

На основу члана 49. ст. 2. и 5. Закона о безбедности хране („Службени гласник РС”, бр. 41/09 и 17/19),

Министар пољопривреде, шумарства и водопривреде доноси

**ПРАВИЛНИК
О ПРОИЗВОДЊИ И ПРОМЕТУ МАЛИХ КОЛИЧИНА ХРАНЕ БИЉНОГ
ПОРЕКЛА, ПОДРУЧЈУ ЗА ОБАВЉАЊЕ ТИХ ДЕЛАТНОСТИ, КАО И
ИСКЉУЧЕЊУ, ПРИЛАГОЂАВАЊУ ИЛИ ОДСТУПАЊУ ОД ЗАХТЕВА
ХИГИЈЕНЕ ХРАНЕ**

- Објављен у „Службеном гласнику РС”, број 13/20
од 14. фебруара 2020. године -

Члан 1.

Овим правилником ближе се прописују услови за стављање у промет малих количина хране, које се количине хране сматрају малим количинама, врста хране, место, односно подручје на коме мале количине хране могу да се ставе у промет, образац потврде и садржину евиденције, као и искључења, прилагођавања или одступања од захтева о хигијени хране која се односе на објекте: у којима се производе мале количине хране; у којима се примењују традиционалне методе у одређеним фазама производње, прераде и промета хране; у којима се послује храном са традиционалним карактеристикама, као и у објектима који се налазе у подручјима у којима постоје посебна географска ограничења.

Храна из става 1. овог члана јесте храна биљног порекла (у даљем тексту: храна).

Члан 2.

Одредбе овог правилника не односе се на примарну производњу хране за употребу у сопственом домаћинству, као и на припрему, руковање или складиштење хране за конзумирање у сопственом домаћинству.

Члан 3.

Поједини изрази употребљени у овом правилнику имају следеће значење:

- 1) *мале количине хране* јесу количине које субјект у пословању храном, у складу са овим правилником, може да стави у промет;
- 2) *место газдинства* јесте двориште газдинства, односно место производње хране;
- 3) *објекат малог капацитета* јесте објект у којем најмање 50% хране која се производи и прерађује потиче са сопственог газдинства;
- 4) *субјект у пословању храном* јесте правно или физичко лице, односно предузетник, одговоран за испуњење законских услова за пословање храном којом управља;
- 5) *традиционалне методе производње хране биљног порекла* јесу методе за производњу и промет хране са традиционалним карактеристикама;

6) *храна са традиционалним карактеристикама* јесте храна која је историјски препозната као традиционални производ или произведена према техничким спецификацијама на традиционалан начин или према традиционалним методама производње, или заштићена као традиционална храна у складу са прописом којим се уређује заштита географског порекла пољопривредних и прехранбених производа.

Члан 4.

Мале количине хране које се производе на газдинству и стављају у промет дате су у табели 1. Мале количине хране - на газдинству (у даљем тексту: Табела 1).

Количина хране, по врстама, место обављања делатности, подручје директне продаје, као и место и начин промета, дати су у Табели 1.

Табела 1. Мале количине хране - на газдинству

Врста хране и делатност	Количине хране*	Место обављања делатности	Подручје директне продаје	Место промета	Начин промета
	(максималне вредности на годишњем нивоу)				
Брашно Производња и промет брашна од житарица и других зрнастих примарних производа	32.000 kg	Објекат на месту газдинства уписан у Централни регистар објеката	локално тржиште	Место газдинства Домаћа трпеза Зелена пијаца Малопродajни објекат Продаја доставом на кућну адресу („од врата до врата”) Манифестације**	Упаковано, односно неупаковано искључиво на месту газдинства
Хлеб, пецива, остали пекарски производи и фини пекарски производи Производња и промет хлеба, пецива, осталих пекарских производа и финих пекарских производа	20.000 kg	Објекат на месту газдинства уписан у Централни регистар објеката	локално тржиште	Место газдинства Домаћа трпеза Зелена пијаца Малопродajни објекат Продаја доставом на кућну адресу („од врата до врата”) Манифестације**	Неупаковано и упаковано
Тестенине Производња и промет свежих и сушених производа	20.000 kg	Објекат на месту газдинства уписан у Централни регистар објеката	локално тржиште	Место газдинства Домаћа трпеза Зелена пијаца Малопродajни објекат Продаја доставом на кућну адресу („од врата до врата”) Манифестације**	Упаковано, односно неупаковано искључиво на месту газдинства

Воћни сокови, нектари и сродни производи Производња и промет свеже цеђених, термички обрађених или необрађених сокова од воћа и сл.	16.000 l	Објекат на месту газдинства уписан у Централни регистар објеката	локално тржиште	Место газдинства Домаћа трпеза Зелена пијаца Малопродајни објекат Продаја доставом на кућну адресу („од врата до врата”) Манифестације**	Упаковано
Производи од термички обрађеног воћа Производња и промет производа од воћа обрађеног топлотом-кување/пастеризација, као што су: џемови, слатко, пекмез, мармелада и сл.	10.000 kg	Објекат на месту газдинства уписан у Централни регистар објеката	локално тржиште	Место газдинства Домаћа трпеза Зелена пијаца Малопродајни објекат Продаја доставом на кућну адресу („од врата до врата”) Манифестације**	Упаковано
Сушено и кандирано воће Производња и промет сушеног и кандираног воћа, целог или уситњеног, са или без коштице	16.000 kg	Објекат на месту газдинства уписан у Централни регистар објеката	локално тржиште	Место газдинства Домаћа трпеза Зелена пијаца Малопродајни објекат Продаја доставом на кућну адресу („од врата до врата”) Манифестације**	Неупаковано и упаковано
Производи од термички обрађеног поврћа Производња и промет производа од поврћа обрађеног топлотом-кување/пастеризација, као што су: ајвар, пинђур, љутеница, парадајз пире и сл.	8.000 kg	Објекат на месту газдинства уписан у Централни регистар објеката	локално тржиште	Место газдинства Домаћа трпеза Зелена пијаца Малопродајни објекат Продаја доставом на кућну адресу („од врата до врата”) Манифестације**	Упаковано
Сушено поврће Производња и промет сушеног поврћа, целог или уситњеног/млевеног, самостално или у мешавинама као зачин	4.000 kg	Објекат на месту газдинства уписан у Централни регистар објеката	локално тржиште	Место газдинства Домаћа трпеза Зелена пијаца Малопродајни објекат Продаја доставом на кућну адресу („од врата до врата”) Манифестације**	Упаковано, односно неупаковано искључиво на месту газдинства

Сушено ароматично и зачинско биље Производња и промет сушеног ароматичног и зачинског биља, целог или уситњеног/млевеног, самостално или у мешавинама као зачин	4.000 kg	Објекат на месту газдинства уписан у Централни регистар објеката	локално тржиште	Место газдинства Домаћа трпеза Зелена пијаца Малопродajни објекат Продаја доставом на кућну адресу („од врата до врата“) Манифестације**	Упаковано, односно неупаковано искључиво на месту газдинства
Биолошки конзервисано поврће Производња и промет производа добијених биолошким конзервисањем поврћа (кисели купус, туршија и сл)	20.000 kg	Објекат на месту газдинства уписан у Централни регистар објеката	локално тржиште	Место газдинства Домаћа трпеза Зелена пијаца Малопродajни објекат Продаја доставом на кућну адресу („од врата до врата“) Манифестације**	Неупаковано и упаковано
Маринирано поврће Производња и промет производа који се производе маринирањем у сирћетној киселини	20.000 kg	Објекат на месту газдинства уписан у Централни регистар објеката	локално тржиште	Место газдинства Домаћа трпеза Зелена пијаца Малопродajни објекат Продаја доставом на кућну адресу („од врата до врата“) Манифестације**	Неупаковано и упаковано
Сушене, односно мариниране печурке Производња и промет производа од гајених, односно печурака прикупљених у природи а који се производе сушењем, односно маринирањем	4.000 kg	Објекат на месту газдинства уписан у Централни регистар објеката	локално тржиште	Место газдинства Домаћа трпеза Зелена пијаца Малопродajни објекат Продаја доставом на кућну адресу („од врата до врата“) Манифестације**	Упаковано, односно неупаковано искључиво на месту газдинства
Хладно цеђена биљна уља Производња и промет биљних уља добијених поступком хладног цеђења- нерафинисана уља (уље сунцокрета, соје, лана, бундеве, уље од орашастих плодова и сл)	8.000 l	Објекат на месту газдинства уписан у Централни регистар објеката	локално тржиште	Место газдинства; Домаћа трпеза; Зелена пијаца; Малопродajни објекат Продаја доставом на кућну адресу („од врата до врата“) Манифестације**	Упаковано

Остали биљни напици Производња и промет напитака од поврћа, житарица и др. биљака (свеже цеђени или термички обрађени) и сродних производа, осим сокова од воћа	16.000 l	Објекат на месту газдинства уписан у Централни регистар објеката	локално тржиште	Место газдинства Домаћа трпеза Зелена пијаца Малопродajни објекат Продаја доставом на кућну адресу („од врата до врата”) Манифестације**	Упаковано, односно неупаковано искључиво на месту газдинства
Намази биљног порекла Производња и продаја намаза биљног порекла (хумус и сл)	4.000 kg	Објекат на месту газдинства уписан у Централни регистар објеката	локално тржиште	Место газдинств Домаћа трпеза Зелена пијаца Малопродajни објекат Продаја доставом на кућну адресу („од врата до врата”) Манифестације**	Упаковано
Остали термички обрађени биљни производи Производња и промет производа добијених процесом пржења, печења и сл. (пржене семенке)	16.000 kg	Објекат на месту газдинства уписан у Централни регистар објеката	локално тржиште	Место газдинства Домаћа трпеза Зелена пијаца Малопродajни објекат Продаја доставом на кућну адресу („од врата до врата”) Манифестације**	Упаковано и неупаковано
Остали биљни производи Производња и промет производа добијених млевењем или уситњавањем орашастих плодова, мака, сусама лана и сл. као и производња и промет ољуштених, сецканих, уситњених биљних производа у свежем стању или замрзнути, као што су: сецкано воће и поврће, помфрит, смрзнути програм и сл.	4.000 kg	Објекат на месту газдинства уписан у Централни регистар објеката	локално тржиште	Место газдинства Домаћа трпеза Зелена пијаца Малопродajни објекат Продаја доставом на кућну адресу („од врата до врата”) Манифестације**	Упаковано, односно неупаковано искључиво на месту газдинства

* На газдинству може да се производи више врста хране тако да збир процентуалних удела количина појединих врста хране које производи и ставља у промет, у односу максимално утврђене количине на годишњем нивоу за те врсте хране, не прелази 100%;

** Манифестације на територији Републике Србије.

Члан 5.

Мале количине хране које се производе у објекту малог капацитета и стављају у промет, дате су у табели 2. Мале количине хране - у објекту малог капацитета (у даљем тексту: Табела 2).

Количина хране, по врстама, место обављања делатности, подручје директне продаје, као и место и начин промета, дати су у Табели 2.

Табела 2. Мале количине хране - у објекту малог капацитета

Врста хране и делатности	Количине хране*	Место обављања делатности	Подручје продаје	Начин промета
	(максималне вредности на годишњем нивоу)			
Брашно Производња и промет брашна од житарица и других зрнастих примарних производа	64.000 kg	Објекат малог капацитета уписан у Централни регистар објеката	територија Републике Србије	Упаковано, односно неупаковано искључиво на месту производње
Хлеб, пецива, остали пекарски производи и фини пекарски производи Производња и промет хлеба, пецива, осталих пекарских производа и финих пекарских производа	40.000 kg	Објекат малог капацитета уписан у Централни регистар објеката	територија Републике Србије	Неупаковано и упаковано
Тестенине Производња и промет свежих и сушених производа	40.000 kg	Објекат малог капацитета уписан у Централни регистар објеката	територија Републике Србије	Упаковано, односно неупаковано искључиво на месту производње
Воћни сокови, нектари и сродни производи Производња и промет свеже цеђених, термички обрађених или необрађених сокова од воћа	32.000 l	Објекат малог капацитета уписан у Централни регистар објеката	територија Републике Србије	Упаковано
Производи од термички обрађеног воћа Производња и промет производа од воћа обрађеног топлотом- кувањем/пастеризација, као што су: џемови, слатко, пекмез, мармелада и сл.	20.000 kg	Објекат малог капацитета уписан у Централни регистар објеката	територија Републике Србије	Упаковано

Сушено и кандирано воће Производња и промет сушеног и кандираног воћа, целог или уситњеног, са или без коштице	32.000 kg	Објекат малог капацитета уписан у Централни регистар објеката	територија Републике Србије	Неупаковано и упаковано
Производи од термички обрађеног поврћа Производња и промет производа од поврћа обрађеног топлотом-кувањем/пастеризацијом, као што су: ајвар, пинђур, љутеница, парадајз пире и сл.	16.000 kg	Објекат малог капацитета уписан у Централни регистар објеката	територија Републике Србије	Упаковано
Сушено поврће Производња и промет сушеног поврћа, целог или уситњеног/млевеног, самостално или у мешавинама као зачин	8.000 kg	Објекат малог капацитета уписан у Централни регистар објеката	територија Републике Србије	Упаковано, односно неупаковано искључиво на месту производње
Сушено ароматично и зачинско биље Производња и промет сушеног ароматичног и зачинског биља, целог или уситњеног/млевеног, самостално или у мешавинама као зачин	8.000 kg	Објекат малог капацитета уписан у Централни регистар објеката	територија Републике Србије	Упаковано, односно неупаковано искључиво на месту производње
Биолошки конзервисано поврће Производња и промет производа добијених биолошким конзервисањем поврћа (кисели купус, туршија и сл)	40.000 kg	Објекат малог капацитета уписан у Централни регистар објеката	територија Републике Србије	Неупаковано и упаковано
Маринирано поврће Производња и промет производа који се производе маринирањем у сирћетној киселини	40.000 kg	Објекат малог капацитета уписан у Централни регистар објеката	територија Републике Србије	Неупаковано и упаковано
Сушене, односно мариниране печурке Производња и промет производа од гајених, односно печурака прикупљених у природи, а који се производе сушењем, односно маринирањем	8.000 kg	Објекат малог капацитета уписан у Централни регистар објеката	територија Републике Србије	Упаковано, односно неупаковано искључиво на месту производње

Хладно цеђена биљна уља Производња и промет биљних уља добијених поступком хладног цеђења-нерафинисана уља (уље сунцокрета, соје, лана, бундеве, уље од орашастих плодова и сл.)	16.000 l	Објекат малог капацитета уписан у Централни регистар објеката	територија Републике Србије	Упаковано
Остали биљни напици Производња и промет напитака од поврћа, житарица и др. биљака, (свеже цеђени или термички обрађени) и сродних производа, осим сокова од воћа	32.000 l	Објекат малог капацитета уписан у Централни регистар објеката	територија Републике Србије	Упаковано, односно неупаковано искључиво на месту производње
Намази биљног порекла Производња и промет намаза биљног порекла (хумус и сл.)	8.000 kg	Објекат малог капацитета уписан у Централни регистар објеката	територија Републике Србије	Упаковано
Остали термички обрађени биљни производи Производња и промет производа добијених процесом пржења, печења и сл. (пржене семенке и сл.)	32.000 kg	Објекат малог капацитета уписан у Централни регистар објеката	територија Републике Србије	Упаковано и неупаковано
Остали биљни производи Производња и промет производа добијених млевењем или уситњавањем орашастих плодова; мака, сусама лана и сл; као и производња и промет ољуштених, сецканих, уситњених биљних производа у свежем стању или замрзнути, као што су: сецкано воће и поврће, помфрит, смрзнути програм и сл.	8.000 kg	Објекат малог капацитета уписан у Централни регистар објеката	територија Републике Србије	Упаковано, односно неупаковано искључиво на месту производње

* У објекту малог капацитета може да се производи више врста хране тако да збир процентуалних удела количина појединих врста хране које производи и ставља у промет, у односу максимално утврђене количине на годишњем нивоу за те врсте хране, не прелази 100%.

Члан 6.

Потврда о производњи хране биљног порекла на газдинству, дата је на Обрасцу 1 - Основни подаци о производњи хране биљног порекла на газдинству (у даљем тексту: Образац 1), који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део.

Потврда о производњи хране биљног порекла у објекту малог капацитета, дата је на Обрасцу 2 - Основни подаци о производњи хране биљног порекла у објекту малог капацитета (у даљем тексту: Образац 2), који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део.

Члан 7.

Субјект у пословању храном у објектима за производњу и промет хране треба да има број просторија, потребан простор и услове хигијене који морају да одговарају количини и врсти производа, као и начину организовања и обављања делатности.

У објектима из става 1. овог члана предузимају се све мере да се спречи или смањи ризик од контаминације из околине, а током рада морају да се примењују одговарајући поступци, како би се спречила унакрсна контаминација.

Субјект у пословању храном у свим фазама производње и промета искључиво може да користи воду квалитета воде за пиће.

Субјект у пословању храном треба да са отпадним водама и отпадом од хране и осталим отпаcima поступа на начин да се штити животна средина.

Субјект у пословању храном може да ставља у промет храну само у чистој посуди, односно у материјалу за омотавање и паковање који је предвиђен за одређени прехранбени производ.

Неупакована храна пакује се на месту продаје у чисту амбалажу у присуству, односно на захтев крајњег потрошача или је упакована за директну продају.

Субјект у пословању храном треба да користи превозно средство и опрему за испоруку хране тако да се обезбеде услови за заштиту хигијене хране, безбедности и квалитета хране.

Према потреби, пре и током превоза, излагања и продаје хране, неопходно је одржавање хране на одговарајућој температури и одговарајућа заштита производа од контаминације у складу са посебним прописом о условима хигијене хране, документима самоконтроле субјекта у пословању храном и овим правилником.

Субјект у пословању храном декларише храну коју ставља у промет у складу са посебним прописом којим се уређује декларисање, означавање и рекламирање хране и овим правилником.

Члан 8.

Просторије, простори и опрема за производњу и промет на месту газдинства могу бити у саставу стамбеног објекта домаћинства.

Просторије, простори и опрема из става 1. овог члана који су у саставу стамбеног објекта домаћинства, могу се користити за потребе домаћинства.

Активности у стамбеном делу домаћинства не смеју да угрожавају услове хигијене и безбедности у производњи и промету хране.

Простор за директну продају производа крајњем потрошачу може се налазити на газдинству.

Члан 9.

У објекту за производњу хране на газдинству, обезбеђују се следећи услови, и то тако да:

1) је простор за прераду смештен одвојено од објекта за држање животиња, у циљу спречавања ризика од контаминације из околине;

2) различите активности везане за процес производње и припреме за промет (сецкање, млевење, омотавање/вакумирање и паковање) могу да буду временски одвојене;

3) кућна опрема за топлотну обраду хране може да се користи, ако су предузете мере да су активности производње временски одвојене од припреме хране за употребу у сопственом домаћинству;

4) објекат има просторију за биолошко конзервисање и расхладни простор за складиштење хране у зависности од производног процеса и врсте хране;

5) у просторији за прераду или у њеној непосредној околини има најмање једна опрема за прање руку;

6) се посуђе, прибор и опрема чисте, дезинфикују и чувају у производном простору;

7) кућни тоалет може да се користи, ако се налази у непосредној близини;

8) простор за пресвлачење може бити у кући или изван објекта за производњу хране, ако се налази у непосредној близини;

9) сировине и производи могу да се чувају у истој комори за хлађење, односно простору за складиштење.

Члан 10.

У објекту малог капацитета обезбеђују се следећи услови, и то да:

1) ако се објекат налази у дворишту домаћинства, да су простор и опрема за производњу смештени одвојено од објекта за држање животиња у циљу спречавања ризика од контаминације из околине;

2) користи исти улаз/излаз за сировине, амбалажу, готове производе, запослене и отпад од хране и остале отпатке, под условом да су предузете мере за спречавање унакрсне контаминације;

3) има простор и опрему за пријем сировина;

4) различите технолошке фазе производње, односно производња различитих производа може да се обавља у истој просторији, ако се примењује временско одвајање и спроводи чишћење, прање и дезинфекција, између производних фаза или израде различитих производа;

5) у просторији из тачке 4) овог члана, могу да се обављају и друге активности (нпр. сецкање, млевење, омотавање/вакумирање и паковање), ако су временски одвојене од производног процеса и ако постоје и примењују се документоване мере и поступци за спречавање унакрсне контаминације производа;

6) производи могу да се чувају/складиште у истом простору за складиштење, под условом да су просторно одвојени и да су предузете све неопходне мере да се спречи могућа контаминација;

7) у простору из тачке 6) овог члана, могу да се складиште и производи који нису безбедни за исхрану људи, под условом да су упаковани, затворени и јасно означени;

8) посуђе, прибор и опрема може да се чисти, пере и дезинфикује и чува у производном простору, под условом да постоје и примењују се одговарајуће процедуре за спречавање контаминације;

9) простори за складиштење додатака, амбалаже и средстава за чишћење, прање и дезинфекцију могу да буду и ван објекта за производњу, али унутар круга објекта;

10) има најмање једну гардеробу за пресвлачење радника;

11) има најмање један тоалет за раднике са опремом за прање и дезинфекцију руку.

Члан 11.

Субјекту у пословању храном који примењује традиционалне методе и послује са производима са традиционалним карактеристикама дозвољена су искључења, прилагођавања или одступања која се односе на изградњу, уређење и опремање објекта у пословању храном у складу са законом и овим правилником, и то у погледу:

- 1) изградње, распореда и величине просторија;
- 2) материјала и површине подова, зидова, плафона, прозора и врата;
- 3) алата, прибора и опреме за производњу;
- 4) прибора, опреме и поступака за прање, чишћење и дезинфекцију.

Објекти из става 1. овог члана могу да имају зидове, плафоне и врата од природних материјала, који нису глатки, непропусни, неупијајући или отпорни на корозију, укључујући и природне геолошке зидове, плафоне и подове.

Алат, прибор и опрема не морају бити израђени од глатког, лако перивог и материјала који су отпорни на корозију, као што су дрво, камен и други материјали који се традиционално користе у производњи (ферментација, зрење, сушење), складиштењу и промету производа.

Алат, прибор и опрема редовно се одржавају, чисте и по потреби дезинфикују, тако да се спречи опасност од контаминације хране.

Мере и учесталост чишћења и дезинфекције просторије могу да се прилагоде производним активностима, узимајући у обзир њихову специфичну амбијенталну флору, под условом да се постижу циљеви у складу са законом којим се уређује безбедности хране.

Члан 12.

У објектима који се налазе у подручјима у којима постоје посебна географска ограничења, производња и промет хране биљног порекла врши се у складу са овим правилником.

Члан 13.

У објектима за производњу, прераду и промет хране, субјекту у пословању храном дозвољава се одступање од примене принципа анализе опасности и критичних контролних тачака (у даљем тексту: НАССР).

Приликом одступања из става 1. овог члана, субјект у пословању хране узима у обзир одговарајуће факторе ризика, користећи при томе прописане принципе НАССР, односно Водиче за добру праксу, тако да та одступања не утичу на остваривање циљева прописа о хигијени и безбедности хране.

Субјект у пословању храном обезбеђује да евиденција и документација садржи податке: о праћењу услова хигијене хране; температурама процеса производње; критеријумима безбедности и квалитета хране, о предузетим корективним мерама, о пореклу и количини хране, следљивости производње и промета хране.

Члан 14.

Субјект у пословању храном на месту продаје треба да има видно истакнуте основне податке о производњи хране биљног порекла на газдинству - Образац 1, односно основне податке о производњи хране биљног порекла у објекту малог капацитета - Образац 2, као и копију потврде о упису у Централни регистар објеката.

Члан 15.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном гласнику Републике Србије”, а примењује се од 1. марта 2020. године.

Број: 110-00-2/2020-09
У Београду, 4. фебруара 2020. године

МИНИСТАР
Бранислав Недимовић

**ОСНОВНИ ПОДАЦИ О ПРОИЗВОДЊИ
ХРАНЕ БИЉНОГ ПОРЕКЛА НА ГАЗДИНСТВУ**

„ДОМАЋИ ПРОИЗВОД СА МОГ ГАЗДИНСТВА”	
Пун назив субјекта у пословању храном:	
Име и презиме предузетника, односно одговорног лица у правном лицу:	
Седиште (адреса места газдинства):	
Општина:	
Врсте хране које се производе ¹ :	
Навести производе који се производе у оквиру одређене врсте хране ² :	
Број регистрованог пољопривредног газдинства:	
Регистарски број објекта ³ :	

¹ у складу са Табелом 1. Мале количине хране - на газдинству;

² потребно је навести све производе у оквиру сваке врсте хране која се производи и ставља у промет;

³ регистарски број објекта уписаног у Централни регистар објеката.

**ОСНОВНИ ПОДАЦИ О ПРОИЗВОДЊИ
ХРАНЕ БИЉНОГ ПОРЕКЛА У ОБЈЕКТУ МАЛОГ КАПАЦИТЕТА**

„ДОМАЋИ ПРОИЗВОД ИЗ МОГ КРАЈА”	
Пун назив субјекта у пословању храном:	
Име и презиме предузетника, односно одговорног лица у правном лицу:	
Седиште:	
Адреса објекта (место производње):	
Општина:	
Врсте хране које се производе ¹ :	
Навести производе који се производе у оквиру одређене врсте хране ² :	
Број регистрованог пољопривредног газдинства:	
Регистарски број објекта ³ :	

¹ у складу са Табелом 2. Мале количине хране - у објекту малог капацитета;

² потребно је навести све производе у оквиру сваке врсте хране која се производи и ставља у промет;

³ регистарски број објекта уписаног у Централни регистар објеката.

