



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO IN OKOLJE

Dunajska cesta 22, 1000 Ljubljana

T: 01 478 90 00
F: 01 478 90 21
E: gp.mko@gov.si
www.mko.gov.si

REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA FINANCE
Župančičeva 3, 1000 Ljubljana

T: 01 369 6300
F: 01 369 6659
E: gp.mf@gov.si
www.mf.gov.si

PRIPOROČILA ZA JAVNO NAROČANJE ŽIVIL

PRILOGE

Ljubljana, oktober 2013

PRILOGA 1 – SPLOŠNO O KAKOVOSTI IN OZNAČEVANJU ŽIVIL

Hrana, ki jo uživamo mora biti kakovostna, kar se odraža v hranilni vrednosti, izgledu, vonju, okusu in drugih značilnostih. Varna hrana in higiena sta dva osnovna pogoja za kakovost živil, vendar to še zdaleč ni dovolj. Pojem kakovosti je namreč splošno opisan kot »celota lastnosti in značilnosti živila«. Pri tem je pomembna:

- zunanja kakovost oziroma videz (velikost, teža, oblika, barva, okus, vonj, svežina, odsotnost zunanjih napak),
- notranja oziroma prehransko fiziološka kakovost (vsebnost ogljikovih hidratov, beljakovin, maščob, vitaminov in mineralnih snovi, medsebojno razmerje sestavin in prebavljivost) in
- uporabna vrednost (primernost za trgovanje in živilsko industrijo, možnost transporta in skladiščenja, barvna obstojnost, izplen sestavin,...).

Zdravstveno ustreznost živil določa Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živili (Uradni list RS, št. 52/00, 42/02 in 47/04 – ZdZPZ)¹. Splošne pogoje zdravstvenega varstva živali, ki vplivajo na proizvodnjo, predelavo in distribucijo živil živalskega izvora ter izdelkov, pridobljenih iz njih, in dovoljena odstopanja od teh pogojev pa ureja Pravilnik o določitvi pogojev zdravstvenega varstva živali, ki vplivajo na proizvodnjo, predelavo in distribucijo živil živalskega izvora (Uradni list RS, št. 99/07)². Pri tem je treba v zvezi z živili živalskega izvora upoštevati tudi Uredbo (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. 14)³ in Uredbo Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 854/2004 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. 75)⁴.

Da bi potrošnik lažje preveril, ali so živila, ki jih kupuje, ustrezne kakovosti, pa urejajo predpisi obvezno in prostovoljno označevanje. Tem določbam morajo slediti proizvajalci in trgovci, saj se z označevanjem živil zagotavlja njihova ustreznost in kakovost. Označba na živilu je vir informacij in predstavlja komunikacijo med proizvajalcem oziroma prodajalcem na eni strani in med kupcem oziroma potrošnikom na drugi strani. Podatki na označbi morajo biti točni, nedvoumni in dobro vidni ter ne smejo zavajati potrošnika.

Označevanje živil delimo na:

- splošno označevanje (npr. seznam sestavin, poreklo, rok uporabnosti);
- označevanje hranilne vrednosti (npr. navedba na jogurtu: 2,6 g maščobe/100 g);
- označevanje prehranskih in zdravstvenih trditvev (npr. jogurt z »nizko vsebnostjo maščob«).

Pravila o označevanju živil, ki veljajo za vsa živila, določa:

- Pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil (Uradni list RS, št. 50/04, 58/04 – popr., 43/05, 64/05 – popr., 83/05, 115/05, 118/07 in 45/08 – ZKme-1)⁵, ki povzema Direktivo 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta z dne 20. marca 2000 o približevanju zakonodaje držav članic o označevanju, predstavljanju in oglaševanju živil (UL L št. 109 z dne 6. 5. 2000, str. 75) in se v skladu z 187. členom Zakona o kmetijstvu (Uradni list RS, št. 45/08, 57/12 in 90/12 – ZdZPZHVV; v nadaljnjem besedilu: ZKme-1) uporablja do sprejema novega podzakonskega predpisa,

¹ Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živili (Uradni list RS, št. 52/00, 42/02 in 47/04 – ZdZPZ) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r01/predpis_ZAKO1381.html.

² Pravilnik o določitvi pogojev zdravstvenega varstva živali, ki vplivajo na proizvodnjo, predelavo in distribucijo živil živalskega izvora (Uradni list RS, št. 99/07) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r07/predpis_PRAV7987.html.

³ 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. 14) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0055:0205:EN:PDF>.

⁴ Uredba Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 854/2004 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. 75) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0206:0320:EN:PDF>.

⁵ Pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil (Uradni list RS, št. 50/04, 58/04 – popr., 43/05, 64/05 – popr., 83/05, 115/05, 118/07 in 45/08 – ZKme-1) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r01/predpis_PRAV5391.html.

- Pravilnik o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana (Uradni list RS, št. 28/04, 10/05, 57/05, 115/06 in 45/08 – ZKme-1)⁶, ki se v skladu z 187. členom ZKme-1 uporablja do sprejema novega podzakonskega predpisa,
- Pravilnik o označevanju hranilne vrednosti živil (Uradni list RS, št. 60/02, 117/02, 42/03, 121/04, 81/07 in 87/09)⁷ in
- Uredba (ES) št. 1334/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o aromah in nekaterih sestavinah živil z aromatičnimi lastnostmi za uporabo v in na živilih ter spremembi Uredbe Sveta (EGS) št. 1601/91, uredb (ES) št. 2232/96 in (ES) št. 110/2008 ter Direktive 2000/13/ES (UL L št. 354 z dne 31. 12. 2008, str. 34)⁸.

Pravila o vsebini in navedbi informacij o hranilni vrednosti na predpakiranih živilih pa določa Pravilnik o označevanju hranilne vrednosti živil (Uradni list RS, št. 60/02, 42/03, 117/02, 121/04, 81/07 in 87/09)⁹, ki povzema Direktivo Sveta št. 90/496/EGS z dne 24. septembra 1990 o označevanju hranilne vrednosti živil (UL L št. 276 z dne 6. 10. 1990, str. 191). Vključitev informacij o hranilni vrednosti je prostovoljna. Če proizvajalec na živilu navede trditev, ki se izkaže s podatki o hranilni vrednosti, pa mora na živilu hkrati navesti tudi te podatke (npr. pri trditvi »jogurt z manj sladkorja« je treba navesti točno hranilno vrednost).

Uporaba prehranskih in zdravstvenih trditev na živilih je prostovoljna. Če se nosilec dejavnosti za odloči uporabo prehranskih oziroma zdravstvenih trditev, pa mora biti označba skladna z Uredbo (ES) št. 1924/2006 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 20. decembra 2006 o prehranskih in zdravstvenih trditvah na živilih (UL L št. 404 z dne 30. 12. 2006, str. 9)¹⁰, nazadnje spremenjeno z Uredbo Komisije (EU) št. 1047/2012 z dne 8. novembra 2012 o spremembi Uredbe (ES) št. 1924/2006 glede seznama prehranskih trditev (UL L št. 310 z dne 9. 11. 2012, str. 36)¹¹. Pri označevanju živil z zdravstvenimi trditvami je treba upoštevati tudi Uredbo Komisije (EU) št. 432/2012 z dne 16. maja 2012 o seznamu dovoljenih zdravstvenih trditev na živilih, razen trditev, ki se nanašajo na zmanjšanje tveganja za nastanek bolezni ter na razvoj in zdravje otrok (UL L št. 136 z dne 25. 5. 2012, str. 1)¹².

Od 13. decembra 2014 morajo biti živila označena skladno z Uredbo (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 25. oktobra 2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom, spremembah uredb (ES) št. 1924/2006 in (ES) št. 1925/2006 Evropskega parlamenta in Sveta ter razveljavitvi Direktive Komisije 87/250/EGS, Direktive Sveta 90/496/EGS, Direktive Komisije 1999/10/ES, Direktive 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta, direktiv Komisije 2002/67/ES in 2008/5/ES in Uredbe Komisije (ES) št. 608/2004 (UL L št. 304 z dne 22. 11. 2011, str. 18)¹³. Ta uredba določa splošna načela, zahteve in odgovornosti glede informacij o živilih in označevanja živil ter sredstva, ki zagotavljajo pravico potrošnikov do informacij o živilih. Z

⁶ Pravilnik o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana (Uradni list RS, št. 28/04, 10/05, 57/05, 115/06 in 45/08 – ZKme-1) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r04/predpis_PRAV4814.html.

⁷ Pravilnik o označevanju hranilne vrednosti živil (Uradni list RS, št. 60/02, 117/02, 42/03, 121/04, 81/07 in 87/09) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r01/predpis_NEZN111.html.

⁸ Uredba (ES) št. 1334/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o aromah in nekaterih sestavinah živil z aromatičnimi lastnostmi za uporabo v in na živilih ter spremembi Uredbe Sveta (EGS) št. 1601/91, uredb (ES) št. 2232/96 in (ES) št. 110/2008 ter Direktive 2000/13/ES (UL L št. 354 z dne 31. 12. 2008, str. 34) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32008R1334:SL:NOT>.

⁹ Pravilnik o označevanju hranilne vrednosti živil (Uradni list RS, št. 60/02, 42/03, 117/02, 121/04, 81/07 in 87/09) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r01/predpis_NEZN111.html.

¹⁰ Uredba (ES) št. 1924/2006 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 20. decembra 2006 o prehranskih in zdravstvenih trditvah na živilih (UL L št. 404 z dne 30. 12. 2006, str. 9) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32006R1924:SL:NOT>.

¹¹ Uredba Komisije (EU) št. 1047/2012 z dne 8. novembra 2012 o spremembi Uredbe (ES) št. 1924/2006 glede seznama prehranskih trditev Besedilo velja za EGP (UL L št. 310 z dne 9. 11. 2012, str. 36) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32012R1047:SL:NOT>.

¹² Uredba Komisije (EU) št. 432/2012 z dne 16. maja 2012 o seznamu dovoljenih zdravstvenih trditev na živilih, razen trditev, ki se nanašajo na zmanjšanje tveganja za nastanek bolezni ter na razvoj in zdravje otrok (UL L št. 136 z dne 25. 5. 2012, str. 1) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:136:0001:0040:SL:PDF>.

¹³ Uredba (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 25. oktobra 2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom, spremembah uredb (ES) št. 1924/2006 in (ES) št. 1925/2006 Evropskega parlamenta in Sveta ter razveljavitvi Direktive Komisije 87/250/EGS, Direktive Sveta 90/496/EGS, Direktive Komisije 1999/10/ES, Direktive 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta, direktiv Komisije 2002/67/ES in 2008/5/ES in Uredbe Komisije (ES) št. 608/2004 (UL L št. 304 z dne 22. 11. 2011, str. 18) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:SL:PDF>.

zagotavljanjem informacij o živilih se dosega visoko raven varovanja zdravja in interesov potrošnikov. Na podlagi informacij o živilih se namreč končnim potrošnikom omogoča ozaveščena izbira in varna uporaba živil, in sicer zlasti v zvezi z zdravstvenimi, gospodarskimi, okoljskimi, socialnimi in etičnimi vidiki. V skladu z navedenimi uredbami med drugim določa tudi, da morajo biti za posamezne vrste živil v okviru obveznega označevanja navedene:

- a) informacije o identiteti in sestavi, lastnostih ali drugih značilnostih živila;
- b) informacije o varovanju zdravja potrošnikov in varni uporabi živila, zlasti o:
 - lastnostih sestavin, ki lahko škodijo zdravju nekaterih skupin potrošnikov;
 - roku uporabnosti, shranjevanju in varni uporabi;
 - vplivu na zdravje, vključno s tveganjem in posledicami v zvezi s škodljivim in nevarnim uživanjem živila;
- c) informacije o hranilni vrednosti.

Več o kakovosti pridelkov in živil na spletni strani: http://www.mko.gov.si/si/delovna_podrocja/kmetijstvo/kakovost_pridelkov_in_zivil/.

1.1. UPORABA ADITIVOV V ŽIVILIH

Aditivi so snovi, ki se med pripravo živil uporabljajo za različne namene, na primer za konzerviranje, barvanje, sladenje in podobno. Zakonodaja Evropske unije jih opredeljuje kot »vsako snov, ki se običajno ne uživa kot živilo in običajno ni tipična sestavina živila, ki se iz tehnoloških razlogov namensko dodaja živilu med proizvodnjo, predelavo, pripravo, obdelavo, pakiranjem, prevozom ali hrambo, ne glede na to, ali ima hranilno vrednost ali ne, ter neposredno ali posredno postane ali lahko postane sestavina živila kot taka ali kot stranski proizvod živila.«

Aditivi, ki se jih lahko dodaja v živila, so urejeni na ravni EU. Osnovna pravila za aditive ureja Uredba (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o aditivih za živila (UL L št. 354 z dne 31. 12. 2008, str. 16)¹⁴. Seznam odobrenih aditivov v EU, ki se uporablja od junija 2013, pa določa Uredba Komisije (EU) št. 1129/2011 z dne 11. novembra 2011 o spremembi Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z vzpostavitvijo seznama Unije aditivov za živila (UL L št. 295 z dne 12. 11. 2011, str. 1)¹⁵. Novost tega seznama je, da so odobreni aditivi razvrščeni po kategorijah živil. V okviru posamezne kategorije, npr. mesa in mesnih izdelkov, so določeni tudi pogoji za uporabo aditivov, in sicer najvišje določene vsebnosti, morebitne omejitve ali da se določen aditiv lahko uporablja po načelu »quantum satis«, tj. v skladu z dobro proizvodno prakso.

Po svoji funkciji so aditivi razdeljeni v več funkcijskih razredov:

1. »sladila« so snovi, ki se uporabljajo za sladkanje živil ali kot namizna sladila;
2. »barvila« so snovi, ki dodajo ali obnovijo barvo živila ter vsebujejo naravne sestavine živil in so naravnega izvora ter ki se običajno kot take ne zaužijejo kot živilo in se običajno ne uporabljajo kot tipične sestavine živil. Barvila so pripravki iz živil ter druge užitne izvorne snovi naravnega izvora, pridobljene s fizično in/ali kemično ekstrakcijo, pri čemer gre za selektivno ekstrakcijo pigmentov, povezanih s hranilnimi ali aromatskimi sestavinami;
3. »konzervansi« so snovi, ki podaljšajo rok uporabnosti živil tako, da jih ščitijo pred kvarjenjem, ki ga povzročajo mikroorganizmi, in/ali jih ščitijo pred razvojem patogenih mikroorganizmov;
4. »antioksidanti« so snovi, ki podaljšajo rok uporabnosti živil tako, da jih ščitijo pred kvarjenjem, ki ga povzroča oksidacija, kot sta žarkost maščob in sprememba barve;
5. »nosilci« so snovi, ki se uporabljajo za raztapljanje, razredčevanje, razprševanje ali drugo fizikalno spremembo aditiva za živila ali arome, encima za živila, hranila in/ali druge snovi, dodane živilu v hranilne ali fiziološke namene, pri čemer se njegova funkcija (in ne da bi

¹⁴ Uredba (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o aditivih za živila (UL L št. 354 z dne 31. 12. 2008, str. 16) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32008R1333:SL:NOT>.

¹⁵ Uredba Komisije (EU) št. 1129/2011 z dne 11. novembra 2011 o spremembi Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z vzpostavitvijo seznama Unije aditivov za živila (UL L št. 295 z dne 12. 11. 2011, str. 1) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32011R1129:SL:NOT>.

imel sam kakršen koli tehnološki učinek) ne spremeni, z namenom olajšanja ravnanja z njim, njegove uporabe ali rabe;

6. »kislina« so snovi, ki povečajo kislost živila in/ali mu dajejo kisel okus;
7. »sredstva za uravnavanje kislosti« so snovi, ki spremenijo ali nadzirajo kislost ali alkalnost živila;
8. »sredstva proti sprijemanju« so snovi, ki zmanjšujejo težnjo posameznih delcev v živilu, da bi se sprijemali med seboj;
9. »sredstva proti penjenju« so snovi, ki preprečujejo ali zmanjšujejo nastanek pene;
10. »sredstva za povečanje prostornine« so snovi, ki povečajo prostornino živila, ne da bi bistveno povečale njegovo energetsko vrednost;
11. »emulgatorji« so snovi, ki omogočajo nastanek ali ohranjanje homogene mešanice dveh ali več medsebojno nezdružljivih faz, kot sta olje in voda, v živilu;
12. »emulgirne soli« so snovi, ki spremenijo beljakovine v siru v razpršeno obliko in tako pripomorejo k homogeni porazdelitvi maščobe in drugih sestavin;
13. »utrjevalci« so snovi, ki omogočajo ali ohranjajo čvrstost sadja ali zelenjave ali v povezavi z želirnimi sredstvi tvorijo ali utrdijo žele;
14. »ojačevalci arome« so snovi, ki izboljšajo obstoječi okus in/ali vonj živila;
15. »sredstva za penjenje« so snovi, ki omogočajo homogeno razpršitev plinaste faze v tekočem ali v trdem živilu;
16. »želirna sredstva« so snovi, ki dajejo živilu teksturo s tvorbo želeja;
17. »sredstva za glaziranje« so snovi (vključno z mazivi), ki dajejo živilu lesk ali tvorijo zaščitno oblogo na njegovi zunanji površini;
18. »sredstva za ohranjanje vlage« so snovi, ki preprečujejo izsušitev živil pri nizki vlažnosti zraka ali pospešujejo raztapljanje praška v vodi;
19. »modificirani škrobi« so snovi, pridobljene z enim ali več kemičnimi postopki iz jedilnega škroba, ki je bil lahko izpostavljen fizikalnim ali encimatskim postopkom in ki je lahko beljen ali razredčen s kislino ali lugom;
20. »plini za pakiranje« so plini, razen zraka, ki se dovajajo v embalažo pred namestitvijo živila v navedeno embalažo, med njo ali po njej;
21. »potisni plini« so plini, razen zraka, ki potisnejo živilo iz embalaže;
22. »sredstva za vzhajanje« so snovi ali njihove kombinacije, ki sproščajo plin in tako povečajo prostornino različnih vrst testa;
23. »veziva« so snovi, ki tvorijo kemične komplekse s kovinskimi ioni;
24. »stabilizatorji« so snovi, ki vzdržujejo fizikalno-kemično stanje živila; stabilizatorji vključujejo snovi, ki vzdržujejo homogeno razpršenost dveh ali več snovi, ki se v živilu med seboj ne mešajo, snovi, ki stabilizirajo, ohranijo ali poudarijo obstoječo barvo živila, ter snovi, ki povečajo sposobnost vezave živil, vključno z nastankom navzkrižnih povezav med beljakovinami, ki omogočajo vezavo delcev živil v rekonstituiranih živilih;
25. »sredstva za zgostitev (gostila)« so snovi, ki povečujejo viskoznost živila;
26. »sredstva za obdelavo moka« so snovi, razen emulgatorjev, ki so dodane moki ali testu za izboljšanje njunih pecilnih lastnosti.

Živilom se najpogosteje dodajajo naslednje vrste aditivov:

- barvila, ki se označujejo z E-številko iz serije 100,
- konzervansi, ki se označujejo z E-številko iz serije 200,
- antioksidanti, ki se označujejo z E-številko iz serije 300, in
- sladila, ki se označujejo z E-številko iz serije 900.

Označevanje aditivov

Na označbi živila mora biti vsak dodani aditiv naveden med sestavinami, in sicer se navede:

- njegova funkcija in
- kemijsko ime aditiva ali njegova E-številka, ki pravzaprav predstavlja le krajšo oznako aditiva.

V EU poteka ponovna presoja vseh odobrenih aditivov, ki bo predvidoma zaključena do leta 2020, zato lahko glede posameznih aditivov pričakujemo spremembe zakonodaje. Do sedaj je bilo teh sprememb že .dvaindvajset Besedilo celotne zakonodaje EU, slovenske zakonodaje in koristne informacije s področja aditivov so dostopne na spletni strani Uprave Republike Slovenije za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin:

1.2. GENSKO SPREMENJENA ŽIVILA

Gensko spremenjena živila

Gensko spremenjeno živilo (v nadaljnjem besedilu: GS živilo) je živilo, ki vsebuje gensko spremenjene organizme (v nadaljnjem besedilu: GSO) ali je iz njega sestavljeno ali proizvedeno. S splošnim nazivom »GS živilo« poimenujemo živilo v naslednjih primerih:

1. Živilo, ki je delno ali v celoti sestavljeno iz GSO (npr.: koruzno zrnje). Zmes različnih vrst organizmov, namenjenih za živila, od katerih je vsaj eden GSO, šteje za GS živilo (npr. mešanica različnih žit).
2. Živilo, ki je deloma ali v celoti proizvedeno iz GSO in je v njem še vedno prisotna DNK oziroma beljakovina, ki omogoča laboratorijsko določitev vrste GSO, iz katerega je bilo živilo proizvedeno (npr. sojine kocke, koruzni kosmiči, koruzna moka,...).
3. Živilo, ki je deloma ali v celoti proizvedeno iz GSO, v njem pa ni več prisotna DNK oziroma beljakovina, ki omogoča laboratorijsko določitev vrste GSO, iz katerega je bilo živilo proizvedeno (npr. sojino olje, ...).

Gensko spremenjena krma

Gensko spremenjena krma (v nadaljnjem besedilu: GS krma) pomeni krmo, ki vsebuje GSO ali je iz njega sestavljena ali proizvedena. S splošnim nazivom »GS krma« poimenujemo krmo v naslednjih primerih:

1. Krma, ki je GSO (npr.: koruzno zrnje), je delno ali v celoti sestavljena iz GSO (mešanica različnih vrst organizmov namenjenih za krmo, od katerih je vsaj eden GSO (na primer žitna mešanica)).
2. Krma, ki je deloma ali v celoti proizvedena iz GSO in je v njej še vedno prisotna DNK oziroma beljakovina, ki omogoča laboratorijsko določitev vrste GSO iz katerega je bila krma proizvedena (na primer sojine tropine, krmna mešanica, ki vsebuje sojine tropine, koruzno moko,...).
3. Krma, ki je deloma ali v celoti proizvedena iz GSO, v njej pa ni več prisotna DNK oziroma beljakovina, ki omogoča laboratorijsko določitev vrste GSO iz katerega je bila krma proizvedena (na primer sojino olje, ...).

Učinki gensko spremenjenih organizmov

Živila brez GSO, ki so odobrena v EU, imajo sicer zagotovljeno snovno enakovrednost, a v globalnem pridelovalnem smislu vseeno zmanjšujejo biološko diverzitetu, saj zaradi načina pridelave zahtevajo pogoje rasti kot monokultura. Z zmanjševanjem potreb po GSO živilih tako posredno ohranjamo pestrost sestojev rastlin (biodiverzitetu), potreben kolobar na poljih in praho.

Javno mnenjske raziskave v Sloveniji so pokazale, da ima večina prebivalstva (77,4 %) odklonilen odnos do GSO živil in pridelavi GS rastlin¹⁶.

Označevanje gensko spremenjenih organizmov, gensko spremenjenih živil in gensko spremenjene krme

V Sloveniji oziroma EU je označevanje živil in krme, ki vsebujejo ali so proizvedeni iz GSO obvezno. Izdelki, ki so proizvedeni iz GSO, morajo biti označeni z besedami »gensko spremenjen« oziroma »proizveden iz gensko spremenjenega (ime organizma)«. Mesa, mleka, jajc, rib in drugih ribiških proizvodov ter živali, ki so bile krmljene z GS krmo, pa ni treba posebej označiti, kakor tudi

¹⁶ Fakulteta za družbene vede Univerze v Ljubljani, Biotehniška fakulteta Univerze v Ljubljani in Kmetijski inštitut Slovenije. *Socio-ekonomski dejavniki gojenja gensko spremenjenih rastlin v Sloveniji (V5-1081), zaključno poročilo*. Oktober 2012.

ne fermentiranih izdelkov proizvedenih s pomočjo gensko spremenjenih mikroorganizmov (npr. jogurti, siri). Enako velja za živila, pri katerih so bili uporabljeni encimi, proizvedeni iz gensko spremenjenih mikroorganizmov. Označevanje prav tako ni potrebno za živilo ali krmo, ki vsebuje največ 0,9 % posameznega dovoljenega GSO, če je prisotnost GSO v izdelku naključna in tehnično neizogibna, kar mora proizvajalec tudi dokazati.

Označevanje GSO, GS živil in GS krme urejajo:

- Direktiva 2001/18/ES Evropskega parlamenta in Sveta z dne 12. marca 2001 o namernem sproščanju gensko spremenjenih organizmov v okolje in razveljavitvi Direktive Sveta 90/220/EGS (UL L št. 106 z dne 17. 4. 2001, str. 77)¹⁷,
- Uredba (ES) št. 1829/2003 Evropskega Parlamenta In Sveta z dne 22. septembra 2003 o gensko spremenjenih živilih in krmi (UL L št. 268 z dne 18. 10. 2003, str. 432)¹⁸ in
- Uredba (ES) št. 1830/2003 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 22. septembra 2003 o sledljivosti in označevanju gensko spremenjenih organizmov ter sledljivosti živil in krme, proizvedenih iz gensko spremenjenih organizmov, ter o spremembi Direktive 2001/18/ES (UL L št. 268 z dne 18. 10. 2003, str. 455)¹⁹.

Nosilci dejavnosti morajo zagotoviti tudi sledljivost posameznega GSO skozi vse faze dajanja v promet. V skladu z Uredbo (ES) št. 178/2002 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 28. januarja 2002 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, str. 463)²⁰ so odgovorni za dajanje GSO, GS živil in GS krme na trg.

Več o GSO, GS živilih in GS krmi:

http://www.uvhvvr.gov.si/si/delovna_podrocja/zivila/gensko_spremenjeni_organizmi_gso_in_soobstoj_gensko_spremenjenih_rastlin_gsr_z_ostalimi_kmetijskimi_rastlinami/.

1.3. NACIONALNI ZAŠČITNI ZNAKI KMETIJSKIH PRIDELKOV OZIROMA ŽIVIL IN ZNAKI KAKOVOSTI EU

Zaščitni znaki potrošniku:

- omogočajo lažje prepoznavanje kakovostnejših kmetijskih pridelkov in živil ter
- pripomorejo k lažjemu razlikovanju na trgu glede izvora, kakovosti, slovesa ali načina pridelave oziroma predelave kmetijskih pridelkov in živil.

Zaščita kmetijskega pridelka oziroma živila pomeni, da je zaščiteno tako ime določenega kmetijskega pridelka oziroma živila kot tudi način proizvodnje, geografsko območje, tradicija, itd. Zaščita imena in načina proizvodnje je le prva faza, ki potrošniku še ne zagotavlja, da je proizvod z zaščitenim imenom resnično pristen.

Da se lahko zaščiten proizvod prodaja na trgu, se morajo proizvajalci certificirati. Certificiranje pomeni, da neodvisna kontrolna organizacija pri posameznem proizvajalcu kontrolira pravila proizvodnje in ostale pogoje, ki so jasno opredeljeni v zaščiti.

¹⁷ Direktiva 2001/18/ES Evropskega parlamenta in Sveta z dne 12. marca 2001 o namernem sproščanju gensko spremenjenih organizmov v okolje in razveljavitvi Direktive Sveta 90/220/EGS (UL L št. 106 z dne 17. 4. 2001, str. 77) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32001L0018:SL:NOT>.

¹⁸ Uredba (ES) št. 1829/2003 Evropskega Parlamenta In Sveta z dne 22. septembra 2003 o gensko spremenjenih živilih in krmi (UL L št. 268 z dne 18. 10. 2003, str. 432) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32003R1829:SL:NOT>.

¹⁹ Uredba (ES) št. 1830/2003 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 22. septembra 2003 o sledljivosti in označevanju gensko spremenjenih organizmov ter sledljivosti živil in krme, proizvedenih iz gensko spremenjenih organizmov, ter o spremembi Direktive 2001/18/ES (UL L št. 268 z dne 18. 10. 2003, str. 455) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32003R1830:SL:NOT>.

²⁰ Uredbo (ES) št. 178/2002 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 28. januarja 2002 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, str. 463) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32002R0178:SL:NOT>.

Seznam zaščitениh kmetijskih pridelkov oziroma živil je na spletni strani: http://www.mko.gov.si/si/delovna_podrocja/hrana_in_krma/zascita_kmetijskih_pridelkov_oziroma_zivil/zasciteni_pridelki_oz_zivila/.

Dne 6. 8. 2013 je bilo zaščitениh 40 pridelkov oziroma živil, in sicer:

- 11 z oznako »Označba porekla«,
- 16 z oznako »Geografska označba«,
- 3 z oznako »Zajamčena tradicionalna posebnost« in
- 10 z oznako »Višja kakovost«.

OZNAČBA POREKLA



označba
porekla

Kmetijski pridelek ali živilo mora biti pridelano in predelano na določenem geografskem območju. Njegove lastnosti so bistveno posledica vpliva geografskega okolja in njegovih naravnih in človeških dejavnikov.

Pomen: surovina in predelava sta znotraj območja.



V Sloveniji imajo označbo porekla:

- Nanoški sir,
- Tolminc,
- Bovški sir,
- Mohant,
- Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre,
- Kočevski gozdni med,
- Kraški med,
- Piranska sol,
- Kraška jagnjetina,
- Kraški ovčji sir in
- Namizne oljke Slovenske Istre.

GEOGRAFSKA OZNAČBA



geografska
označba

Pri pridelkih oziroma živilih z geografsko označbo mora vsaj eden od postopkov pridelave ali predelave potekati znotraj določenega geografskega območja (npr. predelava poteka na določenem geografskem območju, surovine pa lahko prihajajo izven območja). Kmetijski pridelek ali živilo ima posebno kakovost, sloves in druge značilnosti, ki morajo izvirati iz določenega geografskega območja.

Pomen: surovina od koderkoli in predelava znotraj geografskega območja; geografska označba je namreč vezana na končni proizvod.

V Sloveniji imajo geografsko označbo:

- Kraški pršut,
- Šebreljski želodec,
- Zgornjesavinski želodec,
- Štajersko prekmursko bučno olje,
- Prleška tünka,
- Vipavski pršut,
- Jajca izpod Kamniških planin,
- Kraški zašink,
- Kraška panceta,
- Ptujski lük,
- Vipavski zašinek,
- Kranjska klobasa,
- Vipavska panceta,

- Vipavska salama,
- Slovenski med in
- Prekmurska šunka.

Pri tem nekaterih teh proizvodov (npr. Vipavska panceta) še ni na trgu, ker proizvajalci še niso pridobili certifikata za svoj proizvod.

ZAJAMČENA TRADICIONALNA POSEBNOST



**zajamčena
tradicionalna
posebnost**

Kmetijski pridelki ali živila so proizvedeni po tradicionalni recepturi, s tradicionalnimi sestavinami ali na tradicionalni način.

Pomen: Predpisana receptura, po kateri se lahko izdelek proizvaja kjerkoli.

Slovenska zajamčena tradicionalna posebnost so:

- Prekmurska gibanica,
- Idrijski žlikrofi in
- Belokranjska pogača.



VIŠJA KAKOVOST



**višja
kakovost**

Kmetijski pridelki ali živila so po svojih specifičnih lastnostih boljši od drugih istovrstnih proizvodov. Specifične lastnosti se določajo glede na sestavo, senzorične, fizikalno-kemijske lastnosti ter način proizvodnje (pridelave ali predelave).

Pomen: nacionalna označba za pozitivno odstopanje od predpisov oziroma doseganje višjih standardov kakovosti, kot so predpisani (npr. brez konzervansov,..).

Višjo kakovost v Sloveniji predstavljajo:

- Teletina blagovne znamke zlato zrno,
- Med z vsebnostjo vlage največ 18 % in HMF največ 15 mg/kg medu (Zlati panj),
- Prosta reja piščancev Perutnine Ptuj,
- Reja piščancev za meso blagovne znamke Domači Gorički piščanec,
- Pirino zrnje in pirina moka Izida,
- Kokošja jajca Omega plus,
- Pivški piščanec in izdelki iz Omega 3,
- Poltrdi sir brez konzervansov (poltrdi siri Zelene doline),
- Piščančje meso in izdelki z navedbo »vir selena« in
- Svinjsko meso in izdelki z ugodnim razmerjem med Omega 3 in Omega 6 maščobnimi kislinami.

NARAVNA MINERALNA VODA



**naravna
mineralna
voda**

Naravna mineralna voda je lahko označena z zaščitnim znakom, če jo je predhodno priznalo Ministrstvo za kmetijstvo in okolje.

INTEGRIRANI KMETIJSKI PRIDELKI ALI ŽIVILA



Kmetijski pridelki ali živila so bili pridelani z uravnoteženo uporabo agrotehničnih ukrepov, ob skladnem upoštevanju gospodarskih, ekoloških in toksikoloških dejavnikov. Pri tem imajo pri enakem gospodarskem učinku naravni ukrepi prednost pred fitofarmaceutskimi, veterinarsko-farmaceutskimi in biotehnološkimi ukrepi.

EKOLOŠKI KMETIJSKI PRIDELKI ALI ŽIVILA

Uradni zaščitni znak



Kmetijski pridelek lahko nosi oznako ekološki, če:

- je bil pridelan brez uporabe gensko spremenjenih organizmov;
- ni bil podvržen ionizirajočemu sevanju;
- je bil pridelan brez uporabe sintetičnih snovi za pospeševanje ali zaviranje rasti rastlin oziroma živali (npr. rastni regulatorji, hormoni).

Uradni znak EU



Živilo lahko nosi oznako ekološki, če:

- je bilo pridelano brez uporabe gensko spremenjenih organizmov;
- živilo oziroma njegove sestavine niso bile podvržene ionizirajočemu sevanju;
- živilo vsebuje najmanj 95 % sestavin kmetijskega izvora iz ekoloških kmetijskih pridelkov oziroma živil in le tiste preostale surovine in pomožna tehnološka sredstva, ki so dovoljena s predpisom o ekološki pridelavi in predelavi.

Kakovost ekoloških živil

Eden glavnih ciljev ekološkega kmetijstva je pridelava živil s privlačnimi in pristnimi okusi, teksturo in z značilnostmi. To na ravni kmetije dosežejo s strogo prepovedjo rabe gensko spremenjenih organizmov (GSO) in strogimi omejitvami rabe:

- pesticidov (herbicidov, fungicidov,...),
- sintetičnih gnojil,
- antibiotikov.

Kmetje visokokakovostne ekološke pridelke ustvarjajo tudi z:

- večletnim kolobarjenjem;
- dopuščanjem daljšega časa za zorenje rastlin in rast živali;
- uporabo avtohtonih pasem in rastlinskih sort.

Faza predelave k temu prispeva s pomočjo stroge prepovedi rabe gensko spremenjenih organizmov (GSO) in strogimi omejitvami:

- dodatkov in pomožnih tehnoloških sredstev ter
- kemično sintetiziranih dodatkov.

Razen tega, da zagotavlja okusna in pristna živila, si ekološko kmetijstvo prizadeva pridelovati tudi živila, ki odražajo raznolike kulinarčne želje in večšine sodobnega porabnika. To pomeni, da med sodobnimi ekološkimi živilami niso le sveži pridelki neposredno s kmetije, ampak tudi vsakodnevni izdelki, kot so vino, pivo, testenine, jogurti, pripravljene jedi, siri in druga živila oziroma jedi, za katere se uporabljajo prefinjeni predelovalni postopki.

Ekološko kmetijstvo daje prednost kratkim razdaljam prevoza na trg, zato zelo poudarja pridelavo sezonske hrane. Spodbujajo se čim krajše, krajevne tržne poti, npr. kmetija, kjer so bila živila pridelana, krajevne kmečke tržnice ali stojnice ob cesti.

Označevanje ekoloških živil

Ekološki proizvodi so tisti proizvodi, za katere je bil izdan certifikat, da so bili pridelani v skladu z

- Uredbo Sveta (ES) št. 834/2007 z dne 28. junija 2007 o ekološki pridelavi in označevanju ekoloških proizvodov in razveljavitvi Uredbe (EGS) št. 2092/91 (UL L št. 189 z dne 20. 7. 2007, str. 1)²¹ in
- Uredbo Komisije (ES) št. 889/2008 z dne 5. septembra 2008 o določitvi podrobnih pravil za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 834/2007 o ekološki pridelavi in označevanju ekoloških proizvodov glede ekološke pridelave, označevanja in nadzora (UL L št. 250 z dne 18. 9. 2008, str. 1)²².

V Sloveniji se ekološki proizvodi označujejo z označbo »ekološki«, dovoljeni pa so tudi izrazi kot so »biološki«, »eko« ali »bio«.

Če se nek proizvod označuje kot »ekološki«, mora biti za tak proizvod izdan certifikat. Certifikat izda organizacija za kontrolo in certificiranje ekološke pridelave, ki je pooblaščen, da opravlja kontrolo ekološke pridelave in predelave oziroma ekoloških proizvodov. V Sloveniji so s strani Ministrstva za kmetijstvo in okolje pooblaščen tri organizacije za kontrolo in certificiranje ekoloških proizvodov, in sicer:

- Bureau Veritas d.o.o.,
- Inštitut za kontrolo in certificacijo Univerze v Mariboru in
- Inštitut KON-CERT.

Pri naročanju ekoloških živil je:

- a) v primeru, da je dobavitelj istočasno tudi proizvajalec ekoloških živil, pogoj certifikat za ekološka živila, ki glasi na proizvajalca,
- b) v primeru, da je dobavitelj distributer oziroma trgovec, pa sta pogoja:
 - certifikat za ekološka živila, ki glasi na proizvajalca, in
 - certifikat za distribucijo ekoloških živil, ki glasi na dobavitelja.

Vsak ekološki proizvod mora spremljati certifikat. Zgolj na podlagi certifikata se potrošnik lahko prepriča, ali je nek proizvod ekološki ali ne. Naročnik naj torej preveri, ali je na certifikatu naveden proizvod, za katerega prodajalec trdi, da je ekološki.

Ob prevzemu blaga naj naročnik preveri tudi deklaracijo na ekoloških proizvodih, iz katere mora biti razvidna:

- šifra organizacije za kontrolo, ki je izvedla kontrolo v zadnji fazi pridelave oziroma predelave (npr. SI-EKO-001, tj. oznaka za Inštitut KON-CERT),
- EU logotip (ta je neobvezen za tretje države) in
- v istem vidnem polju tudi kraj, kjer so bile pridelane surovine kmetijskega izvora (npr. Kmetijstvo EU, Kmetijstvo izven EU ali Kmetijstvo Slovenija,...).

Pri proizvodih iz preusmeritve²³ pa je sklicevanje na ekološko pridelavo oziroma predelavo razvidno le med sestavinami, prav tako pa mora biti navedena šifra organizacije za kontrolo, ki je izvedla kontrolo v zadnji fazi pridelave oziroma predelave.

Certifikate slovenskih proizvajalcev za ekološka živila lahko preverite tudi na spletni strani Ministrstva za kmetijstvo in okolje: <https://webapl.mkgp.gov.si/bioWeb/>.

Poleg označbe »ekološki« se lahko uporabljajo tudi okrajšave kot sta »bio« in »eko«. Pri označevanju kmetijskih pridelkov oziroma živil je torej obvezna tudi uporaba evropskega logotipa. Kmetijski pridelki oziroma živila so lahko dodatno označeni še z nacionalnim zaščitnim znakom.

²¹ Uredba Sveta (ES) št. 834/2007 z dne 28. junija 2007 o ekološki pridelavi in označevanju ekoloških proizvodov in razveljavitvi Uredbe (EGS) št. 2092/91 (UL L št. 189 z dne 20. 7. 2007, str. 1) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32007R0834:sl:NOT>.

²² Uredba Komisije (ES) št. 889/2008 z dne 5. septembra 2008 o določitvi podrobnih pravil za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 834/2007 o ekološki pridelavi in označevanju ekoloških proizvodov glede ekološke pridelave, označevanja in nadzora (UL L št. 250 z dne 18. 9. 2008, str. 1) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32008R0889:sl:NOT>.

²³ Proizvod iz preusmeritve so proizvodi, ki so pridelani v obdobju, v katerem je proizvajalec sicer vključen v shemo ekoloških živil, ni pa še pridobil eko certifikata za proizvode, saj se mora pred tem zaključiti preusmeritveno obdobje, ki traja najmanj 24 mesecev od prve prijave v shemo oziroma kontrolo.

Poleg te uradne označbe, zaščitnega znaka in evropskega logotipa pa so kmetijski pridelki in živila lahko označeni tudi z dodatnimi blagovnimi znamkami, kot na primer: Biodar, Demeter itd.

Več informacij o ekoloških pridelkih in živilih ter njihovem označevanju najdete na spletni strani Ministrstva za kmetijstvo in okolje: http://www.mko.gov.si/si/delovna_podrocja/kmetijstvo/ekolosko_kmetovanje/oznacevanje/.

1.4. PROSTOVOLJNE OZNAČBE

Poleg nacionalnih zaščitnih znakov kmetijskih pridelkov oziroma živil in znakov kakovosti EU so na trgu pristne zasebne oznake, ki so pogosto povezane s posameznimi blagovnimi znamkami, proizvajalcem ali predelovalcem. Prostovoljno označevanje živil natančneje ureja Pravilnik o pogojih in načinu prostovoljnega označevanja kmetijskih pridelkov in živil (Uradni list RS, št. 42/10)²⁴.

Prostovoljne označbe so navedbe posebnih lastnosti, postopkov pridelave in predelave ter drugih lastnosti živil, ki dopolnjujejo obvezno označevanje.

Živilo se lahko prostovoljno označi na podlagi Pravilnika o pogojih in načinu prostovoljnega označevanja kmetijskih pridelkov in živil (Uradni list RS, št. 42/10), če je izdan certifikat o skladnosti s predpisanimi pogoji za to živilo s strani organizacij za kontrolo in za certificiranje kmetijskih pridelkov ali živil.

Prostovoljna označba:

- mora biti verodostojna;
- ne sme zavajati potrošnika glede značilnosti, narave, lastnosti, sestave, načina izdelave ali proizvodnje;
- mora biti jasna in nedvoumna;
- ne sme pripisovati učinkov ali lastnosti, ki jih živilo nima;
- ne sme navajati, da ima živilo posebne značilnosti, če imajo take lastnosti vsa istovrstna živila;
- ne sme živilom pripisovati zdravilne lastnosti, razen če to določajo predpisi za zdravstvene trditve.

Na trgu je prisotnih več zasebnih blagovnih znamk za živila.

²⁴ Pravilnik o pogojih in načinu prostovoljnega označevanja kmetijskih pridelkov in živil (Uradni list RS, št. 42/10) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r01/predpis_PRAV9231.html.

PRILOGA 2 – JAVNO NAROČANJE SADJA IN ZELENJAVE

2.1 SPLOŠNO O KAKOVOSTI, VRSTAH IN TRŽNIH STANDARDIH ZA SADJA IN ZELENJAVE

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 (UL L št. 299 z dne 16. 11. 2007, str. 1)²⁵ postavlja temelj za sprejem tržnih standardov za sadje in zelenjavo in dodatne zahteve za trženje proizvodov v sektorju sadja in zelenjave:

1. Proizvodi iz sektorja sadja in zelenjave, ki se sveži prodajajo potrošnikom, se lahko tržijo samo, če so zdravi, neoporečni in tržne kakovosti ter če je navedena država porekla.
2. Tržni standardi se uporabljajo na vseh stopnjah trženja.
3. Imetnik proizvodov, za katere veljajo sprejeti tržni standardi, takih proizvodov v EU ne sme razstavljati, jih dajati v prodajo, dobavljati ali z njimi trgovati na drug način kakor v skladu s temi standardi in je odgovoren za izpolnjevanje teh standardov.
4. Države članice EU na podlagi analize tveganja selektivno preverijo, ali proizvodi izpolnjujejo ustrezne tržne standarde. Pri teh pregledih je poudarek na fazi pred odpremo iz proizvodnega območja, tj. ko se proizvodi pakirajo ali nalagajo. Proizvodi iz tretjih držav se pregledajo pred sprostitvijo v prosti promet.

Izvedbena uredba Komisije (EU) št. 543/2011 z dne 7. junija 2011 o določitvi podrobnih pravil za uporabo Uredbe Sveta (ES) št. 1234/2007 za sektorja sadja in zelenjave ter predelane sadja in zelenjave (UL L št. 157 z dne 15. 6. 2011, str. 1; v nadaljnjem besedilu: Izvedbena uredba Komisije (EU) št. 543/2011)²⁶ določa:

- splošni tržni standard (STS)²⁷ in
- posebne obvezne tržne standarde (PTS) za posamezne vrste sadja in zelenjave.

Če uredba za posamezno vrsto sadja ali zelenjave ne določa posebnega tržnega standarda (PTS), mora to sadje oziroma zelenjava izpolnjevati splošni tržni standard (STS). Naslednjim proizvodom pa ni treba izpolnjevati tržnih standardov negojene gobe, kapre, grenki mandelj neoluščeni mandeljni, neoluščeni lešniki, oluščeni orehi, pinjole, pistacije, makadamija, pekan in drugi oreški, posušene rajske smokve, posušeni agrumi, mešanice tropskih oreščkov in mešanice drugih oreščkov, žafran.

Posebni obvezni tržni standardi (PTS) so urejeni za naslednje vrste sadja in zelenjave:

- solata, kodrolistna endivija in endivija eskariol,
- paprika,
- paradižnik,
- jabolka,
- hruške,
- breskve in nektarine,
- jagode,
- kivi,
- namizno grozdje,
- agrumi.

V okviru tržnih standardov določa Izvedbena uredba Komisije (EU) št. 543/2011 tudi razrede kakovosti za posamezne vrste sadja in zelenjave in kriterije, ki jih morajo izpolnjevati sadje in zelenjava, da se uvrstijo v posamezen razred kakovosti. Z vidika kakovosti sadja in zelenjavo razvrščamo v tri razrede kakovosti:

- razred »ekstra«;
- razred I;
- razred II.

²⁵ 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 (UL L št. 299 z dne 16. 11. 2007, str. 1) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32007R1234:sl:NOT>.

²⁶ Izvedbena uredba Komisije (EU) št. 543/2011 z dne 7. junija 2011 o določitvi podrobnih pravil za uporabo Uredbe Sveta (ES) št. 1234/2007 za sektorja sadja in zelenjave ter predelane sadja in zelenjave (UL L št. 157 z dne 15. 6. 2011, str. 1) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32011R0543:sl:NOT>.

²⁷ Splošne tržne standarde (STS) določa Uredba Komisije št. 543/2011, in sicer v Prilogi I, Del A.

2.1.1 Posebni tržni standard za solato, kodrolistno endivijo in endivijo eskariol

Tržni standard se uporablja za sorte sveže solate (mehkolistna in krhkolistna solata, vezivka, berivka, za križance teh sort) in kodrolistno endivijo ter endivijo eskariol, ki se potrošniku dobavljajo sveže.

Parameter	Razred I	Razred II
Kakovost – minimalne zahteve	Proizvodi: <ul style="list-style-type: none"> – nepoškodovani, zdravi; – čisti, obrezani, praktično brez listov, ki so umazani; – svežega videza; – brez škodljivcev in brez poškodb zaradi škodljivcev; – nevelji in čvrsti; – ne odganjajo v cvet; – brez odvečne zunanje vlage; – brez tujega vonja in/ali okusa; – korenine odrezane blizu osnove zunanjih listov; – dobro razviti, da prenesejo prevoz in ravnanje z njimi; 	
Kakovost	<ul style="list-style-type: none"> – dobra kakovost; – proizvodi značilni za sorto; – proizvodi lepo oblikovani; – čvrsti, brez poškodb ali znakov propadanja; – brez poškodb zaradi zmrzali; – glavnate solate morajo imeti eno lepo oblikovano srce; – solata vezivka mora imeti srce; – rumen osrednji del kodrolistne endivije in endivije eskariol; 	<ul style="list-style-type: none"> – proizvodi, ki ne izpolnjujejo zahtev za razred I, izpolnjujejo pa minimalne zahteve; – proizvodi dobro oblikovani, brez poškodb ali znakov propadanja;
Dovoljene pomanjkljivosti	/	<ul style="list-style-type: none"> – rahla porumenelost; – rahle poškodbe zaradi škodljivcev; – glavnata solata mora imeti srce, ki pa je lahko majhno; – solata vezivka je lahko brez srca;
Velikost	– velikost se določa z maso na enoto;	– velikost se določa z maso na enoto;
Dovoljena odstopanja	<ul style="list-style-type: none"> – 10 % po številu proizvodov, ki ne izpolnjujejo zahtev za razred I; – 10 % proizvodov, ki ne ustrezajo zahtevam glede velikosti; 	<ul style="list-style-type: none"> – 10 % po številu proizvodov, ki ne izpolnjujejo zahtev za razred II; – 10 % proizvodov, ki ne ustrezajo zahtevam glede velikosti;
Izenačenost	V enoti pakiranja: <ul style="list-style-type: none"> – proizvodi istega porekla, sorte ali komercialnega tipa, kakovosti in velikosti; 	
Embalaža	<ul style="list-style-type: none"> – proizvodi ustrezno zaščiteni; – čist notranji material v embalaži; – pri etiketiranju uporaba nestrupenega črnila ali lepila; – enota pakiranja brez tujih snovi; 	
Označevanje	<ul style="list-style-type: none"> – vrsta proizvoda (solata, endivija,...), če vsebina ni vidna od zunaj; – ime sorte (neobvezno); – razred kakovosti (I ali II); – poreklo; – velikost ali število enot v pakiranju; – ime in naslov pakirnice in/ali odpremnika; 	

2.1.2 Posebni tržni standard za papriko

Tržni standard se uporablja za sorte paprike, ki se potrošniku dobavljajo sveže.

Parameter	Razred »ekstra«	Razred I	Razred II
Kakovost – minimalne zahteve	Paprika: <ul style="list-style-type: none"> – nepoškodovana, zdrava; – čista, praktično brez tuje snovi; – svežega videza, čvrsta; – praktično brez škodljivcev, brez poškodb, ki bi jih na mesu povzročili škodljivci; – brez poškodb zaradi nizkih temperatur, pozebe; – imeti mora peclje; – brez odvečne vlage; – brez tujega vonja in/ali okusa; 		
Kakovost	<ul style="list-style-type: none"> – zelo dobre kakovosti; – značilna za sorto in/ali komercialni tip; – brez poškodb; 	<ul style="list-style-type: none"> – dobra kakovost; – značilna za sorto in/ali komercialni tip; 	<ul style="list-style-type: none"> – paprika, ki ne izpolnjuje zahtev za razred »ekstra« in razred I, izpolnjuje pa minimalne zahteve;
Dovoljene pomanjkljivosti	<ul style="list-style-type: none"> – neznatne površinske poškodbe; 	<ul style="list-style-type: none"> – rahle pomanjkljivosti v obliki; – rahla posrebitev ali poškodbe, ki jih povzroči trips; – rahle poškodbe kože (vdolbine, praske, sončni ožigi, sledi odtisov do 2 cm); – suhe površinske poškodbe; – rahlo poškodovan pecelj; 	<ul style="list-style-type: none"> – pomanjkljivosti v obliki – posrebitev ali poškodbe, ki jih povzroči trips; – poškodbe kože (vdolbine, praske, sončni ožigi, zarasle poškodbe do 4 cm); – suhe površinske poškodbe; – poškodba cvetnega dela do 1 cm²; – ovenelost; – poškodovana pecelj in čašica, vendar brez poškodb mesa;
Velikost	<ul style="list-style-type: none"> – razvrščanje paprik po premeru ali po masi; 	<ul style="list-style-type: none"> – razvrščanje paprik po premeru ali po masi; 	/
Dovoljena odstopanja	<ul style="list-style-type: none"> – 5 % paprik po številu; 	<ul style="list-style-type: none"> – 10 % paprik po številu; 	<ul style="list-style-type: none"> – 10 % paprik po številu ali masi;
Izenačenost	<ul style="list-style-type: none"> – v enoti pakiranja paprika istega porekla, sorte ali komercialnega tipa, kakovosti in velikosti; – ista stopnja razvitosti in obarvanosti; 	<ul style="list-style-type: none"> – v enoti pakiranja paprika istega porekla, sorte ali komercialnega tipa, kakovosti in velikosti; – ista stopnja razvitosti in obarvanosti; 	<ul style="list-style-type: none"> – v enoti pakiranja paprika istega porekla, sorte ali komercialnega tipa, kakovosti in velikosti;
Embalaža	<ul style="list-style-type: none"> – paprika ustrezno zaščiten; – čist material v embalaži; – pri etiketiranju uporaba nestrupenega črnila ali lepila; – etikete na papriki pri odstranitvi brez sledi lepila ali površinskih napak; – enota pakiranja brez tujih snovi; 		
Označevanje	<ul style="list-style-type: none"> – vrsta proizvoda (paprika); – mešanica paprike ali drugo poimenovanje; – razred kakovosti (»ekstra« ali I ali II); – velikost (premer ali masa); – poreklo; – ime in naslov pakirnice in/ali odpremnika; 		

2.1.3 Posebni tržni standard za paradižnik

Tržni standard se uporablja za sorte paradižnika, ki se potrošniku dobavljajo sveži.

Paradižnik se lahko razvrsti v štiri komercialne tipe:

- okrogli,
- rebrasti,
- izdolženi,
- »češnjev« paradižnik, vključno s paradižnikom »koktajl«.

Parameter	Razred »ekstra«	Razred I	Razred II
Kakovost – minimalne zahteve	<ul style="list-style-type: none"> – nepoškodovan, zdrav; – čist, praktično brez tuje snovi, svežega videza; – praktično brez škodljivcev in brez poškodb zaradi škodljivcev; – brez odvečne zunanje vlage; – brez tujega vonja in/ali okusa; – paradižniki v grozdu: peclji sveži, zdravi, čisti, brez vseh listov, brez tuje snovi; – dobro razviti, da prenesejo prevoz in ravnanje z njimi; 		
Kakovost	<ul style="list-style-type: none"> – odlična kakovost; – čvrst in značilen za sorto in/ali komercialni tip; – brez zelenega ovratnika; 	<ul style="list-style-type: none"> – dobra kakovost; – primerno čvrst in značilen za sorto in/ali komercialni tip; – brez razpok; – brez vidnega zelenega ovratnika; 	<ul style="list-style-type: none"> – paradižnik, ki ne izpolnjuje zahtev za razred »ekstra« in I, izpolnjuje pa minimalne zahteve; – primerno čvrst; – brez nezaraslih razpok;
Dovoljene pomanjkljivosti	<ul style="list-style-type: none"> – neznatne površinske poškodbe; 	<ul style="list-style-type: none"> – rahle pomanjkljivosti v obliki in razvitosti; – rahle pomanjkljivosti v obarvanosti; – rahle poškodbe kože, neznatne odrgnine; – rebrasti paradižnik: zarasle razpoke do 1 cm, izrastki, majhen neoplutenelel popek, znaki oplutenelosti, tanka cvetna brazgotina; 	<ul style="list-style-type: none"> – pomanjkljivosti v obliki in razvitosti, obarvanosti; – kožne poškodbe ali odrgnine, če plod ni resno poškodovan; zaceljene razpoke do 3 cm; – rebrasti paradižnik: več brazgotin, brez nepravilnih oblik, popek, znake oplutenelosti do 2 cm², tanka cvetna brazgotina;
Velikost	<ul style="list-style-type: none"> – določi se s premerom, maso, štetjem; – velikost se ne določa za paradižnik v grozdih in češnjev paradižnik; 	<ul style="list-style-type: none"> – določi se s premerom, maso, štetjem; – velikost se ne določa za paradižnik v grozdih in češnjev paradižnik; 	/
Dovoljena odstopanja	<ul style="list-style-type: none"> – 5 % paradižnikov po številu ali masi, ki ne ustrezajo zahtevam kakovosti; – 10 % paradižnikov po številu ali masi, ki ne ustrezajo zahtevam o velikosti; 	<ul style="list-style-type: none"> – 10 % paradižnikov po številu ali masi, ki ne izpolnjujejo zahtev za razred »ekstra«, izpolnjujejo pa vsaj zahteve za razred II; – paradižniki v grozdu: do 5 % paradižnikov po številu ali masi ločenih od peclja; – 10 % paradižnikov po številu ali masi, ki ne ustrezajo zahtevam o velikosti; 	<ul style="list-style-type: none"> – 10 % paradižnikov po številu ali masi, ki ne izpolnjujejo niti zahtev za razred II niti minimalnih zahtev; – paradižniki v grozdu: do 10 % plodov po številu ali masi, ki se ločili od peclja; – 10 % paradižnikov po številu ali masi, ki ne ustrezajo zahtevam o velikosti;

Izenačenost	<ul style="list-style-type: none"> – v enoti pakiranja: paradižnik istega porekla, sorte ali komercialnega tipa, kakovosti in velikosti; – zrelost in obarvanost paradižnika enaki; 	<ul style="list-style-type: none"> – v vsaki enoti pakiranja paradižnik istega porekla, sorte ali komercialnega tipa, kakovosti in velikosti; – zrelost in obarvanost paradižnika enaki; 	<ul style="list-style-type: none"> – v vsaki enoti pakiranja paradižnik istega porekla, sorte ali komercialnega tipa, kakovosti in velikosti;
Embalaza	<ul style="list-style-type: none"> – paradižnik ustrezno zaščiteno; – čist material v embalaži; – pri etiketiranju uporaba nestrupenega črnila ali lepila; – nalepke na posameznih plodov odstranljive brez sledi lepila ali površinskih poškodb; – enota pakiranja brez tuje snovi; 		
Označevanje	<ul style="list-style-type: none"> – vrsta proizvoda (paradižnik); – mešanica paradižnikov ali drugo poimenovanje; – ime sorte (neobvezno); – razred kakovosti (»ekstra« ali I ali II); – velikost; – poreklo; – ime in naslov pakirnice in/ali odpremnika; 		

2.1.4 Posebni tržni standard za jabolka

Tržni standard se uporablja za jabolka sort, ki se dobavljajo sveža.

Parameter	Razred »ekstra«	Razred I
Kakovost – minimalne zahteve	<ul style="list-style-type: none"> – plodovi nepoškodovani, zdravi; – čisti; – brez škodljivcev; – brez poškodb; – plodovi brez odvečne zunanje vlage brez tujega vonja in/ali okusa; – razvitost in zrelost jabolk značilno za posamezno sorto; – meso popolnoma zdravo; 	
Kakovost	<ul style="list-style-type: none"> – odlična kakovost; – plodovi sortno značilni; – plodovi brez pomanjkljivosti; – nepoškodovan pecelj; 	<ul style="list-style-type: none"> – dobra kakovost; – plodovi sortno značilni;
Dovoljene pomanjkljivosti	<ul style="list-style-type: none"> – neznatne površinske pomanjkljivosti na kožici; 	<ul style="list-style-type: none"> – majhne pomanjkljivosti v obliki razvoju ali obarvanosti; – majhne poškodbe (odrgnine) do 1 cm²; – rahlo razbarvani plodovi; – majhne pomanjkljivosti na kožici do največ 2 cm; – zelo majhna mrežavost; – pecelj lahko manjka, če je lom gladek in če kožica ob peclju ni poškodovana;
Velikost plodov	<ul style="list-style-type: none"> – določa se s premerom ali z maso plodu; – najmanjša velikost 60 mm ali masa 90 g; 	
Dovoljena odstopanja	<ul style="list-style-type: none"> – 5 % jabolk po številu ali masi, ki ne izpolnjujejo zahtev za razred »ekstra«; – 10 % po številu ali masi jabolk, ki ne ustrezajo zahtevam o velikosti; 	<ul style="list-style-type: none"> – 10 % jabolk po številu ali masi, ki ne izpolnjujejo zahtev za razred I; – 10 % po številu ali masi jabolk, ki ne ustrezajo zahtevam o velikosti;
Izenačenost	<ul style="list-style-type: none"> – vsebina vsakega pakiranja izenačena: le jabolka istega porekla, sorte, kakovosti in velikosti, iste stopnje zrelosti; – jabolka izenačena po obarvanosti; 	

Embalaža	<ul style="list-style-type: none"> – ustrezna zaščita za jabolka; – čist notranji material v embalaži; – pri etiketiranju uporaba nestrupenega črnila ali lepila; – etikete, nalepljene na jabolka, se morajo odstraniti brez sledi lepila ali poškodb kože; – enota pakiranja brez tujih snovi;
Označevanje	<ul style="list-style-type: none"> – vrsta proizvoda (jabolka); – ime sorte; – razred kakovosti (»ekstra« ali I); – poreklo; – velikost ali število enot pri pakiranju v vrste in vložke; – ime in naslov pakirnice in/ali odpremnika;

2.1.5 Posebni tržni standard za hruške

Tržni standard se uporablja za sorte hrušk, ki se potrošniku dobavljajo sveže.

Parameter	Razred »ekstra«	Razred I	Razred II
Kakovost – minimalne zahteve	<ul style="list-style-type: none"> – nepoškodovane; – zdrave; izključene so hruške, ki jih je prizadela gniloba ali druga bolezen; – čiste, praktično brez tuje snovi; – praktično brez škodljivcev; – brez poškodb, ki bi jih na mesu povzročili škodljivci; – brez odvečne zunanje vlage; – brez tujega vonja in/ali okusa; – hruške dobro razvite, da prenesejo prevoz in ravnanje z njimi; 		
Kakovost	<ul style="list-style-type: none"> – odlična kakovost; – sortno značilne; – popolnoma zdravo meso; – kožica brez mrežavosti; – nepoškodovan pecelj; – hruške ne smejo biti kašaste; 	<ul style="list-style-type: none"> – dobra kakovost; – sortno značilne; – popolnoma zdravo meso; – rahlo poškodovan pecelj; – hruške ne smejo biti kašaste; 	<ul style="list-style-type: none"> – hruške, ki ne izpolnjujejo zahtev za razred kakovosti »ekstra« ali I. razred kakovosti, izpolnjujejo pa minimalne zahteve; – meso brez večjih pomanjkljivosti;
Dovoljene pomanjkljivosti	<ul style="list-style-type: none"> – plodovi brez pomanjkljivosti, razen neznatnih sprememb kože; 	<ul style="list-style-type: none"> – rahle pomanjkljivosti v obliki, razvoju in obarvanosti; – zelo rahla mrežavost; – rahle poškodbe kože do 2 cm; – rahle poškodbe (odrgnine) do 1 cm²; – rahlo poškodovan pecelj; 	<ul style="list-style-type: none"> – nepravilnosti v obliki, razvoju in obarvanosti; – lahko rahla mrežavost; – poškodbe kože do 4 cm; – rahle poškodbe (odrgnine) do 2 cm²;
Velikost	<ul style="list-style-type: none"> – določi se z premerom plodu ali z maso; 		
Dovoljena odstopanja	<ul style="list-style-type: none"> – 5 % hrušk po številu ali masi; 	<ul style="list-style-type: none"> – 10 % hrušk po številu ali masi; 	<ul style="list-style-type: none"> – 10 % hrušk po številu ali masi;
Izenačenost	<ul style="list-style-type: none"> – v enoti pakiranja le hruške istega porekla, sorte, kakovosti in velikosti; 		
Embalaža	<ul style="list-style-type: none"> – hruška ustrezno zaščiten; – čist notranji material v embalaži; – pri etiketiranju uporaba nestrupenega črnila ali lepila; – enota pakiranja brez tuje snovi; 		
Označevanje	<ul style="list-style-type: none"> – vrsta proizvoda (hruška); – ime sorte; – razred kakovosti (»ekstra« ali I ali II) – velikost ali število enot; 		

	<ul style="list-style-type: none"> – poreklo; – ime in naslov pakirnice in/ali odpremnika;
--	--

2.1.6 Posebni tržni standard za breskve in nektarine

Tržni standard se uporablja za sorte breskev in nektarin, ki se potrošniku dobavljajo sveže.

Parameter	Razred »ekstra«	Razred I	Razred II
Kakovost – minimalne zahteve	<ul style="list-style-type: none"> – nepoškodovane; – zdrave; proizvodi, ki gnijejo ali se kvarijo, niso primerni za uporabo in so izključeni; – čiste, praktično brez vidne tuje snovi; – praktično brez škodljivcev in brez poškodb zaradi škodljivcev; – brez razcepljenih plodov v pecljevi jamici; – brez odvečne zunanje vlage; – brez tujega vonja in/ali okusa; – plodovi dovolj razviti in zreli (min 8° Brix); – proizvodi dobro razviti, da prenesejo prevoz in ravnanje z njimi; 		
Kakovost	<ul style="list-style-type: none"> – odlična kakovost; – sortno značilne; – meso popolnoma zdravo; 	<ul style="list-style-type: none"> – dobra kakovost; – sortno značilne; – meso popolnoma zdravo; 	<ul style="list-style-type: none"> – plodovi, ki ne izpolnjujejo zahtev za razred »ekstra« in I, izpolnjujejo pa minimalne zahteve; – meso brez večjih pomanjkljivosti;
Dovoljene pomanjkljivosti	<ul style="list-style-type: none"> – plodovi brez pomanjkljivosti; 	<ul style="list-style-type: none"> – rahle pomanjkljivosti v obliki, razvoju; – rahle pomanjkljivosti v obarvanosti; – rahli sledovi odtisov do 1 cm² skupne površine; – rahle poškodbe kože; 	<ul style="list-style-type: none"> – pomanjkljivosti v obliki, razvoju; – razcepljene koščice pod pogojem, da je plod zaprt in meso zdravo; – pomanjkljivosti v obarvanosti; – poškodbe (odrgnine), ki so lahko rahlo razbarvane; – poškodbe kože;
Velikost	<ul style="list-style-type: none"> – največji premer ali masa plodu ali število plodov; 		
Dovoljena odstopanja	<ul style="list-style-type: none"> – 5 % plodov po številu ali masi glede kakovosti; – 10 % plodov po številu ali masi, če je sortirano po velikosti; 	<ul style="list-style-type: none"> – 10 % plodov po številu ali masi glede kakovosti; – 10 % plodov po številu ali masi, če je sortirano po velikosti; 	<ul style="list-style-type: none"> – 10 % plodov po številu ali masi glede kakovosti; – 10 % plodov po številu ali masi, če je sortirano po velikosti;
Izenačenost	<ul style="list-style-type: none"> – v enoti pakiranja le plodovi istega porekla, sorte, kakovosti, stopnje zrelosti, velikosti; 		
Embalaza	<ul style="list-style-type: none"> – breskev oziroma nektarina ustrezno zaščitena; – čist notranji material v embalaži; – pri etiketiranju uporaba nestrupenega črnila ali lepila; – enota pakiranja brez tuje snovi; 		
Označevanje	<ul style="list-style-type: none"> – vrsta proizvoda (breskve, nektarine); – barva mesa; – ime sorte (neobvezno); – razred kakovosti (»ekstra« ali I ali II); – velikost; – poreklo; – ime in naslov pakirnice in/ali odpremnika; 		

2.1.7 Posebni tržni standard za jagode

Tržni standard se uporablja za sorte jagod, ki se potrošniku dobavljajo sveže.

Parameter	Razred »ekstra«	Razred I	Razred II
Kakovost – minimalne zahteve	<ul style="list-style-type: none"> – nepoškodovane; – zdrave; jagode, ki gnijejo ali se kvarijo, niso primerne za uporabo in so izključene; – čiste, praktično brez tuje snovi; – svežega videza (ne oprane); – praktično brez škodljivcev in brez poškodb zaradi škodljivcev; – s pecljem (razen gozdnih jagod); pecelj in stebelce sveža in zelena; – brez odvečne zunanje vlage; – brez tujega vonja in/ali okusa; – jagode dobro razvite, da prenesejo prevoz in ravnanje z njimi; 		
Kakovost	<ul style="list-style-type: none"> – odlična kakovost; – sortno značilne; – svetlega videza ob upoštevanju sortnih značilnosti; – brez sledov prsti; 	<ul style="list-style-type: none"> – dobra kakovost; – sortno značilne; 	<ul style="list-style-type: none"> – jagode, ki ne izpolnjujejo zahtev za razred »ekstra« in razred I, izpolnjujejo pa minimalne zahteve;
Dovoljene pomanjkljivosti	<ul style="list-style-type: none"> – neznatne površinskih pomanjkljivosti; 	<ul style="list-style-type: none"> – majhne pomanjkljivosti v obliki; – majhna bela lisa; – skoraj brez sledov prsti; – rahli površinski sledovi odtisov; 	<ul style="list-style-type: none"> – pomanjkljivosti v obliki; – bela lisa do 1/5 površine jagode; – majhne površinske odrgnine, za katere ni verjetno, da bi se širile; – rahli sledovi prsti;
Velikost	<ul style="list-style-type: none"> – premer jagod: najmanj 25 mm; – za gozdne jagode se velikost ne določa; 	<ul style="list-style-type: none"> – premer jagod: najmanj 18mm; – za gozdne jagode se velikost ne določa; 	<ul style="list-style-type: none"> – premer jagod: najmanj 18 mm; – za gozdne jagode se velikost ne določa;
Dovoljena odstopanja	<ul style="list-style-type: none"> – 5 % jagod po številu ali masi; 	<ul style="list-style-type: none"> – 10 % jagod po številu ali masi; 	<ul style="list-style-type: none"> – 10 % jagod po številu ali masi;
Izenačenost	<ul style="list-style-type: none"> – v enoti pakiranja jagode istega porekla, sorte, kakovosti; – jagode, z izjemo gozdnih jagod, izenačene po zrelosti, barvi, velikosti; 	<ul style="list-style-type: none"> – v enoti pakiranja jagode istega porekla, sorte, kakovosti; 	<ul style="list-style-type: none"> – v enoti pakiranja jagode istega porekla, sorte, kakovosti;
Embalaža	<ul style="list-style-type: none"> – jagode ustrezno zaščitene; – čist notranji material v embalaži; – pri etiketiranju uporaba nestrupenega črnila ali lepila; – enota pakiranja brez tuje snovi; 		
Označevanje	<ul style="list-style-type: none"> – vrsta proizvoda (jagode), če vsebina ni vidna od zunaj; – ime sorte (neobvezno); – razred kakovosti (»ekstra« ali I ali II); – poreklo; – ime in naslov pakirnice in/ali odpremnika; 		

2.1.8 Posebni tržni standard za kivi

Tržni standard se uporablja za sorte kivija, ki se potrošniku dobavljajo sveži.

Parameter	Razred »ekstra«	Razred I	Razred II
Kakovost – minimalne zahteve	<ul style="list-style-type: none"> – nepoškodovan (brez peclja), zdrav; – čist; – praktično brez škodljivcev, brez poškodb, ki bi jih na mesu povzročili škodljivci; – dovolj čvrst; ne mehak, neovenel, neprepojen z vodo; – pravilno oblikovan; – brez dvojnih ali večkratnih plodov; – brez odvečne zunanje vlage; – brez tujega vonja in/ali okusa; – kivi dobro razvit, da prenese prevoz in ravnanje z njim; 		
Kakovost	<ul style="list-style-type: none"> – odlična kakovost; – sortno značilen plod; – čvrst plod; – meso popolnoma zdravo; 	<ul style="list-style-type: none"> – dobra kakovost; – sortno značilen plod; – čvrst plod; – meso popolnoma zdravo; 	<ul style="list-style-type: none"> – kivi, ki ne izpolnjuje zahtev za razred »ekstra« in I, izpolnjuje pa minimalne zahteve; – razmeroma čvrst plod; – meso brez velikih pomanjkljivosti;
Dovoljene pomanjkljivosti	<ul style="list-style-type: none"> – neznatne površinske pomanjkljivosti; 	<ul style="list-style-type: none"> – majhne pomanjkljivosti v obliki (plod ne sme biti nepravilno izbočen, nepravilno oblikovan); – majhne pomanjkljivosti v obarvanosti; – majhne pomanjkljivosti na kožici do 1 cm²; – majhen »Haywardov šiv«; 	<ul style="list-style-type: none"> – pomanjkljivosti v obliki; – pomanjkljivosti v obarvanosti; – pomanjkljivosti na kožici (vreznine brazgotinasto / opraskano tkivo do 2 cm²); – več izrazitejših »Haywardovih šivov«; – majhne odrgrnine;
Velikost	– min masa: 90 g;	– min masa: 70 g;	– min masa: 65 g;
Dovoljena odstopanja	– 5 % kivijev po številu ali masi;	– 10 % kivijev po številu ali masi;	– 10 % kivijev po številu ali masi;
Izenačenost	– v enoti pakiranja kivi istega porekla, sorte, kakovosti in velikosti;		
Embalaza	<ul style="list-style-type: none"> – kivi ustrezno zaščiten; – čist notranji material v embalaži; – pri etiketiranju uporaba nestrupenega črnila ali lepila; – enota pakiranja brez tuje snovi; 		
Označevanje	<ul style="list-style-type: none"> – vrsta proizvoda (kivi); – ime sorte (neobvezno); – razred ekstra; – velikost; – poreklo; – ime in naslov pakirnice in/ali odpremnika; 		

2.1.9 Posebni tržni standard za namizno grozdje

Tržni standard se uporablja za sorte namiznega grozdja, ki se potrošniku dobavljajo sveži.

Parameter	Razred »ekstra«	Razred I	Razred II
Kakovost – minimalne zahteve	<ul style="list-style-type: none"> – zdravi; – čisti, brez vidne tuje snovi; – praktično brez škodljivcev, praktično brez poškodb zaradi škodljivcev; – brez odvečne zunanje vlage; – brez tujega vonja in/ali okusa; – jagode grozdja nepoškodovane, lepo oblikovane, normalno razvite; – proizvodi dobro razviti, da prenesejo prevoz in ravnanje z njimi; 		
Kakovost	<ul style="list-style-type: none"> – odlične kakovosti; – sortno značilni; – jagode grozdja čvrste, pritrjene na grozd, enakomerno razporejene v grozdu; – meglica praktično nedotaknjena; 	<ul style="list-style-type: none"> – dobre kakovosti; – sortno značilni; – jagode grozdja čvrste, pritrjene na grozd, razporejene v grozdu; – meglica čim bolj nedotaknjena; 	<ul style="list-style-type: none"> – namizno grozdje izpolnjuje le zahteve minimalne kakovosti; – jagode grozdja dovolj čvrste, pritrjene na grozd, manj enakomerno razporejene v grozdu; – meglica ohranjena;
Dovoljene pomanjkljivosti	<ul style="list-style-type: none"> – neznatne površinske poškodbe; 	<ul style="list-style-type: none"> – rahle pomanjkljivosti v obliki, obarvanosti; – rahle ožganine od sonca le na kožici; 	<ul style="list-style-type: none"> – rahle pomanjkljivosti v obliki, obarvanosti; – rahle ožganine od sonca le na kožici; – rahle odrgnine, poškodbe kožice;
Velikost	<ul style="list-style-type: none"> – najmanjša masa grozda 75 g; 		
Dovoljena odstopanja	<ul style="list-style-type: none"> – 5 % grozdov po masi; 	<ul style="list-style-type: none"> – 10 % grozdov po masi; 	<ul style="list-style-type: none"> – 10 % grozdov po masi;
Izenačenost	<ul style="list-style-type: none"> – v enoti pakiranja le grozdi istega porekla, sorte, kakovosti in velikosti; 		
Embalaza	<ul style="list-style-type: none"> – grozdje ustrezno zaščiteno; – čist notranji material v embalaži; – pri etiketiranju uporaba nestrupenega črnila ali lepila; – nalepke na posameznih grozdih odstranljive brez sledi lepila ali površinskih poškodb; – enota pakiranja brez tuje snovi; 		
Označevanje	<ul style="list-style-type: none"> – vrsta proizvoda (namizno grozdje); – ime sorte; – razred kakovosti (»ekstra« ali I ali II); – poreklo; – ime in naslov pakirnice in/ali odpremnika; 		

2.1.10 Posebni tržni standard za agrume

Tržni standard se uporablja za vrste agrumov (limone, klementine, satsume in druge sorte mandarin in hibridov, pomaranče), ki se potrošniku dobavljajo sveži.

Parameter	Razred »ekstra«	Razred I	Razred II
Kakovost – minimalne zahteve	<ul style="list-style-type: none"> – nepoškodovani, brez odrgnin in/ali večjih zaceljenih vreznin; – zdravi; – čisti; – praktično brez škodljivcev in brez poškodb zaradi škodljivcev; – brez znakov ovenelosti in izsušitve; – brez poškodb zaradi nizke temperature ali pozebe; – brez odvečne zunanje vlage; – brez tujega vonja in/ali okusa; – dobro razviti, da prenesejo prevoz in ravnanje z njimi; 		
Kakovost	<ul style="list-style-type: none"> – odlična kakovost; – sortno značilen plod; 	<ul style="list-style-type: none"> – odlična kakovost; – sortno značilen plod; 	<ul style="list-style-type: none"> – agrumi izpolnjujejo minimalne zahteve;
Zrelost – minimalne zahteve	Parametri zrelosti agrumov: <ul style="list-style-type: none"> – minimalna vsebnost soka; – najmanjša skupna vsebnost topnih trdnih snovi, npr. najmanjša vsebnost sladkorja; – najmanjše razmerje sladkor/kislina; – obarvanost; stopnja obarvanosti mora biti takšna, da po razvoju plodovi dosežejo sortno značilno obarvanost na točki namembnega kraja; 		
Dovoljene pomanjkljivosti	<ul style="list-style-type: none"> – neznatne površinske pomanjkljivosti; 	<ul style="list-style-type: none"> – majhne pomanjkljivosti v obliki, obarvanosti; – neznatne napake na kožici (brez poškodb mesa); – neznatne napake na kožici, nastalih med razvojem plodu; – neznatne zarasle mehanske poškodbe; 	<ul style="list-style-type: none"> – pomanjkljivost v obliki, obarvanosti; – napake na kožici (brez poškodb mesa); – napake na kožici, nastalih med razvojem plodu; – zarasle mehanske poškodbe; – zaceljene površinske poškodbe; – hrapava kožica;
Velikost	<ul style="list-style-type: none"> – določa se po premeru plodu ali s štetjem; 		
Dovoljena odstopanja	<ul style="list-style-type: none"> – 5 % plodov po številu ali masi glede kakovosti; – 10 % plodov po številu ali masi glede velikosti; 	<ul style="list-style-type: none"> – 10 % plodov po številu ali masi glede kakovosti in velikosti; 	<ul style="list-style-type: none"> – 10 % plodov po številu ali masi glede kakovosti in velikosti;
Izenačenost	<ul style="list-style-type: none"> – v enoti pakiranja agrumi istega porekla, sorte ali komercialnega tipa, kakovosti in velikosti, stopnje zrelosti; 		
Embalaža	<ul style="list-style-type: none"> – agrumi ustrezno zaščiteni; – čist notranji material v embalaži; – pri etiketiranju uporaba nestrupenega črnila ali lepila; – plod zavit v tanek, suh papir brez vonja; – v pakiranju dovoljena neolesenela vejica z listi; – enota pakiranja brez tuje snovi; 		
Označevanje	<ul style="list-style-type: none"> – vrsta agruma; – ime sorte agruma; – razred kakovosti (»ekstra« ali I ali II); – velikost; – poreklo; – ime in naslov pakirnice in/ali odpremnika; 		

2.1.11 Splošni tržni standard

Če za posamezno vrsto sadja ali zelenjave ni določenega posebnega tržnega standarda (PTS), mora to sadje oziroma zelenjava izpolnjevati splošni tržni standard (STS).

Parameter	
Kakovost – minimalne zahteve	<ul style="list-style-type: none">– proizvodi nepoškodovani, zdravi; proizvodi, ki so gnili ali poškodovani, niso primerni za uživanje in se izključijo;– čisti proizvodi, praktično brez vsake vidne tuje snovi;– praktično brez škodljivcev in brez poškodb, ki bi jih na mesu povzročili škodljivci;– brez odvečne zunanje vlage;– brez tujega vonja in/ali okusa;– proizvodi dobro razviti, da prenesejo prevoz in ravnanje z njimi;
Zrelost - minimalne zahteve	<ul style="list-style-type: none">– proizvodi dovolj razviti, ne pa preveč razviti;– sadje mora biti dovolj zrelo, ne sme biti prezrelo;– razvitost in zrelost proizvodov morata biti takšni, da omogočata nadaljnje zorenje proizvodov, dokler ne dosežejo zadostne stopnje zrelosti;
Dovoljena odstopanja	<ul style="list-style-type: none">– 10 % glede na število ali maso proizvoda glede na zahteve kakovosti;
Označevanje	<ul style="list-style-type: none">– poreklo (polno ime države);

2.2 OZNAČEVANJE SADJA IN ZELENJAVE

Na prodajnem mestu morata biti zelenjava in sadje označena v skladu s tržnim standardom in Pravilnikom o splošnem označevanju predpakiranih živil (Uradni list RS, št. 50/04, 58/04 – popr., 43/05, 64/05 – popr., 83/05, 115/05, 118/07 in 45/08 – ZKme-1)²⁸, razen kadar gre za posamezen plod ali zelo majhno količino sadja ali zelenjave, ki je zavita v folijo za ohranjanje svežine.

Če živila niso predpakirana, morata biti sadje ali zelenjava označena v skladu s tržnim standardom in Pravilnikom o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana (Uradni list RS, št. 28/04, 10/05, 57/05, 115/06 in 45/08 – ZKme-1)²⁹.

Od 13. decembra 2014 bosta morala biti sadje in zelenjava označena skladno z Uredbo (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 25. oktobra 2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom, spremembah uredb (ES) št. 1924/2006 in (ES) št. 1925/2006 Evropskega parlamenta in Sveta ter razveljavitvi Direktive Komisije 87/250/EGS, Direktive Sveta 90/496/EGS, Direktive Komisije 1999/10/ES, Direktive 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta, direktiv Komisije 2002/67/ES in 2008/5/ES in Uredbe Komisije (ES) št. 608/2004 (UL L št. 304 z dne 22. 11. 2011, str. 18)³⁰.

V skladu z Uredbo Sveta (ES) št. 1234/2007 z dne 22. oktobra 2007 o vzpostavitvi skupne ureditve kmetijskih trgov in o posebnih določbah za nekatere kmetijske proizvode (UL L št. 299 z dne 16. 11. 2007, str. 1) in Izvedbeno uredbo Komisije (EU) št. 543/2011 mora biti na sadju in zelenjavi obvezno navedeno poreklo.

²⁸ Pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil (Uradni list RS, št. 50/04, 58/04 – popr., 43/05, 64/05 – popr., 83/05, 115/05, 118/07 in 45/08 – ZKme-1) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r01/predpis_PRAV5391.html.

²⁹ Pravilnik o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana (Uradni list RS, št. 28/04, 10/05, 57/05, 115/06 in 45/08 – ZKme-1) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r04/predpis_PRAV4814.html.

³⁰ Uredba (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 25. oktobra 2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom, spremembah uredb (ES) št. 1924/2006 in (ES) št. 1925/2006 Evropskega parlamenta in Sveta ter razveljavitvi Direktive Komisije 87/250/EGS, Direktive Sveta 90/496/EGS, Direktive Komisije 1999/10/ES, Direktive 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta, direktiv Komisije 2002/67/ES in 2008/5/ES in Uredbe Komisije (ES) št. 608/2004 (UL L št. 304 z dne 22. 11. 2011, str. 18) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:SL:PDF>.

Na sadju in zelenjavi je v skladu s Pravilnikom o označevanju hranilne vrednosti živil (Uradni list RS, št. 60/02, 117/02, 42/03, 121/04, 81/07 in 87/09)³¹ lahko označena tudi hranilna vrednost.

Za označevanje predpakiranega sadja in zelenjave s prehranskimi in zdravstvenimi trditvami je treba upoštevati tudi Uredbo (ES) št. 1924/2006 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 20. decembra 2006 o prehranskih in zdravstvenih trditvah na živilih (UL L št. 404 z dne 30. 12. 2006, str. 9)³² in Uredbo Komisije (EU) št. 432/2012 z dne 16. maja 2012 o seznamu dovoljenih zdravstvenih trditvev na živilih, razen trditvev, ki se nanašajo na zmanjšanje tveganja za nastanek bolezni ter na razvoj in zdravje otrok (UL L št. 136 z dne 25. 5. 2012, str. 1)³³, ki določata, kaj mora biti, kaj je lahko oziroma česa ne sme biti navedeno pri označbi posamezne vrste živila.

2.3 PRIPOROČENE ZAHTEVE KAKOVOSTI ZA SADJE IN ZELENJAVO

Pri naročanju živil se priporoča naročanje sezonskega sadja in zelenjave, saj je dozorelost takega sadja in zelenjave običajno bolj optimalna, poleg tega imajo ta živila višjo biološko (hranilno) vrednost. Sezonska živila vsebujejo manj pesticidov, voskov, konzervansov in drugi kemikalij, ki so potrebni za zagotavljanje trajnejše obstojnosti živil, saj z naročanjem sezonskega sadja in zelenjave praviloma odpravimo dolgotrajno skladiščenje in dolge transportne poti od pridelovalca do potrošnika, ki vplivajo tudi na zmanjšano vrednost vitaminov.

Spomladi se tako priporoča naročanje sezonskih solatnic, redkvice, mlade čebule, zgodnjega zelja, nadzemne kolerabice, zgodnje cvetače, zgodnjega krompirja in brokolija. Zgodaj poleti se priporoča naročanje plodovk (paradižnik, paprika, kumare, jajčevci, bučke, melone, lubenice), solatnic (glavnata solata, endivija, radič) in kapusnic, sredi poletja se priporoča naročanje korenovk in čebulnic, konec poletja pa naročanje stročnic, solatnic in špinačnic. V jeseni se priporoča naročanje kapusnic, krompirja in solatnice, pozimi pa se priporoča naročanje kislega zelja, repe, rdeče pese in korenovk.

Pri posameznih vrstah sadja in zelenjave, ki se pridelujejo tudi v slovenskem prostoru, je najenostavneje zagotoviti svežino z zahtevo, da:

- je sadje oziroma zelenjava obrano v 24 urah pred dobavo,
- ni tretirano za proti kaljenju in
- ni tretirano za podaljšanje skladiščenja.

Naročnik pri javnem naročanju sadja in zelenjave v razpisni dokumentaciji določi tudi naslednje:

2.3.1	Tehnične specifikacije
1.	<p>Sadje in zelenjava morejo biti pridelani na način, kot ga opredeljuje nacionalna shema kakovosti »integrirani«. Pri tem pa ni treba, da je živilo vključeno v to shemo kakovosti.</p> <p>Način dokazovanja v postopku javnega naročanja: Ponudnik mora k ponudbi priložiti lastno izjavo, da bo izpolnil zahteve, lahko pa predloži drugo ustrezno dokazilo, iz katerega izhaja, da živilo izpolnjuje zahteve.</p> <p>Način dokazovanja pri dobavi živil: Naročnik mora v pogodbi o izvedbi javnega naročila opredeliti:</p> <ul style="list-style-type: none">– pogodbeno kazen za primer neizpolnjevanja obveznosti, ki izhajajo iz pogodbe ali ponudbe, in

³¹ Pravilnik o označevanju hranilne vrednosti živil (Uradni list RS, št. 60/02, 117/02, 42/03, 121/04, 81/07 in 87/09) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r01/predpis_NEZN111.html.

³² Uredba (ES) št. 1924/2006 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 20. decembra 2006 o prehranskih in zdravstvenih trditvah na živilih (UL L št. 404 z dne 30. 12. 2006, str. 9) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:404:0009:0025:SL:PDF>.

³³ Uredba Komisije (EU) št. 432/2012 z dne 16. maja 2012 o seznamu dovoljenih zdravstvenih trditvev na živilih, razen trditvev, ki se nanašajo na zmanjšanje tveganja za nastanek bolezni ter na razvoj in zdravje otrok (UL L št. 136 z dne 25. 5. 2012, str. 1) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:136:0001:0040:SL:PDF>.

	<p>– način preverjanja, ali ponudnik izpolnjuje obveznosti v skladu s pogodbo in ponudbo.</p> <p>Med izvajanjem naročila, tj. pri dobavah, mora naročnik preverjati, ali ponudnik izpolnjuje zahteve. Če pri tem naročnik ugotovi, da ponudnik ne izpolnjuje obveznosti na dogovorjeni način, mora na to opozoriti ponudnika, uveljavljati pogodbeno kazen, začeti postopek za prekinitev pogodbe oziroma predlagati uvedbo prekrškovnega postopka pri pristojnem organu.</p>
2.	<p>Jabolka morajo izpolnjevati najmanj zahteve za I. razred kakovosti. Zelena solata, endivija, paprika, paradižnik, agrumi, kivi, breskve in nektarine, hruške, jagode in namizno grozdje pa morajo izpolnjevati najmanj zahteve za II. razred kakovosti.</p> <p>Način dokazovanja v postopku javnega naročanja: Ponudnik mora k ponudbi priložiti lastno izjavo, da bo izpolnil zahteve, lahko pa predloži drugo ustrezno dokazilo, iz katerega izhaja, da živilo izpolnjuje zahteve.</p> <p>Način dokazovanja pri dobavi živil: Naročnik mora v pogodbi o izvedbi javnega naročila opredeliti:</p> <ul style="list-style-type: none"> – pogodbeno kazen za primer neizpolnjevanja obveznosti, ki izhajajo iz pogodbe ali ponudbe, in – način preverjanja, ali ponudnik izpolnjuje obveznosti v skladu s pogodbo in ponudbo. <p>Med izvajanjem naročila, tj. pri dobavah, mora naročnik preverjati, ali ponudnik izpolnjuje zahteve. Če pri tem naročnik ugotovi, da ponudnik ne izpolnjuje obveznosti na dogovorjeni način, mora na to opozoriti ponudnika, uveljavljati pogodbeno kazen, začeti postopek za prekinitev pogodbe oziroma predlagati uvedbo prekrškovnega postopka pri pristojnem organu.</p>
3.	<p>Solata, solatne kumare, paprika, paradižnik, stročji fižol, cvetača, jagode, borovnice, maline in robide morajo biti dobavljene v roku 24 ur od nabiranja oziroma obiranja.</p> <p>Način dokazovanja v postopku javnega naročanja: Ponudnik mora k ponudbi priložiti lastno izjavo, da bo izpolnil zahteve, lahko pa predloži drugo ustrezno dokazilo, iz katerega izhaja, da živilo izpolnjuje zahteve.</p> <p>Način dokazovanja pri dobavi živil: Naročnik mora v pogodbi o izvedbi javnega naročila opredeliti:</p> <ul style="list-style-type: none"> – pogodbeno kazen za primer neizpolnjevanja obveznosti, ki izhajajo iz pogodbe ali ponudbe, in – način preverjanja, ali ponudnik izpolnjuje obveznosti v skladu s pogodbo in ponudbo. <p>Med izvajanjem naročila, tj. pri dobavah, mora naročnik preverjati, ali ponudnik izpolnjuje zahteve. Če pri tem naročnik ugotovi, da ponudnik ne izpolnjuje obveznosti na dogovorjeni način, mora na to opozoriti ponudnika, uveljavljati pogodbeno kazen, začeti postopek za prekinitev pogodbe oziroma predlagati uvedbo prekrškovnega postopka pri pristojnem organu.</p>
4.	<p>Česen, čebula, rdeča pesa in korenje morajo imeti ob dostavi celo, nepoškodovano in neuvelo korenino. Steblo česna oziroma listi naj bodo odrezani na 10 cm. Listni peclji rdeče pese naj bodo velikosti 2-3 cm. Gomoljna zelena mora imeti ob dobavi cel gomolj. Zelje, cvetača, ohrovt in brokoli pa morajo imeti ob dostavi vsaj 3 cm korenine. Cvetača mora imeti cele, zelene srčne liste. Por mora imeti cele, neobrezane, čvrste in neuvele liste. Stročji fižol mora biti čvrst in neuvel, tako da počni, ko prepognemo strok. Paradižnik mora biti zrel, čvrst in lepe rdeče barve, brez razpok in vidnega zelenega kolobarja. Šparglji morajo imeti čvrste poganjke, zaprte kapice in biti neoleseneli.³⁴</p> <p>Način dokazovanja v postopku javnega naročanja: Ponudnik mora k ponudbi priložiti lastno izjavo, da bo izpolnil zahteve, lahko pa predloži drugo ustrezno dokazilo, iz katerega izhaja, da živilo izpolnjuje zahteve.</p>

³⁴ Z zahtevo, da je posamezna vrsta zelenjave ob dobavi čvrsta in neuvela ter ima korenino in cele ali del listov, lahko naročnik zagotovi, da je pridelana v bližini kraja dobave oziroma da se skladišči s korenino in v zemlji, s čimer se ohranja svežina dalj časa in brez posebnega tretiranja za podaljšane skladiščenja.

	<p>Način dokazovanja pri dobavi živil: Naročnik mora v pogodbi o izvedbi javnega naročila opredeliti:</p> <ul style="list-style-type: none"> – pogodbeno kazen za primer neizpolnjevanja obveznosti, ki izhajajo iz pogodbe ali ponudbe, in – način preverjanja, ali ponudnik izpolnjuje obveznosti v skladu s pogodbo in ponudbo. <p>Med izvajanjem naročila, tj. pri dobavah, mora naročnik preverjati, ali ponudnik izpolnjuje zahteve. Če pri tem naročnik ugotovi, da ponudnik ne izpolnjuje obveznosti na dogovorjeni način, mora na to opozoriti ponudnika, uveljavljati pogodbeno kazen, začeti postopek za prekinitev pogodbe oziroma predlagati uvedbo prekrškovnega postopka pri pristojnem organu.</p>
5.	<p>Jagode in češnje morajo imeti sveže peclje. Jagode ne smejo imeti uvele čašne liste. Jagode, borovnice, maline, robidnice, češnje in marelice morajo biti popolnoma obarvane (brez bele konice, bele lise okrog peclja oziroma zelenkaste osnovne barve plodu). Jagode, borovnice, maline, robidnice, češnje, marelice in hruške morajo imeti cele in nepoškodovane plodove, z napeto povrhnjico. Borovnice morajo imeti nepoškodovan poprh, razen če so sorte, ki nima poprha. Fige morajo biti mehke in rahlo uvele. Plodovi kakija morajo biti omedeni in brez trpkega okusa. Na dnu embalaže za dobavo sadja ne sme biti vidnih ostankov soka.</p> <p>Način dokazovanja v postopku javnega naročanja: Ponudnik mora k ponudbi priložiti lastno izjavo, da bo izpolnil zahteve, lahko pa predloži drugo ustrezno dokazilo, iz katerega izhaja, da živilo izpolnjuje zahteve.</p> <p>Način dokazovanja pri dobavi živil: Naročnik mora v pogodbi o izvedbi javnega naročila opredeliti:</p> <ul style="list-style-type: none"> – pogodbeno kazen za primer neizpolnjevanja obveznosti, ki izhajajo iz pogodbe ali ponudbe, in – način preverjanja, ali ponudnik izpolnjuje obveznosti v skladu s pogodbo in ponudbo. <p>Med izvajanjem naročila, tj. pri dobavah, mora naročnik preverjati, ali ponudnik izpolnjuje zahteve. Če pri tem naročnik ugotovi, da ponudnik ne izpolnjuje obveznosti na dogovorjeni način, mora na to opozoriti ponudnika, uveljavljati pogodbeno kazen, začeti postopek za prekinitev pogodbe oziroma predlagati uvedbo prekrškovnega postopka pri pristojnem organu.</p>
6.	<p>Pri oreh, lešnikih, mandeljnih in kostanjih jedrca ne smejo biti žarka.</p> <p>Način dokazovanja v postopku javnega naročanja: Ponudnik mora k ponudbi priložiti lastno izjavo, da bo izpolnil zahteve, lahko pa predloži drugo ustrezno dokazilo, iz katerega izhaja, da živilo izpolnjuje zahteve.</p> <p>Način dokazovanja pri dobavi živil: Naročnik mora v pogodbi o izvedbi javnega naročila opredeliti:</p> <ul style="list-style-type: none"> – pogodbeno kazen za primer neizpolnjevanja obveznosti, ki izhajajo iz pogodbe ali ponudbe, in – način preverjanja, ali ponudnik izpolnjuje obveznosti v skladu s pogodbo in ponudbo. <p>Med izvajanjem naročila, tj. pri dobavah, mora naročnik preverjati, ali ponudnik izpolnjuje zahteve. Če pri tem naročnik ugotovi, da ponudnik ne izpolnjuje obveznosti na dogovorjeni način, mora na to opozoriti ponudnika, uveljavljati pogodbeno kazen, začeti postopek za prekinitev pogodbe oziroma predlagati uvedbo prekrškovnega postopka pri pristojnem organu.</p>
2.3.2	Merilo za izbor
1.	<p>Ponudba z: jabolki kakovostnega razreda »ekstra«, zeleno solato, endivijo, papriko, paradižnikom, hruškami, breskvami, nektarinami, jagodami, kivijem, namiznim grozdem oziroma agrumi I. kakovostnega razreda ali kakovostnega razreda »ekstra« se v okviru tega merila točkuje z dodatnimi točkami na način, ki ga predvidi naročnik. Ovrednotenje tega merila v odnosu do ostalih meril se za:</p> <ul style="list-style-type: none"> – jabolka kakovostnega razreda »ekstra« priporoča z najmanj 5 odstotki, – zeleno solato, endivijo, papriko, paradižnikom, hruškami, breskvami, nektarinami, jagodami, kivijem, namiznim grozdem oziroma agrumi I kakovostnega razreda priporoča z najmanj 3 odstotki,

	<ul style="list-style-type: none"> - zeleno solato, endivijo, papriko, paradižnikom, hruškami, breskvami, nektarinami, jagodami, kivijem, namiznim grozdem oziroma agrumi kakovostnega razreda »ekstra« priporoča z najmanj 5 odstotki. <p>Način dokazovanja v postopku javnega naročanja: Ponudnik mora k ponudbi priložiti lastno izjavo, da bo izpolnil zahteve, lahko pa predloži drugo ustrezno dokazilo, iz katerega izhaja, da živilo izpolnjuje zahteve.</p> <p>Način dokazovanja pri dobavi živil: Naročnik mora v pogodbi o izvedbi javnega naročila opredeliti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pogodbeno kazen za primer neizpolnjevanja obveznosti, ki izhajajo iz pogodbe ali ponudbe, in - način preverjanja, ali ponudnik izpolnjuje obveznosti v skladu s pogodbo in ponudbo. <p>Med izvajanjem naročila, tj. pri dobavah, mora naročnik preverjati, ali ponudnik izpolnjuje zahteve. Če pri tem naročnik ugotovi, da ponudnik ne izpolnjuje obveznosti na dogovorjeni način, mora na to opozoriti ponudnika, uveljavljati pogodbeno kazen, začeti postopek za prekinitev pogodbe oziroma predlagati uvedbo prekrškovnega postopka pri pristojnem organu.</p>
2.	<p>Ponudba s solato, radičem, endivijo, paradižnikom, papriko, korenčkom in solatnimi kumarami, ki niso tretirane za podaljšanje skladiščenja, oziroma z zgodnji krompirjem, čebulo in česnom, ki niso tretirani proti kaljenju, se v okviru tega merila točkuye z dodatnimi točkami na način, ki ga predvidi naročnik. Ovrednotenje tega merila v odnosu do ostalih meril se priporoča z najmanj 5 odstotki.</p> <p>Način dokazovanja v postopku javnega naročanja: Ponudnik mora k ponudbi priložiti lastno izjavo, da bo izpolnil zahteve, lahko pa predloži drugo ustrezno dokazilo, iz katerega izhaja, da živilo izpolnjuje zahteve.</p> <p>Način dokazovanja pri dobavi živil: Naročnik mora v pogodbi o izvedbi javnega naročila opredeliti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pogodbeno kazen za primer neizpolnjevanja obveznosti, ki izhajajo iz pogodbe ali ponudbe, in - način preverjanja, ali ponudnik izpolnjuje obveznosti v skladu s pogodbo in ponudbo. <p>Med izvajanjem naročila, tj. pri dobavah, mora naročnik preverjati, ali ponudnik izpolnjuje zahteve. Če pri tem naročnik ugotovi, da ponudnik ne izpolnjuje obveznosti na dogovorjeni način, mora na to opozoriti ponudnika, uveljavljati pogodbeno kazen, začeti postopek za prekinitev pogodbe oziroma predlagati uvedbo prekrškovnega postopka pri pristojnem organu.</p>
3.	<p>Ponudba s kislim zeljem in kisló repo, ki ne vsebujeta konzervansov, lahko pa vsebujeta sol, se v okviru tega merila točkuye z dodatnimi točkami na način, ki ga predvidi naročnik. Ovrednotenje tega merila v odnosu do ostalih meril se priporoča z najmanj 5 odstotki.</p> <p>Način dokazovanja v postopku javnega naročanja: Ponudnik mora k ponudbi priložiti lastno izjavo, da bo izpolnil zahteve, lahko pa predloži drugo ustrezno dokazilo, iz katerega izhaja, da živilo izpolnjuje zahteve.</p> <p>Način dokazovanja pri dobavi živil: Naročnik mora v pogodbi o izvedbi javnega naročila opredeliti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pogodbeno kazen za primer neizpolnjevanja obveznosti, ki izhajajo iz pogodbe ali ponudbe, in - način preverjanja, ali ponudnik izpolnjuje obveznosti v skladu s pogodbo in ponudbo. <p>Med izvajanjem naročila, tj. pri dobavah, mora naročnik preverjati, ali ponudnik izpolnjuje zahteve. Če pri tem naročnik ugotovi, da ponudnik ne izpolnjuje obveznosti na dogovorjeni način, mora na to opozoriti ponudnika, uveljavljati pogodbeno kazen, začeti postopek za prekinitev pogodbe oziroma predlagati uvedbo prekrškovnega postopka pri pristojnem organu.</p>

PRILOGA 3 – JAVNO NAROČANJE MESA IN MESNIH IZDELKOV

3.1 SPLOŠNO O KAKOVOSTI, VRSTAH IN TRŽNIH STANDARDIH ZA MESO IN MESNE IZDELKE

Po izvoru razlikujemo meso klavne živine in divjadi ter rib in drugih vodnih živali.

K mesu klavne živine pri nas uvrščamo meso govedi, prašičev, ovac in koz (tj. drobnice), kopitarjev, perutnine in kuncev.

Divjad delimo na ustrelnjeno oziroma uplenjeno divjad in gojeno divjad. Med divjad uvrščamo zajce, divje prašiče, gamse, jelene, srne, medvede, jerebice, prepelice, divje gosi, divje race, divje golobe, grlice in fazane.

Kakovost mesa, zlasti njegova mehkoča, je odvisna predvsem od:

- vrste živali,
- teže živali,
- starosti živali,
- spola živali,
- prehrane živali,
- ravnanja z živaljo pred zakolom in
- ravnanja z mesom po zakolu.

Po zakolu na kakovost mesa vpliva predvsem:

- zorenje mesa, tj. biokemični proces, med katerim encimi razgrajujejo beljakovine na manjše enote, ki mora potekati pri primerni temperaturi,
- skladiščenje pri primerni temperaturi in
- način zamrzovanja, pri čemer ostane meso kakovostnejše, če je zamrzovanje hitrejše.

Kakovost mesa se določa tudi po:

- količini čiste mišičine,
- finosti in nežnosti vlaken,
- količini kosti, mastnega tkiva, vezivnega tkiva in marmoriranosti mesa z maščobo.

Vzrok za vodeno meso, kar je razvidno, ko meso pri pripravi izgubi veliko vode, je lahko:

- prepočasno zmrzovanje, pri katerem pogosto nastanejo veliki kristali vode, ki preluknjajo celične stene,
- starost živali (žival je bila prestara ali premlada), pri čemer imajo stare živali praviloma groba vlakna, ki slabo zadržujejo vodo,
- sam način priprave mesa.

V skladu s Pravilnikom o kakovosti mesnih izdelkov (Uradni list RS, št. 59/12)³⁵ se mesni izdelki (v nadaljnjem besedilu: mesnine) delijo v osnovne štiri skupine, ki morajo biti označene kot take tudi na deklaraciji izdelka, in sicer:

1. pasterizirane mesnine,
2. sterilizirane mesnine,
3. sušene mesnine,
4. presne mesnine.

Ta pravilnik predpisuje način predelave in proizvodnje, lastnosti in sestavine ter njihove vsebnosti, označevanje ter opredelitve in poimenovanja, ki jih morajo v proizvodnji in prometu izpolnjevati mesni izdelki klavnih živali in divjadi ter perutninski mesni izdelki. Glede na pravilnik se npr. kot hrenovka poimenuje izdelek, ki vsebuje najmanj 75 % mesnega testa iz govejega in svinjskega mesa in največ 25 % slanine. Hrenovka je lahko proizvedena tudi iz mesa drugih vrst živali v enakem razmerju med mesnim testom in mastnino, vendar je treba v imenu navesti vrsto živali, iz katere je meso, če je tega več kot 50 % oziroma več kot 30 % (ovčjega ali konjskega mesa). Nadev za hrenovko mora biti homogen, polni pa se v naravna čreva ali kolagenske ovitke. Hrenovka mora,

³⁵ Pravilnik o kakovosti mesnih izdelkov (Uradni list RS, št. 59/12) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r01/predpis_PRAV11231.html.

ne glede na vrsto uporabljenega mesa, vsebovati najmanj 8 % mesnih beljakovin (brez beljakov in veziva) in največ 30 % maščob.

Splošne pogoje zdravstvenega varstva živali, ki vplivajo na proizvodnjo, predelavo in distribucijo živil živalskega izvora ter izdelkov, pridobljenih iz njih, in dovoljena odstopanja od teh pogojev ureja Pravilnik o določitvi pogojev zdravstvenega varstva živali, ki vplivajo na proizvodnjo, predelavo in distribucijo živil živalskega izvora (Uradni list RS, št. 99/07)³⁶. Ta določa, da morajo nosilci živilske dejavnosti v vseh stopnjah proizvodnje, predelave in distribucije živil upoštevati ukrepe, določene s tem pravilnikom, in sicer z namenom preprečevanja širjenja bolezni, ki se prenašajo med živalmi.

3.2 OZNAČEVANJE MESA

Meso mora biti označeno bodisi v skladu s Pravilnikom o splošnem označevanju predpakiranih živil (Uradni list RS, št. 50/04, 58/04 – popr., 43/05, 64/05 – popr., 83/05, 115/05, 118/07 in 45/08 – ZKme-1)³⁷ bodisi v skladu s Pravilnikom o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana (Uradni list RS, št. 28/04, 10/05, 57/05, 115/06 in 45/08 – ZKme-1)³⁸ oziroma Uredbo (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 25. oktobra 2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom, spremembah uredb (ES) št. 1924/2006 in (ES) št. 1925/2006 Evropskega parlamenta in Sveta ter razveljavitvi Direktive Komisije 87/250/EGS, Direktive Sveta 90/496/EGS, Direktive Komisije 1999/10/ES, Direktive 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta, direktiv Komisije 2002/67/ES in 2008/5/ES in Uredbe Komisije (ES) št. 608/2004 (UL L št. 304 z dne 22. 11. 2011, str. 18)³⁹, ki se, razen posameznih izjem, začne uporabljati 13. decembra 2014. Pri označevanju mesa pa morajo biti upoštevani tudi drugi predpisi, zlasti tisti, ki urejajo zdravstveno ustreznost živil in kakovost mesa in mesnih izdelkov:

- Pravilnikom o kakovosti mesa klavne živine in divjadi (Uradni list RS št. 120/07 in 45/08-ZKme-1)⁴⁰,
- Pravilnikom o kakovosti mesnih izdelkov (Uradni list RS, št. 59/12)⁴¹,
- Pravilnikom o označevanju in kategorizaciji svinjskega mesa (Uradni list RS, št. 33/04, 10/05 in 45/08 – ZKme-1)⁴²,
- Pravilnikom o označevanju govejega mesa (Uradni list, RS, št. 54/09)⁴³,
- Uredbo Komisije (ES) št. 543/2008 z dne 16. junija 2008 o uvedbi podrobnih pravil za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 1234/2007 glede tržnih standardov za perutninsko meso (UL L št. 157 z dne 17. 6. 2008, str. 46)⁴⁴,
- Uredbo (ES) št. 1924/2006 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 20. decembra 2006 o prehranskih in zdravstvenih trditvah na živilih (UL L št. 404 z dne 30. 12. 2006, str. 9)⁴⁵ in

³⁶ Pravilnik o določitvi pogojev zdravstvenega varstva živali, ki vplivajo na proizvodnjo, predelavo in distribucijo živil živalskega izvora (Uradni list RS, št. 99/07) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r07/predpis_PRAV7987.html.

³⁷ Pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil (Uradni list RS, št. 50/04, 58/04 – popr., 43/05, 64/05 – popr., 83/05, 115/05, 118/07 in 45/08 – ZKme-1) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r01/predpis_PRAV5391.html.

³⁸ Pravilnik o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana (Uradni list RS, št. 28/04, 10/05, 57/05, 115/06 in 45/08 – ZKme-1) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r04/predpis_PRAV4814.html.

³⁹ Uredba (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 25. oktobra 2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom, spremembah uredb (ES) št. 1924/2006 in (ES) št. 1925/2006 Evropskega parlamenta in Sveta ter razveljavitvi Direktive Komisije 87/250/EGS, Direktive Sveta 90/496/EGS, Direktive Komisije 1999/10/ES, Direktive 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta, direktiv Komisije 2002/67/ES in 2008/5/ES in Uredbe Komisije (ES) št. 608/2004 (UL L št. 304 z dne 22. 11. 2011, str. 18) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:SL:PDF>.

⁴⁰ Pravilnik o kakovosti mesa klavne živine in divjadi (Uradni list RS št. 120/07 in 45/08-ZKme-1) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r02/predpis_PRAV7892.html.

⁴¹ Pravilnik o kakovosti mesnih izdelkov (Uradni list RS, št. 59/12) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r01/predpis_PRAV11231.html.

⁴² Pravilnik o označevanju in kategorizaciji svinjskega mesa (Uradni list RS, št. 33/04, 10/05 in 45/08 – ZKme-1) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r05/predpis_PRAV5405.html.

⁴³ Pravilnik o označevanju govejega mesa (Uradni list, RS, št. 54/09) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r08/predpis_PRAV9748.html.

⁴⁴ Uredba Komisije (ES) št. 543/2008 z dne 16. junija 2008 o uvedbi podrobnih pravil za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 1234/2007 glede tržnih standardov za perutninsko meso (UL L št. 157 z dne 17. 6. 2008, str. 46) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32008R0543:SL:NOT>.

- Uredbo Komisije (EU) št. 432/2012 z dne 16. maja 2012 o seznamu dovoljenih zdravstvenih trditev na živilih, razen trditev, ki se nanašajo na zmanjšanje tveganja za nastanek bolezni ter na razvoj in zdravje otrok (UL L št. 136 z dne 25. 5. 2012, str. 1)⁴⁶.

Pri tem se navedena pravilnika, ki urejata splošno označevanje živil, Pravilnik o kakovosti mesa klavne živine in divjadi (Uradni list RS št. 120/07 in 45/08-ZKme-1) in Pravilnikom o označevanju in kategorizaciji svinjskega mesa (Uradni list RS, št. 33/04,10/05 in 45/08 – ZKme-1) v skladu z 187. členom ZKme-1 uporabljajo do sprejema novega podzakonskega predpisa na podlagi Zakona o kmetijstvu (Uradni list RS, št. 45/08, 57/12 in 90/12 – ZdZPVHVVR).

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 o kakovosti mesa klavne živine in divjadi (Uradni list RS, št. 120/07 in 45/08 – ZKme-1):

- modra barva: meso »ekstra« kakovostne kategorije (prašičje meso) oziroma meso zunaj kategorije (meso ostalih živali);
- rdeča barva: meso I. kakovostne kategorije;
- zelena barva: meso II. kakovostne kategorije;
- rumena barva: meso III. kakovostne kategorije.

Perutninsko meso se ne razvršča v kategorije kakovosti I – III, temveč v:

- razred kakovosti A in
- razred kakovosti B.

Kriterije za uvrstitev v posamezni razred kakovosti pa za perutnino določa Uredba Komisije (ES) št. 543/2008 z dne 16. junija 2008 o uvedbi podrobnih pravil za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 1234/2007 glede tržnih standardov za perutninsko meso (UL L št. 157 z dne 17. 6. 2008, str. 46).

Označba o kategoriji kakovosti mora biti na embalaži ali na spremnem dokumentu, tako da je nedvoumno, za kateri kos ali kose mesa velja. Pod shemo mora biti legenda o barvah za posamezne kategorije kakovosti mesa (razen primeru perutninskega mesa).

Meso goved se daje v promet kot telečje meso (teletina), meso mladih goved (mlada govedina) in goveje meso (govedina). Glede na glavne kose trupa, polovic in četrti se daje telečje meso v promet kot telečje meso I., II. in III. kakovostne kategorije. Kot telečje meso I. kakovostne kategorije se šteje meso stegna, brez bočnika, in meso ledij. Mlada govedina in govedina sta v prometu kot meso I., II. in III. kakovostne kategorije. Pljučna pečenka pa je v prometu izven kategorije. 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. Za govedino II. kakovostne kategorije šteje meso plečeta in prednjega bočnika. Meso plečeta se odreže od podplečja in prsi po naravni mišični zvezi, prednji bočnik pa 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.

Meso ovac se daje v promet kot meso sesnih jagnjet (mlada jagnjetina), jagnječje meso (jagnjetina) in ovčje meso (ovčetina, bravina).

Tudi **prašičje meso** se razvršča v kategorije. Glede na količino in kakovost mesa posameznih delov polovice prašiča je svinjina v prometu kot meso »ekstra« kakovostne kategorije, I. kakovostne kategorije, II. kakovostne kategorije ali III. kakovostne kategorije. Pri tem je meso »ekstra« kakovostne kategorije file brez kosti. V I. kakovostno kategorijo se uvrščata stegno in ledveni del, meso II. kakovostne kategorije je meso hrbta, plečeta, in vratu, meso III. kakovostne kategorije pa je meso potrebušine, reber, prsi, goleni in podlakti.

⁴⁵ Uredba (ES) št. 1924/2006 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 20. decembra 2006 o prehranskih in zdravstvenih trditvah na živilih (UL L št. 404 z dne 30. 12. 2006, str. 9) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:404:0009:0025:SL:PDF>.

⁴⁶ Uredba Komisije (EU) št. 432/2012 z dne 16. maja 2012 o seznamu dovoljenih zdravstvenih trditev na živilih, razen trditev, ki se nanašajo na zmanjšanje tveganja za nastanek bolezni ter na razvoj in zdravje otrok (UL L št. 136 z dne 25. 5. 2012, str. 1) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:136:0001:0040:SL:PDF>.

V skladu s Uredbo Komisije (ES) št. 543/2008 z dne 16. junija 2008 o uvedbi podrobnih pravil za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 1234/2007 glede tržnih standardov za perutninsko meso (UL L št. 157 z dne 17. 6. 2008, str. 46) se za **perutninsko meso** šteje meso naslednjih živali:

- kokoši (*Gallus domesticus*),
- pur (*Meleagris gallopavo dom.*)
- rac (*Anas platyrhynchos dom.*, *Cairina muschata*), vključno z mulard raco (*Cairina muschata x Anes platyrhynchos*),
- gosi (*Anser anser dom.*) in
- pegatk (*Numida meleagris domesticus*).

V promet se dajejo perutninski trupi, perutninski kosi (npr. polovica, četrt, prsa, bedra, krače, peruti) in jetra pitanih gosi ali rac (*fr. foie gras*). Glede na kakovost, zlasti mesnatost in izgled, se perutninsko meso razvrsti v razred kakovosti A in razred kakovosti B⁴⁷.

Na mesu in mesnih izdelkih je lahko tudi označba hranilne vrednosti, ki mora biti skladna s Pravilnikom o označevanju hranilne vrednosti živil (Uradni list RS, št. 60/02, 117/02, 42/03, 121/04, 81/07 in 87/09)⁴⁸.

Več o označevanju mesa na spletni strani:
http://www.mko.gov.si/si/delovna_podrocja/kmetijstvo/kakovost/meso_in_mesni_izdelki/.

3.3 PRIPOROČENE ZAHTEVE KAKOVOSTI ZA MESO IN MESNE IZDELKE

Naročnik pri javnem naročanju mesa in mesnih izdelkov v razpisni dokumentaciji določi tudi naslednje:

3.3.1	Tehnične specifikacije
1.	<p>Meso ne sme biti predhodno zamrznjeno.</p> <p>Način dokazovanja v postopku javnega naročanja: Ponudnik mora k ponudbi priložiti lastno izjavo, da bo izpolnil zahteve, lahko pa predloži drugo ustrezno dokazilo, iz katerega izhaja, da živilo izpolnjuje zahteve.</p> <p>Način dokazovanja pri dobavi živil: Naročnik mora v pogodbi o izvedbi javnega naročila opredeliti:</p> <ul style="list-style-type: none">– pogodbeno kazen za primer neizpolnjevanja obveznosti, ki izhajajo iz pogodbe ali ponudbe, in– način preverjanja, ali ponudnik izpolnjuje obveznosti v skladu s pogodbo in ponudbo. <p>Med izvajanjem naročila, tj. pri dobavah, mora naročnik preverjati, ali ponudnik izpolnjuje zahteve. Če pri tem naročnik ugotovi, da ponudnik ne izpolnjuje obveznosti na dogovorjeni način, mora na to opozoriti ponudnika, uveljavljati pogodbeno kazen, začeti postopek za prekinitve pogodbe oziroma predlagati uvedbo prekrškovnega postopka pri pristojnem organu.</p>
3.3.2	Merilo za izbor
1.	<p>Ponudba z mesom in mesnimi izdelki, pri reji katerih ni bila uporabljena krma »z GSO«, se v okviru tega merila točkuje z dodatnimi točkami na način, ki ga predvidi naročnik. Ovrednotenje tega merila v odnosu do ostalih meril se priporoča z najmanj 5 odstotki.</p> <p>Način dokazovanja v postopku javnega naročanja: Ponudnik mora k ponudbi priložiti lastno izjavo, da bo izpolnil zahteve, lahko pa predloži drugo ustrezno dokazilo, iz katerega izhaja, da živilo izpolnjuje zahteve.</p> <p>Način dokazovanja pri dobavi živil:</p>

⁴⁷ Kategorije kakovosti za perutninsko meso določa Uredba Komisije (ES) št. 543/2008 z dne 16. junija 2008 o uvedbi podrobnih pravil za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 1234/2007 glede tržnih standardov za perutninsko meso (UL L št. 157 z dne 17. 6. 2008, str. 46).

⁴⁸ Pravilnik o označevanju hranilne vrednosti živil (Uradni list RS, št. 60/02, 117/02, 42/03, 121/04, 81/07 in 87/09) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r01/predpis_NEZN111.html.

	<p>Naročnik mora v pogodbi o izvedbi javnega naročila opredeliti:</p> <ul style="list-style-type: none"> – pogodbeno kazen za primer neizpolnjevanja obveznosti, ki izhajajo iz pogodbe ali ponudbe, in – način preverjanja, ali ponudnik izpolnjuje obveznosti v skladu s pogodbo in ponudbo. <p>Med izvajanjem naročila, tj. pri dobavah, mora naročnik preverjati, ali ponudnik izpolnjuje zahteve. Če pri tem naročnik ugotovi, da ponudnik ne izpolnjuje obveznosti na dogovorjeni način, mora na to opozoriti ponudnika, uveljavljati pogodbeno kazen, začeti postopek za prekinitev pogodbe oziroma predlagati uvedbo prekrškovnega postopka pri pristojnem organu.</p>
2.	<p>Ponudba z mesnimi izdelki, v katerih niso uporabljeni aditivi, ki so v skladu z Uredbo Komisije (EU) št. 1129/2011 z dne 11. novembra 2011 o spremembi Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z vzpostavitvijo seznama Unije aditivov za živila (UL L št. 295 z dne 12. 11. 2011, str. 1)⁴⁹ dopustni, se v okviru tega merila točkuje z dodatnimi točkami na način, ki ga predvidi naročnik. Ovrednotenje tega merila v odnosu do ostalih meril se priporoča z najmanj 5 odstotki. Seznam dovoljenih aditivov, pogoje za njihovo uporabo in morebitne omejitve ter najvišje dovoljene vsebnosti za vse podkategorije mesa določa uredba na str. 98-107.</p> <p>Način dokazovanja v postopku javnega naročanja: Ponudnik mora k ponudbi priložiti lastno izjavo, da bo izpolnil zahteve, lahko pa predloži drugo ustrezno dokazilo, iz katerega izhaja, da živilo izpolnjuje zahteve.</p> <p>Način dokazovanja pri dobavi živil: Naročnik mora v pogodbi o izvedbi javnega naročila opredeliti:</p> <ul style="list-style-type: none"> – pogodbeno kazen za primer neizpolnjevanja obveznosti, ki izhajajo iz pogodbe ali ponudbe, in – način preverjanja, ali ponudnik izpolnjuje obveznosti v skladu s pogodbo in ponudbo. <p>Med izvajanjem naročila, tj. pri dobavah, mora naročnik preverjati, ali ponudnik izpolnjuje zahteve. Če pri tem naročnik ugotovi, da ponudnik ne izpolnjuje obveznosti na dogovorjeni način, mora na to opozoriti ponudnika, uveljavljati pogodbeno kazen, začeti postopek za prekinitev pogodbe oziroma predlagati uvedbo prekrškovnega postopka pri pristojnem organu.</p>
	<p>Ponudba z mesnimi izdelki iz prašičjega mesa, za katere je zagotovljena sledljivost v skladu s Pravilnikom o označevanju in kategorizaciji svinjskega mesa (Uradni list RS, št. 33/04, 10/05 in 45/08-ZKme-1)⁵⁰, se v okviru tega merila točkuje z dodatnimi točkami na način, ki ga predvidi naročnik. Ovrednotenje tega merila v odnosu do ostalih meril se priporoča z najmanj 5 odstotki.</p> <p>Način dokazovanja v postopku javnega naročanja: Ponudnik mora k ponudbi priložiti lastno izjavo, da bo izpolnil zahteve, lahko pa predloži drugo ustrezno dokazilo, iz katerega izhaja, da živilo izpolnjuje zahteve.</p> <p>Način dokazovanja pri dobavi živil: Naročnik mora v pogodbi o izvedbi javnega naročila opredeliti:</p> <ul style="list-style-type: none"> – pogodbeno kazen za primer neizpolnjevanja obveznosti, ki izhajajo iz pogodbe ali ponudbe, in – način preverjanja, ali ponudnik izpolnjuje obveznosti v skladu s pogodbo in ponudbo. <p>Med izvajanjem naročila, tj. pri dobavah, mora naročnik preverjati, ali ponudnik izpolnjuje zahteve. Če pri tem naročnik ugotovi, da ponudnik ne izpolnjuje obveznosti na dogovorjeni način, mora na to opozoriti ponudnika, uveljavljati pogodbeno kazen, začeti postopek za prekinitev pogodbe oziroma predlagati uvedbo prekrškovnega postopka pri pristojnem organu.</p>

⁴⁹ Uredba Komisije (EU) št. 1129/2011 z dne 11. novembra 2011 o spremembi Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z vzpostavitvijo seznama Unije aditivov za živila (UL L št. 295 z dne 12. 11. 2011, str. 1) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32011R1129:SL:NOT>.

⁵⁰ Pravilnik o označevanju in kategorizaciji svinjskega mesa (Uradni list RS, št. 33/04, 10/05 in 45/08 – ZKme-1) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r05/predpis_PRAV5405.html.

PRILOGA 4 – JAVNO NAROČANJE MLEKA IN MLEČNIH IZDELKOV

4. 1 SPLOŠNO O KAKOVOSTI IN TRŽNIH STANDARDIH ZA MLEKO IN MLEČNE IZDELKE

Večina mleka na trgu je kravjega izvora. Poleg kravjega mleka uporabljamo v manjši meri mleko več drugih vrst živine, med njimi bivolje, kozje, ovčje, kozje, kamelje, oslovsko, konjsko, jelenje in jakovo.

Kravje mleko ima v povprečju 87,5 % vode in 12,5 % suhe snovi ter vsebuje:

- 3,6 do 4,2 % mlečne maščobe,
- 3,3 % beljakovin,
- 4,7 % mlečnega sladkorja (laktoze),
- 0,7 % mineralov (predvsem kalcija in fosforja) ter vitaminov (A, D, E, K ter vitamini B kompleksa).

Konzumno mleko pomeni surovo mleko ali toplotno obdelano mleko (polno, ali pol posneto, ali posneto mleko), namenjeno za dobavo potrošniku brez nadaljnje predelave.

Surovo mleko je mleko, ki ni bilo segreto na temperaturo, višjo od 40 °C, ali obdelano po postopku z enakim učinkom.

Polnomastno mleko je toplotno obdelano mleko, in sicer pasterizirano ali kratkotrajno sterilizirano mleko – UVT. Glede na vsebnost maščobe šteje za standardizirano polno mleko mleko z vsebnostjo maščobe najmanj 3,5 % (m/m), vendar lahko države članice predvidijo dodatno kategorijo polnega mleka z vsebnostjo maščobe 4,0 % (m/m) ali več, ali nestandardizirano polno mleko, tj. mleko z vsebnostjo maščobe, kakršno je imelo ob molži in pri katerem po molži vsebnost maščobe ni bila spremenjena z dodajanjem ali odvzemanjem maščobe ali mešanjem z mlekom, katerega naravna vsebnost maščobe je bila spremenjena.

Pol posneto mleko je toplotno obdelano mleko, in sicer pasterizirano ali kratkotrajno sterilizirano mleko – UVT, katerega vsebnost maščobe znaša najmanj 1,5 % (m/m) in največ 1,80 % (m/m).

Posneto mleko je toplotno obdelano mleko, in sicer pasterizirano ali kratkotrajno sterilizirano mleko – UVT, katerega vsebnost maščobe znaša največ 0,5 % (m/m).

Homogenizirano mleko je mleko, v katerem so maščobne kroglice mehanično zelo dobro razbite, kar preprečuje izločanje maščobe na površino.

Pasterizirano mleko je mleko, ki je bilo toplotno obdelano, in sicer od 5 do 45 sekund na 71-85 °C. S pasterizacijo se uničijo vsi zdravju škodljivi mikroorganizmi in aktivni encimi. To mleko je pri primernem shranjevanju obstojno tri dni.

Sterilizirano mleko je mleko, ki je bilo segreto na 110-140 °C, s čimer so bili uničeni praktično vsi mikroorganizmi. Sterilizirano mleko je obstojno vsaj dva meseca.

Kratkotrajno sterilizirano mleko ali »ultra visoko segreto mleko – UVT« je mleko, ki je bilo le nekaj sekund izpostavljeno temperaturi od 135-150°C. Mleko, obdelano po ultravisokem temperaturnem postopku (UVT), ne vsebuje mikroorganizmov ali spor, sposobnih preživetja, ki bi se lahko razmnoževale, in zagotavlja, da proizvodi v zaprti embalaži ostanejo mikrobiološko stabilni po 15 dneh inkubacije pri 30 °C ali po 7 dneh inkubacije pri 55 °C. Takšno mleko, za katerega se je v slovenskem prostoru uveljavil izraz trajno ali alpsko mleko, lahko hranimo tudi na sobni temperaturi daljši čas, in sicer od 3 do 6 mesecev.

Mlečni izdelki so izdelki, ki se pridobivajo izključno iz mleka, pri čemer se jim lahko dodajo snovi, potrebne za njihovo proizvodnjo, razen če se te snovi uporabljajo zato, da bi v celoti ali deloma zamenjale katerokoli sestavino mleka. Mlečni izdelki štejejo za sestavljene izdelke. Njihov bistveni del je mleko, glede na količino ali značilnost izdelka pa lahko predstavlja njihov bistven del tudi drug mlečni izdelek. Sestavine mlečnih izdelkov ne zamenjujejo mleka in niso namenjene zamenjavi posamezne sestavine mleka. Med mlečne izdelke uvrščamo sirotko, smetano, maslo, pinjenec, kazeine in kazeinate, mlečno maščobo brez vode (MMBV) ter masleno mlečno maščobo, sir, jogurt, kefir in kumis. K mlečnim izdelkom sodijo tudi mlečni pudingi in mlečni namazi, sladoledi in zamrznjeni deserti.

Jogurt je izdelan iz pasteriziranega in homogeniziranega mleka, z dodajanjem za jogurt značilnih mlečnokislinskih bakterij. Poleg tega se mu lahko dodajajo sadje in drugi dodatki ali odvzema maščoba.

Kefir je eden najstarejših fermentiranih mlečnih proizvodov. Je kisel, rahlo alkoholnen (0,01-2 %), 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, izdelan iz polnomastnega ali posnetega mleka. V uravnoteženi prehrani se priporoča manj mastna skuta z deležem maščob v suhi snovi od 10 do 50 % (m.m./s.s.).

Sir je bogat vir beljakovin, ki vsebuje veliko mineralov (kalcij, natrij, kalij, železo, fosfor, fluor, baker) in vitaminov (vitamini B-kompleksa, A, D, E, K in provitamin A). Glede na vsebnost mlečne maščobe v suhi snovi (m.m./s.s.) sire delimo na:

- prekomastne sire – z najmanj 55 % (m.m./s.s.),
- polnomastne sire – z najmanj 50 % (m.m./s.s.),
- mastne sire – z najmanj 45 % (m.m./s.s.),
- tričetrtmastne sire – z najmanj 35 % (m.m./s.s.),
- polmastne sire – z najmanj 25 % (m.m./s.s.),
- četrtmastne sire – z najmanj 15 % (m.m./s.s.) in
- puste sire – z manj kot 15 % (m.m./s.s.).

V uravnoteženi prehrani se priporočajo pusti in četrtmastni siri.

Sladka smetana je toplotno obdelan mlečni proizvod (pasterizacija na visoki temperaturi, nato pa hlajenje), ki vsebuje 35 % 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 sestave, z značilnim vonjem in okusom. Maslo je bogat vir vitamina D in E in linolne kisline.

Kakovost mleka in mlečnih izdelkov ter z njo povezano označevanje ureja več predpisov:

- 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 (UL L št. 299 z dne 16. 11. 2007, str. 1)⁵¹,
- Pravilnik o dehidriranem konzerviranem mleku (Uradni list RS, št. 31/04, 23/08 in 45/08 – ZKme-1)⁵²,
- Pravilnik o kazeinih in kazeinatih (Uradni list RS, št. 1/11)⁵³,
- Pravilnik o kakovosti kefirja (Uradni list RS, št. 66/03, 31/04, 126/04 in 45/08 – ZKme-1)⁵⁴,
- Pravilnik o minimalni kakovosti »surovega masla I vrste« in o izvajanju Uredb Sveta (ES) in Uredb Komisije (ES) o določitvi standardov za mazave maščobe (Uradni list RS, št. 19/07, 45/08 – ZKme-1)⁵⁵.

Splošne pogoje zdravstvenega varstva živali, ki vplivajo na proizvodnjo, predelavo in distribucijo živil živalskega izvora ter izdelkov, pridobljenih iz njih, in dovoljena odstopanja od teh pogojev pa

⁵¹ 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 (UL L št. 299 z dne 16. 11. 2007, str. 1) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32007R1234:sl:NOT>.

⁵² Pravilnik o dehidriranem konzerviranem mleku (Uradni list RS, št. 31/04, 23/08 in 45/08 – ZKme-1) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r08/predpis_PRAV558.html.

⁵³ Pravilnik o kazeinih in kazeinatih (Uradni list RS, št. 1/11) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r06/predpis_PRAV9966.html.

⁵⁴ Pravilnik o kakovosti kefirja (Uradni list RS, št. 66/03, 31/04, 126/04 in 45/08 – ZKme-1) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r09/predpis_PRAV4759.html.

⁵⁵ Pravilnik o minimalni kakovosti »surovega masla I vrste« in o izvajanju Uredb Sveta (ES) in Uredb Komisije (ES) o določitvi standardov za mazave maščobe (Uradni list RS, št. 19/07 in 45/08 – ZKme-1) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r08/predpis_PRAV7388.html.

ureja Pravilnik o določitvi pogojev zdravstvenega varstva živali, ki vplivajo na proizvodnjo, predelavo in distribucijo živil živalskega izvora (Uradni list RS, št. 99/07)⁵⁶.

4.2 OZNAČEVANJE MLEKA IN MLEČNIH IZDELKOV

Pri označevanju mleka in mlečnih izdelkov morajo biti upoštevani splošni predpisi, ki urejajo označevanje živil:

- Pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil (Uradni list RS, št. 50/04, 58/04 – popr., 43/05, 64/05 – popr., 83/05, 115/05, 118/07 in 45/08 – ZKme-1)⁵⁷,
- Pravilnik o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana (Uradni list RS, št. 28/04, 10/05, 57/05, 115/06 in 45/08 – ZKme-1)⁵⁸ in
- Pravilnik o označevanju hranilne vrednosti živil (Uradni list RS, št. 60/02, 117/02, 42/03, 121/04, 81/07 in 87/09)⁵⁹, ki povzema Direktivo Sveta št. 90/496/EGS z dne 24. septembra 1990 o označevanju hranilne vrednosti živil (UL L št. 276 z dne 6. 10. 1990, str. 40),

poleg tega pa še predpisi, ki urejajo posamezne vrste živil, in sicer tako glede kakovosti kot označevanja posameznih vrst živil. Pri tem bodo pa morali biti mleko in mlečni izdelki od 13. decembra 2014 dalje označeni skladno z Uredbo (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 25. oktobra 2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom, spremembah uredb (ES) št. 1924/2006 in (ES) št. 1925/2006 Evropskega parlamenta in Sveta ter razveljavitvi Direktive Komisije 87/250/EGS, Direktive Sveta 90/496/EGS, Direktive Komisije 1999/10/ES, Direktive 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta, direktiv Komisije 2002/67/ES in 2008/5/ES in Uredbe Komisije (ES) št. 608/2004 (UL L št. 304 z dne 22. 11. 2011, str. 18)⁶⁰.

Pri označevanju mleka in mlečnih izdelkov s prehranskimi in zdravstvenimi trditvami je treba upoštevati tudi:

- Uredbo (ES) št. 1924/2006 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 20. decembra 2006 o prehranskih in zdravstvenih trditvah na živilih (UL L št. 404 z dne 30. 12. 2006, str. 9)⁶¹ in
- Uredbo Komisije (EU) 432/2012 z dne 16. maja 2012 o seznamu o dovoljenih zdravstvenih trditvah na živilih, razen trditvah, ki se nanašajo na zmanjšanje tveganja za nastanek bolezni ter na razvoj in zdravje otrok (UL L št. 136 z dne 25. 5. 2012, str. 1)⁶².

Več o označevanju mleka in mlečnih izdelkov na spletni strani:

http://www.mko.gov.si/si/delovna_podrocja/hrana_in_krma/mleko_in_mlecni_izdelki/oznacevanje_mleka_in_mlecnih_izdelkov/.

⁵⁶ Pravilnik o določitvi pogojev zdravstvenega varstva živali, ki vplivajo na proizvodnjo, predelavo in distribucijo živil živalskega izvora (Uradni list RS, št. 99/07) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r07/predpis_PRAV7987.html.

⁵⁷ Pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil (Uradni list RS, št. 50/04, 58/04 – popr., 43/05, 64/05 – popr., 83/05, 115/05, 118/07 in 45/08 – ZKme-1) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r01/predpis_PRAV5391.html in se v skladu z 187. členom Zakona o kmetijstvu (Uradni list RS, št. 45/08, 57/12 in 90/12-ZdZPVHVVR) uporablja do sprejema novega podzakonskega predpisa.

⁵⁸ Pravilnik o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana (Uradni list RS, št. 28/04, 10/05, 57/05, 115/06 in 45/08 – ZKme-1) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r04/predpis_PRAV4814.html in se v skladu z 187. členom Zakona o kmetijstvu (Uradni list RS, št. 45/08, 57/12 in 90/12-ZdZPVHVVR) uporablja do sprejema novega podzakonskega predpisa.

⁵⁹ Pravilnik o označevanju hranilne vrednosti živil (Uradni list RS, št. 60/02, 117/02, 42/03, 121/04, 81/07 in 87/09) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r01/predpis_NEZN111.html.

⁶⁰ Uredba (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 25. oktobra 2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom, spremembah uredb (ES) št. 1924/2006 in (ES) št. 1925/2006 Evropskega parlamenta in Sveta ter razveljavitvi Direktive Komisije 87/250/EGS, Direktive Sveta 90/496/EGS, Direktive Komisije 1999/10/ES, Direktive 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta, direktiv Komisije 2002/67/ES in 2008/5/ES in Uredbe Komisije (ES) št. 608/2004 (UL L št. 304 z dne 22. 11. 2011, str. 18) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:SL:PDF>

⁶¹ Uredba (ES) št. 1924/2006 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 20. decembra 2006 o prehranskih in zdravstvenih trditvah na živilih (UL L št. 404 z dne 30. 12. 2006, str. 9) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:404:0009:0025:SL:PDF>.

⁶² Uredba Komisije (EU) št. 432/2012 z dne 16. maja 2012 o seznamu dovoljenih zdravstvenih trditvah na živilih, razen trditvah, ki se nanašajo na zmanjšanje tveganja za nastanek bolezni ter na razvoj in zdravje otrok (UL L št. 136 z dne 25. 5. 2012, str. 1) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:136:0001:0040:SL:PDF>.

4.3 PRIPOROČENE ZAHTEVE KAKOVOSTI ZA MLEKO IN MLEČNE IZDELKE

Naročnik pri javnem naročanju mleka in mlečnih izdelkov v razpisni dokumentaciji določi tudi naslednje:

4.3.1	Merilo za izbor
1.	<p>Ponudba z mlekom in mlečnimi izdelki, pri katerih pri reji živali ni bila uporabljena krma »z GSO«, se v okviru tega merila točkuje z dodatnimi točkami na način, ki ga predvidi naročnik. Ovrednotenje tega merila v odnosu do ostalih meril se priporoča z najmanj 5 odstotki.</p> <p>Način dokazovanja v postopku javnega naročanja: Ponudnik mora k ponudbi priložiti lastno izjavo, da bo izpolnil zahteve, lahko pa predloži potrdilo, da mleko oziroma mlečni izdelki izpolnjujejo zahteve iz Uredbe Sveta (ES) št. 834/2007 z dne 28. junija 2007 o ekološki pridelavi in označevanju ekoloških proizvodov in razveljavitvi Uredbe (EGS) št. 2092/91 (UL L št. 189 z dne 20. 7. 2007, str. 1)⁶³, pri čemer so lahko tudi iz preusmeritvenega obdobja, ali drugo ustrezno dokazilo, iz katerega izhaja, da živilo izpolnjuje zahteve.</p> <p>Način dokazovanja pri dobavi živil: Naročnik mora v pogodbi o izvedbi javnega naročila opredeliti:</p> <ul style="list-style-type: none">– pogodbeno kazen za primer neizpolnjevanja obveznosti, ki izhajajo iz pogodbe ali ponudbe, in– način preverjanja, ali ponudnik izpolnjuje obveznosti v skladu s pogodbo in ponudbo. <p>Med izvajanjem naročila, tj. pri dobavah, mora naročnik preverjati, ali ponudnik izpolnjuje zahteve. Če pri tem naročnik ugotovi, da ponudnik ne izpolnjuje obveznosti na dogovorjeni način, mora na to opozoriti ponudnika, uveljavljati pogodbeno kazen, začeti postopek za prekinitvev pogodbe oziroma predlagati uvedbo prekrškovnega postopka pri pristojnem organu.</p>
2.	<p>Ponudba z mlečnimi izdelki, v katerih niso uporabljeni aditivi, ki so v skladu z Uredbo Komisije (EU) št. 1129/2011 z dne 11. novembra 2011 o spremembi Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z vzpostavitvijo seznama Unije aditivov za živila (UL L št. 295 z dne 12. 11. 2011, str. 1)⁶⁴ dopustni, se v okviru tega merila točkuje z dodatnimi točkami na način, ki ga predvidi naročnik. Ovrednotenje tega merila v odnosu do ostalih meril se priporoča z najmanj 5 odstotki. Seznam dovoljenih aditivov, pogoje za njihovo uporabo in morebitne omejitve ter najvišje dovoljene vsebnosti za vse podkategorije mlečnih izdelkov določa uredba na str. 33-46.</p> <p>Način dokazovanja v postopku javnega naročanja: Ponudnik mora k ponudbi priložiti lastno izjavo, da bo izpolnil zahteve, lahko pa predloži drugo ustrezno dokazilo, iz katerega izhaja, da živilo izpolnjuje zahteve.</p> <p>Način dokazovanja pri dobavi živil: Naročnik mora v pogodbi o izvedbi javnega naročila opredeliti:</p> <ul style="list-style-type: none">– pogodbeno kazen za primer neizpolnjevanja obveznosti, ki izhajajo iz pogodbe ali ponudbe, in– način preverjanja, ali ponudnik izpolnjuje obveznosti v skladu s pogodbo in ponudbo. <p>Med izvajanjem naročila, tj. pri dobavah, mora naročnik preverjati, ali ponudnik izpolnjuje zahteve. Če pri tem naročnik ugotovi, da ponudnik ne izpolnjuje obveznosti na dogovorjeni način, mora na to opozoriti ponudnika, uveljavljati pogodbeno kazen, začeti postopek za prekinitvev pogodbe oziroma predlagati uvedbo prekrškovnega postopka pri pristojnem organu.</p>

⁶³ Uredba Sveta (ES) št. 834/2007 z dne 28. junija 2007 o ekološki pridelavi in označevanju ekoloških proizvodov in razveljavitvi Uredbe (EGS) št. 2092/91 (UL L št. 189 z dne 20. 7. 2007, str. 1) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32007R0834:sl:NOT>.

⁶⁴ Uredba Komisije (EU) št. 1129/2011 z dne 11. novembra 2011 o spremembi Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z vzpostavitvijo seznama Unije aditivov za živila (UL L št. 295 z dne 12. 11. 2011, str. 1) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32011R1129:SL:NOT>.

PRILOGA 5 – JAVNO NAROČANJE JAJC

5.1 SPLOŠNO O KAKOVOSTI, NAČINU REJE IN TRŽNIH STANDARDIH ZA JAJCA

Uredba Komisije (ES) št. 589/2008 z dne 23. junija 2008 o podrobnih pravilih za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 1234/2007 glede tržnih standardov za jajca (UL L št. 163 z dne 24. 6. 2008, str. 6)⁶⁵ ureja tržne standarde za jajca, ki so jih znesle kokoši vrste *Gallus gallus* in so primerna za neposredno prehrano ljudi ali za pripravo jajčnih proizvodov. Jajca se po kakovosti razvrščajo v dve kategoriji. V kategorijo A se razvrščajo jajca, ki ustrezajo predpisanim lastnostim iz zakonodaje in se lahko tržijo za človeško porabo, v razred B pa se razvrščajo jajca, ki ne ustrezajo zahtevam za kategorijo A in se uporabljajo predvsem za predelavo v živilski in neživilski industriji.

Po masi se jajca kategorije A razvrščajo v štiri kategorije, in sicer:

- XL – zelo velika (73 g in več),
- L – velika (od 63 g do 73 g),
- M – srednja (od 53 g do 63 g) in
- S – majhna (pod 53 g).

Glede načina reje se jajca označujejo s števkami od 0-3:

- 0 – ekološka reja;
- 1 – pašna reja;
- 2 – talna reja;
- 3 – reja v kletkah (baterijska).

Splošne pogoje zdravstvenega varstva živali, ki vplivajo na proizvodnjo, predelavo in distribucijo živil živalskega izvora ter izdelkov, pridobljenih iz njih, in dovoljena odstopanja od teh pogojev pa določa Pravilnik o določitvi pogojev zdravstvenega varstva živali, ki vplivajo na proizvodnjo, predelavo in distribucijo živil živalskega izvora (Uradni list RS, št. 99/07)⁶⁶, in sicer zlasti z namenom preprečevanja širjenja bolezni med živalmi.

5.2 OZNAČEVANJE JAJC

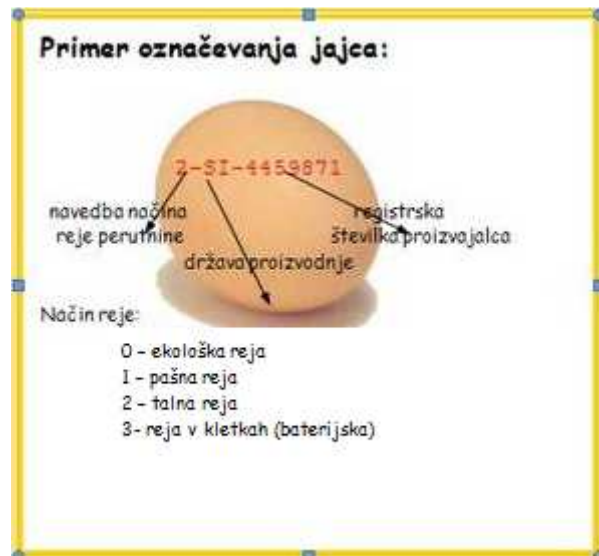
Vsako jajce mora biti tudi označeno s:

- številko načina reje,
- ISO-kodo države porekla in
- registrsko številko proizvajalca.

Za jajca s poreklom iz Slovenije se kot ISO-koda porekla uporablja označba »SI«.

Registrsko število proizvajalca podeljuje Uprava Republike Slovenije za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin.

Označbe je na jajce praviloma žigosana. Jajca označuje in razvršča v kategorije proizvajalec sam ali pakirni center.



⁶⁵ Uredba Komisije (ES) št. 589/2008 z dne 23. junija 2008 o podrobnih pravilih za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 1234/2007 glede tržnih standardov za jajca (UL L št. 163 z dne 24. 6. 2008, str. 6) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32008R0589:SL:NOT>.

⁶⁶ Pravilnik o določitvi pogojev zdravstvenega varstva živali, ki vplivajo na proizvodnjo, predelavo in distribucijo živil živalskega izvora (Uradni list RS, št. 99/07) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r07/predpis_PRAV7987.html.

Pri označevanju jajc in izdelkov iz jajc morajo biti upoštevani tudi splošni predpisi, ki urejajo označevanje živil, zlasti:

- Pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil (Uradni list RS, št. 50/04, 58/04 – popr., 43/05, 64/05 – popr., 83/05, 115/05, 118/07 in 45/08 – ZKme-1)⁶⁷,
- Pravilnik o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana (Uradni list RS, št. 28/04, 10/05, 57/05, 115/06 in 45/08 – ZKme-1)⁶⁸ in
- Pravilnik o označevanju hranilne vrednosti živil (Uradni list RS, št. 60/02, 117/02, 42/03, 121/04, 81/07 in 87/09)⁶⁹, ki povzema Direktivo Sveta št. 90/496/EGS z dne 24. septembra 1990 o označevanju hranilne vrednosti živil (UL L št. 276 z dne 6. 10. 1990, str. 40),

poleg tega pa še predpisi, ki urejajo posamezne vrste živil, in sicer tako glede kakovosti kot označevanja posameznih vrst živil. Od 13. decembra 2014 bodo pa morala biti jajca označena skladno z Uredbo (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 25. oktobra 2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom, spremembah uredb (ES) št. 1924/2006 in (ES) št. 1925/2006 Evropskega parlamenta in Sveta ter razveljavitvi Direktive Komisije 87/250/EGS, Direktive Sveta 90/496/EGS, Direktive Komisije 1999/10/ES, Direktive 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta, direktiv Komisije 2002/67/ES in 2008/5/ES in Uredbe Komisije (ES) št. 608/2004 (UL L št. 304 z dne 22. 11. 2011, str. 18)⁷⁰.

5.3 PRIPOROČENE ZAHTEVE KAKOVOSTI ZA JAJCA

Naročnik pri javnem naročanju jajc v razpisni dokumentaciji določi tudi naslednje:

5.3.1	Merilo za izbor
1.	<p>Ponudba z jajci, pri reji katerih ni bila uporabljena krma »z GSO«, se v okviru tega merila točkuye z dodatnimi točkami na način, ki ga predvidi naročnik. Ovrednotenje tega merila v odnosu do ostalih meril se priporoča z najmanj 5 odstotki.</p> <p>Način dokazovanja v postopku javnega naročanja: Ponudnik mora k ponudbi priložiti lastno izjavo, da bo izpolnil zahteve, lahko pa predloži potrdilo, da jajca izpolnjujejo zahteve iz Uredbe Sveta (ES) št. 834/2007 z dne 28. junija 2007 o ekološki pridelavi in označevanju ekoloških proizvodov in razveljavitvi Uredbe (EGS) št. 2092/91 (UL L št. 189 z dne 20. 7. 2007, str. 1)⁷¹, pri čemer so lahko tudi iz preusmeritvenega obdobja, ali drugo ustrezno dokazilo, iz katerega izhaja, da živilo izpolnjuje zahteve.</p> <p>Način dokazovanja pri dobavi živil: Naročnik mora v pogodbi o izvedbi javnega naročila opredeliti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pogodbeno kazen za primer neizpolnjevanja obveznosti, ki izhajajo iz pogodbe ali ponudbe, in - način preverjanja, ali ponudnik izpolnjuje obveznosti v skladu s pogodbo in

⁶⁷ Pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil (Uradni list RS, št. 50/04, 58/04 – popr., 43/05, 64/05 – popr., 83/05, 115/05, 118/07 in 45/08 – ZKme-1) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r01/predpis_PRAV5391.html in se v skladu z 187. členom Zakon o kmetijstvu (Uradni list RS, št. 45/08, 57/12 in 90/12-ZdZPVHVVR) uporablja do sprejema novega podzakonskega predpisa.

⁶⁸ Pravilnik o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana (Uradni list RS, št. 28/04, 10/05, 57/05, 115/06 in 45/08 – ZKme-1) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r04/predpis_PRAV4814.html in se v skladu z 187. členom Zakon o kmetijstvu (Uradni list RS, št. 45/08, 57/12 in 90/12-ZdZPVHVVR) uporablja do sprejema novega podzakonskega predpisa.

⁶⁹ Pravilnik o označevanju hranilne vrednosti živil (Uradni list RS, št. 60/02, 117/02, 42/03, 121/04, 81/07 in 87/09) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r01/predpis_NEZN111.html.

⁷⁰ Uredba (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 25. oktobra 2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom, spremembah uredb (ES) št. 1924/2006 in (ES) št. 1925/2006 Evropskega parlamenta in Sveta ter razveljavitvi Direktive Komisije 87/250/EGS, Direktive Sveta 90/496/EGS, Direktive Komisije 1999/10/ES, Direktive 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta, direktiv Komisije 2002/67/ES in 2008/5/ES in Uredbe Komisije (ES) št. 608/2004 (UL L št. 304 z dne 22. 11. 2011, str. 18) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:SL:PDF>.

⁷¹ Uredba Sveta (ES) št. 834/2007 z dne 28. junija 2007 o ekološki pridelavi in označevanju ekoloških proizvodov in razveljavitvi Uredbe (EGS) št. 2092/91 (UL L št. 189 z dne 20. 7. 2007, str. 1) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32007R0834:sl:NOT>.

	<p>ponudbo.</p> <p>Med izvajanjem naročila, tj. pri dobavah, mora naročnik preverjati, ali ponudnik izpolnjuje zahteve. Če pri tem naročnik ugotovi, da ponudnik ne izpolnjuje obveznosti na dogovorjeni način, mora na to opozoriti ponudnika, uveljavljati pogodbeno kazen, začeti postopek za prekinitev pogodbe oziroma predlagati uvedbo prekrškovnega postopka pri pristojnem organu.</p>
2.	<p>Ponudba z jajci iz reje »višje kategorije«, pri čemer se kategorija 0 šteje za najvišjo kategorijo, kategorija 3 pa za je najnižjo, se v okviru tega merila točkuje z dodatnimi točkami na način, ki ga predvidi naročnik, upošteva pri tem svoje minimalne zahteve glede reje jajc. Ovrednotenje tega merila v odnosu do ostalih meril se priporoča z najmanj 5 odstotki.</p> <p>Način dokazovanja v postopku javnega naročanja: Ponudnik mora k ponudbi priložiti lastno izjavo, da bo izpolnil zahteve, lahko pa predloži drugo ustrezno dokazilo, iz katerega izhaja, da živilo izpolnjuje zahteve.</p> <p>Način dokazovanja pri dobavi živil: Naročnik mora v pogodbi o izvedbi javnega naročila opredeliti:</p> <ul style="list-style-type: none"> – pogodbeno kazen za primer neizpolnjevanja obveznosti, ki izhajajo iz pogodbe ali ponudbe, in – način preverjanja, ali ponudnik izpolnjuje obveznosti v skladu s pogodbo in ponudbo. <p>Med izvajanjem naročila, tj. pri dobavah, mora naročnik preverjati, ali ponudnik izpolnjuje zahteve. Če pri tem naročnik ugotovi, da ponudnik ne izpolnjuje obveznosti na dogovorjeni način, mora na to opozoriti ponudnika, uveljavljati pogodbeno kazen, začeti postopek za prekinitev pogodbe oziroma predlagati uvedbo prekrškovnega postopka pri pristojnem organu.</p>

PRILOGA 6 – JAVNO NAROČANJE RIB OZIROMA RIBIŠKIH PROIZVODOV

6.1 SPLOŠNO O KAKOVOSTI IN TRŽNIH STANDARDIH ZA RIBE IN RIBIŠKE PROIZVODE

Tržne standarde za ribiške proizvode, zlasti kategorije velikosti in svežosti, določa Uredba Sveta (ES) št. 2406/96 z dne 26. novembra 1996 o določitvi skupnih tržnih standardov za nekatere ribiške proizvode (UL L št. 334 z dne 23. 12. 1996, str. 331; v nadaljevanjem besedilu: Uredba EU št. 2406/1996)⁷². Ribe, ki ne izpolnjujejo minimalnih pogojev iz uredbe, se ne smejo dati v prodajo. Pri tem pa se uredba ne uporablja za majhne količine proizvodov, ki jih obalni ribiči neposredno dajo na voljo trgovcem na drobno ali potrošnikom.

Uredba EU št. 2406/1996 razvršča ribiške proizvode v tri tarifne skupine in za vsako od njih oziroma posamezne ribiške proizvode predpisuje skupne tržne standarde glede velikosti in svežosti:

- tarifna oznaka KN 0302 – morske ribe (npr. tun (*Thunnus thynnus*), osličji vrste *Merluccius merluccius*, skuša vrste *Scomber scombrus* ali *Scomber japonicus*, ciplji (*Mugil spp.*));
- tarifna oznaka KN 0306 – raki (npr. navadna peščena kozica (*Crangon crangon*));
- tarifna oznaka KN 0307 – glavonožci (npr. sipa (*Sepia officinalis*)).

V zvezi s svežino določa Uredba EU št. 2406/1996 naslednje kategorije svežosti:

- a) za bele in modre ribe, morske pse in skate, glavonožce ter škampe:
 - kategorijo »ekstra«,
 - kategorijo A in
 - kategorijo B;
- b) za kozice:
 - kategorijo »ekstra« in
 - kategorijo A.

Pri tem uredba za vsako kategorijo svežosti določa minimalne pogoje za več parametrov, zlasti glede videza (npr. obarvanost kože, kožna sluz, videz očesa, težavnost odstranjevanja lovka), vonja in čvrstosti mesa.

Za posamezne vrste ribiških proizvodov pa Uredba EU št. 2406/1996 določa tudi kategorije velikosti z najmanjšo dovoljeno velikostjo, razponom teže in številom rib v kilogramu za posamezne razrede velikosti, upošteva pri tem regijo ulova.

Tržne standarde za konzervirani tun in palamido, zlasti označevanje in vrste tun in palamide, določa Uredba Sveta (EGS) št. 1536/92 z dne 9. junija 1992 o skupnih tržnih standardih za konzervirani tun in palamido (UL L št. 163 z dne 17. 6. 1992, str. 27)⁷³.

Več o kategorijah svežosti in kategorijah velikosti je opredeljeno v Prilogi I in Prilogi II Uredbe EU št. 2406/1996 (glej opombo 72).

Tako kot pri drugih živilih živalskega izvora je treba tudi pri ribah in ribiških proizvodih upoštevati pogoje, ki zagotavljajo zdravstveno varstvo živali in jih skupaj z dovoljenimi odstopanji Pravidnik o določitvi pogojev zdravstvenega varstva živali, ki vplivajo na proizvodnjo, predelavo in distribucijo živil živalskega izvora (Uradni list RS, št. 99/07)⁷⁴.

⁷² Uredba Sveta (ES) št. 2406/96 z dne 26. novembra 1996 o določitvi skupnih tržnih standardov za nekatere ribiške proizvode (UL L št. 334 z dne 23. 12. 1996, str. 331) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31996R2406:SL:NOT>.

⁷³ Uredba Sveta (EGS) št. 1536/92 z dne 9. junija 1992 o skupnih tržnih standardih za konzervirani tun in palamido (UL L št. 163 z dne 17. 6. 1992, str. 27) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=DD:04:02:31992R1536:SL:PDF>.

⁷⁴ Pravidnik o določitvi pogojev zdravstvenega varstva živali, ki vplivajo na proizvodnjo, predelavo in distribucijo živil živalskega izvora (Uradni list RS, št. 99/07) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r07/predpis_PRAV7987.html.

6.2 OZNAČEVANJE RIB IN RIBIŠKIH PROIZVODOV

Pri označevanju rib in ribiških proizvodov morajo biti upoštevani tudi splošni predpisi, ki urejajo označevanje živil. Med drugim:

- Pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil (Uradni list RS, št. 50/04, 58/04 – popr., 43/05, 64/05 – popr., 83/05, 115/05, 118/07 in 45/08 – ZKme-1)⁷⁵ in
- Pravilnik o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana (Uradni list RS, št. 28/04, 10/05, 57/05, 115/06 in 45/08 – ZKme-1)⁷⁶.

Od 13. decembra 2014 dalje pa bodo morale biti ribe in ribiški proizvodi označeni skladno z Uredbo (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 25. oktobra 2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom, spremembah uredb (ES) št. 1924/2006 in (ES) št. 1925/2006 Evropskega parlamenta in Sveta ter razveljavitvi Direktive Komisije 87/250/EGS, Direktive Sveta 90/496/EGS, Direktive Komisije 1999/10/ES, Direktive 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta, direktiv Komisije 2002/67/ES in 2008/5/ES in Uredbe Komisije (ES) št. 608/2004 (UL L št. 304 z dne 22. 11. 2011, str. 18)⁷⁷.

Pomemben predpis, ki ureja označevanje živil in ga je treba upoštevati tudi pri označevanju rib in ribiških, je tudi Pravilnik o označevanju hranilne vrednosti živil (Uradni list RS, št. 60/02, 117/02, 42/03, 121/04, 81/07 in 87/09)⁷⁸, ki povzema Direktivo Sveta št. 90/496/EGS z dne 24. septembra 1990 o označevanju hranilne vrednosti živil (UL L št. 276 z dne 6. 10. 1990, str. 40).

6.3 PRIPOROČENE ZAHTEVE KAKOVOSTI ZA RIBE IN RIBIŠKE PROIZVODE

Naročnik pri javnem naročanju rib oziroma ribiških proizvodov v razpisni dokumentaciji določi tudi naslednje:

6.2.1	Tehnične specifikacije
1.	<p>Ribe morajo izpolnjevati najmanj pogoje za kategorijo svežosti A.</p> <p>Način dokazovanja v postopku javnega naročanja: Ponudnik mora k ponudbi priložiti lastno izjavo, da bo izpolnil zahteve, lahko pa predloži drugo ustrezno dokazilo, iz katerega izhaja, da živilo izpolnjuje zahteve.</p> <p>Način dokazovanja pri dobavi živil: Naročnik mora v pogodbi o izvedbi javnega naročila opredeliti:</p> <ul style="list-style-type: none">– pogodbeno kazen za primer neizpolnjevanja obveznosti, ki izhajajo iz pogodbe ali ponudbe, in– način preverjanja, ali ponudnik izpolnjuje obveznosti v skladu s pogodbo in ponudbo. <p>Med izvajanjem naročila, tj. pri dobavah, mora naročnik preverjati, ali ponudnik izpolnjuje zahteve. Če pri tem naročnik ugotovi, da ponudnik ne izpolnjuje obveznosti na dogovorjeni način, mora na to opozoriti ponudnika, uveljavljati pogodbeno kazen, začeti postopek za prekinitev pogodbe oziroma predlagati uvedbo prekrškovnega postopka pri</p>

⁷⁵ Pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil (Uradni list RS, št. 50/04, 58/04 – popr., 43/05, 64/05 – popr., 83/05, 115/05, 118/07 in 45/08 – ZKme-1) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r01/predpis_PRAV5391.html in se v skladu z 187. členom Zakona o kmetijstvu (Uradni list RS, št. 45/08, 57/12 in 90/12-ZdZPVHVVR) uporablja do sprejema novega podzakonskega predpisa.

⁷⁶ Pravilnik o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana (Uradni list RS, št. 28/04, 10/05, 57/05, 115/06 in 45/08 – ZKme-1) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r04/predpis_PRAV4814.html in se v skladu z 187. členom Zakona o kmetijstvu (Uradni list RS, št. 45/08, 57/12 in 90/12-ZdZPVHVVR) uporablja do sprejema novega podzakonskega predpisa.

⁷⁷ Uredba (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 25. oktobra 2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom, spremembah uredb (ES) št. 1924/2006 in (ES) št. 1925/2006 Evropskega parlamenta in Sveta ter razveljavitvi Direktive Komisije 87/250/EGS, Direktive Sveta 90/496/EGS, Direktive Komisije 1999/10/ES, Direktive 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta, direktiv Komisije 2002/67/ES in 2008/5/ES in Uredbe Komisije (ES) št. 608/2004 (UL L št. 304 z dne 22. 11. 2011, str. 18) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:SL:PDF>.

⁷⁸ Pravilnik o označevanju hranilne vrednosti živil (Uradni list RS, št. 60/02, 117/02, 42/03, 121/04, 81/07 in 87/09) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r01/predpis_NEZN111.html.

	pristojnem organu.
2.	<p>Konzervirane sardele morajo biti iz rib vrste <i>Sardina pilchardus</i>.⁷⁹</p> <p>Način dokazovanja v postopku javnega naročanja: Ponudnik mora k ponudbi priložiti lastno izjavo, da bo izpolnil zahteve, lahko pa predloži drugo ustrezno dokazilo, iz katerega izhaja, da živilo izpolnjuje zahteve.</p> <p>Način dokazovanja pri dobavi živil: Naročnik mora v pogodbi o izvedbi javnega naročila opredeliti:</p> <ul style="list-style-type: none"> – pogodbeno kazen za primer neizpolnjevanja obveznosti, ki izhajajo iz pogodbe ali ponudbe, in – način preverjanja, ali ponudnik izpolnjuje obveznosti v skladu s pogodbo in ponudbo. <p>Med izvajanjem naročila, tj. pri dobavah, mora naročnik preverjati, ali ponudnik izpolnjuje zahteve. Če pri tem naročnik ugotovi, da ponudnik ne izpolnjuje obveznosti na dogovorjeni način, mora na to opozoriti ponudnika, uveljavljati pogodbeno kazen, začeti postopek za prekinitev pogodbe oziroma predlagati uvedbo prekrškovnega postopka pri pristojnem organu.</p>
6.2.2	Merilo za izbor
1.	<p>Ponudba z ribami in ribiškimi proizvodi, pri reji katerih ni bila uporabljena krma »z GSO«, se v okviru tega merila točkuye z dodatnimi točkami na način, ki ga predvidi naročnik. Ovrednotenje tega merila v odnosu do ostalih meril se priporoča z najmanj 5 odstotki.</p> <p>Način dokazovanja v postopku javnega naročanja: Ponudnik mora k ponudbi priložiti lastno izjavo, da bo izpolnil zahteve, lahko pa predloži drugo ustrezno dokazilo, iz katerega izhaja, da živilo izpolnjuje zahteve.</p> <p>Način dokazovanja pri dobavi živil: Naročnik mora v pogodbi o izvedbi javnega naročila opredeliti:</p> <ul style="list-style-type: none"> – pogodbeno kazen za primer neizpolnjevanja obveznosti, ki izhajajo iz pogodbe ali ponudbe, in – način preverjanja, ali ponudnik izpolnjuje obveznosti v skladu s pogodbo in ponudbo. <p>Med izvajanjem naročila, tj. pri dobavah, mora naročnik preverjati, ali ponudnik izpolnjuje zahteve. Če pri tem naročnik ugotovi, da ponudnik ne izpolnjuje obveznosti na dogovorjeni način, mora na to opozoriti ponudnika, uveljavljati pogodbeno kazen, začeti postopek za prekinitev pogodbe oziroma predlagati uvedbo prekrškovnega postopka pri pristojnem organu.</p>
2.	<p>Ponudba z ribiškimi proizvodi, v katerih niso uporabljeni aditivi, ki so v skladu z Uredbo Komisije (EU) št. 1129/2011 z dne 11. novembra 2011 o spremembi Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z vzpostavitvijo seznama Unije aditivov za živila (UL L št. 295 z dne 12. 11. 2011, str. 1)⁸⁰ dopustni, se v okviru tega merila točkuye z dodatnimi točkami na način, ki ga predvidi naročnik. Ovrednotenje tega merila v odnosu do ostalih meril se priporoča z najmanj 5 odstotki. Seznam dovoljenih aditivov, pogoje za njihovo uporabo in morebitne omejitve ter najvišje dovoljene vsebnosti za vse podkategorije rib in ribjih proizvodov določa uredba na str. 107-115.</p> <p>Način dokazovanja v postopku javnega naročanja: Ponudnik mora k ponudbi priložiti lastno izjavo, da bo izpolnil zahteve, lahko pa predloži drugo ustrezno dokazilo, iz katerega izhaja, da živilo izpolnjuje zahteve.</p> <p>Način dokazovanja pri dobavi živil: Naročnik mora v pogodbi o izvedbi javnega naročila opredeliti:</p>

⁷⁹ Tržne standarde za konzervirane sardele določa Uredba Sveta (EGS) št. 2136/89 z dne 21. junija 1989 o določitvi skupnih tržnih standardov za konzervirane sardele (UL L št. 212 z dne 22. 7. 1989, str. 277), ki je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31989R2136:SL:NOT>.

⁸⁰ Uredba Komisije (EU) št. 1129/2011 z dne 11. novembra 2011 o spremembi Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z vzpostavitvijo seznama Unije aditivov za živila (UL L št. 295 z dne 12. 11. 2011, str. 1) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32011R1129:SL:NOT>.

	<ul style="list-style-type: none">- pogodbeno kazen za primer neizpolnjevanja obveznosti, ki izhajajo iz pogodbe ali ponudbe, in- način preverjanja, ali ponudnik izpolnjuje obveznosti v skladu s pogodbo in ponudbo. <p>Med izvajanjem naročila, tj. pri dobavah, mora naročnik preverjati, ali ponudnik izpolnjuje zahteve. Če pri tem naročnik ugotovi, da ponudnik ne izpolnjuje obveznosti na dogovorjeni način, mora na to opozoriti ponudnika, uveljavljati pogodbeno kazen, začeti postopek za prekinitev pogodbe oziroma predlagati uvedbo prekrškovnega postopka pri pristojnem organu.</p>
--	---

PRILOGA 7 – JAVNO NAROČANJE KRUHA IN PEKOVSKEGA PECIVA

7.1 SPLOŠNO O KAKOVOSTI, TRŽNIH STANDARDIH IN VRSTAH KRUHA IN PEKOVSKEGA PECIVA

Glede na vrsto uporabljenih surovin in tehnološki postopek izdelave se pekovski izdelki razvrščajo kot:

- kruh;
- pekovsko pecivo;
- drugi pekovski izdelki (npr. fini pekovski izdelki).

Pekovski izdelek je izdelek, ki je po ustreznem tehnološkem postopku izdelan iz žit in mlevskih izdelkov, vode oziroma druge ustrezne tekočine, pekovskega kvasa ali drugega sredstva za vzhajanje, dovoljenih aditivov ter drugih surovin, ki ustrezajo predpisani minimalni kakovosti.

Kruh je pekovski izdelek, izdelan z mesenjem, oblikovanjem, vzhajanjem in peko testa, zamesenega iz surovin iz prejšnjega odstavka ali mešanic za pekovske izdelke.

Pekovsko pecivo je pekovski izdelek, izdelan po postopku za izdelavo kruha, pri čemer neto masa posameznega izdelka ne presega 250 g.

Fini pekovski izdelki so izdelki narejeni iz različnih vrst moke, sladkorja, maščob in drugih sestavin, pod pogojem, da je v končnem izdelku vsebnost sladkorja oziroma maščobe večja od 5 % suhe snovi. Fini pekovski izdelki so lahko polnjeni z različnimi polnili in preliti ter posuti z različnimi prelivi in posipi. Dodajo pa se jim lahko tudi arome.

Minimalno kakovost, razvrščanje in označevanje, ki jih morajo v prometu izpolnjevati izdelki iz žit in žitom sorodne poljščine, ter vzorčenje in preskusne metode za ugotavljanje skladnosti izdelkov iz žit s predpisanimi zahtevami urejata Pravilnik o označevanju hranilne vrednosti živil (Uradni list RS, št. 60/02, 117/02, 42/03, 121/04, 81/07 in 87/09)⁸¹ in Pravilnik o kakovosti izdelkov iz žit (Uradni list RS, št. 26/03, 31/04, 45/08 – ZKme-1 in 17/11 – ZTZPUS-1)⁸².

7.2 OZNAČEVANJE KRUHA IN PEKOVSKEGA PECIVA

Predpakirani pekovski izdelki morajo biti označeni v skladu s Pravilnikom o splošnem označevanju predpakiranih živil (Uradni list RS, št. 50/04, 58/04 – popr., 43/05, 64/05 – popr., 83/05, 115/05, 118/07 in 45/08 – ZKme-1)⁸³ in Pravilnikom o kakovosti pekovskih izdelkov (Uradni list RS, št. 26/03)⁸⁴ oziroma Pravilnikom o kakovosti finih pekovskih izdelkov (Uradni list RS, št. 28/04)⁸⁵, ki se v skladu z 187. členom Zakona o kmetijstvu (Uradni list RS, št. 45/08, 57/12 in 90/12 – ZdZPVHVR; v nadaljnjem besedilu: ZKme-1) uporabljajo do sprejema novega podzakonskega predpisa.

Pekovski izdelki, ki niso predpakirani, morajo biti na prodajnem mestu označeni z imenom izdelka ter firmo in sedežem proizvajalca, lahko pa so označeni tudi z blagovno znamko in drugimi podatki.

Od 13. decembra 2014 bodo morali biti kruh in pekovski izdelki označeni skladno z Uredbo (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 25. oktobra 2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom, spremembah uredb (ES) št. 1924/2006 in (ES) št. 1925/2006 Evropskega parlamenta in Sveta ter razveljavitvi Direktive Komisije 87/250/EGS, Direktive Sveta 90/496/EGS,

⁸¹ Pravilnik o označevanju hranilne vrednosti živil (Uradni list RS, št. 60/02, 117/02, 42/03, 121/04, 81/07 in 87/09) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r01/predpis_NEZN111.html.

⁸² Pravilnik o kakovosti izdelkov iz žit (Uradni list RS, št. 26/03, 31/04, 45/08 – ZKme-1 in 17/11 – ZTZPUS-1) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r09/predpis_PRAV4739.html.

⁸³ Pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil (Uradni list RS, št. 50/04, 58/04 – popr., 43/05, 64/05 – popr., 83/05, 115/05, 118/07 in 45/08 – ZKme-1) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r01/predpis_PRAV5391.html.

⁸⁴ Pravilnik o kakovosti pekovskih izdelkov (Uradni list RS, št. 26/03) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r00/predpis_PRAV4740.html.

⁸⁵ Pravilnik o kakovosti finih pekovskih izdelkov (Uradni list RS, št. 28/04) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r00/predpis_PRAV5620.html.

Direktive Komisije 1999/10/ES, Direktive 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta, direktiv Komisije 2002/67/ES in 2008/5/ES in Uredbe Komisije (ES) št. 608/2004 (UL L št. 304 z dne 22. 11. 2011, str. 18)⁸⁶.

V skladu s Pravilnikom o kakovosti pekovskih izdelkov, mora označba pekovskega izdelka vsebovati tudi navedbo snovi, ki pekovskemu izdelku spremeni barvo, značilno za moko (npr. praženi slad), ki je bila uporabljena, in sicer ne glede na to, ali šteje snov za aditiv ali ne. V skladu z Uredbo Komisije (EU) št. 1129/2011 z dne 11. novembra 2011 o spremembi Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z vzpostavitvijo seznama Unije aditivov za živila (UL L št. 295 z dne 12. 11. 2011, str. 1)⁸⁷ se v kruh s sladom kot barvilo lahko dodajo tudi karameli. Uporaba drugih barvil pa ni dovoljena.

V skladu s Pravilnikom o kakovosti izdelkov iz žit (Uradni list RS, št. 26/03, 31/04, 45/08 – ZKme-1, in 17/11 – ZTZPUS-1) morajo biti izdelki iz žit, ki niso predpakirani, na prodajnem mestu označeni z imenom izdelka, tipom izdelka pri mlevskih izdelkih, ter imenom in naslovom proizvajalca.

Kruh, pekovsko pecivo in drugi pekovski izdelki imajo lahko tudi označbo hranilne vrednosti, in sicer v skladu s Pravilnikom o označevanju hranilne vrednosti živil (Uradni list RS, št. 60/02, 117/02, 42/03, 121/04, 81/07 in 87/09).

Za označevanje kruha in pekovskega peciva s prehranskimi in zdravstvenimi trditvami je treba upoštevati tudi:

- Uredbo (ES) št. 1924/2006 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 20. decembra 2006 o prehranskih in zdravstvenih trditvah na živilih (UL L št. 404 z dne 30. 12. 2006, str. 9)⁸⁸ in
- Uredbo Komisije (EU) 432/2012 z dne 16. maja 2012 o seznamu o dovoljenih zdravstvenih trditvah na živilih, razen trditvah, ki se nanašajo na zmanjšanje tveganja za nastanek bolezni ter na razvoj in zdravje otrok (UL L št. 136 z dne 25. 5. 2012, str. 1)⁸⁹.

7.3 PRIPOROČENE ZAHTEVE KAKOVOSTI ZA KRUH IN PEKOVSKO PECIVO

Naročnik pri javnem naročanju kruha in pekovskega peciva v razpisni dokumentaciji določi tudi naslednje:

8.2.1	Merilo za izbor
1.	<p>Ponudba s kruhom in pekovskim pecivom s sladom, pri katerem niso bili uporabljeni karameli, ki so v skladu z Uredbo Komisije (EU) št. 1129/2011 z dne 11. novembra 2011 o spremembi Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z vzpostavitvijo seznama Unije aditivov za živila (UL L št. 295 z dne 12. 11. 2011, str. 1) dopustni, se v okviru tega merila točkjuje z dodatnimi točkami na način, ki ga predvidi naročnik. Ovrednotenje tega merila v odnosu do ostalih meril se priporoča z najmanj 5 odstotki.</p> <p>Način dokazovanja v postopku javnega naročanja: Ponudnik mora k ponudbi priložiti lastno izjavo, da bo izpolnil zahteve, lahko pa predloži</p>

⁸⁶ Uredba (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 25. oktobra 2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom, spremembah uredb (ES) št. 1924/2006 in (ES) št. 1925/2006 Evropskega parlamenta in Sveta ter razveljavitvi Direktive Komisije 87/250/EGS, Direktive Sveta 90/496/EGS, Direktive Komisije 1999/10/ES, Direktive 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta, direktiv Komisije 2002/67/ES in 2008/5/ES in Uredbe Komisije (ES) št. 608/2004 (UL L št. 304 z dne 22. 11. 2011, str. 18) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:SL:PDF>.

⁸⁷ Uredba Komisije (EU) št. 1129/2011 z dne 11. novembra 2011 o spremembi Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z vzpostavitvijo seznama Unije aditivov za živila (UL L št. 295 z dne 12. 11. 2011, str. 1) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32011R1129:SL:NOT>.

⁸⁸ Uredba (ES) št. 1924/2006 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 20. decembra 2006 o prehranskih in zdravstvenih trditvah na živilih (UL L št. 404 z dne 30. 12. 2006, str. 9) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:404:0009:0025:SL:PDF>.

⁸⁹ Uredba (ES) št. 1924/2006 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 20. decembra 2006 o prehranskih in zdravstvenih trditvah na živilih (UL L št. 404 z dne 30. 12. 2006, str. 9) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:404:0009:0025:SL:PDF>.

	<p>drugo ustrezno dokazilo, iz katerega izhaja, da živilo izpolnjuje zahteve.</p> <p>Način dokazovanja pri dobavi živil: Naročnik mora v pogodbi o izvedbi javnega naročila opredeliti:</p> <ul style="list-style-type: none"> – pogodbeno kazen za primer neizpolnjevanja obveznosti, ki izhajajo iz pogodbe ali ponudbe, in – način preverjanja, ali ponudnik izpolnjuje obveznosti v skladu s pogodbo in ponudbo. <p>Med izvajanjem naročila, tj. pri dobavah, mora naročnik preverjati, ali ponudnik izpolnjuje zahteve. Če pri tem naročnik ugotovi, da ponudnik ne izpolnjuje obveznosti na dogovorjeni način, mora na to opozoriti ponudnika, uveljavljati pogodbeno kazen, začeti postopek za prekinitev pogodbe oziroma predlagati uvedbo prekrškovnega postopka pri pristojnem organu.</p>
2.	<p>Ponudba s temnim kruhom in pekovskim pecivom, pri katerem niso bile uporabljene oziroma dodane snovi za obarvanost izdelka (npr. praženi slad), se v okviru tega merila točkuje z dodatnimi točkami na način, ki ga predvidi naročnik. Ovrednotenje tega merila v odnosu do ostalih meril se priporoča z najmanj 5 odstotki.</p> <p>Način dokazovanja v postopku javnega naročanja: Ponudnik mora k ponudbi priložiti lastno izjavo, da bo izpolnil zahteve, lahko pa predloži drugo ustrezno dokazilo, iz katerega izhaja, da živilo izpolnjuje zahteve.</p> <p>Način dokazovanja pri dobavi živil: Naročnik mora v pogodbi o izvedbi javnega naročila opredeliti:</p> <ul style="list-style-type: none"> – pogodbeno kazen za primer neizpolnjevanja obveznosti, ki izhajajo iz pogodbe ali ponudbe, in – način preverjanja, ali ponudnik izpolnjuje obveznosti v skladu s pogodbo in ponudbo. <p>Med izvajanjem naročila, tj. pri dobavah, mora naročnik preverjati, ali ponudnik izpolnjuje zahteve. Če pri tem naročnik ugotovi, da ponudnik ne izpolnjuje obveznosti na dogovorjeni način, mora na to opozoriti ponudnika, uveljavljati pogodbeno kazen, začeti postopek za prekinitev pogodbe oziroma predlagati uvedbo prekrškovnega postopka pri pristojnem organu.</p>

PRILOGA 8 – JAVNO NAROČANJE MEDU

8. 1 SPLOŠNO O KAKOVOSTI, TRŽNIH STANDARDIH IN VRSTAH MEDU

Med je naravna sladka snov, ki jo izdelajo čebele *Apis mellifera* iz nektarja cvetov ali izločkov iz živih delov rastlin ali izločkov žuželk, ki sesajo rastlinski sok na živih delih rastlin. Nektar oziroma izločke čebele zberejo, predelajo z določenimi lastnimi snovmi, shranijo, posušijo in pustijo dozoreti v satju.

Po izvoru delimo med na:

- cvetlični med ali med iz nektarja – pridobljen je iz nektarja cvetov;
- med iz mane ali gozdni med – pridobljen je predvsem iz izločkov insektov na živih delih rastlin ali izločkov živih delov rastlin.

Glede na način pridobivanja oziroma predstavitve pa med delimo na:

- med v satju, ki ga čebele hranijo v novo zgrajenem satju brez zalege ali v tankih osnovnih ploščah satja iz čistega čebeljega voska in se daje v promet v celih pokritih satih ali kot del teh satov;
- med s satjem ali deli satja v medu, ki vsebuje enega ali več kosov satja v medu;
- samotok oziroma t. i. odtočeni med, ki je pridobljen z iztekanjem medu iz odkritih satov brez zalege;
- točeni med, ki je pridobljen s centrifugiranjem odkritih satov brez zalege;
- prešani med, ki je pridobljen s stiskanjem satov brez zalege, z ali brez uporabe zmerne toplote, ki ne presega 45 °C;
- filtrirani med, ki je pridobljen tako, da se pri odstranjevanju neznačilnih primesi odstrani tudi znaten del cvetnega prahu;
- pekovski med, ki ima neznačilen okus ali vonj, začena fermentirati, je že fermentiral ali je bil pregret, zaradi česar je primeren za industrijsko uporabo ali kot sestavina v drugih živilih, ki se nato predelajo.

Sorte medu po botaničnem poreklu, ki ga pridelamo v Sloveniji:

- | | |
|-------------------|---------------|
| a) običajno: | b) redkeje: |
| akacijev med; | škržatov med; |
| smrekov med; | javorjev med; |
| lipov med; | hrastov med; |
| kostanjev med; | ajdov med. |
| hojev med; | |
| cvetlični med; | |
| gozdni med; | |
| med oljne repice; | |
| regratov med. | |

V Sloveniji imamo na področju medu tri zaščitene proizvode:

- Slovenski med (geografska označba),
- Kraški med (označba porekla) in
- Kočevski gozdni med (označba porekla).

Pogoje in merila za kakovost ter način označevanja medu ureja Pravilnik o medu (Uradni list RS, št. 4/11)⁹⁰, ki povzema Direktivo Sveta 2001/110/ES z dne 20. decembra 2001 o medu (UL L št. 10 z dne 12. 1. 2002, str. 47) in njene spremembe. Parametri kakovosti se nanašajo zlasti na vsebnost sladkorja, vode, v vodi netopnih snovi, prostih kislin, in hidrosimetilfurfurala (HMF) ter električno prevodnost medu.

Hidrosimetilfurfural (v nadaljnjem besedilu: HMF) nastane v medu iz sladkorjev, in sicer iz fruktoze. Na nastanek vplivata temperatura in vsebnost kislin. V svežem medu je HMF le v sledovih (0,06 do 0,2 mg/kg), narašča pa s časom skladiščenja in temperaturo. Nastanek HMF je odvisen tudi od pH medu⁹¹. Med s staranjem izgublja kakovost. HMF pa je pokazatelj svežosti in pregretja medu. V

⁹⁰ Pravilnik o medu (Uradni list RS, št. 4/11) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r03/predpis_PRAV9963.html.

⁹¹ Bogdanov S., Martin P. in Lüllmann C. 1997. *Harmonised methods of the European honey*.

cvetličnem medu HMF nastaja hitreje kot v gozdnem. Ob pravilnem skladiščenju lahko vsebnost HMF v cvetličnem medu v dveh letih naraste na 5 do 15 mg/kg. Pri tem Pravilnik o medu (Uradni list RS št. 4/11) postavlja zgornjo dovoljeno mejo HMF, in sicer je to 40 mg/kg.

Vsebnost vode je zelo pomembna za kakovost medu – več kot vsebuje vode, slabša je kakovost. Vsebnost vode je odvisna od intenzivnosti paše, dozorelosti medu, vremena v času točenja medu, vlage in temperature v panju. Vsebnost vode zelo vpliva na senzorično kakovost medu. Med, ki vsebuje manj vode, je bolj viskozen, torej slabše tekoč. Vsebnost vode vpliva tudi na hitrost kristalizacije medu. Vsebnost vode v medu se lahko zelo poveča, če ga shranjujemo odprtega in v vlažnem prostoru. Med je namreč zelo higroskopen in veže vlago iz okolja. Povečana vsebnost vode v medu lahko povzroči fermentacijo, pri višjih vsebnosti vode je verjetnost pojava fermentacije večja. Pri vsebnosti vode pod 17 % pa te nevarnosti ni. Težnja čebelarja mora biti, da toči med z manj kot 18 % vode.

Več informacij o medu: http://www.czs.si/cebele_pridelki_med.php.

8.2 OZNAČEVANJE MEDU

Kot pri ostalih živilih je treba tudi pri označevanju medu in izdelkov iz medu upoštevati predpise, ki urejajo označevanje živil. To so predvsem:

- Pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil (Uradni list RS, št. 50/04, 58/04 – popr., 43/05, 64/05 – popr., 83/05, 115/05, 118/07 in 45/08 – ZKme-1)⁹²,
- Pravilnik o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana (Uradni list RS, št. 28/04, 10/05, 57/05, 115/06 in 45/08 – ZKme-1)⁹³ in
- Pravilnik o označevanju hranilne vrednosti živil (Uradni list RS, št. 60/02, 117/02, 42/03, 121/04, 81/07 in 87/09)⁹⁴.

Pri tem pa bodo morali biti med in izdelki iz medu od 13. decembra 2014 dalje označeni skladno z Uredbo (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 25. oktobra 2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom, spremembah uredb (ES) št. 1924/2006 in (ES) št. 1925/2006 Evropskega parlamenta in Sveta ter razveljavitvi Direktive Komisije 87/250/EGS, Direktive Sveta 90/496/EGS, Direktive Komisije 1999/10/ES, Direktive 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta, direktiv Komisije 2002/67/ES in 2008/5/ES in Uredbe Komisije (ES) št. 608/2004 (UL L št. 304 z dne 22. 11. 2011, str. 18)⁹⁵.

⁹² Pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil (Uradni list RS, št. 50/04, 58/04 – popr., 43/05, 64/05 – popr., 83/05, 115/05, 118/07 in 45/08 – ZKme-1) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r01/predpis_PRAV5391.html in se v skladu z 187. členom Zakona o kmetijstvu (Uradni list RS, št. 45/08, 57/12 in 90/12-ZdZPVHVVR) uporablja do sprejema novega podzakonskega predpisa.

⁹³ Pravilnik o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana (Uradni list RS, št. 28/04, 10/05, 57/05, 115/06 in 45/08 – ZKme-1) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r04/predpis_PRAV4814.html in se v skladu z 187. členom Zakona o kmetijstvu (Uradni list RS, št. 45/08, 57/12 in 90/12-ZdZPVHVVR) uporablja do sprejema novega podzakonskega predpisa.

⁹⁴ Pravilnik o označevanju hranilne vrednosti živil (Uradni list RS, št. 60/02, 117/02, 42/03, 121/04, 81/07 in 87/09) je dostopen na spletni strani http://zakonodaja.gov.si/rpsi/r01/predpis_NEZN111.html.

⁹⁵ Uredba (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 25. oktobra 2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom, spremembah uredb (ES) št. 1924/2006 in (ES) št. 1925/2006 Evropskega parlamenta in Sveta ter razveljavitvi Direktive Komisije 87/250/EGS, Direktive Sveta 90/496/EGS, Direktive Komisije 1999/10/ES, Direktive 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta, direktiv Komisije 2002/67/ES in 2008/5/ES in Uredbe Komisije (ES) št. 608/2004 (UL L št. 304 z dne 22. 11. 2011, str. 18) je dostopna na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:SL:PDF>.

8.3 PRIPOROČENE ZAHTEVE KAKOVOSTI ZA MED

Naročnik pri javnem naročanju medu v razpisni dokumentaciji določi tudi naslednje:

8.2.1	Tehnične specifikacije
1.	<p>Vsebnost HMF mora biti manjša od 15 mg/kg (HMF < 15mg/kg).</p> <p>Način dokazovanja v postopku javnega naročanja: Ponudnik mora k ponudbi priložiti dokazilo, da med izpolnjuje zahteve iz shem kakovosti, ki imajo opredeljen ta parameter, ali dokazilo o opravljeni analizi, ki ni starejše od dveh mesecev in iz katerega izhaja, da med izpolnjuje zahteve.</p> <p>Način dokazovanja pri dobavi živil: /</p>
2.	<p>Vsebnost vode mora biti manjša od 18,6 %.</p> <p>Način dokazovanja v postopku javnega naročanja: Ponudnik mora k ponudbi priložiti dokazilo, da med izpolnjuje zahteve iz shem kakovosti, ki imajo opredeljen ta parameter, ali dokazilo o opravljeni analizi, ki ni starejše od dveh mesecev in iz katerega izhaja, da med izpolnjuje zahteve.</p> <p>Način dokazovanja pri dobavi živil: /</p>
8.2.2	Pogoji za ugotavljanje sposobnosti
1.	<p>Pri pridelavi medu se morajo upoštevati Smernice dobrih higienskih navad v čebelarstvu, ki so dostopne na spletni strani http://www.czs.si/czs_smernice.php?sif_ob=11.</p> <p>Način dokazovanja v postopku javnega naročanja: Ponudnik mora k ponudbi priložiti analizo tveganja in ugotavljanja kritičnih kontrolnih točk (<i>angl. Hazard Analysis Critical Control Point – HACCP</i>), potrdilo o opravljenem usposabljanju v zvezi s Smernicami dobrih higienskih navad v čebelarstvu ali drugo ustrezno dokazilo, iz katerega izhaja, da v fazi pridelave in predelave medu izpolnjuje zahteve.</p> <p>Način dokazovanja pri dobavi živil: /</p>