora biti na predpisan način. Na embalaži morajo biti navedeni vsi zahtevani podatki. Kakršnekoli razlike v teži morajo biti skladne s pravilnikom, prav tako vsebnost vode v mesu, kot posledica hlajenja oziroma zamrzovanja.

Transport perutninskega mesa in izdelkov do kupca mora potekati v namenskih hlajenih vozilih, tako da se hladna veriga ne pretrga.

Odstopanja v teži oz. masi uporabniškega kosa mesa (npr. zrezek) ali izdelka pri posameznem izdelku ne smejo preseči $\pm 10\%$ zahtevane teže, celotna dobavljena količina pa ne sme odstopati več kot $\pm 2\%$.

Ob dobavi izdelkom ne sme preteči več kot polovica celotnega roka uporabe.

Perutninsko meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od -2°C do $+4^{\circ}\text{C}$, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami).

PERUTNINSKO MESO

Trupi in kosi perutninskega mesa morajo izpolnjevati naslednje minimalne pogoje, in sicer morajo biti:

- nepoškodovani,
- čisti, brez umazanije, krvi in drugih tujkov;
- brez tujega vonja;
- prostih vidnih krvnih madežev;
- brez zdrobljenih kosti in anatomskih deformacij;
- brez poškodb in podplutb;
- v primeru sveže ohlajene perutnine brez znakov zamrznitve.

Trupi in kosi perutninskega mesa izpolnjevati še naslednje minimalne pogoje:

- so dobro izoblikovani, mesnati, prsa dobro razvita, široka globoka in mesnata; bedra morajo biti mesnata. Pri piščancih, mladih racah in purah morajo biti prsa, hrbet in zgornji del beder prekriti s tanko plastjo maščobe. Pri petelinih, kokoših, racah in mladih goseh se dopušča debelejša plast maščobe. Gosi morajo biti po vsem trupu prekrte s srednjo do debelo plastjo maščobe;
- na prsah, nogah, repnem delu, sklepah in konicah peruti je lahko prisotno manjše število ostankov peresc perja, tulcev in laskov. Pri kuhanih kokoših, racah, purah in goseh za kuhanje je lahko nekaj teh ostankov prisotnih tudi na drugih delih;
- dovoljene so manjše in neopazne poškodbe, zmečkanine in razbarvanja, pri čemer pa te anomalije ne smejo zajeti prsi in nog, nekaj poškodb, zmečkanin in razbarvanj je dovoljenih

pod pogojem, da so majhna in nemoteča in da niso na prsih ali nogah. Konice peruti lahko manjkajo, če pa so, se lahko na njihovih konicah v mešičkih peres pojavi rahla rdečina; - pri zamrznjenem ali globoko zamrznjenem perutninskem mesu ne smejo biti prisotni sledovi zamrzovalnih ožigov zaradi zamrzovanja, razen majhnih, ki niso prisotne na prsih in bedrih.

1. PIŠČANEC

Osnovni opis: **piščanec – cel**

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | svež, cel piščanec, trup popolnoma evisceriran, drobovina odstranjena - pripravljen za žar |
| Embalaža in količina: | pakirani v vrečke ali na stiroporne podstavke, ovite s folijo, ali v kartonsko embalažo, znotraj ovito s folijo; različne teže - po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | piščanci, pakirani v ustrezni embalaži, se hranijo pri temperaturi od $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ do $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami) |

2. PIŠČANČJE PRSI

Osnovni opis: **piščančje prsi brez kože, polovice**

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | sveže meso značilne kakovosti, ki se po svojih lastnostih uvršča v razred A, brez kože, maščob in veznega tkiva; sveže ohlajeno, s središčno temperaturo od $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ do $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$; naveden mora biti izvor mesa |
| Embalaža in količina: | razsuto, pakirano v vrečke in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke, ovite s folijo; masa uporabniškega kosa je po potrebah naročnika ($\pm 10\%$) |
| Hramba in prevoz izdelka: | meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ do $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami) |

3. PIŠČANČJE PRSI - file

Osnovni opis: **piščančje prsi brez kosti in kože**

| | |
|---------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | sveže meso značilne kakovosti, ki se po lastnostih uvršča v razred A, brez kože in kosti, očiščeno maščob in veznega tkiva; sveže ohlajeno, s središčno temperaturo od $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ do $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$; naveden mora biti izvor mesa |
| Embalaža in količina: | razsuto, pakirano v vrečke in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke, ovite s folijo; različne teže uporabniških kosov - po potrebah naročnika, razlika pri teži posameznega kosa je lahko $\pm 10\%$ |
| Hramba in prevoz izdelka: | meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ do $+2\text{ }^{\circ}\text{C}$, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami) |

4. PIŠČANČJA BEDRA

Osnovni opis: piščančja bedra

| | |
|---------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | sveže meso značilne kakovosti, ki se po lastnostih uvršča v razred A, očiščeno maščob in veznega tkiva; sveže ohlajeno, s središčno temperaturo od -2 °C do $+4\text{ °C}$; naveden mora biti izvor mesa |
| Embalaža in količina: | razsuto, pakirano v vrečke in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke, ovite s folijo; različne teže uporabniških kosov po potrebah naročnika; odstopanje pri teži posameznega kosa je lahko $\pm 10\%$ |
| Hramba in prevoz izdelka: | meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od -1 °C do $+2\text{ °C}$, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami) |

5. PIŠČANČJA STEGNA

Osnovni opis: piščančja stegna brez kože in kosti

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | sveže meso značilne kakovosti, ki se po svojih lastnostih uvršča v razred A, brez kosti in kože, očiščeno maščob in veznega tkiva; sveže ohlajeno, s središčno temperaturo od -2 °C do $+4\text{ °C}$; naveden mora biti izvor mesa |
| Embalaža in količina: | razsuto, pakirano v vrečke in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke, ovite s folijo; masa uporabniškega kosa po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od -2 °C do $+4\text{ °C}$, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami) |

6. PIŠČANČJE KRAČE

Osnovni opis: piščančje krače s kožo

| | |
|---------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | sveže meso značilne kakovosti, ki se po lastnostih uvršča v razred A, s kožo in kostmi, očiščeno maščob in veznega tkiva; sveže ohlajeno, s središčno temperaturo od -2 °C do $+4\text{ °C}$; naveden mora biti izvor mesa |
| Embalaža in količina: | razsuto, pakirano v vrečke in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke, ovite s folijo; masa uporabniškega kosa ($\pm 5\%$) po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od -2 °C do $+4\text{ °C}$, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami) |

7. PIŠČANČJE NABODALO

Osnovni opis: nabodalo iz piščančjega mesa z zelenjavo

| | |
|---------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | sveže meso značilne kakovosti (stegno in/ali prsi), ohlajeno, po lastnostih se uvršča v razred A; narezano na koščke in skupaj s koščki zelenjave natakajeno na leseno paličico, biti mora vsaj 75% mesa in vsaj 15% zelenjave; dovoljene začimbe in aditivi po |
|---------------------|---|

| | |
|---------------------------|--|
| | pravilniku, brez konzervansov |
| Embalaža in količina: | pakirano na stiroporne podstavke, ovite s folijo; teža posameznega izdelka in količine po dogovoru z naročnikom |
| Hramba in prevoz izdelka: | nabodala, ki so pakirana v ustrezni embalaži, se hranijo pri temperaturi od -2 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami) |

PURANJE MESO

1. PURANJE PRSI - file

Osnovni opis: **puranje prsi brez kosti in kože in puranji zrezki**

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | sveže meso značilne kakovosti, ohlajeno, ki se po lastnostih uvršča v razred A; brez kosti in kože, očiščeno maščob in veznega tkiva; sveže ohlajeno, s središčno temperaturo od -2 °C do +4 °C; naveden mora biti izvor mesa |
| Embalaža in količina: | razsuto, pakirano v vrečke in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke, ovite s folijo; masa uporabniškega kosa (zrezka) ($\pm 5\%$) po potrebah naročnika; masa fileja po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od -2 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami) |

2. PURANJE KRAČE

Osnovni opis: **puranje krače**

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | sveže puranje meso značilne kakovosti, ki se po svojih lastnostih uvršča v kakovostni razred A; očiščeno maščob in veznega tkiva; sveže ohlajeno, s središčno temperaturo od -2 °C do +4 °C; naveden mora biti izvor mesa |
| Embalaža in količina: | razsuto, pakirano v vrečke in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke, ovite s folijo; masa uporabniškega kosa je 300 g ($\pm 5\%$) oziroma po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od -2 °C do +4 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami) |

3. PURANJE NABODALO

Osnovni opis: **nabodalo iz puranjega mesa z zelenjavo**

| | |
|-----------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | sveže meso značilne kakovosti (stegno in/ali prsi), ohlajeno, po svojih lastnostih se uvršča v razred A; narezano na koščke in skupaj s koščki zelenjave nataktnjeno na leseno paličico, pri čemer mora biti mesa vsaj 75 % mesa in vsaj 15 % zelenjave; dovoljene začimbe in aditivi po pravilniku, brez konzervansov |
| Embalaža in količina: | pakirano na stiroporne podstavke, ovite s folijo; teža posameznega izdelka in količine po dogovoru z naročnikom |
| Hramba in prevoz | nabodala, ki so pakirana v ustrezni embalaži, se hranijo pri |

izdelka:

temperaturi od $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ do $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami)

IZDELKI IZ PERUTNINSKEGA MESA

Naročajte živila z nižjo vsebnostjo soli!

1. PIŠČANČJE PRSI

Osnovni opis: **piščančje prsi v ovitku - poltrajna klobasa**

| | |
|---------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | konzervirani kosi piščančjih prsi, polnjeni v umetne neprepustne ovitke; enakomeren, homogen prerez, enotne barve, brez diskoloracij, sestavine morajo biti kar najbolj enakomerno razporejene in nadev se mora dobro prilegati na ovoj; količine dodanih sestavin, začimb in aditivov morajo ustrezati pravilnikom, konzervansi niso dovoljeni; poleg zakonsko predpisanih podatkov mora deklaracija izdelka vsebovati tudi podatke o poreklu mesa oz. surovin. |
| Embalaža in količina: | narezana salama, vakuumsko pakirana oziroma v kontrolirani atmosferi po dogovoru z naročnikom - 100 g; po potrebi tudi večje gramature (prav tako vakuumsko pakirane po dogovoru) in cele salame |
| Hramba in prevoz izdelka: | izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +0 °C do +4 °C (transportna sredstva s hladilnimi napravami) |

2. PURANJA ŠUNKA

Osnovni opis: **šunka iz puranjega mesa - poltrajna klobasa**

| | |
|---------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | iz kakovostnih surovin; prijetnega vonja in okusa, brez tujih vonjev in priokusov; enakomeren, homogen prerez, enotne barve, brez diskoloracij, sestavine morajo biti kar najbolj enakomerno razporejene in nadev se mora dobro prilegati na ovoj; količine dodanih sestavin, začimb in aditivov morajo ustrezati pravilnikom, konzervansi niso dovoljeni; |
| Embalaža in količina: | narezana šunka, vakuumsko pakirana po dogovoru z naročnikom - 70 g, po potrebi tudi večje gramature (prav tako vakuumsko pakirane po dogovoru) in cele salame |
| Hramba in prevoz izdelka: | izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +0 °C do +4 °C (transportna sredstva s hladilnimi napravami) |

MESO KUNCEV

Splošne zahteve

Smiselno se uporabljajo splošne zahteve kot za perutninsko meso.

MESO KUNCEV

Osnovni opis: **meso kuncev - file**

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | sveže meso značilne kakovosti, ohlajeno, značilnih lastnosti; brez kosti in kože, očiščeno maščob in veznega tkiva; sveže ohlajeno, s središčno temperaturo od -0,5 °C do +4 °C; naveden mora biti izvor mesa |
| Embalaža in količina: | razsuto, pakirano v vrečke in kartonaste škatle ali na stiroporne podstavke, ovite s folijo; masa uporabniškega kosa ($\pm 5\%$) po potrebah naročnika; |
| Hramba in prevoz izdelka: | meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od – 1 °C do +2 °C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami) |

RIBE IN IZDELKI IZ RIB

Splošna določila

Sveže ribe morajo priti do porabnika v nepretrgani hladni verigi brez uporabe konzervansov. Biti morajo higiensko neoporečne. Koža mora biti naravnega sijaja in barve, brez poškodb in ne izsušena. Sluz mora biti prozorna, luskinе čvrsto na telesu, škrge svetlo rdeče in ne zlepljene. Oči naj bodo napete, jasne in sijoče. Meso mora biti čvrsto. Vonj mora biti svež in nevpadljiv, drobovje v telesni votlini odstranjeno, trebušna votlina brez vonja, ostanki krvi morajo biti sijoče rdeče barve. Poleg tega morajo sveže ribe ustrezati vsem zahtevam pravilnika o kakovosti, deklariranosti in pogojih transporta.

Kakovost globoko zamrznjenih ribjih izdelkov mora biti skladna z zahtevami pravilnika. Pravilno pakirani izdelki morajo biti zamrznjeni in skladiščeni pri temperaturi pod -18°C . Po odtajanju ne smejo imeti tujega ali žarkega vonja, prav tako ne smejo kazati znakov dehidracije. Panirna masa zamrznjenih paniranih ribjih izdelkov lahko vsebuje le aditive, ki jih dovoljuje pravilnik, prepovedana je uporaba konzervansov. Po toplotni obdelavi mora biti meso prijetnega vonja in okusa, pretežno čvrste konzistence in značilne barve za posamezni izdelek. Embalaža mora biti čista in brez tujih vonjev. Deklaracija izdelka mora vsebovati vse podatke, ki so zakonsko zahtevani.

Transport rib do kupca se izvaja v namenskih hlajenih vozilih, tako da se hladna veriga ne pretrga. RIBE morajo biti sveže. Upoštevajo se kriteriji za svežost iz Priloge II Pravilnika o kakovosti rib, ribiških proizvodov in izdelkov, ki so v prometu (Uradni list RS, št. 94/2002).

Odstopanja v teži oz. masi uporabniškega kosa (npr. file postrvi) ali ribjega izdelka (npr. panirane kocke osliča) pri posameznem izdelku ne smejo presegati $\pm 5\%$ zahtevane mase, celotna dobavljena količina pa ne sme odstopati več kot $\pm 3\%$.

Središčna temperatura svežih rib in ribiških proizvodov mora biti ob sprejemu 4°C ali nižja. RIBE in ribiški proizvodi morajo biti ob sprejemu zamrznjeni, brez znakov odtajevanja in ponovnega zamrzovanja.

Ribje konzerve morajo vsebovati samo ribe, ki izpolnjujejo pogoje, določene s predpisi. Vsebovati ne smejo ribjih glav, oči, škrge, plavuti in drobovja. Pakirane morajo biti v hermetično zaprti embalaži, napolnjene z ustreznim medijem in sterilizirane. Medij je lahko rafinirano rastlinsko olje, oljčno olje, paradižnikova omaka, lastni sok, marinada. Mediji se lahko mešajo med seboj, razen oljčnega olja, ki se ne sme mešati z drugimi olji. Kakovost olja mora ustrezati pravilnikom. Dovoljena je vsebnost aditivov in dodatkov, ki so skladni s pravilnikom.

Konzervirani izdelki morajo biti v embalaži, primerni za živila, brez znakov napihnenosti, rje in drugih poškodb. Ob dobavi morajo biti uporabni še najmanj eno leto.

Normativna ustreznost

RIBE in ribiški izdelki morajo ustrezati naslednjim prepisom:

- Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živilom (Ur. l. RS, št. 52/00, 42/02 in 47/04)
- Pravilnik o vsebnosti histamina v določenih vrstah rib (Ur. list RS, št. 42/03)
- Pravilnik o aditivih za živila (Ur. list RS št. 43/04 s spremembami in dopolnitvami)
- Pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil (Ur. list RS št. 50/04 s spremembami in dopolnitvami)

- Pravilnik o označevanju hranilne vrednosti živil (Ur. list RS, št. 60/02, 117/02, 121/04 in 81/07)
- Pravilnik o varnosti hitro zamrznjenih živil (Ur. list RS, št. 63/02, 117/02, 46/06 in 53/07)
- Pravilnik o ostankih pesticidov v oziroma na živilih in kmetijskih pridelkih (Ur. list RS, št. 84/04)
- Pravilnik o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z živili prihajajo v stik z živili (Ur. list RS, št. 82/03)
- Pravilnik o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana (Ur. list RS, št. 28/04 s spremembami in dopolnitvami)
- Pravilnik o količinah predpakiranih izdelkov (Ur. I. RS, št. 110/02)
- Pravilnik o uradnem nadzoru temperature hitro zamrznjenih živil (Ur. list RS, št. 63/02, 117/02 in 46/06)
- Pravilnik o trgovskih imenih rib (Ur. I. RS, št. 46/05 s spremembami in dopolnitvami)
- Pravilnik o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živili (Ur. I. RS, št. 36/05, 38/06, 100/06 in 65/08)
- Uredba o izvajanju delov določenih uredb Skupnosti glede živil, higiene živil in uradnega nadzora nad živili (Ur. List RS, št. 120/05, 66/06 in 70/08)
- Pravilnik o kakovosti rib, ribiških proizvodov in izdelkov, ki so v prometu (Uradni list RS, št. 94/2002)
- in drugi predpisi, ki za ribe, ribiške proizvode in izdelke veljajo v RS in ES.

Kakovostne zahteve za posamezne vrste rib in ribiških izdelkov

1. LIGNJI

Osnovni opis: lignji

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Sveži (vsaj kategorija A) ali zamrznjeni (po dogovoru z naročnikom); očiščeni, celi ali narezani; vonj po svežem, koža brez sluzi, vlažna, naravne barve in pigmentacije, čvrsta tekstura mesa, brez znakov razpadanja |
| Embalaza in količina: | Primerna embalaža; količine po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Sveži se hranijo na ledu v hladilniku pri temperaturi od $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ do $+1\text{ }^{\circ}\text{C}$; globoko zamrznjeni morajo biti pakirani v ustrezni embalaži in hranjeni pri temperaturi $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami) |

2. LOSOS, FILE

Osnovni opis: svež file lososa

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Očiščeni, nepoškodovani fileji, približno enake velikosti oz. teže, značilnega vonja, barve in okusa, brez tujih priokusov in vonjev; po toplotni obdelavi mora imeti meso prijeten vonj in okus, značilno barvo in ne sme razpadati |
| Embalaza in količina: | Ustrezno filirani, teža posameznega fileja naj bo med ___ in ___ g ; količine po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Sveži se hranijo na ledu v hladilniku pri temperaturi od $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ do $+1\text{ }^{\circ}\text{C}$; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti |

| | |
|--|---|
| | (transportna sredstva s hladilnimi napravami) |
|--|---|

3. OSLIČ, FILE

Osnovni opis: svež ali zamrznjen osličev file

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Očiščeni, nepoškodovani fileji, približno enake velikosti oz. teže, značilnega vonja in okusa, brez tujih priokusov in vonjev; po toplotni obdelavi mora imeti meso prijeten vonj in okus, značilno barvo in ne sme razpadati |
| Embalaža in količina: | Pakirani v ustrezno embalažo, teža posameznega fileja naj bo med ___ in ___ g ; količine po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Sveži se hranijo na ledu v hladilniku pri temperaturi od $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ do $+1\text{ }^{\circ}\text{C}$; globoko zamrznjeni morajo biti pakirani v ustrezni embalaži in hranjeni pri temperaturi $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami) |

4. POSTRV, KALIFORNIJSKA

Osnovni opis: postrv – zamrznjena ali sveža

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Sveža ali zamrznjena (po dogovoru z naročnikom); očiščena, cela in nepoškodovana; vonj po svežem, brez tujih vonjev, brez znakov dehidracije; čvrsto meso, značilne barve in pigmentacije; po toplotni obdelavi mora biti meso prijetnega vonja in okusa, brez priokusov |
| Embalaža in količina: | Sveže postrvi, ustrezno embalirane; posamično zamrznjene (ne v bloku) in pakirane v ustrezno embalažo; teža posamezne postrvi od ___ do ___ g (odvisno od potreb naročila); količine po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Sveže se hranijo na ledu v hladilniku pri temperaturi od $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ do $+1\text{ }^{\circ}\text{C}$; globoko zamrznjene morajo biti pakirane v ustrezni embalaži in hranjene pri temperaturi $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami) |

5. POSTRV, FILE

Osnovni opis: file postrvi – zamrznjen

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Očiščeni, nepoškodovani fileji, približno enake velikosti oz. teže, značilnega vonja in okusa in barve, brez tujih priokusov in vonjev; po toplotni obdelavi mora imeti meso prijeten vonj in okus, značilno barvo in ne sme razpadati |
| Embalaža in količina: | Pakirani v ustrezno embalažo; količine po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Globoko zamrznjeni fileji postrvi morajo biti pakirani v ustrezni embalaži in hranjeni pri temperaturi $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami) |

6. SARDELE, PANIRANE

Osnovni opis: panirane zamrznjene sardele

| | |
|---------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Meso dobre kakovosti, čvrste konzistence, značilnega vonja in |
|---------------------|---|

| | |
|---------------------------|--|
| | okusa, brez tujih priokusov in vonjev; enakomerno obložene s panado, ki ne sme odstopati; mesa naj bo nad 60 %, panirne mase do 40 %; biti morajo dobro očiščene in nepoškodovane; velikostno oz. po teži morajo spadati v 2. razred |
| Embalaža in količina: | Pakirane v ustrezno embalažo; teža posamezne sardele naj bo od 30 do 35 g; količine po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Globoko zamrznjene morajo biti pakirane v ustrezni embalaži in hranjene pri temperaturi –18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladilnimi napravami) |

Konzervirani ribiški izdelki

Naročajte živila z nižjo vsebnostjo soli!

1. PAŠTETA IZ ZELENJAVE IN MORSKIH RIB

Osnovni opis: pašteta iz zelenjave in morskih rib

| | |
|---------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Iz min. 40 % ribe (I. kakovosti), pribl. 25 % zelenjave, rafiniranega rastlinskega olja, paradižnikovega koncentrata, soli in začimb; dovoljena je vsebnost aditivov, ki so dovoljeni s pravilnikom; konzervansi niso dovoljeni. |
| Embalaža in količina: | Konzerve, 80, 100 g oz. po potrebah naročnika, "easy-open" odpiranje; večje embalažne enote po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti |

2. RIBJA PAŠTETA IZ MORSKIH RIB

Osnovni opis: pašteta iz morskih rib

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Iz min. 25 % tunina in min 25 % sardel, ostalo rastlinsko olje, voda, sojina moka, paradižnikov koncentrat, sol, sladkor in začimbe; dovoljena je vsebnost aditivov, ki so dovoljeni s pravilnikom; konzervansi niso dovoljeni; min 15 % beljakovin, max. 2 % ogljikovih hidratov, max. 61 % vlage. |
| Embalaža in količina: | Konzerve, 80, 100 g oz. po potrebah naročnika, "easy-open" odpiranje; večje embalažne enote po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti |

3. RIBJA PAŠTETA (NAMAZ) IZ TUNE

Osnovni opis: pašteta (namaz) iz tune

| | |
|---------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Iz min. 47 % tunine, ostalo rastlinsko ali oljčno olje, voda, sojina moka ali druga naravna škrobna sestavina, lahko paradižnikov koncentrat, sol in začimbe; dovoljena je vsebnost aditivov, ki so dovoljeni s pravilnikom; konzervansi niso dovoljeni; min 14 % beljakovin, max 4 % ogljikovih hidratov. |
| Embalaža in količina: | Konzerve, 80, 100 g oz. po potrebah naročnika, "easy-open" odpiranje ali tuba; večje embalažne enote po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti |

4. RIBJA PAŠTETA (NAMAZ) IZ TUNE IN PARADIŽNIKA

Osnovni opis: pašteta (namaz) iz tune in paradižnika

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Iz min. 42 % tunine, paradižnikov koncentrat, paradižnik, voda, sladkor, sol in začimbe; dovoljena je vsebnost aditivov, ki so dovoljeni s pravilnikom; konzervansi niso dovoljeni; min 13 % beljakovin, max 7 % ogljikovih hidratov. |
| Embalaža in količina: | Konzerve, 80, 100 g oz. po potrebah naročnika, "easy-open" odpiranje ali tuba; večje embalažne enote po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti |

5. RIBJA PAŠTETA (NAMAZ) IZ LOSOSA

Osnovni opis: pašteta (namaz) iz lososa

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Iz min. 48 % lososa, ostalo rastlinsko ali oljčno olje, voda, sojina moka ali druga naravna škrobna sestavina, sol in začimbe; dovoljena je vsebnost aditivov, ki so dovoljeni s pravilnikom; konzervansi niso dovoljeni; min 11 % beljakovin, max 5 % ogljikovih hidratov. |
| Embalaža in količina: | Konzerve, 80, 100 g oz. po potrebah naročnika, "easy-open" odpiranje ali tuba; večje embalažne enote po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti |

6. TUNINA V OLJU

Osnovni opis: tunina v rastlinskem olju

| | |
|-----------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Kosi tune (min 65%) v olju, v katerem ne sme biti več kot 6 % vode na čisto maso konzerve in biti mora bistro; prečni rez kosov mora biti raven, kosi morajo biti zloženi v enem redu; kosi mesa morajo biti enakomerno visoki in bele, svetlo rožnate do rjavo rdeče barve; dolgi min. 1,2 cm, dovoljeno je največ 30 % manjših koščkov od deklarirane neto količine ribe; meso mora biti čvrste konzistence in ne suho, konzervansi niso dovoljeni. |
| Embalaža in količina: | Konzerve 80 g in od 140 do 160 g oz. po potrebah naročnika, "easy-open" odpiranje; večje embalažne enote po potrebah |

| | |
|---------------------------|--|
| | naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti |

7. TUNINA V LASTNEM SOKU

Osnovni opis: tunina lastnem soku

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Kosi tunine (min. 70 %) v nalivu; prečni rez kosov mora biti raven, meso mora biti brez kože in kosti, blede rožnate barve, brez znakov oksidacije ter z ohranjeno mišično strukturo, meso mora biti čvrste konzistence in ne suho, konzervansi niso dovoljeni. |
| Embalaža in količina: | Konzerve 80 g in od 140 do 160 g oz. po potrebah naročnika, "easy-open" odpiranje; večje embalažne enote po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti |

JAJCA IN IZDELKI IZ JAJC

Splošna določila

Sveža jajca biti higiensko neoporečna in na površini čista in suha. Ne smejo vsebovati zdravju škodljivih snovi. Sveža jajca so enakomerno prosojna, rumenjaki so vidni v sredini kot senca. Zračni mehurček svežih jajc mora biti manjši od 6 mm. Lupina in povrhnjica ne smeta biti poškodovani oziroma natrti. Ne smejo imeti tujih vonjev.

Jajca se morajo skladiščiti in prevažati po možnosti pri stalni temperaturi ter se na splošno ne smejo hladiti pred prodajo končnemu potrošniku. Če se ohlajena jajca pustijo na sobni temperaturi, se lahko pojavi kondenzacija, ki pospešuje rast bakterij na lupini in možen vdor bakterij v jajce. Po dobavi se jajca skladiščijo v hladilniku. Minimalni rok trajanja jajc je največ 28 dni po znesenju.

Normativna ustreznost

Jajca in jajčni izdelki morajo ustrezati naslednjim prepisom:

- Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živilom (Ur.l. RS, št. 52/00, 42/02 in 47/04)
- Pravilnik o kakovosti jajc (Uradni list RS, št. 33/04, 62/04, 106/05)
- Pravilnik o posebnih zdravstvenih pogojih za trženje jajc, namenjenih za prehrano ljudi (Uradni list RS, št. 28/04)
- Uredba o izvajanju delov določenih uredb Skupnosti glede živil, higiene živil in uradnega nadzora nad živilom (Ur. List RS, št. 120/05, 66/06 in 70/08)
- Pravilnik o prilagoditvi določenih higienskih zahtev za obrate na področju živil živalskega izvora (Ur.l. RS, št. 105/206)
- Pravilnik o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z živilom prihajajo v stik z živilom (Ur.l. RS, št. 82/03)
- Pravilnik o aditivih za živila (Ur.l. RS, št. 43/04, 8/05, 17/206)
- Pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil (Ur.l. RS, št. 50/04, 58/04, 43/05, 64/05, 83/05, 115/05, 115/05, 118/07)
- Pravilnik o količinah predpakiranih izdelkov (Ur.l. RS, št. 110/02)
- Pravilnik o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana (Ur.l. RS, št. 28/04, 10/05, 57/05, 115/06)
- Pravilnik o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živilom (Ur.l. RS, št. 36/05, 38/06, 100/06 in 65/08)
- Uredba Sveta (ES) št. 1234/2007 z dne 22. oktobra 2007 o vzpostavitvi skupne ureditve kmetijskih trgov in o posebnih določbah za nekatere kmetijske proizvode (določbe, ki se nanašajo na tržne standarde za jajca (UL L 299, z dne 16. 11. 2007, str. 1-149)
- Uredba Komisije (ES) št. 589/2008 z dne 23. junija 2008 o podrobnih pravilih za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 1234/2007 glede tržnih standardih za jajca (UL L 163 z dne 23. junija 2008, str. 6-23)
- In drugim prepisom, ki za jajca in jajčne izdelke veljajo v RS

Kakovostne zahteve za jajca in jajčne izdelke

| | |
|---------------------------|--|
| Osnovni opis: | Jajca |
| Kakovostne zahteve: | Sveža jajca »A« razreda so enakomerno presojna, rumenjaki so vidni v sredini kot senca. Zračni mehurček svežih jajc mora biti manjši od 6 mm. Masa jajca srednja (M = 53 g do 62 g) do velika (L = 63 g do 72 g) oziroma glede na potrebe naročnika. Lupina in povrhnjica ne smeta biti poškodovani oziroma natrti. Ne smejo imeti tujih vonjev. |
| Embalaza in količina: | Primerna embalaža (kartonske škatle); količine po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Hraniti v hladnem in temnem prostoru oziroma na temperaturi hladilnika. Med transportom ne sme narasti nad 15°C (pozimi) oziroma nad 20°C (poleti). |

JAJČNI IZDELKI

JAJČNI MELANŽ (rumenjaki, beljaki)

| | |
|---------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Hladno polnjeni pasteurizirani jajčni izdelki morajo biti značilnega videza, vonja in okusa ter barve po jajcih. Jajčni melanž je redka svetlo rumena tekočina značilnega vonja po jajcu, jajčni rumenjaki so gosta rumena tekočina značilnega vonja po rumenjaku, jajčni beljaki so prozorna tekočina značilnega vonja po beljaku. Izdelki ne smejo vsebovati antibiotikov, težkih kovin ter drugih zdravju škodljivih primesi. Morajo biti mikrobiološko ustrezni. |
| Embalaza in količina: | Primerna embalaža (3,5,10,20 kg vrečke, vrečke in box kartoni); količine po potrebah naročnika. |
| Hramba in prevoz izdelka: | Hraniti v hladnem in temnem prostoru oziroma na temperaturi hladilnika; med prevozom ne sme biti prekinjena hladna veriga. Temperatura ob prevzemu mora biti do + 4 °C. |

MLEKO IN MLEČNI IZDELKI

Splošna določila

Konzumno mleko in mlečni izdelki morajo priti do naročnika v nepretrgani hladni verigi brez uporabe konzervansov. Oznaka živila mora vsebovati vse podatke, ki so zakonsko predpisani. Transport mleka in večine mlečnih izdelkov do naročnika se izvaja v namensko hlajenih vozilih, tako da se hladna veriga ne pretrga. Biti morajo higiensko neoporečni. Mleko, ki je v prometu, mora izpolnjevati naslednje pogoje:

1. imeti zmrziščno točko blizu povprečne zmrziščne točke surovega mleka, registrirane v območju izvora zbranega mleka v skladu s predpisi, ki urejajo veterinarsko-sanitarni nadzor živilskih obratov, veterinarsko-sanitarne preglede ter pogoje zdravstvene ustreznosti živil in surovin živalskega izvora;

2. imeti maso najmanj 1028 gramov na liter pri mleku z vsebnostjo 3,5 % (m/m) maščobe pri temperaturi 20 °C ali ekvivalentno maso na liter pri mleku, ki ima drugačno vsebnost maščobe;

3. vsebovati najmanj 2,9 % (m/m) beljakovin pri mleku z vsebnostjo 3,5 % (m/m) maščobe ali ekvivalentno koncentracijo v primeru mleka, ki ima drugačno vsebnost maščobe.

Na trgu je na voljo posneto mleko z 0,5 % (m/m) mlečne maščobe (lahko je tudi < 0,5 % (m/m)), pol posneto mleko katerega vsebnost maščobe znaša najmanj 1,5 % (m/m) in največ 1,8 % (m/m) in polno mleko s 3,5 % (m/m) mlečne maščobe (lahko je tudi > 3,5 % (m/m)).

Jogurt je izdelan iz pasteriziranega in homogeniziranega mleka, z dodajanjem za jogurt značilne mlečnokislinske bakterije. Pri fermentaciji se del mlečnega sladkorja spremeni v mlečno kislino, ki daje jogurtu značilno svežino. Lahko mu dodajajo sadje in druge dodatke ali mu odvzamejo maščobo. Kefir je eden najstarejših fermentiranih mlečnih proizvodov, je kisel, rahlo alkoholnen (0,01 % do 2 %), osvežujoč mlečni napitek. Kislo mleko je narejeno iz pasteriziranega mleka, ki so mu dodane izbrane, mlečnokislinske bakterije. Kislo mleko je lažje prebavljivo, obenem pa vsebuje vse prehranske sestavine mleka. Skuta je sveži sir, narejen iz polnomastnega, posnetega ali delno posnetega mleka. Iz nje izdelujejo različne namaze (z zelišči, zelenjavo, s sadjem). Manj mastna skuta je biološko visokovredno živilo, kateremu se lahko dodaja sadje, zelenjava ali zelišča. Delež maščob v suhi snovi je lahko od 10 do 50. Skuta se uporablja kot samostojna jed, kot desert, za narastke, peciva ipd. V uravnoteženi prehrani priporočamo manj mastno skuto.

Siri so bogat vir beljakovin, ki so lahko izdelani iz kravjega mleka, nekatere posebne vrste pa iz kozjega in ovčjega. Sire delimo glede na vsebnost mlečne maščobe v suhi snovi (m.m./s.s.) na: prekomastne z najmanj 55 %, polnomastne z najmanj 50 %, mastne z najmanj 45 %, tričetrtnastne z najmanj 35 %, polmastne z najmanj 25 %, četrtnastne z najmanj 15 % in puste z manj kot 15 %. V uravnoteženi prehrani priporočamo puste in četrtnastne mastne sire. Sir vsebuje veliko mineralov (kalcij, natrij, kalij, železo, fosfor, fluor, baker) in vitaminov (vitamini B-kompleksa, A, D, E, K in provitamin A).

Sladka smetana je toplotno obdelana - pasterizirana na visoki temperaturi, ohlajena in polnjena v embalažo. Sladka smetana vsebuje od 20 do 40 % mlečne maščobe. Kisla smetana je pasterizirana, homogenizirana smetana, ki je fermentirana z izbranimi mlečnokislinskimi mikroorganizmi. Maslo je izdelek, dobljen s predelavo smetane. Vsebuje najmanj 82 % mlečne maščobe. Je mazave, homogene konzistence, z značilnim vonjem in okusom. Maslo je bogat vir vitamina D in E in linolne kisline.

Mleko v prahu je visokokvalitetno v celoti dehidrirano mleko, ki ga proizvajamo po posebnem postopku z odstranitvijo vode iz mleka, iz v celoti ali delno posnetega mleka, iz smetane ali mešanice teh izdelkov. V celoti dehidrirano mleko delimo, glede na vsebnost maščobe, v

naslednje kategorije: sušeno mleko z visoko vsebnostjo maščobe ali mleko v prahu z visoko vsebnostjo maščobe, z najmanj 42 % (m/m) maščobe; sušeno polno mleko ali polno mleko v prahu, z najmanj 26 % (m/m) in manj kot 42 % (m/m) maščobe; sušeno pol posneto mleko ali po posneto mleko v prahu, z več kot 1,5 % (m/m) in manj kot 26 % (m/m) ter sušeno posneto mleko ali posneto mleko v prahu, z največ 1,5 % (m/m) maščobe. Mleko v prahu se konzervira s postopkom dehidracije. Dovoljeno mu je dodajati vitamine in minerale v skladu z Uredbo Evropskega Parlamenta in Sveta št. 1925/2006 z dne 20. decembra 2006 o dodajanju vitaminov, mineralov in nekaterih drugih snovi živilom.

K mlečnim izdelkom sodijo tudi mlečni pudingi in mlečni namazi, sladoledi in zamrznjeni deserti.

Normativna ustreznost

Mleko in mlečni izdelki morajo ustrezati naslednjim predpisom:

- Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živili (Ur.l. RS, št. 52/00, 42/02 in 47/04)
- Pravilnik o aditivih za živila (Ur. list RS št. 43/04 s spremembami in dopolnitvami)
- Pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil (Ur. list RS št. 50/04 s spremembami in dopolnitvami)
- Pravilnik o označevanju hranilne vrednosti živil (Ur. list RS, št. 60/02, 117/02, 121/04 in 81/07)
- Pravilnik o ostankih pesticidov v oziroma na živilih in kmetijskih pridelkih (Ur. list RS, št. 84/04)
- Pravilnik o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z živili prihajajo v stik z živili (Ur. list RS, št. 82/03)
- Pravilnik o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana (Ur. list RS, št. 28/04 s spremembami in dopolnitvami))
- Pravilnik o količinah predpakiranih izdelkov (Ur. list RS, št. 110/02)
- Pravilnik o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živili (Ur. list RS, št. 36/05, 38/06, 100/06 in 65/08)
- Uredba o izvajanju delov določenih uredb Skupnosti glede živil, higiene živil in uradnega nadzora nad živili (Ur. List RS, št. 120/05, 66/06 in 70/08)
- Pravilnik o kakovosti kefirja, (Ur. list RS, št. 66/2003, 31/2004, 126/2004)
- Pravilnik o dehidriranem konzerviranem mleku, (Ur.list RS, št. 31/2004, 23/08))
- Pravilnik o kazeinih in kazeinatih, (Ur.list RS, št. 31/2004)
- Uredba Sveta (ES) št. 1234/2007 z dne 22. oktobra 2007 o vzpostavitvi skupne ureditve kmetijskih trgov in o posebnih določbah za nekatere kmetijske proizvode (določbe, ki se nanašajo na mleko (UL L 299, z dne 16. 11. 2007, str. 1-149)
- in drugi predpisi, ki za mleko in mlečne izdelke veljajo v RS in ES.

Kakovostne zahteve za posamezne vrste mleka in mlečnih izdelkov

MLEKO

1. MLEKO, PASTERIZIRANO – pol posneto

Osnovni opis: **pasterizirano, homogenizirano mleko**

| | |
|---------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | pol posneto, od 1,5 % (m/m) mlečne maščobe do največ 1,8 % (m/m), brez konzervansov in drugih aditivov |
| Embalaža in količina: | rinfuza (proizvajalec dobavi ustrezne posode za mleko in jih vzdržuje), PE-vreča 15 l, plastenke 5 in 10 l, karton 1 l |
| Hramba in prevoz izdelka: | 5 dni pri temperaturi do +8 °C, prevoz z ustreznimi vozili |

2. MLEKO, PASTERIZIRANO – polno

Osnovni opis: **pasterizirano, homogenizirano mleko**

| | |
|---------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | polno najmanj 3,5 % (m/m) mlečne maščobe, brez konzervansov in drugih aditivov |
| Embalaža in količina: | rinfuza (proizvajalec dobavi ustrezne posode za mleko in jih vzdržuje), PE-vreča 15 l, plastenke 5 in 10 l, karton 1 l |
| Hramba in prevoz izdelka: | 5 dni pri temperaturi do +8 °C, prevoz z ustreznimi vozili |

3. MLEKO, TRAJNO – pol posneto

Osnovni opis: **kratkotrajno sterilizirano, homogenizirano mleko**

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | pol posneto, od 1,5 % (m/m) mlečne maščobe do največ 1,8 % (m/m), brez konzervansov in drugih aditivov |
| Embalaža in količina: | kartonska embalaža; 200 ml, 1l – po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | 90 – 120 dni na sobni temperaturi v originalno zaprti embalaži, odprtega 2-3 dni pri temperaturi do +8 °C; prevoz brez posebnosti |

4. MLEKO, TRAJNO – polno

Osnovni opis: **kratkotrajno sterilizirano, homogenizirano mleko**

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Polno, najmanj 3,5 % (m/m) mlečne maščobe, brez konzervansov in drugih aditivov |
| Embalaža in količina: | kartonska embalaža; 200 ml, 1l – po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | 90 – 120 dni na sobni temperaturi v originalno zaprti embalaži, odprtega 2-3 dni pri temperaturi do +8 °C; prevoz brez posebnosti |

5. MLEKO, TRAJNO – posneto

Osnovni opis: **kratkotrajno sterilizirano, homogenizirano mleko**

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Posneto, do 0,5 % (m/m) mlečne maščobe, brez konzervansov in aditivov |
| Embalaža in količina: | kartonska embalaža; 1l – po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | 90 – 120 dni na sobni temperaturi v originalno zaprti embalaži, odprtega 2-3 dni pri temperaturi do +8 °C; prevoz brez posebnosti |

FERMENTIRANO MLEKO

1. KISLO MLEKO

osnovni opis: **kislo mleko iz pol posnetega mleka**

| | |
|---------------------|--|
| kakovostne zahteve: | od 0,5 do 3,6 % (m/m) mlečne maščobe, brez |
|---------------------|--|

| | |
|---------------------------|--|
| | konzervansov, umetnih sladil in drugih aditivov ter dodanega sladkorja |
| embalaža in količina: | kartonska embalaža; 150, 250 in 500 g, lonček 150 g, 180 g |
| hramba in prevoz izdelka: | od 18 do 21 dni od +2 °C do +6 °C, prevoz z ustreznimi vozili |

2. JOGURT, NAVADNI iz pol posnetega mleka

Osnovni opis: **navadni jogurt (čvrsti) iz pasteriziranega, homogeniziranega mleka**

| | |
|---------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | od 3,2 do 3,5 % oziroma od 1,3 do 1,6 % (m/m) mlečne maščobe, brez konzervansov in drugih aditivov |
| Embalaža in količina: | Lonček; 150, 180 g |
| Hramba in prevoz izdelka: | max. 10 dni v hladilniku pri temperaturi od +2 °C do +6 °C, prevoz z ustreznimi vozili |

3. JOGURT, NAVADNI, manj mastni

Osnovni opis: **navadni jogurt (čvrsti) iz delno posnetega mleka**

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | od 1,3 do 1,6 % (m/m) mlečne maščobe, brez konzervansov in drugih aditivov |
| Embalaža in količina: | Lonček; 150, 180 g |
| Hramba in prevoz izdelka: | max.10 dni v hladilniku pri temperaturi od +2 °C do +6 °C, prevoz z ustreznimi vozili |

4. JOGURT, NAVADNI, tekoči, iz delno posnetega mleka

Osnovni opis: **navadni jogurt (tekoči) iz pasteriziranega, homogeniziranega mleka**

| | |
|---------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | od 3,2 do 3,5 oziroma od 1,3 do 1,6 % (m/m) mlečne maščobe, brez konzervansov in drugih aditivov |
| Embalaža in količina: | kartonska embalaža; 250 ml |
| Hramba in prevoz izdelka: | max. 10 dni v hladilniku pri temperaturi od +2 °C do +6 °C, prevoz z ustreznimi vozili |

5. JOGURT, NAVADNI, tekoči, manj mastni

Osnovni opis: **navadni jogurt (tekoči) iz pasteriziranega, homogeniziranega mleka**

| | |
|---------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | od 1,3 do 1,6 % (m/m) mlečne maščobe, brez konzervansov in aditivov |
| Embalaža in količina: | kartonska embalaža; 250 ml |
| Hramba in prevoz izdelka: | max. 10 dni v hladilniku pri temperaturi od +2 °C do +6 °C, prevoz z ustreznimi vozili |

6. JOGURT, SADNI

Osnovni opis: **sadni jogurt iz pasteriziranega, homogeniziranega mleka z dodatkom sadja ali sadnega pripravka**

| | |
|---------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | od 2,6 do 3,5 % (m/m) mlečne maščobe, min. 10 % dodanega sadja ali sadnega pripravka, brez |
|---------------------|--|

| | |
|---------------------------|--|
| | konzervansov, umetnih sladil in drugih aditivov, različni okusi |
| Embalaža in količina: | Lonček; 150 g, 180 g |
| Hramba in prevoz izdelka: | max. 12 dni v hladilniku pri temperaturi od +2 °C do +6 °C, prevoz z ustreznimi vozili |

7. JOGURT, SADNI, tekoči

Osnovni opis: **sadni jogurt iz pasteriziranega, homogeniziranega mleka z dodatkom sadnega pripravka**

| | |
|---------------------------|---|
| kakovostne zahteve: | od 1,3 do 1,6 % (m/m) mlečne maščobe min. 10 % dodanega sadja ali sadnega pripravka, brez konzervansov, umetnih sladil in drugih aditivov; , različni okusi |
| embalaža in količina: | kartonska embalaža; 250 ml |
| hramba in prevoz izdelka: | max. 12 dni v hladilniku pri temperaturi od +2 °C do +6 °C, prevoz z ustreznimi vozili |

8. KEFIR

Osnovni opis: **iz pasteriziranega, homogeniziranega mleka z dodatkom kvasovk**

| | |
|---------------------------|--|
| kakovostne zahteve: | Kefir je izdelan iz polnega, pol posnetega ali posnetega mleka, pod pogojem, da je fermentiran s kefirnimi zrnji. Kefir vsebuje naravni ogljikov dioksid in kefiran. |
| embalaža in količina: | kartonska embalaža: 150 g, 180 g, 250 g in 500 - 700 ml |
| hramba in prevoz izdelka: | max. 12 dni v hladilniku pri temperaturi od +2 °C do +6 °C, prevoz z ustreznimi vozili |

9. SKUTA, manj mastna

Osnovni opis: **mlečni izdelek iz pasteriziranega, homogeniziranega mleka**

| | |
|---------------------------|--|
| kakovostne zahteve: | lahka skuta - pusti sveži sir, z najmanj 18 % suhe snovi in do 10 % mlečne maščobe v suhi snovi, brez konzervansov in drugih aditivov. |
| embalaža in količina: | kartonska oz. plastična embalaža: 100 g, 500 g in 1000 g |
| hramba in prevoz izdelka: | max. 15 dni pri temperaturi od +2 °C do +6 °C, prevoz z ustreznimi vozili |

10. SKUTA S PODLOŽENIM SADJEM, desertna

Osnovni opis: **mlečni izdelek iz toplotno obdelanega svežega sira, smetane, jogurta in sadnega pripravka**

| | |
|---------------------------|---|
| kakovostne zahteve: | od 5 do 10 % (m/m) mlečne maščobe, min. 15 % sadja ali sadnega pripravka, brez konzervansov, umetnih sladil in drugih aditivov. |
| embalaža in količina: | Lonček; 125 g |
| hramba in prevoz izdelka: | 20 - 30 dni od +2 °C do +6 °C, prevoz z ustreznimi vozili |

12. SKUTA, SADNA

Osnovni opis: **mlečni izdelek iz pasteriziranega, homogeniziranega mleka**, ki so mu dodani smetana, jogurt, sladkor, različne vrste sadnih pripravkov in dodatkov, ki dajejo izdelkom značilen okus, vonj in videz

| | |
|---------------------|--|
| kakovostne zahteve: | od 5 do 10 % (m/m) mlečne maščobe, min. 15 % sadja ali sadnega pripravka, brez konzervansov, umetnih |
|---------------------|--|

| | |
|---------------------------|---|
| | sladil in drugih aditivov. |
| embalaža in količina: | kartonska embalaža; 100 g, in 150 g |
| hramba in prevoz izdelka: | max. 30 dni pri temperaturi od +2 °C do +6 °C, prevoz z ustreznimi vozili |

MLEČNE PIJAČE

ČOKOLADNO MLEKO

Osnovni opis: **čokoladno mleko iz steriliziranega, homogeniziranega mleka**

| | |
|---------------------------|--|
| kakovostne zahteve: | od 0,5 do 1,2 % (m/m) mlečne maščobe, najmanj 0,5 % dodanega kakava ali čokolade. Bodite pozorni na vsebnost aditivov. |
| embalaža in količina: | kartonska embalaža; 200 - 500 ml |
| hramba in prevoz izdelka: | max. 3 mesece pri sobni temperaturi, prevoz brez posebnosti |

MLEKO V PRAHU

MLEKO V PRAHU

Osnovni opis: **mleko v prahu**

| | |
|---------------------------|--|
| kakovostne zahteve: | vsebnost vode ne presega 5 % (m/m) končnega izdelka, pridobljenega z odstranitvijo vode iz mleka, iz v celoti ali delno posnetega mleka, iz smetane ali mešanice teh izdelkov. Brez konzervansov. Vsebnost beljakovin se lahko prilagodi na najmanjšo vsebnost 34 % (m/m) (izraženo v nemastni suhi snovi). |
| embalaža in količina: | pakirano v vrečke iz alum. folije, te v kartonski embalaži; 500 g in 1 kg, večja embalaža (do 30 kg) |
| hramba in prevoz izdelka: | v suhem in zračnem prostoru od 180 do 240 dni; prevoz brez posebnosti |

SMETANA

1. KISLA SMETANA

Osnovni opis: **kisla smetana, dobljena s fermentiranjem pasterizirane homogenizirane smetane**

| | |
|---------------------------|---|
| kakovostne zahteve: | 20 % (m/m) mlečne maščobe, brez konzervansov in drugih aditivov |
| embalaža in količina: | Lonček; 150, 180 in 450 g ter kartonska embalaža 1 l |
| hramba in prevoz izdelka: | max. 34 dni pri temperaturi od +2 °C do +6 °C, prevoz z ustreznimi vozili (hladna veriga) |

2. SLADKA SMETANA

Osnovni opis: **pasterizirana sladka smetana**

| | |
|---------------------------|--|
| kakovostne zahteve: | od 20 do 40 % (m/m) mlečne maščobe, brez konzervansov in drugih aditivov |
| embalaža in količina: | kartonska embalaža; 250 ml in 1 l |
| hramba in prevoz izdelka: | max. 5 dni pri temperaturi od +2 °C do +6 °C, prevoz z ustreznimi vozili |

MASLO

1. SUROVO MASLO, NESLANO

Osnovni opis: **surovo maslo I. kvalitete**

| | |
|---------------------------|---|
| kakovostne zahteve: | najmanj 82 % mlečne maščobe, brez konzervansov in drugih aditivov. |
| embalaža in količina: | alum. folija; 15, 20, 125 in 250 g |
| hramba in prevoz izdelka: | obstojnost izdelka do 30 dni pri temperaturi od +2 °C do +6 °C, prevoz z ustreznimi vozili prevoz z ustreznimi vozili (hladna veriga) |

2. JOGURTOVO MASLO

Osnovni opis: **poleg masla vsebuje še jogurt**

| | |
|---------------------------|---|
| kakovostne zahteve: | 42 % mlečne maščobe, brez konzervansov in drugih aditivov. |
| embalaža in količina: | alum. folija in lončki; 150 g |
| hramba in prevoz izdelka: | obstojnost izdelka do 28 dni pri temperaturi od +2 °C do +6 °C, prevoz z ustreznimi vozili prevoz z ustreznimi vozili (hladna veriga) |

SIRI

Naročajte živila z nižjo vsebnostjo soli!

1. SIR, TRDI – RIBANI

Osnovni opis: **trdi siri za ribanje oziroma trdi sir ribanec**

| | |
|---------------------------|---|
| kakovostne zahteve: | od 32 do 35 % mlečne maščobe. v suhi snovi, brez konzervansov in drugih aditivov. |
| embalaža in količina: | pakirano v vrečkah; količina po potrebah naročnika |
| hramba in prevoz izdelka: | max. 90 dni pri temperaturi pod +8°C, prevoz z ustreznimi vozili (hladna veriga) |

2. SIR, POLTRDI – MASTNI

Osnovni opis: **poltrdi mastni sir, tip edamec, tilzit ali gavda**

| | |
|---------------------------|---|
| kakovostne zahteve: | najmanj 45 % mlečne maščobe v suhi snovi, najmanj 50 % suhe snovi, brez konzervansov in drugih aditivov. |
| embalaža in količina: | vakuumsko pakiran v termokrčljivo vrečko, količina po potrebah naročnika |
| hramba in prevoz izdelka: | v izvirnem pakiranju – ovit v folijo ali pakiran v kontrolirani atmosferi na zahtevo naročnika, hranjen v hladilniku pri temperaturi do +8 °C, je uporaben 150 dni od dneva proizvodnje, obstojnost drobno pakiranega sira pa je v enakih razmerah 100 dni od dneva proizvodnje |

3. SIR, POLTRDI - TRIČETRT MASTNI

Osnovni opis: **poltrdi, tričetrt mastni sir**

| | |
|---------------------------|--|
| kakovostne zahteve: | najmanj 35 % mlečne maščobe v suhi snovi, najmanj 50 % suhe snovi, brez konzervansov in drugih aditivov |
| embalaža in količina: | vakuumsko pakiran v termokrčljivo vrečko, količina po potrebah naročnika |
| hramba in prevoz izdelka: | v izvirnem pakiranju, hranjeni pri temperaturi do +8 °C, so uporabni 180 dni od dne proizvodnje; siri, pakirani v kontrolirani atmosferi, hranjeni pri temperaturi do +8 °C, so uporabni 90 dni od dne pakiranja |

4. SIR, POLTRDI - POLMASTNI

Osnovni opis: **poltrdi, polmastni**

| | |
|---------------------------|--|
| kakovostne zahteve: | najmanj 25 % mlečne maščobe v suhi snovi, najmanj 50 % suhe snovi, brez konzervansov in drugih aditivov. |
| embalaža in količina: | vakuumsko pakiran v termokrčljivo vrečko, količina po potrebah naročnika |
| hramba in prevoz izdelka: | v izvirnem pakiranju, hranjeni pri temperaturi do +8 °C, so uporabni 180 dni od dne proizvodnje; siri, pakirani v kontrolirani atmosferi, hranjeni pri temperaturi do +8 °C, so uporabni 90 dni od dne pakiranja |

5. SIR, POLTRDI – ČETRMASTNI IN PUSTI

Osnovni opis: **poltrdi, četrmastni**

| | |
|---------------------------|--|
| kakovostne zahteve: | največ 15 % mlečne maščobe v suhi snovi, najmanj 50 % suhe snovi, brez konzervansov in drugih aditivov |
| embalaža in količina: | vakuumsko pakiran v termokrčljivo vrečko, količina po potrebah naročnika |
| hramba in prevoz izdelka: | v izvirnem pakiranju, hranjeni pri temperaturi do +8 °C, so uporabni 180 dni od dne proizvodnje; siri, pakirani v kontrolirani atmosferi, hranjeni pri temperaturi do +8 °C, so uporabni 90 dni od dne pakiranja |

6. SIR, TOPLJENI SIRI

Osnovni opis: **prekmastni topljeni ementalški sir za mazanje**

| | |
|---------------------------|--|
| kakovostne zahteve: | najmanj 75 % sira emental, najmanj 55 % mlečne maščobe v suhi snovi in najmanj 44 % suhe snovi, brez konzervansov. |
| embalaža in količina: | alum. folija, količina po potrebah naročnika |
| hramba in prevoz izdelka: | 6 mesecev pri temperaturi od +2 °C do +4 °C, prevoz z ustreznimi vozili (hladna veriga) |

NAMAZI

NAMAZ, SIRNI LAHKI

Osnovni opis: **lahki sirni namaz iz svežega sira in dodatkov**

| | |
|---------------------------|--|
| kakovostne zahteve: | do 20 % mlečne maščobe, lahko dodana zelenjava ali zelišča ter začimbe, brez konzervansov. |
| embalaža in količina: | Lonček; količina po potrebah naročnika |
| hramba in prevoz izdelka: | 30 dni pri temperaturi od +2 °C do +6 °C, prevoz z ustreznimi vozili (hladna veriga) |

SLADOLED

1. MLEČNI SLADOLED

Osnovni opis: **mlečni sladoled raznih okusov**

| | |
|---------------------------|---|
| kakovostne zahteve: | Izdelan iz pasteriziranih ali steriliziranih sestavin mleka. Vsebuje naj 2,5 % mlečne maščobe, 14 % sladkorja, najmanj 24 % skupne suhe snovi. Bodite pozorni na vsebnost aditivov v sladoledu. |
| embalaža in količina: | Lonček: 160, 750, 1000 in 2000 ml |
| hramba in prevoz izdelka: | 18 mesecev pri temperaturi –18 °C, prevoz z ustreznimi vozili (hladna veriga) |

2. KREMNI SADNI SLADOLED

Osnovni opis: **kremni sladoled raznih okusov**

| | |
|---------------------------|---|
| kakovostne zahteve: | Izdelan iz pasteriziranih ali steriliziranih sestavin mleka. Vsebuje naj 8 % mlečne maščobe, 14 % sladkorja, najmanj 30 % skupne suhe snovi in vsaj 10 % sadnega deleža. Bodite pozorni na vsebnost aditivov v sladoledu. |
| embalaža in količina: | Lonček: 160, 750, 1000 in 2000 ml |
| hramba in prevoz izdelka: | 18 mesecev pri temperaturi –18 °C, prevoz z ustreznimi vozili (hladna veriga) |

3. SLADOLED NA PALČKAH ALI V KORNETU

Osnovni opis: **sladoled na palčkah ali v kornetu (kremni ali mlečni)**

| | |
|---------------------------|--|
| kakovostne zahteve: | Izdelan iz pasteriziranih ali steriliziranih sestavin mleka. Vsebuje naj od 2,5 do 8 % mlečne maščobe, 14 % sladkorja, če je sladoled sadni vsaj 10 % sadnega deleža. Bodite pozorni na vsebnost aditivov v sladoledu. |
| embalaža in količina: | Pakirana v ustrezni embalaži, masa izdelka glede na zahteve naročnika |
| hramba in prevoz izdelka: | 18 mesecev pri temperaturi –18 °C, prevoz z ustreznimi vozili (hladna veriga) |

ŽITA IN MLEVSKI IZDELKI

Splošna določila

Izdelki iz žit morajo biti označeni v skladu s predpisom, ki ureja splošno označevanje živil, in v skladu s predpisi. Izdelki iz žit, ki niso predpakirani, morajo biti na prodajnem mestu označeni z imenom izdelka, tipom izdelka pri mlevskih izdelkih, ter imenom in naslovom proizvajalca.

Glede na sestavo in vrsto tehnološkega postopka se izdelki iz žit razvrščajo zlasti kot:

1. oluščeno žito;
2. mlevski izdelki;
3. pripravljene izdelki iz žit;
4. mešanice za pekavske in druge izdelke;
5. testenine;
6. testo in izdelki iz testa.

Oluščena žita morajo imeti značilno barvo, vonj in okus ter ne smejo vsebovati neoluščenih zrn in delov lusk, primesi tujega izvora, zrn drugih žit in poškodovanih zrn, in nečistoč živalskega izvora.

Zahteve za riž so naslednje: riževa zrna morajo pri kuhanju enakomerno nabrekli, obdržati svojo obliko, se ne smejo zlepiti ali razkuhati, razen pri sladkem belem rižu in lomljenem rižu. Vonj in okus kuhanega riža morata biti značilna za vrsto oziroma sorto in ne smeta vsebovati dodatnih tujih vonjev in okusov, lahko vsebujejo največ 15% vode.

Mlevski izdelki so izdelani z mletjem oziroma drobljenjem očiščenega in pripravljenega žita. Glede na tehnološki postopek se mlevski izdelki razvrščajo zlasti kot:

- moka;
- zdrob;
- drobljenec;
- kalčki;
- otrobi.

Mlevski izdelki ne smejo vsebovati živih ali mrtvih skladiščnih škodljivcev v katerikoli razvojni obliki, nečistoč živalskega izvora, nečistoč mineralnega izvora in ne več kot 0,5% nečistoč rastlinskega izvora. Mlevski izdelki lahko vsebujejo največ 15% vode. Barva, vonj in okus morajo biti značilni za vrsto žita.

Med mlevske izdelke, ki so izdelani z mletjem oluščenih žit (ovsa, ječmena, prosa, soržice in pire) in se razvrščajo ter poimenujejo zlasti kot:

- ovsena moka;
- ječmenova moka;
- prosena moka;
- soržična moka;
- pirina moka;
- pirin drobljenec.

Tip pšeničnih in rženih mlevskih izdelkov pa se določi glede na vsebnost mineralnih snovi. Označuje se s številom, ki pomeni količino mineralov v miligramih na 100 gramov moke, preračunano na sušino moke. Tako poznamo več tipov mok: pšenično belo (tip 400, 500), pšenično polbelo (tip 850), pšenično črno (tip 1100, 1600) in rženo (tip 750, 950, 1250). Poleg omenjenih pa v skupino mok in mlevskih izdelkov spadajo še ajdova moka in ajdova

kaša, koruzna moka in koruzni zdrob, pšenični otrobi, ječmenova kaša ter drugi pšenični polnozrnatni izdelki.

Pripravljeni izdelki iz žit se glede na tehnološki postopek razvrščajo in poimenujejo zlasti kot:

- žitne kaše za hitro pripravo;
- mlevski izdelki za hitro pripravo;
- kosmiči;
- musli izdelki;
- ekstrudirani izdelki in ekspandirani izdelki.

Testenine so izdelane z mesenjem in oblikovanjem mlevskih izdelkov, vode, aditivov in drugih živilskih izdelkov, ki ustrezajo minimalni kakovosti:

1. sveže testenine:
 - videz, okus, barva in konsistenca morajo biti značilne za posamezno vrsto izdelka,
 - lahko vsebujejo največ 30% vode;
2. sušene testenine:
 - videz, okus, barva in konsistenca morajo biti značilne za posamezno vrsto izdelka,
 - lahko vsebujejo največ 13,5% vode.
3. zamrznjene testenine:
 - glede na sestavo jih poimenujemo kot navadne testenine oziroma testenine, jajčne testenine, testenine z dodatki ter polnjene testenine.

Testo je izdelek, ki je izdelan po ustreznem tehnološkem postopku iz mlevskih izdelkov in drugih izdelkov iz žit, surovin rastlinskega in živalskega izvora, ki ustrezajo predpisani minimalni kakovosti, vode ali druge tekočine ter dovoljenih aditivov.

Pri izboru musli izdelkov, ekstrudiranih in ekspandiranih izdelkov je potrebno preveriti vsebnost sladkorja in soli, kajti omenjeni izdelki so pogosto bogat vir le teh. Da se izognemo prekomernemu vnosu soli in sladkorja, priporočamo pripravo muslijev v kuhinji, tako, da žitnim kosmičem dodajamo sveže ali/in suho sadje, oreščke, med in drugo. Prav tako so lahko bogat vir soli, sladkorja, maščob in aditivov polpripravljeni in pripravljene izdelki iz testa (nezmrznjeni in zamrznjeni), ki so lahko polnjeni z različnimi nadevi, zato priporočamo čim redkejšo vključevanje v obroke. Priporočamo domačo pripravo omenjenih izdelkov.

Normativna ustreznost

Žita in mlevski izdelki morajo ustrezati naslednjim predpisom:

- Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živili (Ur.l. RS, št. 52/00, 42/02 in 47/04)
- Pravilnik o aditivih za živila (Ur. list RS št. 43/04 s spremembami in dopolnitvami)
- Pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil (Ur. list RS št. 50/04 s spremembami in dopolnitvami)
- Pravilnik o označevanju hranilne vrednosti živil (Ur. list RS, št. 60/02, 117/02, 121/04 in 81/07))
- Pravilnik o ostankih pesticidov v oziroma na živilih in kmetijskih pridelkih (Ur. list RS, št. 84/04)
- Pravilnik o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z živili prihajajo v stik z živili (Ur. list RS, št. 82/03)
- Zakon o veterinarstvu (Ur. list RS, št. 33/01 s spremembami in dopolnitvami)
- Pravilnik o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana (Ur. list RS, št. 28/04 s spremembami in dopolnitvami))
- Pravilnik o količinah predpakiranih izdelkov (Ur. list RS, št. 110/02)

- Pravilnik o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živili (Ur. list RS, št. 36/05, 38/06, 100/06 in 65/08)
- Uredba o izvajanju delov določenih uredb Skupnosti glede živil, higiene živil in uradnega nadzora nad živili (Ur. List RS, št. 120/05, 66/06 in 70/08)
- Pravilnik o kakovosti izdelkov iz žit (Uradni list RS, št. 26/2003, 31/2004)
- Pravilnik o kakovosti finih pekovskih izdelkov (Uradni list RS, št. 28/04)
- in drugi predpisi, ki za žita in mlevske izdelke veljajo v RS in ES.

I. MOKE

1. PŠENIČNA MOKA, BELA

Osnovni opis: **bela pšenična moka, tip 400 in tip 500, ostra in mehka**

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Značilna barva, vonj in okus glede na vrsto žita brez tujega vonja in okusa. Ne sme vsebovati živih ali mrtvih skladiščnih škodljivcev v katerikoli razvojni obliki; nečistoč živalskega izvora; nečistoč mineralnega izvora (lahko vsebujejo največ 0,05% peska) in ne več kot 0,5% nečistoč rastlinskega izvora. Vsebuje lahko do 15 % vode. Vsebnost pepela, računano na suho snov, lahko znaša največ 0,45% pri moki tipa 400, od 0,46 do 0,55% pri moki tipa 500. Kislinska stopnja je lahko največ 2,5 pri moki tipa 400, 3,0 pri moki tipa 500 |
| Embalaža in količina: | Pakirana v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi |

2. PŠENIČNA MOKA, POLBELA

Osnovni opis: **polbela pšenična moka, tip 850**

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Značilna barva, vonj in okus glede na vrsto žita brez tujega vonja in okusa. Ne sme vsebovati živih ali mrtvih skladiščnih škodljivcev v katerikoli razvojni obliki; nečistoč živalskega izvora; nečistoč mineralnega izvora (lahko vsebujejo največ 0,05% peska) in ne več kot 0,5% nečistoč rastlinskega izvora. Vsebuje lahko do 15 % vode. Vsebnost pepela, računano na suho snov, lahko znaša od 0,8 do 0,9 % in kislinska stopnja do 3,2. |
| Embalaža in količina: | Pakirana v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi |

3. KORUZNA MOKA

Osnovni opis: **koruzna moka**

| | |
|---------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Značilna barva, vonj in okus glede na vrsto žita brez tujega vonja in okusa. Ne sme vsebovati živih ali mrtvih skladiščnih škodljivcev v katerikoli razvojni obliki; nečistoč živalskega izvora; nečistoč mineralnega izvora (lahko vsebujejo največ 0,05% peska) in ne več kot 0,5% nečistoč rastlinskega izvora. Vsebuje lahko do 15 % vode. |
|---------------------|--|

| | |
|------------------------------|---|
| | Kislinska stopnja je lahko največ 4 |
| Embalaža in količina: | Pakirana v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi |

4. AJDOVA MOKA

Osnovni opis: **ajdova moka**

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Značilna barva, vonj in okus glede na vrsto žita brez tujega vonja in okusa. Ne sme vsebovati živih ali mrtvih skladiščnih škodljivcev v katerikoli razvojni obliki; nečistoč živalskega izvora; nečistoč mineralnega izvora (lahko vsebujejo največ 0,2% peska) in ne več kot 0,5% nečistoč rastlinskega izvora. Vsebuje lahko do 15 % vode, Vsebnost pepela v suhi snovi je lahko do 2,5 % in kislinska stopnja do 4 |
| Embalaža in količina: | Pakirana v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi |

5. NAMENSKA MOKA

Osnovni opis: **namenska moka za kvašeno testo**

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Značilna barva, vonj in okus glede na vrsto žita brez tujega vonja in okusa. Ne sme vsebovati živih ali mrtvih skladiščnih škodljivcev v katerikoli razvojni obliki; nečistoč živalskega izvora; nečistoč mineralnega izvora (lahko vsebujejo največ 0,05% peska) in ne več kot 0,5% nečistoč rastlinskega izvora. Vsebuje lahko do 15 % vode. Ustrezati mora minimalni kakovosti za mlevske izdelke |
| Embalaža in količina: | Pakirana v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi |

6. PŠENIČNA POLNOZRNATA MOKA

Osnovni opis: **pšenična polnozrnata moka**

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Značilna barva, vonj in okus glede na vrsto žita brez tujega vonja in okusa. Ne sme vsebovati živih ali mrtvih skladiščnih škodljivcev v katerikoli razvojni obliki; nečistoč živalskega izvora; nečistoč mineralnega izvora (lahko vsebujejo največ 0,05% peska) in ne več kot 0,5% nečistoč rastlinskega izvora. Vsebuje lahko do 15 % vode. Vsebnost pepela v suhi snovi je lahko do 2,0. |
| Embalaža in količina: | Pakirana v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi |

7. PŠENIČNA ČRNA MOKA

Osnovni opis: **pšenična črna moka**

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Značilna barva, vonj in okus glede na vrsto žita brez tujega vonja in okusa. Ne sme vsebovati živih ali mrtvih skladiščnih škodljivcev v katerikoli razvojni obliki; nečistoč živalskega izvora; nečistoč mineralnega izvora (lahko vsebujejo največ 0,05% peska) in ne več kot 0,5% nečistoč rastlinskega izvora. Vsebuje lahko do 15 % vode. Vsebnost pepela v suhi snovi je lahko od 1,05 do 1,15% pri moki tipa 1100 in od 1,55 do 1,70% pri moki tipa 1600. Kislinska stopnja je lahko največ 3,5 (TIP 1100) |
| Embalaža in količina: | Pakirana v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi |

8. PIRINA POLNOZRNATA MOKA

Osnovni opis: **pšenična polnozrnata moka**

| | |
|------------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Značilna barva, vonj in okus glede na vrsto žita brez tujega vonja in okusa. Ne sme vsebovati živih ali mrtvih skladiščnih škodljivcev v katerikoli razvojni obliki; nečistoč živalskega izvora; nečistoč mineralnega izvora (lahko vsebujejo največ 0,05% peska) in ne več kot 0,5% nečistoč rastlinskega izvora. Vsebuje lahko do 15 % vode |
| Embalaža in količina: | Pakirana v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi |

9. JEČMENOVA MOKA

Osnovni opis: **ječmenova moka**

| | |
|------------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Značilna barva, vonj in okus glede na vrsto žita brez tujega vonja in okusa. Ne sme vsebovati živih ali mrtvih skladiščnih škodljivcev v katerikoli razvojni obliki; nečistoč živalskega izvora; nečistoč mineralnega izvora (lahko vsebujejo največ 0,05% peska) in ne več kot 0,5% nečistoč rastlinskega izvora. Vsebuje lahko do 15 % vode. Vsebnost pepela v suhi snovi je lahko do 2,5; kislinska stopnja je lahko do 4,5 |
| Embalaža in količina: | Pakirana v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi |

10. RŽENA MOKA

Osnovni opis: **ržena polnozrnata moka**

| | |
|---------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Značilna barva, vonj in okus glede na vrsto žita brez tujega vonja in okusa. Ne sme vsebovati živih ali mrtvih skladiščnih škodljivcev v katerikoli razvojni obliki; nečistoč živalskega |
|---------------------|--|

| | |
|------------------------------|--|
| | izvora; nečistoč mineralnega izvora in ne več kot 0,5% nečistoč rastlinskega izvora. Vsebuje lahko do 15 % vode. Vsebnost pepela v suhi snovi je lahko od 0,7 do 0,8% pri rženi moki tipa 750, od 0,9 do 1,0% pri rženi moki tipa 950, od 1,2 do 1,3% pri rženi moki tipa 1250. Kislinska stopnja je lahko do 3,0 pri moki tipa 750, 3,5 pri moki tipa 950, 4,0 pri moki tipa 1250 |
| Embalaža in količina: | Pakirana v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi |

11. PŠENIČNI ZDROB

Osnovni opis: **pšenični zdrob, tip 400**

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Značilna barva, vonj in okus glede na vrsto žita oz. brez tujega vonja in okusa; brez nečistoč živalskega izvora in škodljivcev ter brez nečistoč rastlinskega in mineralnega izvora; vsebuje lahko do 15 % vode, vsebnost pepela v suhi snovi je lahko do 0,45 % in največ 0,9% pri durum zdrobu ter kislinska stopnja do 2,5 |
| Embalaža in količina: | Pakiran v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi |

12. KORUZNI ZDROB

Osnovni opis: **koruzni zdrob**

| | |
|------------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Značilna barva, vonj in okus glede na vrsto žita brez tujega vonja in okusa. Ne sme vsebovati živih ali mrtvih skladiščnih škodljivcev v katerikoli razvojni obliki; nečistoč živalskega izvora; nečistoč mineralnega izvora in ne več kot 0,5% nečistoč rastlinskega izvora. Vsebuje lahko do 15 % vode. Kislinska stopnja je lahko do 3 in z odstotek maščob do 3 % |
| Embalaža in količina: | Pakiran v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi |

13. KUS KUS

Osnovni opis: **Kus kus,**

| | |
|------------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Izdelan iz zdroba durum; značilna barva, vonj in okus glede na vrsto žita, oz. brez tujega vonja in okusa; brez nečistoč živalskega izvora in škodljivcev ter brez nečistoč rastlinskega in mineralnega izvora; vsebuje lahko do 15 % vode, vsebnost pepela v suhi snovi je lahko do 0,45 % in kislinska stopnja do 2,5 |
| Embalaža in količina: | Pakiran v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi |

II. OLUŠČENA ŽITA

1. RIŽ

Osnovni opis: **brušen parboiled riž (po potrebi se navede sorta riža)**

| | |
|------------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Dobljen z luščenjem ali drugo ustrezno obdelavo zdravih zrn; oblika, velikost, barva, vonj in okus riževih zrn morajo biti sortno značilni, ne sme vsebovati tujih snovi, neoluščenih zrn in delov lusk, nečistoč živalskega izvora, zrn drugih žit in poškodovanih zrn; vsebnost vode mora biti pod 14,5 %; Brušen parboiled riž mora biti enakomerne rumene do jantarne barve brez vidnih zrn svetlejših ali temnejših jantarnih odtenkov. Količina riževih zrn druge sorte enake kakovosti ne sme presegati 5%. Pri kuhanju morajo riževa zrna enakomerno nabrekli, obdržati svojo obliko, se ne smejo zlepiti ali razkuhati |
| Embalaža in količina: | Pakiran v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi |

2. JEČMENOVA KAŠA (JEŠPRENJ, JEŠPRENJČEK)

Osnovni opis: **ješprenj**

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Oblika, velikost, barva, vonj in okus zrn morajo biti sortno značilni. Lahko vsebuje največ 14,5 % vode. Lahko vsebuje največ 0,25 % neološčenih zrn in največ 0,25 % nečistoč tujega izvora ter zrn drugih žit, od tega največ 0,15 % plev, plevic ali lusk in največ 0,1 % zrn tujih žit. Lahko vsebuje največ 5 % lomljenih zrn. Ne smejo vsebovati nečistoč živalskega izvora. Pri kuhanju mora enakomerno nabrekli, obdržati svojo obliko, se ne smejo zlepiti ali razkuhati. Pri kuhanju morata biti vonj in okus značilna za kuhan ješprenj, brez tujih priokusov in vonjev |
| Embalaža in količina: | Pakiran v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi |

3. PIRINA KAŠA, PIRA

Osnovni opis: **pira**

| | |
|-----------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Oblika, velikost, barva, vonj in okus zrn morajo biti sortno značilni; vsebnost vode mora biti pod 14,5 %. Lahko vsebuje največ 0,25 % neološčenih zrn in največ 0,25 % nečistoč tujega izvora ter zrn drugih žit, od tega največ 0,15 % plev, plevic ali lusk in največ 0,1 % zrn tujih žit. Lahko vsebuje največ 10 % lomljenih zrn. Ne smejo vsebovati nečistoč živalskega izvora. Pri kuhanju mora enakomerno nabrekli, obdržati svojo obliko, se ne smejo zlepiti ali razkuhati. Pri kuhanju morata biti vonj in okus značilna za kuhano piro, brez tujih priokusov in vonjev. |
| Embalaža in količina: | Pakirana v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi |

| | |
|----------|--|
| Izdelka: | |
|----------|--|

4. AJDOVA KAŠA

Osnovni opis: **ajdova kaša**

| | |
|------------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Oblika, velikost, barva, vonj in okus zrn morajo biti sortno značilni; vsebnost vode mora biti pod 14,5 %. Lahko vsebuje največ 0,25 % neološčenih zrn in največ 0,25 % nečistoč tujega izvora ter zrn drugih žit, od tega največ 0,15 % plev, plevic ali lusk in največ 0,1 % zrn tujih žit. Lahko vsebuje največ 10 % lomljenih zrn. Ne smejo vsebovati nečistoč živalskega izvora. Pri kuhanju mora enakomerno nabrekni, obdržati svojo obliko, se ne smejo zlepiti ali razkuhati. Pri kuhanju morata biti vonj in okus značilna za kuhano proseno kašo, brez tujih priokusov in vonjev. |
| Embalaža in količina: | Pakirana v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi |

5. PROSENA KAŠA

Osnovni opis: **prosenka kaša**

| | |
|------------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Oblika, velikost, barva, vonj in okus zrn morajo biti sortno značilni; vsebnost vode mora biti pod 14,5 %. Lahko vsebuje največ 0,25 % neološčenih zrn in največ 0,25 % nečistoč tujega izvora ter zrn drugih žit, od tega največ 0,15 % plev, plevic ali lusk in največ 0,1 % zrn tujih žit. Lahko vsebuje največ 10 % lomljenih zrn. Ne smejo vsebovati nečistoč živalskega izvora. Pri kuhanju mora enakomerno nabrekni, obdržati svojo obliko, se ne smejo zlepiti ali razkuhati. Pri kuhanju morata biti vonj in okus značilna za kuhano piro, brez tujih priokusov in vonjev. |
| Embalaža in količina: | Pakirana v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi |

6. OVSENA KAŠA (OVSENI RIŽEK)

Osnovni opis: **ovsena kaša**

| | |
|---------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Oblika, velikost, barva, vonj in okus zrn morajo biti sortno značilni; vsebnost vode mora biti pod 14,5 %. Lahko vsebuje največ 0,25 % neološčenih zrn in največ 0,25 % nečistoč tujega izvora ter zrn drugih žit, od tega največ 0,15 % plev, plevic ali lusk in največ 0,1 % zrn tujih žit. Lahko vsebuje največ 10 % lomljenih zrn. Ne smejo vsebovati nečistoč živalskega izvora. Pri kuhanju mora enakomerno nabrekni, obdržati svojo obliko, se ne smejo zlepiti ali razkuhati. Pri kuhanju morata biti vonj in okus značilna za ovseno kašo, brez |
|---------------------|--|

| | |
|------------------------------|---|
| | tujih priokusov in vonjev. |
| Embalaža in količina: | Pakirana v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi |

III. PRIPRAVLJENI IZDELKI IZ ŽIT

Naročajte živila z nižjo vsebnostjo sladkorja in soli!

1. KORUZNI KOSMIČI

Osnovni opis: **koruzni kosmiči (corn flakes)**

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Pridobljeni iz koruze po posebnem tehnološkem postopku. Količina vode v kosmičih ne sme presegat 14%. Brez konzervansov, aditivov in umetnih sladil. |
| Embalaža in količina: | Pakirani v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi |

2. MÜSLI

Osnovni opis: **müsli (tip sport müsli)**

| | |
|------------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Müsli izdelki so mešanice žitnih kosmičev, suhega sadja, medu in drugih surovin, ki ustrezajo predpisani kakovosti za posamezno surovino. Brez konzervansov, umetnih sladil, drugih aditivov in dodanega sladkorja. |
| Embalaža in količina: | Pakirani v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi |

3. INSTANT PŠENIČNI ZDROB

Osnovni opis: **instant pšenični zdrob**

| | |
|-----------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Instant pšenični zdrob je izdelan po posebnem tehnološkem postopku, s katerim se skrajša čas priprave teh izdelkov in mora ustrezati minimalni kakovosti za mlevske izdelke, skladno s pravilnikom. Brez konzervansov in drugih aditivov |
| Embalaža in količina: | Pakiran v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi |

| | |
|----------|--|
| Izdelka: | |
|----------|--|

4. INSTANT KORUZNI ZDROB

Osnovni opis: **instant koruzni zdrob - polenta**

| | |
|------------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Instant koruzni zdrob je izdelan po posebnem tehnološkem postopku, s katerim se skrajša čas priprave teh izdelkov in mora ustrezati minimalni kakovosti za mlevske izdelke, skladno s pravilnikom. Brez konzervansov in drugih aditivov |
| Embalaža in količina: | Pakiran v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi |

5. OVSENI KOSMIČI

Osnovni opis: **ovseni kosmiči**

| | |
|------------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Kosmiči so izdelani po posebnem tehnološkem postopku. Količina vode ne sme presegati 14 %. Lahko vsebujejo 0,15 ovsenih lusk. Brez konzervansov in drugih aditivov. |
| Embalaža in količina: | Pakiran v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi |

6. PŠENIČNI KOSMIČI

Osnovni opis: **pšenični kosmiči**

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Kosmiči so izdelani po posebnem tehnološkem postopku. Količina vode ne sme presegati 14 %. Brez konzervansov in drugih aditivov. |
| Embalaža in količina: | Pakiran v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi |

7. RŽENI KOSMIČI

Osnovni opis: **rženi kosmiči**

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Kosmiči so izdelani po posebnem tehnološkem postopku. Količina vode ne sme presegati 14 %. Brez konzervansov in drugih aditivov. |
| Embalaža in količina: | Pakiran v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi |

8. JEČMENOVI KOSMIČI

Osnovni opis: **ječmenovi kosmiči**

| | |
|---------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Kosmiči so izdelani po posebnem tehnološkem postopku. Količina vode ne sme presegati 14 %. Brez konzervansov in drugih aditivov. |
| Embalaža in količina: | Pakiran v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi |

IV. KRUH, PEKOVSKO PECIVO IN DRUGE VRSTE PEKOVSKIH IZDELKOV, SLAŠČICE IN DRUGO

Kruh je narejen iz moke različnih tipov, vode, kvasa in soli. Kot dodatne sestavine kruha so lahko tudi druga živila ter aditivi, ki jih opredeljujejo pravilniki. Vsi izdelki morajo biti označeni skladno s predpisi. Štruce in hlebci morajo biti pravilnih oblik. Kruh mora biti primerno pečen, z lepo zapečeno skorjo, ne zažgan. Okus in vonj morata biti prijetna in značilna za posamezen tip kruha, prav tako mora biti primerna tekstura kruha. Ker so kruh, pekovsko pecivo in druge vrste pekovskih izdelkov najpomembnejši vir soli v prehrani Slovencev, je potrebno izbirati med manj slanimi izdelki.

Naročajte živila z nižjo vsebnostjo soli!

1. KRUH, BELI

Osnovni opis: **pšenični beli kruh**

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Narejen iz pšenične bele moke s pepelom od 0,45 do 0,55 %, del pšenične moke se lahko nadomesti z moko drugih žit v odstotku, ki ga dopušča pravilnik; osnovne in dodatne surovine, vsebnost aditivov morajo ustrezati zahtevam pravilnika; konzervansi niso dovoljeni; videz, okus, vonj, barva in konzistenca morajo biti značilni za beli pšenični kruh. |
| Embalaža in količina: | Pakiran v ustrezni embalaži (folija) glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Prevoz brez posebnosti, zaščiten pred zunanjimi vplivi |

2. KRUH, POLBELI

Osnovni opis: **pšenični polbeli kruh**

| | |
|---------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Narejen iz pšenične bele moke s pepelom od 0,56 % do 1,05 %, del pšenične moke se lahko nadomesti z moko drugih žit v odstotku, ki ga dopušča pravilnik; osnovne in dodatne surovine, vsebnost aditivov morajo ustrezati zahtevam pravilnika; konzervansi niso dovoljeni; videz, okus, vonj, barva in konzistenca morajo biti značilni za polbeli pšenični kruh. |
|---------------------|--|

| | |
|---------------------------|---|
| Embalaža in količina: | Pakiran v ustrezni embalaži (folija) glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Prevoz brez posebnosti, zaščiten pred zunanji vplivi |

3. KRUH, ČRNI

Osnovni opis: črni kruh

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Narejen iz pšenične črne moke s pepelom nad 1,06 %, del pšenične moke se lahko nadomesti z moko drugih žit v odstotku, ki ga dopušča pravilnik; osnovne in dodatne surovine, vsebnost aditivov morajo ustrezati zahtevam pravilnika; konzervansi niso dovoljeni; videz, okus, vonj, barva in konzistenca morajo biti značilni za črni kruh. |
| Embalaža in količina: | Pakiran v ustrezni embalaži (folija) glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Prevoz brez posebnosti, zaščiten pred zunanji vplivi |

4. KRUH, KORUZNI

Osnovni opis: koruzni mešani kruh

| | |
|---------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Narejen iz mešanice koruzne in pšenične moke ter drugih mok, drobljenca ali kosmičev, pri čemer mora biti vsebnost koruzne moke ali drugih koruznih izdelkov najmanj 30-odstotna; osnovne in dodatne surovine, vsebnost aditivov morajo ustrezati zahtevam pravilnika; konzervansi niso dovoljeni; videz, okus, vonj, barva in konzistenca morajo biti značilni za koruzni kruh. |
| Embalaža in količina: | Pakiran v ustrezni embalaži (folija) glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Prevoz brez posebnosti, zaščiten pred zunanji vplivi |

5. KRUH, POLNOZRNATI

Osnovni opis: polnozrnati pšenični kruh

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Narejen iz polnozrnate pšenične moke ali polnozrnatega pšeničnega drobljenca s pepelom do 2%. Vsebuje pa lahko do 20 % drugih mok; vse osnovne in dodatne surovine, vsebnost aditivov morajo ustrezati zahtevam pravilnika; konzervansi niso dovoljeni; videz, okus, vonj, barva in konzistenca morajo biti značilni za polnozrnati kruh. |
| Embalaža in količina: | Pakiran v ustrezni embalaži (folija) glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Prevoz brez posebnosti, zaščiten pred zunanji vplivi |

6. KRUH, MEŠANI

Osnovni opis: mešani kruh

| | |
|---------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Narejen iz poljubne mešanice pšenične, ržene, ječmenove, ovsene, ajdove, koruzne, sojine, prosene in polnozrnate moke, drobljenca ali kosmičev; glede na prevladujoč odstotek moke - |
|---------------------|--|

| | |
|---------------------------|--|
| | nad 51 %, se poimenuje pšeničen, oz. rženi, nad 30% koruzni, ajdov, polnozrnat ali pirin in nad 20 % ovseni, ječmenov ali proseni mešani kruh; osnovne in dodatne surovine, vsebnost aditivov morajo ustrezati zahtevam pravilnika; konzervansi niso dovoljeni; videz, okus, vonj, barva in konzistenca morajo biti značilni za mešani kruh. |
| Embalaža in količina: | Pakiran v ustrezni embalaži (folija) glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Prevoz brez posebnosti, zaščiten pred zunanjimi vplivi |

7. KRUH, RŽENI

Osnovni opis: rženi kruh

| | |
|---------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Narejen iz ržene moke, vsebnost pepela v suhi snovi je lahko od 0,7 do 0,8% pri rženi moki tipa 750, od 0,9 do 1,0% pri rženi moki tipa 950, od 1,2 do 1,3% pri rženi moki tipa 1250. Lahko se uporabi do 20 % pšenične moke; vse osnovne in dodatne surovine, vsebnost aditivov morajo ustrezati zahtevam pravilnika; konzervansi niso dovoljeni; videz, okus, vonj, barva in konzistenca morajo biti značilni za rženi kruh. |
| Embalaža in količina: | Pakiran v ustrezni embalaži (folija) glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Prevoz brez posebnosti, zaščiten pred zunanjimi vplivi |

8. KRUH, S KROMPIRJEM

Osnovni opis: kruh s krompirjem

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Narejen iz pšenične ali drugih mok ter z dodatkom minimalno 8 % krompirjeve moke ali krompirjevih kosmičev. Vse osnovne in dodatne surovine, vsebnost aditivov morajo ustrezati zahtevam pravilnika; konzervansi niso dovoljeni; videz, okus, vonj, barva in konzistenca morajo biti značilni za kruh s krompirjem. |
| Embalaža in količina: | Pakiran v ustrezni embalaži (folija) glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Prevoz brez posebnosti, zaščiten pred zunanjimi vplivi |

9. KRUH, S PŠENIČNIMI OTROBI

Osnovni opis: kruh s pšeničnimi otrobi

| | |
|---------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Narejen iz pšenične moke, z minimalno 2 % dodanimi pšeničnimi otrobi. Vse osnovne in dodatne surovine, vsebnost aditivov morajo ustrezati zahtevam pravilnika; konzervansi niso dovoljeni; videz, okus, vonj, barva in konzistenca morajo biti značilni za kruh s pšeničnimi otrobi. |
| Embalaža in količina: | Pakiran v ustrezni embalaži (folija) glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Prevoz brez posebnosti, zaščiten pred zunanjimi vplivi |

V. PEKOVSKO PECIVO IN DRUGI PEKOVSKI IZDELKI

Naročajte živila z nižjo vsebnostjo soli!

1. FRANCOSKA ŠTRUČKA

Osnovni opis: **pšenično belo pekovsko pecivo tip francoska štručka**

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Narejena iz pšenične moke tipa 500 - del moke se lahko nadomesti z moko drugih žit v odstotku, ki ga dopušča pravilnik; osnovne in dodatne surovine, vsebnost aditivov morajo ustrezati zahtevam pravilnika; konzervansi niso dovoljeni; videz, okus, vonj, barva in konzistenca morajo biti značilni za pšenično belo pekovsko pecivo. |
| Embalaža in količina: | Pakirana v ustrezni embalaži (folija) glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Prevoz brez posebnosti, zaščiten pred zunanjimi vplivi |

2. MAKOVKA IN ŠTRUČKA S SEZAMOM

Osnovni opis: **pšenično belo pekovsko pecivo, posuto z makom, pšenično belo pekovsko pecivo, posuto s sezamom**

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Narejena iz pšenične moke tipa 500 - del moke se lahko nadomesti z moko drugih žit v odstotku, ki ga dopušča pravilnik; po vsej gornji površini mora biti posuta z makom ali s sezamom, katerega vsebnost mora biti minimalno 3 % celotne teže izdelka; osnovne in dodatne surovine, vsebnost aditivov morajo ustrezati zahtevam pravilnika; konzervansi niso dovoljeni; videz, okus, vonj, barva in konzistenca morajo biti značilni za pšenično belo pekovsko pecivo z makom oz. s sezamom. |
| Embalaža in količina: | Pakirana v ustrezni embalaži (folija) glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Prevoz brez posebnosti, zaščiten pred zunanjimi vplivi |

3. SIROVA ŠTRUČKA

Osnovni opis: **belo pekovsko pecivo s sirom**

| | |
|-----------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Narejena iz pšenične moke tipa 500 - del moke se lahko nadomesti z moko drugih žit v odstotku, ki ga dopušča pravilnik; vsebnost sira mora biti minimalno 20 % celotne teže izdelka; osnovne in dodatne surovine, vsebnost aditivov morajo ustrezati zahtevam pravilnika; konzervansi niso dovoljeni; videz, okus, vonj, barva in konzistenca morajo biti značilni za pšenično belo pekovsko pecivo s sirom. |
| Embalaža in količina: | Pakirana v ustrezni embalaži (folija) posamično glede na |

| | |
|---------------------------|--|
| | zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Prevoz brez posebnosti, zaščiten pred zunanjimi vplivi |

4. ŽEMLJA, BELA

Osnovni opis: **pšenično belo pekovsko pecivo**

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Narejena iz pšenične moke tipa 500 - del moke se lahko nadomesti z moko drugih žit v odstotku, ki ga dopušča pravilnik; osnovne in dodatne surovine, vsebnost aditivov morajo ustrezati zahtevam pravilnika; konzervansi niso dovoljeni; videz, okus, vonj, barva in konzistenca morajo biti značilni za pšenično belo pekovsko pecivo. |
| Embalaža in količina: | Pakirana v ustrezni embalaži (folija) posamično glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Prevoz brez posebnosti, zaščiten pred zunanjimi vplivi |

5. ŽEMLJA, POLNOZRNATA

Osnovni opis: **pšenično polnozrnato pekovsko pecivo**

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Narejena iz polnozrnate pšenične moke ali polnozrnatega pšeničnega drobljenca s pepelom do 2%. Vsebuje pa lahko do 20 % drugih mok; vse osnovne in dodatne surovine, vsebnost aditivov morajo ustrezati zahtevam pravilnika; konzervansi niso dovoljeni; videz, okus, vonj, barva in konzistenca morajo biti značilni za polnozrnato pekovsko pecivo. |
| Embalaža in količina: | Pakirana v ustrezni embalaži (folija) posamično glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Prevoz brez posebnosti, zaščiten pred zunanjimi vplivi |

6. PECIVO, POLNOZRNATO

Osnovni opis: **pšenično polnozrnato pekovsko pecivo**

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Narejeno iz polnozrnate pšenične moke ali polnozrnatega pšeničnega drobljenca s pepelom do 2%. Vsebuje pa lahko do 20 % drugih mok; vse osnovne in dodatne surovine, vsebnost aditivov morajo ustrezati zahtevam pravilnika; konzervansi niso dovoljeni; videz, okus, vonj, barva in konzistenca morajo biti značilni za polnozrnato pekovsko pecivo. |
| Embalaža in količina: | Pakirana v ustrezni embalaži (folija) posamično glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Prevoz brez posebnosti, zaščiten pred zunanjimi vplivi |

7. KAJZERICA

Osnovni opis: **kajzerica**

| | |
|---------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Narejena iz pšenične moke tipa 500 - del moke se lahko nadomesti z moko drugih žit v odstotku, ki ga dopušča pravilnik; |
|---------------------|---|

| | |
|---------------------------|---|
| | osnovne in dodatne surovine, vsebnost aditivov morajo ustrezati zahtevam pravilnika; konzervansi niso dovoljeni; videz, okus, vonj, barva in konzistenca morajo biti značilni za pšenično belo pekovsko pecivo. |
| Embalaža in količina: | Pakirana v ustrezni embalaži (folija) posamično glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Prevoz brez posebnosti, zaščiten pred zunanjimi vplivi |

8. LEPINJA

Osnovni opis: **lepinja**

| | |
|---------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Narejena iz pšenične bele ali polbele moke - del moke se lahko nadomesti z moko drugih žit v odstotku, ki ga dopušča pravilnik; osnovne in dodatne surovine, vsebnosti aditivov morajo ustrezati zahtevam pravilnika; konzervansi niso dovoljeni; videz, okus, vonj, barva in konzistenca morajo biti značilni za pšenično belo (polbelo) pekovsko pecivo. |
| Embalaža in količina: | Pakirana v ustrezni embalaži (folija) posamično glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Prevoz brez posebnosti, zaščiten pred zunanjimi vplivi |

9. KRUŠNE DROBTINE

Osnovni opis: **krušne drobtine**

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Dobljene z mletjem posušenega pšeničnega kruha ali pekovskega peciva, brez vsebnosti delcev zažganega kruha ali drugih primesi; če so deklarirane kot bele krušne drobtine mora biti vsaj 80% uporabljenega kruha iz bele moke; vsebnost vode ne sme presegati 15%, kislinska stopnja pa je lahko največ 5. |
| Embalaža in količina: | Papirnate vrečke in zbirni embalaži iz valovitega kartona - glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Prevoz brez posebnosti, zaščiten pred zunanjimi vplivi |

10. PREPEČENEC

Osnovni opis: **prepečenec**

| | |
|---------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Enakomerno zapečen, nezažgan, značilnega okusa, hrustljave teksture, vsebnost vode ne sme presegati 10 %; vse osnovne in dodatne sestavine morajo ustrezati pravilnikom, konzervansi niso dovoljeni. |
| Embalaža in količina: | Pakiran v folijo, masa izdelka glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Prevoz brez posebnosti, zaščiten pred zunanjimi vplivi |

VI. MEŠANICE ZA PEKOVSKÉ IN DRUGE IZDELKE TER PREDPRIPRAVLJENO TESTO

Naročajte živila z nižjo vsebnostjo soli!

1. ZMES ZA KVAŠENO TESTO

Osnovni opis: **zmes za kvašeno testo**

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Mešanice za pekovske in druge izdelke so izdelki, pripravljene iz mlevskih izdelkov in drugih surovin in aditivov, ki so namenjeni enostavni pripravi testa za pekovske izdelke in druge izdelke |
| Embalaža in količina: | Pakirana v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Prevoz brez posebnosti, zaščiten pred zunanjimi vplivi |

2. ZMES ZA KROMPIRJEVO TESTO

Osnovni opis: **zmes za krompirjevo testo**

| | |
|------------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Zmes za krompirjevo testo je izdelano iz pšenične ali druge vrste moke, krompirja ali krompirjeve moke, kosmičev in drugih surovin. |
| Embalaža in količina: | Pakirana v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Prevoz brez posebnosti, zaščiten pred zunanjimi vplivi |

3. VLEČENO TESTO, SVEŽE

Osnovni opis: **sveže vlečeno testo**

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Vlečeno testo je izdelano iz pšenične moke, vode ali druge tekočine in drugih surovin, brez dodanih sredstev za vzhajanje. Vsebnost natrija v izdelku naj ne presega vrednosti 500 mg/100 g izdelka. |
| Embalaža in količina: | Pakirano v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti hranjen in transportiran pri temperaturi do +8 °C |

4. LISTNATO TESTO

Osnovni opis: **listnato testo**

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Listnato testo je izdelano iz moke, vode, maščobe in drugih surovin, brez dodanih vzhajalnih sredstev. |
| Embalaža in količina: | Pakirano v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti hranjen in transportiran pri temperaturi nižjih od -18 °C |

5. KVAŠENO IN KVAŠENO LISTNATO TESTO, SVEŽE

Osnovni opis: **sveže kvašeno in kvašeno listnato testo**

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Kvašeno testo je izdelano iz različnih vrst moke, vode ali druge tekočine, kvasa in drugih surovin. Kvašeno listnato testo je izdelano iz pšenične ali druge vrste moke, vode in kvasa. Vsebovati mora najmanj 30% maščobe živalskega ali rastlinskega izvora na količino mlevskih izdelkov. |
| Embalaža in količina: | Pakirano v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti hranjen in transportiran pri temperaturi do +8 °C |

14. KRHKO TESTO, SVEŽE

Osnovni opis: **sveže krhko testo**

| | |
|------------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Krhko testo je izdelano iz pšenične ali druge vrste moke, maščobe, sladkorja in drugih surovin. |
| Embalaža in količina: | Pakirano v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti hranjen in transportiran pri temperaturi do +8 °C |

VII. TESTENINE IN PODOBNI IZDELKI

1. NAVADNE TESTENINE

Osnovni opis: **sušene testenine različnih oblik: zvezdice, testeni riž, peresniki, špageti, bleki, široki rezanci, polžki, valvice, vlivanci, ribana kaša, lazanje**

| | |
|------------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Testenine so izdelane z mesenjem in oblikovanjem mlevskih izdelkov, vode, aditivov in drugih živilskih izdelkov, ki ustrezajo minimalni kakovosti. Navadne testenine so izdelane samo iz mlevskih izdelkov - durum moka in vode. Navadne testenine se lahko označijo le kot testenine. Videz, okus, barva in konzistenca morajo biti značilni za vrsto izdelka. Pri kuhanju morajo obdržati obliko, ne smejo se lepiti ali biti razkuhane; vonj in okus morata biti značilna za kuhane testenine, brez tujih priokusov in vonjev; vsebnost vode naj bo manjša od 13,5 % |
| Embalaža in količina: | Pakirane v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi |

2. JAJČNE TESTENINE

Osnovni opis: **sušene testenine z dodatkom jajc, ozki rezanci za juho**

| | |
|---------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Jajčne testenine so izdelane iz mlevskih izdelkov - durum moka, vode in jajc in morajo vsebovati najmanj 3 jajca, ki se v skladu s predpisi o kakovosti jajc razvrščajo v razred D, ali najmanj 124 g jajčnega melanža ali ustrezno količino jajčnega |
|---------------------|---|

| | |
|------------------------------|---|
| | prahu na 1 kg mlevskih izdelkov. Videz, okus, barva in konzistenca morajo biti značilni za vrsto izdelka; ne smejo biti polomljeni oz. zdrobljeni; pri kuhanju morajo obdržati obliko, ne smejo se lepiti ali biti razkuhani; vonj in okus morata biti značilna za kuhane testenine, brez tujih priokusov in vonjev; vsebnost vode naj bo manjša od 13,5 %. |
| Embalaža in količina: | Pakirane v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi |

3. POLNJENE TESTENINE, SVEŽE

Osnovni opis: **sveže polnjene testenine z različnimi nadevi**

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Polnjene testenine (ravioli, kapeleti, tortelini) so izdelane iz mlevskih izdelkov - durum moka, vode in drugih surovin ter polnjene z različnimi nadevi oziroma polnili (sirov, mesni, špinačni, gobov, pršutni). Surovine morajo ustrezati zahtevam pravilnika, vsebnost nadeva mora biti nad 20 % in vsebnost vode pod 30 %; biti morajo brez konzervansov, vsebujejo lahko le aditive, ki jih dovoljuje pravilnik; značilne barve, vonja, okusa in konzistence, brez tujih priokusov in vonjev; nadev ne sme uhajati oz. izstopati iz testa. |
| Embalaža in količina: | Sveže polnjene testenine morajo biti pakirane v kontrolirani atmosferi v ustrezni embalaži različnih gramatur – glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti hranjen in transportiran pri temperaturi do +8 °C |

4. POLNJENE TESTENINE, SUŠENE

Osnovni opis: **sušene polnjene testenine z različnimi nadevi**

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Sušene testenine (ravioli, kapeleti, tortelini) so izdelane iz mlevskih izdelkov - durum moka, vode in drugih surovin ter polnjene z različnimi nadevi oziroma polnili (sirov, mesni, špinačni, gobov, pršutni). Surovine morajo ustrezati zahtevam pravilnika, vsebnost nadeva mora biti nad 15 % in vsebnost vode pod 13,5 %; biti morajo brez konzervansov, vsebujejo lahko le aditive, ki jih dovoljuje pravilnik; značilne barve, vonja, okusa in konzistence, brez tujih priokusov in vonjev; nadev ne sme uhajati oz. izstopati iz testa. |
| Embalaža in količina: | Pakirane v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi |

5. MLINCI

Osnovni opis: **mlinci**

| | |
|---------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Mlinci so izdelani iz pšenične moke, vode in kuhinjske soli. Morajo biti značilne teksture, prijetnega in značilnega vonja in okusa, brez tujih priokusov in vonjev; brez konzervansov in le z aditivi, ki jih dovoljuje pravilnik. |
|---------------------|---|

| | |
|------------------------------|---|
| Embalaža in količina: | Pakirani v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi |

VIII. ZAMRZNJENO TESTO IN ZAMRZNJENI IZDELKI IZ TESTA

1. VLEČENO TESTO

Osnovni opis: **zamrznjeno vlečeno testo**

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Vlečeno testo je izdelano iz pšenične moke, vode ali druge tekočine in drugih surovin, brez dodanih sredstev za vzhajanje. Vsebnost natrija v izdelku naj ne presega vrednosti 500 mg/100 g izdelka. |
| Embalaža in količina: | Pakirano v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod -18 °C; prevoz s hladilnimi vozili |

2. LISTNATO TESTO

Osnovni opis: **zamrznjeno listnato testo**

| | |
|------------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Listnato testo je izdelano iz moke, vode, maščobe in drugih surovin, brez dodanih vzhajalnih sredstev. Vsebovati mora najmanj 60% masla, margarine ali ustrezno količino maščob živalskega ali rastlinskega izvora na količino moke. Vsebuje lahko le aditive, ki jih dovoljuje pravilnik; primerne teksture in značilnega vonja, okusa in barve. |
| Embalaža in količina: | Pakirano v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod -18 °C; prevoz s hladilnimi vozili |

3. SADNI CMOKI

Osnovni opis: **zamrznjeni sadni cmoki**

| | |
|------------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Iz krompirjevega testa in dodatnih sestavin ter aditivov, ki jih dovoljuje pravilnik; brez konzervansov; vsebovati morajo minimalno 15 % sadnega polnila - sadje ali sadno polnilo; vse surovine morajo ustrezati zahtevam pravilnika; cmoki morajo biti ustrezne teksture, prijetnega okusa in vonja. Vsebnost natrija naj ne presega 400 mg/100g izdelka. Vsebnost dodanega sladkorja ne sme presegati 5 g/100 g izdelka. |
| Embalaža in količina: | Masa posameznega cmoka naj bo 50 g ($\pm 10\%$). Pakirano v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod -18 °C; prevoz s hladilnimi vozili |

4. ŠTRUKELJCI, AJDOVI, Z OREHI

Osnovni opis: **zamrznjeni ajdovi štrukeljci z orehi**

| | |
|---------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Iz vlečenega testa in dodatnih sestavin ter aditivov, ki jih |
|---------------------|--|

| | |
|------------------------------|---|
| | dovoljuje pravilnik; brez konzervansov; vsebovati morajo minimalno 20 % nadeva; surovine morajo ustrezati zahtevam pravilnika; štrukeljci morajo biti ustrezne teksture, prijetnega okusa in vonja. Vsebnost maščobe ne sme presegati 17 g/100 g izdelka. Vsebnost sladkorja ne sme presegati 10 g/100 g izdelka. |
| Embalaža in količina: | Masa posameznega štrukeljca naj bo 100 g ($\pm 5\%$). Pakirano v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$; prevoz s hladilnimi vozili |

5. ŠTRUKLJI, SKUTNI

Osnovni opis: **zamrznjeni skutni štruklji**

| | |
|------------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Iz vlečenega testa in dodatnih sestavin ter aditivov, ki jih dovoljuje pravilnik; brez konzervansov; vsebovati morajo minimalno 20 % nadeva; surovine morajo ustrezati zahtevam pravilnika; štruklji morajo biti ustrezne teksture, prijetnega okusa in vonja. Vsebnost natrija naj ne presega 400 mg/100g izdelka. Vsebnost maščobe ne sme presegati 17 g/100 g izdelka. Vsebnost sladkorja ne sme presegati 10 g/100 g izdelka. |
| Embalaža in količina: | Masa posameznega štruklja naj bo 100 g ($\pm 5\%$). Pakirano v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$; prevoz s hladilnimi vozili |

6. KROMPIRJEVI SVALJKI

Osnovni opis: **zamrznjeni krompirjevi svaljki**

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Iz krompirjevega testa in dodatnih sestavin ter aditivov, ki jih dovoljuje pravilnik; brez konzervansov; surovine morajo ustrezati zahtevam pravilnika; svaljki morajo biti ustrezne teksture, prijetnega okusa in vonja. Vsebnost natrija naj ne presega 400 mg/100g izdelka. |
| Embalaža in količina: | Pakirani v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$; prevoz s hladilnimi vozili |

7. KROMPIRJEVI OCVRTKI

Osnovni opis: **zamrznjeni krompirjevi ocvrtki**

| | |
|-----------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Iz krompirjevega testa in dodatnih sestavin ter aditivov, ki jih dovoljuje pravilnik; brez konzervansov; surovine morajo ustrezati zahtevam pravilnika; ocvrtki morajo biti ustrezne teksture, prijetnega okusa in vonja. Vsebnost natrija naj ne presega 400 mg/100g izdelka. |
| Embalaža in količina: | Pakirani v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |

| | |
|------------------------------|---|
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod -18 °C; prevoz s hladilnimi vozili |
|------------------------------|---|

8. KRUHOVI CMOKI

Osnovni opis: **zamrznjeni kruhovi cmoki**

| | |
|------------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Iz kruha, maščobe, jajc, začimb in aditivov, ki jih dovoljuje pravilnik; konzervansi niso dovoljeni; cmoki morajo biti izenačeni po velikosti, obliki in teži, imeti morajo značilen, prijeten vonj in okus ter primerno teksturo. Vsebnost natrija ne sme biti višja od 400 mg/100g izdelka. |
| Embalaža in količina: | Pakirani v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod -18 °C; prevoz s hladilnimi vozili |

9. ZELENJAVNI ZREZKI

Osnovni opis: **zamrznjeni zelenjavni zrezki**

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Zmes sojinih kosmičev, zelenjave, vode, začimb in aditivov po pravilniku; brez konzervansov; surovine morajo ustrezati zahtevam pravilnika; izenačeni po obliki in velikosti; biti morajo primerno čvrste konzistence in prijetnega oz. značilnega okusa in vonja; masa posameznega zrezka je 70 - 100 g. Vsebnost natrija ne sme biti višja od 500 mg/100g izdelka. |
| Embalaža in količina: | Pakirani v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod -18 °C; prevoz s hladilnimi vozili |

10. KANELONI

Osnovni opis: **zamrznjeni kaneloni z različnimi nadevi**

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Pripravljene iz osnovnih surovin in polnjene z različnimi nadevi (šunka, sir, gobe) – surovine morajo ustrezati zahtevam pravilnika, vsebnost nadeva mora biti nad 20 %; vsebujejo lahko le aditive, ki jih dovoljuje pravilnik; značilne barve, vonja, okusa in konzistence, brez tujih priokusov in vonjev. Nadev ne sme uhajati oz. izstopati iz testa. Vsebnost maščobe ne sme presegati 17 g/100 g izdelka. |
| Embalaža in količina: | Pakirani v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod -18 °C; prevoz s hladilnimi vozili |

11. SOJINI POLPETI

Osnovni opis: **zamrznjeni sojini polpeti**

| | |
|---------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Vsebovati mora min. od 10 % sojinih kosmičev; brez aditivov. Surovine morajo ustrezati zahtevam pravilnika; polpeti morajo biti izenačeni po obliki in velikosti, značilne barve, vonja in konzistence; zamrznjeni posamezni polpeti morajo biti med seboj ločeni. Vsebnost natrija ne sme biti višja od 450 mg/100g |
|---------------------|--|

| | |
|------------------------------|---|
| | izdelka. |
| Embalaža in količina: | Pakirani v ustrezni embalaži glede na zahteve naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod -18 °C; prevoz s hladilnimi vozili |

ZELENJAVA IN SADJE

1. ZELENJAVA - SVEŽA, KONZERVIRANA IN ZAMRZNJENA

Splošna določila

Zelenjava mora biti sveža, nepoškodovana in zdrava, brez gnilobe ali poškodb. Biti mora čista, brez primesi (brez vidnih tujih snovi), suha (brez zunanje vlage), brez tujega vonja in okusa ter brez vidnih znakov odganjanja. Prav tako mora biti brez škodljivcev in poškodb, ki bi jih povzročili škodljivci, ter brez poškodb od zmrzali ali sonca. Zelenjava naj bo ustrezno razvita in zrela ter primerna za porabo brez dozorevanja. Vsebovati ne sme več ostankov sredstev za varstvo rastlin, kot je dovoljeno s pravilniki.

Pridelana mora biti vsaj na integriran način. Prepovedana je vsakršna genetska spremenjenost.

Deklariranje mora biti v skladu z veljavno zakonodajo.

Skladiščenje in transport morata zagotavljati ohranitev kakovosti in higienske neoporečnosti – hladilnice in transportna sredstva s hladilnimi napravami.

Normativna ustreznost

Sadje in zelenjava mora ustrezati naslednjim predpisom:

- Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živilom (Ur. list RS, št. 52/00, 42/02 in 47/07);
- Pravilnik o količinah pesticidov in drugih strupenih snovi, hormonov, antibiotikov in mikotoksinov, ki smejo biti v živilih (Ur. list SFRJ št. 59/83, 79/87 in Ur. list RS, št. 52/00, 42/03 in 20/04);
- Pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil (Ur. list RS, št. 50/04, 58/04, 43/05, 64/05, 83/05, 115/05);
- Pravilnik o količinah predpakiranih izdelkov (Ur. list RS, št. 110/02);
- Pravilnik o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živilom (Ur. list RS, št. 36/2005, 38/06, 100/06 in 65/08);
- Pravilnik o aditivih za živila (Ur. list RS, št. 43/04, 8/05 in 117/06);
- Pravilnik o integrirani pridelavi zelenjave (Ur. list RS št. 63/02);
- Spodaj navedenim predpisom ES (tržnim standardom za sadje in zelenjavo):
 - Uredba komisije (ES) 888/1997 o spremembah nekaterih določb o standardih za sveže sadje in zelenjavo;
 - Uredba komisije (ES) 1135/2001 o spremembi nekaterih določb v zvezi z velikostjo, predstavitvijo in označevanjem;
 - Uredba komisije (ES) 453/2002 o prilagoditvi nekaterih uredb v zvezi z oznakami komb. nomenklature za nekatero sadje in zelenjavo;
 - Uredba komisije (ES) 537/2004 o prilagoditvi več uredb v zvezi s trgovanjem s svežega sadja in zelenjave zaradi pristopa k EU;
 - ter raznim Direktivam Komisije glede mejnih vrednosti in ostankov sredstev za varstvo rastlin in Uredbam Komisije glede dovoljenih vsebnosti ostankov sredstev za varstvo rastlin.
 - Uredba Sveta (ES) št. 1234/2007 z dne 22. oktobra 2007 o vzpostavitvi skupne ureditve kmetijskih trgov in o posebnih določbah za nekatere kmetijske proizvode (Uredba o enotni SUT)

- Uredba Komisije (ES) št. 1580/2007 z dne 21. decembra 2007 o določitvi izvedbenih pravil za uredbe Sveta (ES) št. 2200/96, (ES) št. 2201/96 in (ES) št. 1182/2007 v sektorju sadja in zelenjave

Osnovne uredbe o standardih trženja za sveže sadje in zelenjavo:

- Uredba Komisije (ES) št. 1799/2001 o standardu trženja za citruse
- Uredba Komisije (ES) št. 831/97 o standardu trženja za avokado
- Uredba Komisije (ES) št. 2257/94 o standardu trženja za banane
- Uredba Komisije (ES) št. 1861/2004 o standardu trženja za breskve in nektarine
- Uredba Komisije (ES) št. 85/2004 o standardu trženja za jabolka
- Uredba Komisije (ES) št. 86/2004 o standardu trženja za hruške
- Uredba Komisije (ES) št. 843/2002 o standardu trženja za jagode
- Uredba Komisije (ES) št. 1673/2004 o standardu trženja za kivi
- Uredba Komisije (ES) št. 2789/1999 o standardu trženja za namizno grozdje
- Uredba Komisije (ES) št. 1455/1999 o standardu trženja za papriko
- Uredba Komisije (ES) št. 790/2000 o standardu trženja za paradižnik
- Uredba Komisije (ES) št. 1543/2001 o standardu trženja za solato ter kodrolistno endivijo in endivijo eskariol
- Uredba Komisije (ES) št. 963/1998 o standardu trženja za cvetačo
- Uredba Komisije (ES) št. 1466/2003 o standardu trženja za artičoke
- Uredba Komisije (ES) št. 2213/2003 o standardu trženja za radič witloof
- Uredba Komisije (ES) št. 1508/2001 o standardu trženja za čebulo
- Uredba Komisije (ES) št. 2288/1997 o standardu trženja za česen
- Uredba Komisije (ES) št. 214/2004 o standardu trženja za češnje in višnje
- Uredba Komisije (ES) št. 912/2001 o standardu trženja za fižol
- Uredba Komisije (ES) št. 1863/2004 o standardu trženja za gojene gobe
- Uredba Komisije (ES) št. 2561/1999 o standardu trženja za grah
- Uredba Komisije (ES) št. 730/1999 o standardu trženja za korenček
- Uredba Komisije (ES) št. 1677/1988 o standardu trženja za kumare
- Uredba Komisije (ES) št. 1284/2002 o standardu trženja za lešnike v lupini
- Uredba Komisije (ES) št. 1862/2004 o standardu trženja za lubenice
- Uredba Komisije (ES) št. 1615/2001 o standardu trženja za melone
- Uredba Komisije (ES) št. 851/2000 o standardu trženja za marelice
- Uredba Komisije (ES) št. 175/2001 o standardu trženja za orehe v lupini
- Uredba Komisije (ES) št. 2396/2001 o standardu trženja za por
- Uredba Komisije (ES) št. 1292/1981 o standardu trženja za jajčevce
- Uredba Komisije (ES) št. 1757/2003 o standardu trženja za bučke
- Uredba Komisije (ES) št. 1168/1999 o standardu trženja za slive
- Uredba Komisije (ES) št. 2377/1999 o standardu trženja za šparglje
- Uredba Komisije (ES) št. 1591/1987 o standardu trženja za gomoljno zeleno, špinačo, zelje in brstični ohrovt

SVEŽA ZELENJAVA

1. BLITVA

Osnovni opis: **blitva**

| | |
|-----------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Blitva mora biti dobre kakovosti, čvrsta, sortno značilna po razvitosti, barvi in sočnosti listov, brez pomanjkljivosti in neuveta. Znotraj iste enote pakiranja se zahteva izenačenost po kakovosti. |
| Embalaza in količina: | Pakirana naj bo v čiste standardizirane lesene ali kartonske zabojčke. Vsaka enota pakiranja mora navajati podatke poreklu |

| | |
|-------------------|---|
| | blitve, prodajne označbe in pa podatke o tistem, ki pakira in /ali razpošilja. Količine se naročajo glede na potrebe naročnika. |
| Hramba in prevoz: | Hramba in transport morata biti ustrezna za ohranitev kakovosti. |

2. BROKOLI

Osnovni opis: **brokoli, razred I (razred II)**

| | |
|-----------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Brokoli mora biti nepoškodovan, zdrav in čist, svežega videza, brez škodljivcev in poškodb zaradi škodljivcev, brez odvečne zunanje vlage in brez tujega vonja in/ali okusa. Rez na stebelu mora biti gladek. Izpolnjevati mora zahteve za razred I – dobra kakovost, čvrstost, zaprtost in brez poškodb zaradi zmrzali, oz. zahteve za razred II – izpolnjuje vse gornje minimalne kakovostne zahteve, pri čemer so dovoljene manjše pomanjkljivosti v obliki, barvi, čvrstosti. Stebelni del mora biti mehak in hkrati čvrst, vendar ne olesenel. Minimalni premer stebela je 8 mm, maksimalna razlika med najmanjšim in največjim stebelnim premerom v posameznem pakiranju, pa ne sme presegati 20 mm. Če se ocenjuje velikost glavic, mora biti minimalni premer 6 cm. V istem pakiranju se zahteva izenačenost po poreklu, sorti ali komercialnem tipu, kakovosti, barvi in velikosti znotraj razreda I (oz. razreda II); do 10% brokolija deklariranega kot razred I lahko ustreza zahtevam za razred II in do 10 % brokolija razreda II je lahko izven zahtev, pri čemer napake ne smejo vplivati na senzorično ustreznost. |
| Embalaža in količina: | Pakiran naj bo v čisti embalaži, ki ščiti pred zunanjimi vplivi. Vsaka enota pakiranja mora navajati podatke o vrsti in poreklu brstičnega ohrovtu, prodajne označbe (razred, velikost) in pa podatke o tistem, ki pakira in /ali razpošilja. Količine se naročajo glede na potrebe naročnika. |
| Hramba in prevoz: | Hramba in transport morata biti ustrezna za ohranitev kakovosti. |

3. BUČKE

Osnovni opis: **bučke, temno zelene sorte, razred I (razred II)**

| | |
|-----------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Bučke morajo biti dobre kakovosti, svežega videza, čvrste, zdrave, brez lukenj in razpok in z mehko lupino; ne smejo biti grenkega okusa. Biti morajo sortno značilne oblike, razvitosti in barve; teža posamezne bučke naj bo od 100 do 225 g, velikost pa nekje med 14 in 21 cm. Dovoljene so rahle pomanjkljivosti v obliki, barvi in na površini. Zahteva se izenačenost po kakovosti in velikosti znotraj razreda I (oz. razreda II), do 10% bučk lahko ustreza zahtevam za razred II (oz. za razred III, pri čemer napake ne smejo vplivati na senzorično ustreznost.) Bučke v istem pakiranju morajo biti izenačene po poreklu, kakovosti in velikosti oz. teži. |
| Embalaža in količina: | Bučke naj bodo pakirane v čisti embalaži, ki ščiti pred zunanjimi vplivi. V enoti pakiranja naj bodo zložene tesno skupaj, da se med prevozom ne poškodujejo. Vsaka enota pakiranja mora navajati podatke o vrsti in poreklu, prodajne označbe (razred, velikost, teža) in pa podatke o tistem, ki pakira in /ali razpošilja. Količine se naročajo glede na potrebe naročnika. |
| Hramba in prevoz: | Hramba in transport morata biti ustrezna za ohranitev kakovosti. |

4. BRSTIČNI OHROVT

Osnovni opis: **brstični ohrovt, razred I (razred II)**

| | |
|-----------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Brstični ohrovt mora biti nepoškodovan, zdrav in čist, svežega videza, brez open, brez škodljivcev in poškodb, ki jih povzročajo škodljivci, brez odvečne zunanje vlage in brez tujega vonja in/ali okusa. Biti mora značilne močne zelene barve. Izpolnjevati mora zahteve za razred I – dobra kakovost, čvrstost, zaprtost in brez poškodb zaradi zmrzali, oz. da razred II - dobra kakovost, lahko nekoliko manjša čvrstost in zaprtost ter dovoljene minimalne poškodbe. Minimalni premer obrezanih glavic je 10 mm. V istem pakiranju se zahteva izenačenost po kakovosti in velikosti znotraj razreda I (oz. razreda II); do 10% brstičnega ohrovtu lahko ustreza zahtevam za razred II (oz. za razred III). Razlike v velikosti znotraj istega pakiranja (razred I), ne smejo presegati 20 mm. |
| Embalaža in količina: | Pakiran naj bo v čisti embalaži, ki ščiti pred zunanjimi vplivi. Vsaka enota pakiranja mora navajati podatke o vrsti in poreklu brstičnega ohrovtu, prodajne označbe (razred, velikost) in pa podatke o tistem, ki pakira in /ali razpošilja. Količine se naročajo glede na potrebe naročnika. |
| Hramba in prevoz: | Hramba in transport morata biti ustrezna za ohranitev kakovosti. |

5. CVETAČA

Osnovni opis: **cvetača, razred I (razred II)**

| | |
|-----------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Nepoškodovane, zdrave, čvrste, sveže po videzu, cele in zaprte rože cvetače, čiste, brez škodljivcev in poškodb, ki jih povzročajo škodljivci, brez odvečne zunanje vlage ter brez tujega vonja in okusa. Rože cvetače, uvrščene v razred I morajo biti dobre kakovosti, imeti sortno značilno obliko in razvitost, ter biti enakomerno bele ali rahlo smetanaste barve. V okviru razreda II so dopuščene manjše poškodbe in nepravilnosti v obliki, razvitosti in barvi, Če se cvetača prodaja skupaj z listi ali z obrezanimi listi, morajo le-ti imeti svež videz. Premer glavic mora biti nad 11 cm, razlike med glavicami v enoti pakiranja pa ne smejo presegati 4 cm. V pošiljki je lahko do 10 % rož cvetače, ki ne izpolnjuje zahtev za razred I (oz. za razred II), izpolnjuje pa zahteve za razred II (oz. so izven razreda II, pri čemer napake ne smejo vplivati na senzorično ustreznost). |
| Embalaža in količina: | Cvetača naj bo pakirana v standardizirane kartonske ali lesene zabojčke tako, da so rože ustrezno zaščitene. Pakirana je lahko z listi, brez listov ali s porezanimi listi – odvisno od naročila. Vsaka enota pakiranja mora navajati podatke o vrsti in poreklu cvetače, prodajne označbe (razred, velikost, teža) in pa podatke o tistem, ki pakira in /ali razpošilja. Količine se naročajo glede na potrebe naročnika. |
| Hramba in prevoz: | Hramba in transport morata biti ustrezna za ohranitev kakovosti. |

6. ČEBULA

Osnovni opis: čebula, razred I (razred II)

| | |
|-----------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Čebulice morajo biti nepoškodovane, zdrave, čiste, čvrste in trdne, brez vidnih znakov odganjanja, brez votlih ali trdnih cvetnih stebel, brez izboklin in skorajda brez koreninic. Biti morajo sortno značilne oblike, razvitosti in obarvanosti, premer posameznega plodu mora biti nad 40 mm. Čebulice imajo lahko rahle pomanjkljivosti v barvi, obliki in na površini. Plodovi v isti embalažni enoti morajo biti izenačeni po poreklu, sorti, velikosti in kakovosti. Odstopanja v kakovosti in velikosti čebulic znotraj istega pakiranja morajo biti znotraj razreda I (oz. razreda II); v vsaki enoti pakiranja razreda I je lahko največ 10 % čebulic, ki ne izpolnjujejo zahtev za razred I, vendar izpolnjujejo zahteve za razred II (oz. so izven razreda II, pri čemer napake ne smejo vplivati na senzorično ustreznost čebule). |
| Embalaža in količina: | Čebula je lahko zložena v plasti ali v razsutem stanju, vendar vedno zavarovana v ustrezni embalaži. Vsaka enota pakiranja mora navajati podatke o vrsti in poreklu čebule, prodajne označbe (razred, velikost, teža) in pa podatke o tistem, ki pakira in /ali razpošilja. Količine se naročajo glede na potrebe naročnika. |
| Hramba in prevoz: | Hramba in transport morata biti ustrezna za ohranitev kakovosti. |

7. ČESEN

Osnovni opis: česen, razred I (razred II)

| | |
|-----------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Čebulice česna morajo biti zdrave, čiste in čvrste, brez škodljivcev in poškodb zaradi škodljivcev, zmrzali ali sonca, brez vidnih znakov odganjanja in brez odvečne zunanje vlage. Česen razreda I mora biti dobre kakovosti, z izraženimi značilnostmi sorte oz. komercialnega tipa. Čebulice morajo biti cele in pravih oblik, premer čebulice naj bo nad 30 mm. V okviru razreda II so dovoljene manjše pomanjkljivosti v barvi, obliki in na površini. Zahteva se izenačenost po kakovosti in velikosti znotraj razreda I (oz. razreda II), do 10% čebulic pa lahko ustreza zahtevam za razred II (oz. so lahko izven razreda II, pri čemer napake ne smejo vplivati na senzorično ustreznost). Čebulice v istem pakiranju morajo biti izenačene po poreklu, sorti in/ali komercialnem tipu, velikosti in kakovosti. |
| Embalaža in količina: | Česen naj bo pakiran v čisti embalaži, ki ščiti pred zunanjimi vplivi. V enoti pakiranja naj bo lepo zložen, z odrezanimi lažnimi stebelci. Vsaka enota pakiranja mora navajati podatke o vrsti in poreklu česna, prodajne označbe (razred, velikost, teža) in pa podatke o tistem, ki pakira in /ali razpošilja. Količine se naročajo glede na potrebe naročnika. |
| Hramba in prevoz: | Hramba in transport morata biti ustrezna za ohranitev kakovosti. |

8. JAJČEVCI

Osnovni opis: jajčevci, razred I (razred II)

| | |
|-----------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Jajčevci morajo biti celi, zdravi, sveži in čvrsti, čisti, brez zunanje vlage in tujega vonja in /ali okusa. Imeti morajo čašne liste in pecelj ter biti zadostno razviti, da meso ni vlaknato ali leseno in da semena niso preveč razvita. Imeti morajo sortno značilno obliko, razvitost in obarvanost, teža in velikost morata ustrezati zahtevam za razred I (oz. razred II). Jajčevci II razreda imajo lahko manjše pomanjkljivosti v obliki in barvi, poškodbe na površini pa ne smejo presežati 4 cm ² . Pri podolgovatih sortah je premer nad 40 mm, pri okroglih sortah pa nad 70 mm. Minimalna teža je 100 g, min dolžina podolgovatih jajčevcev prez peclja pa vsaj 80 mm. Zahteva se izenačenost po kakovosti in velikosti znotraj razreda I (oz. razreda II), do 10% jajčevcev lahko ustreza zahtevam za razred II (oz. razred III, pri čemer napake ne smejo vplivati na senzorično ustreznost). Jajčevci v istem pakiranju morajo biti izenačeni po poreklu, komercialnem tipu, kakovosti in velikosti ter po razvitosti in obarvanosti. |
| Embalaža in količina: | Pakirani naj bodo v čisti embalaži, ki ščiti pred zunanjimi vplivi. Vsaka enota pakiranja mora navajati podatke o vrsti in poreklu jajčevcev, prodajne označbe (razred, velikost, teža) in pa podatke o tistem, ki pakira in /ali razpošilja. Količine se naročajo glede na potrebe naročnika. |
| Hramba in prevoz: | Hramba in transport morata biti ustrezna za ohranitev kakovosti. |

9. KITAJSKO ZELJE

Osnovni opis: kitajsko zelje, razred I (razred II)

| | |
|-----------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Nepoškodovane, zdrave, cele, čvrste, sveže po videzu in čiste zeljne glavice, brez škodljivcev in poškodb, ki jih povzročajo škodljivci, brez odvečne zunanje vlage ter brez tujega vonja in okusa. Kocen mora biti z gladkim rezom odrezan malo pod mestom, kjer odganjajo listi tako da le-ti ostanejo čvrsto pritrjeni. Glavnato zelje, uvrščeno v razred I mora biti dobre kakovosti z vsemi značilnostmi sorte in komercialnega tipa. Biti mora lepo oblikovano, čvrsto in nepoškodovano. Zelje II. razreda mora izpolnjevati vse minimalne kakovostne zahteve, pri čemer ima lahko manjše napake v obliki, barvi in na površini. Minimalna teža glavice je 350 g. Najtežja zeljna glava v pakiranju ne sme biti več kot 1,5 krat težja od najlažje glavice. V isti pošiljki je lahko do 10 % zelja, ki ne izpolnjuje kakovostnih in velikostnih zahtev za razred I (oz. razred II), izpolnjuje zahteve za razred II (oz. je izven zahtev za razred II, pri čemer napake ne smejo vplivati na senzorično ustreznost in nobena glavica ne sme biti pod 250 g). Izenačeno mora biti po poreklu, sorti, kakovosti in velikosti. |
| Embalaža in količina: | Pakirano naj bo v čisti embalaži, ki ščiti pred zunanjimi vplivi. Vsaka enota pakiranja mora navajati podatke o vrsti in poreklu, prodajne označbe (razred, število in teža glavic) in pa podatke o tistem, ki pakira in /ali razpošilja. Količine se naročajo glede na potrebe naročnika. |
| Hramba in prevoz: | Hramba in transport morata biti ustrezna za ohranitev kakovosti. |

10. KOLERABA

Osnovni opis: **koleraba, rumena in dunajska**

| | |
|-----------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Glavice kolerabe morajo biti sveže, z zelenim listjem, cele in izenačene po obliki, barvi in velikosti, čvrste, vendar brez trdih celuloznih vlaken. Premer gomolja rumene kolerabe mora biti od 80 do 90 mm, dunajske kolerabice pa min 30 mm. |
| Embalaža in količina: | Pakirane naj bodo v čisti embalaži, ki ščiti pred zunanjimi vplivi. Vsaka enota pakiranja mora navajati podatke o vrsti in poreklu, prodajne označbe in pa podatke o tistem, ki pakira in /ali razpošilja. Količine se naročajo glede na potrebe naročnika. |
| Hramba in prevoz: | Hramba in transport morata biti ustrezna za ohranitev kakovosti. |

11. KORENJE

Osnovni opis: **korenje, razred I (razred II)**

| | |
|-----------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Korenje mora biti zdravo, sveže, čisto, neolesenelo in čvrsto, nepoškodovano, brez škodljivcev in poškodb, ki jih povzročajo škodljivci, brez odganjanja cvetnega stebela in brez sekundarnih korenov, brez odvečne zunanje vlage in brez tujega vonja in/ali okusa. Izpolnjevati mora zahteve za razred I (oz. razred II) – dobra kakovost, značilnost za sorto ali tip sorte, gladkost, svež izgled in praktično brez poškodb. Premer posameznega korenčka ne sme biti pod 10 oz. 20 mm – odvisno od sorte. Zahteva se izenačenost po kakovosti in velikosti znotraj razreda I (oz. razreda II); do 10% korenja lahko ustreza zahtevam za razred II (oz. je izven razreda II, pri čemer napake ne smejo vplivati na senzorično ustreznost). Korenje v istem pakiranju mora biti izenačeno po poreklu, sorti ali tipu sorte, po kakovosti in velikosti oz. teži. |
| Embalaža in količina: | Korenje (brez listja, ki mora biti na vrhu enakomerno odrezano) naj bo pakirano v čisti embalaži, ki ščiti pred zunanjimi vplivi. V enoti pakiranja naj bo zloženo v več slojev. Vsaka enota pakiranja mora navajati podatke o vrsti in poreklu korenja, prodajne označbe (razred, velikost, teža) in pa podatke o tistem, ki pakira in /ali razpošilja. Količine se naročajo glede na potrebe naročnika. |
| Hramba in prevoz: | Hramba in transport morata biti ustrezna za ohranitev kakovosti. |

12. KROMPIR

Osnovni opis: **krompir, razred I (razred II)**

| | |
|---------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Krompir mora biti zrel, zdrav, čvrst, normalno razvit, sortno značilnega izgleda in specifičnega okusa, dokaj čist, brez kakršnihkoli diskoloracij in deformacij, nerazpokan in brez poškodb zaradi zmrzali, brez odvečne zunanje vlage in brez tujega vonja in okusa. Biti mora praktično brez klic. Velikost gomoljev mora biti sortno značilna in sicer za mlad krompir okoli 30x30mm, za ostali krompir pa nekje med 35 in 75 mm. V isti |
|---------------------|--|

| | |
|-----------------------|--|
| | enoti pakiranja mora biti samo krompir iste sorte, izenačen po obliki, velikosti in barvi. Do 5% krompirja lahko ne dosega navedenih kakovostnih in velikostnih zahtev, mora pa izpolnjevati vsaj minimalne zahteve, potrebne za senzorično ustreznost. |
| Embalaža in količina: | Krompir naj bo pakiran v čisti embalaži, ki ščiti pred zunanjimi vplivi. Vsaka enota pakiranja mora navajati podatke o vrsti in poreklu krompirja, prodajne označbe (velikost, neto teža) in pa podatke o tistem, ki pakira in /ali razpošilja. Količine se naročajo glede na potrebe naročnika. |
| Hramba in prevoz: | Hramba in transport morata biti ustrezna za ohranitev kakovosti. |

13. KUMARE

Osnovni opis: **kumare, razred I (razred II)**

| | |
|-----------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Kumare morajo biti cele, zdrave, sveže in čvrste, čiste, brez škodljivcev in poškodb zaradi škodljivcev, brez grenkega okusa, lepo oblikovane, dokaj ravne (dopušča se rahla ukrivljenost – do 10 mm lok na 10 cm dolžine za razred I in do 20 mm lok na 10 cm dolžine za razred II) in primerno razvite ter z mehкими semeni. Imeti morajo sortno značilna obliko, razvitost in obarvanost, teža in velikost morata ustrezati zahtevam za razred I (oz. razred II) – odvisno od sorte. Dopuščene so rahle deformacije v obarvanosti, obliki in na površini. Velikost kumaric razreda I mora biti pri teži nad 500 g nad 30 cm in pri teži med 250 in 500 g nad 25 cm. Zahteva se izenačenost po kakovosti in velikosti znotraj razreda I (oz. razreda II), do 10% kumar pa lahko ustreza zahtevam za razred II (oz. razred III, vendar z napakami, ki ne vplivajo na senzorično ustreznost). Kumare v istem pakiranju morajo biti izenačene po poreklu, sorti ali tipu sorte, po kakovosti in velikosti oz. teži. |
| Embalaža in količina: | Kumare naj bodo pakirane v čisti embalaži, ki ščiti pred zunanjimi vplivi. V enoti pakiranja naj bodo zložene tesno skupaj, da se med prevozom ne poškodujejo. Vsaka enota pakiranja mora navajati podatke o vrsti in poreklu kumar, prodajne označbe (razred, velikost, teža) in pa podatke o tistem, ki pakira in /ali razpošilja. Količine se naročajo glede na potrebe naročnika. |
| Hramba in prevoz: | Hramba in transport morata biti ustrezna za ohranitev kakovosti. |

14. OHROVT

Osnovni opis: **ohrovt, glavhati**

| | |
|-----------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Ohrovt mora biti dobre kakovosti, svež, zdrav, suh, brez mehanskih poškodb s čvrstimi in trdimi glavami in s čvrsto pritrjenimi listi. Imeti mora izražene lastnosti, ki so tipične za sorto. Znotraj iste enote pakiranja mora biti izenačen po poreklu, sorti, obliki, barvi, kakovosti in velikosti, pri čemer glave ne smejo biti lažje od 300 g. |
| Embalaža in količina: | Ohrovt naj bodo pakiran v čisti embalaži, ki ščiti pred zunanjimi vplivi. Vsaka enota pakiranja mora navajati podatke o vrsti in poreklu, prodajne označbe in pa podatke o tistem, ki pakira in /ali razpošilja. Količine se naročajo glede na potrebe naročnika. |
| Hramba in prevoz: | Hramba in transport morata biti ustrezna za ohranitev kakovosti. |

15. PAPRIKA

Osnovni opis: **paprika, zelena, rdeča in rumena, razred I (razred II)**

| | |
|-----------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | <p>Paprika mora biti čista, sveža na izgled, čvrsta in lepo razvita, s pecljem, brez nezaraslih poškodb, brez poškodb zaradi sončnega ožiga in zmrzali, brez škodljivcev in poškodb zaradi škodljivcev, brez odvečne zunanje vlage in brez tujega vonja in okusa.</p> <p>Izpolnjevati mora zahteve za razred I (oz. razred II) – dobra kakovost, značilna razvitost, barva in oblika za sorto ali tip sorte, čvrstost, svež izgled in brez poškodb. Pri papriki razreda II so dopustne manjše napake v obliki in na površini, ki pa ne vplivajo na kakovost. Zahteva se izenačenost po kakovosti in velikosti znotraj razreda I (sortno pogojena – izdolžena nad 30 mm, kvadratasta nad 40 mm, paradižnikova nad 55 mm), (oz. razreda II); do 10% paprike lahko ustreza zahtevam za razred II (oz. je izven razreda II, pri čemer napake ne smejo vplivati na senzorično ustreznost). Paprika v istem pakiranju mora biti izenačena po poreklu, sorti, komercialnem tipu, kakovosti, zrelosti, velikosti in obarvanosti.</p> |
| Embalaža in količina: | <p>Paprika naj bo pakirana v čisti embalaži (standardizirani kartonski ali leseni zabojčki), ki ščiti pred zunanjimi vplivi. Vsaka enota pakiranja mora navajati podatke o vrsti in poreklu paprike, prodajne označbe (razred, velikost) in pa podatke o tistem, ki pakira in /ali razpošilja. Količine se naročajo glede na potrebe naročnika.</p> |
| Hramba in prevoz: | <p>Hramba in transport morata biti ustrezna za ohranitev kakovosti.</p> |

16. PARADIŽNIK

Osnovni opis: **paradižnik, razred I (razred II)**

| | |
|-----------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | <p>Paradižnik mora biti zdrav, nepoškodovan, čist, svežega videza, brez škodljivcev in poškodb, ki jih povzročajo škodljivci, brez odvečne zunanje vlage in brez tujega vonja in/ali okusa. Prepovedana je vsakršna genetska spremenjenost. Izpolnjevati mora zahteve za razred I (oz. razred II) – dobra kakovost, čvrsto meso, značilnost za sorto po obliki, videzu, razvitosti in obarvanosti. Biti mora brez razpok in »zelenega ovratnika«. Za paradižnik II. razreda so dopuščene manjše napake v obliki, barvi in na površini. Premer paradižnika v ekvatorialnem delu ne sme biti manjši od 35 mm za okrogli in rebrasti paradižnik, ter 30 mm za izdolženi paradižnik.</p> <p>Zahteva se izenačenost po kakovosti in sortiranje po velikosti znotraj razreda I, do 10% paradižnikov lahko ustreza zahtevam za razred II (oz. razred III, pri čemer napake ne smejo vplivati na senzorično ustreznost). Paradižniki v istem pakiranju morajo biti izenačeni po poreklu, sorti ali komercialnem tipu (velja za razreda I in II), po kakovosti, zrelosti, obarvanosti in velikosti (velja le za razred I).</p> |
| Embalaža in količina: | <p>Paradižnik naj bo pakiran v čisti embalaži, ki ščiti pred zunanjimi vplivi in preprečuje nastanek poškodb. V enoti pakiranja so posamezni plodovi paradižnika ali paradižnik "v grozdih" zloženi drug poleg drugega tako, da se med prevozom ne poškodujejo. Vsaka enota pakiranja mora navajati podatke o vrsti in poreklu</p> |

| | |
|-------------------|---|
| | paradižnika, prodajne označbe (razred, velikost, najmanjša vsebnost sladkorja) in pa podatke o tistem, ki pakira in /ali razpošilja. Količine se naročajo glede na potrebe naročnika. |
| Hramba in prevoz: | Hramba in transport morata biti ustrezna za ohranitev kakovosti. |

17. PETERŠILJ

Osnovni opis: **peteršilj, koren in list**

| | |
|-----------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Koren peteršilja naj bo cel, sočen, v isti enoti pakiranja izenačen po obliki in velikosti, ter brez odcepkov. Premer korena mora biti nad 10 mm. Listje peteršilja mora biti sveže, neuvelo in brez poškodb, temno zelene barve z dobro razvitimi listi in normalno razvitimi skrajšanimi peclji. |
| Embalaža in količina: | Pakiran naj bo v čisti embalaži, ki ščiti pred zunanji. Vsaka enota pakiranja mora navajati podatke o vrsti in poreklu, prodajne označbe in pa podatke o tistem, ki pakira in /ali razpošilja. Količine se naročajo glede na potrebe naročnika. |
| Hramba in prevoz: | Hramba in transport morata biti ustrezna za ohranitev kakovosti. |

18. POR

Osnovni opis: **por, cel, razred I (razred II)**

| | |
|-----------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Por mora biti cel, zdrav in nepoškodovan, čist, svežega videza, brez korenin, brez škodljivcev in poškodb, ki jih povzročajo škodljivci, brez znakov odganjanja, brez odvečne zunanje vlage in brez tujega vonja in/ali okusa. Izpolnjevati mora zahteve za razred I (oz. razred II) – dobra kakovost, čvrsta stebela, zeleni in neuveli listi brez ostankov zemlje. Pri poru razreda II so dopustne manjše napake na površini in v barvi. Velikost pora se določa s premerom, ki mora biti nad 8 mm. Zahteva se izenačenost po kakovosti in velikosti znotraj razreda I (oz. razreda II); do 10% pora lahko ustreza zahtevam za razred II (oz. je izven zahtev za razred II, pri čemer napake ne smejo vplivati na senzorično ustreznost). Por v istem pakiranju mora biti izenačen po poreklu, sorti ali komercialnem tipu, po kakovosti, stopnji razvitosti, obarvanosti in velikosti. |
| Embalaža in količina: | Por naj bo lepo zložen v čisti embalaži (standardizirani kartonski ali leseni zabojčki), ki ščiti pred zunanji vplivi. Vsaka enota pakiranja mora navajati podatke o vrsti in poreklu pora, prodajne označbe (razred) in pa podatke o tistem, ki pakira in /ali razpošilja. Količine se naročajo glede na potrebe naročnika. |
| Hramba in prevoz: | Hramba in transport morata biti ustrezna za ohranitev kakovosti. |

19. RADIČ

Osnovni opis: **radič, različne sorte, razred I (razred II)**

| | |
|---------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Radič mora biti cel, zdrav, čist, svežega videza, brez znakov odganjanja v cvet, brez škodljivcev in poškodb, ki jih povzročajo škodljivci, brez odvečne zunanje vlage ter brez tujega vonja in tujega (grenkega) okusa. Korenine morajo biti odstranjene s čistim rezom pri korenu. Radič, uvrščen v razred I (oz. razred |
|---------------------|--|

| | |
|-----------------------|---|
| | <p>II), mora biti dobre kakovosti, s sortno značilno obliko in razvitostjo, čvrst in imeti mora zaprte glavice. Zunanji listi morajo segati vsaj do treh četrtin višine radiča, ne sme biti zelenkastega ali steklastega videza.</p> <p>Zahteva se izenačenost po kakovosti in velikosti znotraj razreda I (oz. razreda II); do 10% radiča lahko ustreza zahtevam za razred II (oz. je izven zahtev za razred II, pri čemer napake ne smejo vplivati na senzorično ustreznost). Radič v istem pakiranju mora biti izenačen po poreklu, sorti in/ali komercialnem tipu, kakovosti, obarvanosti in velikosti.</p> |
| Embalaža in količina: | Radič mora biti lepo zložen (ne preveč stisnjen) v čisti embalaži (standardizirani kartonski ali leseni zabojčki), ki ščiti pred zunanjimi vplivi. Vsaka enota pakiranja mora navajati podatke o vrsti in poreklu radiča, prodajne označbe (razred, velikost) in pa podatke o tistem, ki pakira in /ali razpošilja. Količine se naročajo glede na potrebe naročnika. |
| Hramba in prevoz: | Hramba in transport morata biti ustrezna za ohranitev kakovosti. |

20. REDKEV

Osnovni opis: **redkev, razred I (razred II)**

| | |
|-----------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Redkev mora biti cela, zdrava in nepoškodovana, čista, svežega videza, brez korenin, brez škodljivcev in poškodb, ki jih povzročajo škodljivci, brez odvečne zunanje vlage in brez tujega vonja in/ali okusa. Prav tako ne sme biti votla ali olesenela. Izpolnjevati mora zahteve za razred I (oz. razred II) – dobra kakovost in čvrst gomolj brez razpok. Zahteva se izenačenost po kakovosti znotraj razreda I (oz. razreda II); do 10% redkev lahko ustreza zahtevam za razred II (oz. je izven razreda II, pri čemer napake ne smejo vplivati na senzorično ustreznost). V istem pakiranju morajo biti izenačene po poreklu, sorti ali komercialnem tipu, po kakovosti, obliki in barvi. |
| Embalaža in količina: | Redkve naj bodo lepo zložene v čisti embalaži, ki ščiti pred zunanjimi vplivi. Vsaka enota pakiranja mora navajati podatke o vrsti in poreklu, prodajne označbe (razred, število) in pa podatke o tistem, ki pakira in /ali razpošilja. Količine se naročajo glede na potrebe naročnika. |
| Hramba in prevoz: | Hramba in transport morata biti ustrezna za ohranitev kakovosti. |

21. REDKVICA

Osnovni opis: **redkvica, rdeča**

| | |
|-----------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Redkvica mora imeti sveže in sočne glavice, sortno značilne obarvanosti, brez votlin, brez listja, nepreraščene, brez trdih celuloznih vlaken in s premerom približno 2 cm. |
| Embalaža in količina: | Redkvice naj bodo lepo zložene v čisti embalaži, ki ščiti pred zunanjimi vplivi. Vsaka enota pakiranja mora navajati podatke o vrsti in poreklu, prodajne označbe in pa podatke o tistem, ki pakira in /ali razpošilja. Količine se naročajo glede na potrebe naročnika. |
| Hramba in prevoz: | Hramba in transport morata biti ustrezna za ohranitev kakovosti. |

22. SOLATA

Osnovni opis: **endivija, kodrolistna in endivija eskariol, razred I (razred II)
zelena solata, mehkolistna in krhkolistna**

| | |
|-----------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | <p>Solata mora biti dobre kakovosti, zdrava, sveža, neuveta in čista, z odrezanimi koreninami blizu osnove zunanjih listov; značilne barve za sorto oz. tip, lepo oblikovana, čvrsta in brez znakov propadanja. Glavice endivije morajo biti zdrave, čiste, sveže po videzu (ne uvele) in cele, brez škodljivcev in poškodb, ki jih povzročajo škodljivci, brez odvečne zunanje vlage ter brez tujega vonja in okusa. Korenine morajo biti s čistim rezom odstranjene blizu osnove zunanjih listov. Posamezne glavice morajo imeti lepo oblikovan osrednji del rumenkaste barve. Endivije, uvrščene v razred I morajo biti dobre kakovosti, s sortno značilno obliko in razvitostjo, biti morajo čvrste in brez kakršnihkoli poškodb. Tudi v okviru razreda II morajo biti primerno oblikovane, brez poškodb in znakov gnitja. Teža je za razred I in razred II sortno pogojena in sicer za glavno in listnato endivijo nad 100 g, za kodrolistno nad 150 g in za "ledenko" nad 200 g.</p> <p>Zahteva se izenačenost po kakovosti in velikosti znotraj razreda I (oz. razreda II); do 10% solate lahko ustreza zahtevam za razred II (oz. je izven razreda II, pri čemer napake ne smejo vplivati na senzorično ustreznost). Solata v istem pakiranju mora biti izenačena po poreklu, sorti in/ali komercialnem tipu, kakovosti in velikosti oz. teži.</p> |
| Embalaža in količina: | <p>Solata naj bo pakirana v čisti embalaži (zabojčki), ki ščiti pred zunanjimi vplivi. V enoti pakiranja naj bo lepo zložena največ dvoplastno, ne pretirano stisnjena. Vsaka enota pakiranja mora navajati podatke o vrsti in poreklu, prodajne označbe in pa podatke o tistem, ki pakira in /ali razpošilja. Količine se naročajo glede na potrebe naročnika.</p> |
| Hramba in prevoz: | <p>Hramba in transport morata biti ustrezna za ohranitev kakovosti.</p> |

23. ŠPINAČA

Osnovni opis: **špinača, razred I (razred II)**

| | |
|-----------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | <p>Špinača mora biti zdrava, čista, sveža po videzu, brez škodljivcev in poškodb, ki jih povzročajo škodljivci, brez cvetnih stebel, brez odvečne zunanje vlage ter brez tujega vonja in okusa. Biti mora normalno razvita, del, ki zajema korenino mora biti odrezan blizu osnove zunanjih listov. Špinača, uvrščena v razred I je lahko v listih ali v rozeti. Biti mora dobre kakovosti, s sortno značilno barvo in videzom, brez kakršnihkoli poškodb. Pri špinači v listih mora biti listni pecelj krajši od 10 cm.</p> <p>Zahteva se izenačenost po kakovosti znotraj razreda I (oz. razreda II); do 10% špinače lahko ustreza zahtevam za razred II (oz. je izven zahtev za razred II, pri čemer napake ne smejo vplivati na senzorično ustreznost). Špinača v istem pakiranju mora biti izenačena po poreklu, sorti in kakovosti.</p> |
| Embalaža in količina: | <p>Špinača naj bo pakirana v čisti embalaži (npr. standardizirani kartonski ali leseni zabojčki), ki ščiti pred zunanjimi vplivi. Vsaka enota pakiranja mora navajati podatke o vrsti, poreklu in razredu, ter podatke o tistem, ki pakira in /ali razpošilja. Količine</p> |

| | |
|-------------------|--|
| | se naročajo glede na potrebe naročnika. |
| Hramba in prevoz: | Hramba in transport morata biti ustrezna za ohranitev kakovosti. |

24. ZELENA

Osnovni opis: zelena, list in gomolj, razred I (razred II)

| | |
|-----------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Gomoljna zelena mora biti cela, sveža po videzu, zdrava in brez poškodb zaradi zmrzali, brez lukenj, stranskih poganjkov in cvetnih stebel, brez škodljivcev in poškodb zaradi škodljivcev, brez odvečne zunanje vlage in brez tujega vonja in okusa. Biti mora normalno razvita in vrstno značilna. Po kakovosti in obliki mora ustrezati razredu I (oz. razredu II), prav tako mora izpolnjevati ostale zahteve za razred I (oz. razred II) - brez sledi bolezni na listih ali listnih pecljih, s celimi, nevlaknatimi, nezlomljenimi in nezmečkanimi listi (pri razredu II so dopuščene manjše mehanske poškodbe, ki pa ne vplivajo na kakovost oz. senzorično ustreznost). Glavna korenina mora biti čista in krajša od 5 cm. |
| Embalaza in količina: | Pakirana naj bo v čisti embalaži, ki ščiti pred zunanjimi vplivi. Vsaka enota pakiranja mora navajati podatke o vrsti in poreklu, prodajne označbe (razred) in pa podatke o tistem, ki pakira in /ali razpošilja. Količine se naročajo glede na potrebe naročnika. |
| Hramba in prevoz: | Hramba in transport morata biti ustrezna za ohranitev kakovosti. |

25. ZELJE

Osnovni opis: zelje, glavno in rdeče, razred I (razred II)

| | |
|-----------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Nepoškodovane, zdrave, cele, čvrste, sveže po videzu in čiste zeljne glavice, brez škodljivcev in poškodb, ki jih povzročajo škodljivci, brez odvečne zunanje vlage ter brez tujega vonja in okusa. Kocen mora biti z gladkim rezom odrezan malo pod mestom, kjer odganjajo listi, tako da le-ti ostanejo čvrsto pritrjeni. Glavnato zelje, uvrščeno v razred I mora biti dobre kakovosti z vsemi sortnimi značilnostmi. Biti mora pravilno obrezano. Minimalna teža glavice je nad 300 g. Najtežja zeljna glava v pakiranju ne sme biti dvakrat težja od najlažje glavice. Glavnato zelje, uvrščeno v razred II ima lahko manjše mehanske poškodbe in nekoliko manj čvrste glavice, pri čemer pa njegova kakovost in senzorična ustreznost nista vprašljivi. V pošiljki je lahko do 10 % zelja, ki ne izpolnjuje kakovostnih in velikostnih zahtev za razred I (oz. razred II), izpolnjuje pa zahteve za razred II (oz. je izven razreda II, pri čemer napake ne vplivajo na senzorično ustreznost). |
| Embalaza in količina: | Pakirano naj bo v čisti embalaži, ki ščiti pred zunanjimi vplivi. Vsaka enota pakiranja mora navajati podatke o vrsti in poreklu, prodajne označbe (razred, število enot) in pa podatke o tistem, ki pakira in /ali razpošilja. Količine se naročajo glede na potrebe naročnika. |
| Hramba in prevoz: | Hramba in transport morata biti ustrezna za ohranitev kakovosti. |

STROČNICE

Splošna določila

Stročnice se lahko dobavijo sveže ali konzervirane. Biti morajo nepoškodovane in zdrave, brez gnilobe in poškodb, brez tujih primesi, okusa in vonja, biti morajo suhe (brez zunanje vlage). Prav tako morajo biti brez škodljivcev in poškodb, ki bi jih povzročali škodljivci, ter brez poškodb od zmrzali ali sonca. Stročnice ne smejo vsebovati več ostankov sredstev za varstvo rastlin, kot je dovoljeno s pravilniki.

Pridelane mora biti vsaj na integriran način. Prepovedana je vsakršna genetska spremenjenost.

Vsi izdelki morajo biti skladni s predpisi za splošno označevanje živil.

Ponudnik mora zagotoviti dobavo izdelka, pri katerem ni pretekla več kot polovica celotnega roka uporabe. Dobavljeni izdelki morajo biti iz iste serije.

Skladiščenje in transport morata zagotavljati ohranitev kakovosti in higienske neoporečnosti.

Normativna ustreznost

Stročnice morajo ustrezati naslednjim predpisom:

- Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živilom (Ur. list RS, št. 52/00, 42/02 in 47/07),
- Pravilnik o količinah pesticidov in drugih strupenih snovi, hormonov, antibiotikov in mikotoksinov, ki smejo biti v živilih (Ur. list RS, št. 54/99 in 42/03, 69/03, 73/03, 20/04),
- Pravilnik o ostankih pesticidov v oziroma na živilih in kmetijskih pridelkih (Ur. list RS, št. 84/2000),
- Pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil (Ur. list RS, št. 50/04, 58/04, 43/05, 64/05, 83/05, 115/05),
- Pravilnik o količinah predpakiranih izdelkov (Ur. list RS, št. 110/02),
- Pravilnik o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živilom (Ur. list RS, št. 36/2005, 38/06, 100/06 in 65/08),
- Pravilnik o aditivih za živila (Ur. list RS, št. 43/04, 8/05 in 117/06),
- Pravilnik o varnosti hitro zamrznjenih živil (Ur. list RS, št. 63/02, 117/02, 46/06 in 53/07),
- Uredba Sveta (ES) št. 1234/2007 z dne 22. oktobra 2007 o vzpostavitvi skupne ureditve kmetijskih trgov in o posebnih določbah za nekatere kmetijske proizvode (Uredba o enotni SUT)
- Uredba Komisije (ES) št. 1580/2007 z dne 21. decembra 2007 o določitvi izvedbenih pravil za uredbe Sveta (ES) št. 2200/96, (ES) št. 2201/96 in (ES) št. 1182/2007 v sektorju sadja in zelenjave
- Uredba Komisije (ES) št. 2561/1999 spremenjena z uredbo Komisije 532/2001 o standardu trženja za grah
- Uredba Komisije (ES) št. 912/2001 o standardu trženja za fižol
- Pravilnik o integrirani pridelavi zelenjave (Ur. list RS št. 63/02),
- ter raznim Direktivam Komisije glede mejnih vrednosti in ostankov sredstev za varstvo rastlin in Uredbam Komisije glede dovoljenih vsebnosti ostankov sredstev za varstvo rastlin,
- in drugi predpisi, ki za zelenjavo in stročnice veljajo v RS in ES.

SVEŽE STROČNICE

1. FIŽOL

Osnovni opis: **fižol v zrnju (češnjavec, tetovec), razred ekstra**

| | |
|-----------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Fižol mora biti nepoškodovan, zdrav in čist, svežega videza, brez open, brez škodljivcev in poškodb, ki jih povzročajo škodljivci, brez odvečne zunanje vlage in brez tujega vonja in/ali okusa. Izpolnjevati mora zahteve za razred ekstra – odlična kakovost, značilna oblika, razvitost in obarvanost za sorto ali tip sorte; biti mora čvrst in gladek. Zahteva se izenačenost po kakovosti in velikosti znotraj razreda ekstra, do 15% fižola pa lahko ustreza zahtevam za razred I. Fižol v istem pakiranju mora biti izenačen po poreklu, sorti ali komercialnem tipu, po kakovosti in velikosti. |
| Embalaža in količina: | Fižol naj bo pakiran v čisti embalaži, ki ščiti pred zunanjimi vplivi. Vsaka enota pakiranja mora navajati podatke o vrsti in poreklu fižola, prodajne označbe (razred, velikost) in pa podatke o tistem, ki pakira in /ali razpošilja. |
| Hramba in prevoz: | Hramba in transport morata biti ustrezna za ohranitev kakovosti. |

2. STROČJI FIŽOL

Osnovni opis: **svež stročji fižol, razred ekstra**

| | |
|-----------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Stročji fižol mora biti nepoškodovan, zdrav, čist, svežega videza, brez open, praktično brez škodljivih organizmov in poškodb, ki jih povzročajo škodljivi organizmi, brez odvečne zunanje vlage, brez tujega vonja in okusa. Stopnja razvoja in stanje fižola morata biti takšna, da mu omogočata, da prenese prevoz in rokovanje ter doseže cilj v zadovoljivem stanju. Izpolnjevati mora zahteve za razred ekstra, kot je opredeljeno s pravilnikom (odlična kakovost, razvitost in obarvanost morajo biti značilni za sorto in/ali komercialni tip; biti mora čvrst, lahko lomljiv, zelo mehek, praktično raven in brez nitavosti). Če so navzoča semena, morajo biti majhna in mehka. Mlad stročji fižol pa mora biti brez semen. Zahteva se izenačenost po kakovosti in velikosti znotraj razreda ekstra, do 10% fižola pa lahko ustreza zahtevam za razred I. Fižol v istem pakiranju mora biti izenačen po poreklu, sorti ali komercialnem tipu, po kakovosti in velikosti. Merjenje velikosti je obvezno le za mlad stročji fižol v skladu z naslednjo razvrstitvijo, ki se uvrsti v razred ekstra: zelo droben (širina stroka ne presega 6 mm) in droben (širina stroka ne presega 9 mm). Za proizvode, ki ne izpolnjujejo zahtev navedenega razreda, se dovolijo odstopanja glede kakovosti za razred ekstra 5% po številu ali masi fižola, ki ne izpolnjuje zahtev navedenega razreda, izpolnjuje pa zahteve razreda I. in odstopanja od velikosti za razred ekstra 10% po številu ali masi fižola, ki ne izpolnjuje določb glede velikosti. Fižol v vsaki enoti pakiranja mora biti izenačen po poreklu, sorti oz. komercialnem tipu, po kakovosti in velikosti. |
| Embalaža in količina: | Stročji fižol mora biti pakiran tako, da je ustrezno zavarovan. |

| | |
|------------------------------|---|
| | Notranji material pakiranja mora biti nov, čist. Dovoljena je uporaba materialov, ki nosijo trgovske oznake, če se pri tiskanju in lepljenju uporabljajo nestrupena črnila ali lepila (kartonski ali leseni zabožki); količine po potrebah naročnika. |
| Hramba in prevoz Izdelka: | ustrezno skladiščen v hladilnicah in transportiran z ustreznimi vozili |

3. GRAH

Osnovni opis: **grah - oluščen, svež, razred I**

| | |
|-----------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Zrna graha morajo biti zdrava in čista, sveža, brez škodljivcev in poškodb zaradi škodljivcev in brez tujega vonja in/ali okusa. Izpolnjevati mora zahteve za razred I – dobra kakovost, značilna oblika, razvitost in obarvanost za sorto ali tip sorte. Zrna morajo biti lepo oblikovana, mehka in hkrati sočna ter čvrsta, vsaj polovično dozorela, neškrobnata in nepoškodovana. Zahteva se izenačenost po kakovosti in velikosti znotraj razreda I, do 10% graha pa lahko ustreza zahtevam za razred II. Grah v istem pakiranju mora biti izenačen po poreklu, sorti ali komercialnem tipu. |
| Embalaža in količina: | Pakiran naj bo v čisti embalaži, ki ščiti pred zunanjimi vplivi. Vsaka enota pakiranja mora navajati podatke o vrsti, poreklu graha in razredu, ter podatke o tistem, ki pakira in /ali razpošilja. Količine se naročajo glede na potrebe naročnika. |
| Hramba in prevoz: | Hramba in transport morata biti ustrezna za ohranitev kakovosti. |

4. LEČA

Osnovni opis: **leča**

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Leča mora biti nepoškodovana, zdrava in čista, svežega videza, brez open, brez škodljivcev in poškodb, ki jih povzročajo škodljivci, brez odvečne zunanje vlage in brez tujega vonja in/ali okusa. Izpolnjevati mora zahteve za razred ekstra – odlična kakovost, značilna oblika, razvitost in obarvanost za sorto ali tip sorte; biti mora čvrsta in gladka. Zahteva se izenačenost po kakovosti in velikosti znotraj razreda ekstra. Leča v istem pakiranju mora biti izenačena po poreklu, sorti ali komercialnem tipu, po kakovosti in velikosti. |
| Embalaža in količina: | Leča naj bo pakirana v čisti embalaži, ki ščiti pred zunanjimi vplivi. Vsaka enota pakiranja mora navajati podatke o vrsti in poreklu leče, prodajne označbe (razred, velikost) in pa podatke o tistem, ki pakira in /ali razpošilja. |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Hramba in transport morata biti ustrezna za ohranitev kakovosti. |

5. SOJA

Osnovni opis: **soja, razred ekstra**

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Soja mora biti nepoškodovana, zdrava in čista, svežega videza, brez open, brez škodljivcev in poškodb, ki jih povzročajo škodljivci, brez odvečne zunanje vlage in brez tujega vonja in/ali okusa. Izpolnjevati mora zahteve za razred ekstra – odlična kakovost, značilna oblika, razvitost in obarvanost za sorto ali tip sorte; biti mora čvrsta in gladka. Zahteva se izenačenost po kakovosti in velikosti znotraj razreda ekstra. Soja v istem pakiranju mora biti izenačena po poreklu, sorti ali komercialnem tipu, po kakovosti in velikosti. |
| Embalaža in količina: | Soja naj bo pakirana v čisti embalaži, ki štiti pred zunanjimi vplivi. Vsaka enota pakiranja mora navajati podatke o vrsti in poreklu soje, prodajne označbe (razred, velikost) in pa podatke o tistem, ki pakira in /ali razpošilja. |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Hramba in transport morata biti ustrezna za ohranitev kakovosti. |

6. ČIČERIKA

Osnovni opis: **čičerika**

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Čičerika mora biti nepoškodovana, zdrava in čista, svežega videza, brez open, brez škodljivcev in poškodb, ki jih povzročajo škodljivci, brez odvečne zunanje vlage in brez tujega vonja in/ali okusa. Izpolnjevati mora zahteve za razred ekstra – odlična kakovost, značilna oblika, razvitost in obarvanost za sorto ali tip sorte; biti mora čvrsta in gladka. Zahteva se izenačenost po kakovosti in velikosti znotraj razreda ekstra. Čičerika v istem pakiranju mora biti izenačena po poreklu, sorti ali komercialnem tipu, po kakovosti in velikosti. |
| Embalaža in količina: | Čičerika naj bo pakirana v čisti embalaži, ki štiti pred zunanjimi vplivi. Vsaka enota pakiranja mora navajati podatke o vrsti in poreklu čičerike, prodajne označbe (razred, velikost) in pa podatke o tistem, ki pakira in /ali razpošilja. |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Hramba in transport morata biti ustrezna za ohranitev kakovosti. |

7. STROČJI FIŽOL zamrznjen

Osnovni opis: **zmrznjen zeleni stročji fižol**

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Stročji fižol mora biti zdrav, čist, brez tujih primesi. Po odmrzovanju mora imeti ustrezno konsistenco, primeren izgled in aromo. Biti mora brez tujega vonja in okusa. Biti mora globoko zamrznjen, s središčno temperaturo nižjo od -18°C |
| Embalaža in količina: | Pakiran v ustrezni embalaži, po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod -18°C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti. |

8. GRAH zamrznjen

Osnovni opis: **grah**

| | |
|------------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Grah mora biti zdrav, čist, brez tujih primesi. Po odmrzovanju mora imeti ustrezno konsistenco, primeren izgled in aromo. Biti mora brez tujega vonja in okusa. Biti mora globoko zamrznjen, s središčno temperaturo nižjo od -18°C |
| Embalaža in količina: | Pakiran v ustrezni embalaži, po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod -18°C , med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti. |

9. FIŽOL, BELI V PLOČEVINKI

Osnovni opis: **beli fižol v pločevinki**

| | |
|------------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Fižol mora biti kuhan z dodatkom začimb in aditivov, kot je dovoljeno s pravilnikom. Imeti mora značilen in prijeten vonj, okus in barvo, tekstura mora biti primerna. Biti mora steriliziran v hermetično zaprti embalaži. Konzervansi niso dovoljeni. |
| Embalaža in količina: | Pločevinke različnih gramatur - po potrebah naročnika. |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Hramba v hermetično zaprtih pločevinkah, prevoz brez posebnosti. |

10. FIŽOL, RJAVI V PLOČEVINKI

Osnovni opis: **rjavi fižol v pločevinki**

| | |
|------------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Fižol mora biti kuhan z dodatkom začimb in aditivov, kot je dovoljeno s pravilnikom. Imeti mora značilen in prijeten vonj, okus in barvo, tekstura mora biti primerna. Biti mora steriliziran v hermetično zaprti embalaži. Konzervansi niso dovoljeni. |
| Embalaža in količina: | Pločevinke različnih gramatur - po potrebah naročnika. |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Hramba v hermetično zaprtih pločevinkah, prevoz brez posebnosti. |

11. GRAH v pločevinki

Osnovni opis: **grah v pločevinki**

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Grah mora biti kuhan z dodatkom začimb in aditivov, kot je dovoljeno s pravilnikom. Imeti mora značilen in prijeten vonj, okus in barvo, tekstura mora biti primerna. Biti mora steriliziran v hermetično zaprti embalaži. Konzervansi niso dovoljeni. |
| Embalaža in količina: | Pločevinke različnih gramatur - po potrebah naročnika. |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Hramba v hermetično zaprtih pločevinkah, prevoz brez posebnosti. |

KISLA ZELENJAVA

1. KISLA REPA

Osnovni opis: **repa, kislá, razred I (razred II)**

| | |
|-----------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Kislá repa mora biti dobre kakovosti, enakomerno narezana, čista in sveža, brez primesi in konzervansov, značilnega vonja in okusa, brez tujih vonjev in priokusov. Glede na rok uporabnosti mora biti dobavljena še pred iztekom 1/3 tega roka. |
| Embalaža in količina: | Pakirana naj bo v čisti plastični embalaži, ki ščiti pred zunanjimi vplivi. Posodice s pokrovi naj bodo različnih tež – od 1 kg dalje oz. po naročilu uporabnika. Vsaka enota pakiranja mora navajati podatke o vrsti in poreklu repe, prodajne označbe in pa podatke o tistem, ki pakira in /ali razpošilja. Količine se naročajo glede na potrebe naročnika. |
| Hramba in prevoz: | Hramba in transport morata biti ustrezna za ohranitev kakovosti. |

2. KISLO ZELJE

Osnovni opis: **zelje, kisló, ribano in cele glave, razred I (razred II)**

| | |
|-----------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Kisló zelje mora biti dobre kakovosti, čisto in sveže, brez primesi in konzervansov, značilnega vonja in okusa, brez tujih vonjev in priokusov. Glede na rok uporabnosti mora biti dobavljeno še pred iztekom 1/3 tega roka. |
| Embalaža in količina: | Pakirano naj bo v čisti plastični embalaži, ki ščiti pred zunanjimi vplivi. Ribano zelje naj bo v posodah s pokrovi, različnih gramatur – od 1 kg dalje oz. po naročilu uporabnika. Vsaka enota pakiranja mora navajati podatke o vrsti in poreklu zelja, prodajne označbe in pa podatke o tistem, ki pakira in /ali razpošilja. Količine se naročajo glede na potrebe naročnika. |
| Hramba in prevoz: | Hramba in transport morata biti ustrezna za ohranitev kakovosti. |

GOBE

1. JURČKI

Osnovni opis: **jurčki, suhi, razred I (razred II)**

| | |
|-----------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Jurčki morajo biti dobljeni s sušenjem svežih celih plodov ali delov plodov. Deli plodov morajo biti pravilne oblike in tako veliki, da se zlahka ugotovi vrsta gobe; imeti morajo značilen vonj, okus in barvo ter biti brez konzervansov. Namočeni v vodo morajo zlahka rehidrirati. Vsebnosti organskih in mineralnih nečistoč, vode in SO ₂ ne smejo presegati količin, ki jih dovoljuje pravilnik, prav tako ne smejo imeti prežganih plodov bolj, kot to dovoljuje pravilnik. Deklarirani morajo biti skladno s pravilnikom. |
| Embalaža in količina: | Pakirani naj bodo v čisti embalaži, ki ščiti pred zunanjimi vplivi. Vsaka enota pakiranja mora navajati podatke o vrsti in poreklu, prodajne označbe in pa podatke o tistem, ki pakira in /ali razpošilja. Količine se naročajo glede na potrebe naročnika. |
| Hramba in prevoz: | Hramba in transport morata biti ustrezna za ohranitev kakovosti. |

2. GOJENE GOBE

Osnovni opis: **gojene gobe, razred I (razred II)** – sveži šampinjoni, ostrigarji ipd.

| | |
|-----------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Gobe morajo biti cele, zdrave, čiste, svežega videza, brez škodljivcev in poškodb zaradi škodljivcev, brez odvečne zunanje vlage in brez tujega vonja in okusa. Imeti morajo čvrsto meso rumenkasto bele ali sivkaste barve (odvisno od rodu). Velikost se določa z merjenjem premera klobuka in dolžine beta. Izpolnjevati morajo vse zahteve za razred I – odlična kakovost, značilna oblika, razvitost in barva za sorto ali komercialni tip. Biti morajo lepo oblikovane, brez pomanjkljivosti in praktično brez prsti. Zahteva se izenačenost po kakovosti in velikosti znotraj razreda I (oz. razreda II); do 10% gob lahko ustreza zahtevam za razred II (oz. so izven zahtev za razred II, pri čemer napake ne smejo vplivati na senzorično ustreznost). V istem pakiranju morajo biti izenačeni po poreklu, sorti ali komercialnem tipu, po stopnji razvitosti, kakovosti in velikosti klobuka. |
| Embalaža in količina: | Pakirane naj bodo v čisti embalaži, ki ščiti pred zunanjimi vplivi. Vsaka enota pakiranja mora navajati podatke o vrsti in poreklu, prodajne označbe (razred, velikost, neto masa) in pa podatke o tistem, ki pakira in /ali razpošilja. Količine se naročajo glede na potrebe naročnika. |
| Hramba in prevoz: | Hramba in transport morata biti ustrezna za ohranitev kakovosti. |

KONZERVIRANA IN ZAMRZNJENA ZELENJAVA

Zelenjava, ki se uporablja za predelavo v razne izdelke, mora biti tehnološko zrela, sveža, zdrava, brez tujih primesi in brez tujega okusa in vonja. Pri predelavi se smejo uporabljati samo tisti aditivi (v količinah), ki jih dovoljuje pravilnik. Prepovedana sta barvanje in aromatiziranje izdelkov, prav tako niso dovoljeni konzervansi. Izpolnjeni morajo biti vsi pogoji o higijenski neoporečnosti živil. Vsi izdelki morajo biti deklarirani skladno s predpisi za splošno označevanje živil.

Normativna ustreznost

Konzervirana in zamrznjena zelenjava mora ustrezati naslednjim predpisom:

- Pravilnik o kakovosti kisa in razredčene očetne kisline (Ur. l. RS, št. 2/04);
- Pravilnik o kakovosti gorčice (Ur. l. RS, 12/03);
- Uredba o izvajanju delov določenih uredb Skupnosti glede živil, higiene živil in uradnega nadzora nad živilih (Ur. List RS, št. 120/05, 66/06 in 70/08);
- Pravilnik o varnosti hitro zamrznjenih živil (Ur. list RS, št. 63/02, 117/02, 46/06 in 53/07);
- Pravilnik o ostankih pesticidov v oziroma na živilih in kmetijskih pridelkih (Ur. list RS, št. 84/04);
- Pravilnik o uradnem nadzoru temperature hitro zamrznjenih živil (Ur. list RS, št. 63/02, 117/02 in 46/06);
- Uredba o izvajanju Uredbe Evropskega parlamenta in Sveta (ES) o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živilih, in o razveljavitvi direktiv 80/590 /EGS in 89/109/EGS (Ur. list RS, št. 53/05, 66/06 in 31/08)
- Uredba o izvajanju uredb Sveta in Komisije (ES) o onesnaževalcih v živilih (Ur. list RS, št. 27/07);

Naročajte živila z nižjo vsebnostjo soli!

I. KONZERVIRANA ZELENJAVA

1. KORUZA

Osnovni opis: **sladka koruza v zrnju**

| | |
|-----------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Zdrava in nepoškodovana zrna v slanem naliveu, z dodatkom začimb in aditivov, ki jih dovoljuje pravilnik; konzervansi niso dovoljeni; tekstura mora biti primerno čvrsta, ne sme biti žilava, barva, okus in vonj prijetni in značilni, brez tujih primesi in tujih vonjev in okusov; sterilizirana v hermetično zaprti embalaži |
| Embalaža in količina: | Kozarci in pločevinke različnih gramatur - po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz: | Hermetično zaprt izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti |

2. KUMARICE

Osnovni opis: **delikatesne kisle kumarice in domače kisle kumarice**

| | |
|-----------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Zdrave, cele, enakomerno velike, z dodatkom začimb in aditivov, ki jih dovoljuje pravilnik; konzervansi niso dovoljeni; barva kumaric, njihova tekstura, okus in vonj morajo biti prijetni in značilni; ne smejo vsebovati tujih primesi in morajo biti brez tujih vonjev in okusov; pasterizirane v hermetično zaprti embalaži. |
| Embalaža in količina: | Kozarci in pločevinke različnih gramatur - po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz: | Hermetično zaprt izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti |

3. MEŠANA SOLATA

Osnovni opis: **mešana solata**

| | |
|-----------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Narejena iz mešane zelenjave v kislno-slanem nalivu: iz zrezane paprike, paradižnika, kumar, zelja, čebule in korenja, z dodatkom začimb in aditivov, ki jih dovoljuje pravilnik; konzervansi niso dovoljeni; imeti mora značilen in prijeten vonj, okus in barvo, vse sestavine morajo imeti primerno teksturo; pasterizirana v hermetično zaprti embalaži. |
| Embalaža in količina: | Kozarci in pločevinke različnih gramatur - po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz: | Hermetično zaprt izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti |

4. OLIVE, zelene

Osnovni opis: **zelene olive s koščicami in zelene olive brez koščic**

| | |
|-----------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Zdravi, čisti, zreli, celi, nepoškodovani in razgrenjeni plodovi oljke, izenačene velikosti, obrani pred popolno zrelostjo, v slano kislem nalivu; svetlo zelene barve, značilnega vonja in okusa, čvrste konsistence, ne grenki; raztopina v kateri so, mora biti bistra do opalescentna, naravnega vonja in okusa, brez tujih primesi, vsebnost kisline, soli in dovoljenih aditivov ter pH v skladu s predpisi; brez konzervansov; pasterizirane v hermetično zaprti posodi. |
| Embalaža in količina: | Kozarci in pločevinke različnih gramatur - po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz: | Hermetično zaprt izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti |

5. OLIVE, črne

Osnovni opis: **črne olive s koščicami in črne olive brez koščic**

| | |
|-----------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Zdravi, čisti, zreli, celi, nepoškodovani in razgrenjeni plodovi oljke, izenačene velikosti, obrani pred popolno zrelostjo, v slano kislem nalicu; intenzivno temne barve, značilnega vonja in okusa, čvrste konsistence, ne grenki; raztopina v kateri so, mora biti bistra do opalescentna, naravnega vonja in okusa, brez tujih primesi, vsebnost kisline, soli in dovoljenih aditivov ter pH v skladu s predpisi; brez konzervansov; pasterizirane v hermetično zaprti posodi. |
| Embalaža in količina: | Kozarci in pločevinke različnih gramatur - po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz: | Hermetično zaprt izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti |

6. PAPRIKA

Osnovni opis: **fileti paprike v kislu, rdeči fileti paprike v kislu in pečena paprika**

| | |
|-----------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Zdravi, celi fileti, čvrste konzistence, brez neužitnih delov plodov in tujih primesi, prijetnega oz. značilnega okusa in vonja, z bistro do opalescentno tekočino in z aditivi, ki jih dovoljuje pravilnik; konzervansi niso dovoljeni; biti morajo pasterizirani v hermetično zaprti embalaži. |
| Embalaža in količina: | Kozarci in pločevinke različnih gramatur - po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz: | Hermetično zaprt izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti |

7. PARADIŽNIKOVI PELATI

Osnovni opis: **paradižnikovi pelati**

| | |
|-----------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Celi in zdravi paradižnikovi pelati, izenačeni po velikosti, značilnega in prijetnega okusa, vonja, barve in konsistence, brez tujih priokusov in vonjev; dovoljena je vsebnost le tistih aditivov, ki jih predpisuje pravilnik, konzervansi niso dovoljeni; biti morajo pasterizirani v hermetično zaprti embalaži. |
| Embalaža in količina: | Pločevinke različnih gramatur - po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz: | Hermetično zaprt izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti |

8. RDEČA PESA

Osnovni opis: **rdeča pesa v kislu**

| | |
|---------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Rdeča pesa čvrste konsistence, prijetnega oz. značilnega okusa in vonja, z začimbami in aditivi, ki jih dovoljuje |
|---------------------|---|

| | |
|-----------------------|---|
| | pravilnik; konzervansi niso dovoljeni; pasterizirana v hermetično zaprti embalaži. |
| Embalaža in količina: | Kozarci in pločevinke različnih gramatur - po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz: | Hermetično zaprt izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti |

9. ŠAMPINJONI

Osnovni opis: **celi šampinjoni v kisu in rezani šampinjoni v slanici**

| | |
|-----------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Zdravi, celi oz. enakomerno narezani šampinjoni, izenačeni po velikosti, prijetnega vonja, okusa, lastnega svežim gobam, značilne barve in konzistence, z dodatkom začimb in aditivov, ki jih dovoljuje pravilnik; konzervansi niso dovoljeni; šampinjoni v kisu morajo biti pasterizirani, šampinjoni v slanici pa sterilizirani. |
| Embalaža in količina: | Kozarci in pločevinke različnih gramatur - po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz: | Hermetično zaprt izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti |

II. ZAMRZNJENA ZELENJAVA

10. BROKOLI

Osnovni opis: **zamrznjen brokoli**

| | |
|-----------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Zdrav, čist, brez tujih primesi; po odmrzovanju mora imeti primerno konzistenco, značilno barvo in aromo, ohraniti mora značilne lastnosti ter biti brez tujega vonja in okusa; ne sme vsebovati dodatkov; biti mora globoko zamrznjen s središčno temperaturo pod $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Embalaža in količina: | Pakiran v ustrezni embalaži različnih gramatur - po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz: | Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s hladilnimi vozili) |

11. BRSTIČNI OHROVT

Osnovni opis: **zamrznjen brstični ohrovt**

| | |
|-----------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Zdrav, čist, brez tujih primesi; po odmrzovanju mora imeti primerno konzistenco, značilno barvo in aromo, ohraniti mora značilne lastnosti ter biti brez tujega vonja in okusa; ne sme vsebovati nobenih dodatkov; biti mora globoko zamrznjen, s središčno temperaturo pod $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Embalaža in količina: | Pakiran v ustrezni embalaži različnih gramatur - po |

| | |
|-------------------|---|
| | zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz: | Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod –18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s hladilnimi vozili) |

12. BUČKE

Osnovni opis: **zamrznjene bučke v obliki kock**

| | |
|-----------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Zdravi, čisti plodovi, narezani na enakomerno velike kocke; po odmrzovanju morajo imeti primerno teksturo, značilno barvo in aromo, ohraniti morajo značilne lastnosti ter biti brez tujega vonja in okusa; ne smejo vsebovati dodatkov; biti morajo globoko zamrznjene, s središčno temperaturo pod –18 °C |
| Embalaža in količina: | Pakirane v ustrezni embalaži različnih gramatur - po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz: | Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod –18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s hladilnimi vozili) |

13. CVETAČA

Osnovni opis: **zamrznjena cvetača**

| | |
|-----------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Zdrava, čista, brez tujih primesi; po odmrzovanju mora imeti primerno konzistenco, značilno barvo in aromo, ohraniti mora značilne lastnosti ter biti brez tujega vonja in okusa; ne sme vsebovati dodatkov; biti mora globoko zamrznjena, s središčno temperaturo pod –18 °C |
| Embalaža in količina: | Pakirana v ustrezni embalaži različnih gramatur - po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz: | Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod –18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s hladilnimi vozili) |

14. ČEBULA

Osnovni opis: **zamrznjena in narezana čebula**

| | |
|-----------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Zdrava, čista, narezana čebula brez tujih primesi; po odmrzovanju mora imeti primerno konzistenco, značilno barvo in aromo, ohraniti mora značilne lastnosti ter biti brez tujega vonja in okusa; ne sme vsebovati dodatkov; biti mora globoko zamrznjena, s središčno temperaturo pod –18 °C |
| Embalaža in količina: | Pakirana v ustrezni embalaži različnih gramatur - po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz: | Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod –18 °C; |

| | |
|--|---|
| | med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s hladilnimi vozili) |
|--|---|

15. KORENJE

Osnovni opis: **zamrznjeno korenje, mlado, delikatesno, valovito rezano in v obliki kock**

| | |
|-----------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Zdravo, čisto, celo in nepoškodovano oz. enakomerno narezano, brez tujih primesi; po odmrzovanju mora imeti primerno teksturo, značilno barvo in aromo, ohraniti mora značilne lastnosti ter biti brez tujega vonja in okusa; ne sme vsebovati dodatkov; biti mora globoko zamrznjeno, s središčno temperaturo pod -18 °C |
| Embalaža in količina: | Pakirano v ustrezni embalaži različnih gramatur - po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz: | Izdelek skladiščiti pri temperaturah pod -18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s hladilnimi vozili) |

16. KORUZA

Osnovni opis: **zamrznjena sladka koruza v zrnju**

| | |
|-----------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Zdrava, čista, brez tujih primesi; po odmrzovanju mora imeti primerno konzistenco, značilno barvo in aromo, ohraniti mora značilne lastnosti ter biti brez tujega vonja in okusa ne sme vsebovati dodatkov; biti mora globoko zamrznjena, s središčno temperaturo pod -18 °C |
| Embalaža in količina: | Pakiran v ustrezni embalaži različnih gramatur - po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz: | Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod -18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s hladilnimi vozili) |

17. PAPRIKA

Osnovni opis: **zamrznjena narezana paprika**

| | |
|-----------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Zdrava, čista, brez tujih primesi, enakomerno narezana na kocke ali rezance; po odmrzovanju mora imeti primerno konzistenco, značilno barvo in aromo, ohraniti značilne lastnosti ter biti brez tujega vonja in okusa; ne sme vsebovati dodatkov; biti mora globoko zamrznjena, s središčno temperaturo pod -18 °C |
| Embalaža in količina: | Pakirana v ustrezni embalaži različnih gramatur - po zahtevah naročnika |

| | |
|-------------------|---|
| Hramba in prevoz: | Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s hladilnimi vozili) |
|-------------------|---|

18. PARADIŽNIK

Osnovni opis: **zamrznjene kocke paradižnika**

| | |
|-----------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Zdrav in čist paradižnik, brez tujih primesi, zamrznjen v enakomerno velikih kockah; po odmrzovanju mora imeti primerno konzistenco, značilno barvo in aromo, ohraniti mora značilne lastnosti ter biti brez tujega vonja in okusa; ne sme vsebovati dodatkov; biti mora globoko zamrznjen, s središčno temperaturo pod $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Embalaža in količina: | Pakiran v ustrezni embalaži različnih gramatur - po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz: | Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s hladilnimi vozili) |

19. POMFRIT

Osnovni opis: **zamrznjen pomfrit**

| | |
|-----------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Iz enakomerno narezanega krompirja; po pripravi mora imeti primerno konzistenco, značilno barvo in aromo, ohraniti mora značilne lastnosti ter biti brez tujega vonja in okusa; ne sme vsebovati dodatkov; biti mora globoko zamrznjen, s središčno temperaturo pod $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Embalaža in količina: | Pakiran v ustrezni embalaži različnih gramatur - po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz: | Skladiščenje pri temperaturi pod $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s hladilnimi vozili) |

20. POR

Osnovni opis: **zamrznjen por**

| | |
|-----------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Zdrav, čist, brez tujih primesi, narezan na rezance; po odmrzovanju mora imeti primerno konzistenco, značilno barvo in aromo, ohraniti mora značilne lastnosti ter biti brez tujega vonja in okusa; ne sme vsebovati dodatkov; biti mora globoko zamrznjen, s središčno temperaturo pod $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Embalaža in količina: | Pakiran v ustrezni embalaži različnih gramatur - po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz: | Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s |

| | |
|--|--------------------|
| | hladilnimi vozili) |
|--|--------------------|

21. ŠAMPINJONI

Osnovni opis: **zamrznjeni narezani šampinjoni**

| | |
|-----------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Zdravi, čisti, brez tujih primesi, enakomerno narezani; po odmrzovanju morajo imeti primerno konzistenco, značilno barvo in aromo, ohraniti morajo značilne lastnosti ter biti brez tujega vonja in okusa; ne smejo vsebovati dodatkov; biti morajo globoko zamrznjeni, s središčno temperaturo pod $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Embalaža in količina: | Pakirani v ustrezni embalaži različnih gramatur - po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz: | Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s hladilnimi vozili) |

22. ŠPINAČA

Osnovni opis: **zamrznjena pasirana špinača**

| | |
|-----------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Zdrava, čista, brez tujih primesi, pasirana in poljubno oblikovana; po odmrzovanju mora imeti primerno konzistenco, značilno barvo in aromo, ohraniti značilne lastnosti ter biti brez tujega vonja in okusa; ne sme vsebovati dodatkov; biti mora globoko zamrznjena, s središčno temperaturo pod $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Embalaža in količina: | Pakirana v ustrezni embalaži različnih gramatur - po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz: | Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s hladilnimi vozili) |

23. ZELENA

Osnovni opis: **zamrznjene kocke zelene**

| | |
|-----------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Zdrava, čista, brez tujih primesi; po odmrzovanju mora imeti primerno konzistenco, značilno barvo in aromo, ohraniti mora značilne lastnosti ter biti brez tujega vonja in okusa; ne sme vsebovati nobenih dodatkov; biti mora globoko zamrznjena, s središčno temperaturo pod $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Embalaža in količina: | Pakirana v ustrezni embalaži različnih gramatur - po zahtevah naročnika |

| | |
|-------------------|---|
| Hramba in prevoz: | Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod –18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s hladilnimi vozili) |
|-------------------|---|

24. ZELENJAVNA MEŠANICA

Osnovni opis:

zamrznjena zelenjavna mešanica iz šestih vrst zelenjave (grah, korenje, stročji fižol, cvetača, brstični ohrovt, koruza); **zamrznjena zelenjavna mešanica iz štirih vrst zelenjave** (grah, korenje, stročji fižol, cvetača); **zamrznjena mešanica za francosko solato** (grah, korenje kocke, krompir kocke)

| | |
|-----------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Mešanica iz zdrave, čiste zelenjave, brez tujih primesi in narezane na enakomerne koščke; vsaka posamezna vrsta zelenjave mora imeti po odmrzovanju značilno konzistenco, barvo in aromo, ohraniti mora značilne lastnosti ter biti brez tujega vonja in okusa; mešanica ne sme vsebovati dodatkov; biti mora globoko zamrznjena, s središčno temperaturo pod –18°C |
| Embalaža in količina: | Pakirana v ustrezni embalaži različnih gramatur – po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz: | Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod –18 °C; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s hladilnimi vozili) |

ZELENJAVNI IZDELKI IN POLIZDELKI

25. AJVAR

Osnovni opis: **nepekoči ajvar**

| | |
|-----------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Dobljen s predelavo paprike, z dodatkom začimb in aditivov, ki jih dovoljuje pravilnik; konzervansi niso dovoljeni; biti mora izenačen, brez izločene tekočine in z mazavo konzistenco; značilne barve, prijetnega okusa in vonja, ki so značilni za uporabljeno zelenjavo, brez tujih primesi in brez tujega vonja in okusa; pastereziran v hermetično zaprti embalaži. |
| Embalaža in količina: | Kozarci in pločevinke različnih gramatur - po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz: | Hermetično zaprt izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti |

26. GORČICA

Osnovni opis: **gorčica delikatesna**

| | |
|---------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Izdelek, dobljen z mešanjem semen bele in črne gorčice z |
|---------------------|--|

| | |
|-----------------------|---|
| | vodo in drugimi dodatki (kis, sladkor, sol, začimbe in aditivi), ki jih dovoljuje pravilnik; kakovost surovin mora ustrezati zahtevam pravilnika; značilne barve, primerne gostote in mazave konsistence, brez izločene tekočine, ostrega specifičnega okusa po sveže mleti gorčici; brez tujih primesi, tujega vonja in okusa. |
| Embalaža in količina: | Pakirana v ustrezni embalaži (PE vrečka, plastično vedro, kozarec) različnih gramatur - po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz: | Hermetično zaprt izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi, prevoz brez posebnosti |

2. SADJE - PRESNO, KONZERVIRANO IN ZAMRZNJENO

Splošna določila

Presno sadje mora biti sveže, nepoškodovano in zdravo, brez gnilobe ali poškodb. Biti mora čisto, brez primesi (brez vsake vidne tuje snovi), suho (brez zunanje vlage) in brez tujega vonja in okusa. Prav tako mora biti brez škodljivcev in poškodb, ki bi jih povzročili škodljivci. Sadje naj bo ustrezno razvito in zrelo ter primerno za porabo brez dozorevanja. Vsebovati ne sme več ostankov sredstev za varstvo rastlin, kot je dovoljeno s pravilniki.

Sadje mora ustrezati vsem zahtevam razreda I oz. razreda II, ki so opredeljene s predpisi. Razredu I mora ustrezati, če je pridelano na integriran način. Razredu II lahko ustreza, če je pridelano na ekološki način.

Sadje mora biti pridelano vsaj na integriran način. Prepovedana je vsaka genska spremenjenost sadja. Naročnik lahko zahteva vpogled v koledar agrotehničnih ukrepov ali zahteva ustrezno dokumentacijo, ki dokazuje način pridelave.

V isti pošiljki mora biti samo sadje istega porekla in sorte. Vidni del vsebine vsake enote pakiranja mora biti reprezentativen za celotno vsebino.

Sadje in zelenjava morata biti deklarirano skladno s pravilniki. Na deklaraciji mora biti poleg podatkov, določenih s pravilniki, tudi neto masa izdelka v posameznem pakiranju. Deklaracijska nalepka mora biti nalepljena na vsaki embalažni enoti.

Skladiščenje in hramba morata zagotavljati ohranitev kakovosti in higienske neoporečnosti. Tudi embalaža, ki mora zagotavljati zaščito pred zunanjimi vplivi, in transportna sredstva morajo biti takšni, da optimalno zagotavljajo ohranitev kakovosti in higienske neoporečnosti.

Zamrznjeno sadje mora smiselno ustrezati določilom za presno sadje. Posamezne jagode ali kosi morajo biti ločeni, brez znakov odmrzovanja in ponovnega zamrzovanja.

Konzervirano sadje mora biti značilnega vonja in okusa, čvrste strukture. Če je pakirano v pločevinke, morajo biti te primerne za tovrstne izdelke, nepoškodovane, brez sledi rje, nabreklosti ali drugih poškodb. Na deklaracijski nalepki morajo biti navedeni vsi potrebni podatki.

Vsi dobavljeni izdelki v isti dobavi morajo imeti isti datum proizvodnje oz. morajo biti iste serije.

Transport zamrznjenih izdelkov do kupca mora potekati v za to namenjenih hlajenih vozilih, tako da se hladna veriga ne pretrga.

Dobavljeni konzervirani izdelki morajo biti ob dobavi uporabni najmanj še eno leto, zamrznjeni izdelki pa najmanj še tri mesece.

Normativna ustreznost

Sadje mora ustrezati naslednjim predpisom:

- Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z žvili (Ur. list RS, št. 52/00, 42/02 in 47/07),

- Pravilnik o količinah pesticidov in drugih strupenih snovi, hormonov, antibiotikov in mikotoksinov, ki smejo biti v živilih (Ur. list SFRJ št. 59/83, 33/87, 79/87 in Ur. list RS, št. 54/99 in 52/00);
- Pravilnik o ostankih pesticidov v oziroma na živilih in kmetijskih pridelkih (Ur. list RS, št. 84/2000),
- Pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil (Ur. list RS, št. 50/04 s spremembami in dopolnitvami);
- Pravilnik o količinah predpakiranih izdelkov (Ur. list RS, št. 110/02);
- Pravilnik o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živili (Ur. list RS, št. 36/2005, 38/06, 100/06 in 65/08),
- Pravilnik o aditivih za živila (Ur. list RS, št. 43/04),
- Pravilnik o konzervansih za površinsko obdelavo citrusov (Ur. list RS, št. 82/04),
- Pravilnik o integrirani pridelavi sadja (Ur. list RS št. 63/02);
- Pravilnik o integrirani pridelavi grozdja in vina (Ur. list RS št. 63/02);
- Pravilnik o varnosti zamrznjenih živil (Ur. list RS, št. 63/02, 117/02, 46/06 in 53/07)
- Uredba Sveta (ES) št. 1234/2007 z dne 22. oktobra 2007 o vzpostavitvi skupne ureditve kmetijskih trgov in o posebnih določbah za nekatere kmetijske proizvode (Uredba o enotni SUT)
- Uredba Komisije (ES) št. 1580/2007 z dne 21. decembra 2007 o določitvi izvedbenih pravil za uredbe Sveta (ES) št. 2200/96, (ES) št. 2201/96 in (ES) št. 1182/2007 v sektorju sadja in zelenjave
- Uredba komisije (ES) 888/1997 o spremembah nekaterih določb o standardih za sveže sadje in zelenjavo
- Uredba komisije (ES) 1135/2001 o spremembi nekaterih določb v zvezi z velikostjo, predstavitvijo in označevanjem
- Uredba komisije (ES) 453/2002 o prilagoditvi nekaterih uredb v zvezi z oznakami komb. nomenklature za nekatero sadje in zelenjavo

Če naročnik zahteva integrirano pridelano sadje, mora ustrezati:

- Pravilniku o integrirani pridelavi sadja (Ur. list RS, št. 63/02),
- Pravilniku o integrirani pridelavi grozdja in vina (Ur. list RS št. 63/02).

Kakovostne zahteve za posamezne vrste sadja

SVEŽE SADJE

1. BANANE

Osnovni opis: **banane, razred I (razred II)**

| | |
|-----------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | primerno zrele za uživanje brez dozorevanja, značilne rumene barve, brez rjavih pik, čiste, brez vidnih tujih snovi, brez škodljivcev in poškodb, ki bi jih povzročili škodljivci, z nepoškodovanim pecljem, ki ne sme biti upognjen, prizadet od gliv ali izsušen; dovoljene so majhne pomanjkljivosti plodov, ki ne smejo poslabšati splošnega izgleda šopa; majhne površinske poškodbe in površinski madeži ne smejo biti večji od 2 cm ² (4 cm ²) površine ploda; mehke konzistence mesnatega dela plodu, izražene arome in dobrega okusa; minimalna dolžina plodu je 14 cm (srednji plod v zunanji vrsti šopa) in min debelina 27 mm; dovoljuje se do 10% prezrelih plodov in plodov z manjšimi okvarami zaradi rastlinskih bolezni in škodljivcev, ki pa ne vplivajo na trajnost in uporabnost plodov |
| Embalaža in količina: | nova kartonska ali lesena embalaža – odprti zabožčki; količine po potrebah naročnika; enota pakiranja mora biti izenačena in |

| | |
|------------------------------|--|
| | mora vsebovati banane istega izvora, sorte in kakovosti; banane morajo biti pakirane tako, da so ustrezno zaščitene; uporabljeni materiali morajo biti čisti in primerni za živila |
| Hramba in prevoz Izdelka: | hraniti pri ustreznih pogojih v hladilnicah; transport z ustrezno hlajenimi vozili |

2. BOROVNICE IN MALINE

Osnovni opis: **borovnice (ameriške ali gozdne) in maline**

| | |
|------------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | značilna razvitost in obarvanost plodov, popolnoma zdravi plodovi, brez škodljivcev in njihovih poškodb, brez tujega vonja in okusa; jagode z značilnim poprhom, ne gnile in plesnive; dovoljene so rahle površinske pomanjkljivosti, ki ne smejo vplivati na splošni izgled in kakovost; sadje v isti embalažni enoti mora biti izenačeno po obliki, barvi, velikosti, poreklu, sorti, kakovosti in stopnji zrelosti |
| Embalaža in količina: | Standardne PE košarice, pakiranje mora zavarovati proizvod, jagode ne smejo biti stlačene, uporabljena embalaža mora biti primerna za živila; količine po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | hraniti pri ustreznih pogojih v hladilnicah; transport z ustrezno hlajenimi vozili |

3. BRESKVE IN NEKTARINE

Osnovni opis: **breskve in nektarine, razred I (razred II)**

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | sortno značilna oblika, razvitost in obarvanost, popolnoma zdravo meso, ki se lepo loči od kosti, brez škodljivcev in njihovih poškodb, brez tujega vonja in okusa; ne smejo biti počene pri stičišču peclja in ploda; dovoljene so rahle površinske pomanjkljivosti, ki ne smejo vplivati na splošni izgled in kakovost in sicer največ 1 cm (2 cm) v dolžino in 0,5 cm ² (1,5 cm ²) skupne površine; velikosti (naveden obseg): A:21-23 cm, B: 19-21 cm, in C 19-17,5 cm ; v vsaki enoti pakiranja breskev razreda I je lahko največ 10 % (10 %) breskev, ki ne izpolnjujejo zahtev za razred I (razred II), vendar izpolnjujejo zahteve za razred II oz. so v mejah dovoljenih odmikov za razred II; sadje v isti embalažni enoti mora biti izenačeno po obliki, barvi, velikosti, poreklu, sorti, kakovosti in stopnji zrelosti |
| Embalaža in količina: | standardizirani odprti kartonski zabožki z vložki, v katerih so breskve zložene največ v dveh slojih; pakiranje mora zavarovati proizvod, uporabljena embalaža mora biti primerna za živila; količine po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | hraniti pri ustreznih pogojih v hladilnicah; transport z ustrezno hlajenimi vozili |

4. GROZDJE

Osnovni opis: **namizno grozdje, belo, razred I (razred II)**

| | |
|---------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | grozdje dobre kakovosti, zdravo in čisto, brez vsake sledi plesni, z lepo oblikovanimi in normalno razvitimi celimi jagodami, praktično brez škodljivcev in njihovih poškodb; jagode morajo biti čvrste, trdno pritrjene in s čimbolj |
|---------------------|---|

| | |
|------------------------------|---|
| | nedotaknjeno meglico; dovoljene so rahle pomanjkljivosti v obliki in obarvanosti, ki ne vplivajo na kakovost; v vsaki enoti pakiranja razreda I je lahko največ 10 % grozdov, ki ne izpolnjujejo zahtev za razred I (oz. razreda II), vendar izpolnjujejo zahteve za razred II (so izven razreda II) oz. so v mejah dovoljenih odmikov za razred II ; (so izven razreda II) grozdje v isti embalažni enoti mora biti izenačeno po poreklu, sorti, kakovosti (razred I oz. II) in stopnji zrelosti |
| Embalaža in količina: | standardizirani odprti kartonski zabojčki; pakirano tako, da je ustrezno zaščiteno z materiali, ki so primerni za živila; količine po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | hraniti pri ustreznih pogojih v hladilnicah; transport z ustrezno hlajenimi vozili |

5. HRUŠKE

Osnovni opis: **namizne hruške, razred I (različne sorte) (razred II)**

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | sortno značilna oblika, razvitost in obarvanost, popolnoma zdravo meso, ne smejo biti kašaste, velikost in izenačenost v okviru zahtev za razred I (razred II), čiste, brez vidne tuje snovi, praktično brez škodljivcev in poškodb zaradi njih; dovoljene so rahle pomanjkljivosti v obliki, razvoju in obarvanosti, ki ne smejo vplivati na kakovost; poškodbe kože so lahko dolge največ 2 cm (4 cm) in skupaj ne smejo pokrivati več kot 1 cm ² (2,5 cm ²) površine; pege škrupa ne smejo biti večje od 0,25 cm ² (1 cm ²); v vsaki enoti pakiranja razreda I (razreda II) je lahko največ 10 % hrušk, ki ne izpolnjujejo zahtev za razred I (razred II), vendar izpolnjujejo zahteve za razred II oz. so v mejah dovoljenih odmikov za razred II (so izven zahtev za razred II); sadje v isti embalažni enoti mora biti izenačeno po obliki, barvi, velikosti, poreklu, sorti, kakovosti in stopnji zrelosti; velikost (največji premer v ekvatorialni ravnini) debeloplodnih sort mora biti najmanj 55 mm in drugih 50 mm (45 mm); |
| Embalaža in količina: | standardizirani odprti kartonski zabojčki z vložki; količine po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | hraniti pri ustreznih pogojih v hladilnicah; transport z ustrezno hlajenimi vozili |

6. JABOLKA

Osnovni opis: **namizna jabolka, razred I (različne sorte) (razred II)**

| | |
|---------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | sortno značilna oblika, razvitost in obarvanost, zdravo meso; premer posameznega sadeža min 60 mm za velikoplodne sorte in 50 mm za ostale; velikost, izenačenost in kriteriji obarvanja, mrežavosti in rjastih madežev v okviru zahtev za razred I (razred II) in skladno s pravilnikom; največ 25 % jabolk je v pakiranju razreda I (razreda II) lahko tudi brez pecljev, če kožica v peceljni jamici ni poškodovana – jabolka sorte granny smith razreda I so lahko tudi brez peclja, če kožica v peceljni jamici ni poškodovana; v vsaki enoti pakiranja razreda I (razreda II) je lahko največ 10 % jabolk, ki ne izpolnjujejo zahtev za razred I (razred II), vendar izpolnjujejo zahteve za |
|---------------------|--|

| | |
|---------------------------|--|
| | razred II oz. so v mejah dovoljenih odmikov za razred II (izven zahtev za razred II); Dovoljene poškodbe: 1 cm (2 cm) v dolžino, 1 cm ² (2,5 cm ²) drugih poškodb, razen poškodb škrupa, ki ne smejo presegati 0,25 cm ² (1,5 cm ²); sadje v isti embalažni enoti mora biti izenačeno po obliki, barvi, velikosti, poreklu, sorti, kakovosti in stopnji zrelosti |
| Embalaža in količina: | standardizirani odprti kartonski ali leseni zabojčki; količine po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | hraniti pri ustreznih pogojih v hladilnicah; transport z ustrežno hlajenimi vozili |

7. JAGODE

Osnovni opis: jagode, razred I (razred II)

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | čiste, brez sledov prsti, cele in nepoškodovane, zdrave, nagnite morajo biti izločene, skoraj brez škodljivcev in poškodb, ki jih povzročajo, s pecljem in s kratkim zelenim neuvelim stebelcem, če je prisotno; neoprane, dobre kakovosti, s sortno tipičnimi lastnostmi; dovoljene so rahle pomanjkljivosti glede oblike in rahli sledovi odtisov, ki ne smejo vplivati na kakovost; bela lisa ne sme presegati ene desetine (ene petine) površine posamezne jagode; velikost mora biti najmanj 18 mm (maksimalni premer ekvatorialnega dela); v vsaki enoti pakiranja razreda I (razreda II) je lahko največ 10 % jagod, ki ne izpolnjujejo zahtev za razred I, vendar izpolnjujejo zahteve za razred II oz. so v mejah dovoljenih odmikov za razred II (izven predpisov za razred II), od teh 10 % je lahko največ 2 % pokvarjenih; jagode v isti embalažni enoti morajo biti izenačene po velikosti, poreklu, sorti in kakovosti |
| Embalaža in količina: | Pakirane morajo biti tako, da so ustrezno zavarovane; material mora biti čist in primeren za živila; lahko so pakirane v manjše plastične posodice – 250 g, te zložene v standardizirane nizke zabojčke oz. drugače po dogovoru z naročnikom; količine po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | hraniti pri ustreznih pogojih v hladilnicah; transport z ustrežno hlajenimi vozili |

8. KAKI

Osnovni opis: kaki, razred I (razred II)

| | |
|---------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | sortno značilna oblika, razvitost in obarvanost, zdravo meso, brez škodljivcev in njihovih poškodb, brez tujega vonja in okusa; dovoljene so rahle površinske pomanjkljivosti v obliki, razvoju, obarvanosti, površinski madeži ne smejo presegati površine 1 cm ² (2 cm ²) in vplivati na kakovost; z listi calix-a; brez semen, čvrsti plodovi, užitna zrelost, ne trpki; v vsaki enoti pakiranja kakija razreda I (razreda II) je lahko največ 10 % kakijev, ki ne izpolnjujejo zahtev za razred I, vendar izpolnjujejo zahteve za razred II oz. so v mejah dovoljenih odmikov za razred II (izven predpisov za razred II); sadje v isti embalažni enoti mora biti izenačeno po obliki, barvi, velikosti, poreklu, sorti, kakovosti in stopnji zrelosti; velikost: skupina A: 80-125 g, pri čemer razlika |
|---------------------|---|

| | |
|---------------------------|--|
| | med najtežjim in najlažjim sadežem v embalažni enoti ne sme presegati 25 g; skupina B: 125 do 180g, pri čemer razlika med najtežjim in najlažjim sadežem v embalažni enoti ne sme presegati 35 g |
| Embalaža in količina: | standardizirani odprti kartonski zabojčki; pakiranje mora zavarovati proizvod, uporabljena embalaža mora biti primerna za živila, nova in čista; vidni del embalaže mora biti reprezentativen za celotno pakiranje; količine po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | hraniti pri ustreznih pogojih v hladilnicah; transport z ustrezno hlajenimi vozili |

9. KIVI

Osnovni opis: kivi, razred I (razred II)

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | sortno značilna oblika in razvitost, celi in zdravi plodovi, brez peclja, čisti, brez vidnih tujih snovi, brez škodljivcev in poškodb, ki jih škodljivci povzročajo, čvrsti, a ne mehki plodovi, plodovi ne smejo biti prepojeni z vodo, pravilno oblikovani; stopnja zrelosti najmanj 9,5°Brix; dovoljene so rahle pomanjkljivosti v obliki, obarvanosti in površinske napake, če celotna površina ne preseže 1 cm ² (2 cm ²), vendar ne smejo vplivati na kakovost; najmanjša masa ploda je 70 g (65 g); v vsaki enoti pakiranja kivija razreda I (razreda II) je lahko največ 10 % plodov, ki ne izpolnjujejo zahtev za razred I, vendar izpolnjujejo zahteve za razred II oz. so v mejah dovoljenih odmikov za razred II (izven odmikov za razred II); teža plodov, ki odstopajo, ne sme biti manjša od 67 g (62 g); sadje v isti embalažni enoti mora biti izenačeno po obliki, barvi, velikosti, poreklu, sorti, kakovosti in stopnji zrelosti |
| Embalaža in količina: | standardizirani odprti kartonski zabojčki z vložki; pakiranje mora zavarovati proizvod, uporabljena embalaža mora biti primerna za živila; vidni del embalaže mora biti reprezentativen za celotno pakiranje; količine po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | hraniti pri ustreznih pogojih v hladilnicah; transport z ustrezno hlajenimi vozili |

10. LUBENICE

Osnovni opis: lubenice, razred I (razred II)

| | |
|---------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | sortno značilna oblika in razvitost, celi in zdravi plodovi, čiste, brez vidnih tujih snovi, sveže po videzu, čvrste, ne počene, brez škodljivcev in poškodb, ki jih škodljivci povzročajo, dovoljene so rahle pomanjkljivosti na kožici, ki ne smejo vplivati na kakovost in sposobnost za shranjevanje: glede oblike, obarvanosti (bleda obarvanost na mestu, kjer se plod med rastjo dotika tal, ni pomanjkljivost), zaradi mehanskih poškodb; v vsaki enoti pakiranja lubenic razreda I (razreda II) je lahko največ 10 % plodov, ki ne izpolnjujejo zahtev za razred I (razred II), vendar izpolnjujejo zahteve za razred II oz. so v mejah dovoljenih odmikov za razred II (odstopajo od zahtev za razred II); minimalna velikost po teži je 1,5 kg (1 kg), razlika med najlažjo in najtežjo lubenico v enoti pakiranja ne sme presegati 2 kg (3,5 kg); sadje v isti embalažni enoti mora biti izenačeno po obliki, |
|---------------------|---|

| | |
|---------------------------|--|
| | barvi, velikosti, poreklu, sorti, kakovosti in stopnji zrelosti |
| Embalaza in količina: | pakiranje mora zavarovati proizvod, uporabljena embalaža mora biti primerna za živila; vidni del embalaže mora biti reprezentativen za celotno pakiranje; če se prevažajo v razsutem stanju, morajo biti plodovi ločeni od tal in sten vozila z ustrezno zaščito, primerno za živila; količine po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | hraniti pri ustreznih pogojih v hladilnicah; transport z ustrezno hlajenimi vozili |

11. MARELICE

Osnovni opis: marelice, razred I (razred II)

| | |
|---------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | sortno značilna oblika, razvitost in obarvanost, popolnoma zdravo meso, ki se lepo loči od kosti, brez škodljivcev in njihovih poškodb, brez tujega vonja in okusa; dovoljene so rahle površinske pomanjkljivosti v obliki, razvoju, obarvanosti, manjše odrgnine in manjši ožigi od sonca, ki ne smejo vplivati na kakovost proizvoda; pomanjkljivosti podolgovatih oblik na kožici ne smejo presegati 1 cm (2 cm), drugačnih oblik pa ne 0,5 cm ² (1 cm ²) površine posamezne marelice; v vsaki enoti pakiranja marelíc razreda I (razreda II) je lahko največ 10 % marelíc, ki ne izpolnjujejo zahtev za razred I (razred II), vendar izpolnjujejo zahteve za razred II oz. so v mejah dovoljenih odmikov za razred II (so izven zahtev za razred II); najmanjši dovoljeni premer je 30 mm, največja dovoljena razlika za marelice v isti enoti pakiranja 10 mm (ni predpisano); sadje v isti embalažni enoti mora biti izenačeno po obliki, barvi, velikosti, poreklu, sorti, kakovosti in stopnji zrelosti |
| Embalaza in količina: | standardizirani odprti kartonski zabojčki z vložki; pakiranje mora zavarovati proizvod, uporabljena embalaža mora biti primerna za živila; vidni del embalaže mora biti reprezentativen za celotno pakiranje; količine po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | hraniti pri ustreznih pogojih v hladilnicah; transport z ustrezno hlajenimi vozili |

12. MELONE

Osnovni opis: melone, razred I (razred II)

| | |
|---------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | sortno značilna oblika in razvitost, celi in zdravi plodovi, čiste, brez vidnih tujih snovi, sveže po videzu, čvrste, brez škodljivcev in poškodb, ki jih škodljivci povzročajo, dovoljene so rahle pomanjkljivosti na kožici, ki ne smejo vplivati na kakovost in sposobnost za shranjevanje: glede oblike, obarvanosti (bleda obarvanost na mestu, kjer se plod med rastjo dotika tal, ni pomanjkljivost), zaradi drgnjenja in rokovanja, zarasle razpoke okoli peclja, ki so manjše od 2 cm in ne segajo v meso (ni določbe za razred II); pecelj mora biti prisoten in cel; v vsaki enoti pakiranja melon razreda I (razreda II) je lahko največ 10 % plodov, ki ne izpolnjujejo zahtev za razred I (razred II), vendar izpolnjujejo zahteve za razred II oz. so v mejah dovoljenih odmikov za razred II (izven odmikov za razred II); minimalna velikost po teži za tipe Charentai, Ogen in Galia je 250 g, za druge 300 g, največja melona v enoti pakiranja ne |
|---------------------|---|

| | |
|---------------------------|---|
| | sme tehtati več kot 50 % najmanjše melone; sadje v isti embalažni enoti mora biti izenačeno po obliki, barvi, velikosti, poreklu, sorti, kakovosti in stopnji zrelosti |
| Embalaža in količina: | standardizirani odprti zabojčki; pakiranje mora zavarovati proizvod, uporabljena embalaža mora biti primerna za živila; vidni del embalaže mora biti reprezentativen za celotno pakiranje; količine po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | hraniti pri ustreznih pogojih v hladilnicah; transport z ustrežno hlajenimi vozili |

13. SLIVE IN RINGLO

Osnovni opis: **slive / ringlo, razred I (razred II)**

| | |
|---------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | sortno značilna oblika, razvitost in obarvanost, plodovi dobre kakovosti s popolnoma zdravim mesom, ki se lepo loči od kosti; velikost in izenačenost znotraj razreda I (razreda II); čiste, brez vidne tuje snovi, praktično brez škodljivcev in poškodb, ki bi jih povzročili škodljivci; dovoljene so rahle pomanjkljivosti v obliki, razvitosti in obarvanosti, ki ne smejo vplivati na kakovost, napake v kožici, ki so podolgovate oblike, po dolžini ne smejo presegati ene tretjine (četrte) največjega premera ploda; velikost debeloplodnih sort mora biti najmanj 35 mm (30 mm) in drugih najmanj 28 mm (25 mm); v vsaki enoti pakiranja razreda I (razreda II) je lahko največ 10 % sliv, ki ne izpolnjujejo zahtev za razred I, vendar izpolnjujejo zahteve za razred II oz. so v mejah dovoljenih odmikov za razred II; v okviru odstopanja ne sme biti več kot 2 % (4%) počenih ali črvivih plodov; prav tako je v vsaki embalažni enoti lahko do 10 % sliv brez pecljev; sadje v isti embalažni enoti mora biti izenačeno po obliki, barvi, velikosti, poreklu, sorti, kakovosti in stopnji zrelosti |
| Embalaža in količina: | Pakiranje mora ščititi izdelek, uporabljeni materiali morajo biti primerni za živila; standardizirani odprti kartonski in leseni zabojčki; količine po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | hraniti pri ustreznih pogojih v hladilnicah; transport z ustrežno hlajenimi vozili |

14. KLEMENTINE

Osnovni opis: **klementine, razred I (razred II)**

| | |
|---------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | sortno značilna oblika, razvitost in obarvanost, značilen okus in vonj, zdravo sočno meso, čvrst sadež, čist, brez vidnih tujih snovi brez škodljivcev in poškodb, ki bi jih povzročili, notranjost ne sme biti izsušena, brez poškodb, ki bi jih povzročile visoke temperature ali zmrzal, ustrezno zreli sadeži; min 40 % soka; velikost in izenačenost znotraj razreda I (razreda II) in skladno s pravilnikom; v vsaki enoti pakiranja razreda I (razreda II) je lahko največ 10 % klementin, ki ne izpolnjujejo zahtev za razred I (razred II), vendar izpolnjujejo zahteve za razred II oz. so v mejah dovoljenih odmikov za razred II (izven odmikov za razred II); dovoljeni so rahli odstopi v obliki, barvi in manjše poškodbe lupine, ki ne vplivajo na kakovost; velikost sadežev min 35 mm; sadje v isti embalažni enoti mora biti izenačeno po obliki, barvi, |
|---------------------|---|

| | |
|---------------------------|--|
| | velikosti in poreklu |
| Embalaža in količina: | Pakiranje mora ščititi izdelek, uporabljeni materiali morajo biti primerni za živila; standardizirani odprti kartonski ali leseni zabojčki (novi in čisti); količine po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | hraniti pri ustreznih pogojih v hladilnicah; transport z ustrežno hlajenimi vozili |

15. LIMONE

Osnovni opis: **limone, razred I (razred II)**

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | sortno značilna oblika, razvitost in obarvanost, značilen okus in vonj, zdravo sočno meso, čvrst sadež, čist, brez vidnih tujih snovi brez škodljivcev in poškodb, ki bi jih povzročili, notranjost ne sme biti izsušena, brez poškodb, ki bi jih povzročile visoke temperature ali zmrzal, ustrezno zreli sadeži; min 20 % soka ; velikost in izenačenost znotraj razreda I (razreda II) in skladno s pravilnikom; v vsaki enoti pakiranja razreda I (razreda II) je lahko največ 10 % limon, ki ne izpolnjujejo zahtev za razred I (razred II), vendar izpolnjujejo zahteve za razred II oz. so v mejah dovoljenih odmikov za razred II (izven odmikov za razred II); dovoljeni so (rahli) odstopi v obliki, barvi in manjše poškodbe lupine, ki ne vplivajo na kakovost; velikost sadežev min 45 mm; sadje v isti embalažni enoti mora biti izenačeno po obliki, barvi, velikosti in poreklu |
| Embalaža in količina: | Pakiranje mora ščititi izdelek, uporabljeni materiali morajo biti primerni za živila; standardizirani odprti kartonski ali leseni zabojčki (novi in čisti); količine po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | hraniti pri ustreznih pogojih v hladilnicah; transport z ustrežno hlajenimi vozili |

16. MANDARINE

Osnovni opis: **mandarine, razred I (razred II)**

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | sortno značilna oblika, razvitost in obarvanost, značilen okus in vonj, zdravo sočno meso, čvrst sadež, čist, brez vidnih tujih snovi brez škodljivcev in poškodb, ki bi jih povzročili, notranjost ne sme biti izsušena, brez poškodb, ki bi jih povzročile visoke temperature ali zmrzal, ustrezno zreli sadeži; min 33 % soka ; velikost in izenačenost znotraj razreda I in skladno s pravilnikom; v vsaki enoti pakiranja razreda I (razreda II) je lahko največ 10 % mandarin, ki ne izpolnjujejo zahtev za razred I (razred II), vendar izpolnjujejo zahteve za razred II oz. so v mejah dovoljenih odmikov za razred II (izven odmikov za razred II); dovoljeni so (rahli) odstopi v obliki, barvi in manjše poškodbe lupine, ki ne vplivajo na kakovost; velikost sadežev min 45 mm; sadje v isti embalažni enoti mora biti izenačeno po obliki, barvi, velikosti in poreklu |
| Embalaža in količina: | pakiranje mora ščititi izdelek, uporabljeni materiali morajo biti primerni za živila; standardizirani odprti kartonski ali leseni zabojčki (novi in čisti); količine po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | hraniti pri ustreznih pogojih v hladilnicah; transport z ustrežno hlajenimi vozili |

17. POMARANČE

Osnovni opis: pomaranče, razred I (razred II)

| | |
|---------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | sortno značilna oblika, razvitost in obarvanost, značilen okus in vonj, zdravo sočno meso, čvrst sadež, čist, brez vidnih tujih snovi brez škodljivcev in poškodb, ki bi jih povzročili, notranjost ne sme biti izsušena, brez poškodb, ki bi jih povzročile visoke temperature ali zmrzal, ustrezno zreli sadeži; min 33 % soka ; velikost in izenačenost znotraj razreda I (razreda II) in skladno s pravilnikom; v vsaki enoti pakiranja razreda I (razreda II) je lahko največ 10 % pomaranč, ki ne izpolnjujejo zahtev za razred I (razred II), vendar izpolnjujejo zahteve za razred II oz. so v mejah dovoljenih odmikov za razred II (izven odmikov za razred II); dovoljeni so rahli odstopi v obliki, barvi in manjše poškodbe lupine, ki ne vplivajo na kakovost; velikost sadežev min 53 mm; sadje v isti embalažni enoti mora biti izenačeno po obliki, barvi, velikosti in poreklu |
| Embalaža in količina: | pakiranje mora ščititi izdelek, uporabljeni materiali morajo biti primerni za živila; standardizirani odprti kartonski ali leseni zabojčki (novi in čisti); količine po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | hraniti pri ustreznih pogojih v hladilnicah; transport z ustrezno hlajenimi vozili |

SUHO SADJE

1. JABOLČNI KRHLJI

Osnovni opis: jabolčni krhliji, olupljeni, razred I

| | |
|---------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | narezani na rezine, olupljeni, izdelane iz zrelega sadja, brez vidnih poškodb škodljivcev, brez plesni in znakov fermentacije; brez vidne zunanje vlage; brez tujega priokusa in vonja; ne smejo biti presušeni (zažgani); vlage do 22 %; brez konzervansov, značilnega okusa in vonja, velikost 27 mm, več kot 90 % mora biti širokih min 10 mm; skupaj do 15 % takih, ki odstopajo od osnovnih zahtev; plesnivih do 0,5 %, rahlo nagnitih do 0,5 %; z znaki fermentacije do 1 %; pešk in pecljev do 5 %, s poškodbami insektov in boleznimi do 4 %; v kislini netopni pepel ne sme presegati 1g/kg; čvrste konzistence |
| Embalaža in količina: | pakirane v ustrezni embalaži, ki zagotavlja popolno ohranitev kakovosti; količine po potrebah naročnika; na njej mora biti razviden tisti, ki je izdelek pakiral in trgovec ter poreklo izdelka; |
| Hramba in prevoz Izdelka: | hraniti pri ustreznih pogojih; transport brez posebnosti |

2. HRUŠKE, SUHE

Osnovni opis: hruške, suhe, neolupljene, razred I

| | |
|---------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | narezane na rezine (četrtine ali osmine), neolupljene, izdelane iz zrelega sadja, brez vidnih poškodb škodljivcev, brez plesni in znakov fermentacije; brez vidne zunanje vlage; brez tujega priokusa in vonja; vlage do 22 %; brez konzervansov, značilnega okusa in vonja, velikost 25 mm, razlika med |
|---------------------|--|

| | |
|---------------------------|--|
| | največjim in najmanjšim kosom v embalažni enoti ne sme presegati 20 mm; do 15 % jih lahko odstopa od velikosti; skupaj do 15 % takih, ki odstopajo od osnovnih zahtev; plesnivih do 0,5 %, rahlo nagnitih do 0,5 %; z znaki fermentacije do 1 %; pešk in pecljev do 5 %, s poškodbami insektov in boleznimi do 4 %; čvrste konzistence |
| Embalaža in količina: | pakirane v ustrezni embalaži, ki zagotavlja popolno ohranitev kakovosti; količine po potrebah naročnika; na njej mora biti razviden tisti, ki je izdelek pakiral in trgovec ter poreklo izdelka; |
| Hramba in prevoz izdelka: | hraniti pri ustreznih pogojih; transport brez posebnosti |

3. MARELICE, suhe

Osnovni opis: suhe marelice, razred I

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | cele ali razpolovljene; sušene iz zrelih sadežev; čvrste, brez znakov gnilobe, brez vidnih poškodb škodljivcev, brez plesni in znakov fermentacije; brez vidne zunanje vlage; brez tujega priokusa in vonja; čiste, brez tujih primesi; skupaj do 15 % takih, ki odstopajo od osnovnih zahtev; do 2 % poškodovanih od insektov / kg; do 8 % presušeni, s poškodbami povrhnjice, počeni ali raztrgani; rahlo plesnivih do 1 %; do 0,5 % tujih primesi / kg; do 4 % fermentiranih; do 5 % umazanih; do 1 % rahlo nagnitih; v kislini netopni pepel ne sme presegati 1g/kg; do 25 % jih lahko odstopa od velikostnega razreda; do 22 % vlage; brez konzervansov; |
| Embalaža in količina: | pakirane v ustrezni embalaži, ki zagotavlja popolno ohranitev kakovosti; količine po potrebah naročnika; na njej mora biti razviden tisti, ki je izdelek pakiral in trgovec ter poreklo izdelka; |
| Hramba in prevoz izdelka: | hraniti pri ustreznih pogojih; transport brez posebnosti |

4. ROZINE

Osnovni opis: rozine, razred I

| | |
|---------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | cele, čvrste, brez nagnitih ali poškodovanih, brez insektov in vidne zunanje vlage, brez tujega priokusa in vonja, čiste, brez vidnih tujih primesi, brez plesni, brez nezrelih ali nepopolno razvitih sadežev; brez pecljev, brez poškodovanih jagod in očitnih sladkornih kristalov, brez rastlinskih primesi; med 13 in 31 % vlage; do 2 % nezrelih ali nerazvitih jagod; do 3 % plesnivih; do 0,5 % poškodovanih od insektov; do 4 % poškodovanih; do 10 % s kristali sladkorja; do 0,02 % rastlinskih primesi; do 0,01 % mineralnih nečistoč; |
| Embalaža in količina: | pakirane v ustrezni embalaži, ki zagotavlja popolno ohranitev kakovosti; količine po potrebah naročnika; na njej mora biti razviden tisti, ki je izdelek pakiral in trgovec ter poreklo izdelka; |
| Hramba in prevoz izdelka: | hraniti pri ustreznih pogojih; transport brez posebnosti |

5. SLIVE, SUHE

Osnovni opis: **slive, suhe, razred I**

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | |
| Embalaža in količina: | pakirane v ustrezni embalaži, ki zagotavlja popolno ohranitev kakovosti; količine po potrebah naročnika; na njej mora biti razviden tisti, ki je izdelek pakiral in trgovec ter poreklo izdelka; slive, suhe, izkoščičene, brez dodanega sladkorja ali sladil, izdelane iz fiziološko zrelega sadja, meso mora biti elastično, čvrsto, brez tujih delcev, brez škodljivcev in njihovih poškodb, značilnega vonja in okusa; vsebnost vlage do 35 %, konzervansi niso zaželeni; do 67 velikih sliv v 500 g in več kot 67 srednje velikosti; do 0,01 % mineralnih nečistoč; suhe slive iste pošiljke morajo biti istega porekla, sorte in kakovosti; |
| Embalaža in količina: | pakirane v ustrezni embalaži, ki zagotavlja popolno ohranitev kakovosti; količine po potrebah naročnika; na njej mora biti razviden tisti, ki je izdelek pakiral in trgovec ter poreklo izdelka; vidni del embalaže mora biti reprezentativen za celo embalažo; označeno skladno s predpisi; |
| Hramba in prevoz izdelka: | hraniti pri ustreznih pogojih; transport brez posebnosti |

KONZERVIRANO SADJE

1. ANANASOV KOMPOT

Osnovni opis: **kompot iz ananasa, manj sladek**

| | |
|---------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Ananas, narezan na koščke ali kolobarje, in prelit s sladkornim sirupom; ustrezni morajo biti okus, vonj, barva in konzistenca ananasa; sirup mora biti bister do opalescenten in mora ga biti dovolj, da prekriva sadje; odcejene mase sadja mora biti več kot 50 % - neto masa ploda mora biti deklarirana, kompota ne sme vsebovati tujih primesi in konzervansov, aditive pa le tiste, ki jih dovoljuje pravilnik; kompota naj bo pasteriziran ali steriliziran v hermetično zaprti embalaži |
| Embalaža in količina: | Kozarci in pločevinke različnih gramatur - po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Hermetično zaprt izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti |

2. BRESKOV KOMPOT

Osnovni opis: **kompot iz breskev, manj sladek**

| | |
|---------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Kosi breskev, ki so prelit s sladkornim sirupom; značilen, prijeten okus, vonj, barva in primerna konzistenca breskev; sirup mora biti bister do opalescenten in mora ga biti dovolj, da prekriva sadje; odcejene mase sadja mora biti več kot 50 % - neto masa ploda mora biti deklarirana, kompota ne sme vsebovati tujih primesi in konzervansov, aditive pa le tiste, ki jih |
|---------------------|--|

| | |
|---------------------------|---|
| | dovoljuje pravilnik; kompot naj bo pasteriziran ali steriliziran v hermetično zaprti embalaži |
| Embalaža in količina: | Kozarci in pločevinke različnih gramatur - po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Hermetično zaprt izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi (prevoz brez posebnosti) |

3. HRUŠKOV KOMPOT

Osnovni opis: **kompot iz hrušk, manj sladek**

| | |
|---------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Kosi hrušk, preliti s sladkornim sirupom; značilen, prijeten okus, vonj, barva in primerna konzistenca hrušk; sirup mora biti bister do opalescenten in mora ga biti dovolj, da prekriva sadje; odcejene mase sadja mora biti več kot 50 % - neto masa ploda mora biti deklarirana, kompot ne sme vsebovati tujih primesi in konzervansov, aditive pa le tiste, ki jih dovoljuje pravilnik; kompot naj bo pasteriziran ali steriliziran v hermetično zaprti embalaži |
| Embalaža in količina: | Kozarci in pločevinke različnih gramatur - po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Hermetično zaprt izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi (prevoz brez posebnosti) |

4. JAGODNI KOMPOT

Osnovni opis: **kompot iz jagod, manj sladek**

| | |
|---------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Jagode, prelite s sladkornim sirupom; značilen, prijeten okus, vonj, barva in primerna konzistenca jagod; sirup mora biti bister do opalescenten in mora ga biti dovolj, da prekriva sadje; odcejene mase sadja mora biti več kot 50 % - neto masa ploda mora biti deklarirana, kompot ne sme vsebovati tujih primesi in konzervansov, aditive pa le tiste, ki jih dovoljuje pravilnik; kompot naj bo pasteriziran ali steriliziran v hermetično zaprti embalaži |
| Embalaža in količina: | Kozarci in pločevinke različnih gramatur - po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Hermetično zaprt izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi (prevoz brez posebnosti) |

5. MARELIČNI KOMPOT

Osnovni opis: **kompot iz marelic, manj sladek**

| | |
|-----------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Kosi marelic (polovice), ki so preliti s sladkornim sirupom; značilen in prijeten okus, vonj, barva in primerna konzistenca marelic; sirup mora biti bister do opalescenten in mora ga biti dovolj, da prekriva sadje; odcejene mase sadja mora biti več kot 50 % - neto masa ploda mora biti deklarirana, kompot ne sme vsebovati tujih primesi in konzervansov, aditive pa le tiste, ki jih dovoljuje pravilnik; kompot naj bo pasteriziran ali steriliziran v hermetično zaprti embalaži |
| Embalaža in količina: | Kozarci in pločevinke različnih gramatur - po zahtevah |

| | |
|---------------------------|--|
| | naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Hermetično zaprt izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi (prevoz brez posebnosti) |

6. MEŠANI KOMPOT

Osnovni opis: **kompot iz različnih vrst sadja (sadna solata), manj sladek**

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Mešanica drobno narezanih kosov sadja (breskve, hruške, ananas,...) in plodov drobnega sadja (jagode, češnje,...) z dodatkom sladkornega sirupa; sadje mora biti zdravo, tehnološko zrelo, s primerno konzistenco, sveže ali zamrznjeno in pasterizirano, plodovi morajo biti olupljeni in brez koščic; okus, vonj in barva morajo biti prijetni in značilni, glede na vrste sadja, iz katerih je kompota narejen; odcejene mase sadja mora biti več kot 50 %- neto masa ploda mora biti deklarirana, kompota ne sme vsebovati tujih primesi in konzervansov, aditive pa le tiste, ki jih dovoljuje pravilnik; biti mora pasteriziran ali steriliziran v hermetično zaprti embalaži |
| Embalaža in količina: | Kozarci in pločevinke različnih gramatur - po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Hermetično zaprt izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi (prevoz brez posebnosti) |

7. SLIVOV KOMPOT

Osnovni opis: **kompot iz sliv, manj sladek**

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Kompot iz celih sliv brez koščic; zdravi, nepoškodovani sadeži, prijetnega, značilnega vonja in okusa ter primerne konzistence v sladkornem sirupu; odcejene mase sadja mora biti več kot 50 % - neto masa ploda mora biti deklarirana, kompota ne sme vsebovati tujih primesi in konzervansov, aditive pa le tiste, ki jih dovoljuje pravilnik; biti mora pasteriziran ali steriliziran v hermetično zaprti embalaži |
| Embalaža in količina: | Kozarci in pločevinke različnih gramatur - po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Hermetično zaprt izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi (prevoz brez posebnosti) |

8. VIŠNJEV KOMPOT

Osnovni opis: **kompot iz višenj, manj sladek**

| | |
|-----------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Kompot iz višenj s koščicami in brez koščic; zdravi, nepoškodovani celi plodovi, prijetnega, značilnega vonja in okusa ter primerne konzistence v sladkornem sirupu; odcejene mase sadja mora biti več kot 50 % - neto masa ploda mora biti deklarirana, kompota ne sme vsebovati tujih primesi in konzervansov, aditive pa le tiste, ki jih dovoljuje pravilnik; biti mora pasteriziran ali steriliziran v hermetično zaprti embalaži |
| Embalaža in količina: | Kozarci in pločevinke različnih gramatur - po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz | Hermetično zaprt izdelek mora biti obstojen pri sobni |

| | |
|----------|--------------------------------------|
| izdelka: | temperaturi (prevoz brez posebnosti) |
|----------|--------------------------------------|

ZAMRZNJENO SADJE

1. BOROVNICE

Osnovni opis: **zamrznjene borovnice**

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Zdravi, čisti, celi plodovi, brez tujih primesi; po odmrzovanju morajo imeti značilno aromo, ohraniti morajo prvotne lastnosti in biti brez tujega vonja in okusa; ne smejo vsebovati dodatkov; biti morajo globoko zamrznjene, s središčno temperaturo, nižjo od $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Embalaža in količina: | Pakirane v ustrezni embalaži različnih gramatur - po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s hladilnimi vozili) |

2. JAGODE

Osnovni opis: **zamrznjene jagode**

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Zdravi, čisti, celi plodovi, brez tujih primesi; po odmrzovanju morajo imeti značilno aromo, ohraniti morajo prvotne lastnosti in biti brez tujega vonja in okusa; ne smejo vsebovati dodatkov; biti morajo globoko zamrznjene, s središčno temperaturo, nižjo od $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Embalaža in količina: | Pakirane v ustrezni embalaži različnih gramatur - po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s hladilnimi vozili) |

3. MALINE

Osnovni opis: **zamrznjene maline**

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Zdravi, čisti, celi plodovi, brez tujih primesi; po odmrzovanju morajo imeti značilno aromo, ohraniti morajo prvotne lastnosti in biti brez tujega vonja in okusa; ne smejo vsebovati dodatkov; biti morajo globoko zamrznjene, s središčno temperaturo, nižjo od $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| Embalaža in količina: | Pakirane v ustrezni embalaži različnih gramatur - po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s hladilnimi vozili) |

4. RIBEZ

Osnovni opis: **zamrznjen ribez**

| | |
|---------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Zdravi, čisti, celi plodovi, brez tujih primesi; po odmrzovanju morajo imeti značilno aromo, ohraniti morajo prvotne lastnosti in |
|---------------------|---|

| | |
|---------------------------|---|
| | biti brez tujega vonja in okusa; ne smejo vsebovati dodatkov; biti morajo globoko zamrznjeni, s središčno temperaturo, nižjo od -18°C |
| Embalaža in količina: | Pakiran v ustrezni embalaži različnih gramatur - po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod -18°C ; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s hladilnimi vozili) |

5. ROBIDE

Osnovni opis: **zamrznjene robide**

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Zdravi, čisti, celi plodovi, brez tujih primesi; po odmrzovanju morajo imeti značilno aromo, ohraniti morajo prvotne lastnosti in biti brez tujega vonja in okusa; ne smejo vsebovati dodatkov; biti morajo globoko zamrznjene, s središčno temperaturo, nižjo od -18°C |
| Embalaža in količina: | Pakirane v ustrezni embalaži različnih gramatur - po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturah pod -18°C ; med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (prevoz s hladilnimi vozili) |

OREŠKI

Splošna določila

Oreški morajo biti čisti, brez vidnih tujih primesi, delčkov lupine, značilnega vonja, okusa in izgleda ter brez plesni in gnilobe in brez zunanje vlage. Oreški morajo ustrezati vsem zahtevam razreda I ali višje, kot je opredeljeno s pravilniki.

Oreški morajo biti pridelani vsaj na integriran način.

V isti pošiljki morajo biti samo oreški istega porekla in sorte. Vidni del vsebine vsake enote pakiranja mora biti reprezentativen za celotno vsebino.

Na deklaraciji oreškov mora biti poleg podatkov, določenih s pravilniki, tudi neto masa izdelka v posameznem pakiranju. Deklaracijska nalepka mora biti nalepljena na vsaki embalažni enoti.

Transport, hramba v primernem prostoru in primerna embalaža morajo zagotoviti ohranitev odlične kakovosti in higienske neoporečnosti.

Normativna ustreznost

Oreški morajo ustrezati naslednjim predpisom:

- Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živilom (Ur. list RS, št. 52/00, 42/02 in 47/07),
- Pravilnik o količinah pesticidov in drugih strupenih snovi, hormonov, antibiotikov in mikotoksinov, ki smejo biti v živilih (Ur. list RS, št. 54/99 in 42/03, 69/03, 73/03, 20/04),
- Pravilnik o ostankih pesticidov v oziroma na živilih in kmetijskih pridelkih (Ur. list RS, št. 84/2000),
- Pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil (Ur. list RS, št. 50/04 s spremembami in dopolnitvami),
- Pravilnik o količinah predpakiranih izdelkov (Ur. list RS, št. 110/02),
- Pravilnik o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živilom (Ur. list RS, št. 36/2005, 38/06, 100/06 in 65/08),
- Pravilnik o aditivih za živila (Ur. list RS, št. 43/04),
- Uredba Sveta (ES) št. 1234/2007 z dne 22. oktobra 2007 o vzpostavitvi skupne ureditve kmetijskih trgov in o posebnih določbah za nekatere kmetijske proizvode (Uredba o enotni SUT)
- Uredba Komisije (ES) št. 1580/2007 z dne 21. decembra 2007 o določitvi izvedbenih pravil za uredbe Sveta (ES) št. 2200/96, (ES) št. 2201/96 in (ES) št. 1182/2007 v sektorju sadja in zelenjave
- Pravilnik o integrirani pridelavi sadja (Ur. list RS, št. 63/02),
- Uredba Komisije (ES) št. 175/2001 o standardu trženja za orehe v lupini
- Uredba Komisije (ES) št. 1284/2002 o standardu trženja za lešnike v lupini
- drugi predpisi, ki za lupinarje in oreške veljajo v EU in Republiki Sloveniji.

1. OREHI

Osnovni opis: **orehi, jedrca in mleti, razred prvi ali višji**

| | |
|---------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Jedrca ali mleti orehi morajo biti čisti, brez delčkov lupine ali |
|---------------------|---|

| | |
|------------------------------|--|
| | drugih primesi, značilnega vonja, okusa in izgleda, brez tujega vonja in priokusa ter brez plesni in gnilobe. Izpolnjevati morajo vse zahteve za prvi ali višji razred. Prepovedano je mešanje jedrc iz različnih letin. Orehi ne smejo biti starejši od dveh let. |
| Embalaža in količina: | Predpakirano v primerni embalaži. Količine po zahtevah naročnika. |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Hraniti pri ustreznih pogojih v hladnih prostorih, transport z ustreznimi vozili. |

2. LEŠNIKI

Osnovni opis: **lešniki, jedrca in mleti, razred prvi ali višji**

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Jedrca ali mleti lešniki morajo biti čisti, brez delčkov lupine ali drugih primesi, značilnega vonja, okusa in izgleda, brez tujega vonja in priokusa ter brez plesni in gnilobe. Izpolnjevati morajo vse zahteve za prvi ali višji razred. Prepovedano je mešanje jedrc iz različnih letin. Lešniki ne smejo biti starejši od dveh let. |
| Embalaža in količina: | Predpakirano v primerni embalaži. Količine po zahtevah naročnika. |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Hraniti pri ustreznih pogojih v hladnih prostorih, transport z ustreznimi vozili. |

3. MANDELJNI

Osnovni opis: **mandeljni, jedrca in rezani, razred prvi ali višji**

| | |
|------------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Jedrca ali rezani mandeljni morajo biti čisti, brez delčkov lupine ali drugih primesi, značilnega vonja, okusa in izgleda, brez tujega vonja in priokusa ter brez plesni in gnilobe. Izpolnjevati morajo vse zahteve za prvi ali višji razred. Prepovedano je mešanje jedrc iz različnih letin. Mandeljni ne smejo biti starejši od dveh let. |
| Embalaža in količina: | Predpakirano v primerni embalaži. Količine po zahtevah naročnika. |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Hraniti pri ustreznih pogojih v hladnih prostorih, transport z ustreznimi vozili. |

4. NESOLJENE PISTACIJE

Osnovni opis: **nesoljene pistacije, jedrca, razred prvi ali višji**

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Jedrca nesoljene pistacije morajo biti čista, brez delčkov lupine ali drugih primesi, značilnega vonja, okusa in izgleda, brez tujega vonja in priokusa ter brez plesni in gnilobe. Izpolnjevati morajo vse zahteve za prvi ali višji razred. Prepovedano je mešanje jedrc iz različnih letin. Pistacije ne smejo biti starejši od dveh let. |
| Embalaža in količina: | Predpakirano v primerni embalaži. Količine po zahtevah naročnika. |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Hraniti pri ustreznih pogojih v hladnih prostorih, transport z ustreznimi vozili. |

SADNI, ZELENJAVNI, SADNO – ZELENJAVNI SOKOVI IN NEKTARJI

Splošna določila

1. a. Sadni sok

Sadni sok je izdelek, ki lahko fermentira, a ni fermentiran, pridobljen iz ene ali več vrst zdravih in zrelih sadežev, svežih ali zamrznjenih, in ima barvo, aromo in okus, značilne za sok sadja, iz katerega je pridobljen. Aroma, pulpa in sadne celice, ki se pri predelavi izločijo iz soka, se lahko temu soku ponovno dodajo. Sadni sok iz citrusov se pridobiva samo iz mesnatega dela plodu. Sok iz limete pa se lahko pridobiva iz celega plodu z ustreznimi tehnološkimi postopki, pri katerih preide čim manj sestavin zunanje dela plodu v sok.

b. Sadni sok iz koncentrata

Sadni sok iz koncentrata je izdelek, pridobljen tako, da se zgoščenemu sadnemu soku ponovno doda voda, ki mu je bila odvzeta med zgoščevanjem, in arome ter, če je primerno, pulpa in sadne celice, izločene iz soka, vendar ponovno dodane med postopkom izdelave tega sadnega soka ali sadnega soka iste vrste. Dodana voda mora imeti ustrezne kemijske, mikrobiološke in organoleptične lastnosti, ki zagotavljajo značilno kakovost soka. Tako pridobljen izdelek mora imeti organoleptične in analitske lastnosti, ki so najmanj enakovredne lastnostim sadnega soka, pridobljenega iz sadja iste vrste v skladu z določbami iz točke (a).

2. Zgoščeni sadni sok

Zgoščeni sadni sok je izdelek, pridobljen tako, da se sadnemu soku iz ene ali več vrst sadja s fizikalnimi postopki odvzame določen del vsebovane vode. Če je izdelek namenjen končnemu potrošniku, je treba odvzeti najmanj 50% vode.

3. Dehidrirani sadni sok ali sadni sok v prahu

Dehidrirani sadni sok ali sadni sok v prahu je izdelek, pridobljen tako, da se sadnemu soku iz ene ali več vrst sadja s fizikalnimi postopki odvzame vsebovana voda.

4. Sadni nektar

Sadni nektar je izdelek, ki lahko fermentira, a ni fermentiran, pridobljen z dodatkom vode, sladkorjev in/ali medu izdelkom, opredeljenim v točkah 1, 2 in 3, sadni kaši (pireju) ali mešanici teh izdelkov. Dovoljen je dodatek do 20% sladkorjev in/ali medu glede na skupno maso končnega izdelka.

ZAHTEVE ZA SADNE NEKTARJE

Sadno–zelenjavni in zelenjavni sokovi imajo nižjo energijsko, a bogato hranilno vrednost.

Sokovi in nektarji morajo biti označeni v skladu s predpisom. Izdelkom je dovoljeno dodajanje vitaminov in mineralov v skladu s predpisom.

Pri pogoju za hrambo in prevoz sokov in nektarjev ni posebnosti.

S strani ponudnika mora biti zagotovljena dobava izdelka, pri katerem ni pretekla več kot polovica celotnega roka uporabe. Dobavljeni izdelki morajo biti iz iste serije.

Normativna ustreznost

Sadni, zelenjavni, sadno-zelenjavni sokovi in nektarji morajo ustrezati naslednjim predpisom:

- Pravilnik o kakovosti sadnih sokov in določenih istovrstnih izdelkov (Ur. list RS, št. 31/04)
- Pravilnik o označevanju hranilne vrednosti živil (Ur. list RS, št. 60/02, 117/02, 121/04 in 81/07)
- Pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil (Ur. list RS št. 50/04 s spremembami in dopolnitvami)
- Pravilnik o količinah predpakiranih izdelkov (Ur. l. RS, št. 110/02)
- Pravilnik o aditivih za živila (Ur. list RS št. 43/04 s spremembami in dopolnitvami)
- Pravilnik o ostankih pesticidov v oziroma na živilih in kmetijskih pridelkih (Ur. list RS, št. 84/04)
- Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živilo (Ur. list RS, št. 52/00, 42/02 in 47/07),
- Pravilnik o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živilo (Ur. l. RS, št. 36/05, 38/06, 100/06 in 65/08)
- in drugi predpisi, ki za sadne sokove in določene istovrstne izdelke veljajo v RS in ES.

Kakovostne zahteve za posamezne vrste sokov in nektarjev

1. SADNI SOKOVI (JUICE)

Osnovni opis: sadni sok iz jabolka (bistri in motni), pomaranč, ananasa, grenivke

| | |
|---------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Sadni delež: 100%: - jabolko - pomaranča - ananas - grenivka - hruška - limona Sokovi morajo biti pasterizirani. Konzervansi, sladkor, med in umetna sladila ne smejo biti dodani |
| Embalaža in količina: | Kartonska embalaža, steklenica – količina po zahtevah naročnika. |
| Hramba in prevoz izdelka: | Brez posebnosti. |

2. ZELENJAVNI SOKOVI

Osnovni opis: zelenjavni sok iz korenčka, sok iz več vrst zelenjave

| | |
|-----------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Zelenjavni delež: 100%: - korenček - sok iz več vrst zelenjave Sok mora biti pasteriziran; sladkor, med in umetna sladila ne smejo biti dodani. |
| Embalaža in količina: | Kartonska embalaža, steklenica – količina po zahtevah naročnika. |

| | |
|------------------------------|-----------------|
| | |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Brez posebnosti |

3. SADNO- ZELENJAVNI SOKOVI

Osnovni opis: sadni sok iz korenčka, jabolka in pomaranče*

| | |
|------------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Sadno – zelenjavni delež: 100%: - korenček, jabolko in pomaranča Sok mora biti pasteriziran; sladkor, med in umetna sladila ne smejo biti dodani. |
| Embalaža in količina: | Kartonska embalaža, steklenica – količina po zahtevah naročnika. |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Brez posebnosti. |

**Lahko tudi druge kombinacije zelenjavnih in sadnih sokov s 100 % sadno-zelenjavnim deležem.*

4. SADNI NEKTARJI

Osnovni opis: sadni nektar iz hrušk

Osnovni opis: sadni nektar iz borovnic

Osnovni opis: sadni nektar iz črnega ribeza

Osnovni opis: sadni nektar iz maline

Osnovni opis: sadni nektar iz jagode

Osnovni opis: sadni nektar iz višnje

Osnovni opis: sadni nektar iz češnje

Osnovni opis: sadni nektar iz breskev

Osnovni opis: sadni nektar iz marelic

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | masni odstotki sadnega deleža: skladno z razpredelnico na str. 116 in 117 Vsi nektarji morajo biti pasterizirani. Sladkor, ki jim je dodan, se ne zamenja z medom se ne nadomesti s sladili. |
| Embalaža in količina: | Kartonska embalaža, steklenica – količina po zahtevah naročnika. |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Brez posebnosti. |

MAŠČOBNA IN SLADKA ŽIVILA

JEDILNA RASTLINSKA OLJA

Splošna določila

Jedilna rastlinska olja so živila, ki so sestavljena iz gliceridov maščobnih kislin, pridobljenih izključno iz rastlin. Vsebujejo lahko tudi manjše količine drugih maščob, ki so naravno prisotne v maščobi oziroma olju. Izdelkom se lahko dodajajo aditivi v skladu s predpisi. Konzervansi niso dovoljeni.

Po tehnološkem postopku se jedilna rastlinska olja razvrščajo na: jedilna rafinirana rastlinska olja, jedilna nerafinirana rastlinska olja in jedilna hladno stiskana rastlinska olja.

Glede kakovosti morajo jedilna rafinirana rastlinska olja izpolnjevati določene pogoje : bistrost pri 25 °C, značilna barva, blaga, prijetna in značilna vonj in okus pri temperatur 25 °C – brez tujega in žarkega vonja in okusa, vsebnost največ 0,3 % prostih maščobnih kislin (izraženih kot oleinska kislina), do 0,2 % vode in drugih hlapljivih snovi in do 50 mg/kg mila (kot Na-oleinata).

Jedilna nerafinirana in jedilna hladno stiskana rastlinska olja morajo glede kakovosti izpolnjevati naslednje pogoje: imajo značilno barvo, okus in vonj, značilna za to olje, brez tujega in žarkega vonja in okusa. Vsebovati smejo največ 3% prostih maščobnih kislin (kot oleinska) in da znaša peroksidno število največ 10 mmol O₂/kg olja. Naj ne vsebujejo več kot 0,05% nečistoč ter naj vsebujejo največ 0,4% vlage in hlapnih snovi. Hladno stiskana jedilna olja ne smejo vsebovati več kot 0,15 mg/kg stigmastadienov.

Margarina je mešanica masti in olj živalskega ali rastlinskega izvora ter vsebuje dovoljene aditive in dodatke v skladu s pravilnikom. Ne vsebuje več kot 3% mlečnih maščob in ne več kot 90% maščob. Imeti mora značilno barvo, vonj in okus, biti mora brez tujega ali žarkega vonja in okusa. Margarina z manj maščob in margarina z malo maščob sta izdelka, ki vsebujeta delež maščob, kot je določeno s pravilnikom. Delež trans nenasičenih maščobnih kisline ne sme preseči mejne vrednosti 1 %.

Maslo je izdelano iz pasterizirane smetane ali pasterizirane fermentirane smetane, ki se lahko maže. Imeti mora značilen okus, vonj in barvo. Konsistenca mora biti homogena, brez vidnih vodnih kapljic. Vsebovati mora mlečne maščobe in vodo, kot je opredeljeno s pravilnikom.

Vsi izdelki morajo biti skladni s predpisi za splošno označevanje živil.

Ponudnik mora zagotoviti dobavo izdelka, pri katerem ni pretekla več kot polovica celotnega roka uporabe. Dobavljeni izdelki morajo biti iz iste serije.

Normativna ustreznost

Maščobna in sladka živila morajo ustrezati naslednjim predpisom:

- Pravilnik o kakovosti jedilnih rastlinskih olj, jedilnih rastlinskih masteh in majonezi (Ur. list RS, št. 122/2003 s spremembami in dopolnitvami),

- Pravilnik o minimalni kakovosti »surovega masla I vrste« in o izvajanju Uredb Sveta (ES) in Uredb komisije (ES) o določitvi standardov za mazave maščobe (Ur. list RS, št. 19/2007),
- Pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil (Ur. list RS št. 50/04 s spremembami in dopolnitvami)
- Pravilnik o aditivih za živila (Ur. list RS št. 43/04 s spremembami in dopolnitvami)
- Pravilnik o ekstrakcijskih topilih (Ur. list RS št. 7/01 s spremembami in dopolnitvami)
- Pravilnik o količinah predpakiranih izdelkov (Ur. l. RS, št. 110/02)
- Pravilnik o aditivih za živila (Ur. list RS št. 43/04 s spremembami in dopolnitvami)
- Pravilnik o označevanju hranilne vrednosti živil (Ur. list RS, št. 60/02, 117/02, 121/04 in 81/07)
- Pravilnik o ostankih pesticidov v oziroma na živilih in kmetijskih pridelkih (Ur. list RS, št. 84/04)
- Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živilom (Ur. list RS, št. 52/00, 42/02 in 47/07),
- Pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil (Ur. list RS, št. 71/00)
- in drugi predpisi, ki za olja in maščobna živila, ki veljajo v RS in ES.

Kakovostne zahteve za posamezne vrste sokov in nektarjev

1. JEDILNO RAFINIRANO RASTLINSKO OLJE

Osnovni opis: **jedilno rafinirano rastlinsko olje**

| | |
|---------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Narejeno mora biti iz več vrst kakovostnega olja in mora izpolnjevati parametre kakovosti: biti mora prijetnega vonja, značilne arome in okusa ter barve in pravilne bistrost. Vsebovati mora proste maščobe kisline, vodo in druge hlapljive snovi ter mila, kot jih določa pravilnik. Vsebuje lahko le aditive, ki jih dovoljuje pravilnik |
| Embalaza in količina: | Steklena embalaža, plastenka ali druga ustrežna embalaža; količine po potrebah naročnika. |
| Hramba in prevoz izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi, prevoz brez posebnosti. |

2. JEDILNO RAFINIRANO RASTLINSKO OLJE Z NAVEDBO VRSTE SUROVINE

Osnovni opis: **Jedilno rafinirano sončnično olje, Jedilno rafinirano olje oljne ogrščice, Jedilno rafinirano sojino olje, Jedilno rafinirano olje koruznih kalčkov**

| | |
|---------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Olje mora biti dobljeno po ustreznem tehnološkem postopku rafinacije samo iz ene surovine in ne sme vsebovati primesi drugih olj. Ustrezati mora vsem pogojem, ki jih pravilnik predpisuje za jedilna rafinirana rastlinska olja in pogojem, ki so nujni za identifikacijo – gostota olja, indeks refrakcije, jodno število, število umiljenja, % neumiljivih snovi in sestava maščobnih kislin morajo ustrezati pravilniku. Biti mora prijetnega vonja, značilne arome, brez tujih priokusov in vonjev, značilne barve in ustrezne viskoznosti. Vsebuje lahko aditive, ki jih dovoljuje pravilnik. |
|---------------------|---|

| | |
|------------------------------|---|
| Embalaža in količina: | Steklena embalaža, plastenka ali druga ustrežna embalaža; količine po potrebah naročnika. |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi. Prevoz brez posebnosti |

3. JEDILNO RAFINIRANO RASTLINSKO OLJE ZA CVRTJE

Osnovni opis: **olje za cvrtje**

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Rafinirano rastlinsko olje za cvrtje mora biti dobre kakovosti, prijetnega vonja, značilne arome, brez tujih priokusov in vonjev, značilne barve in ustrezne viskoznosti, biti mora stabilno in odporno proti visokim temperaturam (zmanjšana dimljenje in penjenje). Ustrezati mora vsem pogojem, ki so nujni za identifikacijo – gostota olja, indeks refrakcije, jedno število, število umiljenja, % neumiljivih snovi in sestava maščobnih kislin morajo ustrezati pravilniku. Vsebuje lahko le aditive, ki jih dovoljuje pravilnik. |
| Embalaža in količina: | Steklena embalaža, plastenka ali druga ustrežna embalaža; količine po potrebah naročnika. |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi. Prevoz brez posebnosti. |

4. JEDILNO NERAFINIRANO RASTLINSKO OLJE

Osnovni opis: **nerafinirano bučno olje**

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Nerafinirano bučno olje mora biti dobljeno po ustreznem tehnološkem postopku, glede kakovosti mora izpolnjevati naslednje pogoje: biti mora zeleno-rdeče barve, z značilnim vonjem in okusom, brez tujega in žarkega okusa in vonja, vsebuje lahko največ 3 % prostih maščobnih kislin (kot oleinska kislina), največ 0,4 % vode in drugih hlapljivih snovi in da znaša peroksidno število največ 10 mmol O ₂ /kg. Poleg naštetega mora izpolnjevati pogoje za identifikacijo – gostota olja, indeks refrakcije, jedno število, število umiljenja, % neumiljivih snovi in sestava maščobnih kislin morajo ustrezati pravilniku. Vsebuje lahko le aditive, ki jih dovoljuje pravilnik. |
| Embalaža in količina: | Steklena embalaža, plastenka ali druga ustrežna embalaža; količine po potrebah naročnika. |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi. Prevoz brez posebnosti |

5. NAVADNO DEVIŠKO OLJČNO OLJE

Osnovni opis: **navadno deviško oljčno olje**

| | |
|---------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Oljčno olje mora biti pridobljeno izključno iz plodu oljke po ustreznem tehnološkem postopku. Ustrezati mora vsem pogojem, ki jih pravilnik predpisuje za navadno deviško oljčno olje in pogojem, ki so nujni za razvrščanje in ugotavljanje |
|---------------------|--|

| | |
|------------------------------|--|
| | kakovosti in pristnosti izdelka: vsebnost prostih maščobnih kislin (največ 3,3% izraženih kot oleinska kislina), peroksidno število, sestava in delež sterolov, ne sme vsebovati aditivov in konzervansov, biti mora značilnega vonja, arome, barve in ustrezne viskoznosti. |
| Embalaža in količina: | Steklena embalaža, plastenka ali druga ustrezna embalaža; količine po potrebah naročnika. |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi. Prevoz brez posebnosti |

6. MARGARINSKI NAMAZ

Osnovni opis: **margarinski namaz**

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Margarinski namaz mora biti pridobljen po ustreznem tehnološkem postopku. Imeti mora značilno barvo, okus in vonj, brez tujega ali žarkega vonja in okusa. Vsebovati mora več kot 62% in manj kot 80% skupnih maščob. Delež trans nenasičenih maščobnih kisline ne sme preseči mejne vrednosti 1 %. Uporabljajo se lahko le tisti aditivi, ki jih dovoljuje pravilnik, konzervansi niso dovoljeni. |
| Embalaža in količina: | Primerna embalaža, količine po potrebah naročnika. |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Izdelek mora biti obstojen pri temperaturah do +8 °C, transport z ustreznimi vozili. |

MARMELADA IN DŽEMI

Splošna določila

Izdelki iz te skupine živil se poimenujejo in delijo na: ekstra džem, džem, ekstra žele, žele, marmelado, ekstra domačo marmelado in domačo marmelado. Izdelki morajo imeti ustrezne organoleptične lastnosti oziroma okus, vonj in barvo, ki so značilni za sadje, iz katerega je izdelek.

Navedenim izdelkom se smejo dodati aditivi v skladu z določbami veljavnega predpisa, brez konzervansov. V izdelkih mora vsebnost topne snovi znašati najmanj 60%, merjeno z refraktometrom pri 20 °C, razen v primerih, ko je s pravilnikom drugače določeno. Izdelki morajo ustrezati vsem zahtevam za te izdelke, ki so opredeljeni s pravilniki in morajo biti označeni v skladu s predpisom.

Ekstra džem je mešanica različnih vrst sladkorja in sadne pulpe ene ali več vrst sadja in vode v ustrezni želirani obliki. Količina sadne pulpe ne sme biti manjša od 45% oz. kot je določeno po pravilniku za posamezno sadje.

Džem je mešanica različnih vrst sladkorja in sadne pulpe in/ali sadne kaše ene ali več vrst sadja in vode v ustrezni želirani obliki. Količina sadne pulpe in/ali sadne kaše ne sme biti manjša od 35% oz. kot je določeno po pravilniku za posamezno sadje.

Marmelada je ustrezno želirana mešanica vode, različnih vrst sladkorjev in ene ali več vrst naslednjih proizvodov, pridobljenih iz sadja citrusov: pulpe, kaše, soka, vodnega ekstrakta in lupine. Količina sadja citrusov, uporabljenega za proizvodnjo marmelade, mora ustrezati vsem zahtevam za marmelade, ki so opredeljeni s pravilnikom.

Ekstra domača marmelada je ustrezno želirana mešanica različnih vrst sladkorjev in sadne kaše. Količina sadnega deleža ne sme biti manjša od 45% oz. kot je določeno po pravilniku za posamezno sadje. Vsebnost topne snovi v izdelku mora biti najmanj 55%.

Domača marmelada je ustrezno želirana mešanica različnih vrst sladkorjev in sadne kaše. Količina sadne kaše ne sme biti manjša od 30% oz. kot je določeno po pravilniku za posamezno sadje. Vsebnost topne snovi v izdelku mora biti najmanj 55%.

Vsi izdelki morajo biti skladni s predpisi za splošno označevanje živil.

Ponudnik mora zagotoviti dobavo izdelka, pri katerem ni pretekla več kot polovica celotnega roka uporabe. Dobavljeni izdelki morajo biti iz iste serije.

Normativna ustreznost

Marmelade, džemi in žele morajo ustrezati naslednjim predpisom:

- Pravilnik o kakovosti sadnih džemov, želejev, marmelad in sladkane kostanjeve kaše (Ur. list RS, št. 31/04)
- Pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil (Ur. list RS št. 50/04 s spremembami in dopolnitvami)
- Pravilnik o količinah predpakiranih izdelkov (Ur. l. RS, št. 110/02)
- Pravilnik o označevanju hranilne vrednosti živil (Ur. list RS, št. 60/02, 117/02, 121/04 in 81/07)

- Pravilnik o aditivih za živila (Ur. list RS št. 43/04 s spremembami in dopolnitvami)
- Pravilnik o ostankih pesticidov v oziroma na živilih in kmetijskih pridelkih (Ur. list RS, št. 84/04)
- Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živilo (Ur. list RS, št. 52/00, 42/02 in 47/07),
- Pravilnik o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živilo (Ur. l. RS, št. 36/05, 38/06, 100/06 in 65/08)
- in drugi predpisi, ki za sadne marmelade, džeme in želeje veljajo v RS in ES.

Osnovni opis: **Domača marmelada: mešana, jagodna, marelična, slivova, višnjeva**

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Ustrezno želirana mešanica ene vrste oz. več vrst sadne kaše in sladkorjev, vsebovati mora min. 45% sadnega deleža; konzervansi in sladila niso dovoljeni. |
| Embalaža in količina: | PE embalaža, stekleni kozarci, pločevinke– količina po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Obstojnost izdelka pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti |

Osnovni opis: **Džem: gozdni sadeži, jagoda, malina, sliva, brusnica, borovnica, marelica, breskev in drugi**

| | |
|------------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Mešanica različnih vrst sladkorja, sadne pulpe in sadne kaše ene ali več vrst sadja ustrezne želirane konsistence; vsebovati mora min. 45 % sadnega deleža; konzervansi in sladila niso dovoljeni |
| Embalaža in količina: | PE embalaža, stekleni kozarci, pločevinke– količina po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Obstojnost izdelka pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti |

Osnovni opis: **Ekstra domača marmelada**

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Ustrezno želirana mešanica ene vrste oz. več vrst sadne kaše in sladkorjev, vsebovati mora min. 50% sadnega deleža; konzervansi in sladila niso dovoljeni. |
| Embalaža in količina: | PE embalaža, stekleni kozarci, pločevinke– količina po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Obstojnost izdelka pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti |

Osnovni opis: **Ekstra džem: gozdni sadeži, jagoda, malina, sliva, brusnica, borovnica, marelica, breskev in drugi**

| | |
|------------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Mešanica različnih vrst sladkorja in sadne pulpe ene ali več vrst sadja in vode v ustrezni želirani obliki. Količina sadne pulpe ne sme biti manjša od 45% oz. kot je določeno po pravilniku za posamezno sadje. Konzervansi in sladila niso dovoljeni. |
| Embalaža in količina: | PE embalaža, stekleni kozarci, pločevinke– količina po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Obstojnost izdelka pri sobni temperaturi; prevoz brez posebnosti |

SLAŠČICE

Splošna določila

Slaščice so narejene iz osnovnih in dodatnih surovin ter aditivov, ki jih določajo predpisi. Uporaba konzervansov ni dovoljena. Videz, vonj okus in tekstura morajo biti ustrezni oziroma značilni za posamezen izdelek.

Izdelki morajo biti označeni v skladu s predpisom.

Zamrznjene slaščice morajo biti ob dobavi uporabne še najmanj dva meseca.

Normativna ustreznost

Slaščice morajo ustrezati naslednjim predpisom:

- Pravilnik o kakovosti izdelkov iz žit (Ur. list RS, št. 26/03 s spremembami in dopolnitvami),
- Pravilnik o kakovosti pekovskih izdelkov (Ur. list RS, št. 26/03),
- Pravilnik o označevanju hranilne vrednosti živil (Ur. list RS, št. 60/02, 117/02, 121/04 in 81/07)
- Pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil (Ur. list RS št. 50/04 s spremembami in dopolnitvami)
- Pravilnik o količinah predpakiranih izdelkov (Ur. I. RS, št. 110/02)
- Pravilnik o aditivih za živila (Ur. list RS št. 43/04 s spremembami in dopolnitvami)
- Pravilnik o ostankih pesticidov v oziroma na živilih in kmetijskih pridelkih (Ur. list RS, št. 84/04)
- Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živilom (Ur. list RS, št. 52/00, 42/02 in 47/07),
- Pravilnik o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živilom (Ur. I. RS, št. 36/05, 38/06, 100/06 in 65/08)
- Pravilnik o varnosti hitro zamrznjenih živil (Ur. list RS, št. 63/02, 117/02, 46/06 in 53/07),
- Pravilnik o kakovosti finih pekovskih izdelkov (Uradni list RS, št. 28/04
- in drugi predpisi, ki za slaščice in podobne izdelke veljajo v RS in ES.

1. ZAVITKI, RAZLIČNI - industrijski

Osnovni opis: **Zavitek: jabolčni, skutin, višnjev in druge vrste sadja**

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Zavitek naj bo svež, primernega izgleda, vonja in okusa, s primerno teksturo. Narejen naj bo iz kakovostnega listnatega testa in nadevom določene vrste glede na ime zavitka, delež nadeva naj bo min. 30% glede na težo posameznega kosa zavitka; dovoljena je uporaba dodatnih sestavin in aditivov, kot je določeno s pravilnikom, konzervansi niso dovoljeni. |
| Embalaza in količina: | Pakirano po zahtevah naročnika v embalaži iz kartona oz. v foliji, primerni za zavitke. |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Ustrezno pakiran in embaliran zaradi zaščite pred zunanjimi vplivi, prevoz brez posebnosti. Hramba v temnem in suhem prostoru. |

2. POTICA, RAZLIČNA

Osnovni opis: Potica: orehova, lešnikova in druge

| | |
|---------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Potica naj bo sveža, primernega izgleda, vonja in okusa, s primerno teksturo. Narejen naj bo iz kakovostnega kvašenega testa in nadevom določene vrste glede na ime potice, delež nadeva naj bo primeren glede na težo posameznega kosa potice. Dovoljena je uporaba dodatnih sestavin in aditivov, kot je določeno s pravilnikom, konzervansi niso dovoljeni. |
| Embalaža in količina: | Pakirano po zahtevah naročnika v embalaži iz kartona ali v foliji, primerni za potico. |
| Hramba in prevoz izdelka: | Ustrezno pakiran in embaliran zaradi zaščite pred zunanji vplivi, prevoz pri ustrezni temperaturi zaradi ohranitve kakovosti izdelka. Hramba v temnem in suhem prostoru. |

3. ČOKOLADA, RAZLIČNA**Osnovni opis: Čokolada: mlečna, mlečna z dodatkom lešnikov**

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Čokolada naj bo primernega izgleda, vonja in okusa, s primerno konsistenco, značilno za posamezen tip čokolade. Narejena naj bo iz kakovostnih sestavin in aditivov, ki morajo ustrezati zahtevam pravilnika. Vsebnost kakavovih delcev naj bo min. 25%, mlečne maščobe pa min. 3,5 % in dodatkom glede na vrsto čokolade, dovoljena je uporaba dodatnih sestavin in aditivov, kot je določeno s pravilnikom, konzervansi niso dovoljeni. |
| Embalaža in količina: | Pakirano po zahtevah naročnika, zaščiteno pred zunanji vplivi |
| Hramba in prevoz izdelka: | Ustrezno pakiran in embaliran zaradi zaščite pred zunanji vplivi, prevoz pri ustrezni temperaturi zaradi ohranitve kakovosti izdelka. Hramba v temnem in suhem prostoru. |

4. ČOKOLADA Z VIŠJIM DELEŽEM KAKAVA**Osnovni opis: Čokolada: čokolada z višjim deležem kakava**

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Čokolada naj bo primernega izgleda, vonja in okusa, s primerno konsistenco, značilno za posamezen tip čokolade. Narejena naj bo iz kakovostnih sestavin in aditivov, ki morajo ustrezati zahtevam pravilnika. Vsebnost kakavovih delcev naj bo min. 50%. Dovoljena je uporaba dodatnih sestavin in aditivov, kot je določeno s pravilnikom, konzervansi niso dovoljeni. |
| Embalaža in količina: | Pakirano po zahtevah naročnika v aluminijasti foliji in ovojnem papirju. |
| Hramba in prevoz izdelka: | Ustrezno pakiran in embaliran zaradi zaščite pred zunanji vplivi, prevoz pri ustrezni temperaturi zaradi ohranitve kakovosti izdelka. Hramba v temnem in suhem prostoru. |

5. REZINE, RAZLIČNE**Osnovni opis: Rezine: sadne, žitne, sadno - žitne**

| | |
|---------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Rezina naj bo primernega izgleda, vonja in okusa, s primerno konsistenco, značilno za posamezen tip rezine. Narejen naj bo iz kakovostnih sestavin (sadna kaša, suho sadja, žita, mleko v |
|---------------------|---|

| | |
|---------------------------|---|
| | prahu, hidrogenirana maščoba, sladkor, itd.) in aditivov, ki morajo ustrezati zahtevam pravilnika; konzervansi niso dovoljeni. Vsebuje naj min. ogljikovih hidratov od tega max. 20% sladkorjev, maksimalna vrednost maščob 20 g, beljakovine preostanek. Pri izboru je potrebno upoštevati nižjo vsebnost sladkorja. Umetna sladila niso dovoljena. |
| Embalaža in količina: | Pakirano po zahtevah naročnika v foliji, količine po dogovoru z naročnikom. |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Ustrezno pakiran in embaliran zaradi zaščite pred zunanjimi vplivi, prevoz pri ustrezni temperaturi zaradi ohranitve kakovosti izdelka. Hramba v temnem in suhem prostoru. |

6. ROGLJIČ (POLNOZRAT) Z MARMELADO

Osnovni opis: Rogljič (polnozrnat) z marmelado

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Rogljič naj bo svež, primernega izgleda, vonja in okusa, s primerno teksturo. Narejen naj bo iz kakovostnih osnovnih in dodatnih sestavin lin nadevom – marelično marmelado, delež nadeva naj bo min. 20% glede na težo posameznega rogljiča. Dovoljena je uporaba aditivov, kot je določeno s pravilnikom, konzervansi niso dovoljeni. |
| Embalaža in količina: | Pakirano v ustrezni kartonski embalaži, oziroma porcijsko v foliji; količine po dogovoru z naročnikom. |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Ustrezno pakiran in embaliran zaradi zaščite pred zunanjimi vplivi, prevoz brez posebnosti. Hramba v temnem in suhem prostoru. |

7. KROF, RAZLIČNI

Osnovni opis: Krof z marmelado ali drugim ustreznim polnilom ali politi z glazuro ali posut s posipom

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Krof naj bo narejen iz kvalitetnega fermentiranega testa, dobljenega iz osnovnih surovin, pšenične moke, mleka, jajc, maščobe, sladkorja in drugih dodatnih surovin ter aditivov, določenih s pravilnikom; naj bo primernega izgleda, vonja in okusa, s primerno konsistenco, značilno za posamezno vrsto krofa; vsebnost nadeva naj bo v skladu s pravilnikom; konzervansi niso dovoljeni. |
| Embalaža in količina: | Pakirano v ustrezni kartonski embalaži, oziroma porcijsko v foliji; količine po dogovoru z naročnikom. |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Ustrezno pakiran in embaliran zaradi zaščite pred zunanjimi vplivi, prevoz brez posebnosti. Hramba v temnem in suhem prostoru. |

8. POLNOZRNATI PIŠKOTI

Osnovni opis: Polnozrnat piškoti (brez ali oblit s čokolado)

| | |
|---------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Piškoti naj bodo narejeni iz kvalitetnih osnovnih surovin, pšenične moke, maščob, kakava, sladkorja, itd. in dodatnih surovin ter aditivov, določenih s pravilnikom; piškoti naj bodo |
|---------------------|---|

| | |
|------------------------------|---|
| | krhki, primernega videza, vonja in okusa, barve, s primerno konsistenco, značilno za posamezno vrsto piškota; ne smejo biti polomljeni; konzervansi niso dovoljeni. |
| Embalaža in količina: | Pakirano po zahtevah naročnika primernem ovojnem papirju in škatlah oz. vrečah; količine po dogovoru z naročnikom. |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Hraniti v suhem in hladnem prostoru, ustrezno pakiran in embaliran zaradi zaščite pred zunanjimi vplivi, prevoz brez posebnosti. Hramba v temnem in suhem prostoru. |

9. MASLENI KEKSI

Osnovni opis: **Masleni keksi**

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Piškoti naj bodo narejeni iz kvalitetnih osnovnih surovin, pšenične moke, maščob, kakava, sladkorja, itd. in dodatnih surovin ter aditivov, določenih s pravilnikom; piškoti naj bodo krhki, primernega videza, vonja in okusa, barve, s primerno konsistenco, ne smejo biti polomljeni; konzervansi niso dovoljeni. |
| Embalaža in količina: | Pakirano po zahtevah naročnika primernem ovojnem papirju in škatlah oz. vrečah; količine po dogovoru z naročnikom. |
| Hramba in prevoz Izdelka: | Hraniti v suhem in hladnem prostoru, ustrezno pakiran in embaliran zaradi zaščite pred zunanjimi vplivi, prevoz brez posebnosti. Hramba v temnem in suhem prostoru. |

NAPITKI

Splošna določila

Zeliščni čaji so pripravljene in posušeni cvetov, listov, nadzemnih delov, korenin, plodov, sadežev, semen in drugih delov rastlinskih surovin ali iz mešanice teh surovin, lahko so iz suhega sadja, šipka, zelenjave, robidovega listja, jagodovega listja, bezgovega cvetja in drugih rastlin ali iz mešanice. Vonj mora biti po zeliščih ali sadju in ne po plesni ali drugih primeseh. Barva primerna glede na vrsto zelišča ali sadja.

Žitna kava ali kava iz cikorijskega značilnega vonja ter rjave barve.

Barva kakava značilne rjave čokoladne barve in vonja po čokoladi. Granule enake velikosti in suhe.

Shranjuje se v temnih zračnih in suhih skladiščih.

Normativna ustreznost

Napitki morajo ustrezati naslednjim predpisom:

- Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živilom (Ur.l. RS, št. 52/00, 42/02 in 47/04)
- Pravilnik o kakovosti čaja (Ur.l. RS, št. 48/03, 87/04)
- Pravilnik o kakovosti kakavovih in čokoladnih izdelkov (Ur.l. RS, št. 72/03, 43/05, 58/05)
- Pravilnik o kakovosti kavnih in cikorijskih ekstraktov (Ur.l. RS, št. 2/04)
- Uredba o izvajanju delov določenih uredb Skupnosti glede živil, higiene živil in uradnega nadzora nad živilom (Ur. List RS, št. 120/05, 66/06 in 70/08)
- Pravilnik o prilagoditvi določenih higienskih zahtev za obrate na področju živil živalskega izvora (Ur.l. RS, št. 105/206)
- Pravilnik o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z živilom prihajajo v stik z živilom (Ur.l. RS, št. 82/03)
- Pravilnik o aditivih za živila (Ur.l. RS, št. 43/04, 8/05, 17/206)
- Pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil (Ur.l. RS, št. 50/04, 58/04, 43/05, 64/05, 83/05, 115/05, 115/05, 118/07)
- Pravilnik o količinah predpakiranih izdelkov (Ur.l. RS, št. 110/02)
- Pravilnik o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana (Ur.l. RS, št. 28/04, 10/05, 57/05, 115/06)
- Pravilnik o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živilom (Ur.l. RS, št. 36/05, 38/06, 100/06 in 65/08)
- Pravilnik o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z živilom prihajajo v stik z živilom (ur.l. RS, št. 82/03)
- In drugi predpisi, ki za napitke veljajo v RS.

Kakovostne zahteve za napitke

1. ČAJI

Osnovni opis: **Zeliščni čaji, sadni čaji, aromatizirani čaji**

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Brez konzervansov in aditivov, z naravnimi aromami |
| Embalaža in količina: | Primerna embalaža (filter vrečka ali rifuza); količine po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Hraniti v temnem hladnem in suhem skladišču. Transport v prevoznih sredstvih za prevoz suhih živil. |

2. KAKAV

Osnovni opis: **Kakavov prah, kakav, čokoladni prah**

| | |
|---------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | Izdelek z najmanj 20% kakavovega masla ali praha (računano na suho snov); lahko z dodanimi sladkorji (grozdni sladkor), napitek je rjave barve |
| Embalaža in količina: | Primerna embalaža; količine po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Hraniti v temnem hladnem in suhem skladišču. Transport v prevoznih sredstvih za prevoz suhih živil. |

3. KAVNI IN CIKORIJNI EKSTRAKTI

Osnovni opis: **Kavni in cikorijski ekstrakti**

| | |
|---------------------------|---|
| Kakovostne zahteve: | Izdelek z najmanj 25% suhe snovi kave ali 45% suhe snovi cikorije ali praha (računano na suho snov); lahko z dodanimi sladkorji, napitek je rjave barve |
| Embalaža in količina: | Primerna embalaža; količine po potrebah naročnika |
| Hramba in prevoz izdelka: | Hraniti v temnem hladnem in suhem skladišču. Transport v prevoznih sredstvih za prevoz suhih živil. |

PITNA VODA

Splošna določila

Vode v prometu naj ustrezajo zahtevam, ki ustrezajo deklaraciji v prometu.

Naravna mineralna voda mora ustrezati mikrobiološkim zahtevam pravilnika, mora imeti fizikalno-kemične in organoleptične lastnosti, ki se razlikujejo od drugih vrst vode. Razlike morajo biti v vsebnosti mineralnih snovi in kemičnih elementih v sledovih oziroma drugih sestavinah. Za otroke ni primerna voda, ki ima lahko tudi določene prehrambeno-fiziološke učinke.

Izvirna voda je voda, ki mora imeti enako čistost kot na izvoru, ne sme vsebovati onesnaževal ter se mora polniti na izviru. Takšna voda, ki je v prometu, mora biti označena kot izvirna voda.

Namizna voda je lahko pripravljena iz pitne vode oziroma naravne mineralne vode oziroma izvirske vode in lahko vsebuje eno ali več dodanih snovi, morsko vodo ali ogljikov dioksid.

Splošne zahteve

Predpakirane oziroma embalirane vode morajo biti deklarirane kot zahtevajo pravilniki. V skladu s tem mora biti na vsaki embalažni enoti označeno ime vode, nazivna oziroma neto količina, rok uporabe ter pogoji shranjevanja. Naravne mineralne vode in izvirske vode morajo imeti naveden še kraj izkoriščanja izvira in ime izvira. Naravna mineralna voda in izvirna voda morata imeti navedene tudi eventuelne postopke obdelave, naravna mineralna voda pa mora vsebovati še podatke o kemijski sestavi, ki navaja njene značilne lastnosti.

Podatke o ustreznosti rezultatov laboratorijskih preskusov, v kolikor niso navedeni na embalaži, lahko zahtevamo od podjetja, ki vodo pakira (nosilcu dejavnosti).

Transport in hramba morata zagotavljati mikrobiološko neoporečnost vode, preprečevati eventulene poškodbe ali izpostavljenost povišanim temperaturam. Priporočeni pogoji skladiščenja in transporta: v suhem prostoru, zaščiteno pred sončnimi in UV-žarki, pri temperaturi od 5 do 25 0C, skupaj s predpakiranimi živili.

Embalaža mora ustrezati pogojem iz predpisov, ki ureja izdelke in snovi, ki prihajajo v stik z živili. Preprečevati mora onesnaženje ali potvorbo vode. Primerna embalaža za naravne mineralne vode, izvirske vode ali namizne vode so brezbarvne PET (polietilentereftalat) plastenke, steklenice ali kartonska (tetrapak) embalaža.

Normativna ustreznost

Vode morajo ustrezati naslednjim predpisom:

- Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živili (Ur. I. RS, št. 52/00, 42/02 in 47/04)
- Pravilnik o naravni mineralni vodi, izvirske vodi in namizni vodi (Ur. I. RS, št. 50/04, 75/05)
- Pravilnik o pitni vodi (Ur. I. RS št. 19/04, 35/04, 26/06, 92/06)
- Pravilnik o aditivih za živila (Ur. list RS št. 43/04 in 8/05)

- Pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil (Ur. list RS št. 50/04, 58/04, 43/05, 64/05, 83/05, 115/05 in 118/07)
- Pravilnik o označevanju hranilne vrednosti živil (Ur. list RS, št. 60/02, 117/02, 121/04 in 81/07)
- Pravilnik o preskušanju izdelkov in snovi, ki prihajajo v stik z živili (Ur. list RS, 131/03, 38/06 in 65/08)
- Pravilnik o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živili (Ur. l. RS, št. 36/05, 38/06, 100/06 in 65/08)
- Pravilnik o količinah predpakiranih izdelkov (Ur. l. RS, št. 110/02)
- Pravilnik o monitoringu pesticidov v pitni vodi in virih pitne vode (Ur. list RS, št. 38/00 in 77/00)
- Pravilnik o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z živili prihajajo v stik z živili (Ur. list RS, št. 82/03)
- Direktivi sveta o približevanju zakonodaje držav članic o izkoriščanju in trženju naravnih mineralnih vod (80/777/EEC)
- Direktivi 96/70/ES Evropskega parlamenta in sveta o spremembi Direktive sveta o približevanju zakonodaje držav članic o izkoriščanju in trženju naravnih mineralnih vod
- Direktivi komisije o uvedbi seznama, mejnih koncentracijskih vrednosti in zahtev v zvezi z označevanjem sestavin naravnih mineralnih vod ter pogojev za uporabo zraka, obogatene z ozonom, za obdelavo naravnih mineralnih in izvirskih vod

Osnovni opis: naravna mineralna voda

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | naravna mineralna voda z manj ogljikovega dioksida ali naravna mineralna voda brez ogljikovega dioksida |
| Embalaža in količina: | PET platenke – 0,5 in 1,5 l, steklenice – 0,25, 0,5, 1 l (povratna embalaža), balon 18,9 l (povratna embalaža); količine po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | brez posebnosti (glej zgornja priporočila) |

Osnovni opis: izvirska voda

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | izvirna voda (negazirana) |
| Embalaža in količina: | PET platenke - 0,5 in 1,5 l, steklenica - 0,25 l oziroma ustrezna večja embalaža (povratna embalaža), balon 18,9 l (povratna embalaža); količine po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | brez posebnosti (glej zgornja priporočila) |

Osnovni opis: namizna voda

| | |
|------------------------------|--|
| Kakovostne zahteve: | namizna voda (negazirana) |
| Embalaža in količina: | PET platenke – 0,5 in 1,5 l oziroma ustrezna večja embalaža (povratna embalaža) balon 18,9 l (povratna embalaža); količine po zahtevah naročnika |
| Hramba in prevoz Izdelka: | brez posebnosti (glej zgornja priporočila) |

Priročnik z merili kakovosti za živila v vzgojno-izobraževalnih ustanovah

Priročnik z merili kakovosti za živila v vzgojno-izobraževalnih ustanovah je pripravila Delovna skupina za izdelavo meril kakovosti za javno naročanje hrane v vzgojno - izobraževalnih ustanovah, je bila ustanovljena s sklepom ministra za zdravje št. 520-41/2005-79, z dne 20.6.2007. Priročnik je bil pripravljen v okviru uresničevanja Resolucije o nacionalnem programu prehranske politike 2005 - 2010 (Uradni list RS, št. 39/2005).

Avtorji:

Larisa Pograjc, Rok Poličnik, Cirila Hlastan Ribič, Anja Čibej Andlovec, Vida Fajdiga Turk, Matej Gregorič, Gordana Toth, Lucijan Cenčič, Blaža Nahtigal, Alenka Pavlovec, Irena Simčič

Uredniki:

*Larisa Pograjc
Rok Poličnik
Cirila Hlastan Ribič*

Izdajatelj:

Ministrstvo za zdravje, Štefanova 5, 1000 Ljubljana

Prva izdaja

Ljubljana 2008

Priročnik je dostopen na spletnih straneh Ministrstva za zdravje.

Vsebina priročnika je usklajena Ministrstvom za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano ter Ministrstvom za šolstvo in šport.

CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

613.22:373(0.034.2)
37.091.217:641(0.034.2)

PRIROČNIK z merili kakovosti za živila v vzgojno-izobraževalnih ustanovah [Elektronski vir] / avtorji Larisa Pograjc ... [et al.] ; uredniki Larisa Pograjc, Rok Poličnik, Cirila Hlastan Ribič. - 1. izd. - Ljubljana : Ministrstvo za zdravje, 2008

Način dostopa (URL): <http://www.mz.gov.si/>

ISBN 978-961-6523-33-2
1. Pograjc, Larisa
242566400

© Ministrstvo za zdravje Republike Slovenije, 2008

Vse pravice pridržane. Uporaba gradiva je namenjena za potrebe javnega naročanja v vzgojno-izobraževalnih ustanovah. Uporaba gradiva v drugih ustanovah (reproduciranje, kopiranje ali drugačno razširjanje) je dovoljena le z založnikovim pisnim dovoljenjem. Ta določba se nanaša tako na mehanske (fotokopiranje) kot na elektronske (snemanje ali prepisovanje na kakršni koli pomnilniški medij) oblike reprodukcije.