

Dr Milica Vujičić\*

## PRIMENA MEĐUNARODNIH STANDARDA ZA KVALITET U PREHRAMBENOM SEKTORU SRBIJE

**Apstrakt:** Sve je izraženija tendencija da kvalitet poljoprivredno-prehrambenih proizvoda postaje osnovni faktor konkurentnosti i sticanja bolje strategijske pozicije preduzeća i država na svetskom tržištu. U tom kontekstu, za efikasniji i trajniji prodor na međunarodno tržište, sistem kvaliteta u poljoprivredno-prehrambenom sektoru neophodna je komponenta u okviru opšte strategije izvoza Srbije.

Postojeći zahtevi za sistem kvaliteta proizvoda hrane i pića se na međunarodnom nivou realizuju u obliku kreiranja propisa, direktiva, smernica i standarda, čije striktno poštovanje predstavlja prvi preduslov za prihvatanje domaćih proizvoda na svetskom tržištu. Oni imaju za svrhu da eliminišu primenu neopravdanih prepreka u obavljanju međunarodnog prometa poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i ujednačavanjem kriterijuma kvaliteta zaštite potrošača. U tim uslovima, posebnu pažnju treba posvetiti usaglašavanju domaće regulative sa međunarodnim standardima, kao integralnoj komponenti privrednog i društvenog razvoja.

**Ključne reči:** poljoprivredno-prehrambeni sektor, prehrambeni proizvodi, kvalitet, standardi, svetska trgovina, izvozni marketing

**Abstract:** It is getting a more noticeable tendency that the agri-food products quality becomes the main factor of the enterprises' and states' competitiveness and acquiring better strategic position at the world market. In this context, for a more efficient and long-term penetration of international marketing, the quality system in agri-food complex is a necessary component within the general export strategy of Serbia.

The present food and drinks quality requirements implement in the form of the regulations creating, directives, guidelines, and standards at the international level. Their strict respect is the first precondition for an accepting of the domestic products at the world market. Their purpose is to eliminate unfair barriers in the international trade performance of agri-food products and protect consumers by equalizing quality criteria. In such conditions, particular attention will have to be paid to enhance domestic regulations, and harmonization with the international standards, as an integral component of economic and social development.

**Key words:** agricultural and food complex, food products, quality, standards, world trade, export marketing

---

\* Redovni profesor Ekonomskog fakulteta u Kragujevcu.

## Uvod

Opređenje Srbije na razvoj ekonomske saradnje sa inostranstvom u okviru koncepta otvorene privrede, ističe u prvi plan pitanje transformacije poljoprivredno-prehrambenog kompleksa u aktivnog neto izvoznika i oslobađanje uvoza proizvoda koji se mogu proizvoditi u našim privrednim i klimatskim uslovima.

U razvoju ovog sektora privrede pređen je dug razvojni put, od tradicionalne, preko intenzivne industrijske proizvodnje i prerade, pa do proizvodnje hrane bazirane na sistemu menadžmenta kvalitetom, uz sve mere zaštite životne sredine. Ono što danas zahteva potrošač jeste jeftina, ukusna i pre svega bezbedna hrana. Ostvarivanje ovog cilja nije ni malo jednostavan zadatak, jer kvalitet prehrambenih proizvoda, pored tehnoloških, higijensko-toksikoloških, nutritivno-fizioloških, senzorskih svojstava, definišu i tržišno-potrošački faktori.

Dosadašnja praksa pokazuje da u funkcionisanju sistema izvoza prehrambenih proizvoda iz Srbije, postoje brojni nedostaci za postizanje većeg stepena prilagođenosti izvozne ponude potrebama, zahtevima i uslovima stranih tržišta, i na makro i na mikro nivou. Jedna od osnovnih prepreka kod izvoza naših proizvoda jesu domaći propisi koji nisu usaglašeni sa propisima EU i standardima kvaliteta drugih zemalja, a najpoznatiji među njima su [1]:

- ISO 9000:2000 - Sistemi menadžmenta kvalitetom,
- HACCP koncept - Analiza rizika i određivanje kritičnih kontrolnih tačaka,
- Standard ISO 15161:2001 - Smernice o primeni ISO 9001:2000 za proizvodnju hrane i pića i
- ISO 14000 - Sistemi ekološkog menadžmenta.

Na razvoju, afirmaciji i stvaranju uslova koji omogućavaju punu bezbednost potrošača, rade mnoge međunarodne organizacije: FAO (Food and Agriculture Organization), WHO (World Health Organization), WTO (World Trade Organization), ISO (International Standard Organization), CAC (Codex Alimentarius Commission), odnosno, nacionalne organizacije kao što su u SAD: FDA (Food and Drug Administration), ASQ (American Society for Quality), FSIS (Food Safety Inspection Service); u Kanadi: AAFC (Agriculture and Agri-Food Canada), CFIA (Canadian Food Inspection Agency) i slično. Slično je i u zemljama članicama Evropske Unije, gde se podrška unapređenju bezbednosti i

kvaliteta prehrambenih proizvoda ogleda u brojnim direktivama, ali i u okviru specifičnih propisa pojedinih zemalja članica. Cilj Evropske Unije u procesu uvođenja standarda jeste nova filozofija u kontroli kvaliteta i zasniva se na samokontroli, preventivi, integrisanim sistemima, novom zakonu o bezbednosti hrane, odnosno, da kroz razvoj kvaliteta i primenu znaka izvrsnosti "made in Europa" stekne konkurentske prednosti u odnosu na SAD, Japan, Australiju i druge razvijene zemlje.

Proizvođači poljoprivredno-prehrambenih proizvoda su svesni činjenice da harmonizacija uslova za proizvodnju i korišćenje prehrambenih proizvoda predstavlja osnovu za ostvarivanje ravnopravne saradnje na tržištu i ključ poslovnog uspeha. Zato sve države nastoje da obezbede optimalnu zakonsku i drugu normativnu regulativu koja je harmonizovana sa međunarodnim standardima u oblasti proizvodnje poljoprivredno-prehrambenih proizvoda, pakovanja, skladištenja, transporta, distribucije i neposredne potrošnje.

Prepoznajući potrebu domaćih proizvođača i izvozno orijentisanih preduzeća da se bolje pripreme za plasman svojih proizvoda na svetsko tržište hrane i u Srbiji se uvode i primenjuju sistemi kvaliteta koji važe u EU i drugim razvijenim zemljama.

## Familija standarda ISO 9000:2000

Serijski standardi pod zajedničkom oznakom ISO 9000, objavljeni su 1987. godine i bili su orijentisani na upravljanje i obezbeđenje kvaliteta u organizacijama industrijskog sektora privrede. Međutim, revizijom standarda ISO 9000 (oko 20) u 2000. godini, cela ta familija standarda je, primenom procesnog pristupa, svedena na tri standarda: ISO 9000:2000 – Osnove i rečnik, objašnjava osnove i termine i daje njihove definicije u cilju boljeg razumevanja Sistema menadžmenta kvalitetom (SMK); ISO 9001:2000 – Zahtevi, definiše zahteve koji se moraju zastupiti i realizovati pri projektovanju SMK da bi se u potpunosti zadovoljile potrebe i očekivanja zainteresovanih strana, a organizacije obavile i sertifikaciju; ISO 9004:2000 – Uputstva za poboljšanje performansi, daje osnove za poboljšavanje već uspostavljenog SMK, kako bi se stalno održavala, a zatim i povećavala njegova efektivnost i efikasnost [2, str. 73].

Za razliku od drugih industrijskih grana, standardi ISO 9000:2000 nisu odmah bili prihvaćeni u sektoru poljoprivredne proizvodnje i prehrambene industrije, zbog specifičnosti ovog sektora koje se ogledaju u [3, str. 258]:

- nemogućnosti upravljanja svim uslovima koji utiču na prinos poljoprivredne proizvodnje,
- izuzetnoj zavisnosti izlaznog kvaliteta od kvaliteta ulaznih sirovina,
- većoj prisutnosti rivaliteta tradicionalnog i savremenih kretanja u tehnologiji i znanju,
- značaju ove proizvodnje za zdravlje stanovništva i očuvanje socijalnog mira,
- sporom obrtu kapitala i rizičnosti poslovanja itd.

U svetu je standard ISO 9000 implementiran u 161 zemlji, odnosno, u preko 610000 preduzeća. Iz oblasti upravljanja kvalitetom serije 9001:2000, već ima 44000 certifikata.

### HACCP koncept – Analiza rizika i određivanje kritičnih kontrolnih tačaka

HACCP koncept je nastao tokom razvoja svemirskog programa "Apolo", u nastojanju da se obezbedi apsolutno bezbedna hrana za potrebe kosmonauta. Koncept je prvi put javno predstavljen 1971. godine u SAD, tokom godišnje Konferencije o zaštiti hrane (*U.S. National Conference of Food Protection*), a od 1985. godine se preporučuje za opštu upotrebu. Punu podršku ovom konceptu dali su 1993. godine CAC (*Codex Alimentarius Commission*), FAO i WHO, usvajanjem dokumenta "*Codex Guidelines for the Application of the HACCP system*".

Evropska Unija u svom dokumentu 93 / 43 EEC usvaja, uz određene preporuke, sistem HACCP za proizvodnju hrane, a 1994. godine, dokumentom 94/356 EC (higijenski propis), preporučuje ga za implementaciju u Sistem menadžmenta kvalitetom (QMS).

Najzad, značajnu podršku HACCP sistemu pružila je Međunarodna organizacija za standardizaciju ISO, uputstvom koje se odnosi na primenu QMS prema standardu ISO 9001:2000 i HACCP u procesima proizvodnje hrane i pića (ISO 15161:2001).

Danas se HACCP sistem (*Hazard Analysis Critical Control Points*) sve više koristi u prehrambenoj proizvodnji, kao način sveobuhvatne kontrole, počev od sirovina, preko proizvodnog procesa, do finalnog proizvoda (ulazna, procesna i završna kontrola). Naime, ovim sistemom se utvrđuju, ocenjuju i otklanjaju svi potencijalni faktori rizika i grešaka (fizički, hemijski, biološki) kod ulaznih sirovina, poluproizvoda, skladištenja, transporta i korišćenja finalnih proizvoda, kako bi se izbeglo njihovo direktno ili indirektno negativno dejstvo na zdravlje

potrošača. Koncept HACCP potvrđuje apsolutnu higijensko-sanitarnu, toksikološku i svaku drugu bezbednost prehrambenih proizvoda. Ovaj koncept se realizuje kroz niz planskih i sistematskih aktivnosti, koje istovremeno predstavljaju sedam osnovnih principa (zahteva) HACCP-a [4, str. 39].

Važno pitanje u proceduri predstavlja određivanje kritičnih kontrolnih tačaka. Koja će kontrolna tačka (CP) biti proglašena za kritičnu kontrolnu tačku (CCP), zavisi od konkretnih uslova proizvodnje i tipa proizvoda. Pod kritičnom kontrolnom tačkom podrazumeva se kontrolna tačka u proizvodnom procesu u kojoj se, primenom odgovarajućih mera, opasnost može izbeći, eliminisati ili svesti na prihvatljiv nivo. Za svaku kontrolnu tačku za koju se utvrdi da predstavlja CCP, potrebno je precizirati: koje se kontrole vrše (hemijska, bakteriološka), ko ih vrši, prema kom dokumentu (procedura, propis, standard), učestalost kontrolisanja (kontinualno, svaki sat, dnevno) i koja se oprema koristi za kontrolu (termometar, mikroskop i sl.) [5, str. 55]. Izradi HACCP plana, koji se radi za svaki proizvod, odnosno, grupu istih ili sličnih proizvoda, prethodi određivanje tima za realizaciju programa, vođe, kompetentna obuka, definisanje procesa, karakterizacija proizvoda, distribucije, skladištenja, izlaganja prodaji, korišćenja i detaljnih dijagrama toka proizvodnje, uz poštovanje faza i principa ove metode. Deo aktivnosti implementacije HACCP koncepta je i sistematsko samoocenjivanje, ali i stavljanje na uvid odgovarajuće dokumentacije uvedenog sistema na ocenu i certifikaciju svim zainteresovanim, kao što su nadležni državni organi i institucije, nezavisne i nevladine organizacije (pokreti potrošača, ekološke organizacije), kao dokaz da su njihovi proizvodi stvarno apsolutno bezbedni po zdravlje potrošača. Međutim, iako postoje sistematska zalaganja da se obaveze u pogledu kvaliteta prehrambenih proizvoda u potpunosti ispune, javljaju se ozbiljni incidenti koji se odnose na higijensko-toksikološku neispravnost prehrambenih proizvoda, ne samo u zemljama u razvoju, već i u najrazvijenijim zemljama (SAD, Kanada, EU), sa teškim posledicama po zdravlje potrošača.

### Standard ISO 15161 – smernice o primeni ISO 9001:2000 za proizvodnju hrane i pića

Činjenica da je HACCP koncept generalno prihvaćen kao način ostvarivanja bezbednosti proizvodnje prehrambenih proizvoda, dovela je do neodlučnosti u pogledu implementacije sistema menadžmenta kvalitetom prema standardima serije ISO 9000 u prehrambenom sektoru, pa čak i do shvatanja da oni nisu ni potrebni. Međutim, pritom se gubi iz vida da bezbednost prehrambenih proizvoda predstavlja veoma važan aspekt kvaliteta, ali pored bezbednosti, značajni su i drugi aspekti kvaliteta, kao: nutricionistička, biološka i hedonistička vrednost, trajnost i postojanost datog kvaliteta itd.

Dileme oko usklađivanja obaveznih HACCP sistema i standarda ISO 9000 razrešene su posebnim uputstvom za primenu standarda ISO 9000 u proizvodnji

hrane i pića, koje je sačinio tehnički komitet ISO / TC-34, Poljoprivredni i prehrambeni proizvodi (od 2000. godine Prehrambeni proizvodi). Objavljeni su novi standardi ISO 15161, smernice o primeni ISO 9001:2000 za proizvodnju hrane i pića (15. 11. 2001. godine).

Nakon objavljivanja standarda ISO 15161, proizvođači hrane i pića koji žele da implementiraju sistem menadžmenta kvalitetom prema standardu ISO 9001 dovoljno je da poseduju standard ISO 15161, jer on obuhvata sve tačke i podtačke zahteva standarda ISO 9001:2000. Ovaj standard je od značajne pomoći organizacijama kod izrade programa i implementacije sistema menadžmenta kvalitetom, u koje je uključen i HACCP koncept.

Novi korak u unapređenju bezbednosti hrane je razvoj standarda ISO 22000:200X, kao konkretan odgovor na obimnu međunarodnu i nacionalnu regulativu i sve veći zahtev na tržištu od strane potrošača [6]. Naime, mnoge zemlje (na primer, Danska, Holandija, Irska, Nemačka, SAD i dr.) donele su svoje nacionalne standarde kojima su definisani zahtevi za sistem obezbeđenja ispravnosti prehrambenih proizvoda, koji su u izvesnom smislu postali tehnička barijera u međunarodnom prometu prehrambenih proizvoda. Ideja za harmonizacijom nacionalnih propisa na međunarodnom nivou potekla je od danske asocijacije za standardizaciju, pa je predlog novine upućen Sekretarijatu ISO/TC 34 – Prehrambeni proizvodi, početkom 2001. godine. Orijentaciona dinamika završetka aktivnosti na donošenju ovog standarda planirana je za kraj septembra 2004. godine, ali posao na standardu još nije završen, pa će verovatno nositi oznaku 2005.

Predmet i područje primene ISO 22000 je isključivo problematika upravljanja procesima koji treba da osiguraju bezbednost poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i uže je u poređenju sa primenom standarda ISO 15161 koji se odnosi na sve aspekte kvaliteta hrane i u punoj meri korespondira sa zahtevima QMS-a ISO 9001:2000 [6, str. 61]. Međutim, ovi standardi se međusobno veoma dobro dopunjuju, jer dok ISO 15161 ukazuje na mogućnost kako HACCP sistem može da bude integrisan u principe i zahteve QMS, dotle ISO 22000 upućuje sve učesnike u lancu proizvodnje hrane "od njive do trpeze" kako da razviju sopstveni sistem za proizvodnju bezbednih proizvoda.

### ISO 14000 – Sistemi ekološkog menadžmenta

Zbog posebnog značaja kvaliteta u oblasti proizvodnje hrane, Evropska Unija postavlja stroge zahteve i u pogledu zaštite životne sredine. Procena uticaja na životnu sredinu (*Environmental Impact Assessment* – EIA) predstavlja jedan od savremenih instrumenata politike životne sredine i ekološkog menadžmenta koji je opšteprihvaćen u skoro svim zemljama sveta. Evropska Unija je uvela ovaj instrument 27. juna 1985. godine, donošenjem posebnog Uputstva 85/337/EEC o proceni uticaja određenih javnih i privatnih projekata na životnu sredinu. Ovo

uputstvo je dvanaest godina kasnije izmenjeno i dopunjeno Uputstvom Saveta 97/11 / EC od 3. marta 1997. godine. Dalja dogradnja u ovoj oblasti učinjena je Uputstvom 2003 / 35 / EC Evropskog parlamenta i Saveta od 26. maja 2003. godine, kojim se obezbeđuje učešće javnosti u izradi nacrtu određenih programa koji se odnose na životnu sredinu. Prema direktivama EU, aktivnosti iz oblasti poljoprivrede koje mogu negativno delovati na okruženje [3, str. 236] su: projekti komasacije; projekti pretvaranja neobrađenog zemljišta u intenzivno poljoprivredno zemljište; vodoprivredni projekti za poljoprivredne namene; početno pošumljavanje koje može izazvati štetne ekološke posledice, kao i promene namene zemljišta u druge svrhe; živinarske i farme svinja; akvakultura i isušivanje mora.

Ekološka racionalnost predstavlja integralni deo savremene poslovne politike, pa standard ISO 14000 obuhvata menadžment ekološkog sistema, analizu ekološke situacije, procenu ekoloških performansi, ekološko obeležavanje, ekološke aspekte proizvoda itd. Prehrambeni proizvodi sa znakom "eko" kvaliteta garantuju da su proizvodnja, prerada, pakovanje, skladištenje i distribucija vršeni bez upotrebe štetnih materija, uz očuvanje životne sredine. Proizvodi dobijeni uz primenu ekološke tehnologije nose posebne oznake, na primer, u Srbiji "Moć prirode", "Hrana 5", "Zelena jabuka", "Ekološki proizvod", u zemljama Skandinavije amblem "Beli labud", u EU "Evropski cvet", u SAD-u "Zelena foka" itd. Iz serije ISO 14000 koja pokriva oblast zaštite životne sredine, do sada ima preko 46000 certifikata.

### Aktivnosti u našoj zemlji

Zakonodavstvo Srbije poznaje i primenjuje međunarodne standarde za kvalitet u proizvodnji prehrambenih proizvoda i ekološki menadžment. Međutim, stanje u našoj zemlji je takvo da ne možemo da se pohvalimo velikim brojem certifikata iz ove oblasti.

Prvi Zakon o standardizaciji je donet 1977. godine [4, 38 / 77], a izmene ovog Zakona su usvojene 1980. godine [4, 11/80]. Pre usvajanja standarda ISO 9000, upravljanje kvalitetom hrane obezbeđivano je i Zakonom o semenu i sadnom materijalu, Zakonom o zdravstvenoj ispravnosti životnih namirnica, normama kvaliteta ili pravilnicima (oko 50) i JUS standardima, kojih je bilo nekoliko stotina. Novi Zakon o standardizaciji usvojen je 1988. godine, a njegove izmene i dopune usledile 1991. godine [4, 37/88; 29/91]. U skladu sa Zakonom o standardizaciji iz 1996. godine, osnovano je i Jugoslovensko akreditaciono telo JUAT. Pregledom opšteg stanja sistema kvaliteta u okviru prehrambene proizvodnje kod nas, dolazi se do podataka da je 1990. godine osnovan Pokret za kvalitet, 1993. godine izdat prvi certifikat, a da je prema podacima Saveznog zavoda za standardizaciju do sada

izdato 309 certifikata. Smatra se da ima oko 10 međunarodnih certifikata iz oblasti sistema kvaliteta. Prema podacima Statističkog godišnjaka iz 2003. godine, u Srbiji ima 4484 registrovana poljoprivredna preduzeća, a 21 certifikat koji se odnosi na poljoprivredne organizacije, koji su zastareli i praktično nema nijednog da je usaglašen po zahtevima standarda ISO 9001:2000. U oblasti prehrambene industrije, prema podacima JUAT-a, certifikate JUS ISO 9001:2000 dobilo je samo 38 preduzeća, uz jedan certifikat po standardu ISO 14000 i ozbiljna zamerka postojećim propisima i praksi u Srbiji tiče se pitanja procedure sprovođenja procene uticaja na životnu sredinu. Aktivnosti na razvoju koncepta HACCP se odvijaju parcijalno i spontano, pre svega kao deo vizije poslovne politike malog broja domaćih kompanija u oblasti proizvodnje hrane ("Bambi", "Čajetina", "Carnex", "Neoplanta", "Agroživ", "Imlek" itd).

Poljoprivredna gazdinstva su nedovoljno uključena u primenu sistema kvaliteta, a poljoprivredni proizvođači ne poseduju odgovarajuća znanja da bi aktivno učestvovali u toj primeni. Kvalitet sirovina može da se obezbedi putem ugovora između prerađivača i proizvođača, po kome se isporučuje sirovina unapred određenog kvaliteta. Naravno, poljoprivredni proizvođači moraju biti stimulisani da ostvaruju kvalitetnu proizvodnju. Posebno je važno da transport sirovina omogućiti očuvanje njihovog kvaliteta. Zato je neophodno na nivou države utvrditi strategiju i podsticajne mere za unapređenje kvaliteta u prehrambenom sektoru, obezbediti kadrovske i materijalne predušlove za uključivanje u evropsku akreditacionu mrežu, uvesti pravila u oblasti konsaltinga i sistema kvaliteta i označiti institucije koje bi mogle da budu lideri u ovoj oblasti, kako bi iza certifikacije stajao stvarni kvalitet. Kursevi, seminari i svi vidovi edukacije, koji su namenjeni:

- proizvođačima primarnih poljoprivrednih proizvoda,
- prehrambenoj industriji,
- transportu poljoprivredno-prehrambenih proizvoda,
- proizvođačima ambalaže,
- restoranima, hotelima i organizacijama koje se bave pripremom hrane, a u cilju osposobljavanja za primenu sistema kvaliteta u našoj zemlji su od izuzetnog značaja.

Uvođenje kvaliteta je proces koji traje i preduzeće koje definiše postupke i procedure, ne sme da dozvoli da oni postanu statični, već da razvija i unapređuje proces. Navešćemo pozitivan primer kompanije "Fresh & Co" iz Subotice, koja je je uz međunarodne certifikate ISO 9001:2000 za kvalitet proizvodnje i ISO 14000 dobijen za očuvanje prirodne sredine, nedavno dobila i međunarodni certifikat koji se bazira na savremenom konceptu HACCP. Najpoznatija svetska asocijacija za ocenu dizajna staklene ambalaže GLASSPACK iz Velike Britanije, proglasila je NEXT-BOCCA za najlepšu na svetu u 2003. godini, a sok NEXT-MALINA na

Svetskoj Konferenciji održanoj od 11-13. oktobra u Amsterdamu proglašen za najbolji na svetskom tržištu.

Predušlovi koje je Kompanija "Fresh & Co" morala da ispuni pre dobijanja ovog sertifikata su stroga pravila standarda GMP (*Good Manufacturing Practice*) i GHP (*Good Hygiene Practice*), koji obuhvataju: dizajn i infrastrukturu; opremu; procedure rada; skladištenje sirovina i repromaterijala, gotovih proizvoda i hemikalija; higijenske i sanitarne uslove; bakteriološku ispravnost; identitet brenda / pakovanja; transport; ličnu higijenu zaposlenih; obuku zaposlenih; adekvatno vođenje dokumentacije; praćenje jedinice/funkcije kvaliteta; inspekciju i testiranje; verifikaciju [7, str. 13].

Efektivnom primenom ovog koncepta, Kompanija "Fresh & Co" ostvarila je:

- usklađenost sa međunarodnim tržišnim propisima i zakonskom regulativom,
- konkurentsku prednost,
- zaštitu imena kompanije i njene reputacije, otvarajući njenim proizvođačima širom vrata zapadnog tržišta. Svetsko tržište je "probirljivo", pa samo najbolji tamo uspevaju.

Značajno je naglasiti da je kod nas 2000. godine donet Zakon o organskoj poljoprivredi [8, 28 / 2000]. U njemu usvojena rešenja su, u osnovi, podudarna sa rešenjima u Uniji, Uredbom Saveta br. 2092 / 91 EEC. Naknadnim propisima o sprovođenju Zakona, donetim krajem 2002. godine, stvorene su pravne i institucionalne pretpostavke za plasman hrane iz Srbije na tržište EU. I nadalje, preduzetničko ponašanje države umnogome će pomoći prehrambenom sektoru da postigne međunarodnu konkurentnost i pronađe određeni prazan prostor, "tržišnu nišu", za kvalitetne proizvode koji su uobličeni na domaćem tržištu, a interesantni za svetsko tržište. Na taj način, prehrambeni sektor bi ostvario odgovarajuće "spoljne pogodnosti".

### Umesto zaključka

(1) Savremeno tržište prehrambenih proizvoda orijentisano je na kvalitet, koji postaje temelj uspešnog poslovanja i konkurentnosti i fundamentalni princip razvoja.

(2) U funkciji regulisanja proizvodnje, prerade i prometa poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda, najširu primenu imaju međunarodni standardi menadžmenta kvalitetom i sve mere zaštite životne sredine.

(3) Nedostatak ozbiljne strategije dugoročnog razvoja poljoprivredne proizvodnje i prehrambene industrije, inovacija, osvajanja nove tehnologije, specijalizacije, zajedničkog ulaganja, jedinstvene strategije nastupa i drugo, ozbiljno usporavaju proces razvoja agroindustrijskog kompleksa, što utiče

neposredno na delotvornost mehanizama koji se odnose na područje strategije izvoza prehrambenih proizvoda i stvaranje poslovne strukture koja je kompatibilna sa svetskim ekonomskim tokovima.

(4) Visok kvalitet prehrambenih proizvoda mora biti okosnica razvoja poslovne infrastrukture u našoj zemlji, zato što samo on obezbeđuje ravnopravno mesto i prodor naše privrede na tržište EU i ujedno štiti naše potrošače od proizvoda niskog kvaliteta iz inostranstva. Izgradnja nacionalnog programa kvaliteta, a posebno usklađivanje naše regulative u ovoj oblasti sa međunarodnom, interes je i proizvođača i potrošača i države.

### Literatura

1. "Kvalitet", Beograd, broj 5-6 / 90; 11-12 / 1997; 1-2 / 1998; 5-6 / 2001; 5-6/2003; 9-10/2003.
2. S. Šutić, M. Bjelica: "Operacionalizacija procesnog pristupa sistema menadžmenta kvalitetom", Kvalitet br. 5-6/2003, Beograd.
3. M. Vujičić, S. Đekić: "Agrobiznis - sistem, upravljanje razvoj", Ekonomski fakultet Univerziteta u Kragujevcu, 2003.
4. R. Radovanović: "Certifikacija HACCP koncepta", Kvalitet, br. 5-6 / 2003, Beograd.
5. D. Stojaković: "Međunarodni standardi za kvalitet u proizvodnji hrane i pića", "Preduzetnik" br. 5-6/2004, Banja Luka.
6. R. Radovanović, R. Grujić: "Standardi ISO 22000:200X – Zahtevi: novi korak u unapređenju bezbednosti hrane", Kvalitet, br. 9-10/2003, Beograd.
7. "Bilje i zdravlje", Beograd, br. 10/2004.
8. Zakon o organskoj poljoprivredi, "Službeni list SRJ", br. 28/2000.
9. Službeni glasnik SFRJ, Beograd, br. 38/1977; 11/1980; 37/1988; 23/1991.
10. Službeni glasnik Republike Srbije, br. 66/91; 83/92; 53/93; 67/93; 48/94; 53/95; 49/2001.
11. Council Directives 85 / 337 / EEC; 96 / 61 / EC – Statement by the Commission OJL 136, 25.06.2003, p.p. 17-25; 2001 / 95 / EC, OJL 011, 15.01.2002., p.p. 4-17.
12. M. Ilić: "Industrijski menadžment", Ekonomski fakultet, Kragujevac, 2003.