

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE

KODEKS OTKUPA ŽITARICA I ULJARICA

Zagreb, studeni 2014. godine

Sadržaj

Opće odredbe.....	3
Otkup robe na otkupnom mjestu	3
Žitarice.....	3
Isporučivanje žitarica višeg stupnja kvalitete	3
Hektolitarska masa	4
Sadržaj vlage*	4
Područje proizvodnje (zemlja proizvodnje)	4
Roba uvijek dostupna za isporuku.....	4
Isporučivanje jednolike (homogene) robe	5
Strane tvari (primjese) u masi zrna žitarica nenarušene kvalitete	5
Pšenica.....	7
Raž.....	7
I. Raž za ljudsku prehranu	7
II. Raž za proizvodnju stočne hrane	8
Ječam.....	8
I. Ječam za proizvodnju piva	8
II. Ječam za hranidbu životinja.....	10
Kukuruz	10
Zob.....	11
I. Zob za prehrambene svrhe	11
II. Zob za hranidbu životinja	11
Uljarice	12
Sjeme uljane repice za proizvodnju ulja.....	12
Sjeme bundeve	13
Sjeme suncokreta za proizvodnju ulja	13
Sjeme suncokreta za proizvodnju ulja sa povećanim sadržajem oleinske kiseline	13
Prugasto sjeme suncokreta	14
Sojino sjeme	14

POGLAVLJE I.

Članak 1.

Opće odredbe

(1) Ovim Kodeksom preporučuju se parametri kvalitete žitarica i uljarica prilikom prodaje odnosno kupnje te daju preporuke prodavačima i kupcima vezane uz sklapanje ugovora odnosno zaključenje posla.

(2) Pojedini izrazi korišteni u ovom Kodeksu imaju slijedeće značenje:

- žitarice su pšenica, ječam, zob, raž i kukuruz
- uljarice su suncokret, uljana repica, soja i sjemenke bundeve

(3) Uvjeti, način prijema i otkupa žitarica i uljarica propisani ovim Kodeksom nisu obvezujući i ne propisuju sankcije već predstavljaju skup načela o profesionalnom ponašanju.

(4) Drugačije uvjete od uvjeta preporučenih ovim Kodeksom vlasnik žitarica i uljarica i kupac mogu regulirati međusobno posebnim ugovorom.

Članak 2.

Otkup robe na otkupnom mjestu

1. Otkup žitarica i uljarica vršiti će se prema utvrđenim vrijednostima navedenim u Kodeksu.

2. Kod obračuna vrijednosti zaprimljene robe za svaku vrstu žitarica i uljarica iz ovog Kodeksa izvršiti će se obračun iste sa jasno vidljivim i analiziranim parametrima na bazi utvrđenog suhog zrna vršeći korekciju u količini zaprimljene robe (npr: kalo, vlaga, hektolitarska masa, primjesa, lom, defekt) ili ugovorene cijene (npr: postotak proteina, postotak ulja...).

3. Na obračunskoj analizi jasno moraju biti istaknuti i svi troškovi u kn/t ili kn/kg koji terete isporučenu robu, a odnose se na troškove otkupa (ulaz, izlaz, koncentracija i dr.), raznih analiza i sušenja.

POGLAVLJE II.

Žitarice

Članak 3.

Isporučivanje žitarica višeg stupnja kvalitete

Žitarice višeg stupnja kvalitete ili veće hektolitarske mase trebaju, ako su dostavljene u skladu s ugovorom, biti prihvaćene za dogovorenu cijenu osim u slučaju kad je došlo do drugog dogovora između stranaka.

Članak 4.

Hektolitarska masa

Za dogovorenu hektolitarsku masu isplata će se obračunavati ovisno o odstupanjima navedenim od članka 8. do članka 15. ovog Kodeksa.

Članak 5.

Sadržaj vlage*

(1) Žitarice s više od 14,5% vlage ne smiju biti isporučene niti u svrhu ljudske niti životinjske prehrane i moraju ići na sušenje.

(2) Dopušteni sadržaj vlage ili dogovoreni sadržaj vlage može se regulirati prirodnim ili umjetnim sušenjem.

* Određivanje sadržaja vlage vrši se vlagomjerima nad kojima je obavljen godišnji mjeriteljski nadzor

Članak 6.

Područje proizvodnje (zemlja proizvodnje)

(1) Ako je u ugovoru navedeno područje proizvodnje i/ili zemlja podrijetla proizvoda za isporuku, kupac ne preuzima proizvod drugačijeg podrijetla ili proizvod koji je pomiješan sa proizvodom nekog drugog podrijetla.

(2) U slučaju spora prodavač treba pružiti dokaz o podrijetlu proizvoda putem odgovarajućih dokumenata.

Članak 7.

Roba uvijek dostupna za isporuku

Prilikom prodaje isporučuju se: suhe, zdrave i prema zahtjevima trženja pročišćene žitarice iz posljednje žetve, prema preporukama ovog Kodeksa (od članka 10. do članka 14.) vezanim uz pojedine vrste žitarica.

Članak 8.

Isporučivanje jednolike (homogene) robe

Svaka pošiljka robe, u rasutom stanju ili pakirana, mora biti jednake (homogene) kvalitete. To vrijedi za robu u svakom (kamionu bez prikolice, kamionu s prikolicom, tegljaču s poluprikolicom, vagonu ili brodu).

Članak 9.

Strane tvari (primjese) u masi zrna žitarica nenarušene kvalitete

1. Bijele primjese su:

1.1. Polomljena zrna

Polomljena zrna su sva ona zrna kod kojih su vidljivi dijelovi endosperma. Ovdje pripadaju i zrna koja su oštećena tijekom žetve te naprsila zrna kao i zrna s otkinutom klicom. Kod kukuruza, cijela zrna ili dijelovi zrna koja propadaju kroz sito s okruglim otvorima promjera 4,5 mm, smatraju se polomljenim zrnima.

1.2. Štura zrna

Štura zrna su sva zrna koja, nakon uklanjanja svih ostalih primjesa, propadaju kroz sito s duguljastim zaobljenim otvorima sljedeće širine: pšenica 2,0 mm; raž 1,8 mm i ječam 2,2 mm. U štura zrna ubrajaju se i zrna koja su oštećena od mraza te zelena, nezrela i nenalivena zrna.

1.3. Zrna ostalih žitarica

Zrna ostalih žitarica su sva ona koja ne pripadaju vrsti žitarice koja je predmet otkupa i prodaje.

1.4. Zrna oštećena štetnicima

Zrna oštećena štetnicima su ona zrna, na kojima je vidljivo da su ih nagrizli štetnici. Zrna oštećena od štetnih insekata također pripadaju ovoj skupini.

1.5. Zrna s klicom promijenjene boje

Zrna s klicom promijenjene boje su sva ona koja na normalnoj, neoštećenoj klici imaju omotač smeđe do smeđe-crne boje. Kod obične pšenice ne uzimaju se u obzir zrna kod kojih je došlo do promjene boje klice do 8%.

1.6. Fuzariozna zrna

Fuzariozna zrna su napadnuta gljivicama iz roda *Fusarium*. Ta su zrna pomalo smežurana, naborana, imaju neujednačene ružičaste ili bijele točke s neprecizno određenim rubovima.

1.7. Proklijala zrna

Proklijala zrna su sva ona zrna kod kojih se golim okom jasno može prepoznati klicin korjenčić i stabljica. Pri određivanju klijavosti, mora se točno utvrditi razlika između prokljalih zrna i oblika

zrna koji je svojstven za određenu vrstu žitarice.

2. Crne primjese su:

2.1. Sjemenke korova:

Sjemenke korova posebna su grupa primjesa čije je izdvajanje iz zrnene mase neophodno. Od svih primjesa najveću opasnost za uskladištene zrnate proizvode predstavljaju sjemenke korova. Prema štetnosti, sjemenke korova mogu se svrstati u tri grupe. Prvu grupu čine otrovne sjemenke koje već u malim količinama mogu ugroziti zdravlje ljudi i životinja. Drugu grupu čine sjemenke koje nisu otrovne ali utječu na boju ili miris proizvoda dobivenih tijekom prerade žitarica. Treću grupu čine sjemenke korova koje nisu otrovne i koje ne utječu na boju ili okus proizvoda dobivenih tijekom prerade žitarica.

2.2. Pokvarena zrna:

Pokvarena zrna su sva ona zrna koja su zbog napada plijesni, bakterija ili djelovanjem nekih drugih činilaca, neuporabiva za ljudsku prehranu i hranidbu životinja. U pokvarena zrna ubrajaju se i zrna oštećena sušenjem. To su potpuno formirana zrna čija je omotač sivo-smeđe do crne boje, a jezgra endosperma, kada se prereže, žuto-sive do smeđe-crne boje. Zrna napadnuta od pšenične muhe šiškarice (*Contarinia tritici*) pripadaju u ovu skupinu samo u slučaju, ako je uslijed sekundarnog napada gljivica više od polovice površine zrna sive do crne boje. Ako je bolest zahvatila manje od polovice površine zrna, takvo zrno se svrstava u skupinu „šturih zrna“.

2.3. Nečistoće

Nečistoće sačinjava sve ono što pri prosijavanju ostaje na situ s otvorom 3,5 mm širine, a propada kroz sito otvora 1,0 mm širine. Kod kukuruza se u nečistoće ubrajaju: primjese koje propadaju kroz sito otvora 1,0 mm i sljedeće primjese: pokvarena zrna, zrna drugih biljaka koje nisu žitarice, pljevice, mrtvi insekti i dijelovi insekata.

Ostale crne primjese su:

2.4. pljeva ili pljevice,

2.5. glavica raži,

2.6. zrna zaražena glavnicom,

2.7. insekti,

2.8. dijelovi insekata.

Članak 10.

Pšenica

Prilikom prodaje primjenjuju se sljedeći kriteriji kvalitete:

1. Pšenica mora biti zdrava, svojstvene boje i mirisa bez prisutnosti živih štetnika
2. Utvrđivanje razreda pšenice prema postotku proteina
 - kod određivanja razreda kvalitete za pšenice postotak proteina je odlučujući parametar

Parametri	I klasa	II klasa	III klasa
proteini u %	>14	12,5-14	10,5-12,4
Hektolitar kg/hl	80	78	74
vlaga u %	13,5	13,5	13,5
Primjese (crna) u %	najviše 2	najviše 2	najviše 2
Ukupna primjesa u %	najviše 5	najviše 5	najviše 5

Ukupnih primjesa može biti najviše 5%, od kojih:

1. bijele primjese

- naklijala zrna najviše 2%

2. crne primjese najviše 2%

Pšenica koja ne udovoljava navedenim kriterijima kvalitete svrstava se u stočnu pšenicu, osim sorti namijenjenih za konditorsku industriju.

Članak 11.

Raž

I. Raž za ljudsku prehranu

Prilikom prodaje raži primjenjuju se sljedeći kriteriji kvalitete:

1. Raž mora biti zdrava, prirodne boje te na njoj ne smije biti živih štetnika.
2. Najveći udio primjese 5%
3. Hektolitarska masa: 70 kg

4. Sadržaj vlage 13,5 %

II. Raž za proizvodnju stočne hrane

Prilikom prodaje primjenjuju se sljedeći kriteriji kvalitete:

1. Raž mora biti zdrava, zdravog mirisa i prirodne boje, na njoj ne smije biti živih štetnika.
2. Udio primjese > 7%
3. Hektolitarska masa: 65 kg

Članak 12.

Ječam

I. Ječam za proizvodnju piva

Pod ječmom za proizvodnju piva podrazumijevaju se sorte ječma odgovarajućih pivarskih odlika istraženih kroz mikrosladovanje, sladovanje i analizu slada. Ječam za proizvodnju piva pri isporuci mora biti zdrav, suh, bez neugodnog mirisa i bez živih štetnika.

Prilikom prodaje primjenjuju se sljedeći kriteriji kvalitete:

1. Udio ječma kao primjese druge sorte ne smije biti veći od 2 %.
2. Ne smije sadržavati više od 1 % fizički oštećenih zrna.
3. Ne smije sadržavati više od 1 % prokljalih zrna.
4. U ukupnoj masi zrna dozvoljava se maksimalno do 1% zrna pšenice uz umanjenje cijene za prisutni udio do 1 %. U ukupnoj masi zrna dozvoljava se maksimalno do 1% iskljalih zrna ječma uz umanjenje cijene za prisutni udio do 1 %. Ne dozvoljava se prisutnost niti jednog zrna suncokreta.
5. Ne smije sadržavati više od 2 % lomljenih zrna.

U slučaju da ječam predstavlja smjesu sorti, proizvodnji iz različitih godina i/ ili uzgojnih područja kupac o istome mora biti upozoren, uz napomenu postotnog udjela pojedinih čimbenika u smjesi.

Ječam za proizvodnju piva mora odgovarati i sljedećim uvjetima:

1. Čistoća sorte

U isporuci određene sorte ili mješavine sorti čistoća deklarirane sorte mora biti 95 %.

Ako čistoća zrna nije najmanje 95 %, primjenjuju se sljedeći popusti pri preuzimanju robe.

94 – 90 %	Čistoća zrna	1 %	Popust na dogovorenu cijenu
89 – 85 %	Čistoća zrna	2 %	Popust na dogovorenu cijenu
ispod 85 %	Čistoća zrna	3 %	Popust na dogovorenu cijenu

2. Kalibracija

- a) U isporučenoj robi mora biti sadržano minimalno 90% zrna veličine iznad 2,5 milimetra.
- b) U isporučenoj robi smije biti sadržano maksimalno 3% polomljenih zrna ili zrna veličine ispod 2,2 milimetra.

Dozvoljeno je odbiti isporuku ječma za proizvodnju piva razine sortiranosti manje od 85%.

Ukoliko je sadržaj zrna veličine preko 2,5 mm u robi manji od 90% umanjenje cijene se radi prema slijedećoj tablici:

0.125% za prvih 1% razlike,

0.125% za drugih 1% razlike,

0.25% trećih 1% razlike,

0.50% za četvrtih 1% razlike,

1% za peti 1% razlike.

Ako je razlika veća od 5%, umanjenje cijene je predmet pregovora ugovorenih strana.

Ukoliko je sadržaj zrna veličine ispod 2,2 milimetra u ukupno isporučenoj robi veći od 3% umanjenje cijene se radi prema slijedećoj tablici:

0.25% za prvih 1% razlike,

0.75% za drugih 1% razlike,

1.50% za trećih 1% razlike.

Ako je razlika veća od 3% umanjenje cijene je predmet pregovora ugovorenih strana.

3. Kljavost

Kljavost mora iznositi najmanje 95%. Za ječam za proizvodnju piva sa kljavošću od 94-93% obračunava se korekcija cijene na način da se umanjuje za 1% po smanjenju kljavosti za 1%.

Ako je kljavost manja od 93 %, kupac ima pravo odbiti robu.

4. Sadržaj bjelančevina

Ukupan sadržaj bjelančevina u robi može iznositi od 10,0 % do 11,5 %.

Ukoliko je ukupan sadržaj bjelančevina između 11,51% do 12% kupac će prihvatiti robu, uz umanjenje cijene od 1%.

Ukoliko je ukupan sadržaj bjelančevina manji od 10,0% prodajna cijena će se uvećati za 1% u odnosu na cijenu robe s bjelančevinama 10,0% do 11,51%.

Ječam sa sadržajem bjelančevina >12,0% se ne prihvaća.

5. Sadržaj vlage

Ako nije drugačije dogovoreno, nije dozvoljeno isporučiti ječam za proizvodnju piva sa sadržajem

vlage većim od 14,5 %. Kod dogovorene isporuke ječma za proizvodnju piva sa sadržajem vlage od 14,6-16 % obračunava se korekcija cijene na način da se ukupna cijena (uključujući i troškove sušenja) umanjuje za 0,15 % za 0,1 % vode.

II. Ječam za hranidbu životinja

Prilikom prodaje primjenjuju se sljedeći kriteriji kvalitete:

1. Ječam mora biti zdrav, prirodne boje te na njemu ne smije biti živih štetnika.

2. Najveći udio primjesa:

Udio fizički oštećenih zrna:	3 %
Udio nečistoća zrna:	5 %
Udio ostalih nečistoća:	1 %
Udio prokljalih zrna:	2,5 %
3. Hektolitarska masa:	62 kg

Članak 13.

Kukuruz

Prilikom prodaje smije se isporučiti samo zdravi kukuruz, zdravog mirisa te na njemu ne smije biti živih štetnika.

Zahtjevi kakvoće:

1. Lomljena zrna: 5 %

Pod lomljenim zrnima kukuruza podrazumijevaju se dijelovi zrna koji prolaze kroz sito s okruglim otvorima širine 4,5 mm.

2. Primjese zrna: 4 % (od toga najviše 3 % zrna pregrijanih sušenjem)

U primjese zrna kukuruza ubrajaju se strane žitarice, zrna koja su napali štetnici i zrna neprirodne boje. Zrna neprirodne boje su zrna koja su zbog pretjerane topline poprimila na jednom (većem ili manjem) dijelu ljuske i poprečnog presjeka smeđe-crnu boju, ali nisu pokvarena.

3. Ostale primjese: 2 %

U ostale primjese ubraja se sjeme biljaka koje nisu žitarice, pokvarena zrna, strane tvari, ljuske, mrtvi insekti ili njihovi dijelovi (strane tvari prolaze kroz sito s izduženim otvorom širine 1,0 mm uključujući kamenčiće, zemlju, pijesak, komade slame i sl.).

4. Prokljalala zrna: 2,5 %

5. Sadržaj vlage: 14%

Članak 14.

Zob

I. Zob za prehrambene svrhe

Prilikom prodaje primjenjuju se sljedeći kriteriji kvalitete:

1. Zob mora biti zdrava, prirodne boje te u njoj ne smije biti živih štetnika.

2. Sadržaj vlage 14,5 %.

3. Najveći udio primjesa:

Udio primjesa zrna: 3 %

Udio ostalih primjesa: 2 %

4. Hektolitarska masa: 54 kg

Ako je hektolitarska masa prilikom prodaje manja nego što je dogovoreno ili je u skladu s ovim Kodeksom, obračunava se smanjenje cijene na način kako je prikazano u nastavku.

Ako je masa umanjena za:

500 do 1000 grama po hektolitr 1%

1000 do 1500 grama po hektolitr 2%

1500 do 3000 grama po hektolitr 3%

Cijena robe smanjuje se za desetinu postotka sukladno udjelu komadića sjemena. Ako težina odstupa za više od 3000 grama kupac ima pravo odbiti isporuku.

II. Zob za hranidbu životinja

Prilikom prodaje primjenjuju se sljedeći kriteriji kvalitete:

1. Zob mora biti zdrava, prirodne boje te u njoj ne smije biti živih štetnika.

2. Sadržaj vlage 14,5 %.

3. Najveći udio primjesa:

Udio primjesa zrna: 3 %

Udio ostalih primjesa: 2 %

4. Hektolitarska masa: 50 kg

Ako je hektolitarska masa prilikom prodaje manja nego što je dogovoreno ili je u skladu s ovim Kodeksom, obračunava se smanjenje cijene na način kako je prikazano u nastavku.

Ako je masa umanjena za:

1000	do	1500	grama po hektolitr	1%
1500	do	3000	grama po hektolitr	2%
3000	do	4000	grama po hektolitr	3%

Cijena robe smanjuje se za desetinu postotka sukladno udjelu komadića sjemena.

Ako težina odstupa za više od 4000 grama kupac ima pravo odbiti isporuku.

POGLAVLJE III.

Uljarice

Članak 15.

Sjeme uljane repice za proizvodnju ulja

1. Isporučiti se smije samo zdrav, suh i pročišćen proizvod s najviše 4% stranih tijela i sadržajem vlage do 10%.

Sadržaj ulja: 40% povećanje/smanjenje cijene u omjeru 1:1,5

Sadržaj vode: 9% najviše 10%

Iznos naknade: povećanje cijene 1: 0,5 između 6 – 9 %

smanjenje cijene 1: 1 između 9 – 10 %

granica tolerancije vlage zrna bez potrebnog sušenja 10%

Nečistoće: 2% najviše 4%

Iznos naknade: povećanje cijene 1: 0,5 ispod 2 %

smanjenje cijene 1: 1 iznad 2%

granica za odbijanje robe 4%

FFA: najviše 2 %

Eruka kiselina: najviše 2 %

Glukozinolati: 20 μ mol po gramu osušenih sjemenki

Članak 16.

Sjeme bundeve

1. Isporučiti se smije samo zdrav, suh i pročišćen proizvod s najviše 3% stranih tijela (npr. pijesak, šuplje sjeme i prirodni otpad) i sadržajem vlage do 8%.
2. Za udio nečistoća u obliku specifičnog sjemena s debelom ljuskom do najviše 2% ne obračunava se korekcija cijene, a do 5% roba se preuzima za najnižu dogovorenu cijenu.
3. Za udio nečistoća u obliku oštećenog sjemena između 2 i 5% roba se preuzima za najmanju vrijednost. Ako je udio oštećenog sjemena veći od 5% kupac zadržava pravo na odbijanje robe čak i kod zaključenog posla s klauzulom za najmanju vrijednost.

Članak 17.

Sjeme suncokreta za proizvodnju ulja

Isporučiti se smije samo zdrav, suh i pročišćen proizvod s najviše 3 % stranih tijela (npr. pijesak, šuplje sjeme i prirodni otpad) i sadržajem vlage do 10 %.

Sadržaj ulja: 44% povećanje/smanjenje cijene u omjeru 1:1,5

Sadržaj vode: 9% najviše 10%

Iznos naknade: povećanje cijene 1: 0,5 između 6 – 9%

smanjenje cijene 1:1 između 9-10%

granica tolerancije vlage zrna bez potrebnog sušenja 10%

Nečistoće: 2% najviše 4%

Iznos naknade: povećanje cijene 1: 0,5 ispod 2%

smanjenje cijene 1: 1 iznad 2%

granica za odbijanje robe 4%

FFA: 2%, najviše 3 %

smanjenje cijene 1: 2 između 2 - 3%

granica za odbijanje robe 3%

Članak 18.

Sjeme suncokreta za proizvodnju ulja sa povećanim sadržajem oleinske kiseline

Vrijede isti parametri kvalitete kao za obično sjeme suncokreta, s iznimkom najmanjeg sadržaja ulja i tome sukladnoj korekciji cijena koja se utvrđuje ugovorom.

Nije dozvoljeno miješanje sa sjemenom suncokreta za dobivanje uobičajenog ulja.

Članak 19.

Prugasto sjeme suncokreta

Prugasto odnosno crno-bijelo sjeme suncokreta ne smije sadržavati više od 3% crnog sjemena, a bijelo sjeme suncokreta ne smije sadržavati više od 2% sjemena druge boje.

Članak 20.

Sojino sjeme

Prilikom prodaje smije se isporučiti samo zdravo i zrelo sojino sjeme.

Zahtjevi kakvoće:

Sadržaj vode:	13% najviše 14%
Iznos naknade:	povećanje cijene 1: 0,5 između 10 – 13% smanjenje cijene 1:1 između 13-14%
Nečistoće:	2% najviše 4%
Iznos naknade:	povećanje cijene 1: 0,5 ispod 2% smanjenje cijene 1: 1 iznad 2% granica za odbijanje robe 4%
Lomljeno sjeme:	najviše 10%
Oštećeno sjeme:	najviše 2%
	od toga najviše 0,2% smije biti oštećeno grijanjem
Sjeme neuobičajene boje odnosno dvobojno sjeme:	najviše 1 %
Sjeme uprljano zemljom:	najviše 1 %

3. Tumačenje kriterija:

a) Nečistoće

Pod nečistoćama se podrazumijevaju svi materijali identificirani kao strana tijela, odnosno koji nisu sojino sjeme. Tu se ubraja i sojino sjeme ili lomljeno sojino sjeme koje može proći kroz sito okruglog otvora širine 3,175 mm.

b) Lomljeno sjeme

Lomljeno sjeme su komadići sojinog sjemena koji nisu oštećeni.

c) Oštećeno sjeme

Oštećeno sjeme je ono sjeme ili komadići sjemena koje je oštećeno zbog topline ili hladnoće,

prokljalo ili je snažno oštećeno zbog doticaja sa zemljom ili zbog posljedica lošeg vremena, koje je zaraženo nekom bolešću ili je na neki drugi način vidljivo oštećeno.

d) Sjeme oštećeno grijanjem

Sjeme oštećeno grijanjem je ono sojino sjeme ili komadići sjemena koje je pod utjecajem topline promijenilo boju ili je oštećeno.

e) Sjeme neuobičajene boje odnosno dvobojno sjeme

U dvobojno sojino sjeme ubraja se ono sjeme koje ima dvobojnu ljusku, pri čemu je jedna boja crna ili smeđa.

Članak 21.

Ovaj Kodeks stupa na snagu danom donošenja, a objavljuje se na web-stranici Ministarstva nadležnog za poljoprivredu, Hrvatske gospodarske komore, Hrvatske obrtničke komore i Hrvatske poljoprivredne komore.

OPĆE PREPORUKE

Ovaj Kodeks predstavlja popis preporuka koje će pomoći prodavačima žitarica i uljarica u izbjegavanju najčešćih problema vezanih uz ugovor o kupoprodaji ili žitarica ili uljarica. Dodatno kupcima daje preporuke vezane uz rješavanje potencijalnih problema vezanih uz rokove i uvjete samog ugovora o kupoprodaji.

1. Uzgoj za tržište. Prva preporuka odnosi se na poznavanje kvalitete i raznolikosti žitarica koju prodavač želi prodati i isporučiti. Uzorkovanje i testiranje nakon žetve je ključ za poznavanje žitarica koje se prodaju, stoga prodavači ne trebaju prodavati ono što se ne može isporučiti. Ako kvaliteta isporučenih žitarica odgovara kvaliteti prodanih žitarica problemi se ne bi trebali javiti. Prodavač treba razmisliti i o unošenju posebnih odredbi u ugovor koje odgovaraju njegovom zahtjevu, a prethodno su navedeni u potvrdi prijema. Također prodavač treba razmisliti i o uvjetima prijema. Prodavač osim toga treba imati na umu da se prije zaključenja ugovora sve može pregovarati, ali nakon što je posao zaključen uvjeti se mogu mijenjati samo uz suglasnost obje ugovorne strane.

2. Provjera ponuđenih cijena ili metoda izračuna. Druga preporuka vezana je uz cijene i obuhvaća nekoliko pitanja o kojima prodavač mora voditi računa. Prije svega kada će biti izvršena isplata za prodane proizvode? Može li se pregovarati s kupcem o plaćanju unaprijed ili ranijem plaćanju? Koliko se smanjuje plaćanje od strane kupca za isporuku proizvoda ispod standardne kvalitete? Rizik od odbijanja isporuke je dogovor popusta prije zaključenja ugovora. Prodavač treba voditi računa i o tome postoje li neki posebni uvjeti predloženi od strane kupca.

3. Provjera uvjeta isporuke. Postoji li odredba za proširenje isporuke? Ako dođe do proširenja isporuke može li se prodavač složiti s novim uvjetima plaćanja? Navedite jasan rok isporuke. Ako se u uvjetima ugovora, isporuka/prikupljanje obavlja na poziv kupca, ima li dana u razdoblju isporuke u kojima niste u mogućnosti transportirati proizvod? Prodavač se s ovim treba složiti prije sklapanja ugovora.

4. Razgovarajte s kupcem o mogućim odredištima isporuke za proizvode prije sklapanja posla. Ako prodavač želi izbjeći bilo kakva posebna odredišta ili udaljena odredišta o tome treba razgovarati s kupcem prije nego što se pristane na ugovor. Imajte na umu da se postignuta cijena treba odraziti na razinu prihvaćenog rizika. Ako je neko odredište isporuke isključeno ili ako se radi o posebnim uvjetima isto treba biti navedeno u potvrdi prijema. Zapamtite, različiti završni primatelji imaju različite troškove i uvjete isporuke.

5. Uvjerite se da vi i vaš kupac imate podatke o kontaktu i određenu osobu za rješavanje problema u prodavačevoj odsutnosti. Osigurajte brzo dobivanje potvrde prijema, a zatim provjerite da li su navedeni svi uvjeti (cijena, kvaliteta, sorta, količina, rok isporuke, uvjeti plaćanja i neki posebni uvjeti) oko kojih je postignut dogovor. Ako nisu, recite kupcu odmah, inače će se vaša šutnja uzeti kao prihvaćanje. Osigurajte dobivanje izmijenjene potvrde prijema prije isporuke bilo kojeg proizvoda.

6. Provjerite da li je osiguranje isporuke proizvoda ugovorna obveza. Ako vaš kupac planira ponovno prodati proizvod da li je on dio odgovarajuće sheme osiguranja? Proizvodi se u silosima i skladištima moraju držati u stanju koje je u skladu sa zahtjevima zdravstvene ispravnosti hrane i ugovornih obveza prodavatelja.

7. Držite zapečaćen, reprezentativan uzorak za svaku izvršenu isporuku odnosno preuzet teret, označen s pojedinostima prijevoznog sredstva. Ovi uzorci neće se ugovarati u svrhu utvrđivanja kakvoće i stanja na mjestu isporuke, ali oni mogu pomoći ako se pojave problemi.

8. Provjerite čistoću prijevoznog sredstva prije potpisivanja otpremnice. Uzmite potvrdu za svaku isporuku koja je obavljena. Na njoj se trebaju nalaziti podaci o prirodi proizvoda, približna težina, broj registracije vozila, broj prikolice, naziv autoprijevoznika, datum, vrijeme i broj kontakta. Osim toga, vozač treba ispisati svoje ime jasno i potpisati se.

9. Možete tražiti da vas se obavijesti o zahtjevima prije isporuke, osim ako ne postoji odredba o povlačenju. O zahtjevima se treba obavijestiti u najkraćem mogućem roku uz pisanu potvrdu i to najkasnije u roku od dva radna dana prije dolaska proizvoda na krajnje odredište u Hrvatskoj. Ako se isto ne učini, kupac neće udovoljiti uvjetima iz ugovora, a vi ih nećete morati prihvatiti, osim ako ugovor već ima pomičnu skalu cijena (povlačenje) vezanu uz kvalitetu pri isporuci.

10. Ako ste o zahtjevu/odbacivanju obaviješteni i osporavate ga, imate pravo zatražiti da se zapečaćeni uzorak šalje za nezavisno testiranje kod dogovorenog analitičara. Osigurajte se da imate ugovorno pravo na zastupljenost kod uzimanja uzoraka. Troškovi samostalnog uzimanja uzoraka i analize idu na teret proizvođača, ako se zahtjev/odbacivanje potvrđi.

Pregovarački savjeti

Važno je znati da se ugovor zaključuje kad su obje strane suglasne oko transakcije. Bitno je utvrditi sve uvjete prije završetka posla. Svaka stvar može se pregovarati, ali budite svjesni da uvođenje zahtjevnijih uvjeta može povećati rizik i da tako promijenjeni uvjeti mogu utjecati na cijenu. Dakle, faza pregovora je važnija nego dogovaranje cijene, kvalitete i roka isporuke.

Svaki proizvođač treba razmotriti svoju situaciju i pitati za dodatne uvjete koje treba uzeti u obzir u „posebnim odredbama“ u ugovoru (npr. nema isporuka vikendom ili ograničenje pristupa).

Sljedeće točke pokrivaju neke od glavnih područja potencijalnih spornih pitanja i tvrdnji. One se često mogu izbjeći postavljanjem nekoliko pitanja – na primjer:

Koji će se ugovor koristiti? Da li postoje posebni rokovi ili uvjeti u odnosu na temeljni ugovor (npr. administrativne pristojbe za rješavanje zahtjeva)? Jeste li ih spremni prihvatiti? O tom jesu li svi uvjeti jasno navedeni u ugovoru? Kao prodavač morate biti svjesni svakog zasebnog završnog uvjeta primatelja. Pregovarajte o tome vrlo detaljno ili zatražite primjerak prije nego što prodate.

Sigurnost je bitna, ne treba ostati u nedoumici. Mnoge stvari koje često dovode do spora odnose se na posebna pitanja uvjeta isporuke, a ne osnovnog ugovora. Isto treba razjasniti prije postizanja dogovora.

Popust na sadržaj vlage: Odgovore na sljedeća pitanja treba dobiti prije zaključenja ugovora: Koji je sadržaj vlage (maksimalni i minimalni) za ugovorenu cijenu? Koja je maksimalna razina prije odbijanja? Koji se popust na sadržaj vlage odnosi na cijenu? Pod kojim uvjetima bi se mogla platiti premija na vlagu?

Slični popusti na sadržaj vlage mogu se primijeniti i na hektolitarsku masu, sadržaj proteina i sadržaj dušika. Uspostavljanjem popusta na sadržaj vlage mogu se izbjeći skupi prijevozni troškovi koji

proizlaze iz odbacivanja ili preusmjerenja i davanje smjernica prodavateljima u planiranju isporuka na različitim mjestima prijema ovisno o procjeni zaliha.

Naknada za mosnu vagu: Odgovore na sljedeća pitanja treba dobiti prije zaključenja ugovora: Kolike su naknade za mosnu vagu? Da li se naknada razlikuje ovisno o veličini opterećenja (kamion ili kamion s prikolicom)? Da li su te naknade uključene u cijenu? Da li primatelj prihvaća cijenu?

Odgovornost je prodavatelja da plati vaganje neizvaganog proizvoda. Svi uvjeti koji se odnose na cijenu iz ugovora mogu se pregovarati. Ako osjećate da su preoštri trebate tražiti izmjene uvjeta ugovora.

Povratne informacije o isporučenoj robi: Koje informacije će biti dostavljene nakon isporuke o količini i kvaliteti i kada? Može li se dostavljanje informacija obaviti putem elektroničke pošte (e-maila)? Može li to biti obavljeno na prihvaćenim isporukama kao i na 'problematičnim' isporukama? Neki primatelji mogu pomoći u ovom području, dok drugi ne mogu, tako da je to važno utvrditi što je moguće prije prodaje.

Odredišta: Odgovore na sljedeća pitanja treba dobiti prije zaključenja ugovora: Želite li isključiti određena odredišta? Da li primatelj ima neke posebne uvjete u vezi odredišta? Postoji li udaljenost preko koje ne želite isporučiti svoj proizvod (npr. 50 km)?

Prijevoz je veliki dio tržne cijene i neracionalni prijevozi mogu taj dio učiniti još većim. Prije prodaje je vrlo važno da se zadovolje potrebe vezane uz odredište i rizik od odbacivanja.