

УДК: 640.4:061.1EU

Biblid 1451-3188, 25 (2026)

Год XXV, бр. 94-95, стр. 141–160

Изворни научни рад

Рад примљен 10. 05. 2026. године

Рад одобрен 15. 06. 2026. године

DOI: https://doi.org/10.18485/iire_ez.2026.25.94_95.7

CC BY-SA 4.0

ПРИМЕНА ПРАВА ЕВРОПСКЕ УНИЈЕ НА ХОТЕЛИЈЕРСКО И РЕСТОРАТЕРСКО ПОСЛОВАЊЕ У РЕПУБЛИЦИ СРБИЈИ

*Милош ТУЦОВИЋ**

Апстракт: Стандарди и нормативи Европске уније (ЕУ) представљају темељ успешног хотелијерског и ресторатерског пословања. Правилно дефинисани нормативи обезбеђују контролу трошкова, док стандарди гарантују уједначен квалитет услуге. Стандарди у хотелијерству и ресторатерству у ЕУ су кључни механизам за обезбеђивање високог квалитета услуга, безбедности хране и заштите потрошача. Кроз строге регулативе, категоризације и сертификате ЕУ гарантује уједначено корисничко искуство и одрживо пословање широм свог тржишта. Да би постала усклађена са стандардима ЕУ из области хотелијерства и ресторатерства, Србија треба да пренесе прописе ЕУ и обезбеди њихову потпуну примену. Ово подразумева да надлежни органи обављају инспекцију и надзор, као и да постоје потребне лабораторије. Такође, потребно је обезбедити да субјекти у пословању са храном (односно сви који производе, прерађују, размештају храну или су на неки други начин укључени у ланац), буду добро обучени и свесни своје одговорности. Нормативи у хотелијерству и ресторатерству у ЕУ нису дефинисани једним универзалним законом, већ представљају комбинацију обавезујућих регулатива (нпр. безбедност хране), добровољних

* Академија за хотелијерство, туризам и велнес, Београд, Србија. E-mail: dr.milos.tucovic@gmail.com. ORCID iD: <https://orcid.org/0009-0003-2376-9154>

стандарда (ИСО) и индустријских класификација (звездице за хотели). Угоститељски објекти (хотели и ресторани) који примењују професионалне стандарде, постижу стабилно, профитабилно и дугорочно пословање.

Кључне речи: Право ЕУ, стандарди, нормативи, хотелијерство, ресторатерство, водич, систем

1) УВОД

У угоститељским објектима – хотелима и ресторанима – стандарди и нормативи представљају основу квалитетног, економичног и контролисаног пословања. Као део права ЕУ, ови стандарди и нормативи омогућавају да се обезбеди уједначеност услуга, да се ресурси оптимално користе и да се цене производа формирају на објективан, професионалан и одржив начин. За разлику од хотела, ресторани у ЕУ немају јединствен кровни систем звездица (као што је Мишленов водич). Уместо тога, примена стандарда се фокусира на хигијенске услове, безбедност хране регулисану Уредбом бр. 178/2002,¹ као и на обуку запослених (санитарне књижице и курсеви безбедности хране). У конкретном случају, Уредбом бр. 178/2002 утврђују се општа начела и захтеви закона о храни, а такође се утврђују и поступци у питањима безбедности хране с циљем стварања заједничке основе за предузимање мера на нивоу ЕУ и на националном нивоу. Њоме се предвиђа да прописи о храни морају бити засновани на анализи ризика, осим када то није примерено околностима или природи саме мере која се предузима.

2) ПРАВИЛА ПРИМЕНЕ БЕЗБЕДНОСТИ И КВАЛИТЕТ ХРАНЕ²

У угоститељству Европске уније примена НАССР концепта (*Hazard Analysis Critical Control Point*) представља законску обавезу. Овај систем прати безбедност хране кроз све фазе: набавку, складиштење, припрему и сервирање. Уз то, уредбе о означавању алергена обавезују све ресторане

¹ "Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety", *OJ L* 31, 1. 2. 2002, pp. 1–24.

² Прописи о безбедности хране Европске комисије ЕУ, Поглавље 12 – Безбедност хране, ветеринарска и фитосанитарна политика.

да јасно истакну потенцијалне алергене у јеловницима. Уредба о органској производњи и обележавању органских производа, као основни пропис у овој области, донела је неке основне мере којима се утврђују базични начини уређења сваке области.³ ЕУ примењује интегрисани приступ како би обезбедила висок ниво јавног здравља, здравља животиња, добробити животиња и здравља биља. Ово се постиже применом повезаних мера – од фарме до трпезе, односно у целом ланцу производње, прераде и дистрибуције хране, све до потрошача – као и одговарајућим надзором који спроводе надлежни органи. Тиме се обезбеђује висок ниво заштите живота и здравља људи, као једног од основних циљева политика ЕУ. Истовремено, обезбеђење ефикасног функционисања унутрашњег тржишта ЕУ једино је могуће уколико су стандарди безбедности хране и хране за животиње уједначени и доследно примењени на целој територији ЕУ.

Систем безбедности хране у ЕУ заснован је на неколико начела: 1) Одговорности произвођача (хране, али и хране за животиње); 2) Следљивости хране (способност да се храна, храна за животиње, компоненте хране и животиње прате кроз све фазе у ланцу); 3) Примени система анализе ризика (како би мере које се примењују ради заштите здравља биле ефикасне, пропорционалне и јасно усмерене), као и, 4) Примени начела предострожности када је то неопходно (како би се у случају постојања ризика, који још увек није научно разјашњен, обезбедио висок ниво заштите потрошача у ЕУ).⁴ ЕУ ради на томе да сва храна коју једемо у буде сигурна. Правилима ЕУ утврђени су високи стандарди за производњу, прераду, превоз и продају хране. Обухваћена је свака фаза ланца снабдевања храном како би храна на нашим столовима била сигурна и како бисмо знали откуда долази. Стратешким пројектима додељује се статус од највећег могућег националног значаја, ако такав статус постоји у националном праву.⁵ Сви Прописи ЕУ о сигурности хране темеље се на научним саветима Европске агенције за сигурност хране, која утврђује и процењује ризике повезане са храном, нпр. од бактерија, хемикалија или других опасних материјалних супстанци. Како би се осигурало поштовање тих стандарда, Европска

³ Душан Дабовић, „Основни системи органске производње ЕУ“, *Европско законодавство*, Vol. 24, бр. 89/2025, стр. 124.

⁴ „Health and Food Safety“, European Commission. Интернет: https://ec.europa.eu/info/departments/health-and-food-safety_en, 20. 3. 2026.

⁵ Душко Димитријевић, „Уредба Европске уније о успостављању оквира за обезбеђење безбедног и одрживог снабдевања критичним сировинама“, *Европско законодавство*, Vol. 23, бр. 87/88/2024, стр. 118.

комисија и национална тела спроводе редовне провере и инспекције. Ако се појави проблем, као што су контаминирани производи, ЕУ-ов систем брзог узбуњивања за храну и храну за животиње (RASFF) омогућава земљама брзу размену информација и уклањање несигурних производа с тржишта. ЕУ користи и дигиталне алате, као што је TRACES, за прекогранично праћење животиња и прехранбених производа ради безбедности трговине и спречавања ширења болести. ЕУ такође потрошачима пружа све потребне информације. Захваљујући јасним правилима о означавању хране потрошачи имају све битне информације на једном месту. Ако дође до инцидента повезаног са сигурношћу хране, надлежна тела брзо делују како би обавестила јавност и према потреби координирала и укинула неку ранију одлуку, наредбу, изјаву или послати документ.

ЕУ путем трговинских споразума и глобалне сарадње примењује исте стандарде сигурности хране у целом свету. Тако европски потрошачи могу знати да је храна коју купују сигурна независно о томе одакле потиче. Сигурност хране произилази и на основу неких индикатора, као што су чињенице да је 40 милиона радних места отворено у прехранбеном и пољопривредном сектору ЕУ; да је дато 1.460 обавештења у саставу брзог узбуњивања за храну и храну за животиње RASFF;⁶ да преко 90 земаља користи платформу TRACES за сигурност и доследност хране.⁷ Светска здравствена организација (*The World Health Organization* – WHO), веома је рано препознала важност HACCP концепта за безбедност хране. У последњих 30 година WHO има водећу улогу у његовој промоцији и развоју. Врхунац активности WHO у погледу HACCP концепта десио се 1993. године у Женеви, када је *Codex Alimentarius Commission* – заједничко тело WHO и FAO (*Food and Agriculture Organisation*) – усвојио документ „Систем анализе опасности и критичних контролираних тачака (HACCP) и смернице за његову примену“.⁸

⁶ Систем брзог упозоравања за храну и храну за животиње је систем за пријављивање проблема безбедности хране унутар Европске уније. Основан је 1979. године као Систем брзог упозоравања за храну.

⁷ „Traces – систем електронског праћења пошиљака“. Интернет: <https://www.vet.minpolj.gov.rs/traces-sistem-elektronskog-pracenja-posiljaka>, 20. 3. 2026.

⁸ “Hazard analysis and critical control point (HACCP) system and guidelines for its application”, Annex to CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997).

3) СИСТЕМ АНАЛИЗЕ ОПАСНОСТИ И КРИТИЧНИХ КОНТРОЛИРАНИХ ТАЧАКА (НАССР)

НАССР систем је научно заснован и систематичан метод, усмерен на идентификацију специфичних мера како би се осигурала здравствена безбедност хране. Овај концепт одликује систематски превентивни приступ, а темељи се на идентификацији и анализи специфичних опасности и дефинисању превентивних мера којима се могућност настанка ризика у целокупном „ланцу хране/исхране“, тј. опасности по здравље потрошача, уклања или своди на прихватљиву меру. У савременим условима НАССР концепт препознаје три основне групе ризика који могу да угрозе здравље потрошача: физичке, хемијске и биолошке ризике. Неопходно је истаћи да је највећи број узрочника случајева болести изазван неисправном (контаминираном) храном (*Food Borne Diseases – FBD*) микробиолошке природе.

Примена принципа НАССР регулисана је Уредбом бр. 178/2002, односно у оквиру ње Закона о храни (*General Food Law*),⁹ Уредбом бр. 1642/2003,¹⁰ Уредбом бр. 852/2004,¹¹ и Уредбом бр. 853/2004 (пропис о хигијени производа анималног порекла).¹² На тржиштима ЕУ и Светске трговинске организације НАССР систем је постао обавезујући од 1. јануара 2006. године.¹³ У нашој земљи ступање на снагу Закона о безбедности хране и Правилника о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета дефинише да сви субјекти у пословању храном морају да успоставе систем за осигурање безбедности

⁹ “Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety”, *op. cit.*

¹⁰ “Regulation (EC) No 1642/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 July 2003 amending Regulation (EC) No 178/2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety”, *OJ L* 245, 29. 9. 2003, pp. 4–6.

¹¹ “Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs”, *OJ L* 139, 30. 4. 2004, pp. 1–54.

¹² “Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin”, *OJ L* 139, 30. 4. 2004, pp. 55–205.

¹³ “Council Directive 93/43/EEC of 14 June 1993 on the hygiene of foodstuffs”, *OJ L* 175, 19. 7. 1993, pp. 1–11.

хране у складу са принципима добре произвођачке и хигијенске праксе и Анализе опасности и критичних контролних тачака (НАССР).¹⁴ Примена овога система у нашој земљи за све учеснике у пословању храном/исхраном постала је обавезујућа од јула 2011. године. Потребно је истаћи да сваки субјект у пословању храном мора да има у сталном радном односу одговорно лице за спровођење добре произвођачке и хигијенске праксе и примену НАССР. Понуда здравствено безбедне хране – пословање по принципима НАССР доприноси укупном квалитету пословања угоститељског објекта. Пословање по принципима НАССР представља доктрину савремених угоститељских објеката (хотелски комплекси, велнес центри и др.). НАССР је међународно признати систем за безбедност хране који идентификује, процењује и контролише биолошке, хемијске и физичке опасности кроз цео ланац исхране.

НАССР систем делује превентивно будући да је усмерен на спречавање опасности пре него што се производ испоручи, а не само на анализи готовог производа. Систем почива на анализа ризика (ХА) – идентификацији потенцијалних опасности у свакој фази производње. Карактеришу га и критичне контролне тачке (ССР) у процесу где се ризик може спречити, елиминисати или свести на прихватљив ниво. НАССР систем обавезује све субјекте у пословању храном – од примарне производње, прераде, до дистрибуције и продаје.

Предности увођења НАССР-а заснивају се на високом нивоу здравствене безбедности хране и заштите потрошача, повећању поверења купаца и олакшавању извоза, рационалнијем коришћењу сировина и смањењу трошкова услед шкарта, усклађености са законским прописима. Систем се састоји од седам принципа који су основа за израду специфичног НАССР плана за сваку организацију. Гране прехранбене индустрије у Републици Србији у којима је, у складу са законом, обавезна примена НАССР система укључују: Производњу, прераду и паковање; Складиштење, транспорт и дистрибуцију; Припрему и дистрибуцију хране за потребе болница, дечијих установа, хотела, ресторана; Трговину, малопродају и угоститељство и органску прехранбену индустрију. Предуслов за дефинисање оквира и циља НАССР плана су анализа затечетног стања, обука и формирање тима за НАССР, опис производа, утврђивање намењене

¹⁴ „Закон о безбедности хране“, *Службени гласник РС*, бр. 41/2009; „Правилник о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета“, *Службени гласник РС*, бр. 72/2010.

употребе производа, израда докумената и дијаграма тока процеса, верификовање дијаграма тока процеса, имплементација и редовна контрола процеса – сертификација од стране акредитованог тела. НАССР је део већег система контроле који укључује и спровођење универзалних процедура које се примењују за контролу општих услова и окружења производње и доприносе безбедности производа. Програми који треба да буду усвојени, примењени и документовани су: ГМП – добра произвођачка пракса, СОП – стандардне оперативне процедуре, и SSOP – стандардне оперативне процедуре хигијене.

Од 1. јануара 2006. године стандарди безбедности хране, и то пре свега НАССР, обавезни су на тржиштима и Светске трговинске организације.¹⁵ Компаније које не буду поседовале сертификат о пословању у складу са овим стандардима неће бити у могућности да своју робу пласирају на поменута тржишта. Имплементација НАССР система је тренутно један од основних предуслова за извоз наших производа и освајање европског тржишта. Без уведеног и доследно применљивог НАССР система храну је могуће извозити једино неразвијеним тржиштима тј. земљама Трећег света. НАССР сертификација је императив да би се уопште преговарало са великим купцима из развијених земаља. Једноставно, укључивање стандарда квалитета и безбедности хране у општи систем провере квалитета у предузећима, постао је услов пословања с партнерима на међународном тржишту. Законска регулатива готово свих развијених земаља обавезује произвођаче хране у тим земљама да уведу систем НАССР. Због овога је и наша земља прихватила овај концепт безбедне хране, тако да од 1. јануара 2009. године НАССР постаје обавезујући на тржишту Србије, а предузећа која не буду поседовала сертификате о пословању у складу са овим системом неће моћи да извозе и продају своје производе у Републици Србији или извозе на друга тржишта.

Codex Alimentarius (Закон о храни) представља збирку међународно признатих стандарда, правила праксе, смерница и других препорука које се тичу производње и безбедности хране. Неки од тих текстова су општи, неки садрже веома детаљне захтеве везане за храну или групу прехранбених производа, а у неким су разматрани процес производње хране или законодавни системи за безбедност хране и заштиту потрошача. Комисија за примену Закона о храни (*Codex Alimentarius Commission*) представља међувладино тело са седиштем у Риму, које су формирале

¹⁵ "Council Directive 93/43/EEC of 14 June 1993 on the hygiene of foodstuffs", *op. cit.*

Организација за храну и пољопривреду Уједињених нација – FAO и Светска здравствена организација – WHO. Крајњи циљ Комисије јесте заштита здравља потрошача и осигурање добре праксе у међународној трговини хране, тј. прописивање правила за регулацију пољопривреде и потпуну контролу хране од семена до коначног производа.

НАССР систем захтева тимски приступ решавању проблема. Успешна примена НАССР-а захтева пуну опредељеност и укљученост руководства и осталих радника. Да би увођење и примена НАССР система дали резултате, неопходна је обука запослених. Веома је важно да запослени схвате шта је и како функционише овај систем, а да затим науче вештине које су им потребне за успешно обављање посла (алати и методе), као и одговарајуће процедуре и радна упутства са описом посла који треба да буде обављен. Неопходно је и укључивање у тим експерата различитих струка (прехранбени технолози, агрономи, ветеринари, производно особље, микробиолози, медицински стручњаци, специјалисти јавног здравства, хемичари и инжењери, на пример). НАССР није независан програм, већ је део ширег система контроле који обухвата и спровођење универзалних процедура за контролу општих услова и окружења производње, чиме се доприноси безбедности производа. Програми који треба да буду усвојени, примењени и документовани обухватају између осталог: GMP – добру произвођачку праксу; SOP – стандардне оперативне процедуре и SSOP – стандардне оперативне процедуре хигијене. Примена НАССР-а је компатибилна са применом система управљања квалитетом, као што су стандарди серије ИСО 9000 и ИСО 22000. По окончању увођења неопходно је спровести стално одржавање и надградњу система, сталан интерни и екстерни надзор, кориговање система код промена у технолошком поступку или промени сировина и, напokon, сертификацију система. Предности примене НАССР система су што редукује појаву болести изазваних храном, обезбеђује снабдевање становника здравствено безбедним прехранбеним производима, омогућава испуњење захтева законске регулативе и ефикаснији инспекцијски надзор, омогућава ефективнији и ефикаснији рад прехранбених предузећа, повећава конкурентност предузећа на светском тржишту, уклања баријере интернационалне трговине, омогућава ефикасно увођење нових технологија и производа и повећава профит.

У складу са принципима добре произвођачке и хигијенске праксе и анализе опасности и критичних контролних тачака (НАССР), сви субјекти у пословању храном дужни су да успоставе систем за осигурање

безбедности хране у свим фазама производње, прераде и промета хране, осим на нивоу примарне производње, у сваком објекту под њиховом контролом. Зато је анализа опасности и критичних контролних тачака (НАССР) као безбедносни систем широко распрострањен и препознатљив на тржишту хране, а примењују га произвођачи хране, угоститељи, трговци, произвођачи хране за животиње, произвођачи амбалаже, установе и организације у којима се врши организована исхрана, транспортна предузећа и друге делатности с циљем превентивне заштите. Добра произвођачка пракса представља низ препорука које је пожељно спровести у производњи, преради, складиштењу и снабдевању храном како би се спречила њена микробиолошка, хемијска или физичка контаминација. Другим речима, добра произвођачка пракса указује шта је потребно да се уради да би се спречило загађење хране, као и када и ко то треба да спроведе. Добра произвођачка пракса не односи се на одређене (специфичне) штетне чиниоце (опасности), а губитак контроле над ГМП-ом неће увек и неизоставно директно угрозити здравље потрошача, али ће повећати односне ризике. Области у којима се добра произвођачка пракса остварује обухвата особље, укључујући њихове задатке, опис посла, организациону структуру и обуку из хигијене, просторије, укључујући место и распоред (дизајн, грађевинске аспекте, одржавање, радно окружење укључујући светлост, температуру, влажност), опрему, њихов облик, одржавање и подешавања (калибрације), сировине за производњу које обухватају живе животиње, материјале за паковање, састојке хране и хемикалије, следљивост производа, службе, укључујући санитарну, за уклањање отпада, снабдевање електричном енергијом, водом, паром и за хлађење, и на крају документацију.

4) ОДРЖИВОСТ И ЗЕЛЕНИ СТАНДАРДИ

ЕУ снажно инсистира на еколошки одговорном пословању. Хотели и ресторани све више теже ка добијању Европског еколошког знака (*EU Ecolabel*), који потврђује смањење потрошње енергије, воде и смањење стварања отпада.¹⁶ Република Србија примењује сопствену националну шему доделе еколошког знака „Еколошки знак“. Процедуром руководи Министарство за заштиту животне средине.¹⁷ Европски еколошки знак званична је ознака ЕУ за изврсност у заштити животне средине. Додељује

¹⁶ Водич кроз еколошке критеријуме доступан је на званичном сајту EU Ecolabel.

¹⁷ Правни информациони систем Републике Србије.

се производима и услугама који испуњавају строге еколошке стандарде – од сировина, преко производње и дистрибуције, па све до одлагања након употребе. Ознака је препознатљива по свом логотипу у облику цвета, а циљ јој је помоћи потрошачима да једноставно идентификују и одлуче се за производе који нису штетни за животну средину. Производи који желе добити *EU Ecolabel* морају да прођу ригорозан процес сертификације који укључује оцењивање различитих аспеката, као што су емисије стаклене баште, употреба опасних материјала или одлагање отпада.

5) МИШЛЕНОВИ ВОДИЧИ ЗА РЕСТОРАНЕ И ХОТЕЛЕ

Мишленови водичи (*Guide Michelin*) представљају серију смерница које је издао француски произвођач гума Мишлен, почев од 1900. године. Водич додељује до три Мишлен звезде за квалитет одабраним ресторанима. Стицање или губитак звезде или звезда може имати драматичне ефекте на успех ресторана. Током 1900. године на путевима Француске било је мање од 3.000 аутомобила. Да би повећали потражњу за аутомобилима, а самим тим и за аутомобилским гумама, произвођачи аутомобилских гума, браћа Едуар и Андре Мишлен, објавили су водич за француске аутомобилисте.¹⁸ Подељено је скоро 35.000 примерака овог првог бесплатног издања водича. Пружао је информације возачима, као што су мапе, упутства за поправку и замену гума, листе аутомеханичара, хотела и бензинских пумпи широм Француске. Препознајући растућу популарност делова о ресторанима у водичу, браћа су ангажовала тим инспектора, који су увек били анонимни, да посећују и прегледају ресторане.¹⁹

Следећи Марејове и Бедекерове водиче, Мишленов водич је почео да додељује звезде за добре ресторане 1926. У почетку је била додељивана само једна звезда. Затим, 1931. године уведена је хијерархија: нула, једна, две и три звезде. Коначно, 1936. године објављени су критеријуми за рангирање: * – „Веома добар ресторан у својој категорији“ (*Une très bonne table dans sa catégorie*); ** – „Одлична кухиња, вреди обиласка“ (*Table excellente, mérite un détour*); *** – „Изузетна кухиња, вредна посебног

¹⁸ Alex Mayyasi, “Why Does a Tire Company Publish the Michelin Guide?”, *Priceonomics*. Интернет: <https://priceonomics.com/why-does-a-tire-company-publish-the-michelin-guide/>

¹⁹ *Michelin Guide History, restaurant and dining guides*, Provence and Beyond. Интернет: <https://www.beyond.fr/food/michelin-red-guide.html>

путовања“ (*Une des meilleures tables, vaut le voyage*).²⁰ Године 1931. корице водича су промењене из плаве у црвену и тако је остало у свим наредним издањима. Црвени водичи су кроз историју навели много више ресторана него ривалски водичи, ослањајући се на опсежан систем симбола који описују сваки у само два реда. Рецензије ресторана са звездицама укључују и два до три кулинарска специјалитета. Француски кувар Пол Бокуз, један од пионира *nouvelle cuisine*²¹ шездесетих година прошлог века, рекао: „Мишлен је једини водич који се рачуна“.²² У Француској, када се водич објављује сваке године, изазива медијску појаву која се пореди са оним за годишњу доделу Оскара за филмове. Медији и други расправљају о могућим победницима, шпекулације су присутне, а ТВ и новине расправљају о томе који ресторан би могао да изгуби, а који би могао да добије Мишленову звезду.²³ Мишленов водич такође додељује „Звезде у успону“, што је показатељ да ресторан има потенцијал да се квалификује за звездицу или додатну звезду.

Године 2020. Мишленов водич представио је амблем одрживости који симболизује изврсност у одрживој гастрономији. Објекат награђен овом зеленом звездом добија простор на веб-страници водича за куvara да опише визију ресторана.²⁴ Од 1997. године водич такође истиче ресторане који нуде „изузетно добру храну по умереним ценама“, што се сада зове „Bib Gourmand“. Они морају понудити ставке менија по цени испод максимума утврђеног локалним економским стандардима. Bib (*Bibendum*) надимак је компаније за Мистер Мишлена, њеног корпоративног логоа више од једног века. Накнадно, 2016. додат је нови симбол – „Тањир“, који препознаје ресторане који „једноставно служе добру храну“. Сви наведени ресторани, без обзира на звездицу, *Bib Gourmand* или статус „Тањира“, такође добијају ознаку „виљушка и кашика“, као субјективни одраз укупног комфора и квалитета ресторана. Рангирање се креће од један до

²⁰ “The Michelin Guide: 100 editions and over a century of history”, *ViaMichelin.co.uk*. 2. 3. 2009.

²¹ *Nouvelle cuisine* је револуционарни гастрономски покрет који је настао у Француској шездесетих и седамдесетих година 20. века. Као реакција на тешку и традиционалну *haute cuisine* (високу кухињу), овај стил се фокусира на природне укусе, свеже сезонске намирнице, лагане сосеве и беспрекорну уметничку презентацију јела на тањиру.

²² Florence Fabricant, “Off the Menu”, *The New York Times*, 4. 10. 2011.

²³ Catherine Cheney, “Taking the Pop-Up Restaurant to New Heights”, *Spiegel Online*, 9. 9. 2011.

²⁴ „Michelin Guide will start rating hotels with ‘key’ awards”, *The Washington Post*, 6. 10. 2023.

пет: једна виљушка и кашика представљају „удобан ресторан“, а пет означава „луксузни ресторан“. Виљушке и кашике црвене боје означавају ресторан који се такође сматра „пријатним“.

Мишленови Зелени водичи прегледају и оцењују друге атракције осим ресторана. Постоји Зелени водич за Француску у целини, и детаљнији за сваки од десет региона у Француској. Други Зелени водичи покривају многе земље, регионе и градове ван Француске. Многи Зелени водичи су објављени на неколико језика. Они укључују основне информације и абecedни одељак који описује интересантне тачке. Као и Црвени водичи, они користе систем са три звезде за препоруку објеката, у распону од „вредно путовања“ до „вредно обиласка“ и „занимљив“. *Michelin* водич за Београд за 2026. годину, има укупно 25 препоручених ресторана, од којих су: C5 by Angie, Путер, Ресторан 27, Приме и Сувенир први пут на листи награђених *Michelin* плочицом. Као и претходне године и у 2026. два српска ресторана *Fleur de Sel* и *Langoustes* ће истаћи и престижну *Michelin* звездицу. Осим нових ресторана у селекцији, ту су и угоститељски објекти чији је константан квалитет био препознат и током претходних година. Међу њима су: *SkyLounge*, *НОМА*, *Legam 1903*, *The Square*, *Гушти мора*, *Салон 1905*, *Пинòт*, *На ћошку*, *The Twenty Two*, *Мезесторан Двориште*, *Клуб Књижевника by Бранко Кусућ*, *L'Adresse*, *Ебисy*, *Comunale Café Cucina* и *Magellan*, док су *Исток*, *Ива New Balkan Cuisine* и *Бела Река* добили и ознаку *Bib Gourmand*, што значи да је реч о понуди изузетног квалитета и по доброј цени. Нема већег признања за неки ресторан од добијања Мишленових звездица. Ту је реч о светској елити у гастрономији. Списак таквих ресторана (са кратким појашњењима), обједињен је у оквиру Мишленовог водича и представља најпрестижнију ранг листу ресторана на свету. Као и код сваке процене, у старту је било потребно обезбедити непристрасан приступ процени квалитета. Зато су још браћа Мишлен решила да ангажују врхунске гастрономске експерте тог доба. Да би обезбедили објективност процене дефинисали су строга правила за оцењиваче, у смислу да они морају анонимно да посећују локале, да нико не сме да зна да су они оцењивачи, да се међусобно укрштају а да то и не знају, да трошкове покрива *Michelin* (никако ресторан), да се ресторани оцењују сваке године и та оцена објављује у црвеном водичу.

Откако је 1931. године уведен овакав приступ, брзо је дао одличне резултате и сличан концепт је на снази и данас. Ресторани су брзо схватили бенефите и значај појављивања у оваквом водичу и ускоро су, на радост посетиоца, многи кренули да подижу ниво своје понуде и услуге.

Самим тим и посетиоци су кренули да путују до тих ресторана и да више купују Мишленове гуме за своје аутомобиле.

Да би неко постао Мишленов инспектор, прво мора да стекне највише образовање из угоститељства, а онда да га успешно примењује у пракси макар пет година. Ово је потребан, али не и довољан услов. Селекција инспектора је веома ригорозна и захтевна. Буквално морате бити најбољи од најбољих. При томе, посао инспектора би био да годишње посетите око 800 ресторана, једе бар у 250 од њих, напишете око хиљаду извештаја, пропутује скоро целу планету сваке године (макар 30.000 км). Можда некоме ово звучи идилично, али у пракси то је све само не опуштен начин живота.

Не постоји јавно доступан списак шта све спада у критеријуме који се узимају у обзир приликом процене анонимних оцењивача. Акцент је апсолутно на кулинарским вештинама, умешности и креативности у спремању оброка. До коначне оцене се долази након расправе више инспектора о својим утисцима. Битна је и доследност, односно квалитет понуде мора бити увек исти, без обзира на тренутног куvara, доба дана или године. Чистоћа, љубазност и професионалност, модерна услуга, понуда вина, амбијент, представља предуслов да би уопште ресторан могао да конкурише за звездице, тако да су то неке подразумеване ствари из угла оцењивача и оне се одвојено вреднују. Постоји урбана легенда из ранијих година да су инспектори намерно обарали део прибора за јело на под и мерили колико брзо ће персонал да реагује. Ово је много лако написати, а много тешко остварити. Укратко, храна мора бити на врхунском нивоу. То значи да врхунски куvari, у перфектној кухињи, праве оригиналне специјалитете, користећи најбоље могуће састојке. Све то се мора сервирати на креативан и маштовит начин и приуштити уживање свих чула у оброку. И тако у континуитету, понекад и годинама. Подразумева се да госте услужују истински професионалци који познају све тајне перфектне услуге. И све то у прелепом амбијенту, уз употребу беспрекорног инвентара, хигијене, модерних софтвера и начина плаћања. На све то треба додати и велику дозу стрпљења. Прво за вас мора да се чује на локалном нивоу, па онда и шире. Кад се тако докажете, стичу се услови за аплицирање за водич и након тога можете очекивати Мишленовог инспектора. Мишлен од 2024. године додељује „кључеве“ хотелима. Награда се састоји у одликовању оних објеката који су предвођени изузетним тимовима и са јединственим облицима знања. Награде се додељују након анонимних боравака од стране селекционих тимова Мишленовог водича. Уважавајући успех који су постигли са црвеним

водичем за ресторане, Мишлен се одлучио да од скора уведе и рангирање за хотелске смештаје. Добијаће се кључеви, а не звездице. Логика је остала иста, најбољи хотели добијају од једног до три Мишленова кључа. Престижност и ауторитет оваквог Мишленовог признања остају неупитни – пословна референца коју најбољи од најбољих хотела морају да имају. Из угла гостију, овакво признање за неки хотел, гарантује да ће посетиоци добити апсолутно најбоље за свој новац. Бодоваће се све што гостима може да пружи незаборавно искуство. Критеријуми су подељени у пет категорија: архитектура, дизајн, персонализован приступ гостима, вредности које добијају гости и квалитет самог искуства гостију.²⁵ Овим критеријумима обухваћени су сви најважнији аспекти боравака у премијум хотелима. Тренутно је у понуди у водичу преко 7.000 врхунских хотела и они заиста представљају елитну понуду. Ипак, нека традиција мора да постоји чак и међу најбољима. Зато су предвиђена, признања – са једним, два или три кључа: 1 кључ – за посебан боравак гостију са изразитим личним печатом; 2 кључа – за изузетан доживљај у сваком сегменту; 3 кључа – за јединствено искуство и хотела и дестинације. Слично као и код ресторана, јако је тешко ући у овај елитни клуб хотела. Можда још теже и остати у њему. С друге стране, јасно је да таква привилегија са собом доноси и бенефите који прате елитне посетиоце – који не питају за цену. Мишлен је другу годину заредом објавио свој хотелски водич, а престижну ознаку “*Michelin key*” (*Мишленов кључ*) – еквивалент Мишленовој звездици за ресторане – добила су четири хотела у Београду.²⁶ Мишленови кључеви – хотелски еквивалент Мишленовим звездицама за ресторане, сада у својој другој години – доказ су да најбољи хотели 2025. године нипошто нису привилегија искључиво највећих градова. Са 143 хотела са три кључа, 572 са два кључа и 1.742 хотела са једним кључем инспектори су пронашли ‘*Key*’ *hotele* у сваком кутку света. Четири ексклузивна хотела у Београду поносни су носиоци престижног Мишленовог кључа, а то су: *Saint Ten Hotel*, *The Bristol Hotel*, *The St. Regis Belgrade* и *Square Nine Hotel*. Поред добитника кључева, Мишленов водич за 2025. у своју престижну селекцију уврстио је још неколико истакнутих београдских хотела који се истичу по свом концепту и квалитету, а нису означени „кључем“: *Metropol Palace*, *Mama*

²⁵ „Кратак водич за Мишелин водич“. Интернет: <https://www.hrana-pice-price.com/zanimljivosti/kratak-vodic-za-miselin-vodic/>.

²⁶ „Четири београдска хотела добила Мишленов кључ, еквивалент звездици за ресторане“, Н1. Интернет: <https://n1info.rs/biznis/cetiri-beogradska-hotela-dobila-mislenov-kljuc-ekvivalent-zvezdici-za-restorane/>.

Shelter, Hotel Indigo, Townhouse 27, Smokvica Dorćol и Viceroy Kopaonik (једини изван Београда уврштен у селекцију).

Мишленов гастрономски водич се и данас изучава као еклатантан пример како се визионарским приступом може драстично побољшати пословање. Чак и када се у првом моменту чини да то и није баш у некој вези са основном делатношћу. Револуцију коју је изазвао у гастрономији сигурно далеко надмашује и најсмелије процене браће Мишлен. Данас је то једна од планетарних тековина која ужива поштовање широм света, а најбољима који су део те приче доноси неизмерне бенефите и место у историји.

6) ДИГИТАЛИЗАЦИЈА И ПРАВА ПОТРОШАЧА

Примена дигиталних стандарда и транспарентност цена су такође високо регулисани. Дигитализација појачава улогу компанија као учесника у међународним економским односима ради остваривања сопствене конкурентске предности и побољшања глобалног индекса конкурентности земље.²⁷ Сви угоститељи у ЕУ морају поштовати Директиве о правима потрошача, што подразумева јасно истакнуте цене, транспарентне услове резервације и заштиту података о личности (GDPR). Предуслов увођења информационих технологија у модерно предузеће је утврђивање јединственог система на основу којег ће се гранати пословне целине и које ће пословати по централизованом принципу генерисања података.²⁸ „Свако има право на стандард живота који обезбеђује здравље и благостање, његово и његове породице, укључујући храну, одећу, стан, лекарску негу и потребне социјалне службе (...)“. Универзална декларација о људским правима у повељи УН (10. децембар 1948. године). Људи с правом очекују да је храна здравствено безбедна и погодна за конзумирање. Болести које се преносе храном су у најбољем случају непријатне, а у најгорем могу бити фаталне. Болести изазване храном и епидемије могу да нанесу огромну штету трговини, угоститељству и туризму и доведу до значајног пада зарада, незапослености, као и до судских спорова. Угоститељска делатност је веома комплексна и специфична у смислу обезбеђења здравствено безбедне хране, с обзиром

²⁷ Слободан Нешковић, Иван Јелић, „Основни системи органске производње ЕУ“, *Европско законодавство*, Vol. 24, бр. 89/2025, стр. 147.

²⁸ Милош Туцовић, „Утицај информационих технологија и менаџмент система на развој хотелијерства и туризма“, *Европско законодавство*, Vol. 92, бр. 92/2025, стр. 88.

на динамику процеса припреме и финализације прехранбених производа/хране, контакта са опремом и површинама, као и самих учесника који манипулишу са храном. У другој половини 19. века донет је први општи закон о храни, при чему су били дефинисани основни параметри безбедности и квалитета, али и системи контроле и надгледања усаглашености са прописаним нивоима безбедности и квалитета.

7) GDPR – ОПШТА УРЕДБА О ЗАШТИТИ ПОДАТАКА О ЛИЧНОСТИ

Угоститељство и туризам су гране индустрије које су доживеле јак успон у последњој деценији, а уз пораст броја клијената расту и њихови захтеви у погледу квалитета, безбедности хране и других аспеката услуге која се пружа. Из тог разлога све више организација из области туризма и угоститељства се одлучује на имплементацију стандарда како би унапредили квалитет услуге, заштитили животну средину, повећали енергетску ефикасност или се ускладили са европско регулативом везаном за заштиту података о личности (EUGDPR). Општа уредба о заштити података о личности (GDPR), кључни је европски пропис који штити основна права на приватност грађана. У Републици Србији, ова област је уређена усклађеним националним Законом, а за надзор је задужен Повереник за информације од јавног значаја и заштиту података о личности.²⁹

8) ИЗВОРИ

- “Council Directive 93/43/EEC of 14 June 1993 on the hygiene of foodstuffs”, *OJ L 175*, 19. 7. 1993, pp. 1–11.
- Cheney, Catherine, “Taking the Pop-Up Restaurant to New Heights”, *Spiegel Online*, 9. 9. 2011.
- „Четири београдска хотела добила Мишленов кључ, еквивалент звездици за ресторане“, Н1. Интернет: <https://n1info.rs/biznis/cetiri-beogradska-hotela-dobila-mislenov-kljuc-ekvivalent-zvezdici-za-restorane/>.
- Дабовић, Душан, „Основни системи органске производње ЕУ“, *Европско законодавство*, Vol. 24, бр. 89/2025, стр. 124.

²⁹ „Закон о заштити података о личности“, *Службени гласник РС*, бр. 87/2018.

- Димитријевић, Душко, „Уредба Европске уније о успостављању оквира за обезбеђење безбедног и одрживог снабдевања критичним сировинама“, *Европско законодавство*, Vol. 23, бр. 87/88/2024, стр. 118.
- Fabricant, Florence, “Off the Menu”, *The New York Times*, 4. 10. 2011.
- “Hazard analysis and critical control point (HACCP) system and guidelines for its application”, Annex to CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997).
- “Health and Food Safety”, European Commission. Интернет: https://ec.europa.eu/info/departments/health-and-food-safety_en, 20. 3. 2026.
- „Кратак водич за Мишелин водич“. Интернет: <https://www.hrana-pice-price.com/zanimljivosti/kratak-vodic-za-miselin-vodic/>.
- Mayyasi, Alex, “Why Does a Tire Company Publish the Michelin Guide?”, *Priceonomics*. Интернет: <https://priceonomics.com/why-does-a-tire-company-publish-the-michelin-guide/>
- *Michelin Guide History, restaurant and dining guides*, Provence and Beyond. Интернет: <https://www.beyond.fr/food/michelin-red-guide.html>.
- “Michelin Guide will start rating hotels with ‘key’ awards”, *The Washington Post*, 6. 10. 2023.
- Нешковић, Слободан, Јелић, Иван, „Основни системи органске производње ЕУ“, *Европско законодавство*, Vol. 24, бр. 89/2025, стр. 147.
- “Regulation (EC) No 1642/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 July 2003 amending Regulation (EC) No 178/2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety”, *OJ L* 245, 29. 9. 2003, pp. 4–6.
- “Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety”, *OJ L* 31, 1. 2. 2002, pp. 1–24.
- “Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs”, *OJ L* 139, 30. 4. 2004, pp. 1–54.
- “Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin”, *OJ L* 139, 30. 4. 2004, pp. 55–205.

- “The Michelin Guide: 100 editions and over a century of history”, *ViaMichelin.co.uk*. 2. 3. 2009.
- „Traces – систем електронског праћења пошиљака“. Интернет: <https://www.vet.minpolj.gov.rs/traces-sistem-elektronskog-pracenja-posiljaka>, 20. 3. 2026.
- Туцовић, Милош, „Утицај информационих технологија и менаџмент система на развој хотелијерства и туризма“, *Европско законодавство*, Vol. 92, бр. 92/2025, стр. 88.
- „Закон о безбедности хране“, *Службени гласник РС*, бр. 41/2009; „Правилник о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета“, *Службени гласник РС*, бр. 72/2010.
- „Закон о заштити података о личности“, *Службени гласник РС*, бр. 87/2018.

9) ЗНАЧАЈ ЗА РЕПУБЛИКУ СРБИЈУ

Србија има обавезу да прихвати и у потпуности примени прописе ЕУ из угоститељско-туристичке области у тренутку приступања. Међутим, због значаја трговинске размене са ЕУ, односно како би могла да извози своју храну на тржиште ЕУ, Србија већ дужи период прилагођава своје стандарде европским. Србија неће морати да се одрекне својих традиционалних производа. Ако се производе за потрошњу у сопственом домаћинству и даље ће се производити као до сада, али ће уколико се пласирају на тржиште морати да задовоље одређене хигијенске стандарде ради заштите потрошача. Србија ће као резултат процеса прилагођавања стандардима ЕУ, између осталог, имати унапређене објекте за производњу и прераду меса, унапређен узгој животиња на фармама, боље стандарде добробити животиња, контролисану употребу пестицида у складу са стандардима ЕУ, поуздан систем националних лабораторија. Храна која се производи у Србији имаће слободан пут до европских потрошача, а домаћим потрошачима биће гарантовани исти високи стандарди безбедности хране коју тренутно имају европски потрошачи. Уврштавање 25 ресторана у *Michelin* водич за 2026. годину снажна је потврда да се Србија све јасније позиционира на гастрономској мапи Европе. *Michelin* није само признање врхунским куварима и ресторанима, већ и снажан сигнал међународној туристичкој публици да у Србији могу очекивати аутентично, квалитетно и савремено гастрономско искуство. Према

истраживању Туристичке организације Србије, гастрономија је трећи најважнији мотив доласка туриста у Србију, одмах након културе и природних атракција. Зато је развој гастрономске понуде један од стратешких приоритета ТОС-а. *Michelin* водич у том смислу изузетно је важан алат, јер повезује локалне вредности са глобалним стандардима и доприноси јачању имиџа Србије као атрактивне и модерне туристичке дестинације. Српска гастрономска сцена има велики потенцијал. Истрајност, флексибилност, креативност и иновације само су неке од карактеристика српског угоститељства. Мишленов водич бира локације које представљају „гастрономски пејзаж“, велики број ресторана и велики годишњи број посета ресторанима, што им омогућава већу публику за продају водича. С друге стране, постоји могућност сарадње водича са националним Туристичким организацијама у земљама које нису на Мишленовој топ листи. Имајући у виду велику моћ Мишлен брэнда да позитивно подстакне туризам и скрене пажњу интернационалне публике на одређену локацију, земље могу да спонзоришу долазак водича и тако позитивно оснаже локалну гастрономску сцену и повећају број туриста заинтересованих за гастрономију. Награђени ресторани бележе значајни раст у броју гостију, чувени француски шеф Жоел Робишон (*Joël Robuchon*), који је добио укупно 31 звездицу за свог живота, често је изјављивао: „Са једном Мишленовом звездом добијате око 20% више посла. Са две звездице радите за 40% више, а са три звездице ћете радити око 100% више“. Дакле, финансијске користи су очигледне. С друге стране, за локалну публику то може значити да ће им одређени ресторани изаћи из буџета, јер су истраживања Универзитета Џорџ Вашингтон показала да ресторани са једном Мишленовом звездом повећавају цене за 15%, са две звездице за 55%, а са три звездице чак за 80%. Увођење НАССР-а је императив за достизање тржишне конкурентности и гаранцију квалитета. НАССР систем делује тако да се најпре идентификују ризичне тачке производње, односно тачке у технолошком процесу у којима може доћи до контаминације производа. После одређивања критичних тачака одреде се превентивне мере за њихову контролу које ће спречити контаминацију. Један од најзначајнијих аспеката у производњи и дистрибуцији хране свакако је њен квалитет и сигурност. Обавеза сваког произвођача је да тржишту пружи квалитетну храну са одређеним нутритивним својствима и сензорским особинама, али истовремено и хигијенски исправну, сигурну храну, чиме ће повољно утицати на здравље потрошача.

APPLICATION OF EUROPEAN UNION LAW TO HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS IN THE REPUBLIC OF SERBIA

Miloš TUCOVIĆ*

Abstract: European Union (EU) standards and regulations are the foundation of a successful hotel and restaurant business. Properly defined regulations ensure cost control, while standards guarantee uniform quality of service. EU hotel and restaurant standards are a key mechanism for ensuring high-quality service, food safety, and consumer protection. Through strict regulations, categorisations and certifications, the EU guarantees a uniform customer experience and sustainable business across its market. To become compliant with EU standards in the hotel and restaurant industry, Serbia needs to transpose EU regulations and ensure their full implementation. This implies that the competent authorities carry out inspection and supervision, as well as that the necessary laboratories are in place. It is also necessary to ensure that food business operators (i.e., everyone who produces, processes, or distributes food or is otherwise involved in the chain) are well-trained and aware of their responsibilities. Standards in the hotel and restaurant industry in the EU are not defined by a single universal law. They are a combination of binding regulations (e.g., food safety), voluntary standards (ISO), and industry classifications (star ratings for hotels). Hospitality establishments (hotels and restaurants) that apply professional standards achieve stable, profitable, and long-term business.

Keywords: EU law, standards, hotel industry, restaurant industry, guide, system.

* Academy of Hotel Management, Tourism and Wellness, Belgrade, Serbia E-mail: dr.milos.tucovic@gmail.com. ORCID iD: <https://orcid.org/0009-0003-2376-9154>