

ПРАВИЛНИК О КОРИШЋЕЊУ ЖИГА ГАРАНЦИЈЕ „ДОБРО СА ЗЛАТИБОРА“ ЗА ПРОИЗВОДЕ СА ПОДРУЧЈА ОПШТИНЕ ЧАЈЕТИНА/ПЛАНИНЕ ЗЛАТИБОР

Члан 1.

Овим Правилником прописују се услови који морају бити испуњени у поступку коришћења жига гаранције за производе и услуге са подручја општине Чајетина што укључује услове и поступке производње, систем и поступак доделе жига гаранције, контролу производње и квалитета, затим надзор коришћења жига гаранције за производе са подручја које обухвата територију општине Чајетина.

Прилози овом Правилнику су Захтев за право коришћења жига гаранције, Уговор о праву коришћења жига гаранције и изглед жига гаранције.

Жиг гаранције „Добро са Златибора,“ је регистрован у Заводу за интелектуалну својину Републике Србије као жиг гаранције.

Члан 2.

Власник жига гаранције „Добро са Златибора“ и носилац права жига гаранције је Привредно друштво за развој пољопривреде „Златиборски Еко Аграр“ ДОО (матични број: 20766603 ПИБ: 107165232).

Жигом гаранције „Добро са Златибора“ биће обележене прерађевине од меса, прерађевине од млека, конзервисано, сушено и кувано воће и поврће, сокови, желеи, џемови, компоти, чајеви (лековито биље), брашно и производи од житарица, колачи, посластице, сладоледи, мед, пића од воћа и воћни сокови, алкохолна пића (изузев пива), одећа и покривке за главу (рукотворине) и услуге обезбеђења хране и пића и привремени смештај (категорисана сеоска домаћинства која пружају услуге исхране и смештаја).

Такође, жиг гаранције „Добро са Златибора“ ће се користити и за штампане ствари, књиговезачки материјал, фотографије, канцеларијски материјал, као и за услуге које пружају предузећа која се баве оглашавањем (рекламирањем) тако што за рачун других лица комуницирају са јавношћу (реклама) путем преноса било каквих информација о производима и услугама омогућавајући потрошачима пригодан поглед на те производе и услуге, кроз услуге рекламних агенција, дистрибуцију проспеката, као и за организовање сајмова и изложби у комерцијалне или рекламне сврхе. Поменути производи сврстани су у оквиру одабраних класа Међународне класификације роба и услуга под бројевима: 16,25,29,30,32,33,35,43.

Опис Жига гаранције „Добро са Златибора“:

Тежиште знака је визуелни приказ две основне асоцијације на Златибор: планинска колиба и бор спојени у једну фигуру. Други ослонац блискост природи исказан је одабиром боја које сугеришу на златни бор, затим зелену шуму и траву. Сам натпис „Добро са Златибора,“ исписан ћириличним писмом смештен је у централном делу знака.

С обзиром да се ради о Златибору најпознатијој и најпосећенијој туристичкој дестинацији у Србији на знаку такође стоји и назив Добро са Златибора исписан ћириличним и латиничним писмом, као и преводи на енглески “Benefit from Zlatibor” и руски језик “Златиборское благо”.

Изглед жига:



Члан 3.

Жиг гаранције „Добро са Златибора“ се региструје у циљу брендирања производа, повећања пласмана и потрошње локалних производа у туристичкој понуди општине Чајетина, подстицања развоја и производње група локалних производа, подизања нивоа квалитета означених производа и туристичких услуга, очувања аутентичности и традиције, креативности и иновација, односно интегрисане промоције производа и услуга са територије општине Чајетина.

Производи који носе ознаку „Добро са Златибора“ морају бити у складу са важећим законским и пратећим прописима, својим укупним својствима морају задовољити изражене или претпостављене потребе корисника и захтеве утврђене у нормама или спецификацијама, којима се осигурава специфичан, виши ниво квалитета локалних производа.

Обележени производи морају се производити на територији општине Чајетина од сировина са овог подручја, а изузетак чине сувомеснати производи чија сировина пореклом може бити са територије целе Републике Србије, са условом да стока проведе минимум шест на територији општине. Обележени производи такође морају задовољавати законске одредбе о сигурности и безбедности хране, заштити животне средине и заштити потрошача, а својим укупним својствима задовољити потребе потрошача.

Смештајни капацитети, односно сеоска туристичка домаћинства као и ресторани која буду носила Жиг гаранције „Добро са Златибора“, морају испуњавати законске услове и прописе у вези са категоризацијом смештајно-угоститељских објеката/пужалаца услуга.

Члан 4.

Жиг гаранције „Добро са Златибора“ се може доделити само оним произвођачима који уредно воде евиденције о набавци сировина, производњи и продаји производа, односно пружаоцима услуга који у складу са важећим прописима пружају и продају услуге.

Корисници жига гаранције, који пријављују производе ради коришћења жига гаранције „Добро са Златибора“, дужни су да се придржавају овог Правилника и испуњавају све обавезе које су утврђене Уговором о праву коришћења жига гаранције „Добро са Златибора“.

Члан 5.

Власник/носилац права жига гаранције даје право његовог коришћења заинтересованим произвођачима и пружаоцима услуга, који испуњавају услове из овог Правилника и пратећих прилога, заснованог на Захтеву за право коришћења жига гаранције „Добро са Златибора“ и Уговора о праву коришћења жига гаранције „Добро са Златибора“.

Власник/носилац права на жиг гаранције доносиће сваке године Одлуку о висини накнада за покриће трошкова решавања захтева приликом подношења захтева, те за накнаду за право коришћења жига за време важења Уговора о праву коришћења жига гаранције „Добро са Златибора“.

Својства производа

Жигом гаранције „Добро са Златибора“ обележаваће се следеће групе производа:

I. Сувомеснати производи од меса:

1. Говеђа пршута
2. Свињска пршута
3. Сува сланина
4. Овчија стеља

Говеђа пршута је трајни ферментовани производ од говеђег меса, који се производи према традиционалној технологији на подручју планине Златибор и општине Чајетина. Производ има умерено чврсту конзистенцију и по површини смеђе црвену боју. На пресеку мишићно ткиво је црвене боје и правилно је мраморирано малим скупинама масног ткива. Одликује се пријатним мирисом и укусом карактеристичним за сољено, сушено и димљено говеђе месо а уз то има специфичну и врло пријатну арому. Сировина за производњу је мускулатура пореклом од добро ухрањених говеда старих 3-5 година и то од најквалитетнијих делова говеђег трупа као што су бут (без коленице), бифтек (филе) и леђа (од каудалне ивице 4. торакалног пршљена до tuber сохае). После расецања полутки и искоштавања мускулатуре, одваја се површинско масно и везивно ткиво и формирају се мишићне партије дужине 30-50 цм, ширине 12-15 цм и дебљине 8-10 цм. Мускулатура леђа се може попречним резом раздвојити на 2-3 дела, док се бифтек користи као јединствена мишићна маса (део). Обликовани комади мускулатуре се соли чистом соли (NaCl) утрљавањем око 3% соли на масу комада меса, после чега се ређају у посуде (3-5 редова). Сољење се одвија на температури од око 5 °C и траје 5-7 дана. Током сољења долази до издвајања месног сока, па је после 3-4 дана целокупна површина меса прекривена овим соком. Након сољења комади меса се везују канапом, ређају на штапове тако да се међусобно не

додирују и постављају у просторију са добром циркулацијом ваздуха у којој се прво врши цеђење (2-3 сата) а касније и сушење и димљење. Као извор топлоте и дима користе се искључиво тврде врсте дрвета (буква, храст, граб). Температура у просторији треба да буде 8-10 С, а релативна влажност 70-75 %. Процес сушења и димљења траје 3-4 недеље и у том периоду се штапови са комадима мяса 2-3 пута преслажу (доњи редови се постављају горе и обратно) како би сви комади мяса били третирани под приближно једнаким условима. Све фазе технолошког процеса производње морају се обављати према савременим принципима хигијене и технологије мяса .

Свињска пршута је производ произведен по традиционалној рецептури умерено чврсте конзистенције, а по површини је смеђе-црвене боје. На пресеку је црвене боје и правилно је мраморирана мањим скупинама масног ткива. Мирис и укус су веома пријатни са карактеристикама сољеног, димљеног и сушеног свињског мяса. Као сировина се користи мускулатура најквалитетнијих делова трупа, мясо I категорије са бута и леђа. Леђа се формирају као јединствена мишићна партија, док се бут расеца на више мишићних партија које се обликују у комаде дужине 15-20 цм и дебљине 4-8 цм. Обликовани комади мускулатуре се соли чистом соли (NaCl) утрљавањем око 3% соли на масу комада мяса, после чега се ређају у посуде (3-5 редова). Сољење се одвија на температури од око 5 °С и траје 5-7 дана. Током сољења долази до издвајања месног сока, па је после 3-4 дана целокупна површина мяса прекривена овим соком. Након сољења комади мяса се везују канапом, ређају на штапове тако да се међусобно не додирују и постављају у просторију са добром циркулацијом ваздуха у којој се прво врши цеђење (2-3 сата) а касније и сушење и димљење. Као извор топлоте и дима користе се искључиво тврде врсте дрвета (буква, храст, граб). Температура у просторији треба да буде 8-10 С, а релативна влажност 70-75 %. Процес сушења и димљења траје 3-4 недеље и у том периоду се штапови са комадима мяса 2-3 пута преслажу (доњи редови се постављају горе и обратно) како би сви комади мяса били третирани под приближно једнаким условима. Све фазе технолошког процеса производње морају се обављати према савременим принципима хигијене и технологије мяса .

Сува сланина је производ од посебно обрађених делова свињске полутке које садрже мускулатуру врата, плећке (без подлактице), леђа (каре), бута (без руже, шола и коленице), међуребарну и трбушну мускулатуру са припадајућим масним ткивом и кожом. На обрађеним таблама сланине остављају се рскавице плећке (cartilago scapulae) рскавица врха цревне кости и рскавица врха ребара како би се очувао изглед појединачних мишића и њихова међусобна повезаност. Готов производ се одликује уједначеном величином комада и умерено чврстом конзистенцијом, на пресеку производа површине мишићног ткива морају имати црвено ружичасту а површине масног ткива белу до светло жућкасту боју. Готов производ мора да пружа благ мирис на дим и у целини мора да поседује пријатну и специфичну арому за ову врсту производа. Током процеса солења, сушења и димљења сви комади (табле) сланине морају се третирати у приближно једнаким условима. У том периоду се штапови са комадима мяса 2-3 пута преслажу (доњи редови се постављају горе и обратно) како би сви комади мяса били третирани под приближно истим условима. Сољење се врши утрљавањем чисте соли по површини комада (табли) у количини од око 3% на масу сировине. Сољење траје око 7 дана на температури од око 5 С уз умерено досољавање после трећег дана од почетка солења. Сушење и димљење трају око 3 недеље и то на температури од 8-10 С мах 12 и релативној влажности ваздуха од 70-75%. За производњу дима користе се тврде врсте дрвета (нпр. буква, храст, граб). Готов производ треба да садржи од 3-3,5% соли. Све фазе технолошког процеса производње морају се обављати према савременим принципима хигијене и технологије мяса .

Овчија стеља је производ добијен сољењем и сушењем овчијег меса без костију. Трупови оваца се отварају уздужним расечањем средином грудне кости и карличног споја, а потом се ваде све кости са унутрашње стране трупа, пазећи да се не оштети спољни изглед меса. Одстрањују се све кости осим голењаче и лисњаче, које заједно са тетивама служе за вешање производа због димљења и сушења. Сољење меса се врши утрљавањем око 8 % соли у односу на масу меса. Уз најмање једно превртање и цеђење сока, месо на овај начин посољено остаје у посудама око 2 недеље. Процес димљења траје најчешће од 10-15 дана. Комади меса се слажу у једној равни уз повремене ротације како би сви комади меса били третирани под истим условима. На пресецима мишићно ткиво је уједначено, тамно црвене боје, а припадајуће масно ткиво је беле боје са смеђе –жућкастим тоном према површинском слоју. Све фазе технолошког процеса производње морају се обављати према савременим принципима хигијене и технологије меса .

Производи морају испуњавати услове прописане правилницима :

Правилник о квалитету и другим захтевима за производе од меса „Сл. Гласник 33/2004 и 31/2012 и Правилник о малим количинама примарних производа које служе за снабдевање потрошача подручју за обављање тих делатности као и одступања која се односе на мале субјекте у пословању храном животињског порекла „Сл. Гласник 111/2017“

II. Млечни производи:

1. Кајмак
2. Бели **полумасни** сир у кришкама

Кајмак је производ који се добија као масни слој или кора која се одваја са куваног и охлађеног млека уз додатак кухињске соли без других додатака.

Кајмак се производи од свежег крављег млека. Користи се пуномасно млеко које се пастеризује (кува) на температури од 90-95°C у трајању од 5-10 минута. По завршетку, млеко се разлива у посуде у којима стоји од 15-20 сати док се не издвоји кора. Кајмак се затим скида, цеди, слаже у посуде и соли. Овако добијен производ се одлаже на зрење. У зависности од дужине зрења добијају се млади или стари(зрели) кајмак.

Бели полумасни сир у кришкама се добија од пастеризованог млека уз додатак кухињске соли и стартер култура. Након формирања груша одваја се сурутка и груш се пребацује у посуду где се под притиском (преса) груш у потпуности одваја од сурутке. Овако притиснут сир у посуди остаје да стоји од 15-20 сати док се из њега у потпуности не издвоји сурутка. По одвајању сурутке сир се сече на кришке уз помоћ лењира за сир да би кришке биле исте величине и слаже у канте и соли. Сир се тада налива сурутком и одлаже на зрење на температуру од 16-18 °C у трајању од минимум 7 дана.

Производи морају да испуњавају услове прописане у Правилнику о квалитету производа од млека и стартер култура, "Сл. гласник РС", бр. 33/10.

III. Сушено и кувано воће и поврће, сокови, желеи, џемови и компоти

Воће које се користи за прераду мора бити узгајано на територији општине Чајетине и то: јабукe, шљиве, крушке, боровнице, малине, јагоде, аронија и шипурак и мора испуњавати следеће услове:

- 1) да је здраво и свеже
- 2) да је у фази технолошке зрелости
- 3) да нема страни мирис и укус

- 4) да је без страних примеса
- 5) да не садржи остатке средстава за заштиту биља изнад максимално дозвољених количина утврђених прописом

Прерађевине од воћа у свом саставу могу поред воћа као основне сировине садржати једино шећер као конзерванс.

Прерађевине од воћа морају испуњавати услове у погледу квалитета прописане у Правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата „Службени лист СФРЈ“, бр. 1 од 5. јануара 1979, 20 од 16. априла 1982, 39 од 30. јуна 1989 – др. правилник, 74 од 23. новембра 1990, 46 од 21. јуна 1991 – др. правилник, „Службени лист СРЈ“, бр 33 од 14. јула 1995. – др. правилник, 58 од 8. децембра 1995, „Службени лист СЦГ“, бр. 56 од 26. децембра 2003. – др. правилник, 4 од 23. јануара 2004 – др. правилник, 12 од 25. марта 2005 – др. правилник, „Службени гласник РС“, број 43 од 17. маја 2013 – др. правилник, 72 од 14. јула 2014 - др. правилник, 101 од 8. децембра 2015 - др. Правилник и Правилнику о производњи и прометумалих количина хране биљног порекла, подручју за обављање тих делатности, као и искључењу, прилагођавању или одступању од захтева хигијене хране "Службени гласник РС", број 13 од 14. фебруара 2020.

IV. Мед:

1. Цветни (ливадски) мед, полен, прополис и млеч добијени од пчела које нису сељене са територије општине Чајетине

Мед и други производи пчела морају испуњавати услове прописане Правилник о квалитету меда и других производа пчела „Сл. Гласник РС 101/2015“.

V. Колачи и послastiце

1. Колачи и послastiце припремљени по традиционалној рецептури од 70% сировина добијених са територије општине Чајетина, при чему осталих 30 % сировине могу чинити шећер, брашно и зачини.

Производи који носе жиг „Добро са Златибора“ морају бити:

- произведени искључиво на подручју територије општине Чајетина;
- произведени према традиционалним рецептурама и начину производње, који имају своју заснованост на аутохтоним и изворним методама;
- морају се производити од локалних сировина, које тим производима омогућавају да имају својства која су типична за подручје Златибора.

Ово посебно важи за сировине које највише одређују својства коначног производа. Изузетак чине сувомеснати производи чија сировина пореклом може бити са територије целе Републике Србије изузев за овчију стељу која се производи од сировине са територије општине Чајетина.

Што се тиче говеда може се користити месо од грла која су последњих 6 месеци укључујући пашну сезону провела на територији општине Чајетина.

Сухомеснати производи који носе знак „Добро са Златибора“ морају да потичу из објеката чија месечна производња не прелази капацитет од 3000 кг прерађевина.

Кајмак и сир који носе жиг „Добро са Златибора“ морају да потичу из објеката у којима недељна количина сировог млека које може да се преради не прелази 25000 литара.

Произвођачи су дужни да производе декларацију, означавају и рекламирају у складу са важећом регулативом као и одредбама овог Правилника и допунских докумената, односно да на видљив, недвосмислен начин истичу Жиг у складу са овим Правилником и припадајућим одредбама.

Произвођачи су дужни да производе који носе Жиг производе у објектима и прописаним условима према важећој регулативи Републике Србије водећи рачуна о заштити животне средине и одрживости руралних ресурса планине Златибор.

VI. Својства услуге

Смештајни објекти у сеоским туристичким домаћинствима који носе жиг, треба да испуњавају следеће услове и критеријуме:

- рурални туристички производ се мора базирати на принципима одрживости, па је стога носилац жига гаранције обавезан да туристима нуди елементе сеоске средине, природу, презентује традиционалну гостољубивост, гастрономију и животне вредности локалне заједнице;
- објекти у којима се пружају угоститељске услуге у сеоском туристичком домаћинству морају испуњавати све минималне техничке и санитарно-хигијенске услове важећег Правилника (Правилник о условима и начину обављања угоститељске делатности, као и о начину пружања угоститељских услуга у објектима домаће радиности и сеоског туристичког домаћинства "Службени гласник РС", број 13 од 14. фебруара 2020.), затим морају бити категорисани као сеоско туристичко домаћинство.
- објекти у којима се пружају наведене услуге морају бити изграђени од природних материјала и у складу са традиционалном архитектуром златиборског краја.;
- физичко лице може да пружа услуге припремања, услуживања хране и пића које је претежно сам произвео или је 60% производа има ознаку „Добро са Златибора“;
- физичко лице које пружа угоститељске услуге у сеоском туристичком домаћинству/домаћој радиности издаје објекте преко локалне туристичке организације, туристичке агенције или привредног субјекта, на основу уговора.

Ресторани / Хотелско - угоститељски објекти који буду обележавани Знаком мораће да испуне следеће критеријуме:

- изјава о испуњености санитарно-хигијенских услова за уређење и опремање угоститељских објеката прописане Правилником о минималним техничким и санитарно хигијенским условима за уређење и опремање угоститељских објеката (Сл.гласник РС, бр. 41/1 и 48/12);
- да сви запослени испуњавају критеријуме дефинисане Правилником о обавезним здравственим прегледима одређених категорија запослених лица у објектима под санитарним надзором, обавезним и препорученим здравственим прегледима којима подлежу одређене категорије становништва Службени гласник РС", број 3 од 18. јануара 2017.
- да сви објекти имају видно истакнут жиг гаранције у својим просторијама и / или јеловницима, као и да врши истицање ценовника услуга у складу са Законом о заштити потрошача „Сл. Гласник РС“ бр.62/2014,6/2016-др.закон и 44/2018- др.закон;
- да предузеће које подноси захтев за коришћење жига гаранције нема дуговања према држави и запосленима по основу пореза, доприноса за здравствено осигурање, боравишне таксе и плате;
- да се сви запослени који раде на припремама јеловника који су предмет жига гаранције придржавају норматива стандарда прописаних и усвојених Законом о угоститељству „Сл.Гласник РС“број 17/2019, као и да су сви запослени на услуживању истих упознати о садржају и пореклу намирница и да добро владају познавањем јеловника који је предмет жига гаранције;
- да у изради тј. припреми јела која су предмет жига гаранције искључиво користи производе и услуге произведене у локалним заједницама који су предмет жига гаранције, а по наведеним нормативима и стандардима.

Систем доделе жига гаранције „Добро са Златибора“

Члан 6.

Субјекти укључени у поступак коришћења жига гаранције „Добро са Златибора“.

За поступак доделе и контролу коришћења жига гаранције „Добро са Златибора“ надлежно је Привредно друштво за развој пољопривреде „Златиборски Еко аграр“ преко радног тела Контроле квалитета, састављеног од представника следећих институција:

1. Привредно друштво за развој пољопривреде „Златиборски Еко аграр“
2. Удружење произвођача сувомеснатих производа златиборског округа
3. Удружење произвођача млека „Златиборски млекари“
4. Удружење „Златиборски плодови“
5. Друштво пчелара „Златибор“
6. Туристичка организација Златибор

Контролу квалитета обавља независна специјализована институција или организација која је по својој основној делатности надлежна и са којом радно тело Контроле квалитета закључује уговор.

Привредно друштво за развој пољопривреде „Златиборски Еко Аграр“ ДОО прима захтев за доделу права коришћења жига гаранције „Добро са Златибора“, обавља оперативне послове у поступку решавања захтева и доделе права коришћења жига гаранције „Добро са Златибора“, води Регистар корисника жига и овлашћених лабораторија и обавља остале послове из овог Правилника.

Привредно друштво за развој пољопривреде „Златиборски Еко Аграр“ ДОО води регистар корисника жига гаранције „Добро са Златибора“, у који се уписују сви подаци о корисницима којима је жиг додељен(име и презиме, ЈМБГ, број пољопривредног газдинства, производ који носи ознаку) , а за које су склопљени уговори о праву коришћења.

Привредно друштво за развој пољопривреде „Златиборски Еко Аграр“ ДОО је дужно, на захтев заинтересованих, да омогући увид у Регистар корисника жига гаранције „Добро са Златибор“, који садржи опште доступне податке.

Радно тело Контрола квалитета одлучује о додели и одузимању права коришћења жига, утврђује износ који треба уплатити за покриће трошкова решавања захтева у поступку доделе и коришћења жига дефинисањем ценовника у зависности од врсте делатности на годишњем нивоу , спроводи редовне и ванредне контроле коришћења жига преко овлашћене институције која је сертификована за Контролу производа са заштитом порекла , израђује, ревидира и допуњава контролне листе за спровођење редовних и ванредних контрола, предлаже годишњи програм редовног надзора, предлаже годишњи план промоције жига гаранције „Добро са Златибора“, посредује у споразумном решавању несугласица између корисника и трећих лица и руководи осталим пословима у складу са овим Правилником. Контрола испуњености услова за коришћење жига „Добро са Златибора“ вршиће се минимум редовно два пута годишње од стране овлашћене институције која је сертификована за Контролу производа са заштитом порекла..

Члан 7.

Коришћење и заштита жига гаранције „Добро са Златибора,,

Захтев за доделу права коришћења жига гаранције „Добро са Златибора“ подноси се Привредном друштву за развој пољопривреде „Златиборски Еко Аграр“ на обрасцу који је прилог овом Правилнику.

Уз захтев подносилац захтева прилаже следећу документацију:

1. доказ о регистрацији подносиоца захтева сходно делатности коју подносилац обавља
2. доказ о упису/одобрењу производног/смештајног објекта
3. кратак опис деловања, историје и других података о подносиоцу захтева
4. изјаву подносиоца захтева о пореклу робе (за производе)
5. декларацију производа за који се тражи право на коришћење жига гаранције „Добро са Златибора“
6. техничку документацију производа или услуге, слику, промотивни материјал и другу документацију за недвосмислену и поуздану идентификацију производа или услуге
7. решења, потврде, извештаје о испитивању, сертификате или друге потврдне документе о задовољавању законских одредби које се односе на производ или услугу
8. сертификате или друге документе о уведеном систему управљања квалитетом
9. документацију о производу или услузи којом се доказује и потврђују тражени елементи о карактеристикама и квалитету производа или услуге
10. доказ о уплаћеном износу за покриће трошкова решавања захтева у поступку доделе жига гаранције „Добро са Златибора“.

Члан 8.

По пријему Захтева, Привредно друштво за развој пољопривреде „Златиборски Еко Аграр“ ДОО проверава да ли је Захтев поднет у складу са условима овог Правилника.

Уколико утврди да Захтев није потпун, затражиће да га подносилац захтева допуни. Исправно поднет Захтев, са припадајућом документацијом, доставља се Контроли квалитета, која је надлежна за његово решавање.

Контрола квалитета у року од 30 дана мора да утврди да ли подносилац захтева испуњава услове потребне за коришћење жига .О својој одлуци Контрола квалитета обавештава Привредно друштво за развој пољопривреде „Златиборски Еко Аграр“ ДОО а Привредно друштво за развој пољопривреде „Златиборски Еко Аграр“ ДОО обавештава подносиоца Захтева писменим путем.

Са сваки од корисника закључује се Уговор о праву коришћења жига, који се доставља Заводу за интелектуалну својину Републике Србије. Уговор се склапа на време од три године и може се продужавати неограничено за време важења жига.

Потписом Уговора о праву коришћења жига, Корисник жига преузима сва права и обавезе које произилазе из овог правилника за време важења Уговора о праву коришћења жига гаранције „Добро са Златибора“.

Корисник жига гаранције „Добро са Златибора“ дужан да води евиденцију о броју примљених и коришћених маркица жига гаранције „Добро са Златибора“.

Жиг се мора користити у складу са описима и спецификацијама утврђеним у изгледу знака.

Жиг гаранције „Добро са Златибора“ се може користити на основу Уговора о праву коришћења жига и у сврху промоције, искључиво за производ и услугу за које је додељено право коришћења.

Члан 9.

Редовна контрола услова и поступака производње и коришћења жига.

Редовну контролу коришћења жига гаранције „Добро са Златибора“ спроводи Комисија која се именује од чланова Контроле квалитета код свих корисника .

Корисник жига обавезује се, за време важења Уговора о праву коришћења жига гаранције „Добро са Златибора“, а у циљу надзора над коришћењем жига, да ће допустити члановима Комисије приступ у све радне просторије које користи за производњу и продају, те без накнаде ставити на располагање узорке производа потребне за испитивање.

Корисник жига гаранције „Добро са Златибора“ или од њега овлашћени представник дужни су присуствовати спровођењу контроле.

Уколико у току важења Уговора о праву коришћења жига гаранције „Добро са Златибора“ Комисија оцени да су потребни додатна контрола и испитивања или да постоји сумња у злоупотребу коришћења жига, Комисија обавештава писменим путем, уз образложење, корисника жига гаранције „Добро са Златибора“ о опсегу и спецификацијама контроле и/или испитивања. Ако корисник може документовати неоправданост сумње, Комисија може одустати од захтева за контролу и/или испитивање.

Трошкове испитивања из претходног става сноси Привредно друштво за развој пољопривреде „Златиборски Еко Аграр“ ДОО уколико се сумња покаже као неоснована. Уколико се испитивањем докаже да је било злоупотребе коришћења жига од стране корисника он сноси трошкове испитивања.

Члан 10.

Чланови Комисије дужни су све податке прикупљене током спровођења контроле да чувају као пословну тајну.

Комисија о свакој спроведеној контроли саставља писани извештај, на основу контролне листе и предаје је Контроли квалитета.

Извештај се саставља у три примерка од којих се један оставља кориснику жига гаранције „Добро са Златибора“, једну копију задржава Комисија, док се једна копија чува у Привредном друштву за развој пољопривреде „Златиборски Еко Аграр“ ДОО

Члан 11.

Санкције за неовлашћено коришћење жига гаранције „Добро са Златибора“.

Неовлашћено коришћење жига подлеже судској заштити у складу са Законом о Жиговима Сл.гласник РС бр 6/2020

У случају неовлашћеног коришћења жига гаранције „Добро са Златибора“ Комисија може затражити покретање поступка пред надлежним судом у Ужицу.

Пре истека важења Уговора о праву коришћења жига гаранције „Добро са Златибора“, Контрола квалитета на основу предлога и стручног мишљења Комисије, може одлучити о одузимању права коришћења жига, уз образложење, у случају:

- коришћења жига гаранције „Добро са Златибора“ за производ и/или услугу који више не испуњавају услове на основу којих је жиг додељен;
- коришћења жига гаранције „Добро са Златибора“ за производе који нису обухваћени Уговором о праву коришћења жига;
- недовољне сарадње са ПД „Златиборски Еко Аграр“ ДОО и Комисијом, односно спречавања њиховог рада;
- неиспуњавања финансијских и других обавеза које произилазе из Уговора о праву коришћења жига гаранције „Добро са Златибора“, и овог Правилника.

Против одлуке из претходног става корисник жига гаранције „Добро са Златибора“ може, у року од 15 дана од дана пријема одлуке уложити жалбу Конзорцијуму квалитета.

Корисник жига гаранције „Добро са Златибора“ коме је одузето право коришћења жига обавезан је да престане коришћење жига у року од 7 дана од дана доношења коначне одлуке, којом се Уговор о праву коришћења жига раскида.

Право коришћења жига гаранције „Добро са Златибора“ може се одузети за период од најмање три месеца до највише четири године, зависно од озбиљности прекршаја.

У случају виšekратног понављања кршења одредби овог Правилника, Контрола квалитета може донети одлуку о трајној забрани права коришћења жига гаранције „Добро са Златибора“.

Члан 12.

Прелазне и завршне одредбе

Сви евентуални спорови између корисника жига гаранције „Добро са Златибора“ и надлежних тела система доделе жига решаваће се споразумно уз могуће посредовање, уколико не, онда код надлежног суда у Ужицу.

Измене и допуне овог Правилника доносе се на начин на који је донет овај Правилник.

Овај Правилник ступа на снагу даном доношења од стране ПД “Златиборски Еко Аграр“ ДОО
Чајетина.