

Na osnovu člana 35 stav 7 i član 38 stav 8 Zakona o bezbjednosti hrane ("Službeni list CG", broj 59/26) Vlada Crne Gore, na sjednici od __. ____a 2026. godine, donijela je

UREDBU

**O BLIŽIM USLOVIMA ZA ODSUPANJE U POGLEDU ZAHTJEVA IZ
PROPISA O HRANI U OBJEKTIMA SA MALIM OBIMOM POSLOVANJA
PROIZVODIMA ŽIVOTINJSKOG PORIJEKLA***

Predmet

Član 1

Ovom uredbom propisuju se zahtjevi i mjere za odstupanje u pogledu zahtjeva iz propisa o higijeni hrane¹ i zahtjeva iz propisa o posebnim zahtjevima higijene za proizvode životinjskog porijekla² za objekte koji imaju mali obim proizvodnje, prerade i obrade proizvoda životinjskog porijekla (u daljem tekstu: objekat malog obima proizvodnje), a koji se odnose na zahtjeve za izgradnju, uređenje i opremanje radi olakšavanja ispunjavanja propisanih zahtjeva poslovanja u odobrenim objektima.

Primjena

Član 2

(1) Ova uredba primjenjuje se na objekte malog obima proizvodnje u kojima se obavljaju sljedeće djelatnosti:

1) klanje i rasijecanje mesa na polovine i četvrtine, a polovine na najviše tri komada papkara, kopitara i divljači iz uzgoja (mala klanica za papkare);

2) proizvodnja mljevenog mesa i mesnih prerađevina (mali objekat za proizvodnju mljevenog mesa i mesnih prerađevina);

3) preradu mesa i proizvodnju proizvoda od mesa (mali objekti za preradu mesa);

4) čišćenje, pakovanje i obradu živih školjki na pokretnom plovnom objektu namijenjenom otpremi živih školjki sa registrovanog uzgajališta subjekta u poslovanju hranom (mali otpremni centar na pokretnom plovnom objektu);

5) čišćenje, pakovanje i obrada živih školjki u objektu na obali, odnosno kopnu namijenjenom otpremi živih školjki sa registrovanog uzgajališta subjekta u poslovanju hranom (mali otpremni centar na obali, odnosno kopnu);

6) prečišćavanje školjki (mali centar za prečišćavanje);

7) preradu proizvoda ribarstva i proizvodnju proizvoda od ribe (mali objekat za preradu ribe);

8) preradu mlijeka i proizvodnju proizvoda od mlijeka (mala mljekara).

(2) Hrana životinjskog porijekla proizvedena u odobrenim objektima malog obima proizvodnje može se stavljati na tržište Crne Gore.

Odobreni objekti malog kapaciteta

¹ članom 13 st. 3 i 4 Regulative (EZ) br. 852/2004 Evropskog parlamenta i Vijeća od 29. marta 2004. o higijeni hrane.

² u skladu sa članom 10 st. 3 i 4 Regulative (EZ) br. 853/2004 Evropskog parlamenta i Vijeća od 29. aprila 2004. o utvrđivanju određenih higijenskih pravila za hranu životinjskog porijekla;

Član 3

(1) Subjekat u poslovanju hranom koji obavlja djelatnost iz člana 2 ove uredbe, u odobrenom objektu malog obima proizvodnje može da obavlja djelatnost samo u sljedećem obimu, odnosno količinama:

1) u maloj klanici: klanje i rasijecanje mesa na polovine i četvrtine, a polovine na najviše tri komada do najviše deset uslovnih grla nedjeljno (papkara, kopitara i divljači iz uzgoja) odnosno najviše 500 uslovnih grla godišnje.

2) u malom objektu za proizvodnju mljevenog mesa i/ili mesnih prerađevina: prerada ulazne sirovine koja ne prelazi količinu od 500 kilograma mesa nedjeljno;

3) u malom objektu za preradu mesa: prerada ulazne sirovine - mesa koja ne prelazi količinu od 1000 kilograma nedjeljno;

4) u malom otpremnom centru na obali, odnosno kopnu – objektu: čišćenje, pakovanje i obrada živih školjki na obali, odnosno kopnu do 500 kilograma živih školjki nedjeljno;

5) u malom otpremnom centru na plovilu – objektu za čišćenje, pakovanje i obradu živih školjki: do 500 kilograma živih školjki nedjeljno;

6) u malom centru za prečišćavanje školjki: prečišćavanje do 500 kilograma živih školjki nedjeljno;

7) u malom objektu za preradu proizvoda ribarstva: prerada ulazne sirovine - ribe koja ne prelazi količinu od 500 kilograma nedjeljno;

8) u maloj mljekari: prerada ulazne sirovine koja ne prelazi 1000 litara mlijeka dnevno.

(2) Izračunavanje jedinica papkara, kopitara i divljači iz uzgoja, jedinica živine i jedinica i lagomorfa sitne divljači vrši se na način dat u Prilogu 1 koji čini sastavni dio ove uredbe.

Prilagodavanje zahtjeva i dozvoljena odstupanja za izgradnju, uređenje i opremanje male klanice

Član 4

(1) Subjektu u poslovanju hranom koji obavlja djelatnost klanja iz člana 2 ove uredbe, u maloj klanici za klanje papkara, kopitara i divljači iz uzgoja i rasijecanje mesa na polovine i četvrtine a polovine na najviše tri komada, uz odgovarajuću pisanu proceduru i procjenu rizika za svaki pojedinačni objekat, nadležni organ može da dozvoli:

1) korišćenje jedne garderobe za zaposlena lica u čistom i nečistom dijelu objekta;

2) da nema prostoriju za službenog veterinara, ali da ima obezbjeđen odgovarajući garderobni prostor u prostoriji iz tačke 1 ovog stava i odgovarajući prostor unutar objekta klanice sa radnim stolom, stolicom i ormarićem koji se može zaključavati za potrebe službenog veterinara;

3) da se pražnjenje i čišćenje želudaca i crijeva može obavljati u prostoru za klanje životinja nakon obavljenog klanja, pod uslovom da u tom prostoru nema trupova zaklanih životinja i da je prije svake upotrebe prostora za ponovno klanje izvršeno detaljno čišćenje, pranje i po potrebi dezinfekcija u skladu sa odobrenom pisanom procedurom;

4) da se u prostoriji, odnosno komori za hlađenje mogu skladištiti zadržani i zdravstveno ispravni trupovi pod uslovom da su ispunjeni sljedeći zahtjevi:

- da je prostor predviđen za zadržane trupove, odnosno meso, jasno označen i da se može zaključati;

- da razlog zadržavanja trupova nije sumnja na zaraznu bolest;

- da je spriječena kontaminacija ostalog mesa.

(3) Subjekt u poslovanju hranom u maloj klanici dužan je da postupi sa životinjama sa pažnjom dobrog domaćina, u skladu sa propisanim zahtjevima utvrđenim propisima o zaštiti zdravlja i dobrobiti životinja, tokom držanja, prevoza i klanja.

**Prilagodavanje zahtjeva i dozvoljena odstupanja za izgradnju, uređenje i opremanje
za ostale odobrene objekte malog obima poslovanja proizvodima životinjskog
porijekla**

Član 5

(1) Subjektu u poslovanju hranom koji obavlja djelatnost iz člana 2 ove uredbe u odobrenom objektu malog obima proizvodnje iz člana 3 stav 1 ove uredbe, osim objekata iz tač. 1 i 5 ove uredbe, nadležni organ može uz preciznu i jasnu pisanu proceduru i procjenu rizika, za svaki pojedinačni objekat, ako se ne ugrožava javno zdravlje i ne dovodi u pitanje ispunjavanje zahtjeva higijene hrane, da odobri sljedeća odstupanja u pogledu izgradnje, uređenja i opremanja:

1) da se koristi jedan ulaz za ulaz sirovine i izlaz gotovih upakovanih prerađenih proizvoda samo uz obezbijeđenu odgovarajuću vremensku odvojenost po uspostavljenoj pisanoj proceduri odobreno od nadležnog organa;

2) da se određene tehnološke faze proizvodnje za određene proizvode, odnosno proizvodnja različitih proizvoda, mogu obavljati u istoj prostoriji uz obezbijeđenu vremensku odvojenost između određenih proizvodnih faza ili proizvodnji različitih proizvoda, pri čemu se između tih faza mora sprovoditi čišćenje, pranje i po potrebi dezinfekcija po uspostavljenoj pisanoj proceduri odobreno od nadležnog organa;

3) da se u prostoriji iz tačke 2 ovog stava mogu obavljati i druge aktivnosti (rezanje, umotavanje, odnosno vakumiranje i pakovanje), nakon završenog proizvodnog procesa i sprovedenog postupka čišćenja, pranja i dezinfekcije po uspostavljenoj odobreno proceduri i ako postoje i primjenjuju se dokumentovane mjere i postupci za sprečavanje unakrsne kontaminacije proizvoda;

4) da se pribor, oprema i posuđe može čistiti, prati, dezinfikovati u prostoriji iz tačke 2 ovog stava, nakon završenog proizvodnog procesa i nakon izvršenih aktivnosti iz tačke 3 ovog stava, pod uslovom da su uspostavljene i primjenjuju se odgovarajuće procedure za sprečavanje kontaminacije;

5) da koristi jednu garderobu za presvlačenje zaposlenih;

6) da ima najmanje jedan toalet ili da se koristi za zaposlena lica, koji je u sklopu privatnog prostora i koji je smješten u istom krugu gdje je i proizvodni objekat uz poštovanje zahtjeva za ličnu higijenu (obuću, odjeću) u skladu sa propisanom procedurom;

7) da se sredstva za čišćenje i dezinfekciju objekta mogu čuvati van radnog prostora u posebnoj prostoriji unutar kruga objekta.

Prilagodavanje zahtjeva za otpremne centre na plovilu

Član 6

(1) Subjektu u poslovanju hranom koji obavlja djelatnost čišćenje, pakovanje i obrada živih školjki iz člana 2 ove uredbe, u malom otpremnom centru na plovilu, nadležni organ može, uz preciznu i jasnu pisanu proceduru, kojom se obezbjeđuje sprečavanje kontaminacije školjki tokom rukovanja na plovilu i procjenu rizika za svaki pojedinačni objekat, ako se ne ugrožava javno zdravlje i ne dovodi u pitanje ispunjavanje zahtjeva higijene hrane, da dozvoli sljedeće:

1) da objekat nema čvrste bočne zidove, ali da ima odgovarajuću bočnu pokretnu zaštitu kojom se obezbjeđuje potpuna zaštita od spoljašnjih uticaja, odnosno sunčeve

svjetlosti i kontaminacije vazduhom ili štetocinama tokom rukovanja živim školjkama na plovilu;

2) da u neposrednoj blizini na kopnu ima obezbijeđenu odgovarajuću sanitarnu prostoriju (toalet) i garderobni prostor za lica koja rukuju školjkama na plovilu;

3) da ima obezbijeđen prostor za opremu za čuvanje sredstava za čišćenje, pranje i po potrebi dezinfekciju prostora i opreme na plovilu, kao i prostor, odnosno opremu za pakovanje, označavanje i vođenje evidencije o školjkama prije otpreme;

4) da pranje, čišćenje i po potrebi dezinfekciju plovila, pakovanje, označavanje i vođenje evidencija sprovodi u skladu sa odobrenom pisanom procedurom od strane nadležnog organa.

Obaveze subjekata

Član 7

(1) Subjekt u poslovanju hranom koji obavlja djelatnost iz stav 2 ove uredbe, u objektu malog obima proizvodnje iz člana 3 ove uredbe dužan je da obavlja proizvodnju, preradu i obradu proizvoda životinjskog porijekla samo u propisanom obimu, odnosno količinama.

(2) Subjekt u poslovanju hranom koji obavlja djelatnost u objektu malog obima proizvodnje iz člana 3 ove uredbe dužan je da obavlja proizvodnju, preradu i obradu proizvoda životinjskog porijekla samo u skladu sa pisanim procedurama odobrenim od nadležnog organa.

Zahtjevi higijene za transport

Član 8

Proizvodi životinjskog porijekla iz člana 3 ove uredbe mogu se dostavljati krajnjim potrošačima ili maloprodajnim objektima samo u prevoznim sredstavima koja ispunjavaju propisane zahtjeve za transport u skladu sa posebnim propisom o higijeni hrane i moraju imati opremu za održavanje temperature.

Plan samokontrole za odobrene objekte malog kapaciteta

Član 9

(1) Subjektu u poslovanju hranom koji obavlja djelatnost iz člana 2 ove uredbe u objektu malog obima proizvodnje iz člana 3 ove uredbe nadležni organ može da dozvoli odstupanje od primjene postupaka zasnovanih na analizi opasnosti i kritičnih kontrolnih tačaka (HACCP), uzimajući u obzir relevantne faktore rizika (vrstu proizvoda, način obrade, odnosno proizvodnje i drugo) uz obavezu postupanja po usvojenim nacionalnim i/ili vodičima Evropske unije za dobru praksu, i pod uslovom da ta odstupanja ne utiču na postizanje ciljeva propisa o higijeni i bezbjednosti hrane;

(2) Subjekt u poslovanju hranom iz stava 1 ovog člana, dužan je da uspostavi i sprovodi postupke i vodi evidencije o:

- praćenju zahtjeva higijene hrane, objekta i opreme (plan uzorkovanja sirovina, gotovih proizvoda, briseva opreme i površina – kriterijumi bezbjednosti i kvaliteta hrane, označavanje i drugo);
- sljedljivosti sirovina i gotovih isporučenih proizvoda;
- načinu prerade, odnosno obrade (temperatura obrade, skladištenja, čuvanja gotovih proizvoda i drugo);
- preduzetim korektivnim mjerama.

Novčane kazne

Član 10

(1) Novčanom kaznom u iznosu od 2000 eura do 20.000 eura kazniće se za prekršaj pravno lice, ako:

1) ne postupa sa životinjama sa pažnjom dobrog domaćina u skladu sa propisanim zahtjevima utvrđenim propisima o zaštiti zdravlja i dobrobiti životinja, tokom držanja, prevoza i klanja (član 4 stav 3);

2) obavlja proizvodnju, preradu i obradu proizvoda životinjskog porijekla u objektu malog obima proizvodnje u obimu, odnosno količinama koje nijesu propisane (član 7 stav 1);

3) obavlja proizvodnju, preradu i obradu proizvoda životinjskog porijekla u objektu malog obima proizvodnje u objektu malog obima proizvodnje suprotno pisanim procedurama odobrenim od nadležnog organa (član 7 stav 2);

4) ne uspostavi i ne sprovodi postupke i ne vodi evidencije o: praćenju zahtjeva higijene hrane, objekta i opreme; sledljivosti sirovina i gotovih isporučenih proizvoda; načinu prerade/obrade i preduzetim korektivnim mjerama u objektu malog obima proizvodnje u kojem obavlja proizvodnju, preradu ili obradu proizvoda životinjskog porijekla. (član 9 stav 2).

(2) Za prekršaj iz stava 1 ovog člana kazniće se fizičko lice i odgovorno lice u pravnom licu novčanom kaznom u iznosu od 500 eura do 2.000 eura.

(3) Za prekršaj iz stava 1 ovog člana kazniće se preduzetnik novčanom kaznom u iznosu od 1000 eura do 6.000 eura.

Usaglašavanje poslovanja

Član 11

Subjekti u poslovanju hranom koji obavljau djelatnost u objektima iz člana 2 ove uredbe, koji su odobreni i upisani u Registar odobrenih objekata na osnovu Zakona o bezbjednosti hrane ("Službeni list CG", broj 57/15) i Uredbe o uslovima za odstupanje u pogledu izgradnje, uređenja i opremanja objekata koji imaju mali obim proizvodnje, prerade i obrade hrane ("Službeni list CG", broj 21/16) dužni su da u roku od godinu dana od dana stupanja na snagu ove uredbe usaglase svoje poslovanje u skladu sa ovom uredbom i podnesu zahtjev za odobravanje u skladu sa zakonom.

Prestanak važenja

Član 12

Danom stupanja na snagu ove uredbe prestaje da važi Uredba o uslovima za odstupanje u pogledu izgradnje, uređenja i opremanja objekata koji imaju mali obim proizvodnje, prerade i obrade hrane ("Službeni list CG", broj 21/16).

Stupanje na snagu

Član 13

Ova uredba stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom listu Crne Gore".

*U ovu uredbu prenijeta je Regulativa (EZ) br. 853/2004 Evropskog parlamenta i Savjeta od 29. aprila 2004. o utvrđivanju određenih higijenskih pravila za hranu životinjskog porijekla (član 10 st. 3 i 4) i Regulativa (EZ) br. 852/2004 Evropskog parlamenta i Savjeta od 29. marta 2004. o higijeni hrane (član 13 st. 3 i 4).

Broj:

Podgorica, jula 2026. godine

VLADA CRNE GORE

**Predsjednik,
Mr Milojko Spajić**

IZRAČUNAVANJE JEDINICA ŽIVOTINJA (PAPKARA, KOPITARA I DIVLJAČI IZ UZGOJA)

Jedno uslovno je jedinica životinje koja omogućava sabiranje različitih kategorija životinja radi upoređivanja pri čemu se koriste sljedeći koeficijenti konverzije:

Kategorija životinja	Koeficijent	1 uslovno grlo
Odraslo govedo (govedo težine 300 kg i više)	1	1
Ostala goveda (tele, june)	0,5	2
Kopitari	1	1
Ovce i koze, mali jeleni (<i>Cervidae</i>)	0,05	20
Jagnjad, jarad, prasad do 15 kg	0,05	20
Svinje žive vage preko 100 kg	0,2	5
Ostale svinje	0,15	7
Krupna divljač	0,2	5

2. Način izračunavanja jedinica živine:

- a) pilići, kokoši, uzgajana pernata divljač predstavljaju 1 jedinicu;
- b) patke predstavljaju 2 jedinice;
- c) ćurke, guske i lagomorfi predstavljaju 3 jedinice;
- d) ostala živina predstavlja 1 jedinicu;