

СМРТ ФАШИЗМУ - СЛОБОДА !



СЛУЖ

ФЕДЕРАТИВНЕ Н

Službeni Vesnik N.R.M. - A
Administracija

Skoplje

M. Tita

СЛУЖБЕНИ ЛИСТ ФНРЈ излази недељно у српском, хрватском, словенском и македонском издању два пута недељно и по потреби. — Огласи по тарифи. — Текући рачун код Народне банке ФНРЈ бр. 1-470880 — Текући рачун Продајног одељења 1-870880. — Пештарина плаћања у готову

Среда, 18 август 1948

БЕОГРАД

БРОЈ 70

ГОД. IV

Цена овом броју је 6.— дина. — Претплата за целу 1948 годину износи 450.— дина, а само за једно полугође 225.— динара. — Редакција: Бранкова улица бр. 18—20. — Телефони: Редакција 28-838, Администрација 27-586. Рачуноводство 22-619. Експедиција 26-276.

588.

На основу чл. 74 тач. 16 Устава ФНРЈ, а на предлог Владе ФНРЈ, Президијум Народне скупштине Федеративне Народне Републике Југославије доноси

У К А З

Предузеће републиканског значаја „Бродоградилште Мартиншница“ у Мартиншници, одређује се за предузеће општедржавног значаја.

У. бр. 1210

11 августа 1948 године

Београд

Президијум Народне скупштине
Федеративне Народне Републике Југославије

Секретар, Потпретседник,
Миле Перуничкић, с. р. Јосип Рус, с. р.

589.

На основу чл. 37 Закона о порезима и чл. 36 Основног закона о буџету прописујем

У П У Т С Т В О

ЗА ИНСПЕКЦИЈУ ПРИХОДА

1. — Задаци и надлежност инспекције прихода

По прописима овог упутства подлеже инспекцији прихода предузећа државног привредног сектора (савезног, републиканског и локалног значаја) и предузећа задружног и приватног сектора, као и установе и надлежства која остварују приходе предвиђене буџетом.

Задатак инспекције прихода је:

1) да испитује правилност примене прописа донетих од стране савезних и републиканских органа, као и одлука донесених од стране народних одбора на основу којих се наплаћују буџетски приходи;

2) да на терену прати како се одржава примена важених прописа и да по потреби чини предлоге за њихову измену и допуњу;

3) да у циљу финансирања државне привреде и осталих државних потреба осигура правилно и благовремено остварење буџетом предвиђених прихода као што су приходи из извора од: пореза на промет производа, пореза на доходак, пореза на наслеђа и поклоне, месног самодоприноса, добити државних привредних предузећа, амортизације државних при-

вредних предузећа, планског снижења пуне цене коштања, такса, буџетом предвиђених прихода које остварују поједине установе и надлежства и осталих прихода који се на основу специјалних прописа уносе у буџет (на пример: неиспирљени фонд за кадрове, салдо рачуна просечног подвозног става и сл.).

Нарочито ће контролисати правилност примене Тарифе пореза на промет производа и правилност утврђивања пореских основица и разреза пореза на доходак;

4) да испитује узроке неизвршења финансијских планова уколико је то у вези са приходима који се уносе у буџет и да интервенише код надлежних органа у циљу отклањања тих узрока.

Инспекцију наређују надлежни органи а врши је за то специјално одређени службеници (инспектори).

Одгласи надлежни за наређивање инспекције су, поред Министарства финансија ФНРЈ, министарства финансија народних република, Главни извршни одбор Народне скупштине Аутономне покрајине Војводине, извршни одбори обласних одбора и извршни одбори среских (градских, рејонских) народних одбора.

Инспекције су редовне, ванредне и ~~ад хок~~ бавезне. Редовна инспекција прихода обавља бавезну по истеку одређеног временског периода.

Ванредна инспекција прихода врши према указаној потреби.

Виша инспекција прихода врши се код свих привредних предузећа, установа и надлежстава, код којих је редовна или ванредна инспекција извршена.

Вишу инспекцију прихода, поред Министра финансија ФНРЈ, могу наредити министри финансија народних република као и Извршни одбор Народне скупштине Аутономне покрајине Војводине односно извршни одбори обласних народних одбора.

У дужност Министарства финансија ФНРЈ спада:

1) да се стара о усавршавању инспекционе службе на подручју целе државе;

2) да координира рад инспекционих органа министарства финансија народних република у циљу једнообразности поступка и правилног извршења постављених задатака;

3) да контролише правилну примену прописа о порезу на доходак на територији целе државе;

4) да врши редовну, ванредну и вишу инспекцију код установа и надлежстава која своје приходе уносе у савезни буџет било преко својих службеника било преко службеника министарства финансија народне републике односно народних одбора;

5) да по потреби врши ванредну и вишу инспекцију привредних предузећа као и код установа и надлежстава која своје приходе уносе у буџет народних република односно у буџете народних одбора;

6) да по потреби помаже министарства финансија народних република и извршне одборе народних одбора у обављању редовне и ванредне инспекције;

7) да указује на све у току инспекције констатоване недостатке код савезних привредних предузећа, установа и надлежстава ресорним министарствима која ће водити бригу преко својих дирекција да се грешке не понављају и осигурати да се недостаци што хитније отклоне.

У дужност министарства финансија народне републике спада:

1) да се стара о усавршавању инспекционе службе на територији односно народне републике;

2) да координира рад инспекционих финансиских органа на територији народне републике у циљу једнообразности поступка и правилног извршења постављених задатака;

3) да врши редовну, ванредну и вишу инспекцију код надлежстава и установа која остварују приходе у корист буџета народне републике било преко својих службеника или службеника народних одбора;

4) да врши редовну и ванредну и вишу инспекцију код привредних предузећа без обзира на њихов значај као и код установа и надлежстава која остварују приходе у корист буџета народних одбора;

5) да предузми потребне мере да се радови око разреза и наплате пореза на доходак обављају на време и сагласно прописима о порезу на доходак;

6) да се стара да се евиденција о разрезу и наплати државних прихода сређује поема прописима и на време и да се статистички извештаји достављају благовремено вишим органима;

7) да се стара о одржавању сталне ажурности и срећености свих послова у вези са разрезом и наплатом пореза на доходак као и свих осталих прихода који се уносе у буџете народних република односно у буџете народних одбора;

8) да по потреби помаже извршним одборима народних одбора у вршењу редовне и ванредне инспекције;

9) да указује на све у току инспекције констатоване недостатке код савезних предузећа, установа и надлежстава Министарству финансија ФНРЈ, а код републиканских предузећа, установа и надлежстава ресорним министарствима народне републике, која ће бити дужна пружити помоћ предузећима, установама, односно надлежствима да се грешке не понављају и да се недостаци што хитније отклоне.

Исту дужност имају Главни извршни одбор Народне скупштине Аутономне покрајине Војводине и извршни одбори обласних одбора за своја подручја.

У дужност извршног одбора средског (градског, реонског) народног одбора спада:

1) да врши редовну и ванредну инспекцију код свих привредних предузећа без обзира на њихов значај на своме подручју,

2) да на своме подручју врши редовну и ванредну инспекцију код установа и надлежстава која остварују приходе у корист буџета дотичног одбора;

3) да по захтеву министарства финансија народне републике, Главног извршног одбора Народне скупштине Аутономне покрајине Војводине, извршних одбора обласних народних одбора врше редовну и ванредну инспекцију код установа и надлежстава на своме подручју која остварују приходе у корист савезног, републиканског, покрајинског односно обласног буџета;

4) да предлаже Министарству финансија ФНРЈ, министарству финансија народне републике, Главном извршном одбору Народне скупштине Аутономне покрајине Војводине и извршном одбору обласног народног одбора да се изврши редовна или ванредна

инспекција код савезних, републиканских, покрајинских односно обласних установа и надлежстава уколико сматра да је инспекцију потребно извршити.

2. — Метод и планови рада инспекције прихода.

Инспекциони органи наређују прегледе у смислу ових упутстава на основу података и показатеља оперативних евиденција службе прихода а у складу са радом и уз помоћ органа ревизионе службе у Министарству финансија, као и ревизионих органа административно-оперативних руководстава.

План рада Одељења инспекције прихода Министарства финансија ФНРЈ базира се на основу оперативне евиденције Одељења прихода као и на основу планова рада Одељења инспекције прихода министарства финансија народних република.

На истој основи ће и одељења инспекције министарства финансија народних република правити своје планове рада упућујући их са плановима рада финансиских отсека средских и градских народних одбора.

Инспекциони службеници морају за вршење инспекције имати писмено наређење које садржи обим овлашћења за вршење инспекције и потпис надлежног инспекционог органа.

Подаци и обавештења прикупљени у току вршења инспекције као и садржина инспекционих налаза сматрају се као службена тајна.

Инспекциони службеници дужни су да у споразуму са руководством предузећа, установа односно надлежстава на лицу места отклоне недостатке констатоване инспекцијом односно да руководству дају упутства и препоруке за отклањање недостатака. Ако руководилац предузећа, установа односно надлежстава не буде прихватио препоруке инспекционог службеника, овај ће о томе известити орган који је наредио инспекцију.

Инспекциони службеници по обављеној инспекцији, поред налаза о утврђеном стању, подnose и посебан извештај органу који је инспекцију наредио.

3. — Евиденција инспекционе службе

Министарство финансија ФНРЈ води евиденцију о извршеним инспекцијама код свих државних привредних предузећа савезног значаја као и код свих установа и надлежстава која остварују приходе који се уносе у савезни буџет. Евиденција садржи следеће податке: 1) назив предузећа (установе, надлежства); 2) надлежни административно-оперативни руководилац (ресор, комитет); 3) презиме и име службеника који је вршио инспекцију; 4) број и датум наредбе на основу које је вршена инспекција; 5) у којој је свеху вршена инспекција; 6) време извршене инспекције; 7) кратка садржина налаза; 8) какве су мере предузете да се отклоне евентуални недостаци; 9) број и датум поднетог извештаја о извршеној инспекцији и 10) подаци о отклоњеним недостацима.

Министарства финансија народних република прописују какве ће евиденције о извршеним инспекцијама она водити, као и какве ће евиденције водити народни одбори који наређују инспекције.

Министарства финансија народних република достављаће Министарству финансија ФНРЈ извештаје о извршеним инспекцијама код предузећа савезног значаја као и код установа и надлежстава која своје приходе уносе у савезни буџет. Извештај ће садржавати све податке прописане за евиденцију коју води Министарство финансија ФНРЈ.

Министарства финансија народних република достављаће Министарству финансија ФНРЈ сумаран извештај о извршеним инспекцијама код државних привредних предузећа, републиканског и локалног

значаја, задружних и приватних привредних предузећа као и код установа и надлештва која остваре приходе уносе у републикански буџет односно у буџете народних одбора. У извештају ће показати посебно број извршених инспекција и то: 1) државна привредна предузећа републиканског значаја; 2) установе и надлештва која своје приходе уносе у републикански буџет; 3) државна привредна предузећа локалног значаја; 4) установе и надлештва која своје приходе уносе у буџете народних одбора; 5) задружна привредна предузећа и 6) приватна привредна предузећа. Уз сумарни месечни извештај министарства финансија народних република достављаће и кратку анализу изнoсећи карактеристичне моменте и проблеме по свим врстама прихода.

Извештај по овом упутству министарства финансија народних република достављаће најдаље до 10-ог у месецу за протекли месец.

Ово упутство ступа на снагу даном објављивања у „Службеном листу Федеративне Народне Републике Југославије”.

Бр. 23390

4 августа 1948 године
Београд

Министар финансија,
Добривоје Радошављевић, с. р.

590.

На основу чл. 5 Уредбе о тарифи, трошковима, фонду руководства и централном фонду радиостаница („Службени лист ФНРЈ” бр. 43/48), на предлог Претседника Комитета за радиодифузну службу Владе ФНРЈ, прописујем:

У П У Т С Т В О

О ЕЛЕМЕНТИМА ИЗ КОЈИХ СЕ СASTOЈЕ УКУПНИ ТРОШКОВИ РАДИОСТАНИЦА

1. — Према чл. 4 Уредбе о тарифи, трошковима, фонду руководства и централном фонду радиостаница укупни трошкови радиостаница састоје се из:

- 1) трошкови програма;
- 2) трошкова погона;
- 3) општих трошкова емисије;

I Трошкови емисије

- 4) амортизације;

II Укупни трошкови емисије

- 5) трошкова управе и продаје;
- 6) доприноса за рационализацију;
- 7) доприноса за кадрове; и
- 8) доприноса за фонд руководства.

III Укупни трошкови радиостаница

2. — Под укупним трошковима радиостаница подразумевају се само они трошкови који настају у вези са основном делатношћу радиостаница, тј. емисијама програма.

3. — Трошкови програма састоје се из:

а) материјалних трошкова који настају при припремању и извођењу програма, као на пример: набавке вести и билтена, трошкови дописничке службе са терена, таксе за употребу телефонских линија за међуградске преносе програма и остали трошкови око преноса и репортажа;

б) плаћене накнаде за извршене преносе туђег програма (преноси позоришних претстава, концерата, спортских приредаба итд.);

в) трошкова репродукованог програма, тј. утрошка грамофонских плоча и расхода око снимања и репродукције осталих механичких емисија;

г) плата и осталих личних расхода за особље које ради на припремању програма, тј. особља уредништва и редакција програма, као и за студиско особље запослено на режирању и најављивању програма;

д) плата и осталих личних расхода за стално извођачко особље (стални музички и говорни ансамбли и солисти);

е) хонорара сарадницима на припремању програма, као и хонорара извођачима програма;

4. — Трошкови погона састоје се из:

а) утрошеног погонског материјала, техничких оправка и одржавања (изузимајући замену потрајалих емисионих радиодискова, која спада у велике оправке и финансира се по плану из амортизационог фонда предузећа);

б) утрошене погонске (електричне) енергије;

в) плата и осталих расхода за техничко особље запослено у предајницама и студијама радиостаница на погону емисија

5. — Општи трошкови емисија састоје се из:

а) материјалних трошкова програма и погона који нису директно обухваћени трошковима програма и погона као на пример: кирије, осветљење и огрев за просторије програма и погона, одржавања инвентара, канцеларских и путних трошкова, часописа, књига, нота, музикалија и осталог програмског материјала и материјал за помоћне радионице и лабораторије, штампања и објављивања програма, аутофских тантијема, и слично;

б) плата и осталих личних расхода за помоћно особље програма и погона (програмски поентери, техничко особље запослено у помоћним радионицама и лабораторијама, затим чистачи, ложачи, чистачи итд.).

6. — Трошкови програма, погона и општи трошкови емисије планирају се посебно за сваку радиостаницу на основу индивидуалних норматива и заједно претстављају прву групу елемената тј. трошкове емисије који служе као база за израчунавање нормираних елемената.

7. — Амортизација се уноси у трошкове радиостаница у нормираном постотку од планираних трошкова емисије и служи за репродукцију основних средстава утрошених у току вршења радиоемисија.

8. — Трошкови управе и продаје састоје се из:

а) материјалних трошкова управе и продаје, и то: кирије, осветљење и огрев за просторије управе и продаје, одржавање инвентара, канцеларских и путних трошкова, такса, дажбина и трошкова новчаног и платног промета, трошкова накнадне наплате радиопретплате који се исплаћују дирекцијама пошта и осталих материјалних трошкова у вези са управом и продајом;

б) плата и осталих личних расхода за особље управе и продаје, тј. директора и помоћника, особља секретаријата са биром евиденције, особља рачуноводства са економатом, особља планског и персоналног одељења као и картотеке радиопретплатника.

Трошкови управе и продаје радиостаница су нормирани елемент који се у нормираном постотку израчунава од планираних трошкова емисија и додаје укупним трошковима емисије.

9. — Допринос за рационализацију. Ово је нормирани елемент који се у нормираном постотку израчунава од планираних трошкова емисије и додаје укупним трошковима емисије, а стоји радиостаницама на слободно располагање за мање инве-

стиције ван прописаног плана. Изног овог доприноса могу радиостанице употребити искључиво у следеће сврхе, и то:

- а) за мање потребе рационализације;
- б) за техничка и технолошка испитивања и
- в) за побољшање сигурносних уређаја и хигијенских услова рада.

10. — Допринос за кадрове је нормирани елемент који се у нормираном постотку израчунава од планираних трошкова емисије и додаје укупним трошковима емисије.

Средства доприноса за кадрове употребљавају се за стручно уздизање постојећих кадрова и за оспособљавање потребних нових кадрова за постојеће капацитете.

11. — Допринос за фонд руководства израчунава се у постотку од планираних трошкова емисије, по образцу из чл. 11 Уредбе о тарифи, трошковима, фонду руководства и централном фонду радиостаница.

Употреба средстава фонда руководства код радиостаница и дела који се уплаћује у централни фонд надлежног административно-оперативног руководства регулисан је чл. 12 и 14 поменуте уредбе.

12. — Под приходима радиостаница подразумевају се само приходи од тарифа (радиопретплате) из чл. 2 наведене уредбе умањени одређеним износом пореза на промет, придржавајући се чл. 14 тач. 1 Уредбе о организацији Комитета за радиодифузну службу и организацију радиодифузије.

13. — Ово упутство примењиваће се од 1 јануара 1948 године.

К. бр. 6930

14 августа 1948 године

Београд

Претседник
Савезне планске комисије,
Борис Кидрич, с. р.

591.

На основу члана 7 Уредбе о одређивању и контроли квалитета производа, а у сагласности са Претседником Савезне планске комисије, прописујем

У П У Т С Т В О

О НАЧИНУ ПРИПРЕМЕ ВОЋНИХ И ПОВРТАРСКИХ ПРЕРАЂЕВИНА НАМЕЊЕНИХ ИЗВОЗУ

1. — Одредбе ових упутстава односе се на начин припреме: воћне пулпе и каше (марка), пекмеза од цљива, мармеладе, џемов, компота, воћног меда, воћних сокова, сукуса и сирупа, сувих јабука, кавија, крушака и шљива, конзерве од бораније и грашка, те парадајз-пасте:

1. — ВОЋНА ПУЛПА

1) Воћна пулпа је полупрерађевина, која се састоји из целих или расечених свежих плодова, конзервирана са сумпорастом киселином. Плодови за пулпирање морају бити свежи, здрави, зрели и не оштећени.

2) Прописи ових упутстава се односе на воћну пулпу од трешања, вишња, малина, јагода, купина, кајсија, бресака, шљива, јабука, крушака, дуња и трожја.

3) Воћна пулпа без обзира на воће од кога потиче мора бити израђена од добре и здраве сировине и тако, да се воћни плодови могу распознавати

и простим оком утврдити квалитет појединих састојака.

Свака воћна врста мора бити засебно пулпирана.

4) За справљање свих врста пулпе употребљава се сумпораста киселина (SO_2). Њена садржина у пулпи креће се према врсти воћне пулпе од 0,2% до 0,3%.

5) Садржина песка код пулпе од јагода и малина дозвољава се у количини највише до 0,1%, а код осталих врста највише до 0,05%.

6) Приликом десулфитирања мора се повратити природна боја плодова.

7) Воћна пулпа не сме садржати патогене микроорганизме, нити показивати икакве знаке ферментације или квара, услед дејства микроорганизама.

8) Осим конзервирајућег раствора и воћне масе, пулпа не сме садржавати никакве састојке нити соли тешких метала или арсена.

Поједине врсте воћних пулпи морају одговарати следећим условима:

Пулпа од трешања

9) Плодови се пулпирају без петелака, са или без коштица.

Садржине SO_2 сме бити највише 0,25%.

Садржине суве материје по рефрактометру мора износити најмање 8%.

Садржине конзервирајућег раствора сме бити код пулпе са коштицама највише 15% нето тежине плодова, а код пулпе без коштица 10%.

Спољни изглед и боја: једнообразна маса крем-жуте боје, са плодовима једнаке величине.

Стање плодова: цели и чврсти.

Укус и мирис: карактеристичан за свеже плодове и SO_2 .

Пулпа од вишања

10) Пулпирају се плодови ослобођени од петелака, са или без коштица.

Садржине SO_2 сме бити највише 0,25%.

Садржине суве материје по рефрактометру мора бити најмање 10%.

Садржине конзервирајућег раствора сме бити код пулпе са коштицама највише 15% нето тежине плодова, а код пулпе без коштица 10%.

Спољни изглед и боја: једнообразна маса, крем-жучкасте боје са плодовима једнаке величине.

Стање плодова: цели и чврсти.

Укус и мирис: карактеристичан за свеже плодове и за SO_2 .

Пулпа од вишања намењена за прераду у сируп изузетно може се конзервирати уместо SO_2 са мрављом киселином.

Мравље киселине сме бити у пулпи највише 0,25%.

Боја плодова мора остати непромењена.

Пулпа од јагода

11) Пулпирају се шумске или баштенске јагоде ослобођене од петелака и чашичних листића. Садржине SO_2 сме бити највише 0,2%.

Садржине суве материје по рефрактометру мора бити најмање 7%.

Садржине конзервирајућег раствора сме бити највише 10%.

Пулпа од баштенских јагода дели се на два квалитета:

1. — Квалитет мора одговарати следећим условима:

Спољни изглед и боја: једнообразна маса крем-жуте боје, са плодовима једнаке величине.

Целих плодова мора бити најмање 80%.

Стање плодова: приликом лаког притиска плодови се не смеју распадати.

Укус и мирис: карактеристичан за свежу јагоду и за SO_2 .

III. — Квалитет мора одговарати следећим условима:

Спољни изглед и боја: једнообразна маса слабо ружичасте боје.

Целих плодова мора бити најмање 60%.

Стање плодова: приликом лаког притиска плодови се не смеју распадати.

Укус и мирис: карактеристичан за свежу јагоду и за SO_2 .

Пулпа од шумских јагода

Ове јагоде не смеју бити мешане са баштенским.

Спољни изглед и боја: једнообразна маса крем-жуте боје, са плодовима једнаке величине.

Стање плодова: приликом лаког притиска плодови се не смеју распадати.

Укус и мирис: карактеристичан за свежу шумску јагоду и за SO_2 .

Пулпа од малина

12) Пулпирају се цели плодови без петељака и чашичних листића.

Садржине SO_2 сме бити највише 0,2%.

Садржине суве материје по рефрактометру мора бити најмање 6%.

Садржине конзервирајућег раствора може бити највише 10%.

Спољни изглед и боја: једнообразна маса, крем-жуте боје или слабо ружичасте боје.

Стање плодова: у пулпи не морају бити сви плодови цели, али морају имати еластичну конзистенцију.

Укус и мирис: карактеристичан за свежу малину и за SO_2 .

Пулпа од малина намењена за прераду у сируп може се конзервирати уместо са SO_2 са мрављом киселином. Боја плода мора остати непромењена. Мравље киселине сме бити у пулпи највише 0,25%.

Пулпа од купина

13) Пулпирају се плодови без петељака и чашичних листића.

Садржине SO_2 сме бити највише 0,2%.

Садржине суве материје по рефрактометру мора бити најмање 9%.

Садржина песка није допуштена.

Конзервирајућег раствора сме садржавати највише 10%.

Спољни изглед и боја: једнообразна маса затворено ружичасте боје.

Стање плодова: у пулпи не морају бити сви плодови цели, али морају имати еластичну конзистенцију.

Укус и мирис: карактеристичан за свежу купину и за SO_2 .

Пулпа од кајсија

14) Пулпирају се плодови у виду полутака, чији је промер изнад 25 мм, а плодови са промером до 25 мм могу се пулпирати и цели.

Садржине SO_2 сме бити највише 0,2%.

Суве материје по рефрактометру мора садржавати најмање 3%.

Конзервирајућег раствора сме бити највише код пулпе са коштицама 15%, а код пулпе од полутака 10%.

Пулпа од полутака мора да садржи најмање 70% целих полутака.

Спољни изглед и боја: једнообразна маса златно-жуте боје.

Стање плодова: осредње мекачи, еластичне конзистенције са неповређеном pokožицом.

Укус и мирис: карактеристичан за свежу кајсију и за SO_2 .

Пулпа од бресака

15) Плодови чији је промер изнад 35 мм пулпирају се у виду полутака, а плодови до 35 мм промера могу се пулпирати и цели.

Садржине SO_2 сме бити највише 0,2%.

Суве материје по рефрактометру мора садржавати најмање 8%.

Конзервирајућег раствора сме бити највише код пулпе са коштицама 15%, а код полутака 10%.

Пулпа од полутака мора да садржи најмање 60% целих полутака.

Спољни изглед и боја: осредње мекачи, еластичне конзистенције са неповређеном pokožицом.

Укус и мирис: карактеристичан за свежу бреску и за SO_2 .

Пулпа од шљива

16) Пулпирају се плодови без коштица.

Садржине SO_2 сме бити највише 0,25%.

Суве материје по рефрактометру мора садржавати најмање 16%.

Конзервирајућег раствора сме бити највише 10%.

Спољни изглед и боја: једнообразна маса са плодовима приближно једнаке величине, златно-жуте боје, са љубичастом pokožицом.

Нераспаднутих плодова мора садржавати најмање 70%.

Стање плодова: еластичне конзистенције, који се под притиском прста гњече.

Укус и мирис: карактеристичан за свежу шљиву и за SO_2 .

Пулпа од јабука

17) Плодови се пулпирају у кришкама и колутовима. Дебљина колута треба да буде између 5 и 7 мм.

Садржине SO_2 сме бити највише 0,2%.

Суве материје по рефрактометру мора садржавати најмање 10%.

Конзервирајућег раствора сме бити највише 15%.

Спољни изглед и боја: једнообразна маса жучкасто-беле боје, приближно једнаке величине.

Стање плодова: под притиском прста лако се гњече.

Укус и мирис: карактеристичан за свежу јабуку и за SO_2 .

Пулпа од крушака

18) Пулпирају се плодови у кришкама.

Садржине SO_2 сме бити највише 0,3%.

Садржине суве материје по рефрактометру мора бити најмање 11%.

Садржине конзервирајућег раствора сме бити највише 15%.

Спољни изглед и боја: једнообразна маса жучкасто-беле боје, приближно једнаке величине.

Стање плодова: под притиском прста лако се гњече.

Укус и мирис: карактеристичан за свежу крушку и за SO_2 .

Пулпа од дуња

19) Пулпирају се плодови у кришкама без семенске ложе.

Садржине SO_2 сме бити највише 0,2%.

Садржине суве материје по рефрактометру мора бити најмање 11%.

Плодови се морају руком брати.
Конзервирајућег раствора сме бити највише 15%.
Спољни изглед и боја: једнообразна маса жућкасто-беле боје, приближно једнаке величине.
Стање плодова: под притиском прста лако се лъече.
Укус и мирис: карактеристичан за свежу дуњу и за SO_2 .

Пулпа од грожђа

20) Пулпирају се само бобице ослобођене шепурине. У пулпи треба да се налазе целе бобице. Садржине SO_2 сме бити највише 0,3%.
Садржине суве материје по рефрактометру мора бити најмање 16%.
Садржине конзервираног раствора сме бити највише 10%.
Спољни изглед и боја: једнообразна маса жуто-светлозелене, ћилибарне или ружичасте боје.
Стање плодова: бобице се под притиском прста не распадају.
Укус и мирис: карактеристичан за свеже грожђе.

Паковање

21) Пулпа се извози у чистим, претходно припремљеним новим буковим или храстовим бурадима, која могу бити парафинирани и то у следећим димензијама:

Висина 81 см, пречник дна 52 см, пречник најширег дела (средина) 62 см, дебљина дуга букових најмање 20 мм а храстових 18. Дуге морају бити добро углавене споља и изнутра.

Дно и поклопац морају бити од дебљег дрвета и са дугама савијени добро спојени. Отвор мора да је 4 до 8 см у пречнику на данима или на испупчењу бурета и то на средњим, дебелим и широким дугама.

Ако се отвор налази на данцету, онда исти мора бити најмање 10 см на размаку од дуга.

22) Свако буре мора имати по 6 гвоздених обруча од којих су крајњи широки по 4 см, а остали по 3,5 см. Крајњи обручи се морају причврстити кривим екстерним дугама 10—15 мм (16 до 20 ком). Пулпа бурад теже са садржином око 220 кг бруто. Бурад морају бити израђена у фабрици или у занатској радионици. Забрањује се употреба буради сеоске израде са дрвеним обручима.

23) На једном данцету сваког бурета са пулпом мора бити утиснут натпис фирме или знак произвођача, број бурета, врста воћа, бруто и тара тежина, као и датум пулпирања. Ако је пулпа одређена за извоз, онда бурад мора носити још и ознаку „Југославија“.

Натписе и ознаке на бурадама треба исписати читко, штампаним словима, масном бојом (или ватреним жигом).

Ускладиштење

24) Бачве са пулпом ускладиштују се у затвореним просторијама, или на отвореним надкривеним (под кровом) местима. Бачве морају бити подложене. Места за ускладиштења морају бити сува, чиста без гамади и страног мириса.

25) Уколико прописана количина раствора за конзервирање није довољна за покривање плодова, онда се дозвољава додавање потребне количине свежег сока дотичне воћне врсте.

26) Одступање од ових квалитативних услова дозвољено је једино у погледу суве материје и то највише за 10%.

27) Забрањава се производња и стављање у промет пулпе, која не одговара овим квалитетним условима, изузевши случај да је одступање извршено са пристанком купца.

28) Ови квалитетни услови за воћну пулпу намењени извозу обавезни су за све произвођаче, извознике и контролне органе.

II — ВОЋНА КАША

(марк, срж, мезга)

1) Овај се пропис односи на воћне каше од јабукастог, јагодастог и коштичавог воћа.

2) Воћна каша је полупрерађевина, добијена из свежих воћних плодова, барењем и пасирањем (топлим начином), или млевењем и пасирањем (хладним начином). Каша мора бити конзервисана сумпорастом киселином.

3) Воћна каша може бити израђена и од пулпираног воћа (сулфитираног), које је прерађено према прописима за пулпу.

4) Плодови одређени за прераду у кашу морају бити свежи, здрави и зрели, а код јабука недозрели, кисели плодови, са светлим месом.

5) Свака врста воћа мора се посебно прерадити у кашу. Забрањује се мешање каше од свежих и пулпираног воћа.

6) Садржина сумпорасте киселине (SO_2) у воћној каши не сме прелазити 0,2%.

7) Садржина суве материје према врсти мора бити код појединих каша најмање:

каша од трешања	8%
каша од вишања	10%
каша од јагода	7%
каша од малина	6%
каша од купина	9%
каша од бресака	8%
каша од кајсија	9%
каша од шљива	15%
каша од јабука	10%
каша од крушака	11%
каша од дуња	11%
каша од грожђа	16%
каша од смокава	18%

8) Садржина песка у воћној каши не сме бити већа од 0,05%.

9) Воћна каша мора бити једноличне конзистенције и ослобођена од шкољка, семенак, чашичних листића, петељака итд.

10) Воћна каша мора бити светле боје а после десулфитирања мора се повратити природна боја, мирис и укус плодова.

11) Воћна каша не сме показивати знакове врења, труљења ни плесни, нити садржавати патогене микроорганизме.

12) Осим конзервирајућег раствора каша не сме садржавати стране примесе, нити средства за дотеривање боје, мириса и укуса. Забрањено је присуство соли тешких метала и арсена.

Паковање

13) Воћна каша се извози у чистим, новим, претходно припремљеним буковим или храстовим бурадама, која могу бити парафинирани, са димензијама:

Висина 81 см, пречник дна 52 см, пречник најширег дела (средина) 62 см, дебљина дуга букових најмање 20 мм, а храстових 18 мм. Дуге морају бити добро углавене споља и изнутра.

Дно и поклопац морају бити од дебљег дрвета и са дугама савијени добро спојени. Отвор мора да је 4—8 см у пречнику на данима или на испупчењу бурета и то на средњим, дебелим или широким дугама.

Ако се отвор налази на данцету, онда мора бити најмање 10 см на размаку од дуга.

14) Свако буре мора имати по 6 гвоздених обруча од којих су крајњи широки по 4 см, а остали по 3,5 см. Крајњи обручи се морају причврстити кривим ексерчићима дугачким 10 до 15 мм (16 до 20 ком).

Бурад за воћну кашу тешка су са садржином око 220 кг бруто. Бурад морају бити израђени у фабрици или у занатској радионици. Забрањује се употреба буради сеоске израде са дрвеним обручима.

15) На једном данцету сваког бурета са воћном кашом мора бити утиснут натпис фирме или знак произвођача, број бурета, врста воћа, бруто и тара тежина, као и датум, тј. година израде каше и начин израде (на пр. „хладан поступак“). Ако се воћна каша одређена за извоз, онда бурад мора носити још и ознаку „Југославија“.

Натписе и ознаке на бурадима треба исписати читко, штампаним словима, масном бојом (или утиснути ватреним жигом).

Ускладиштење

16) Бачве са воћном кашом ускладиштују се у затвореним просторијама или на отвореним наткривеним местима. Бачве морају бити подложене. Места за ускладиштење морају бити сува, чиста, без гамзиди и строгог мириса.

17) Отступање од ових квалитетних услова дозвољено је у погледу суве материје и то највише за 10%.

18) Забрањена је производња и стављање у промет воћне каше која не одговара овим квалитетним условима, изузевши случај да је отступање дозвољено са пристанком купца.

III. — ПЕКМЕЗ ОД ШЉИВА

1) Пекмез од шљива је производ добивен укувавањем свježих плодова шљива, ослобођених коштица, без додатка шећера до одређене густине тако, да се још може мазати.

2) Шљиве морају бити зреле у тој мери, да се покожица око петељке почне издирати, здраве, чисте и неоштећене.

3) За производњу пекмеза морају се употребљавати искључиво шљиве целаче (пожегаче — бистрице — босанке — мџарке).

4) Пекмез од шљива може бити непасиран и пасиран.

5) Непасирани пекмез се израђује укувавањем целих плодова шљива, тачније је боје и у њему се примећује покожица шљива.

6) Пасирани пекмез се добија укувавањем пасираних шљива. Овај пекмез је светлије боје, једноличне конзистенције, без покожица.

7) Пекмез се може израђивати и од пулпе, каше и од сувих шљива, али овај пекмез мора бити посебно као такав означен.

8) Садржина сувих материја у пекмезу мора износити најмање 60% по рефрактометру.

9) Пекмез од шљива произведен од пулпе и каше не сме садржавати више од 0,02% сумпорасте киселине (SO_2).

10) Забрањује се присуство олова и арсена; у пекмезу не сме бити струготина од метала.

11) Дозвољава се присуство песка највише до 0,1%.

12) Пекмез не сме бити загорео, нити садржавати коштице, петељке и друге стране примесе.

13) Забрањује се додавање вештачких бојених и ароматичних материја, конзервирајућих средстава и желирајућих материја.

14) Пекмез не сме садржавати патогене микроорганизме, нити показивати знаке врења, буђавости и слично, нити имати страни мирис и укус.

15) Пекмез се може израђивати и заслађен са додатком 25% шећера (сахарозе), али мора као такав бити посебно означен.

Паковање

16) Пекмез се пакује у бурадима од око 50, 100 и 200 кг и у дрвеним сандуцима од 5 до 10 кг, нето. Дозвољава се паковање пекмеза за домаћу потрошњу и у картонским кутијама, обложеним непромоцавим папиром од 1 кг нето тежине.

17) Бурад морају бити чисти, нова, од тврдог дрвета, са гвозденим обручима, те морају бити способна за транспорт.

Називи и ознаке

18) На амбалажи морају бити следеће ознаке: Врста производа, нето тежина, а код буради тара и бруто тежина (означено са Т или Б и односним бројем), име произвођача или извозника (односно његова ознака) и седиште, година производње. Пекмез намењен извозу мора имати још утиснуту и ознаку „Југославија“.

Ознаке морају бити утиснуте ватреним жигом или масном бојом, а на сандуцима ове ознаке могу се ставити и на одговарајуће етикете. Све ознаке или слике морају одговарати садржини.

19) Отступање од овог прописа дозвољава се само уз пристанак купца код robe намењене извозу.

IV. — МАРМЕЛАДЕ

1) Овај пропис се односи на мармеладе од једне врсте воћа, као и мешане од две и више врста воћа.

2) Мармеладе представљају производ добивен укувавањем пасираног воћне масе од свежег воћа или воћних полупрерађевина са додатком шећера (сахарозе). Конзистенција мармеладе је чврста, да се може сечти ножем, или тако густа, да се може мазати.

3) За све врсте мармеладе употребљава се шећер (сахароза) у количини од најмање 55%. Највише 10% сахарозе може се заменити сирупом (глюкозом).

4) Садржина сувих материја у мармелади мора бити најмање 68% $\pm$ 1%.

5) Дозвољава се додавање лимунске, бинске или млечне киселине до 0,15% од нето тежине производа.

6) Дозвољава се додавање пектина до 0,5% од нето тежине производа.

7) Киселост мармеладе сме бити највише 0,15%, рачунато на јабучну киселину.

8) Код мармеладе справљене из сулфитираних воћних полуфабриката дозвољава се највише 0,02% сумпорасте киселине (SO_2).

9) Садржина песка (нерастворљивог пепела — у 10% соној киселини) максимум 0,05%, за мармеладу од јагода максимум 0,1%.

10) На један килограм мармеладе дозвољава се следећа количина соли тешких метала:

а) бакра највише 25 милиграма (рачунато на бакар),

б) калаја највише 150 милиграма (рачунато на калај).

11) Не дозвољава се присуство олова.

12) Забрањује се додавање конзервирајућих материја и вештачких ароматичних материја.

13) Забрањује се вештачко бојење, изузев природним воћним соковима (вишњевим, кувинским, малиновим, боровицама).

14) Мармелада не сме садржавати патогене микроорганизме, нити показивати знаке квара услед рада микроорганизма, као плесни, врења и слично.

15) Мармелада не сме имати страних примеса.

Паковање

16) Паковање мармеладе се врши у дрвеним сандуцима од 5 и 10 килограма нето тежине, намењене после 24 часа хлађења, обложеним изнутра непромочивим папиром (пергамином); у лименим кутијама величине од 1, 2 и 5 кг које морају бити израђене од белог лима и изнутра лакиране, као и у картонским импрегнираним кутијама.

17) На опреми мармеладе морају се налазити следеће ознаке: врста производа, (мармелада од кајсија, мешана мармелада и сл.), нето тежина, датум израде, име и седиште произвођача. Мармелада намењена извозу мора имати још и утиснуту ознаку „Југославија“.

18) Све ознаке или слике морају одговарати стварном стању мармеладе.

V. — ЦЕМ

1) Цем је производ добијен укувавањем целих или исечених свежих воћних плодова са шећером (сахарозом), али тако да се у готовом продукту распознаје врста воћа. Цемови могу бити од једне, или мешани од више врста воћа. Конзистенција цема је желатинозна.

2) Цем се производи од чистог, здравог, довољно зрелог воћа.

3) Цем се може произвести и из воћне гупле најбољег квалитета.

4) За све врсте цемова употребава се шећер (сахароза) у количини од 60%. Највише 10% сахарозе може се заменити сирупом (глюкозом).

5) Садржина сувих материја мора бити најмање 67% по рефрактометру.

6) Количина доданог желирајућег сока не сме бити већа од 15% количине употребљеног воћа.

7) Дозвољава се додавање лимунске, вињске или млечне киселине највише до 0,15% од нето тежине продукта, према врсти воћа.

8) Дозвољава се додавање пектина до 0,5% од нето тежине производа.

9) Киселост цема сме бити највише до 0,15% (изражена у јабучној киселини).

10) Садржина песка се дозвољава највише до 0,05% а код јогодастог воћа до 0,1%.

11) Недопушта се искристалисање сахарозе.

12) На 1 кг цема дозвољава се следећа садржина соли тешких метала:

а) бакра највише 15 mgr. (рачунато на бакар).

б) калаја највише 150 mgr. (рачунато на калај).

13) Не дозвољава се присуство олова.

14) Забрањује се додавање конзервирајућих материја.

15) Цем израђен од пулпираниог воћа сме садржавати највише 0,02% сумпорасте киселине (SO_2).

16) Забрањује се вештачко бојење, изузев природним воћним соковима.

17) Цем не сме садржавати патогене микроорганизме нити показивати знаке квара, услед рада микроорганизма (врење, плесниност итд.). Цем не сме садржавати стране примесе, нити му се смеју додати вештачке ароматичне материје.

18) Паковање цема се врши у херметички затвореним стакленим теглама од 1 кг. и у лименкама превученим лаком са садржајем од 1 и 5 кг. Дозвољава се употреба кутије од импрегнираног картона као и кутија од картона и дрвета, које морају изнутра бити обложене целофаном или пергаминам—папиром. Картонске кутије су садржине 1 кг. а дрвене од 1 и 3 кг. нето.

19) На опреми цема морају се налазити следеће ознаке: врста производа, нето тежина, датум из-

раде, име и седиште произвођача. Цем намењен извозу мора имати још и утиснуту ознаку „Југославија“.

VI. — КОМПОТ

1) Компот претстављају воћне плодове или комаде плодова припремљене на подесан начин, заливене шећерним сирупом, херметички затворене и стерилисане, тако да очувају првобитни облик, конзистенцију, природну боју, мирис и укус.

2) Плодови намењени изради компота морају бити чврсти, свежи, здрави, чисти, доброг квалитета и неопштењени.

3) Компот може бити израђен од једне или више врста воћа и као такав мора бити означен.

4) Заслађивање компота врши се шећерним сирупом (сахарозом) мереним рефрактометром у јачини наведеној у табели. Највише 5% сахарозе може се заменити сирупом (глюкозом).

5) Дозвољава се додавање лимунске или вињске киселине највише до 0,3% рачунато на готов производ.

6) У компоту од грожђа дозвољава се појава незнатног талога, проузрокованог од образовања вињског камена.

7) Дозвољава се употреба нешкодљивих боја за животне намирнице.

8) На један кг. компота дозвољава се следећа садржина соли тешких метала:

а) бакра највише 5 милиграма (рачунато на бакар).

б) калаја највише 150 милиграма (рачунато на калај).

9) Забрањује се присуство соли олова.

10) Забрањује се присуство песка, петељака, лишћа и сличног.

11) Забрањује се додавање вештачких ароматичних желирајућих и конзервирајућих материја.

12) Компот не сме садржавати патогене микроорганизме, нити показивати знаке квара услед рада микроорганизма.

Компоти се справљају по следећој табели:

(Види табелу на следећој страни)

13) Паковање компота се врши у лименим кутијама, изнутра лакираним и у стакленим теглама од 1/2 и 1 кг.

14) На опреми компота морају се налазити следеће ознаке: врста производа нето тежина, датум израде, име и седиште произвођача. Компот намењен извозу мора имати још и утиснуту ознаку „Југославија“.

VII. — ВОЋНИ МЕД

(концентрисан воћни сок)

1) Под воћним медом подразумева се производ добијен укувавањем свежег воћног сока једне воћне врсте, претходно припремљеног на одговарајући начин без додатка шећера, до потребне густине.

2) За израду воћног меда може се употребити и са SO_2 сулфитирани воћни сок.

3) Воћни сок намењен изради воћног меда мора бити претходно избистрен.

4) Воћни мед се може произвести и хладном методом (сирзавањем).

5) Густина воћног меда мора бити најмање 36° Бомеа.

6) Дозвољава се везивање киселине у соку пре концентрисања додатком чистог калцијевог карбоната.

7) Не дозвољава се конзервирање воћног меда хемиским конзервирајућим материјама.

Врста компота	Облик у коме се плодови налазе	најмања садржина воћа код пуњења	највиша садржина 50% сирупа код пуњења	Садржина сувих материја у компоту %	П р и м е д б а
		д е л о в а			
1. Кајсије	полутке ољуштене или неољуштене	60	40	24	а), код свих компота толерира се $\pm 2^0\%$ од предвиђене количине воћних плодова и сирупа б) дозвољено је отступање од садржине суве материје за све компоте ± 1
2. Кајсије	целе, уљуштене или неољуштене	55	45	26	
3. Брескве	полутке ољуштене или неољуштене	60	40	24	
4. Брескве	целе ољуштене или неољуштене	55	45	26	
5. Крушке	полутке уљуштене	60	40	25	
6. Крушке	целе ољуштене	55	45	26	
7. Дуње	Кришке ољуштене	60	40	25	
8. Трешње	са коштицама	65	35	24	
9. Вишње	са коштицама	65	35	24	
10. Шљиве	целе ољуштене или неољуштене	60	40	24	
11. Шљиве	полутке ољуштене или неољуштене	65	35	23	
12. Ренклоде	целе неољуштене кришке или кошке	55	45	26	
13. Диње		60	40	30	
14. Јагоде	целе	65	35	28	
15. Бруснице	целе	65	35	28	
16. Грожђе	целе бобице	65	35	24	
17. Мешани компоти од најмање 4 врсте воћа		60	40	24	

8) Забрањено је бојење и ароматизирање вештачким материјама.

9) Не допушта се присуство олова и арсена у воћном меду.

10) Дозвољава се садржина бакра највише до 50 милиграма у литру.

11) Воћни мед не сме садржавати пену нити талог.

12) Не допушта се искристалисавање воћног шећера у меду.

13) Садржина целокупне киселине сме бити највише 3%, изражено у винској киселини.

14) Воћни мед се пакује у стакленим теглама, лименим кутијама и амбалажи од импрегнираног картона и транспортним дрвеним буредама.

15) На опреми воћног меда морају се налазити следеће ознаке: Врста производа, (воћни мед од вишања и сл.) нето тежина, датум израде, име и седиште произвођача. Воћни мед намењен извозу мора имати утиснуту ознаку „Југославија“.

VIII. — ВОЋНИ СОК

1) Воћни сок је производ добијен цеђењем (пресовањем) свежих воћних плодова и конзервисан на подесан начин, тако да се може непосредно употребити за пиће.

2) За израду воћних сокова плодови морају бити зрели, свежи, здрави и чисти.

3) Исцеђени сок сме садржавати највише 1% алкохола и до 2% угљен-диоксида (CO_2).

4) Забрањује се додавање воде, конзервирајућих средстава, бојених и ароматичних материја.

5) Сок не сме одавати стран укус и мирис, већ он мора бити карактеристичан за плод из кога је добијен.

6) Не допушта се присуство олова, бакра и арсена.

7) Код примене топле методе конзервирања не сме се манифестовати загорели укус.

8) Не допушта се појава талога у конзервираном соку.

9) Дозвољава се мешање сокова (купажа) у циљу поправке боје, укуса и мириса.

10) Сокови се могу производити од једне и више воћних врста, што мора бити посебно означено.

11) Забрањује се присуство патогених клида као и знакова врења, плеснивости итд.

Паковање

12) Паковање сокова се врши у стакленим боцама од 0,5—1 лит. и у лименим кутијама од 1/2 и 1 лит.

13) На опреми воћног сока морају се налазити следеће ознаке: врста производа, метода на који је произведен (топла, хладна, Сајеова, по Вехију итд.), нето тежина, датум израде, име и седиште произвођача.

14) Воћни сок намењен извозу мора имати још и утиснуту ознаку „Југославија“.

IX. — ВОЋНИ СУКУС

1) Сукус је цеђени воћни сок од здравих, зрелих и чистих плодова, потпуно или делимично ускиња

них пре пресовања, евентуално преврелих, конзервиран мрављом киселином. Овакав сукус је полу-прерађевина за израду воћних сирупа.

2) Ако је непревreo сукус одређен за производњу других воћних прерађевина, може се конзервирати са SO_2 (сумпорастом киселином).

3) Дозвољава се највише до 0,25% мравље киселине, а 0,15% сумпорасте киселине (SO_2), код грожда до 0,25% SO_2 .

4) Забрањује се додавање вештачких бојених и мирисљивих материја.

5) Не дозвољава се присуство соли тешких метала.

6) Забрањује се присуство арсена.

7) Садржина пепела нејмање 0,3%.

Паковање

8) Паковање сукуса се врши у храстовим транспортним бурадима и у парафинисаним пулпним бурадима од 200 л.

9) На једном листицу сваког бурега мора бити утиснут напис фирме или знак произвођача, број бурега, врста сукуса, бруто и тара тежина као и година производње.

Сукус одређен за извоз мора имати још и ознаку „Југославија“.

X. — ВОЋНИ СИРУП

1) Воћни сируп је производ густе конзистенције добијен загревањем свежег воћног сока или сукуса, једне воћне врсте, са шећером (сахарозом).

2) За производњу воћног сирупа мора сок односно сукус бити избистрен.

3) Воћни сируп се може произвести и хладним путем третирањем воћних плодова, или воћних сокова шећером (сахарозом).

4) Заслађивање воћног сирупа се врши искључиво шећером (сахарозом). На 35 делова сока даје се 65 делова шећера. Највише 10% сахарозе може се заменити сирупом (глюкозом).

5) Воћни сируп мора садржавати најмање 65% суве материје, а највише 68% по рефрактометру.

6) Дозвољава се додавање лимунске, винске или млечне киселине највише до 0,3%.

7) У циљу поправке боје сирупа може се додати сок од других врста воћа и то на 9 делова сирупа највише 1 део сока.

8) Воћни сируп не сме имати пену.

9) Воћни сируп не сме искристалисати код собне температуре.

10) По укусу, мирису и боји сируп мора одговарати воћу из кога је произведен.

11) Воћни сируп произведен топлим методом не сме бити загорео.

12) Забрањује се додавање вештачких бојених и ароматичних материја.

13) Не дозвољава се присуство олова и арсена.

14) Садржина бакра сме бити највише 10 мгр у лтр. рачунато на бакар.

15) Забрањује се употреба конзервирајућих средстава у сирупу.

16) Садржина мравље киселине у сирупу сме бити највише до 0,1%.

17) Не дозвољава се присуство патогених микроорганизама, као ни знакова квара услед рада микроорганизама.

18) Паковање воћног сирупа врши се у стаклене боце од 1/2, 0,7 као и од 1 лтр, те у стакленим бадонима, као и у дрвену бурад, претходно припремљену и парафинирану, садржине 100 и 200 лтр.

19) На опреми воћног сирупа морају се налазити следеће ознаке: врста производа, методе на

који је произведен (топла, хладна), нето тежина, датум израде име и седиште произвођача. Воћни сок намењен извозу мора имати још и утиснуту ознаку „Југославија“.

XI. — СУВО ВОЋЕ

Опште одредбе

1) Под сувим воћем подразумева се производ добијен сушењем свежих воћних плодова, претходно припремљених на одговарајући начин, до одређене садржине влаге.

2) За сушење се морају употребити свежи, здрави, зрели, руком брзани, чисти плодови, најбољег квалитета, од исте или приближно исте сорте, без механичких повреда.

3) Пропис се односи на следеће врсте воћа: јабуке, крушке, кајсије и шљиве.

Суве јабуке

1) За сушење се морају употребити свеже јабуке са белим или жучкастим месом, ољуштене и ослобођене семених ложе и исечене у колотове дебљине 5 до 7 мм, или у кришке.

2) У циљу очувања боје дозвољава се сулфитирање свежих плодова или третирање раствором кухињске соли.

3) Дозвољава се бланширање свежих плодова.

4) Садржина SO_2 у готовом производу сме бити највише 0,01%.

5) Садржина влаге у готовом продукту сме износити највише 18%.

6) Осушени производ не сме садржавати више од 10% иситњених делова воћа, а од тога не сме бити више од 1/5 у преху.

7) На осушеном плоду не смеју се налазити залепљени делови pokožице, семенке, петелке, и томе слично.

8) У осушеним јабукама дозвољава се највише до 0,05% песка.

9) Дозвољава се највише до 3 мгр металних струмотина у једном килограму осушених јабука.

10) Боја осушених јабука мора бити бела до светло жуте.

11) Осушене јабуке морају бити еластичне и под притиском прстију не смеју испустити сок.

12) Суве јабуке не смеју бити заражене штеточницама; исто тако се не дозвољава присуство плесних, оболелих и оштећених плодова.

13) Забрањује се присуство страног мириса и укуса у сувом производу.

14) Паковање осушених јабука се врши у дрвеним сандуцима од 5 и 10 кг, обложеним изнутра целофаном или пергаминиом. Плодови морају у сандуку бити лако пресовани. Могу се паковати и у троструке папирне кесе садржине од 10 до 15 кг, егализиране или у амбалажи од целофана или у картонске кутије обложене целофаном односно пергаминиом и лако пресоване.

15) На опреми сувог воћа морају се налазити следеће ознаке: врста производа, нето тежина, датум израде, име и седиште произвођача; суво воће намењено извозу мора имати још и утиснуту ознаку „Југославија“.

Суве крушке

1) За сушење се морају употребити крушке са белим или жутим месом, ољуштене, ослобођене семених ложе и исечене у полутке или кришке.

2) У циљу очувања боје дозвољава се сулфитирање свежих плодова или третирање раствором кухињске соли.

3) Крушке се пре сушења морају бланширати.
4) Садржине SO_2 у готовом производу сме бити највише 0,01%.

5) Садржина влаге у готовом производу сме износити највише до 20%.

6) На осушеном плоду не смеју се налазити заглављени делови pokožице, семенке, петељке и томе слично.

7) Дозвоља се садржина песка у осушеном производу највише до 0,05%.

8) Дозвољава се највише до 3 мгр металних струтоина у једном килограму осушених крушака.

9) Боја осушених производа мора бити бела до светло жуте.

10) Осушене крушке морају бити еластичне; под прстима не смеју испуштати сок.

11) Осушени производ не сме бити заражен штеточинама.

12) Не дозвољава се присуство плесивих, обојених и оштећених плодова.

13) Забрањује се присуство страних мириса, као и укуса у сувом производу.

14) Паковање осушених крушака врши се у дрвеним сандуцима од 5 и 10 кг, обложеним изнутра целофаном или пергамином. Плодови морају у сандуку бити лако пресовани. Могу се паковати и у троструке папирне кесе садржине од 10 до 15 кг егализиране, или у амбалажи од целофана као и у картонским кутијама обложеним целофаном, односно пергамином и лако пресоване.

15) На опреми сувог воћа морају се налазити следеће ознаке: врста производа, нето тежина, датум израде, име и седиште произвођача; суво воће намењено извозу мора имати још и утиснуту ознаку „Југославија“.

Суве кајсије

1) За сушење се морају употребити ољуштене полутке кајсија.

2) У циљу очувања боје дозвољава се сулфитирање свежих плодова.

3) Дозвољава се бланширање кајсија.

4) Садржине SO_2 у готовом производу сме бити највише 0,01%.

5) Садржина влаге у готовом производу сме износити највише 18%.

6) На осушеном производу не смеју се налазити заглављени делови, pokožице, семенке, петељке и томе слично.

7) Дозвољава се садржина песка у осушеном производу највише до 0,05%.

8) Дозвољава се највише до 3 мгр металних струтоина у једном килограму сувог производа.

9) Боја осушених производа мора бити светло жута.

10) Осушене кајсије морају бити еластичне. Под прстима не смеју испуштати сок.

11) Осушени производ не сме бити заражен штеточинама.

12) Не дозвољава се присуство плесивих, обојених и оштећених плодова.

13) Не дозвољава се присуство страних мириса и укуса у сувом производу.

14) Паковање осушених кајсија врши се у дрвеним сандуцима од 5 и 10 кг, обложеним изнутра целофаном или пергамином. Плодови морају у сандуку бити лако пресовани. Могу се паковати и у троструке папирне кесе, садржине од 10 до 15 кг, егализиране, или у амбалажи од целофана, или у картонским кутијама обложеним целофаном, односно пергамином и лако пресоване.

15) На опреми сувог воћа морају се налазити следеће ознаке: врста производа, нето тежина, датум израде, име и седиште произвођача; суво воће намењено извозу мора имати још и утиснуту ознаку „Југославија“.

Суве шљиве

1) Суве шљиве намењене извозу морају бити:

2) сушене од зрелих, здравих јесенских шљива ципача (врсте пожегача — бистрица), без сивака (горогена).

3) Добро осушене, без паренице, без сувишне влаге, тако да се не грудвају, под притиском прстају не лепе и да се кошнице под притиском прстају лако не помичу с места.

Највећи дозвољени проценат влаге износи за шљиве врсте:

Меркантил	— — — — —	25%
Узанс	— — — — —	25%
95/100	— — — — —	26%
80/85	— — — — —	27%
70/75	— — — — —	28%
60/65	— — — — —	30%

4) Чисте, без петељки и страних примеса и мешане са страним шљивама или другим сортама шљива. Толерирање се највише до 6% петељки по броју.

5) Морају бити без страног мириса или укуса, непригореле, ненадимљене, неукиселе, не смеју бити труле, буђаве или матиране.

6) Суве шљиве морају се решетањем сортирати у следеће квалитетне степене према броју комада (плодова) у пола килограма:

- а) 60/65 са ознаком „60“
- б) 70/75 са ознаком „70“
- в) 80/85 са ознаком „80“
- г) 95/100 са ознаком „100“
- д) 110/120 са ознаком „110“ (узанс)
- е) 120/130 са ознаком „120“ (меркантил)

Просечан број комада не сме ниуколико прелазити означене границе квалитетног степена, на пример 75/код 70/75. Контрола ће се вршити практично пребројавањем комада из по 10 врећа или из по 10 сандука по вагону и утврђивањем просека.

7) На захтев иностраних купца суве шљиве могу се решетати и дружице него на шест горе предвиђених степена. У том случају треба квалитетни степен означити бројем комада у пола килограма, сходно горњим основним ознакама.

За извоз у Западну Европу и изван Европе, где се тражи ознака квалитетног степена на бази броја плодова у американој фунти (453,59 гр) уместо пола килограма, дозвољено је одговарајуће решетање и ознака квалитетног степена на американоски начин, то са додатком слова „А“, на пр.: 70 „А“, итд.

8) Нерешетане суве шљиве морају бити на завојима (паковању) обележене ознаком „оригинал“, поред ознаке одговарајућег броја плодова у пола килограма, на пр.: „оригинал 100“, а нерешетане суве шљиве од 100/110 комада у пола килограма.

9) Без сортирања по крупноћи могу се извозити:

а) суве шљиве без кошница (ципане), за које се прописује ознака квалитетног степена „Прима Е“. Шљиве се могу ципати само у трговачким магацима и етиважама а не по кућама, и то без квашења водом или паром.

б) „Меркантил“, који служи индустриској производњи џемова, за који се прописује ознака квалитетног степена „М“. Ове шљиве морају такође испуњавати услове из тачака 1 до 5.

10) Суве шљиве не смеју се довозити на домаћа тржишта пре 20 септембра, осим у случају ако Стручни одбор за воће, поврће и њихове прерађевине при Секретаријату за контролу квалитета производа Министарства спољне трговине донесе другачију одлуку, која ће бити правовремено објављена.

11) Сандуци и вреће са сувим шљивама, које се стављају у промет морају носити ознаке предузећа поред ознака квалитетног степена према тачкама 6 до 10.

Вреће морају бити чисте, нове и способне за транспорт и за више претовара. Вреће за суве шљиве морају бити тешке најмање 725 гр типа „Бачлинг“ 481, димензије 62 X 117 см са шавом „Хераклес“ на страни и на дну. Само за испоруку „Меркантила“ допуштају се већ употребљене вреће без закрпа, способне за транспорт за више претовара. Вреће морају бити егализиране од 100 кг бруто.

Сандуци морају бити чисти, бели, рендисани, добро заковани и везани са стране металним обручима или жицом. Они морају садржавати пуну декларисану нето тежину.

12) Толерираће се највише до 1% разлике у нето тежини шљива пакованих у сандуцима на ниже.

13) Димензије сандука за етивирану шљиву од 25 кг:

чело: ширина 20 см, висина 22 см, дебљина 12 мм;

странице и поклопци: ширина 22 см, дужина 52 см, дебљина 10 мм, једноделне даске.

14) Димензије сандука за етивирану шљиву од 12,5 кг:

чело: ширине 20 см, једноделне даске; висине 11 см, једноделне даске; дебљине 12 мм једноделне даске;

странице: ширина 11 см једноделне даске; дужина 52 см једноделне даске; дебљина 10 мм,

поклопци: ширина 22 см једноделне даске, дужина 52 см, дебљина 10 мм.

ХП. — БОРАНИЈА У КОНЗЕРВАМА

1) Под боранијом у конзерви подразумева се производ добијен из свежих плодова, на одговарајући начин припремљених, стављених у херметички затворено паковање и стерилисане.

2) Боранија намењена конзервирању мора бити млада, са слабо развијеним зрном, свежа, здрава, сочна, чиста, без конца.

3) Боранија се конзервира цела или исечена, ослобођена врхова.

4) По крупноћи се боранија сортира на три класе:

I екстра (до 60 мм)

II фина (до 90 мм)

III средња (до 110 мм)

и по боји на жуту и зелену.

5) Пре пуњења боранија мора бити бланширана.

6) Дозвољава се додавање два-процентног славог раствора, као и 2% шећерног раствора.

7) У паковање од 1 кг ставља се код:

I екстра бораније: 570 гр бораније а раствора 280 гр,

II фина бораније: 560 гр бораније а раствора 290 гр,

III средње бораније: 550 гр бораније а раствора 300 гр.

8) Дозвољава се употреба бакарног сулфата у количини до 100 мг. на 1 кг нето садржине конзерве, што мора бити декларисано.

9) Не допушта се присуство олова, гвожђа и арсена.

10) Дозвољава се највише до 100 милиграма калаја на 1 кг производа.

11) Не допушта се додавање вештачких бојених материја.

12) Забрањује се додавање хемијски конзервирајућих материја, изузев код употребе стаклених тегила. У овом случају се допушта до 0,1% бензоата.

13) Не дозвољава се присуство патогених клиста нити знакова квара услед рада микроорганизама.

14) Паковање се врши у нелакиране кутије од белог лима од 1/2 и 1 кг, као и у стаклене тегле од 1/2 и 1 кг.

15) На опреми конзервиране бораније морају се налазити следеће ознаке: врећа производа, нето тежина, датум израде, име и седиште произвођача. Боранија намењена извозу мора имати још и утиснуту ознаку „Југославија“.

ХП. — ГРАШКА У КОНЗЕРВАМА

1) Под грашком у конзерви подразумева се производ добијен из свежих зрна грашка, припремљених на одговарајући начин, стављених у херметички затворено паковање и стерилисани.

2) Грашак намењен конзервирању мора бити у зрима, млад, чист и здрав. Добија се из зелених сочних махуна грашка.

3) Пре пуњења се зрна грашка морају бланширати.

4) Према крупноћи грашак се сортира на 5 квалитета:

I. екстра квалитет: промер зрна сме износити највише до 5 мм.

II. прима квалитет: промер зрна сме износити највише до 6 1/2 мм;

III. фини квалитет: промер зрна сме износити највише до 7 1/2 мм.

IV. средњи квалитет: промер зрна сме износити највише до 8 1/2 мм;

V. конзумни квалитет: промер зрна је преко 8 1/2 мм

5) Садржина кутије је следећа (од 1 кг):

I. екстра квалитет: 60 делова грашка и 26 делова раствора

II. прима квалитет: 58 делова грашка и 27 делова раствора.

III. фини квалитет: 58 делова грашка и 27 делова раствора.

IV. средњи квалитет: 55 делова грашка и 30 делова раствора.

V. конзумни квалитет: 55 делова грашка и 30 делова раствора.

6) Дозвољава се додавање 2% славог раствора и 2% шећерног раствора.

7) Дозвољава се употреба бакарног сулфата у количини од 100 милиграма на 1 кг нето садржине конзерве, што мора бити декларисано.

8) Забрањује се употреба вештачких бојених и конзервирајућих материја.

9) Не дозвољава се присуство олова, гвожђа и арсена.

10) Садржина калаја сме бити највише до 100 милиграма на 1 кг нето тежине.

11) Не дозвољава се присуство патогених клиста нити знакови кварења, насталих радом микроорганизама.

12) Зрна конзервираног грашка морају бити еластична, а раствор код I и II квалитета потпуно бистар, док код IV и V квалитета не сме бити слузаст.

13) Паковање грашка у зрну врши се у нелакиране кутије од белог лима од 1/2 и 1 кг.

14) На опреми конзервираног грашка морају се налазити следеће ознаке: врста производа, нето тежина, датум израде, име и седиште произвођача. Грашак намењен извозу мора имати још и утиснуту ознаку „Југославија“.

XIV. — ПАРАДАЈЗ-ПАСТА

1) Пропис се односи на 28—30% парадајз-пасту и 38—40% парадајз пасту, паковану у лимену, стаклену или дрвену амбалажу. Индустриски произведена роба мора одговарати овим условима.

2) Парадајз-паста је производ добивен укувавањем пасираних свежих, потпуно зрелих плодова парадајза до одређене садржине сувих материја.

3) Садржина сувих материја у парадајз-пастама мора бити 28—30%, односно 38—40% по рефрактометру.

4) Додавање чисте кухињске соли дозвољава се парадајз-пастама од 38—40% у количини до 10% суве материје, али се не урачунава у укупну суву материју.

5) Садржина песка се дозвољава највише 0,08%.

6) На 1 кг. парадајз-пасте дозвољава се следећа садржина соли тешких метала:

а) бакра 50 милиграма (највише) (рачунато на bakar)

б) калаја, у случају пуњења у лимене кутије 100 милиграма (највише)

в) олово 3 милиграма (највише) (рачунато на олово)

7) Забрањује се додавање хемијских конзервирајућих средстава, осим у отвореној амбалажи (бурадима) где се допушта највише 0,1% бензоата или комбина, рачунато на готов производ.

8) Забрањује се вештачко бојење.

9) Парадајз-паста не сме садржавати патогене микроорганизме, нити показивати знакове квара услед рада микроорганизма.

10) Парадајз-паста мора имати свежу изразиту црвену боју зрелог парадајза, евентуално са slabим жутијим тоном; не дозвољава се мрка боја; укус и мирис мора бити типичан за парадајз.

11) Парадајз-паста мора имати фињу, једноличну конзистенцију, без делића покожице, семенак, жилица и слично.

12) Садржина киселине изражена у лимунској киселини не сме прећи 0,2% на сваки проценат суве материје готовог концентрата без соли.

13) Парадајз-паста се не сме додавати шећер нити какве заслађујуће материје.

14) Паковање 28—30% пасте врши се искључиво у кутијама од белог lima верираним на унутрашњој страни, или стакленим теглама.

15) Паковање 38—40% пасте врши се у здравим, новим, претходно припремљеним буковим бурадима од 50, 100 и 200 лт. садржине.

16) На опреми парадајз-пасте морају се налазити следеће ознаке: врста производа, садржина суве материје, нето тежина, (а код бачава још и бруто и тара тежина), датум израде, име и седиште произвођача. Парадајз-паста намењена извозу мора имати још и ознаку: „Југославија“.

XV. — ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Постојеће залихе амбалаже, које овим упутствима нису предвиђене, или су израђене у друкчијим димензијама, могу се употребљавати за извоз само у 1948 години, по нарочитом одобрењу Министарства спољне трговине или комитета за спољну трговину влада народних република.

Друкчије паковање, натписи и ознаке могу се исто тако вршити на искључиво тражење купца, а

по претходном одобрењу Министарства спољне трговине или комитета за спољну трговину влада народних република.

Исто тако Министарство спољне трговине и поменути комитети једино су овлашћени да могу давати одобрење за одступања од квалитета робе прописаних овим упутством у колико то страни купац изричито тражи, а таква одступања не наносе штету угледа наше извозне трговине.

Ова упутства ступају на снагу даном објављивања у „Службеном листу Федеративне Народне Републике Југославије“.

Бр. 51061

2 августа 1948 године

Београд

Министар спољне трговине,
Милентије Поповић, с. р.

Сагласан,

Претседник

Савезне планске комисије,

Борис Кидрич, с. р.

592.

На основу чл. 16 Закона о општем државном буџету за 1948 годину, а у сагласности са Претседником Привредног савета Владе ФНРЈ, издајем

НАРЕДБУ

О ПЕТИМ ИЗМЕНАМА И ДОПУНАМА ПРИВРЕМЕНЕ ТАРИФЕ ПОРЕЗА НА ПРОМЕТ ПРОИЗВОДА

1) Пречишћени текст Привремене тарифе пореза на промет производа („Службени лист ФНРЈ“ бр. 42/48) мења се и допуњује Петим изменама и допунама Привремене тарифе пореза на промет производа које су саставни део ове наредбе.

2) Порез по стопима из Петих измена и допуна Привремене тарифе пореза на промет производа плаћаће се на промет који је обављен после ступања на снагу ове наредбе, уколико у тарифи није друкчије предвиђено.

У погледу државних набавки које ће се извршити после ступања на снагу ове наредбе сходно ће се применити одредбе чл. 36 Уредбе о порезу на промет производа („Службени лист ФНРЈ“ бр. 24/47).

3) Ова наредба ступа на снагу даном објављивања у „Службеном листу Федеративне Народне Републике Југославије“.

Бр. 28615

30 јула 1948 године

Београд

Министар финансија,
Добривоје Радосављевић, с. р.

Сагласан,

Претседник

Привредног савета Владе ФНРЈ,

Борис Кидрич, с. р.

У Пречишћеном тексту Привремене тарифе пореза на промет производа чине се следеће измене и допуне:

I

У Привременој тарифи пореза на промет производа — одељак А порез на промет производа и других добара:

У Тбр. 1 ставља се пореска стопа „4“ која ће се примењивати од 22 маја 1948 године;

У Тбр. 58 у примедби 1 после речи: „из тач. 1“ ставља се: „и 2“;

У Тбр. 60, 61, 67, 70 и 80 у примедби бришу се речи: „поред пореза по овом Тар. броју још и“;

У Тбр. 66 у примедби 1 бришу се речи: „тач. 1“;

У Тбр. 89 место пореске стопе „6“ ставља се „16“;

У Тбр. 93 после примедбе 3 додаје се нова примедба 4 која гласи: „4) — За тач. 36) — Изузетно, за храстову грађу, а то: резану бочварску-блистаче, обрубљену слабије каквоће, железничку и летве плаћа се порез по стопи од 10,8% од предвиђене основце. Ова примедба важи од 22 маја 1948 године“;

У истом тар. броју досадашња примедба 4 постаје примедба 5, а примедба 5 — примедба 6;

У Тбр. 147 место пореске стопе „69,6“ за ватросталну глину С. К. 29—32 ставља се „22,63“ која ће се примењивати почев од 1 јула 1948 године;

У Тбр. 510 и 511 наименовање робе у тач. 1 мења се и гласи: „1) стакло за прозоре и огледала и баштованско стакло дебљине до 4 мм закључно“. Ово наименовање важи од 22 маја 1948 године;

У Тбр. 667 у тач. 2) иза речи: „електричне сијалице до 5 вати“ додаје се: „и обичне сијалице“;

У Тбр. 702 додају се нове примедбе које гласе:

„16) Сваку количину ракије у промету преко 3 литара мора пратити пропратница или потврда о плаћеном порезу на промет производа коју издаје надлежни средски (градски) извршни одбор.“

17) Тачиоци ракије на мало дужни су водити регистар о набављеним и продатим количинама пића, а продавци ракије на велико или у затвореним флашама — књигу уноса и износа“;

У Тбр. 704 додају се нове примедбе које гласе:

„14) Сваку количину вина у промету преко 5 литара мора пратити пропратница или потврда о плаћеном порезу на промет производа коју издаје надлежни средски (градски) извршни одбор.“

15) Тачиоци вина на мало дужни су водити регистар о набављеним и продатим количинама пића, а продавци вина на велико или у затвореним флашама — књигу уноса и износа“;

У Тбр. 714 примедба 14 мења се и гласи:

„14) Порез по овом тар. броју не плаћају државна привредна предузећа, државна надлежства, државне установе, задруге као и народне и друштвене организације које су ослобођене пореза на доходак“.

II

У Привременој тарифи пореза на промет производа — одељак Б порез на промет услуга:

У Тбр. 7 у примедби 5) ст. 2 место речи: „код надлежног финансијског отсека средског (градског, рејонског) извршног одбора који ће доплату пореза потврдити“ стављају се речи: „код седишта Народне банке ФНРЈ које ће доплату пореза потврдити“.

У истом тар. броју примедба 14) мења се и гласи: „Порез по овом тар. броју не плаћа се на месечне зајмове државних надлежстава и установа, државних привредних предузећа, задруга као и народних и друштвених организација које су ослобођене пореза на доходак“.

У Тбр. 8 на крају примедбе 5) ставља се запета и додаје: „затим обвезнице задруга као и народних и друштвених организација које су ослобођене пореза на доходак“.

593.

На основу чл. 21 Уредбе о возачима моторних возила, издајем

НАРЕДБУ

О ПРИЈАВЉИВАЊУ ВОЗАЧА МОТОРНИХ ВОЗИЛА

1. — Власници моторних возила дужни су приликом регистрације моторних возила, да пријаве и возаче тих возила.

Исто тако дужни су, да у року од три дана пријаве сваку промену возача моторног возила.

Ако је на једном моторном возилу запослено више возача, морају бити пријављени сви возачи.

Возач моторног возила такође је дужан, да у року од три дана пријави престанак запослења или промену моторног возила на коме је пријављен као возач.

2. — Пријава возача моторног возила подноси се отсеку (одељењу) унутрашњих послова при извршном одбору средског (градског) народног одбора, код кога је регистровано моторно возило на коме је возач пријављен.

О поднетој пријави возача моторног возила, издаје се писмена потврда без које возач не може бити пријављен на другом моторном возилу.

3. — Ова се наредба не односи на возаче моторних возила Југословенске армије.

4. — Лице обавезно на подношење пријаве по овој наредби, које не поднесе пријаву или пријаву не поднесе у прописаном року, казниће се за прекршај новчано до 1.500.— динара, или казном поправног рада или лишењем слободе до једног месеца.

5. — Административно-казнени поступак за прекршаје по овој наредби води у првом степену одсек (одељење) унутрашњих послова при извршном одбору средског (градског) народног одбора.

6. — Ова наредба ступа на снагу даном објављивања у Службеном листу Федеративне Народне Републике Југославије“.

I бр. 2915

10 августа 1948 године

Београд

Министар унутрашњих послова,
Александар Ранковић, с. р.

594.

На основу чл. 4 Уредбе о тарифи, трошковима, фонду руководства и централном фонду радиостаница, а на предлог Претседника Комитета за радиодифузу службу Владе ФНРЈ, доносим

РЕШЕЊЕ

О ПОСТОЦИМА НОРМИРАНИХ ЕЛЕМЕНАТА ТРОШКОВА УПРАВЕ И ПРОДАЈЕ, ДОПРИНОСА ЗА РАЦИОНАЛИЗАЦИЈУ, ДОПРИНОСА ЗА КАДРОВЕ КОД РАДИОСТАНИЦА КАО И ПОДЕЛИ ИЗНОСА ДОПРИНОСА ЗА КАДРОВЕ

1. — За радиостанице одређују се следећи проценти нормираних елемената, и то:

а) за трошкове управе и продаје. — — —	20%
б) за допринос за рационализацију — — —	2%
в) за допринос за кадрове — — —	3%

2. — Износи нормираних елемената трошкова управе и продаје, доприноса за рационализацију и доприноса за кадрове из тачке 1 овог решења израчунавају се применом постотака из тач. 1 на планиране трошкове емисије. Ови износи додају се укупним трошковима емисије и претстављају елементе трошкова радиостаница из чл. 4 Уредбе о тарифи, трошковима, фонду руководства и централном фонду радиостаница.

3. — Износ доприноса за кадрове дели се на три дела:

- а) 25% радиостанице;
- б) 50% надлежном административно-оперативном руководиоцу; и
- в) 25% Комитету за радиодифузну службу Владе ФНРЈ.

4. — Ово решење примењиваће се од 1 јануара 1948 године.

К. бр. 6320

14 августа 1948 године

Београд

Претседник
Савезне планске комисије,
Борис Кидрич, с. р.

ОДЛИКОВАЊА

ПРЕЗИДИЈУМ

Народне скупштине Федеративне Народне
Републике Југославије

на основу члана 2 става 2 Закона о орденима и медаљама, а на предлог Врховног команданта оружаних снага ФНРЈ

р е ш е њ е

да се за показану храброст, умешност у командовању осведочени рад на остварењу братства и јединства међу нашим народима и стечене заслуге за народ у току народноослободилачке борбе, одликују:

ОРДЕНОМ ЗАСЛУГЕ ЗА НАРОД II РЕДА:

пуковници Ђуричић Вукашина Милутин и Кнежевић Александра Милан;

потпуковник Басарић Милана Богдан;

капетани: Корица Миливоја Нелељко и Љумњић Андрије Радован;

потпоручници: Бадаћ Мила Раде, Јерковић Митра Богдан, Крашевац Алојза Алојз, Корица Виска Константин и Војиновић Илије Јован.

заставник Бајић Јове Недељко.

ОРДЕНОМ БРАТСТВА И ЈЕДИНСТВА II РЕДА:

мајори: Чича Николе Богдан, Ђопић Вукашина Душан, Дроца Илије Миле, Кнежевић Остоје Бранко и Рајчевић Миле Јанко;

капетани: Ђургуз Марка Стево, Ифковић Миксима Данило, Јанчић Милована Никола, Кончар Петра Милош, Крстајић Миладина Војин, Кнежевић Глиге Драган, Крнега Јована Гојко, Мирковић Василија Страхинја, Малбашин Милоша Стево, Пајић Петра Стеван и Рајчевић Миле Богдан;

поручници: Брнелић Ивана Виктор, Бертончељ Алојза Јосип, Блануша Ђуре Стојан, Голубовић

Николе Вељко, Муџиза Стеве Раде, Ступар Лазара Сретко, Шегрт Лазара Петар, Шкарац Илије Рада, Вуњак Буде Милан, Видовић Лазе Радован, Витсо-вић Јована Душан и Жаухар Михе Јосип;

потпоручници: Барашанин Лазара Тодор, Бркић Шиме Остоја, Баста Милана Никола, Челиковић Але Смајил, Грошић Салиха Мухарем, Ђерковић Димитра Богдан, Клашња Прже Стево, Крејић Јована Саво, Крашевац Алојза Алојз, Козомора Пере Богдан, Кнежић Милана Петар, Кучинић Ивана Милан, Кривокапић Марка Јован, Личина Паје Дане, Љубишић Стојана Ђуро, Новковић Петра Душан, Поповић Које Тошо, Прашић Раде Ђуро, Пртењак Јована Јово, Почуча Стеве Ђоко, Радивојац Петра Драган, Ребић Јосипа Лука, Савичић Ђуре Јово, Шолаја Ђуре Лазар Штековић Митра Петар, Вуковић Тодора Бранко и Војиновић Новице Илија.

ОРДЕНОМ ПАРТИЗАНСКЕ ЗВЕЗДЕ III РЕДА:

капетани: Бањић Винка Милован, Јанков Ђуре Светислав, Митровић Боже Мићо и Рамић Станка Милан;

поручници: Јовановић Димитрија Никола, Мли-нарић Јове Јово и Секулић Илије Александар.

ОРДЕНОМ ЗА ХРАБРОСТ:

поручник Бујанић Пере Перо;

потпоручници: Брњас Ивана Драго, Белаћ Мила Раде, Бонди Самуила Иван, Гарић М. Душан, Ибра-химбеговић Химзе Мустафа, Корица Виска Констан-тин, Михевић Стеве Кајо, Ожболт Фране Фран-њо, Рајковић Ђуре Милан, Шарин Николе Јосип и Тепшић Томе Станко;

заставници: Арнерић Виктора Никола, Абрамо-вић Милана Живојин, Цимбаљевић Јована Љубо, Драшковић Алексе Драго, Хувак Андрије Звонко, Маливук Драгана Бранко, Прица Милана Гојко, Ратковић Мите Валентије и Шарић Михаила Ђуро.

ОРДЕНОМ ЗАСЛУГЕ ЗА НАРОД III РЕДА:

мајори: Герасимов Ф. Иван, Јанићијевић Ђорђа Љубинко, Латковић Миће Милорад, Мичић Милу-тина Михаило, Митић Јована Душан, Пешут Мате Антон, Петровић Спасоја Димитрије, Радовић Мило-вана Драгиша, Стојановић Крсте Борислав и Живко-вић Митра Лука,

капетани: Лукић Јеротија Ратко, Љубеновић Ми-тра Сретен, Миодраговић Миленка Душан, Табако-вић Глигора Никола, Васиљевић Василија Петар и Савић Живојин Миодраг;

поручници: Бонолић Ивана Виктор, Ђурић Ђор-ђа Радмир, Кокић Милована Зоран, Мавец Антон Јанез, Петровић Уроша Јердан, Попов Симе Брани-слав, Спасић Димитрија Жика, Скоробогач Валоријана Георгиј и Боилић Самуила Иван;

потпоручници: Добрић Ђуре Тодор, Белзлија Станка Ранко, Ђушић Милоша Радоје, Контора Стје-пана Данило, Перуновић Драгољуба Миодраг, Пе-ровић Стевана Петар, Секуловић Раде Голуб и То-машовић Мике Васиље;

заставници: Бабић Миле Крсто, Чивилевски Тасо Авдо, Даниловић Дмитра Раде, Целебичић Јована Борђе, Хрблан Франца Франц, Хафнер Валентина Иван, Косијанчић Андрија Данило, Марковић Стојана Стојадин, Милованић Слава Лазар, Радмировић Буре Никола, Шчекић Милоша Милосав, Зеленаковић Седима Ибрахим, Висковић Анте Никола и Жнидарчић Франца Франц;

војни чиновници: Марков Петра Никола, Марјановић Анте Марко, Пунгул Милутин Лазар, Таназевић М. Властимир и Вучковић Митра Станко.

Бр. 661

18 децембра 1947 године

Београд

Секретар,

М. Перуничкић, с. р.

Претседник,

др И. Рибар, с. р.

ИЗ СЛУЖБЕНИХ ЛИСТОВА НАРОДНИХ РЕПУБЛИКА

СЛУЖБЕНИ ЛИСТ НАРОДНЕ РЕПУБЛИКЕ ЦРНЕ ГОРЕ

„Службени лист Народне Републике Црне Горе“ у броју 16 од 20 јула 1948 године објављује:

Указ о проглашењу шумских комплекса за шуме републиканског значаја;

Уредбу о оснивању Завода за заштиту и научно проучавање споменика културе и природних реткости;

Уредбу о укидању Трговачко-индустриске и занатске коморе у Титограду;

Уредбу о оснивању Института за проучавање историје црногорског народа;

Правилник о приправничком стажу, стручним испитима и курсевима за службенике просветно-научне струке Народне Републике Црне Горе;

Правилник о контрахирању пољопривредних производа са ситним земљорадничким газдинствима;

Наредбу о увођењу нових звања у геолошкој струци;

Решење о посебним средњим маржама за откуп пољопривредних производа по везаним ценама на територији Народне Републике Црне Горе.

НАРОДНЕ НОВИНЕ

СЛУЖБЕНИ ЛИСТ НАРОДНЕ РЕПУБЛИКЕ ХРВАТСКЕ

„Народне новине“, службени лист Народне Републике Хрватске, у броју 63 од 7 августа 1948 године, објављују:

Указ о проглашењу „Апатовачке киселице“ у Апатовцу за предузеће републиканског значаја;

Указ о проглашењу млина „Санса“ у Пули за предузеће републиканског значаја;

Правилник о организацији и пословању Централног народног универзитета у Загребу;

Решење о допуни Решења о маржама откупа пољопривредних производа који се купују од произвођача по одређеним државним (везаним) ценама.

У броју 64 од 11 августа 1948 године објављују:

Правилник о приправничкој служби и стручним испитима, специјалистичком стажу и испитима специјалности лекара, стручним тецајевима за оспособљавање и обавезно стручно усавршавање службеника здравствене струке.

УРАДНИ ЛИСТ НАРОДНЕ РЕПУБЛИКЕ СЛОВЕНИЈЕ

„Урадни лист Народне Републике Словеније“ у броју 33 од 3 августа 1948 године објављује:

Уредбу о издавању лекарских уверења;

Измену Правилника о издавању еквивалентних лекова и лековитих препарата;

Наредбу о пристобинама за бачичку помоћ;

Наредбу о обавезном пријављивању туберкулозе и о евиденцији туберкулозних.

СЛУЖБЕНИ ГЛАСНИК НАРОДНЕ РЕПУБЛИКЕ СРБИЈЕ

„Службени гласник Народне Републике Србије“ у броју 37 од 5 августа 1948 године објављује:

Уредбу о мобилисању приватних теретних моторних возила;

Решење о стављању ван снаге Решења о национализацији неких комерцијалних магацина и подрума;

Упутство за откуп семена белих жита рода 1948 године;

Решење о маржама за откуп воћа и поврћа које се откупљује по слободним ценама.

САДРЖАЈ:

Страна

588. Указ о проглашењу предузећа „Бродоградилнице Мартиншница“ у Мартиншници за предузеће општедржавног значаја — — — — — 1061
589. Упутство за инспекцију прихода — — — — — 1061
590. Упутство о елементима из којих се састоје укупни трошкови радиостаница — — — — — 1063
591. Упутство о начину припреме војних и повртарских прерађевина намењених извозу — — — — — 1064
592. Наредба о Петим изменама и допунама Привремене тарифе пореза на промет производа — — — — — 1073
593. Наредба о пријављивању возача моторних возила — — — — — 1074
594. Решење о постацима намираних елемената трошкова управе и продаје, доприноса за рационализацију, доприноса за кадрове код радиостаница као и поделе износа доприноса за кадрове — — — — — 1074

Издавач: „Службени лист ФНРЈ“ — новинарско издавачко предузеће — Београд, Бранкова 20. — Директор и одговорни уредник Слободан М. Нешовић, Мајке Јевросиме бр. 20 — Штампана Југословенског штампарског предузећа, Београд