
ODLUKA O DOPUŠTENOJ VISINI KALA, RASTEPA, KVARA I LOMA U UGOSTITELJSTVU (za fizičke osobe)

(„Narodne novine“, broj 101/2004)

Izvor: www.propisi.hr

WWW.PROPISI.HR

ISSN 1846-646X

© Copyright Centar za management i savjetovanje d.o.o. Sva prava zadržana.



**BUSINESS
MEDIA GROUP**



ODLUKA O DOPUŠTENJOJ VISINI KALA, RASTEPA, KVARA I LOMA U UGOSTITELJSTVU

(za fizičke osobe)

(NN, br. broj 101/2004)

Članak 1.

Odlukom o dopuštenoj visini kala, rastepa, kvara i loma u ugostiteljstvu (u daljnjem tekstu: Odluka) utvrđuje se na temelju iskustava struke dopuštena visina kala, rastepa, kvara i loma do koje fizičke i pravne osobe koje obavljaju ugostiteljsku djelatnost na temelju Zakona o obrtu (»Narodne novine br. 49/03 – pročišćeni tekst) i posebnih propisa koji uređuju ugostiteljsku djelatnost mogu navedene rashode knjižiti kao troškove poslovanja.

Članak 2.

Rashodi utvrđeni u visini i na način uređen ovom Odlukom knjiže se na temelju knjigovodstvene isprave kao troškovi poslovanja u skladu s odredbama propisa koji uređuju računovodstvo obrtnika.

Na utvrđene vrijednosti iz stavka 1. ovog članka ne obračunava se porez na osnovi Zakona o porezu na dodanu vrijednost.

Članak 3.

Pod kalom, rastepom, kvarom i lomom podrazumijevaju se gubici na proizvodima koji nastaju kao posljedica prirodnih utjecaja ili kao posljedica radnji koje se neophodno poduzimaju u rukovanju proizvodima prilikom njihove obrade odnosno skladištenja u ugostiteljstvu, i to :

1. Kalo:

- a) pri fizičkoj obradi proizvoda u kuhinji – kosti, kožica, masnoće i sl., pri sječenju svježeg i suhog mesa, riba, rakova, školjki, mekušaca, pri obradi i kod posluživanja sireva, suhomesnatih proizvoda, te čišćenja voća i povrća;
 - b) pri skladištenju proizvoda i u kuhinji – isušenje, isparenje, odmrzavanje i sl. (prirodni kalo);
 - c) pri toplinskoj obradi proizvoda u kuhinji – kuhanje, pirjanje, prženje i pečenje;
2. Rastep u skladištu i kuhinji - rastepanje, iscurenje, topljenje, razlijevanje, i dr;
 3. Kvar u skladištu i kuhinji - truljenje, klijanje, užegnuće i sl.

Članak 4.

Dopuštena visina gubitaka (kvar i rastep) pri čuvanju u skladištu može iznositi do:

Red. broj	Naziv proizvoda	Stopa % po bruto/kg
1	2	3
	A. VOĆE	
1.	Jabuke, šljive	1,5
2.	Naranče, limun	2,0
	B. POVRĆE	
1.	Krumpir, kupus, kelj, cvjetača, korabica, tikvice, mahune, mrkva, celer, peršin	3,0
2.	Mahune, grašak, paprika, rajčica	4,0
3.	Luk – crveni, bijeli	2,0
	C. OSTALO	
1.	Mast, ulje, riža, tjestenina, brašno, ocat, paprika crvena	1,0

**ODLUKA O DOPUŠTENJOJ VISINI KALA, RASTEPA, KVARA I LOMA U
UGOSTITELJSTVU**

(za fizičke osobe)

(NN, br. broj 101/2004)

2.	Maslac, orasi, lješnjaci	3,0
3.	Šećer	0,5

Članak 5.

Dopuštena visina gubitaka (kalo) pri čuvanju u skladištu zbog isušavanja i isparenja (utvrđuje se za razdoblje uskladištenja), može iznositi do:

Red. broj	Naziv proizvoda	Stopa % po bruto/kg
1	2	3
1.	Suhomesnati proizvodi, kobasičarski proizvodi, pečene i dimljene slanine	0,5
2.	Pršut (do godinu stajanja)	4,0
3.	Polutvrđi i tvrdi sirevi	
	– do 10 dana	0,5
	– duže od 10 dana	3,0

Članak 6.

Dopuštena visina gubitaka pri obradi (otpac), može iznositi do:

Red. broj	Naziv proizvoda	Stopa % po bruto/kg
1	2	3
	A. VOĆE	
1.	Ananas, orah i lješnjak u ljusci	50
2.	Badem u ljusci	60
3.	Badem blanširani	30
4.	Banana, kesten	25
5.	Breskva	18
6.	Jabuka, kajsija, kruška, mandarina, naranča smokva	20
7.	Limun, šljiva, trešnja, višnja	15
8.	Breskva suha, grožđe, jagoda, kajsija suha, kruška suha, šljiva suha	10
9.	Kupina	12
10.	Malina	8
11.	Smokva suha	5
12.	Groždice, orah i lješnjak očišćeni	3
13.	Badem očišćeni	2
	B. POVRĆE	
1.	Artičoke, krumpir (jesen–zima), patlidžan	15
2.	Blitva, cikla svježa, korabica, bijeli luk, poriluk, rotkvica, salata zimska,	

**ODLUKA O DOPUŠTENJOJ VISINI KALA, RASTEPA, KVARA I LOMA U
UGOSTITELJSTVU**
(za fizičke osobe)
(NN, br. broj 101/2004)

	tikvice	20
3.	Celer, kelj, kupus raštenj, špinat ljetni, šparoga	30
4.	Špinat zimski, peršin	35
5.	Cvjetača, krastavci svježi, krumpir proljeće	25
6.	Grašak u mahuni	60
7.	Hren	17
8.	Kupus svježi, luk, mrkva	18
9.	Paprika svježa, rajčica, salata ljetna	10
10.	Prokulica	12
11.	Gljive	8
12.	Mahune	6
13.	Grašak ljuštene, krumpir mladi, kupus kiseli, masline, matovilac, salata proljetna	5
14.	Grah i suho znato povrće	4
	C. SUHOMESNATI PROIZVODI	
1.	Domaća šunka	30
2.	Dalmatinski pršut	45
3.	Srijemska kobasica i srodni proizvodi	8
4.	Šunka u limenci, kraški vrat (buđola)	10
5.	Zimska salama, kulen	9
6.	Bunceci	50
	D. RIBE, RAKOVI, ŠKOLJKE I MEKUŠCI	
1.	Bakalar, gavun	15
2.	Jastog	70
3.	Lignja, orada, zubatac	27
4.	Dagnja	8
5.	Oslić – filiranje bez glave	30
6.	Škampi	20
7.	Škampi za pohanje	75
8.	Ostala morska i slatkovodna riba	25
9.	Ostala morska i slatkovodna riba – filirana	50
	E. SVJEŽE MESO	
1.	Svinjski but bez nogice, svinjski milanski rez bez nogice	20
2.	Svinjetina – francuska obrada bez nogice	27
3.	Svinjski kare	12
4.	Teleća polovica	30
5.	Baby beef (meso od većeg teleta)	31
6.	Teletina milanski rez, plečka,	

**ODLUKA O DOPUŠTENOJ VISINI KALA, RASTEPA, KVARA I LOMA U
UGOSTITELJSTVU**

(za fizičke osobe)

(NN, br. broj 101/2004)

	junetina milanski rez	25
7.	Teletina – but, junetina but	23
8.	Teletina – koljenica (pandlanje)	65
9.	Teletina – kare (obrada loj i bubreg)	20
10.	Teleća jetra, juneća pisanica bez loja	10
11.	Junetina – hrbat (ramstek)	35
12.	Juneća prednja četvrt s flamom	24
13.	Juneća prednja četvrt bez flama	26
14.	Janjetina (iznutrice)	7
15.	Janjetina (iznutrice i glava)	15
16.	Odojak (iznutrice)	10
	F. PERAD	
1.	Pileći gril	8
2.	Pilići (klasična obrada sitniš), pileća jetra (srca)	18
3.	Pura, pileća jetra*	10
4.	Domaća pura, guska, kokoš	20
5.	Domaća patka	25
6.	Patka	15
7.	Piletina filirana	40
	G. DIVLJAČ U SVJEŽEM STANJU	
1.	Fazan u perju	34
2.	Fazan bez perja	15
3.	Kunići domaći (oguljeni), zec bez kože	10
4.	Srneći hrbat (kožice i kosti)	20
5.	Srneći but	24
6.	Srneća plećka	27
7.	Zec u koži	40
	H. SIREVI	
1.	Livanjski, ementaler	10
2.	Paški	11
3.	Edamer, trapist	8
4.	Trapist i gorgonzola u foliji	6
5.	Belpaese	18
6.	Domaći kravlji (ocijeđen), gorgonzola	20

Članak 7.

Dopuštena visina gubitaka (prirodni kalo) pri procesu odmrzavanja, može iznositi do:

Red. broj	Naziv proizvoda	Stopa % po bruto/kg
1	2	3
1.	Svinjetina bez kosti, kotlet	3
2.	Teletina bez kosti, kotlet, junetina	

**ODLUKA O DOPUŠTENOJ VISINI KALA, RASTEPA, KVARA I LOMA U
UGOSTITELJSTVU**

(za fizičke osobe)

(NN, br. broj 101/2004)

	bez kosti, odojak	6
3.	Juneća pisanica, janjetina	8
4.	Jetra (teleća, juneća, pileća, guščja) i iznutrice (fileki, pluća)	10
5.	Mozak (teleći, juneći)	15
6.	Perad	7
7.	Lignje, muzgavci, hobotnice, sipe i razna slatkovodna riba	9
8.	Oslić, file	10
9.	Razna morska riba	8

Članak 8.

Dopuštena visina gubitaka pri toplinskoj obradi može iznositi do:

Red. broj	Naziv proizvoda	Stopa % po bruto/kg
1	2	3
	A. KOD KUHANJA	
1.	Govedina	34
2.	Teletina	35
3.	Svinjetina	30
4.	Janjetina	33
5.	Piletina	25
6.	Bunceci	12
7.	Teleći mozak blanširani	45
8.	Fileki blanširani	46
9.	Mekušci	40
	B. KOD PRŽENJA	
1.	Govedina	34
2.	Teletina	35
3.	Svinjetina	36
4.	Janjetina	33
5.	Piletina	30
	C. KOD PEČENJA	
1.	Govedina	34
2.	Teletina	36
3.	Svinjetina	30
4.	Janjetina, odojak	35
5.	Patka	40
6.	Pura	33
7.	Piletina	32
	D. KOD PIRJANJA	
1.	Govedina, janjetina	34
2.	Svinjetina	35

**ODLUKA O DOPUŠTENOJ VISINI KALA, RASTEPA, KVARA I LOMA U
UGOSTITELJSTVU**
(za fizičke osobe)
(NN, br. broj 101/2004)

3.	Teletina	36
----	----------	----

Članak 9.

Manjak prema ovoj Odluci može se utvrđivati:

- neposredno nakon nastajanja;
- izvanrednim popisom robe;
- redovitim popisom robe, odnosno na drugi način utvrđen aktom fizičke odnosno pravne osobe poduzetnika – poreznog obveznika.

Članak 10.

Manjak u skladu s ovom Odlukom utvrđuje se zapisnikom. Zapisnik sastavlja fizička odnosno pravna osoba – ugostitelj kod koje je nastao kalo, rastep, kvar i lom.

Članak 11.

Tumačenje odredbi ove Odluke daje Upravni odbor Hrvatske obrtničke komore.

Članak 12.

Danom stupanja na snagu ove Odluke prestaje važiti Odluka o dopuštenoj visini kala, rastepa, kvara i loma na proizvodima u trgovini i ugostiteljstvu u dijelu koji se odnosi na ugostitelje (»Narodne novine« br. 94/98 i 56/99).

Članak 13.

Ova Odluka stupa na snagu osmog dana od dana objave u »Narodnim novinama«.