

**PRAVILNIK O DODJELI OZNAKE “ IQ - ISTARSKA  
KVALITETA”**

**ZA ISTARSKI PRŠUT**

## ***Opće odredbe***

### **Članak 1.**

Ovim Pravilnikom propisuju se uvjeti i postupci proizvodnje istarskog pršuta, njegova kvaliteta, nadzor proizvodnje i kvalitete, sustav i postupak dodjele oznake te nadzor uporabe oznake "Istarska kvaliteta" za istarski pršut.

Istarski pršut u smislu ovoga Pravilnika je trajni suhomesnati proizvod od svinjskog buta bez nogice, kože i potkožnog masnog tkiva sa zdjeličnim kostima, suho salamuren morskom soli i začinima, sušen na zraku i bez dimljenja, podvrgnut procesima sušenja i zrenja koji traju najmanje godinu dana.

### **Članak 2.**

Oznaka "Istarska kvaliteta" za istarski pršut namijenjena je označavanju pršuta visoke kvalitete proizvedenih prema odredbama ovog Pravilnika, a u cilju povećanja obujma njegove proizvodnje, trajnog podizanja razine kvalitete, te unaprjeđenju njegove promocije i prodaje na domaćem i svjetskom tržištu.

### **Članak 3.**

Visoko kvalitetnim istarskim pršutom smatra se onaj pršut koje zadovoljava zakonsku regulativu o proizvodnji istarskog pršuta, zaštiti proizvođača, zaštiti okoliša i zaštiti potrošača i koje svojim ukupnim svojstvima zadovoljava kriterije utvrđene ovim Pravilnikom, čime se osigurava viša razina kvalitete od zakonski propisane te uobičajeno zahtijevane i očekivane.

### **Članak 4.**

Oznaka "Istarska kvaliteta" za istarski pršut može se dodijeliti samo proizvođačima pršuta koja imaju sjedište i preradbene pogone na području Istarske županije i koji ispunjavaju sve zakonske uvjete za proizvodnju istarskog pršuta.

Oznaka "Istarska kvaliteta" za istarski pršut može se dodijeliti pršutima koji su dobili oznaku izvornosti „ Istarski pršut / Istrski pršut“ kao i ostalim pršutima koji posjeduju sva fizikalno-kemijska i organoleptička svojstva predviđena ovim Pravilnikom i koji zadovoljavaju sve zahtjeve praćenja i nadzora sljedivosti u proizvodnji istarskog pršuta.

### **Članak 5.**

Oznaka "Istarska kvaliteta" se sastoji od znaka "IQ" koji se stavlja na lentu pršuta sukladno članku 29. ovog Pravilnika.

### **Članak 6.**

Vizualni identitet oznake "Istarska kvaliteta" i način njenog korištenja definirani su Elaboratom o vizualnom identitetu oznake "Istarska kvaliteta" i Knjigom grafičkih standarda, koji su sastavni dio ovog Pravilnika.

## ***Proizvodnja i kvaliteta Istarskog pršuta***

### **Članak 7.**

Butovi za proizvodnju istarskog pršuta koji smije nositi oznaku "Istarska kvaliteta" može biti proizvedeno samo od svinja oprasanih i tovljenih na području sljedećih županija u Republici Hrvatskoj: Istarske, Karlovačke, Sisačko-moslavačke, Zagrebačke, Bjelovarsko-bilogorske, Koprivničko-križevačke, Međimurske, Virovitičko-podravske, Požeško-slavonske, Brodsko-posavske, Osječko-baranjske, Vukovarsko-srijemske i neotočnog dijela Primorsko-goranske županije.

### **Članak 8.**

U svinjogojskoj proizvodnji namijenjenoj za proizvodnju istarskog pršuta koji smije nositi oznaku „Istarska kvaliteta“ dozvoljeno je koristiti potomke roditelja plemenitih pasmina i njihovih križanaca, osim pietrena i njegovih križanaca.

Roditelji korištenih životinja moraju biti umatičeni u matičnu knjigu ili upisani u uzgojne upisnike koje vode ovlaštena ustanova ili uzgojne organizacije odnosno uzgojna društva. Dozvoljena je uporaba samo nazimica i kastrata.

Rabljeni genotipovi moraju osigurati dostizanje visokih tjelesnih masa s dobrim prirastima i dobrim iskorištavanjem hrane te mesnatošću polovica i masom butova. Prosječna tjelesna masa svinja po skupinama kod klanja mora biti veća od 160 kg žive vage.

### **Članak 9.**

Hranidba svinja u tovu za proizvodnju istarskog pršuta koji smije nositi oznaku „Istarska kvaliteta“ odvija se smjesama proizvedenim u mješavinama ili na samom gospodarstvu koje tovi svinje. Svi sastojci smjese, osim minerala, vitamina i ostalih aditiva, koliko god je moguće moraju potjecati s područja navedenog u članku 7. ovog Pravilnika.

Podrijetlo svih sastojaka mora biti sljedivo od mjesta proizvodnje do staje te mora biti kontrolirano do strane ovlaštenog kontrolnog tijela.

Osim smjesa, u hranidbi svinja mogu se koristiti pšenica ili pšenične posije, svježa djetelina i lucerna, bundeve, kupusnjače, stočna repa, repini rezanci, sirutka i kuhani krumpir.

Za tov svinja zabranjeno je koristiti pivski trop, pomije i otpatke klaoničke industrije.

### **Članak 10.**

Tehnologija uzgoja mora biti usmjerena ka osiguranju umjerenih prirasta i dobivanju što manje masnih teških svinja, odnosno svinja dobro razvijenih butova.

Najmanja životna dob životinja u trenutku klanja mora biti 9 mjeseci.

U trenutku klanja životinje moraju biti u odličnom zdravstvenom stanju, a nakon klanja životinje moraju biti u potpunosti iskrvarene.

Težina obrađenog svježeg buta mora iznositi najmanje 13 kilograma.

### **Članak 11.**

Nakon klanja butovi ne smiju biti podvrgnuti bilo kojem drugom postupku konzerviranja osim hlađenja.

Pod hlađenjem se podrazumijeva da se u fazama skladištenja i transporta butovi moraju čuvati na temperaturi u rasponu od -1 do +4 °C. Zamrzavanje butova nije dozvoljeno.

Vrijeme koje smije proteći od klanja svinja do soljenja buta ne smije biti kraće od 24 ni dulje od 96 sati.

## **Članak 12.**

U procesu proizvodnje istarskog pršuta koji smije nositi oznaku „Istarska kvaliteta“ dozvoljena je isključivo primjena postupka suhog salamurenja butova. Butovi se sole smjesom morske soli i začina (mljeveni crni papar, češnjak, lovor i ružmarin) u razdoblju od najmanje 7 dana.

Po završetku faze soljenja započinje faza prešanja koja traje najmanje 7 dana.

Sušenje i zrenje pršuta odvija se u prostorijama s kontroliranom temperaturom i vlagom pri čemu se odgovarajuća mikroklima, kada god to prirodni uvjeti dozvoljavaju, stvara prirodnim strujanjem zraka.

U proizvodnji istarskog pršuta nije dozvoljeno dimljenje proizvoda.

Ukupno razdoblje proizvodnje istarskog pršuta od početka soljenja do kraja zrenja traje najmanje 12 mjeseci za butove koji su u fazi soljenja imali masu do 16 kilograma, odnosno najmanje 15 mjeseci za butove koji su u fazi soljenja imali masu veću od 16 kilograma.

## **Članak 13.**

Organoleptička svojstva istarskog pršuta koji smije nositi oznaku „Istarska kvaliteta“ u trenutku stavljanja u promet moraju odgovarati slijedećim zahtjevima:

- a) izduženog pravilnog oblika tipičnog za istarski pršut bez nogice i bez kože osim u dijelu ispod skočnog zgloba, pravilno zaobljenog ruba, ravnih površina koje su čiste ili s naslagama plijesni u tankom sloju, a pukotine nastale tijekom zrenja mogu biti premazane zaštitnom smjesom;
- b) mišićno tkivo je na presjeku jednolične ružičasto-crvene boje bez naglašenih diskoloracija, a masno tkivo je bijele boje;
- c) na poprečnom presjeku mišići su međusobno povezani, a površine masnog tkiva između mišića male;
- d) čvrstog, neelastičnog, tamnog površinskog ruba koji nije pretvrd i debeo tako da omogućava lagano i pravilno narezivanje, dok je mišićno tkivo u unutrašnjosti meke konzistencije;
- e) karakterističnog izrazitog mirisa na osušeno zrelo svinjsko meso i začinsko bilje kojim je tretiran, bez primjesa nepoželjnih mirisa;
- f) izrazito punog okusa, bez kiselkastih, gorkih i drugih stranih okusa te umjerene slanosti;
- g) pune i intenzivne arome, bez tragova užglosti ili drugih stranih okusa, nastalih kao posljedica kvarenja ili nepravilnog postupka proizvodnje.

## **Članak 14.**

Fizikalno-kemijska svojstva istarskog pršuta koji smije nositi oznaku „Istarska kvaliteta“ moraju biti u okviru zadanih slijedećih vrijednosti:

- a) natrijev klorid - manje od 8%
- b) aktivnost vode (aw) - ispod 0,93.

## **Članak 15.**

Masa istarskog pršuta koji smije nositi oznaku „Istarska kvaliteta“ u trenutku stavljanja na tržište mora iznositi najmanje 7 kg.

## **Članak 16.**

Oznaka “Istarska kvaliteta” za istarski pršut se može dodijeliti samo onim proizvođačima koji ispunjavaju zahtjeve i uredno vode dokumentaciju o praćenju i nadzoru sljedivosti u proizvodnji istarskog pršuta.

## ***Sustav dodjele i nadzora uporabe oznake “Istarska kvaliteta” za istarski pršut***

### **Članak 17.**

Sustav dodjele oznake “Istarska kvaliteta” za istarski pršut djeluje u sklopu Udruge proizvođača istarskog pršuta (u nastavku: Udruga), a sastoji se od:

- Savjeta za dodjelu oznake (u daljnjem tekstu: Savjet);
- Povjerenstva za nadzor (u daljnjem tekstu: Povjerenstvo);
- Komisija za senzorsku analizu istarskog pršuta (u daljnjem tekstu: Komisija);
- Ovlaštenih laboratorija za fizikalno-kemijsku analizu.

### **Članak 18.**

Savjet za dodjelu oznake “Istarska kvaliteta” za istarski pršut dogovorno imenuju Upravni odbor Udruge i Upravni odbor Istarske razvojne agencije.

Savjet s predsjednikom ima pet članova od kojih dva člana obvezno moraju biti stručnjaci iz područja proizvodnje mesa i mesnih prerađevina, jedan stručnjak iz područja upravljanja kvalitetom, jedan predstavnik Udruge i jedan predstavnik Istarske razvojne agencije (u daljnjem tekstu: IDA).

Savjet odlučuje o dodjeli i oduzimanju prava uporabe oznake te o tome obavještava Udrugu i IDA-u, utvrđuje popise stručnjaka za članove Povjerenstva, utvrđuje iznos koji treba uplatiti za pokriće troškova rješavanja zahtjeva u postupku dodjele prava uporabe oznake, predlaže IDA-i godišnji program redovitog nadzora, predlaže IDA-i visinu i način plaćanja naknade za pravo uporabe oznake (licenca) i naknade za rad članova Povjerenstva, predlaže IDA-i godišnji plan promidžbe oznake, posreduje u sporazumnom rješavanju nesuglasica između korisnika znaka i Udruge, odnosno IDA-e, surađuje s Povjerenstvom pri provedbi nadzora, predlaže izmjene i dopune ovog Pravilnika te rukovodi ostalim poslovima u skladu s ovim Pravilnikom.

Savjet donosi poslovnik o svome radu.

Tehničke poslove za savjet vodi Udruga.

### **Članak 19.**

Udruga prima zahtjev za dodjelu prava uporabe oznake, obavlja operativne poslove za Savjet i Povjerenstvo u postupku rješavanja zahtjeva i dodjele prava uporabe oznake, vodi Registar korisnika oznake i ovlaštenih laboratorija te obavlja ostale poslove iz ovog Pravilnika i poslove koje joj povjeri Savjet.

### **Članak 20.**

Komisija za organoleptičku ocjenu istarskog pršuta je stručno tijelo za organoleptičko ocjenjivanje istarskih pršuta za koja je podnesen zahtjev za dodjelu oznake „Istarska kvaliteta“.

Komisija se sastoji od 9 članova od kojih je jedan predsjednik i jedan tajnik.

Predsjednika i tajnika komisije imenuje Savjet.

Članove komisije imenuje Savjet na osnovu prijedloga kandidata za oznaku IQ i to na način da svaki kandidat koji konkurrira za oznaku IQ predloži sedam članova komisije (od kojih najmanje četiri moraju imati certifikat službenog degustatora pršuta).

### **Članak 21.**

Dužnosti predsjednika Komisije su da:

1. provjeri odgovarajuće uvjete organoleptičkog ocjenjivanja,
2. uz tajnika nadzire otvaranje uzoraka, temperaturu, identitet proizvoda i anonimnost u odnosu na članove Komisije,

3. provjerava redoslijed ocjenjivanja uzoraka,
4. obavještava članove Komisije o uzorcima koje ocjenjuju,
5. kontrolira izračun konačne ocjene.

Predsjednik Komisije dužan je zahtijevati ponovno ocjenjivanje uzorka:

1. kada to zahtijeva većina ocjenjivača,
  2. kada dođe do velikih razlika u ocjenama pojedinih ocjenjivača,
  3. ako ima obrazac za organoleptičko ocjenjivanje s primjedbom da uzorak ne odgovara oznaci,
  4. ako je uzorak ocijenjen u pogrešnom redoslijedu,
  5. ako to ocijeni potrebnim iz bilo kojeg drugog opravdanog razloga.
- Ponovno ocjenjivanje radi se pod novom šifrom.

### **Članak 22.**

Dužnosti tajnika su da:

1. vodi evidenciju prispjelih i šifriranih uzoraka,
2. priprema listu redoslijeda ocjenjivanja,
3. organizira i nadzire rad pomoćnog osoblja tijekom rada Komisije,
4. obračunava konačnu ocjenu,
5. čuva obrasce za organoleptičko ocjenjivanje.

Tajnik Komisije zajedno s predsjednikom sastavlja zapisnik o rezultatima ocjenjivanja.

Tajnik podnositeljima zahtjeva na njihovo traženje, priopćuje rezultate ocjenjivanja.

Tajnik Komisije mora biti osoba koja je član ili je zaposlena u Udruzi.

### **Članak 23.**

Komisija obavlja organoleptičko ocjenjivanje po metodologiji sadržanoj u Pravilniku o organoleptičkom (senzornom) ocjenjivanju istarskog pršuta.

### **Članak 24.**

Povjerenstvo za nadzor je tijelo koje skrbi za kontrolu poštivanja odredbi ovog Pravilnika. Povjerenstvo je sastavljeno od tri člana, a dogovorno ga imenuju Upravni odbor Udruge i Upravni odbor Istarske razvojne agencije.

Zajedničkom odlukom IDA-e i Upravnog odbora Udruge povjerenstvo se može zamijeniti institucijom ili tvrtkom koja je ovlaštena za provođenje nadzora nad sustavima upravljanja kvalitetom.

Povjerenstvo provodi redoviti nadzor poštivanja odredbi ovog Pravilnika u skladu s godišnjim programom nadzora kojeg predlaže Savjet, a usvaja IDA. Povjerenstvo također provodi nadzor po potrebi u skladu s člankom 28. ovog Pravilnika.

### **Članak 25.**

Ovlašteni laboratorij za fizikalno-kemijsku analizu je svaki laboratorij koji je, u skladu s važećim zakonskim propisima, ovlašten za provođenje fizikalno-kemijske analize mesa i mesnih prerađevina.

Udruga je dužna voditi Registar ovlaštenih laboratorija.

## ***Postupak dodjele oznake***

### **Članak 26.**

Zahtjev za dodjelu prava uporabe oznake podnosi se Udruzi u razdoblju od 15. siječnja do 30. travnja na obrascu koji je sastavni dio ovog Pravilnika.

Prilikom podnošenja prvog zahtjeva prilaže se slijedeća dokumentacija:

- rješenje o upisu u Upisnik obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava ili izvod iz trgovačkog ili obrtnog registra;
  - rješenja o ispunjavanju zakonskih uvjeta za proizvodnju pršuta;
  - tehnička dokumentacija o porijeklu svinjskih butova (kupoprodajni ugovor, račun i ostala dokumentacija kojom se dokazuje sljedivost sirovina i proizvoda) –potrebno je prilagati kod podnošenja svakog zahtjeva za dodjelu prava uporabe oznake za tekuću godinu;
- Svake se godine zahtjevu prilaže dokaz o uplaćenom iznosu za pokriće troškova rješavanja zahtjeva u postupku dodjele oznake.

#### **Članak 27.**

Po primitku zahtjeva Udruga provjerava da li je zahtjev podnesen u skladu s ovim Pravilnikom. Ukoliko utvrdi da zahtjev nije potpun, zatražit će da podnositelj dopuni zahtjev. Ispravno podneseni zahtjev Udruge, s pripadajućom dokumentacijom te rezultatima fizikalno-kemijske i organoleptičke analize, dostavlja Savjetu, koji je nadležan za njegovo rješavanje.

#### **Članak 28.**

Ako su ispunjeni svi uvjeti, Savjet donosi odluku o dodjeli prava uporabe oznake za proizvod za koji je zahtjev podnesen.

O zahtjevu za dodjelu prava uporabe oznake, koji Savjet odbije, Udruga obavještava podnositelja zahtjeva, uz obrazloženje.

#### **Članak 29.**

Pravo uporabe oznake stječe se ugovorom, koji na temelju odluke Savjeta o pravu uporabe oznake, sklapaju Udruga i korisnik oznake. Pravo uporabe oznake odnosi se samo za određene primjerke i onu količinu istarskog pršuta koju je odobrio Savjet.

Potpisom ugovora o pravu uporabe oznake (u daljnjem tekstu: Ugovor) korisnik oznake preuzima sva prava i obveze koje proizlaze iz ovog Pravilnika.

Oznaka se mora koristiti u skladu s Elaboratom o vizualnom identitetu i Knjigom grafičkih standarda iz članka 6. ovog Pravilnika.

Oznaka se može koristiti temeljem ugovora i u promidžbene svrhe, isključivo za proizvod za koji je dodijeljeno pravo uporabe.

#### **Članak 30.**

Udruga vodi Registar korisnika oznake u koji se upisuju podaci o proizvođačima istarskog pršuta i primjercima istarskog pršuta kojima je oznaka dodijeljena, a za koje su sklopljeni ugovori.

U Registar korisnika oznake upisuju se i svi podaci o istarskom pršutu i količinama za koje je odobreno pravo uporabe oznake.

Udruga je dužna, na zahtjev zainteresiranih, omogućiti uvid u Registar korisnika oznake, koji sadrži opće dostupne podatke.

### **Članak 31.**

Podnositelj zahtjeva dužan je Udruzi uplatiti utvrđeni iznos sukladno Odluci o naknadama za dodjelu oznake "Istarska kvaliteta":

- prilikom podnošenja zahtjeva, za pokriće troškova rješavanja zahtjeva;
- prije sklapanja ugovora i tijekom važnosti ugovora - naknadu za pravo uporabe oznake.

### ***Nadzor uporabe oznake***

### **Članak 32.**

Redoviti nadzor uporabe oznake provodi se sukladno stavku 4. članka 20. ovog Pravilnika.

Ukoliko u tijeku važenja Ugovora o pravu uporabe oznake Savjet ocjeni da su potrebni dodatni nadzor i ispitivanja ili da postoji sumnja u zlouporabi korištenja oznake, Udruga obavještava, uz obrazloženje, podnositelja zahtjeva o opsegu i specifikacijama kontrolnog nadzora i/ili ispitivanja. Ako podnositelj zahtjeva može dokumentirati neopravdanost sumnje, Savjet može odustati od zahtjeva za kontrolni nadzor i/ili ispitivanje.

Korisnik oznake ili od njega ovlaštenu predstavnik dužni su biti nazočni prilikom provedbe nadzora.

Korisnik oznake obvezuje se, tijekom važenja Ugovora o pravu uporabe oznake, a u cilju nadzora nad uporabom oznake, dopustiti članovima Povjerenstva pristup u sve radne prostorije koje koristi za proizvodnju i prodaju, te bez naknade staviti na raspolaganje uzorke istarskog pršuta potrebne za ispitivanje.

Troškove ispitivanja iz prethodnog stavka snosi IDA.

Članovi povjerenstva dužni su sve podatke prikupljene tijekom provedbe nadzora čuvati kao poslovnu tajnu.

Povjerenstvo je dužno sastaviti pismeni zapisnik o provedbi nadzora. Zapisnik se sastavlja u tri primjerka od kojih se izvorni ostavlja korisniku oznake, jednu kopiju zadržava povjerenstvo, a jedna se kopija dostavlja IDA-i.

### ***Uporaba i zaštita oznake "IQ - Istarska kvaliteta"***

### **Članak 33.**

Oznaka "Istarska kvaliteta" za istarski pršut stavlja se na lentu pršuta.

Tehničke podrobnosti o načinu uporabe oznake sadržane su u Elaboratu o vizualnom identitetu i Knjizi grafičkih standarda iz članka 6. ovog Pravilnika

### **Članak 34.**

Oznaka "Istarska kvaliteta" je registrirana u Državnom zavodu za intelektualno vlasništvo Republike Hrvatske, kao zajednički i jamstveni žig.

Vlasnik oznake "Istarska kvaliteta" je IDA.

IDA zaključuje s Udrugom Ugovor o korištenju oznake "Istarska kvaliteta".

Udruga je dužna dostaviti IDA-i godišnje izvješće o uporabi oznake za prethodnu godinu do najkasnije 31. siječnja.



### **Članak 35.**

Proizvođačima istarskog pršuta koji podnesu zahtjev, Udruga putem ugovora može dodijeliti pravo korištenja oznake "Istarska kvaliteta" za one količine istarskog pršuta koje udovolje kriterijima iz ovog Pravilnika.

Korisnik oznake dužan je voditi evidenciju o broju uporabljenih žigova sa znakom IQ.

### **Članak 36.**

Neovlaštena uporaba oznake podliježe sudskoj zaštiti u skladu sa Zakonom o žigu (Narodne novine br. 173/2003.).

U slučaju neovlaštene uporabe oznake Savjet može zatražiti pokretanje postupka pred stvarno nadležnim sudom.

## ***Promidžba***

### **Članak 37.**

Godišnji plan promidžbe oznake te pripadajući mu proračun donosi IDA u suradnji sa Savjetom i Udrugom. Troškovi promidžbe idu u cijelosti na teret IDA-e (dio sredstva koji se prikupi od korisnika oznake može se koristiti za promidžbu).

Provedba godišnjeg plana promidžbe može se dodijeliti stručnim službama IDA-e ili Udruge, odnosno drugim institucijama ili tvrtkama.

## ***Mjere i sankcije***

### **Članak 38.**

Savjet, na temelju prijedloga Udruge i stručnog mišljenja Povjerenstva, može odlučiti o oduzimanju prava uporabe oznake, uz obrazloženje, i prije isteka važenja Ugovora u slučaju:

- uporabe oznake za istarski pršut koji više ne ispunjava uvjete temeljem kojih je oznaka dodijeljena;
- gubitkom organoleptičkih obilježja istarskog pršuta iz članka 13. ovog Pravilnika;
- uporabe oznake "Istarska kvaliteta" za primjerke istarskog pršuta koja nisu obuhvaćeni ugovorom iz članka 31.;
- nedovoljne suradnje s Povjerenstvom, odnosno sprječavanja njegovog rada;
- neispunjavanja financijskih i drugih obveza koje proizlaze iz Ugovora i ovog Pravilnika.

Protiv odluke Savjeta iz prethodnog stavka korisnik oznake može, u roku od 15 dana od dana primitka odluke uložiti žalbu Upravnom odboru Udruge. Odluka Upravnog odbora je konačna.

Korisnik oznake kojem je oduzeto pravo uporabe oznake obavezan je prestati koristiti oznaku u roku od 7 dana od dana donošenja konačne odluke, kojom se Ugovor raskida.

Pravo uporabe oznake se može oduzeti za razdoblje od najmanje godinu do najviše četiri godine, ovisno o ozbiljnosti prekršaja.

U slučaju višekratnog ponavljanja kršenja odredbi ovog Pravilnika, Savjet može donijeti odluku o trajnoj zabrani uporabe oznake "Istarska kvaliteta".

## ***Prijelazne i završne odredbe***

### **Članak 39.**

Svi možebitni sporovi između korisnika oznake i nadležnih tijela Sustava dodjele oznake rješavat će se sporazumno uz posredovanje IDA-e, ukoliko ne, onda kod stvarno nadležnog suda.

### **Članak 40.**

U slučaju nepoštivanja odredbi ovoga Pravilnika, Istarska razvojna agencija će s Udrugom razvrgnuti Ugovor o korištenju oznake “Istarska kvaliteta”.

U Puli, 28. prosinac 2018.

Predsjednik skupštine Istarske razvojne agencija – IDA d.o.o.  
mr.sc. Valter Flego