

PRERADA

POGLAVLJE I

USLOVI ZA OBJEKTE ZA PRERADU NUS PROIZVODA

Odjeljak 1.

Opšti uslov

1. Objekat za preradu sterilizacijom pod pritiskom:
 - a) ne smije se nalaziti na istoj lokaciji na kojoj se nalaze klanice ili drugi odobreni ili registrovani objekti u skladu sa propisom kojim su uređeni posebni zahtjevi higijene za proizvode životinjskog porijekla, osim ako su rizici po javno zdravlje i zdravlje životinja iz prerade nus proizvoda životinjskog porijekla, koji dolaze iz tih klanica ili drugih objekata, smanjeni na način što su ispunjeni najmanje sljedeći uslovi:
 - 1) objekat za preradu mora da bude fizički odvojen od klanice ili drugog objekta, i smješten u potpuno odvojenoj zgradi;
 - 2) u objektu su instalirani i koriste se tokom rada:
 - sistem sa pokretnom trakom koji povezuje objekat za preradu sa klanicom ili drugim objektom, koji se ne može zaobići,
 - odvojeni ulazi, prostori za prijem, oprema i izlazi za pogon za preradu i za klanicu ili objekat;
 - 3) preduzete su mjere za sprečavanje širenja rizika radom zaposlenih u pogonu za preradu i u klanici ili u drugom objektu;
 - 4) lica i životinje bez dozvole ne smiju imati pristup pogonu za preradu;
 - b) da ima čisti i nečisti dio, koji moraju da budu odvojeni na odgovarajući način, u nečistom dijelu se mora nalaziti natkriveni prostor za prijem nus proizvoda životinjskog porijekla i on mora da bude izgrađen na način da se može lako čistiti i dezinfikovati, a podovi moraju biti postavljeni na način da olakšavaju oticanje tečnosti;
 - c) da ima odgovarajuće prostorije za zaposlene, uključujući toalete, garderobe i umivaonike;
 - d) da ima odgovarajući kapacitet snabdijevanja vrućom vodom i parom za preradu nus proizvoda životinjskog porijekla;
 - e) u nečistom dijelu mora, po potrebi, biti prisutna oprema za smanjenje veličine nus proizvoda životinjskog porijekla, i oprema za utovar usitnjenih nus proizvoda životinjskog porijekla u jedinicu za preradu;
 - f) ako je potrebna toplotna obrada, sve instalacije moraju da budu opremljene:
 - opremom za praćenje temperature tokom vremena i, ako je to potrebno, za praćenje pritiska na kritičnim tačkama;
 - uređajima koji neprekidno bilježe rezultate mjerenja;
 - odgovarajućim sigurnosnim sistemima za sprečavanje nedovoljnog zagrijavanja;
 - g) prostor pogona u kojem se vrši istovar dolaznog materijala za preradu mora da bude strogo odvojen od prostora za preradu tih proizvoda i za skladištenje dobijenih proizvoda, kako bi se izbjegla ponovna kontaminacija dobijenog proizvoda unosom nus proizvoda životinjskog porijekla.
2. Kontejneri i posude u kojima su dopremljeni nus proizvodi životinjskog porijekla i vozila, osim brodova čiste se, peru i dezinfikuju na za to određenom prostoru.
3. Moraju da postoje odgovarajući prostori za dezinfekciju točkova i drugih dijelova vozila, prilikom izlaska iz nečistog dijela pogona za preradu.
4. Objekat za preradu mora imati odgovarajući sistem za odvod otpadnih voda.
5. Objekat za preradu mora da ima sopsvenu laboratoriju ili koristiti usluge druge laboratorije. Laboratorija mora da bude ovlašćena i opremljena za vršenje potrebnih analiza, i akreditovana u skladu sa međunarodno priznatim standardima ili se redovno kontroliše kako bi ocijenila njena sposobnost za vršenje tih analiza.
6. Ako je na osnovu procjene rizika zbog značajnih količina proizvoda koji se prerađuju potrebno redovno ili stalno prisustvo veterinarskog inspektora, objekat za preradu mora imati opremljenu prostoriju koja se može zaključati i namijenjena je isključivo za inspekcijску službu.

Odjeljak 2.

Prečišćavanje otpadnih voda

1. Objekti za preradu koji prerađuju nus proizvodi kategorije 1 i drugi prostori u kojima se uklanja specifični rizični materijal, klanice i pogoni za preradu koji prerađuju nus proizvodi kategorije 2 moraju imati, kao početni stepen prečišćavanja otpadnih voda, proces predobrade za zadržavanje i sakupljanje materijala životinjskog porijekla.
Oprema koja se koristi u postupku predobrade mora sadržati odvode sa sifonima ili sitima sa rupicama, koja imaju filtere sa porama, ili žičanim mrežicama čiji otvori nijesu veći od 6 mm na kraju sistema u smjeru oticanja, ili ekvivalentne sisteme kojima se osigurava da čvrste čestice u otpadnim vodama koje prolaze kroz njih nijesu veće od 6 mm.
2. Otpadne vode iz objekata iz stava 1 moraju ući u postupak predobrade, kojim se osigurava da se sve otpadne vode filtriraju tokom tog postupka prije ispuštanja iz prostora. Nikakvo mljevenje, omekšavanje kvašenjem ili neka druga obrada ili primjena pritiska kojom bi bilo moguće olakšati prolazak čvrstih materijala životinjskog porijekla kroz postupak predobrade nijesu dozvoljeni.
3. Kompletan materijal životinjskog porijekla, koji se zadržava u postupku predobrade u objektima iz tačke 1 ovog odjeljka sakuplja se i prevozi kao nus proizvodi kategorije 1 ili nus proizvodi kategorije 2, i odlaže u skladu sa zakonskim propisom o nus proizvodima životinjskog porijekla.
4. Otpadne vode koje su prošle postupak predobrade u prostorima iz tačke 1 ovog odjeljka i otpadne vode iz drugih prostora u kojima se rukuje sa nus proizvodima životinjskog porijekla ili se prerađuju moraju se prečišćavati na propisani način.
5. Pored zahtjeva iz tačke 4 ovog odjeljka, otpadne vode koje nastaju u nečistom dijelu pogona za preradu ili u pogonima ili objektima koji obavljaju međuradnje sa nus proizvodima kategorije 1 ili nus proizvodima kategorije 2, ili koji skladište nus proizvode kategorije 1 ili nus proizvode kategorije 2 se prečišćavaju, na način kojim se osigurava smanjenje rizika od uzročnika bolesti.
6. Nus proizvodi životinjskog porijekla, uključujući krv i mlijeko ili od njih dobijenih proizvoda ne smiju se otpuštati u otpadne vode.
7. Nus proizvodi kategorije 3, koji obuhvata mulj iz centrifuge ili separatora, može se ukloniti putem otpadnih voda pod uslovom da je prošao jednu od obrada mulja iz centrifuge ili separatora koje su date u Prilogu 5 (Poglavlje II Dio III odjeljak 4).

Odjeljak 3.

Posebni zahtjevi za preradu nus proizvoda kategorije 1 i nus proizvoda kategorije 2

Raspored prostorija za preradu nus proizvoda kategorije 1 i nus proizvoda kategorije 2 mora da obezbijedi potpuno odvajanje nus proizvoda kategorije 1 od nus proizvoda kategorije 2, od prijema sirovina do otpreme dobijenih proizvoda, osim ako se mješavina nus proizvoda kategorije 1 i kategorije 2 prerađuje kao nus proizvod kategorije 1.

Odjeljak 4.

Posebni zahtjevi za preradu nus proizvoda kategorije 3

Pored opštih uslova iz Odjeljka 1. primjenjuju se sljedeći zahtjevi:

1. Objekti za preradu nus proizvoda kategorije 3 ne smiju se nalaziti na istoj lokaciji na kojoj se nalaze pogoni za preradu nus proizvoda kategorije 1 ili nus proizvoda kategorije 2, osim ako se nalaze u potpuno odvojenim zgradama.
2. Prerada nus proizvoda kategorije 3 može se odobriti na mjestu na kojem se rukuje, ili se prerađuje nus proizvod kategorije 1 ili nus proizvod kategorije 2 ako je spriječena unakrsna kontaminacija:
 - a) rasporedom prostora, a posebno uređenjem prijema materijala, kao i daljnjim rukovanjem sirovinama;
 - b) rasporedom i upravljanjem opremom koja se koristi za preradu, uključujući raspored i upravljanje odvojenim linijama za preradu ili postupcima čišćenja, čime se sprječava širenje svih mogućih rizika po javno zdravlje i zdravlje životinja; i
 - c) rasporedom i upravljanjem prostorima za privremeno skladištenje gotovih proizvoda.
3. Ako se prerađuju nus proizvodi namijenjeni za hranu za životinje, objekti za preradu nus proizvoda kategorije 3 moraju imati postavljene uređaje za provjeru prisustva stranih tijela, kao što su dijelovi ambalaže ili komada metala u nus proizvodima životinjskog porijekla ili dobijenim proizvodima, i ta strana tijela je potrebno ukloniti prije ili tokom prerade.

POGLAVLJE II HIGIJENSKI ZAHTJEVI I ZAHTJEVI ZA PRERADU

Odjeljak 1. Opšti higijenski zahtjevi

Pored opštih higijenskih zahtjeva iz člana 23 ovog pravilnika, objekti za preradu moraju imati pisani program suzbijanja štetočina za sprovođenje mjera zaštite protiv štetočina, kao što su insekti, glodari i ptice.

Odjeljak 2. Opšti zahtjevi za preradu

1. Postupak prerade prati se precizno baždarenim uređajima za mjerenje i bilježenje, a kao dokaz baždarenja evidentira se datum baždarenja
2. Materijal koji možda nije prošao određenu toplotnu obradu, kao što je materijal koji se ispušta prilikom pokretanja mašina ili koji ističu iz uređaja za kuvanje mora se vratiti na ponovnu toplotnu obradu ili sakupiti i ponovo preraditi ili odložiti u skladu sa zakonskim propisom o nus proizvodima životinjskog porijekla.

Odjeljak 3. Metode prerade nus proizvoda kategorije 1 i kategorije 2

Nus proizvodi kategorije 1 i kategorije 2 prerađuje se u skladu sa metodama prerade 2, 3, 4 ili 5 koje su date u Poglavlju III ovog priloga.

Odjeljak 4. Prerada nus proizvoda kategorije 3

1. Za metode prerade koje su date u Poglavlju III ovog priloga, kritične kontrolne tačke, koje određuju obim toplotne obrade koja se primjenjuje u preradi, uključuju:
 - a) veličinu čestica sirovine;
 - b) temperaturu koja se postiže u postupku toplotne obrade;
 - c) pritisak, ako se primjenjuje na sirovinu;
 - d) trajanje postupka toplotne obrade ili količinu materijala koji se unosi kontinuirani sistem. Za svaku primjenjivu kritičnu kontrolnu tačku neophodno je precizirati minimalne standarde za preradu.
2. U slučaju hemijske obrade koja je odobrena kao metoda prerade 7 u skladu sa Poglavljem III tačka G ovog priloga, kritične kontrolne tačke koje određuju obim upotrebljenih hemijskih obrada uključuju postignuto prilagođenje pH.
3. Evidencija se čuva najmanje dvije godine kao dokaz da se za svaku kritičnu kontrolnu tačku primjenjuju minimalne vrijednosti prerade.
4. Nus proizvodi kategorije 3 prerađuje se metodom prerade 1, 2, 3, 4, 5 ili 7, a u slučaju materijala dobijenog od vodenih životinja, u skladu sa metodama iz Poglavlja III ovog priloga.

POGLAVLJE III STANDARDNE METODE PRERADE

A. Metoda prerade 1 (sterilizacija pod pritiskom)

Smanjenje veličine djelova nus proizvoda životinjskog porijekla

1. Ako je veličina djelova nus proizvoda životinjskog porijekla za preradu veća od 50 mm, potrebno je smanjiti njihovu veličinu odgovarajućom opremom kako veličina tih djelova nakon smanjenja ne bi bila veća od 50 mm. Efikasnost opreme potrebno je provjeravati svakodnevno i o tome voditi evidenciju. Ako se provjerama otkriju djelovi koji su veći od 50 mm, potrebno je zaustaviti postupak i izvršiti popravke opreme pre ponovnog pokretanja postupka.
Vrijeme, temperatura i pritisak
2. Nus proizvodi životinjskog porijekla čiji djelova nisu veći od 50 mm moraju da se zagriju do temperature u središtu koja je veća od 133°C u trajanju od najmanje 20 minuta bez prekida pri apsolutnom pritisku od najmanje 3 bara. Pritisak se postiže tako da se sav vazduh ukloni iz sterilizacijske komore i zamijeni parom ("zasićena para"); termička obrada se može primjeniti kao jedini postupak ili kao faza sterilizacije prije ili poslije same prerade.
3. Postupak se može vršiti u šaržnom ili u kontinuiranom sistemu.

B. Metoda prerade 2

Smanjenje veličine djelova nus proizvoda životinjskog porijekla

1. Ako je veličina djelova nus proizvoda životinjskog porijekla za preradu veća od 150 mm, potrebno je smanjiti njihovu veličinu odgovarajućom opremom kako veličina djelova poslije smanjenja ne bi bila veća od 150 mm. Efikasnost opreme potrebno je proveravati svakodnevno i o tome voditi

evidenciju. Ako se proverama otkriju delovi koji su veći od 150 mm, potrebno je zaustaviti postupak i izvršiti popravke opreme pre ponovnog pokretanja postupka.

Vrijeme, temperatura i pritisak

2. Poslije smanjivanja veličine djelova nus proizvoda životinjskog porijekla, ti nus proizvodi se zagrijavaju tako da se postigne temperatura u središtu veća od 100°C u trajanju od najmanje 125 minuta, temperatura u središtu veća od 110°C u trajanju od najmanje 120 minuta i temperatura u središtu veća od 120°C u trajanju od najmanje 50 minuta.

Temperature u središtu se mogu postići uzastopno ili istovremenim kombinovanjem navedenih vremenskih razdoblja.

3. Postupak se vrši u šaržnom sistemu.

C. Metoda prerade 3

Smanjenje veličine djelova nus proizvoda životinjskog porijekla

1. Ako je veličina djelova nus proizvoda životinjskog porijekla za preradu veća od 30 mm, potrebno je smanjiti njihovu veličinu odgovarajućom opremom kako veličina tih djelova poslije smanjenja ne bi bila veća od 30 mm. Efikasnost opreme potrebno je proveravati svakodnevno i o tome voditi evidenciju. Ako se proverama otkriju delovi koji su veći od 30 mm, potrebno je zaustaviti postupak i izvršiti popravke opreme pre ponovnog pokretanja postupka.

Vrijeme, temperatura i pritisak

2. Poslije smanjivanja veličine djelova nus proizvoda životinjskog porijekla, ti nus proizvodi se zagrijavaju tako da se postigne temperatura u središtu veća od 100°C u trajanju od najmanje 95 minuta, temperatura u središtu veća od 110°C u trajanju od najmanje 55 minuta i temperatura u središtu veća od 120°C u trajanju od najmanje 13 minuta.

Temperature u središtu se mogu postići uzastopno ili istovremenim kombinovanjem navedenih vremenskih razdoblja.

3. Postupak se može vršiti u šaržnom ili u kontinuiranom sistemu.

D. Metoda prerade 4

Smanjenje veličine djelova nus proizvoda životinjskog porijekla

1. Ako je veličina djelova nus proizvoda životinjskog porijekla za preradu veća od 30 mm, potrebno je smanjiti njihovu veličinu odgovarajućom opremom kako veličina tih djelova poslije smanjenja ne bi bila veća od 30 mm. Efikasnost opreme potrebno je proveravati svakodnevno i o tome voditi evidenciju. Ako se proverama otkriju delovi koji su veći od 30 mm, potrebno je zaustaviti postupak i izvršiti popravke opreme pre ponovnog pokretanja postupka.

Vrijeme, temperatura i pritisak

2. Nakon smanjivanja veličine djelova nus proizvoda životinjskog porijekla, ti nus proizvodi se stavljaju u posudu sa dodanom masti i zagrevaju tako da se postigne temperatura u središtu veća od 100°C u trajanju od najmanje 16 minuta, temperatura u središtu veća od 110°C u trajanju od najmanje 13 minuta, temperatura u središtu veća od 120°C u trajanju od najmanje osam minuta i temperatura u središtu veća od 130°C u trajanju od najmanje 3 minuta.

Temperature u središtu se mogu postići uzastopno ili istovremenim kombinovanjem navedenih vremenskih razdoblja.

3. Postupak se može vršiti u šaržnom ili u kontinuiranom sistemu.

E. Metoda prerade 5

Smanjenje veličine djelova nus proizvoda životinjskog porijekla

1. Ako je veličina djelova nus proizvoda životinjskog porijekla za preradu veća od 20 milimetara, potrebno je smanjiti njihovu veličinu odgovarajućom opremom kako veličina tih djelova poslije smanjenja ne bi bila veća od 20 mm. Efikasnost opreme potrebno je proveravati svakodnevno i o tome voditi evidenciju. Ako se proverama otkriju delovi koji su veći od 20 mm, potrebno je zaustaviti postupak i izvršiti popravke opreme pre ponovnog pokretanja postupka.

Vrijeme, temperatura i pritisak

2. Nakon smanjivanja veličine, nus proizvoda životinjskog porijekla ti nus proizvodi se zagrijavaju dok ne koagulišu, a zatim se presuju kako bi se iz proteinskog materijala odstranili mast i voda. Zatim se proteinski materijal zagrijava tako da se postigne temperatura u središtu veća od 80°C u trajanju od najmanje 120 minuta i temperatura u središtu veća od 100°C u trajanju od najmanje 60 minuta.

Temperature u središtu se mogu postići uzastopno ili istovremenim kombinovanjem navedenih vremenskih razdoblja.

3. Postupak se može vršiti u šaržnom ili u kontinuiranom sistemu.

F. Metoda prerade 6 (za nus proizvode kategorije 3 koji potiču samo od vodenih životinja ili vodenih beskičmenjaka).

Smanjenje veličine djelova nus proizvoda životinjskog porijekla

1. Djelove nus proizvoda životinjskog porijekla potrebno je smanjiti barem do:

- 50 mm, u slučaju termičke obrade primjenom temperature u središtu od najmanje 90°C u trajanju od najmanje 60 minuta; ili
- 30 mm, u slučaju termičke obrade primjenom temperature u središtu od barem 70°C u trajanju od barem 60 minuta.

Nus proizvode životinjskog porijekla potrebno je pomiješati sa mravljom kiselinom kako bi se pH smanjio i održavao na 4,0 ili manje. Mešavinu treba čuvati barem 24 sata do daljnje obrade.

Vrijeme, temperatura i pritisak

2. Nakon smanjenja veličine čestica mješavina se zagrijava:

- u trajanju od barem 60 minuta do temperature od barem 90 °C u središtu; ili
- u trajanju od barem 60 minuta do temperature u središtu od barem 70 °C.

U sistemu sa kontinuiranim tokom, kretanje proizvoda kroz izmjenjivač toplote potrebno je kontrolisati putem mehaničkih uređaja za ograničavanje njegovog pomicanja tako da na kraju postupka termičke obrade proizvod prođe ciklus koji ispunjava uslove u pogledu vremena i temperature.

3. Postupak se može vršiti u šaržnom ili u kontinuiranom sistemu.

G. Metoda prerade 7

1. Metoda prerade 7 je bilo koji drugi postupak prerade koji uključuje kombinaciju veličine usitnjenih djelova nus proizvoda životinjskog porekla, temperature, pritiska i vremena primjene temperature i pritiska, i koji je odobren od strane nadležnog organa na osnovu sledećih dokaza:

- identifikacija odnosnih opasnosti povezanih sa ulaznim materijalom s obzirom na njegovo porijeklo i mogućih rizika s obzirom na zdravstveni status životinja;
- mogućnosti da se metodom prerade smanje te opasnosti na nivo koji ne predstavlja značajnije rizike za javno zdravlje i zdravlje životinja;
- svakodnevno uzorkovanje gotovog proizvoda tokom 30 proizvodnih dana kojim je dokazano da su ispunjeni sljedeći mikrobiološki standardi:
 - uzorci materijala uzeti neposredno nakon obrade:

odsustvo *Clostridium perfringens* u 1 g proizvoda

- (ii) uzorci materijala uzeti tokom skladištenja ili prilikom iznošenja iz skladišta:

Salmonella: odsustvo u 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0

Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2; m = 10; M = 300 u 1 g

pri čemu je:

n = broj uzoraka koje treba ispitati;

m = granična vrijednost broja bakterija; smatra se da je rezultat zadovoljavajući ako broj bakterija u svim uzorcima ne prelazi vrijednost m;

M = maksimalna vrijednost broja bakterija; smatra se da je rezultat nije zadovoljavajući ako je broj bakterija u jednom ili više uzoraka jednak vrijednosti M ili viši; i

c = broj uzoraka u kojima broj bakterija može biti između m i M, pri čemu se uzorak još uvek smatra prihvatljivim ukoliko je broj bakterija u drugim uzorcima jednak ili manji od m..

2. Podaci o kritičnim kontrolnim tačkama na osnovu kojih su u objektu ispunjeni mikrobiološki standardi, bilježe se i čuvaju u cilju praćenja rada u objektu za preradu. Podaci koji se bilježe i prate treba da obuhvataju veličinu djelova, i, po potrebi kritičnu temperaturu, apsolutno vrijeme, pritisak, brzinu protoka sirovog materijala i brzinu recikliranja masnoća.

POGLAVLJE IV.

ALTERNATIVNE METODE PRERADE

Odjeljak 1.

Opšte odredbe

Materijali koji nastaju preradom nus proizvoda kategorije 1 i kategorije 2 se trajno označavaju u skladu sa zahtjevima za označavanje određenih dobijenih proizvoda koji su dati u Prilogu 12 (Poglavlje V), osim za materijale iz odjeljka 2. ovog poglavlja, i to:

- biodizel proizveden u skladu sa tačkom D odjeljka 2. ovog poglavlja;
- hidrolizovani materijali iz tačke H odjeljka 2. ovog poglavlja;
- mješavine svinjskog i živinskog đubreta sa živim krečom koji se proizvodi u skladu sa tačkom I;
- obnovljiva goriva koja se proizvode iz topljenih masti, koje se dobijaju iz nus proizvoda kategorije 2, u skladu sa tačkom J odjeljka 2. ovog poglavlja.
- obnovljiva goriva proizvedena od topljenih masti koje su dobijene od nus proizvoda kategorije 1 i 2, u skladu sa tač. J i L odjeljka 2. ovog poglavlja.

Odjeljak 2.

Standardi prerade

A. Alkalna hidroliza

1. Ulazni materijal

Za ovaj postupak mogu se koristiti nus proizvodi životinjskog porijekla svih kategorija.

2. Metoda prerade

Alkalna hidroliza je postupak prerade nus proizvoda životinjskog porijekla koji se vrši u šaržnom sistemu, uz neprekidno miješanje materijala u sudu, tako što se:

- natrujem hidroksid (NaOH) ili kalijum hidroksid (KOH) (u daljem tekstu: alkalije) koriste u količini koja obezbjeđuje istovetnu molarnu ekvivalencu težine, tipa i mješavine nus proizvoda životinjskog porijekla koji su predmet prerade, a ako nus proizvodi životinjskog porijekla sadrže veliku količinu masti koja neutrališe alkalije, alkalije se dodaju u količini koja je potrebna da bi se prilagodila količini masti u nus proizvodima životinjskog porijekla;
- nus proizvodi životinjskog porijekla smještaju se u kontejnere od plemenitog čelika, a izmjerena količina alkalija dodaje u čvrstom stanju ili u rastvoru iz tačke (a).
- mješavina nus proizvoda životinjskog porijekla i alkalija zagreva se do postizanja temperature od najmanje 150°C u sredini te mješavine i apsolutnog pritiska od najmanje 4 bara, u periodu od najmanje:
 - tri sata bez prekida,
 - šest sati bez prekida, ako se prerađuju leševi životinja i svi pripadajući delovi, uključujući kožu životinja, kod kojih postoji sumnja ili potvrda prisustva zarazne bolesti TSE, uginulih ili ubijenih životinja u toku sprovođenja mjera za sprečavanje širenja, suzbijanje i iskorenjivanje TSE, osim leševa i trupova životinja koje su u vrijeme ubijanja bile mlađe od 24 meseca ili za koje je laboratorijska analiza na TSE bila negativna, u kom slučaju period zagrijavanja i primjena apsolutnog pritiska ne može biti kraći od tri sata bez prekida, ili
 - jedan sat bez prekida, u slučaju da je materijal za preradu isključivo porijeklom od živine, odnosno ribe;
- postupak se obavlja uz neprekidno miješanje materijala u sudu kako bi se pomogao proces digestije dok se tkivo ne rastopi, a kosti i zubi omekšaju; i
- termička obrada nus proizvoda životinjskog porijekla vrši na način da se propisani uslovi u pogledu temperature, vremena i pritiska postignu istovremeno.

B. Hidroliza pod visokim pritiskom i visokom temperaturom

1. Ulazni materijal

Za ovaj postupak može se koristiti nus proizvod kategorije 2 i nus proizvod kategorije 3.

2. Metoda prerade

Hidroliza pod visokim pritiskom i visokom temperaturom je postupak prerade nus proizvoda životinjskog porijekla koji se vrši u šaržnom sistemu, uz neprekidno miješanje materijala u sudu, tako što se:

- nus proizvodi životinjskog porijekla zagrijavaju se do postizanja temperature od najmanje 180°C u sredini mase, u trajanju od najmanje 40 minuta bez prekida i pri apsolutnom pritisku od najmanje 12 bara primenom indirektno vodene pare na biolitički reaktor; i
- termička obrada nus proizvoda životinjskog porijekla vrši se na način da se propisani uslovi u pogledu temperature, vremena i pritiska postignu istovremeno.

C. Biogas hidroliza pod visokim pritiskom

1. Ulazni materijal

Za ovaj postupak mogu se koristiti nus proizvodi životinjskog porijekla svih kategorija.

2. Metoda prerade

Biogas hidroliza pod visokim pritiskom je postupak prerade nus proizvoda životinjskog porijekla koji se vrši u šaržnom ili kontinuiranom sistemu, uz neprekidno miješanje materijala u sudu, tako što se:

- a) nus proizvodi životinjskog porijekla prvo prerade u odobrenom objektu za preradu primjenom Metode prerade 1 (sterilizacija pod pritiskom) i tako dobijeni prerađeni proizvodi, kojima je odstranjena masnoća, tretiraju na temperaturi od najmanje 220°C u trajanju od najmanje 20 minuta, pri apsolutnom pritisku od najmanje 25 bara, a zagrevanje se obavlja u dve faze, tako što se vodena para u prvoj fazi direktno ubacuje, a u drugoj fazi indirektno se ubacuje u koaksijalnom izmjenjivaču;
- b) termička obrada nus proizvoda životinjskog porijekla vrši na način da se propisani uslovi u pogledu temperature, vremena i pritiska postignu istovremeno;
- c) dobijeni materijal miješa sa vodom i podvrgava anaerobnoj fermentaciji u biogas reaktoru.
U postupku biogas hidrolize pod visokim pritiskom prerađeni proizvodi koji su dobijeni u odobrenim objektima za preradu primenom Metode prerade 1 i kojima je odstranjena masnoća tretiraju se na napred opisani način, a u slučaju prerade nus proizvoda kategorije 1 ceo postupak biogas hidrolize pod visokim pritiskom treba da se odvija na istom mestu i u zatvorenom sistemu, pri čemu dobijeni biogas treba brzo sagoreti u istom objektu pri temperaturi od najmanje 900°C, što je praćeno brzim hlađenjem ("prigušenje").

D. Proizvodnja biodizela

1. Ulazni materijal

Za ovaj postupak može se koristiti masni dio dobijen od nus proizvoda životinjskog porijekla svih kategorija.

2. Metoda prerade

Proizvodnja biodizela je postupak prerade nus proizvoda životinjskog porijekla koji se vrši tako što se:

- a) mast životinjskog porijekla za proizvodnju biodizela proizvodi od nus proizvoda kategorije 1 i nus proizvoda kategorije 2 primjenom metode prerade 1, 2, 3, 4, 5 ili 7, a za nus proizvode životinjskog porijekla porijeklom od riba primjenom metode prerade 1, 2, 3, 4, 5, 6 ili 7.
- b) iz tako dobijene topljene masti izdvoji proteinski deo i nerastvorive nečistoće tako da u toj masti zaostale nečistoće ne prelaze 0,15% od ukupne težine, i takva topljena mast podvrgava se esterifikaciji i transesterifikaciji, a u slučaju topljene masti dobijene od nus proizvoda kategorije 3 proizvodnja biodizela se vrši bez primjene esterifikacije.

Esterifikacija se vrši tako što se vrijednost pH dovodi na vrijednost manju od 1 dodavanjem sumporne kiseline (H₂SO₄) ili ekvivalentne kiseline i tako dobijena mješavina zagrijava se na temperaturi od 72°C u trajanju od dva sata, uz neprekidno intenzivno miješanje.

Transesterifikacija se vrši tako što se vrijednost pH dovodi na vrijednost od približno 14 primjenom kalijum hidroksida ili ekvivalentne alkalije i tako dobijena mješavina zagrijava se na temperaturi od 35°C do 50°C u trajanju od najmanje 15 do 30 minuta.

Postupak transesterifikacije ponavlja se dodavanjem novog rastvora alkalije, poslije čega se primjenjuje rafinacija proizvoda, uključujući vakuum destilaciju na temperaturi od 150°C.

U postupku proizvodnje biodizela dobijeni biodizel sastoji se od metil estra i masnih kiselina.

E. "Bruks" gasifikacija

1. Ulazni materijal

Za ovaj proces može se koristiti nus proizvod kategorije 2 i nus proizvod kategorije 3.

2. Metoda prerade

Postupak "Bruks" gasifikacije je postupak prerade nus proizvoda životinjskog porijekla koji se vrši u šaržnom sistemu sa produženim vremenom zadržavanja nus proizvoda životinjskog porijekla u vremenu od oko 24 sata, tako što se nus proizvodi životinjskog porijekla:

- a) unose u primarnu komoru gasifikatora koja nema gorionik i zagreva se, umesto prenosom toplote, provođenjem toplote iz komore za dogorevanje koja je ispod primarne komore. Jedini vazduh u primarnoj komori je vazduh koji ulazi kroz cevaste otvore koji su montirani na glavna vrata sa ciljem da povećaju uspešnost procesa;
- b) razlažu u kompleks ugljovodonika i gasa koji nastaje u primarnoj komori i prolazi kroz otvor na vrhu zadnjeg zida u zonu miješanja i kreiranja, gde se razbija u sastavne elemente. Dobijeni gas prolazi u komoru za dogorevanje gde sagoreva u plamenu, prirodnim gasom upaljenog gorionika u prisustvu viška vazduha.

U postupku "Bruks" gasifikacije:

- zaostali gasovi, posle navedenog procesa, napuštaju sekundarnu komoru i prolaze kroz "barometarski damper" na dnu dimnjaka, koji ih hladi i razređuje sa vazduhom iz okruženja, održavajući stalni pritisak u primarnoj i sekundarnoj komori;
- proces se odvija u ciklusu koji traje 24 sata, uključujući unos, preradu, hlađenje i uklanjanje pepela;
- na kraju ciklusa pepeo se uklanja iz primarne komore sistemom sa vakuum u zatvorene vreće koje se, poslije punjenja i prije transporta za uklanjanje, nepropusno zatvore.
- c) svaka procesna jedinica ima dva rezervna gorionika i sekundarna fena, a sekundarna komora treba da je izgrađena tako da obezbeđuje zadržavanje gasova od najmanje dvije sekunde na temperaturi od najmanje 950°C, pri čemu prirodan gas treba da je izvor toplote sekundarne komore;
- d) gasifikacija materijala koji nije nus proizvod životinjskog porijekla nije dozvoljena.

F. Sagorijevanje masti životinjskog porijekla u kotlarnicama

1. Ulazni materijal

Za ovaj proces, mogu se koristiti masni dijelovi dobijeni od nus proizvoda životinjskog porijekla svih kategorija.

2. Metoda prerade

Sagorevanje masti životinjskog porijekla u kotlarnicama se vrši tako što se:

- a) u slučaju masti životinjskog porijekla koja je namijenjena za sagorijevanje u drugom objektu, mast životinjskog porijekla proizvodi primjenom metode prerade 1 za preradu nus proizvoda kategorije 1 i nus proizvoda kategorije 2, a u slučaju nus proizvoda kategorije 1 i nus proizvoda kategorije 2 koji su namijenjeni za sagorijevanje u istom objektu, kao i u slučaju nus proizvoda kategorije 3, mast životinjskog porijekla proizvodi primjenom metode prerade 1, 2, 3, 4, 5 ili 7, a za nus proizvode životinjskog porijekla porijeklom od riba primjenom metode prerade 1, 2, 3, 4, 5, 6 ili 7;
- b) iz tako dobijene masti izdvaja se proteinski deo i nerastvorive nečistoće, tako da u toj masti zaostale nečistoće ne prelaze 0,15% od ukupne težine;
- c) tako dobijena topljena mast podvrgava se postupku sagorijevanja na temperaturi od najmanje 1100°C u trajanju od najmanje 0,2 sekunde u kotlarnici za proizvodnju vodene pare.
- d) sagorijevanje materijala životinjskog porijekla koji nisu životinjska mast nije dozvoljeno;
- e) u postupku sagorijevanja masti životinjskog porijekla u kotlarnicama, a radi dobijanja energije koja je potrebna za postupak prerade, mast životinjskog porijekla sagorijeva se isključivo u istom objektu u kome je proizvedena ili u drugom objektu koji, u slučaju da je mast dobijena od nus proizvoda kategorije 1 i nus proizvoda kategorije 2, ima odobrenje za prevoz i sagorijevanje masti.
- f) sagorijevanje se obavlja u skladu sa propisima o zaštiti životne sredine.

G. Termo-mehanička proizvodnja biogoriva

1. Ulazni materijal

Za ovaj postupak mogu se koristiti stajsko đubrivo, sadržaj sistema za varenje i nus proizvod kategorije 3.

2. Metoda prerade

Postupak termo-mehaničke proizvodnje biogoriva je postupak prerade sporednih proizvoda životinjskog porijekla koji se vrši u šaržnom sistemu, tako što se:

- a) nus proizvodi životinjskog porijekla unose u konvertor i zagrijavaju do postizanja temperature od najmanje 80°C u trajanju od osam sati, za koje vrijeme se materijal bez prekida usitnjava odgovarajućom opremom za usitnjavanje. Tako dobijeni materijal zagrijava se na temperaturi od 100°C u trajanju od najmanje dva sata i materijal koji se tako dobije ne smije biti veći od 20 mm;
- b) termička obrada nus proizvoda životinjskog porijekla vrši na način da se propisani uslovi u pogledu temperature, vremena i pritiska postignu istovremeno.
- c) za vrijeme procesa zagrijavanja vodena para neprekidno se odvodi i propušta kroz kondenzator od nerđajućeg čelika;
- d) kondenzovana vodena para pre ispuštanja u sistem za otpadne vode najmanje jedan sat se drži na temperaturi od najmanje 70°C;
- e) poslije procesa zagrijavanja, dobijeno biogorivo ispušta se iz konvertora i automatski prenosi u potpuno zatvorenom i povezanom sistemu do objekta za spaljivanje ili suspaljivanje koji se nalazi na istom mjestu na kome je objekat za termo-mehaničku proizvodnju biogoriva.

H. Obrada svinjskog i živinskog đubreta krečom

1. Ulazni materijali

Za ovaj postupak, moguće je koristiti svinjsko i živinsko stajnjak đubre.

2. Metoda obrade

- a) Suvi sadržaj materije iz đubreta mora da bude između 15% i 70%, što određuje korišćenjem CEN EN 12880:2000 (53) metoda "Karakterizacija muljeva - određivanje suvog ostatka i sadržaja vode"
- b) Količina kreča koji je neophodno dodati određuje se na način da se postigne kombinacija vremena i temperature, i to 60 °C za 60 minuta ili 70 °C za 30 minuta.
- c) Veličina djelova nus proizvoda životinjskog porijekla koju treba preraditi ne smije biti veća od
- d) Đubre se pomiješa sa živim krečom (CaO) koji ima srednju do visoke reaktivnosti kraću od šest minuta da se postigne porast temperature od 40°C prema kriterijumima u testu reaktivnosti 5.10 u CEN EN 459-2:2002 metodi (54).
Miješanje se mora obaviti sa dva miksera koja funkcionišu u liniji, svaki sa po dvije okretne mutilice.
Oba miksera moraju:
 - imati okretnu mutilicu prečnika od 0,55 m i dužine od 3,5 m;
 - raditi na električnoj snazi od 30 kW i brzinom od 156 okretaja u minuti;
 - imati kapacitet obrade od 10 tona po satu.Srednje trajanje miješanja mora biti približno dva minuta.
- e) Smjesa se miješa barem šest sati u gomili od minimalno od dvije tone.
- f) Na mjestima praćenja, koja se moraju uvesti u gomilu, obavljaju se neprekidna mjerenja kako bi se dokazalo da smjesa u gomili dostiže najmanje pH 12:
 - 60 °C za 60 minuta; ili
 - 70 °C za 30 minuta.
- g) postupak se vrši u šaržnom sistemu;
- h) uspostavlja se pisana procedura zasnovana na HACCP principima;
- i) ako je proces korišćenja uređaja za miješanje drugačiji od procesa korišćenja uređaja za miješanje iz podtačke d) ove tačke ili koji koristi dolomitni kreč (CaOMgO) umjesto živog kreča, subjekat mora da dokaže da je proces podjednako efikasan procesu iz tač. a do h potvrdom koja:
 - dokazuje da je korišćenjem drugačijeg uređaja za miješanje od uređaja iz tačke d ili dolomitnog kreča, moguće proizvesti smjesu sa đubretom koja postiže pH, vremenske i temperaturne parametre iz podtačke f) ove tačke;
 - je zasnovana na praćenju vremena i temperature na dnu, u sredini i na vrhu gomile, sa reprezentativnim brojem mjernih mjesta (najmanje četiri mjerna mjesta u bazalnoj zoni, smještene na maksimalnoj visini od 10 cm iznad dna, jedno mjerno mjesto u sredini, između dna i vrha gomile, i četiri mjerna mjesta u graničnoj zoni na vrhu gomile, koje su smještene na visini od maksimum 10 cm ispod vrha gomile);
 - je obavljena dva puta u trajanju od barem 30 dana, od kojih jedan mora biti u toku hladne godišnje sezone na geografskom području na kome će se upotrebiti uređaj za miješanje.

I. Višefazni katalitički postupak za proizvodnju obnovljivih goriva

1. Ulazni materijali

1. Za ovaj postupak, mogu se koristiti sljedeći materijali:
 - a) topljene masti koje su dobijene iz nus proizvoda kategorije 2 i prerađene primjenom metode prerade 1 (sterilizacija pod pritiskom);
 - b) riblje ulje ili topljene masti koje su dobijene iz nus proizvoda kategorije 3 i prerađeni primjenom:
 - metode prerade 1, 2, 3, 4, 5 ili 7; ili
 - ako su materijali dobijeni iz ribljeg ulja, nus proizvode životinjskog porijekla porijeklom od riba primjenom metode prerade 1, 2, 3, 4, 5, 6 ili 7;
 - c) riblje ulje ili topljena mast, koji su proizvedeni u skladu sa propisom kojim su uređeni posebni zahtjevi higijene za proizvode životinjskog porijekla.
 2. Korišćenje topljenih masti dobijenih iz nus proizvoda kategorije 1 za ovaj proces je zabranjeno.
- ### 2. Metoda prerade
1. Topljena mast mora da prođe predobradu koja se sastoji od:
 - a) izbjeljivanja centrifugiranih materijala prolaskom kroz glineni filter;
 - b) uklanjanje preostalih nerastvorljivih nečistoća filtriranjem;
 2. Predobrađeni materijali moraju proći višefazni katalitički proces koji čini faza hidrogenizacije, poslije koje dolazi faza izomerizacije. Materijali moraju biti pod pritiskom od barem 20 bara pri temperaturi od barem 250 °C tokom barem 20 minuta.

J. Siliranje materijala od riba

1. Ulazni materijali

Za ovaj postupak mogu se upotrebljavati samo sljedeći nus proizvodi dobijeni od vodenih životinja:

- a) nus proizvoda kategorije 2 porijeklom od uginulih vodenih životinja, koje nijesu bile zaklane ili usmrćene za ishranu ljudi, uključujući i životinje usmrćene radi iskorjenjivanja zaraznih bolesti i ikru i mliječ/gamete, koji nijesu namijenjeni za priplod;
 - b) nus proizvoda kategorije 3.
- ### 2. Metoda prerade
- 1) Materijali se svakodnevno sakupljaju u uzgajalištima akvakulture i objektima za preradu hrane, usitnjavaju ili režu, nakon čega se siliraju mravljom kiselinom ili drugim odobrenim organskim kiselinama u skladu sa posebnim propisom o hrani za životinje, pri pH vrijednosti 4 ili manjoj od 4. Dobijena riblja silaža mora da bude suspenzija djelova vodenih životinja nastala dejstvom endogenih enzima u prisustvu dodate kiseline. Proteini vodenih životinja se moraju svesti na manje rastvorljive jedinice enzimima i kiselinom kako bi se spriječio mikrobnii kvar. Silirani materijal se prevozi u pogon za preradu.
 - 2) U pogonu za preradu silirani materijal se puni u zatvorene rezervoare. Prije termičke obrade, material se stavlja u inkubaciju od najmanje 24 sata pri pH vrijednosti 4 ili manjoj od 4, i prije termičke obrade mora zadržati pH vrijednost do 4, a veličina djelova nakon filtracije ili maceracije u

pogonu mora biti manja od 10 mm. Silaža se tokom obrade prvo zagrijava na temperaturi iznad 85°C nakon čega slijedi inkubacija u izolovanom kontejneru u trajanju od 25 minuta radi postizanja temperature od 85°C u čitavom materijalu. Postupak se odvija u zatvorenoj proizvodnoj liniji sa rezervoarima i cijevima.

3) Prije odobravanja Uprava ocjenjuje pisane ili postupke na osnovu načela Analize opasnosti i kritičnih kontrolnih točaka (HACCP).

K. Višestruko katalitičko hidrotretiranje za proizvodnju obnovljivih goriva

1. Ulazni materijali

Za ovaj postupak mogu se upotrebljavati sljedeći materijali:

- a) topljene masti dobijene od nus proizvoda kategorije 1, koje su obrađene metodom prerade 1 (sterilizacija pod pritiskom);
- b) topljene masti i riblje ulje koji ispunjavaju standarde iz podtačke 1. a) ovog tačke.

2. Metoda prerade

a) Topljena mast mora se podvrgnuti preradi koja se sastoji barem od bijeljenja ulaznog materijala, uključujući topljene masti, kisjelinom u prisutnosti gline za bijeljenje, nakon čega slijedi uklanjanje upotrijebljene gline za bijeljenje i netopivih nečistoća filtriranjem.

Prije te obrade topljena mast može biti degumirana, uz pomoću kiseline i/ili kaustičnog rastvora, kako bi se iz topljene masti uklonile nečistoće formiranjem gume koja se potom odvoji centrifugiranjem.

b) Materijali se nakon prerade moraju podvrgnuti postupku hidrotretiranja koji se sastoji od tri koraka: katalitičkog hidrotretiranja, stripiranja i izomerizacije.

Materijali moraju biti podvrgnuti pritisku od najmanje 30 bara na temperaturi od najmanje 265 °C u trajanju od najmanje 20 minuta.

Odjeljak 3

Uklanjanje i korišćenje dobijenih proizvoda

- 1) Proizvodi koji su nastali u procesu prerade nus proizvoda kategorije 1 primjenom neke od alternativnih metoda uklanjaju se na jedan od sljedećih načina:
 - a) spaljivanjem ili suspaljivanjem u objektu za spaljivanje ili suspaljivanje;
 - b) kao otpad, zakopavanjem na odobrenoj deponiji;
 - c) daljim transformisanjem u objektu za biogas, a ostatak iz biogasa tretmana uništava se spaljivanjem ili suspaljivanjem u objektu za spaljivanje ili suspaljivanje ili kao otpad, zakopavanjem na odobrenoj deponiji;
 - d) spaljivanjem kao gorivo, u slučaju biodizela.
- 2) Proizvodi koji su nastali u procesu prerade nus proizvoda kategorije 2 i nus proizvoda kategorije 3 primjenom neke od alternativnih metoda:
 - a) uništavaju se spaljivanjem ili suspaljivanjem u objektu za spaljivanje ili suspaljivanje ili kao otpad, zakopavanjem na odobrenoj deponiji;
 - b) dalje se prerađuju u derivate masti koji se mogu koristiti ili uništi spaljivanjem ili suspaljivanjem u objektu za spaljivanje ili suspaljivanje u skladu sa ovim pravilnikom, bez obaveze prethodne primjene neke od osnovnih metoda prede koje su propisane ovim pravilnikom;
 - c) koriste se kao organsko đubrivo ili oplemenjivač zemljišta,
 - d) prerađuju se u objektu za proizvodnju biogasa ili komposta u skladu sa ovim pravilnikom ili se uništavaju zakopavanjem na deponiji, bez obaveze prethodne primjene Metode prerade 1, ako se radi o obrađenom životinjskom proteinu;
 - e) koriste se u proizvodnji tehničkih proizvoda, u slučaju ostataka iz proizvodnje biodizela, osim biodizela;
 - f) koriste se kao gorivo koje se spaljuje, u slučaju biodizela.
- 3) Materijali koji nastaju u procesu prerade nekom od alternativnih metoda prerade koriste se na neki od sljedećih načina:
 - a) materijal nastao metodom alkalne hidrolize može se preraditi u pogonu za proizvodnju biogasa i naknadno brzo sagorjeti na temperaturi od najmanje 900 °C, nakon čega se brzo hladi, a ako se kao ulazni materijal koristi materijal kategorije 1 iz člana 6 stav 1 tač. 1 i 2 ovog pravilnika, transformacija u biogas se obavlja na istom mjestu na kojem se vrši prerada i u zavtorenom sistemu;
 - b) materijal nastao procesom proizvodnje biodizela koristi se na sljedeći način:
 - 1) biodizel i ostaci iz destilacije biodizela koriste se kao gorivo (krajnja tačka);
 - 2) kalijum sulfat se koristi za direktno nanošenje na zemljište ili za proizvodnju dobijenih proizvoda za nanošenje na zemljište;
 - 3) glicerol dobijen iz nus proizvoda kategorije 1 i kategorije 2 koji je prerađen sterilizacijom pod pritiskom:
 - koristi se za tehničke potrebe,
 - pretvara se u biogas, kada ostaci od digestije mogu biti nanešeni na zemljište, ili
 - koristi se za denitrifikaciju u pogonu za preradu otpadnih voda, a ostaci denitrifikacije mogu biti nanešeni na zemljište;
 - 4) glicerol dobijen iz nus proizvoda kategorije 3:
 - koristi se za tehničke potrebe,
 - pretvara se u biogas, a ostaci digestije mogu se nanositi na zemljište, ili
 - koristi se za ishranu životinja, ako glicerol nije dobijen iz nus proizvoda kategorije 3 iz člana 11 stav 1 tač. 14, 15 i 16 ovog pravilnika;
 - c) nus proizvoda nastao višefaznim katalitičkim postupkom za proizvodnju obnovljivih goriva koristi se na sljedeći način:
 - 1) benzin i drugih goriva koja nastaju iz ovog procesa, koristi se kao gorivo (krajnja tačka);
 - 2) glina iz izbjeljivanja i talog iz procesa predobrade:
 - odlažu se spaljivanjem i suspaljivanjem,
 - pretvaraju se u biogas,
 - kompostiraju se ili koriste za proizvodnju dobijenih proizvoda iz člana 43, stav 1, tačka a) alineja 1 ovog pravilnika;
 - d) krečom obrađena mješavina svinjskog i živinskog đubriva nanosi se na zemljište kao prerađeno đubrivo.
 - e) višestruko katalitičko hidrotretiranje za proizvodnju obnovljivih goriva može biti:
 - 1) u slučaju obnovljivog dizela, obnovljivog kerozina, obnovljivog propana i obnovljivog benzina kao rezultata postupka, upotrijebljeno kao gorivo bez ograničenja u skladu s ovim pravilnikom (završna tačka);
 - 2) u slučaju preostalog taloga gume i preostale upotrijebljene gline za bijeljenje iz postupka prerade iz tačke L podtačke 2. podtačke a) odjeljka 2:
 - odloženo u skladu sa članom 11 stav 1 tač. 1 i 2 ovog pravilnika,
 - odloženo zakopavanjem na odobrenom odlagalištu,
 - pretvoreno u biogas uz uslov da se ostaci digestije prilikom pretvaranja u bioplin zbrinu spaljivanjem, suspaljivanjem ili zakopavanjem na odobrenom odlagalištu,
 - upotrijebljeno u tehničke svrhe u skladu sa članom 43 stav 1 tačka a) alineja 1 ovog pravilnika.
 - 4) Ostaci koji predstavljaju otpad u proizvodnji, kao što je mulj, sadržaj filtera, pepeo i ostatak razlaganja materijala uklanjaju se spaljivanjem ili suspaljivanjem u objektu za spaljivanje ili suspaljivanje ili kao otpad, zakopavaju se na odobrenoj deponiji.

HRANA ZA KUĆNE LJUBIMCE I PROIZVODI DOBIJENI OD NJE

POGLAVLJE I

Opšti zahtjevi

- 1) Objekti za proizvodnju hrane za kućne ljubimce treba da:
 - a) uspostave i uvode procedure samokontrole objekta koje se održavaju i koje su zasnovane na principima sistema analize rizika i kritičnih kontrolnih tačaka (HACCP);
 - b) uzorke za laboratorijsku analizu dostavljaju na laboratorijsku analizu u cilju provjere usklađenosti mikrobioloških standarda sa odredbama ovog pravilnika;
 - c) podaci iz tač. 1) i 2) ovog poglavlja evidentiraju se i čuvaju najmanje tri godine.
- 2) Objekti za proizvodnju hrane za kućne ljubimce ili pogoni koji proizvode dobijene proizvode iz ovog priloga treba da imaju odgovarajuće prostore i opremu za:
 - a) skladištenje i obradu ulaznog materijala pod uslovima kojima se sprječava unošenje rizika po javno zdravlje i zdravlje životinja;
 - b) odlaganje neupotrijebljenih nus proizvoda životinjskog porijekla i od njih dobijenih proizvoda, osim ako se neupotrijebljeni materijal šalje za preradu ili odlaganje u drugi objekat ili pogon u skladu sa ovim pravilnikom.

POGLAVLJE II

Posebni zahtjevi za hranu za kućne ljubimce i žvakalice za pse

1. Sirova hrana za kućne ljubimce
 - 1) Za proizvodnju sirove hrane za kućne ljubimce koristi se samo od nus proizvoda kategorije 3 iz člana 8 tačka 1 i člana 10 tačka 2 al. 1 i 2 ovog pravilnika.
 - 2) Sirova hrana za kućne ljubimce pakuje se u nova originalna pakovanja koja sprječavaju rasipanje i curenje.
 - 3) Na originalnom pakovanju, odnosno pakovanju koje sadrži sirovu hranu za kućne ljubimce, treba da bude čitak i vidljivo istaknut tekst: "HRANA SAMO ZA KUĆNE LJUBIMCE".
 - 4) U cijelom lancu proizvodnje, sve do mjesta prodaje, preduzimaju se preventivne mjere koje obezbjeđuju da proizvod ne bude izložen zagađenju.
 2. Sirovi materijal za prerađenu hranu za kućne ljubimce i žvakalice za pse
- Za proizvodnju prerađene hrane za kućne ljubimce i žvakalice za pse koristi se samo nus proizvod kategorije 3, osim nus proizvoda iz člana 8 tač. 14, 15 i 16 ovog pravilnika.
3. Prerađena hrana za kućne ljubimce
 - 1) Hrana za kućne ljubimce u konzervi proizvodi se primjenom toplotnog postupka prerade pri minimalnoj Fc vrednosti 3.
 - 2) Prerađena hrana za kućne ljubimce, osim hrane za kućne ljubimce u konzervi, proizvodi se:
 - a) primjenom toplotnog postupka prerade od najmanje 90°C u cjelokupnoj masi gotovog proizvoda;
 - b) primjenom toplotnog postupka prerade od najmanje 90°C u svakom sastojku životinjskog porijekla ili
 - c) od sastojaka životinjskog porijekla, i to:
 - mesa ili proizvoda od mesa koji su prethodno podvrgnuti toplotnom postupku prerade od najmanje 90°C u celokupnoj masi;
 - mlijeka i proizvoda od mlijeka, želatina, hidrolizovnog proteina, proizvoda od jaja, kolagena, proizvoda od krvi, obrađenog proteina životinjskog porijekla, ribljeg brašna, topljene masti, ribljeg ulja, dikalcijum fosfata, trikalcijum fosfata, odnosno poboljšivača ukusa, koji su prerađeni u skladu sa uslovima iz ovog pravilnika.
 - 3) Poslije primjene toplotnog postupka prerade iz tačke 2 ovog poglavlja preduzimaju se preventivne mjere koje obezbjeđuju da proizvod ne bude izložen zagađenju i da bude upakovan u novu ambalažu.
 - 4) Poslije primjene toplotnog postupka prerade iz tačke 4 ovog poglavlja preduzimaju se preventivne mjere koje obezbjeđuju da proizvod ne bude izložen zagađenju i da bude upakovan u novu ambalažu.
 4. Žvakalice za pse se proizvode primjenom toplotnog postupka prerade koji je dovoljan da uništi patogene mikroorganizme, uključujući *Salmonella*. Poslije primjene postupka prerade preduzimaju se preventivne mjere koje obezbjeđuju da proizvod ne bude izložen zagađenju i da bude upakovan u novu ambalažu.
 5. U objektima za proizvodnju žvakalice za pse i prerađene hrane za kućne ljubimce, osim hrane za kućne ljubimce u konzervi, slučajni uzorci uzeti u toku skladištenja prije isporuke, u cilju praćenja proizvodnog procesa, treba da odgovaraju sljedećim mikrobiološkim standardima:

Salmonella: odsutna u 25 gr: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0
 Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 u 1 gr,

 gdje su:

n = broj uzoraka za laboratorijsko ispitivanje;
 m = granična vrijednost za broj bakterija (rezultat laboratorijskog ispitivanja se smatra zadovoljavajućim ako broj bakterija u svim uzorcima nije veći od m);
 M = maksimalna vrijednost za broj bakterija (rezultat laboratorijskog ispitivanja se smatra nezadovoljavajućim ako je broj bakterija u jednom ili više uzoraka jednak ili veći od M);
 c = broj uzoraka u kojima broj bakterija može biti između m i M (uzorak se još uvek smatra prihvatljivim ako je broj bakterija u drugim uzorcima jednak ili manji od m).
 6. U objektima za proizvodnju sirove hrane za kućne ljubimce slučajni uzorci uzeti u toku proizvodnje, odnosno skladištenja prije isporuke, u cilju praćenja proizvodnog procesa, treba da odgovaraju sljedećim mikrobiološkim standardima:

Salmonella: odsutna u 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0,
 Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2; m = 10; M = 5 000 u 1 g,

 gdje je:

n = broj uzoraka za laboratorijsko ispitivanje;
 m = granična vrijednost za broj bakterija (rezultat laboratorijskog ispitivanja se smatra zadovoljavajućim ako broj bakterija u svim uzorcima nije veći od m);
 M = maksimalna vrijednost za broj bakterija (rezultat laboratorijskog ispitivanja se smatra nezadovoljavajućim ako je broj bakterija u jednom ili više uzoraka jednak ili veći od M);
 c = broj uzoraka u kojima broj bakterija može biti između m i M (uzorak se još uvijek smatra prihvatljivim ako je broj bakterija u drugim uzorcima jednak ili manji od m).
 7. Hrana za kućne ljubimce u konzervi koja je proizvedena primenom toplotnog postupka prerade pri minimalnoj Fc vrednosti 3 ne mora laboratorijski da se ispituje na *Salmonella* i *Enterobacteriaceae*.

POGLAVLJE III

Posebni zahtjevi za poboljšivače ukusa hrane za kućne ljubimce

- 1) Za proizvodnju dobijenih proizvoda u tečnom stanju ili dehidriranih dobijenih proizvoda kojima se poboljšava ukus hrane za kućne ljubimce koristite se samo nus proizvodima životinjskog porijekla koji se mogu koristiti kao sirovine za prerađenu hranu za kućne ljubimce i žvakanice za pse.
- 2) Poboljšivači ukusa proizvode se metodom koja osigurava da proizvod ispunjava mikrobiološke standarde iz Poglavlja II tačka 6 ovog Priloga. Poslije prerade iz tačke 4 poglavlja II preduzimaju se preventivne mjere koje obezbjeđuju da proizvod ne bude izložen zagađenju.
- 3) Poslije prerade nus proizvoda životinjskog porijekla preduzimaju se preventivne mjere koje obezbjeđuju da dobijeni poboljšivači ukusa ne budu izloženi naknadnom zagađenju, da budu upakovani u novu ili sterilisanu ambalažu i prevoženi u kontejneru ili drugom prevoznom sredstvu koji su pre upotrebe dezinfikovani primjenljivim dezinfekcionim sredstvom.

POGLAVLJE IV

Posebni zahtjevi za krv i proizvode od krvi kopitara, koji su namijenjeni za proizvodnju tehničkih proizvoda

- 1) Krv konja sakuplja se:
 - a) od konja:
 - za koje je, u vrijeme sakupljanja, kontrolom utvrđeno da ne pokazuju kliničke znake zarazne bolesti životinja koja se obavezno prijavljuje, i to:
 - polna zaraza konja (Durina),
 - sakagija (Malleus),
 - američki encefalitis konja, svi tipovi uključujući i tip venecuelanski encefalomijelitis konja,
 - infektivna anemija,
 - besnilo,
 - bedrenica,
 - kuga konja,
 - vezikularni stomatitis,
 - influenza konja,
 - pirop plazmoza konja,
 - rinopneumonitis konja,
 - arteritis konja,
 - b) koji su držani najmanje 30 dana prije sakupljanja krvi i u vrijeme sakupljanja krvi na gazdinstvu koje je pod veterinarskim nadzorom i na kome se ne primjenjuju mjere zbog pojave kuge konja, kao i mjere koje se primjenjuju zbog pojave polne zaraze konja, maleusa, američkog encefalitisa konja, infektivne anemije, vezikularnog stomatitisa, besnila i bedrenice,
 - c) koji, u periodu koji je određen posebnim propisom kojim se uređuju mere za kontrolu zaraznih bolesti životinja, nijesu imali kontakt sa konjima koji potiču sa gazdinstva na kojem se primjenjuju mjere zbog pojave bolesti iz podtačke 1) ove tačke;
- 2) pod kontrolom veterinarara, i to u:
 - a) odobrenim klanicama ili
 - b) odobrenim objektima za sakupljanje krvi konja koja je namijenjena za proizvodnju tehničkih proizvoda, a koji su pod nadzorom nadležnog organa.
- 3) Proizvodi od krvi konja mogu se stavljati na tržište za proizvodnju tehničkih proizvoda ako:
 - a) se podvrgnu mjerama koje za vrijeme proizvodnje, rukovanja, odnosno pakovanja, onemogućavaju zagađenje patogenim mikroorganizmima;
 - b) su proizvedeni od krvi:
 - koja ispunjava uslove iz tač. 1 i 2 ovog odjeljka;
 - koja je podvrgnuta jednom od sljedećih tretmana koji su praćeni provjerom efikasnosti u pogledu inaktivacije uzročnika bolesti kuge konja, američkog encefalitisa konja (svi tipovi), infektivne anemije, vezikularnog stomatitisa i maleusa, i to:
 - toplotnom tretmanu na temperaturi od najmanje 65°C u trajanju od najmanje tri sata,
 - tretmanu zračenja gama zracima na 25 kGy,
 - toplotnom tretmanu na temperaturi od najmanje 80°C u cjelokupnoj masi,
 - tretmanu kojim se vrši promena pH vrijednosti na vrednost 5 u trajanju od dva sata,
 - c) se upakuju u zatvorena nepropustiva originalna pakovanja koja su jasno označena:
 - tekstom: "KRV I PROIZVODI OD KRVI KONJA, NIJE ZA ISHRANU LJUDI I ŽIVOTINJA",
 - veterinarskim kontrolnim brojem objekta u kojem je krv sakupljana.

POGLAVLJE V

Posebni zahtjevi za kože papkara i kopitara i od njih dobijene proizvode

A. Objekti i pogoni

Objekti u kojima se rukuje kože, uključujući kožu obrađenu krečom, mogu da isporučuju ostatke od triminga i komade koža za proizvodnju želatina za ishranu životinja, organskih đubriva ili oplemenjivača zemljišta pod sljedećim uslovima:

- a) da su prostori za skladištenje izgrađeni na način da se lako čiste, pere i dezinfikuju sa čvrstim podovima i glatkim zidovima;
- b) da se prostori za skladištenje održavaju u čistom stanju na način kojim se sprječava kontaminacije sirovina;
- c) sirovine koje ne ispunjavaju odredbe ovog Poglavlja, tokom prijema, skladištenja, prerade i otpreme treba da budu odvojene od sirovina koje ispunjavaju odredbe ovog Poglavlja;
- d) triming i komadi koža obrađenih krečom treba da se obrade na način kojim se sprječava rizik po za javno zdravlje i zdravlje životinja prije upotrebe za proizvodnju:
 - želatina za ishranu životinja; ili
 - organskih đubriva ili oplemenjivača zemljišta.

B. Svježa, odnosno hladena koža papkara i kopitara stavlja se u promet ako:

- 1) je dobijena od životinja, i to:
 - a) papkara koji potiču sa gazdinstva na kojem u posljednjih 30 dana nije dijagnostikovana slinavka i šap, kao ni u krugu poluprečnika od 10 km,
 - b) svinja koje potiču sa gazdinstva na kojem u posljednjih 30 dana nije dijagnostikovana vezikularna bolest svinja, odnosno u posljednjih 40 dana klasična ili afrička kuga svinja, i oko koga u krugu poluprečnika od 10 km u posljednjih 30 dana nije bilo slučaja ovih bolesti,

- c) životinja u klanici za koje je, na osnovu pregleda koji je obavljen u okviru 24 sata prije klanja životinje, dozvoljeno klanje i koje nisu pokazale znake zaraznih bolesti slinavke i šapa, kuge goveda, klasične kuge svinja, afričke kuge svinja ili vezikularne bolesti svinja;
- 2) su preduzete preventivne mjere za sprječavanje naknadnog zagađenja patogenim uzročnicima.
 - Obrađena koža papkara i kopitara stavlja se u promet ako:
 - a) je koža obrađena u skladu sa tačkom C ovog poglavlja;
 - b) pošiljka nije došla u dodir sa drugim proizvodima životinjskog porijekla, odnosno sa životinjama za koje postoji sumnja na zaraznu bolest ili je dijagnostikovana zarazna bolest životinja;
 - c) sadrži izjavu da su preduzete sve mjere zaštite za sprječavanje kontaminacije patogenim organizmima.
- C. Krajnja tačka za kože
 - 1) Kože papkara i kopitara, koje subjekat nije namijenio za ishranu ljudi, a koje ispunjavaju zahtjeve Uredbe o posebnim zahtjevima higijene hrane za proizvode životinjskog porijekla za sirovine za želatin ili kolagen koji su namijenjeni za ishranu ljudi, mogu se stavljati na tržište bez ograničenja.
 - 2) Obrađena koža papkara i kopitara, u smislu ovog pravilnika, jeste koža koja se proizvodi primjenom nekog od sledećih tretmana:
 - a) kože koje su prošle kompletan proces štavljenja;
 - b) štavljena hrom sulfatom („wet blue“);
 - c) štavljenja kisjelinjskim rastvorom ili soljenjem (pickled pelts);
 - d) kože obrađene krečom (obrađene krečom i stavljene u salamuru pH vrijednosti 12 do 13 u trajanju od barem osam sati).

POGLAVLJE VI

Posebni zahtjevi za lovačke trofeje i druge preparate od životinja

A. Odabir sigurnog izvora

Lovački trofeji i drugi preparati od životinja, kod kojih su radi prepariranja nusproizvodi životinjskog porijekla prošli obradu ili se izlažu u stanju u kojem ne predstavljaju zdravstvene rizike, mogu se stavljati na tržište pod uslovom da potiču od:

- a) vrsta koje nijesu papkari, ptice i životinje koje spadaju u insekte (Insecta) ili paukolike životinje (Arachnida); i
- b) potiču od životinja iz područja na kome nisu na snazi mjere za sprječavanje širenja, suzbijanje i iskorjenjivanje zaraznih bolesti životinja na koje su ove vrste životinja prijemčive.

B. Sigurna obrada

1. Lovački trofeji i drugi preparati od životinja, kod kojih su za radi prepariranja nusproizvodi životinjskog porijekla prošli obradu ili se izlažu u stanju u kojem ne predstavljaju nikakve zdravstvene rizike, mogu se stavljati na tržište pod uslovom:

- a) da potiču od papkara i kopitara ili ptica koji su prošli kompletnu obradu taksidermije (punjenja) koji obezbjeđuje njihovu održivost na sobnoj temperaturi;
 - b) da su montirani papkari i kopitari ili ptice, ili djelovi tih životinja;
 - c) da su prošli anatomsko prepariranje poput plastinacije; ili
 - d) da su životinje insekti (Insecta) ili paukolike životinje (Arachnida), koji su prošli obradu, poput sušenja, da bi se spriječilo širenje bolesti koje se mogu prenijeti na ljude ili životinje; ili
 - e) da su predmeti u istotirjskim prirodnjačkim zbirnama ili za naučne potrebe i da su
 - sačuvani u rastvorima poput alkohola ili formaldehida, koji omogućavaju njihovo izlaganje; ili
 - ugrađeni u potpunosti u mikropreparatima;
 - f) prerađeni uzorci DNK koji se čuvaju u arhivama za promociju biodiverziteta i veterinarsku nauku i biologiju.
2. Lovački trofeji i drugi preparati, osim onih iz tačaka A i B ovog poglavlja, koji potiču od životinja porijeklom iz područja koje podliježu ograničenjima zbog prisustva ozbiljnih prenosivih bolesti kojima su prijemčive te vrste životinja, mogu se stavljati na tržište pod sljedećim uslovima:
- a) lovački trofeji ili drugi preparati koji se isključivo sastoje od kostiju, rogova, papaka, kopita, kandži i zuba:
 - su bili potopljeni u ključalu vodu u kojoj su držani u vremenskom periodu koji je potreban da se odstrane sve materije koje nijesu kosti, rogovi, papci, kopita, kandže i zubi.
 - posle postupka obrade iz alineje 1 ove podtačke dezinfikuju se odgovarajućim dezinfekcionim sredstvom, a u slučaju materijala koji se sastoji samo od kosti, vodonik peroksidom;
 - lovački trofeji koji su dezinfikovani pakuju se u posebnu prozirn ambalažu koja sprječava naknadno zagađenje, uz preduzimanje potrebnih mjera za sprječavanje zagađenja kontaktom sa drugim proizvodima životinjskog porijekla; i
 - ako ih prati zdravstveni sertifikat koji potvrđuje da su ispunjeni uslovi iz al. 1, 2 i 3 ove podtačke;
 - b) lovačkih trofeji ili drugih preparata koji se sastoje isključivo od kože:
 - proizvode se primjenom nekog od sljedećih tretmana, i to tretmana:
 - a) sušenja;
 - b) suvog, odnosno vlažnog soljenja najmanje 14 dana pre otpreme ili
 - c) konzerviranja drugim postupkom obrade, osim štavljenja;
 - poslije postupka obrade iz podtačke b alineje 1 ove tačke, uz preduzimanje potrebnih mjera za sprječavanje zagađenja kontaktom sa drugim proizvodima životinjskog porijekla, vrši se pakovanje u posebnu prozirn ambalažu koja sprječava naknadno zagađenje; i
 - prati ih zdravstveni sertifikat kojim se potvrđuje ispunjenost uslova iz al. 1 i 2 ove podtačke.

POGLAVLJE VII

Posebni zahtjevi za vunu, dlaku, svinjske čekinje, perje, dijelove perja i paperje

- 1) Neprerađena vuna, dlake, čekinje svinja, perje i paperje stavljaju se u promet pod uslovom da:
 - a) su dobijeni od životinja iz člana 8 tačka 2 al. 3 do 5 i tač. 8 i 14 ovog pravilnika;
 - b) se prevoze u suvom stanju u zatvorenom čvrstom pakovanju.
- 2) Tretirano perje i paperje stavljaju se u promet pod uslovom da se u objektu za tretiranje perja, perje tretira na temperaturi od najmanje 100°C u trajanju od najmanje 30 minuta.
- 3) Izuzetno od tačke 1, neprerađeno perje i djelovi perja koji se prevoze iz objekta za klanje direktno u objekat za preradu stavljaju se u promet ako:
 - a) su preduzete potrebne mere za sprečavanje širenja zaraznih bolesti životinja;
 - b) se prevoz obavlja u nepropusnim kontejnerima, odnosno vozilima koji se se dezinfikuju poslije svake upotrebe.
- 4) Tač. 1 do 3 ovog poglavlja ne primenjuju se na ukrasno perje, odnosno perje koje putnici nose sa sobom ili se nalazi u pošiljkama za fizička lica, a koje je namijenjeno isključivo za sopstvene potrebe.
- 5) Čekinje svinja ne mogu se stavljati u promet ako potiču iz regiona u kojima je afrička kuga svinja endemska bolest, osim čekinja svinja koje su:
 - kuvane, obojene ili izbijeljene ili

- podvrgnute nekoj drugoj obradi koja sa sigurnošću uništava patogene uzročnike zaraznih bolesti, osim industrijskog pranja, uz obaveznu evidenciju koja sadrži podatke na osnovu kojih se potvrđuju efekti obrade.
- 6) Vuna i dlaka od životinja, osim svinja mogu se stavljati u promet pod uslovom da:
- a) su mašinski oprane potapanjem vune i dlake u seriju kada sa vodom, sapunom i natrijum hidroksidom ili kalijum hidroksidom; ili
- b) se otpremaju u pogon za proizvodnju proizvoda dobijenih od vune i dlake za tekstilnu industriju i da je vuna i dlaka obrađena:
- hemijskom depilacijom gašenim krečom ili natrijum sulfidom,
 - dimljenjem (fumigacijom) formaldehidom u hermetički zatvorenoj komori najkraće 24 sata,
 - industrijskim čišćenjem potapanjem vune u hidrosolubilni deterdžent koji je zagrijan na temperaturu od 60-70 °C koja se održava tokom obrade,
 - se skladišti, na temperaturi od 37 °C tokom osam dana, 18 °C tokom 28 dana, ili 4 °C tokom 120 dana, koje može obuhvatiti vrijeme putovanja.

POGLAVLJE VIII

Posebni zahtjevi za krzno

Krajnja tačka

Krzna mogu da budu stavljena u promet ako su sušena na sobnoj temperaturi od 18 °C dva dana pri vlažnosti od 55 %.

POGLAVLJE IX

Posebni zahtjevi za nus proizvode pčelarstva

Nus proizvodi pčelarstva namijenjeni isključivo za upotrebu u pčelarstvu stavljaju se u promet ako ne potiču iz područja u kojem su na snazi mjere za sprječavanje širenja, suzbijanje i iskorjenjivanje zaraznih bolesti životinja, i to:

- 1) Američke kuge pčelinjeg legla (*Paenibacillus larvae larvae*), osim ako se, na osnovu analize rizika, rizik oceni kao zanemarljiv, u kom slučaju proizvod može da se koristi samo na tom području, uz preduzimanje potrebnih mjera koje obezbjeđuju da ne dođe do širenja bolesti;
- 2) Akaroze (*Acarapis woodi*);
- 3) etinioze (*Aethina tumida*);
- 4) Tropileoze (*Tropilaeleps spp.*).

POGLAVLJE X

Higijenski uslovi za topljenu mast od nus proizvoda kategorije 1 i kategorije 2

- 1) Topljena mast dobijena od nus proizvoda kategorije 1 i nus proizvoda kategorije 2 koja je namijenjena za preradu u objektu za preradu topljene masti proizvodi se primjenom određenih metoda prerade propisanih ovim pravilnikom, osim metode prerade 6.
- 2) Topljena mast dobijena od proizvođača treba da bude prečišćena tako da ukupna količina nerastvorljive nečistoće ne prelazi 0,15% ukupne težine.

POGLAVLJE XI

Higijenski uslovi za derivate topljene masti

- 1) Topljena mast dobijena od nus proizvoda kategorije 1 i kategorije 2 prilikom proizvodnje derivata topljene masti podvrgava se nekom od sljedećih tretmana, i to:
 - a) tretmanu transesterifikacije ili hidrolize na temperaturi od najmanje 200°C i pod odgovarajućim pritiskom, u trajanju od 20 minuta (glicerol, masne kiseline i esteri);
 - b) tretmanu saponifikacije sa NaOH 12M (glicerol i sapun), i to:
 - u šaržnom sistemu na temperaturi od 95°C, u trajanju od tri sata, ili
 - u kontinuiranom sistemu na temperaturi od 140°C, pod pritiskom od 2 bara (2000 hPa), u trajanju od osam minuta.
 - c) hidrogenacijom pri temperaturi od 160 °C i pritisku od 12 bara (12 000 hPa) u trajanju od 20 minuta.
- 2) Derivati masti ne mogu se stavljati u promet i koristiti za ishranu životinja, kozmetička sredstva i lijekove, a ako potiču od nus proizvoda kategorije 1, i za upotrebu u organskim đubrivima i oplemenjivačima zemljišta.

POGLAVLJE XII

Higijenski uslovi za rogove i proizvode od rogova

Rogovi i proizvodi od rogova, osim brašna od rogova, papci, kopita i proizvodi od papaka i kopita, osim brašna od papaka i kopita, koriste se za proizvodnju organskih đubriva i oplemenjivača zemljišta, pod uslovom da:

- a) potiču od životinja:
 - koje su zaklane u klanici, a za koje je na osnovu pregleda prije klanja dozvoljeno klanje za ishranu ljudi,
 - koje ne pokazuju znake zaraznih bolesti koje se mogu prenijeti na ljude ili životinje;
- b) su sat vremena podvrgnuti zagrijavanju na temperaturi od najmanje 80°C koja je postignuta u celokupnoj masi;
- c) prilikom uklanjanja rogova sa glave životinje nije otvorena kranijalna šupljina;
- d) su prilikom prerade, skladištenja ili prevoza preduzete mjere za sprečavanje unakrsne kontaminacije;
- e) su upakovani u nova pakovanja ili kontejnere, odnosno prevoženi u kamionima ili kontejnerima za rinfuz, koji su prije utovara oprani i dezinfikovani;
- f) je na pakovanju, odnosno kontejneru navedeno sljedeće:
 - vrsta proizvoda (rogovi, proizvodi od rogova, papci i kopita, proizvodi od papaka i kopita),
 - oznaka: "NIJE ZA ISHRANU LJUDI I ŽIVOTINJA",
 - naziv i adresa odobrenog objekata za tehničke proizvode, odnosno objekta za skladištenje u koji se otprema pošiljka.

POGLAVLJE XIII

Posebni zahtjevi za riblje ulje za proizvodnju lijekova

Krajnja tačka za riblje ulje za proizvodnju lijekova

Za proizvodnju lijekova može se koristiti riblje ulje dobijeno iz nus proizvoda kategorije 3 i od vodenih životinja iz člana 10 tačka e) i f) ovog pravilnika, koje je deacidisano rastvorom NaOH na temperaturi od 80°C ili višoj i naknadno prečišćeno destilacijom pri temperaturi od 200 °C.

USLOVI ZA NUS PROIZVODE KOJI SE KORISTE ZA ISTRAŽIVANJE

POGLAVLJE I UZORCI ZA ISTRAŽIVANJA I DRUGE SVRHE

Odjeljak 1. Uzorci za istraživanja i dijagnostiku

- Pošiljke uzoraka za istraživanja i dijagnostiku mora da prati komercijalni dokument, koji sadrži sljedeće podatke:
 - opis materijala i vrstu životinje od koje potiče;
 - kategoriju materijala;
 - količinu materijala;
 - mjesto porijekla i mjesto otpreme materijala;
 - ime i adresa pošiljaoca;
 - ime i adresa primaoca, odnosno korisnika.
- Korisnik koji postupi sa uzorcima za istraživanja i dijagnostiku preduzima sve potrebne mjere za sprječavanje širenja bolesti koje se mogu prenijeti na ljude ili životinje tokom postupanja sa materijalima koji su pod njihovim nadzorom, a posebno primjenom dobre laboratorijske prakse.
- Uzorci za istraživanje i dijagnostiku mogu se koristiti isključivo za proučavanje u sklopu dijagnostičkih aktivnosti ili analize radi promovisanja napretka nauke i tehnologije u okviru djelatnosti obrazovanja ili istraživanja.
- Uzorci za istraživanje i dijagnostiku, i svi proizvodi dobijeni upotrebom tih uzoraka, zbrinjavaju se:
 - kao otpad, spaljivanjem ili suspaljivanjem;
 - obradom u uslovima koji su najmanje jednaki potvrđenoj metodi za parne autoklave (CEN TC/102 – Sterilisers for medical purposes – EN 285:2006 + A2:2009 – Sterilization - Steam Sterilisers - Large Sterilisers, reference published in OJ C 293, 2.12.2009, p. 39.) i naknadnim odlaganjem kao otpad ili otpadne vode, ako su uzorci za istraživanje i dijagnostiku nus proizvodi životinjskog porijekla ili dobijeni proizvodi iz člana 6, stav 1 tačka 1) alineja 4, i tačke 3) i 4), i čl. 7 i 8 ovog pravilnika dio čelijskih kultura, laboratorijskih kompleta ili laboratorijskih uzoraka;
 - sterilizacijom pod pritiskom i kasnijim odlaganjem ili upotrebom u skladu sa čl. 11 do 13 ovog pravilnika.
- Korisnik koji rukuje uzorcima za istraživanja i dijagnostiku vodi evidenciju u kojoj se navode podaci iz stava 1 ovog odjeljka i datum i metoda zbrinjavanja uzoraka i od njih dobijenih proizvoda.

Odjeljak 2 Trgovački uzorci i izložbeni predmeti

- Trgovački uzorci i izložbeni predmeti se prevoze, upotrebljavaju i zbrinjavaju u skladu sa Odjeljkom 1. ovog poglavlja.
- Poslije obavljenih studija ili analiza, ili nakon izložbe ili umjetničke aktivnosti trgovački uzorci i izložbeni predmeti se:
 - ponovo otpremaju u državu porijekla;
 - otpremaju u drugu državu, ako je takvu otpremu unaprijed odobrio nadležni organ države odredišta; ili
 - zbrinjavaju ili koriste u skladu sa čl. 11, 12 i 13 ovog pravilnika.

POGLAVLJE II NUS PROIZVODI ZA ISHRANU ŽIVOTINJA

Odjeljak 1. Opšti zahtjevi

Životinje u zooološkom vrtu, životinje u cirkusu, krznašice, psi u iz odgajivačnicama i lovački psi koji se drže u grupama, psi i mačke u skloništima za napuštene životinje i crvi i gliste za ribarske mamce, mogu se hraniti nus proizvodima kategorije 2 i kategorije 3:

- ako se nus proizvodi kategorije 2 i nus proizvodi kategorije 3 prevoze do korisnika ili u sabirne centre na način koji je dat u Prilogu 12 (Poglavlje I Odjeljak 1 i 3);
- su sabirni centri registrovani, odnosno ako ispinjavaju sljedeće uslove :
 - zahtjeve za međubjke koji su dati u Prilogu 7 (Poglavlje II); i
 - imaju odgovarajuća postrojenja i opremu za uništavanje neiskorišćenog materijala, ili šalju taj materijal u odobreni pogon za preradu ili odobreni objekat za spaljivanje i suspaljivanje.
- se sirov materijal koji se poslije tretiranja stavlja u promet kao tretiran materijal, osim od vodenih životinja i vodenih beskičmenjaka, i podvrgava jednom od sledećih tretmana:
 - dekarakterizacija bojom, koja je takve koncentracije da je obojenost materijala jasno vidljiva, a cjelokupna površina svih dijelova materijala prekrivena bojom, što se postiže potapanjem materijala, raspršivanjem boje, odnosno drugim načinom koji ima iste efekte;
 - sterilizaciji, putem kuvanja ili primjenom vodene pare pod pritiskom, tako da su svi dijelovi sirovog materijala u potpunosti skuvani;

Odjeljak 2. Ishrana određenih vrsta životinja na hranilištima

- Za ishranu životinja na hranilištu za ugrožene ili zaštićene vrste nekrofagnih ptica i drugih vrsta životinja u svom prirodnom okruženju može se koristiti i nus proizvodi kategorije 1 u skladu sa članom 17 stav 5 tačka b ovog pravilnika, u cilju unapređenja biodiverziteta.
- Hranilište treba da ispunjava sljedeće uslove:
 - hranilište treba da bude ograđeno,
 - nus proizvod kategorije 1 koristi se pod uslovom da:
 - ne potiče od leševa goveda, ovaca i koza kod kojih je postojala sumnja na TSE ili potvrda TSE i koje su ubijene u okviru mjera za suzbijanje i iskorenjivanje TSE,
 - na osnovu laboratorijske dijagnostike kod životinja nije utvrđeno prisustvo TSE, ako se radi o govedima koja su starija od 24 meseca i ovcama i kozama koje su starije od 18 meseci;

- 3) Hranilištu koje ispunjava uslove iz tačke 2 ovog odjeljka izdaje se odobrenje koje sadrži:
 - a) vrste životinja na koje se odnosi;
 - b) detaljan opis mjesta na kome se nalazi hranilište u geografskom području na kojem se odvija ishrana životinja;
- 4) Odobrenje iz tačke 3 ovog odjeljka se povlači u slučaju:
 - a) sumnje ili potvrđene povezanosti sa širenjem TSE-e, sve dok se rizik ne isključi, ili
 - b) ako je hranilište prestalo da ispunjava propisane zahtjeve.
- 5) Odgovorno lice u hranilištu:
 - a) određuje područje za ishranu, ograditi ga i omogućiti pristup samo životinjama vrsta koje treba očuvati;
 - b) obezbijuje ispitivanje na TSE sa negativnim rezultatom, u okviru programa praćenja TSE-e prihvatljivih trupova goveda i najmanje 4 % prihvatljivih trupova ovaca i koza, namijenjenih za ishranu životinja, prije ishrane; i
 - c) čuva dokumentaciju koja prati pošiljku i evidentira podatke koji se naročito odnose na:
 - lokaciju hranilišta,
 - datum, kategoriju i težinu za dopremljene sporedne proizvode životinjskog porekla i materijale poreklom od životinja iz zoološkog vrta,
 - poreklo dopremljenih sporednih proizvoda životinjskog porekla,
 - rezultate laboratorijske dijagnostike na prisustvo TSE,
 - datum hranjenja i količinu upotrebljenog nus proizvoda kategorije 1 i nus proizvoda porijeklom od životinja iz zoološkog vrta.

Odjeljak 3.

Ishrana divljih životinja van hranilišta

1. Upotreba nus proizvoda kategorije 1, koji u sebi sadrži čitava tijela ili dijelove tijela mrtvih životinja koji sadrže specifični rizični materijal, bez prethodnog sakupljanja mrtvih životinja, za ishranu ugrožene ili zaštićene vrste nekrofagnih ptica i drugih vrsta životinja, u cilju unapređenja biodiverziteta, izvan hranilišta, može se odobriti ako se na osnovu ocjene posebne situacije u kojoj se nalazi određena životinjska vrsta i njeno stanište utvrdi da će se poboljšati očuvanost te vrste.
2. Odobrenje iz tačke 1 ovog odjeljka sadrži:
 - a) gazdinstva ili stada u geografski određenoj zoni hranjenja životinja, pod sljedećim uslovima:
 - zona hranjenja ne smije se proširivati na područja na kojima se vrši intenzivni uzgoj životinja;
 - životinje za proizvodnju na gazdinstvima ili u stadima u zoni hranjenja moraju biti pod redovnim nadzorom veterinarskog inspektora po pitanju prevalencije TSE i bolesti koje se mogu prenijeti na ljude ili životinje;
 - b) odgovarajuće mjere za sprječavanje širenja TSE-e i prenosivih bolesti sa mrtvih životinja na ljude ili druge životinje, kao što su mjere za obrasce hranjenja ugroženih vrsta koje je potrebno očuvati, sezonska ograničenja hranjenja, ograničenja kretanja životinja iz uzgoja, i druge mjere za kontrolu mogućih rizika od širenja bolesti koje se mogu prenijeti na ljude ili životinje, kao što su mjere u vezi sa vrstama životinja koje su prisutne u zoni hranjenja, a za čije ishranu se ne koriste nus proizvodi životinjskog porijekla;
 - c) obaveze lica ili subjekata u području hranjenja, koji pomažu pri hranjenju ili koji su odgovorni za životinje za proizvodnju, u vezi sa mjerama iz podtačke b) ove tačke.
3. Ishrana ugroženih ili zaštićenih vrsta iz tačke 1 ovog odjeljka se bez odlaganja prekida u slučaju:
 - sumnje ili potvrđene povezanosti sa širenjem TSE-e na gazdinstvu ili u stadu, sve dok se rizik ne isključi;
 - sumnje ili potvrde izbijanja ozbiljne bolesti koja se može prenijeti na ljude ili životinje na gazdinstvu ili u stadu, sve dok se rizik ne isključi; ili
 - neispunjavanja propisanih zahtjeva.
4. Ako se ishrana vrši bez prethodnog sakupljanja mrtvih životinja, potrebno je izvršiti procjenu vjerovatne stope smrtnosti životinja za proizvodnju u zoni hranjenja i vjerovatnih potreba divljih životinja za ishranom, kao osnov za ocjenu mogućih rizika od širenja bolesti.

Odjeljak 4.

Ishranu životinja iz zooloških vrtova nus proizvodima kategorije 1

- 1) Nus proizvodi kategorije 1, koji sadrži čitava tijela ili dijelove tijela mrtvih životinja koji sadrže specifični rizični materijal, i materijal dobijen od životinja iz zooloških vrtova, može se koristiti za ishranu životinja u zoološkim vrtovima, pod sljedećim uslovima:
 - a) zoološki vrt mora da bude odobren;
 - b) nus proizvod kategorije 1 koristi se pod uslovom da:
 - ne potiče od leševa goveda, ovaca i koza kod kojih je postojala sumnja na TSE ili potvrda TSE i koje su ubijene u okviru mjera za suzbijanje i iskorenjivanje TSE,
 - na osnovu laboratorijske dijagnostike kod životinja nije utvrđeno prisustvo TSE, ako se radi o govedima koja su starija od 24 meseca i ovcama i kozama koje su starije od 18 meseci;
- 2) Odgovorno lice za hranjenje, mora:
 - a) da skladišti materijal koji je namijenjen hranjenju životinja i ishrani životinje u zatvorenom i ograđenom prostoru, kako bi se obezbijilo da nijedan drugi mesojed, osim životinja iz odobrenog zoološkog vrta, nema pristup materijalu za ishranu;
 - b) da obezbijedi da preživari koji će se koristiti za ishranu životinja u zoološkom vrtu budu obuhvaćeni programom praćenja TSE-e;
 - c) da čuva dokumentaciju koja prati pošiljku i evidentira podatke koji se naročito odnose na:
 - lokaciju hranilišta,
 - datum, kategoriju i težinu za dopremljene sporedne proizvode životinjskog porekla i materijale poreklom od životinja iz zoološkog vrta,
 - poreklo dopremljenih sporednih proizvoda životinjskog porekla,
 - rezultate laboratorijske dijagnostike na prisustvo TSE,
 - datum hranjenja i količinu upotrebljenog nus proizvoda kategorije 1 i nus proizvoda poreklom od životinja iz zoološkog vrta.
- 3) Odobrenje iz tačke 2 ovog odjeljka se ukida u slučaju:
 - a) sumnje ili potvrđene povezanosti sa širenjem TSE-e, sve dok se rizik ne isključi, ili
 - b) ako je hranilište prestalo da ispunjava propisane zahtjeve.

POGLAVLJE III

NAČIN SAKUPLJANJA I ODLAGANJA

Odjeljak 1.

Način zakopavanja i spaljivanja nus proizvoda životinjskog porijekla

Leševi kućnih ljubimaca zakopavaju se na mestu koje je detaljnim urbanističkim planom predviđeno za te namjene, a leševi konja i, izuzetno, i leševi kućnih ljubimaca mogu da se zakopaju na mjestu uginuća ili na zemljištu vlasnika ili držaoca životinje, izuzev na mjestu koje je od posebnog javnog interesa, uz preduzimanje svih mjera za zaštitu zdravlja životinja, javnog zdravlja i životne sredine.

Leševi životinja, odnosno nus proizvodi životinjskog porijekla iz člana 32 stav 1 tač. a, b, c i d ovog pravilnika zakopavaju se, odnosno spaljuju na stočnom groblju, odnosno jami grobnici.

Nus proizvodi životinjskog porijekla iz člana 32 ovog pravilnika zakopavaju se, odnosno spaljuju na licu mjesta.

Prije zakopavanja na stočnom groblju, odnosno ubacivanja u jamu grobnicu, nus proizvodi životinjskog porijekla prelivaju se krečom, hlornim preparatima, odnosno drugim preparatima sa jakim mirisom.

Biljke koje se nalaze na stočnom groblju, odnosno jami grobnici ili u blizini stočnog groblja, odnosno jame grobnice ne koriste se u ishrani životinja.

Spaljivanje nus proizvoda životinjskog porijekla vrši se pod nadzorom veterinarskog inspektora koji preduzima sve potrebne mjere, u skladu sa zakonom, kojima se obezbjeđuje da se nus proizvodi životinjskog porijekla spale:

1) do pepela, na odgovarajućem mjestu;

2) bez ugrožavanja zdravlja ljudi;

3) na način kojim se ne ugrožava životna sredina (voda, vazduh, zemljište, biljke i životinje) i okolina, odnosno mjesta od posebnog javnog interesa i kojim se ne uzrokuje buka odnosno neprijatni mirisi.

Zakopavanje nus proizvoda životinjskog porijekla vrši se pod nadzorom veterinarskog inspektora koji preduzima sve potrebne mjere, u skladu sa zakonom, kojima se obezbjeđuje da se nus proizvodi životinjskog porijekla zakopaju:

1) na način da životinje nemaju pristup mjestu ukopa;

2) bez ugrožavanja zdravlja ljudi;

3) na način kojim se ne ugrožava životna sredina (voda, vazduh, zemljište, biljke i životinje) i okolina, odnosno mjesta od posebnog javnog interesa i kojim se ne uzrokuje buka, odnosno neprijatni mirisi.

Ako se nus proizvodi životinjskog porijekla prevoze radi spaljivanja ili zakopavanja, treba da je obezbjeđeno da se:

1) nus proizvodi životinjskog porijekla prevoze u kontejnerima, odnosno bezbjednim prevoznim sredstvima iz kojih ne curi sadržaj;

2) točkovi prevoznog sredstva dezinfikuju odgovarajućim dezinficijensom, pri napuštanju mjesta utovara i istovara, naročito u slučaju prevoza nus proizvoda životinjskog porijekla koji predstavljaju rizik za javno zdravlje i zdravlje životinja;

3) kontejneri, odnosno prevozna sredstva kojima su preveženi nus proizvodi životinjskog porijekla, poslije istovara očiste, operu i dezinfikuju odgovarajućim dezinficijensom.

Odgovorno lice evidentira podatke o zakopavanju, odnosno spaljivanju nus proizvoda životinjskog porijekla, i to naročito podatke o:

1) količini, kategoriji i vrsti životinja koje su zakopane, odnosno spaljene;

2) datumu i mjestu zakopavanja, odnosno spaljivanja.

Odjeljak 2.

Spaljivanje i zakopavanje nus proizvoda životinjskog porijekla u udaljenim područjima

Najveći procenat iz člana 31 ovog pravilnika:

a) 10 % populacije goveda;

b) 25 % populacije ovaca i koza;

c) 10 % populacije svinja; i

d) procenat populacije drugih vrsta životinja, koji utvrđuje organ uprave nadležan za veterinarstvo (u daljem tekstu: Uprava) na osnovu ocjene mogućih rizika po javno zdravlje i zdravlje životinja, koji nastaju spaljivanjem ili zakopavanjem tih životinjskih vrsta na licu mjesta.

Odjeljak 3.

Spaljivanje i zakopavanje pčela i nus proizvoda pčelarstva

Pčele i nus proizvoda pčelarstva mogu se spaljivati ili zakopavati na licu mjesta, pod uslovima kojima se sprječava prenošenje rizika za javno zdravlje i zdravlje životinja, pčela i nus proizvoda pčelarstva i ako su preduzete sve potrebne mjere da spaljivanje ili zakopavanje ne ugrožava zdravlje ljudi ili životinja ili životnu sredinu.

POGLAVLJE IV

ODLAGANJE NA DRUGE NAČINE

Izuzetno od člana 13 ovog pravilnika, sakupljanje, prevoz i odlaganje nus proizvoda kategorije 3 koji obuhvata proizvode životinjskog porijekla ili hranu koja sadrži proizvode životinjskog porijekla koja više nije namijenjena za ishranu ljudi iz komercijalnih razloga, problema u proizvodnji, grešaka u pakovanju ili drugih nedostataka koji ne predstavljaju rizik za javno zdravlje ili zdravlje životinja može se vršiti na načine različite od spaljivanja ili zakopavanja, pod uslovom:

a) da ti materijali ne prelaze količinu od 20 kg nedjeljno iz objekta ili pogona u kojima se ti materijali sakupljaju;

b) da se materijali sakupljaju, prevoze i odlažu na način kojim je sprječeno spriječiti širenje neprihvatljivih rizika po javno zdravlje i zdravlje životinja;

c) da veterinarski inspektor vrši redovne kontrole, uključujući kontrole evidencija koje vode subjekti, u objektima ili pogonima u kojima se materijali sakupljaju.

Količine iz tačke a) ovog poglavlja mogu se povećati do najviše 50 kg nedjeljno, po odobrenju Uprave.

ISHRANA ŽIVOTINJA ZA PROIZVODNJU HRANOM BILJNOG PORIJEKLA

- 1) Ishrana životinja za proizvodnju hranom biljnog porijekla sa zemljišta, direktno ispašom ili košenim biljem koje potiče sa površina na kojima su primijenjena organska đubriva ili oplemenjivači zemljišta, može se vršiti pod sljedećim uslovima:
 - a) da se poštuje period karence u trajanju od 21 dan;
 - b) da se upotrebljavaju samo organska đubriva i oplemenjivači zemljišta u skladu sa članom 38 st. 1, 2 i 3 i Prilogom 9 (Poglavlje II).
- 2) Uslovi iz stava 1 ovog člana se ne primjenjuju ako su na zemljištu upotrebljena samo sljedeća organska đubriva ili oplemenjivači zemljišta:
 - a) stajnjak i guano;
 - b) sadržaj sistema za varenje, mlijeko, proizvodi na bazi mlijeka, mliječne preradevine, kolostrum i proizvodi od kolostruma koji ne predstavljaju rizik od širenja bolesti životinja.

NUS PROIZVODI ZA ISHRANU ŽIVOTINJA

POGLAVLJE I

MIKROBIOLOŠKI STANDARDI ZA PRERADU I STAVLJANJE U PROMET NUS PROIZVODA ZA ISHRANU ŽIVOTINJA

Mikrobiološki standardi za dobijene proizvode

Na dobijene proizvode se primjenjuju sljedeći mikrobiološki standardi:

Uzorci gotovih proizvoda uzeti tokom skladištenja ili prilikom iznošenja iz skladišta u pogonu za preradu moraju ispuniti sljedeće standarde:

Salmonella: odsutnost u 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0

Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2; m = 10; M = 300 u 1 g

gdje su:

n = broj uzoraka za laboratorijsko ispitivanje;

m = granična vrijednost za broj bakterija (rezultat laboratorijskog ispitivanja se smatra zadovoljavajućim ako broj bakterija u svim uzorcima nije veći od m);

M = maksimalna vrednost za broj bakterija (rezultat laboratorijskog ispitivanja se smatra nezadovoljavajućim ako je broj bakterija u jednom ili više uzoraka jednak ili veći od M);

c = broj uzoraka u kojima broj bakterija može biti između m i M (uzorak se još uvijek smatra prihvatljivim ako je broj bakterija u drugim uzorcima jednak ili manji od m).

Mikrobiološki standardi iz ovog Poglavlja ne primjenjuju se na topljene masti i riblje ulje koji su dobijeni preradom nus proizvoda životinjskog porijekla ako se uzorkuju prerađeni životinjski proteini dobijene istom preradom kako bi se osigurala usklađenost sa tim standardima.

POGLAVLJE II

POSEBNI ZAHTJEVI ZA OBRADENE ŽIVOTINJSKE PROTEINE I DRUGE DOBIJENE PROIZVODE

Odjeljak 1.

Posebni zahtjevi za obrađene životinjske proteine

A. Sirovine

1. U proizvodnji obrađenog životinjskog proteina može da se upotrebljava samo materijal kategorije 3 osim materijala iz člana 8. tačke 14, 15 i 16 ovog pravilnika.

2. Prerađene životinjske bjelančevine dobijene od insekata iz uzgoja namijenjene proizvodnji hrane za životinje iz uzgoja osim krznaša smiju se dobijati samo od insekata sljedećih vrsta:

i. crna vojnička muva (*Hermetia illucens*) i kućna muva (*Musca domestica*);

ii. veliki brašnar (*Tenebrio molitor*) i manji brašnar (*Alphitobius diaperinus*);

iii. kućni šturak (*Acheta domestica*), tropski kućni zrikavac (*Grylodes sigillatus*) i livadski zrikavac (*Gryllus assimilis*).

B. Standardi prerade

1. Obradeni životinjski protein dobijen od sisara prerađuje se sterilizacijom pod pritiskom. Izuzetno od ove tačke obrađeni životinjski protein se može preraditi metodom prerade 1, 2, 3, 4, 5 ili 7, osim ribljeg brašna, poslije čega se:

a) odlaže ili koristi kao gorivo za sagorijevanje;

b) koristi za proizvodnju hrane za kućne ljubimce, ako se:

- prevozi u za to namijenjenim kontejnerima koji se ne koriste za prevoz drugih nus proizvoda životinjskog porijekla ili hrane za životinje za proizvodnju, i

- otprema direktno iz pogona za preradu nus proizvoda kategorije 3 u pogon za proizvodnju hrane za kućne ljubimce ili odobreno skladište, iz kojeg se direktno otpremaj u pogon za proizvodnju hrane za kućne ljubimce.

2. Riblje brašno prerađuje se metodom prerade 1, 2, 3, 4, 5, 6 ili 7

Prije početka prerade nus proizvodi životinjskog porijekla proveravaju se na prisustvo materijala koji nijesu nus proizvodi životinjskog porekla a ako je provjerom utvrđeno prisustvo materijala koji nisu sporedni proizvodi životinjskog porekla, ti materijali uklanjaju se iz materijala za preradu.

Uzorci dobijenih proizvoda uzeti tokom skladištenja ili neposredno prije isporuke iz objekta za preradu treba da odgovaraju mikrobiološkim standardima dobijenih proizvoda koji se mogu upotrebiti za proizvodnju hrane za životinje, i to:

Salmonella: odsutna u 25 gr: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0

Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 u 1 gr,

gdje su

n = broj uzoraka za laboratorijsko ispitivanje;

m = granična vrijednost za broj bakterija (rezultat laboratorijskog ispitivanja se smatra zadovoljavajućim ako broj bakterija u svim uzorcima nije veći od m);

M = maksimalna vrijednost za broj bakterija (rezultat laboratorijskog ispitivanja se smatra nezadovoljavajućim ako je broj bakterija u jednom ili više uzoraka jednak ili veći od M);

c = broj uzoraka u kojima broj bakterija može biti između m i M (uzorak se još uvijek smatra prihvatljivim ako je broj bakterija u drugim uzorcima jednak ili manji od m).

C. Skladištenje

Obrađeni protein životinjskog porijekla drži se u suvom stanju i skladišti upakovan u novu, odnosno sterilnu ambalažu ili u odgovarajuće izgrađenom silosu.

Prenos obrađenog proteina životinjskog porijekla transportnom trakom, odnosno elevatorom i skladištenje u silosu vrši se uz preduzimanje odgovarajućih mjera koje svode kondenzaciju na minimum i obezbjeđuju zaštitu od kontaminacije.

Oprema koja se koristi za postupanje sa prerađenim proteinom životinjskog porijekla održava se u čistom i suvom stanju.

Skladište treba redovno da se prazni i čisti, u skladu sa uslovima proizvodnog procesa, a u skladištu treba da bude obezbjeđeno sprečavanje curenja i nastanak kondenzacije.

Odjeljak 2.

Posebni zahtjevi za proizvode od krvi

Proizvodi od krvi dobijaju se preradom krvi iz člana 8 tačka 1, i tačka 2 alineja 1 ovog pravilnika, uz primjenu neke od osnovnih metoda prerade koje su propisane ovim pravilnikom, osim metode prerade 6.

Odjeljak 3.

Posebni zahtjevi za topljene masti, riblje ulje i derivate masti od nus proizvoda kategorije 3

A. Sirovine

1. Topljene masti

Za proizvodnju topljenih masti može se upotrebljavati samo nus proizvoda kategorije 3, osim nus proizvoda kategorije 3 iz člana 8 tač. 9, 10, 14, 15 i 16 ovog pravilnika.

2. Riblje ulje

Za proizvodnju ribljeg ulja može se upotrebljavati samo nus proizvodi kategorije 3 iz člana 8 tač. 9 i 10 ovog pravilnika i nus proizvodi kategorije 3 dobijeni od vodenih životinja iz člana 8. tačke 5 i 6 ovog pravilnika.

B. Standardi prerade

Topljena mast proizvodi se primjenom neke od osnovnih metoda prerade koje su propisane ovim pravilnikom, osim metode prerade 6.

Riblje ulje proizvodi se primjenom metode prerade 6.

Topljene masti dobijene od nus proizvoda životinjskog porijekla porijeklom od preživara treba da se pročiste tako da maksimalna količina svih preostalih nerastvorljivih nečistoća ne prelazi 0,15% ukupne težine.

C. Higijenski zahtjevi

Topljena mast, odnosno riblje ulje pakuje se u nova, odnosno prethodno očišćena pakovanja/kontejnere, uz obaveznu primjenu preventivnih mjera kojima se sprečava naknadno zagađenje.

Pri prenosu topljene masti, odnosno ribljeg ulja u rinfuzu, cevi, pumpe i cisterne koji se koriste za prevoz od proizvodnog objekta do broda, rezervoara ili mjesta dalje prerade pregledaju se, kako bi se utvrdilo da su čisti prije upotrebe.

Odjeljak 4.

Posebni zahtjevi za mlijeko, kolostrum i određene druge proizvode dobijene od mlijeka ili kolostruma

Dio I

Opšti zahtjevi

A. Sirovine

Za proizvodnju mlijeka, proizvoda na bazi mlijeka i proizvoda dobijenih od mlijeka može se upotrebljavati samo mlijeko iz člana 8 tačka 5 osim mlijeka iz centrifuge ili separatora i tač. 6 i 8 ovog pravilnika.

Kolostrum se može upotrebljavati samo ako je dobijen od živih životinja koje nijesu pokazivale nikakve znake bolesti koje se putem kolostruma mogu prenijeti na ljude ili životinje.

B. Standardi prerade

Prilikom proizvodnje proizvoda od mlijeka, mleko se tretira nekim od sljedećih postupaka, i to:

1) postupkom sterilizacije pri postignutoj vrijednosti F_0 3 (temperaturni tretman pri kome je najhladnija tačka proizvoda dovoljno zagrevana da se postigne efekat koji se postiže na temperaturi od 121°C (250°F) za tri minuta pri iznenadnom zagrevanju i hlađenju) ili višoj;

2) postupkom UHT (ultra visoki temperaturni tretman primjenom temperature od 132°C u trajanju od najmanje jedne sekunde), uz primjenu:

a) fizičkog tretmana:

- sušenja uz dodatno zagrevanje na temperaturi od 72°C ili višoj, u slučaju mleka namenjenog za ishranu životinja ili

- snižavanja pH na vrednost ispod 6 u trajanju od jednog sata,

b) čuvanja proizvoda od mlijeka najmanje 21 dan prije otpreme, pod uslovom da za vrijeme ovog perioda nije bilo izbijanja slinavke i šapa u zemlji;

3) postupkom HTST (visoko temperaturna kratka pasterezacija na temperaturi od 72°C u trajanju od najmanje 15 sekundi, odnosno ekvivalentan efekat pasterezacije kojim je postignuta negativna reakcija na fosfataza test), koji se primjenjuje dva puta;

4) postupkom HTST, uz primjenu:

a) fizičkog tretmana:

- sušenja uz dodatno zagrevanje na temperaturi od 72°C ili višoj, u slučaju mleka namenjenog za ishranu životinja ili

- snižavanja pH na vrednost ispod 6 u trajanju od jednog sata,

b) čuvanja proizvoda od mleka najmanje 21 dan pre otpreme, pod uslovom da za vrijeme ovog perioda nije bilo izbijanja slinavke i šapa u zemlji.

Proizvodi od mlijeka mogu da se proizvode i od proizvoda od mlijeka koji su dobijeni od mlijeka koje je tretirano nekim od postupaka iz stava 1. ovog člana.

Surutka koja je namijenjena za ishranu životinja koje su prijemčive na slinavku i šap, a dobijena je od mlijeka koje je tretirano nekim od postupaka iz stava 1 ovog člana, treba da bude skupljana 16 časova poslije grušanja mlijeka i njena pH vrijednost prije isporuke u objekat za uzgoj i držanje životinja treba da bude ispod 6,0 što se evidentira.

C. Higijenski uslovi prilikom proizvodnje mlijeka i proizvoda od mlijeka su:

1) posle završenog proizvodnog procesa preduzimaju se preventivne mjere radi sprječavanja naknadnog zagađenja proizvoda;

2) finalni proizvod označava se kao nus proizvod kategorije 3, i to na način na koji se nus proizvod kategorije 3 označava, i treba da bude:

a) upakovan u novu ambalažu ili

b) prevožen u rinfuzu, u kontejnerima, odnosno drugim prevoznim sredstvima, koji su prije upotrebe očišćeni, oprani i dezinfikovani dezinfekcionim sredstvom za te namene.

Sveže mlijeko i kolostrum proizvode se pod uslovima koji obezbjeđuju zdravstvenu zaštitu životinja.

Dio II

Odstupanja predviđena za stavljanje na tržište mlijeka koje je prerađeno u skladu sa nacionalnim standardima

Odobreni ili registrovani objekti za prerađu mlijeka, mogu da isporučuju mlijeko, proizvode na bazi mlijeka i proizvode dobijene od mlijeka koji su nus proizvoda kategorije 3 iz člana 8 tačka 5 ovog pravilnika, osim mulja iz centrifuge ili separatora, i mlijeka iz člana 8, tačke 6 i 8 ovog pravilnika, koji nijesu prerađeni u skladu sa Dijelom I ovog Odjeljka za ishranu životinja, pod uslovom da je obezbijeđena sledljivost proizvoda, uključujući bijelu vodu, koji su bili u kontaktu sa sirovim ili pasterizovanim mlijekom, ako su ti dobijeni proizvodi prerađeni nekim od sljedećih postupaka, i to:

a) UHT;

b) sterilizacijom kojom se postiže vrijednost F_c 3 ili više od 3, ili koja je obavljena pri temperaturi od najmanje 115 °C u trajanju od 15 minuta, ili ekvivalentnom kombinacijom temperature i vremena;

c) pasterizacijom ili sterilizacijom, osim sterilizacije iz tačke (ii), naon čega:

— se suši, ako je dobijeni proizvod mlijeko u prahu, ili proizvod na bazi mlijeka u prahu ili proizvod dobijen od mlijeka u prahu;

— u slučaju kisjelih mliječnih proizvoda, se podvrgava postupku snižavanja pH i održavanja najmanje jedan sat na vrijednosti manjoj od 6;

d) u slučaju dobijenih proizvoda, uključujući bijelu vodu, koji su bili u dodiru sa mlijekom koje je samo pasterizovano, i surutke proizvedene od proizvoda na bazi mlijeka koji nijesu toplotno obrađeni, koja se sakuplja barem 16 sati nakon grušanja mlijeka i čija izmjerena pH vrijednost mora biti niža od 6,0 prije isporuke surutke za ishranu životinja, pod uslovom da se isporučuju na ograničeni broj odobrenih gazdinstava određenih na osnovu procjene rizika;

e) u slučaju sirovina, uključujući bijelu vodu koja je bila u dodiru sa sirovim mlijekom i drugim proizvodima za koje nije moguće obezbijediti obrade iz ovog dijela pod uslovom da se isporučuju na ograničeni broj odobrenih gazdinstava određenih na osnovu procjene rizika i ako se životinje sa tih gazdinstava premještaju samo:

— direktno u klanicu, ili

— na drugo gazdinstvo u Crnoj Gori, sa kojeg životinje prijemčive na bolest slinavku i šap mogu napustiti gazdinstvo samo direktno u klanicu u Crnoj Gori, ili, ako su otpremjene na gazdinstvo na se proizvodi iz ove tačke ne daju kao hrana za životinje, poslije isteka karence u trajanju od 21 dana od prijema životinja.

Dio III

Posebni zahtjevi za mulj iz centrifuge i separatora

Nus proizvodi kategorije 3, koji u sebi ima mulj iz centrifuge ili separatora, treba da se toplotno obradi pri temperaturi od najmanje 70 °C u trajanju od 60 minuta ili pri temperaturi od najmanje 80 °C u trajanju od 30 minuta prije stavljanja na tržište za ishranu životinja za proizvodnju.

Odjeljak 5.

Posebni zahtjevi za želatin i hidrolizovani protein

A. Sirovine

Za proizvodnju želatina i hidrolizovanog proteina mogu se upotrebljavati samo nus proizvodi kategorije 3 ili proizvodi dobijeni od nus proizvoda kategorije 3, osim nus proizvoda iz člana 8., tač. 13 do 16 ovog pravilnika.

B. Standardi prerade za želatin

Želatin se proizvodi na način kojim se obezbjeđuje da se neprerađeni nus proizvodi kategorije 3 obradi kiselinom ili bazom, posle čega se ispira jednom ili više puta, u cilju korigovanja pH vrednosti, a ekstrahuje se sa jednim ili više uzastopnih zagrevanja, posle čega se pročišćava filtracijom i postupkom sterilizacije.

Posle procesa iz stava 1. ovog člana, želatin može da se podvrgne procesu sušenja i, po potrebi, procesu pulverizacije ili presovanja.

Za konzervisanje želatina mogu da se upotrebljavaju jedino sumpor dioksid i vodonik peroksid.

C. Ostali zahtjevi za želatin

Pakovanje, skladištenje i prevoz želatina obavlja se na sljedeći način:

1) skladištenje materijala za pakovanje želatina vrši se u posebnoj prostoriji koja je namenjena za tu svrhu, a pakovanje želatina vrši se u posebnoj prostoriji koja je namenjena za pakovanje želatina;

2) tokom skladištenja i prevoza na originalnom pakovanju, odnosno zbirnom pakovanju želatina treba da bude istaknut tekst: "ŽELATIN ZA ISHRANU ŽIVOTINJA".

D. Standardi prerade za hidrolizovani protein

1) Hidrolizovan protein proizvodi se na način koji uključuje odgovarajuće mjere za smanjenje zagađenja nus proizvoda kategorije 3.

2) Hidrolizovan protein porijeklom od preživara treba da ima molekularnu težinu manju od 10.000 Daltona.

3) Pored uslova iz podtač. 1 i 2 ove tačke, hidrolizovan protein koji se potpuno ili djelimično proizvodi od nus proizvoda kategorije 3 koji potiče od koža preživara, treba da ispunjava i sljedeće uslove:

a) treba da bude proizveden u objektu za prerađu koji je određen samo za proizvodnju hidrolizovanog proteina;

b) nus proizvod kategorije 3 treba da se pripremi za prerađu stavljanjem u salamuru i intenzivnim pranjem, posle čega se podvrgava:

- postupku koji obezbjeđuje vrijednost pH veću od 11 u trajanju dužem od tri sata, na temperaturi višoj od 80°C, a zatim toplotnoj preradi na temperaturi iznad 140°C u trajanju od 30 minuta, pri pritisku većem od 3,6 bara,

- postupku koji obezbjeđuje vrijednost pH od 1 do 2, zatim vrijednost pH veću od 11, a zatim toplotnoj preradi na temperaturi od 140°C, u trajanju od 30 minuta, pri pritisku od 3 bara.

Odjeljak 6.

Posebni zahtjevi za dikalcijum fosfat

A. Sirovine

Za proizvodnju dikalcijum fosfata može se upotrebljavati nus proizvod kategorije 3 ili dobijeni proizvodi od nus proizvod kategorije 3, osim nus proizvoda iz člana 8 tač. 13 do 16 ovog pravilnika.

B. Standardi prerade

1) Prilikom proizvodnje dikalcijum fosfata, nus proizvoda kategorije 3 tretira se postupkom finog sitnjenja cjelokupnog koštanog nus proizvoda i odmašćivanja vrelom vodom, kao i postupkom tretiranja hlorovodoničnom kiselinom (minimalne koncentracije od 4% i Ph vrednosti manje od 1,5) u periodu od najmanje dva dana.

2) Postupak iz tačke 1. ovog člana nastavlja se tretmanom dobijene fosforne tečnosti sa krečom (CaO), što rezultuje precipitatom dikalcijum fosfata pri pH vrednosti od 4 do 7.

3) Dobijeni precipitat iz tačke 2. ovog člana podvrgava se vazdušnom sušenju pri ulaznoj temperaturi od 65°C do 325°C i završnoj temperaturi između 30°C i 65°C.

- 4) Kada se dikalcijum fosfat proizvodi od obezmašćenih kostiju, te kosti treba da potiču od trupova životinja za koje je posle veterinarsko-sanitarne kontrole procenjeno da su bezbedni za ishranu ljudi.

Odjeljak 7.

Posebni zahtjevi za trikalcijum fosfat

A. Sirovine

Za proizvodnju trikalcijum fosfata može se upotrebljavati samo nus proizvod kategorije 3 ili dobijeni proizvodi od nus proizvoda kategorije 3, osim nus proizvoda iz člana 8, tač. 13 do 16 ovog pravilnika.

B. Standardi prerade

Prilikom proizvodnje trikalcijum fosfata, materijal kategorije 3 tretira se postupkom finog sitnjenja cjelokupnog koštanog materijala u pojedinačne djelove veličine do 14 mm i odmašćivanja vrelom vodom u izmjenjivaču toplote.

Postupak iz tačke 1 nastavlja se kontinuiranim procesom zagrijavanja vodenom parom na temperaturi od 145°C i pritisku od 4 bara, u trajanju od 30 minuta.

Postupkom iz tačke 2 dobija se hidroksiapatit iz koga se centrifugovanjem izdvaja protein.

Granulacija trikalcijum fosfata postiže se njegovim sušenjem vazduhom, primjenom "fluid bed" tehnologije na temperaturi od 200°C.

Odjeljak 8.

Posebni zahtjevi za kolagen

A. Sirovine

Za proizvodnju kolagena može se upotrebljavati samo nus proizvod kategorije 3 ili dobijeni proizvodi od nus proizvoda kategorije 3, osim nus proizvoda iz člana 8, tač. 13 do 16 ovog pravilnika.

B. Standardi prerade

Kolagen se proizvodi na način koji obezbjeđuje da se neprerađeni nus proizvod kategorije 3 podvrgne tretmanu koji obuhvata pranje, korigovanje pH vrijednosti kisjelinom ili bazom, ispiranje jednom ili više puta, poslije čega se primjenjuje filtracija i ekstrudacija.

Poslije tretmana iz stava 1. ovog člana kolagen može da se podvrgne procesu sušenja.

Za konzervisanje kolagena mogu da se upotrebljavaju jedino konzervansi koji su dozvoljeni za ove namjene, u skladu sa posebnim propisom.

C. Ostali zahtjevi

Pakovanje, skladištenje i prevoz kolagena obavlja se na sljedeći način:

1) skladištenje materijala za pakovanje kolagena vrši se u posebnoj prostoriji koja je namijenjena za tu svrhu, a pakovanje kolagena vrši se u posebnoj prostoriji koja je namijenjena za pakovanje želatina;

2) tokom skladištenja i prevoza na originalnom pakovanju, odnosno zbirnom pakovanju kolagena treba da bude istaknut tekst: "KOLAGEN ZA ISHRANU ŽIVOTINJA".

Odjeljak 9.

Posebni zahtjevi za proizvode od jaja

A. Sirovine

Za proizvodnju proizvoda od jaja može se upotrebljavati samo nus proizvod kategorije iz člana 8 tač. 5 i 6 i tačka 11 alineja 2 ovog pravilnika.

B. Standardi prerade

Prilikom proizvodnje proizvoda od jaja, jaja se podvrgavaju nekoj od osnovnih metoda prerade koje su propisane ovim pravilnikom, osim metode prerade 6.

Odjeljak 10.

Posebni zahtjevi za ishranu životinja za proizvodnju, osim krznašica, određenim nus proizvodima kategorije 3

Nus proizvod kategorije 3 koji obuhvata proizvode životinjskog porijekla ili hranu koja sadrži proizvode životinjskog porijekla koja više nije namijenjena za ishranu ljudi iz komercijalnih razloga, problema u proizvodnji, grešaka u pakovanju ili drugih nedostataka koji ne predstavljaju rizik za javno zdravlje ili zdravlje životinja, može se stavljati na tržište za ishranu životinja za proizvodnju ako:

- a) je prerađen u skladu sa posebnim propisom o higijenskim uslovima za hranu životinjskog ili biljnog porijekla ili u skladu sa ovim pravilnikom;
- b) sadrži:
 - mlijeko, proizvode na bazi mlijeka ili proizvode dobijene od mlijeka,
 - jaja ili proizvode od jaja,
 - med,
 - topljene masti,
 - kolagen,
 - želatin;
- c) ako nije bio u kontaktu sa nus proizvodima kategorije 3; i
- d) ako su preduzete mjere da se spriječi kontaminacija materijala.

POGLAVLJE III

ZAHTEJEVI ZA ODREĐENU HRANU ZA RIBE I MAMCE ZA RIBOLOV

1. Nus proizvodi životinjskog porijekla od riba ili vodenih beskičmenjaka i dobijeni proizvodi, namijenjeni za ishranu životinja akvakulture treba da ispunjavaju sljedeće zahtjeve:

- a) sa njima se rukuje i prerađuju se odvojeno od materijala koji nije odobren za tu potrebu;
- b) da potiču:
 - od ulovljene ili drugih vodenih životinja ulovljenih u komercijalne svrhe, osim morskih sisara, ili od nus proizvoda životinjskog porijekla od ulovljene ribe koji nastaju u objektima za proizvodnju proizvoda od ribe za ishranu ljudi; ili
 - od farmski uzgajane ribe, pod uslovom da se koristi za ishranu druge vrste farmski uzgajane ribe;
- c) da se prerađuju u pogonu za preradu metodom koja obezbjeđuje mikrobiološku ispravnost proizvoda uključujući patogene koji izazivaju bolesti riba.

ODLAGANJE I PRERADA

POGLAVLJE I.
OPŠTI ZAHTJEVI ZA SPALJIVANJE I SUSPALJIVANJEOdjeljak 1
Opšti higijenski uslovi

1. Higijenski uslovi za obavljanje delatnosti u objektima za spaljivanje i suspaljivanje iz člana 22

ovog pravilnika, su:

- a) nus proizvodi životinjskog porijekla se prerađuju odmah po dopremi u objekat za preradu i do prerade skladište u skladu sa odredbama;
 - b) kontejneri, posude i vozilo kojima su dopremljeni nus proizvodi životinjskog porijekla peru se i dezinfikuju na mjestu određenom i opremljenom za te namjene;
 - c) objekat treba da je izgrađen, odnosno smješten na čvrstom i suvom terenu;
 - d) sistemski se sprovodi zaštita od štetočina kao što su insekti, glodari, ptice i druge štetočine, na osnovu prethodno utvrđenog programa kontrole štetočina i podaci o tome evidentiraju se;
 - e) prostorije za ličnu higijenu, kao što su toaleti, garderobe i umivaonici, ako je to potrebno da bi se spriječio rizik kontaminacije;
 - f) za sve djelove objekta uspostavlja se odgovarajući način i postupak pranja, čišćenja i dezinfekcije, koji se vrši odgovarajućom opremom i sredstvima i koji se evidentira;
 - g) kontrola higijene mora da obuhvata redovne preglede okoline i opreme, izrađuje se pisani raspored pregleda i izvještaji o rezultatima pregleda, i evidencija čuva barem dvije godine.
2. Odgovorno lice u objektu treba da preduzme sve potrebne preventivne mjere pri prijemu nus proizvoda životinjskog porijekla, kako bi se spriječio ili umanjio direktan rizik za zdravlje ljudi ili životinja.
3. Objekat treba da je izgrađen, odnosno izrađen na način koji onemogućava pristup životinjama u objekat za spaljivanje, nus proizvodima životinjskog porijekla koji su dopremljeni na spaljivanje i pepelu koji nastaje u procesu spaljivanja.
4. Ako se objekat za spaljivanje ili suspaljivanje nalazi na istom mjestu na kome je i objekat za držanje i uzgoj životinja:
- a) objekat treba da se nalazi u dijelu koji je ogradom potpuno odvojen od dijela objekta u kome su smještene životinje i hrana za životinje;
 - b) oprema koja se koristi u objektu za spaljivanje malog kapaciteta ne može da se koristi u objektu za uzgoj životinja;
 - c) radnici iz objekta za spaljivanje ili suspaljivanje, prije ulaska u objekat za uzgoj i držanje životinja i kontakta sa životinjama i hranom za životinje treba da promijene radnu odjeću i obuću.
5. Nus proizvodi životinjskog porijekla i dobijeni proizvodi i pepeo se skladište u pokrivenim, pravilno označenim i, po potrebi, nepropusnim kontejnerima.
6. Nus proizvodi životinjskog porekla koji nisu kompletno spaljeni do pepela ne iznose se na deponiju nego se ponovo se spaljuju do pepela, a pepeo koji nastaje u procesu spaljivanja uklanja se na odobrenoj deponiji.

Odjeljak 2
Uslovi rada

Objekat za spaljivanje i suspaljivanje mora da bude projektovan, opremljen i izgrađen, i da radi na način da omogući da se spaljivanje obavlja na temperaturi od 850°C koja je mjerena tokom dvije sekunde ili do temperature od 1100 °C koja je mjerena 0,2 sekunde na mjestu koje je najbliže unutrašnjem zidu ili na nekom drugom reprezentativnom mjernom mjestu komore za sagorevanje, a da se gasovi koji nastaju u toku procesa spaljivanja oslobađaju uvijek na kontrolisan i homogen način, uključujući i najnepovoljnije uslove.

Odjeljak 3
Ostaci spaljivanja ili suspaljivanja

- 1) Količinu i štetnost ostataka spaljivanja i suspaljivanja potrebno je smanjiti na najmanju moguću mjeru, ostatke treba obraditi, u okviru objekta ili na nekom drugom odobrenom mjestu, ili odložiti na odobrenoj deponiji.
- 2) Prevoz i privremeno skladištenje suvih ostataka i prašine obavlja se na način kojim se sprječava njihovo rasipanje po okolini, na primjer u zatvorenim kontejnerima.

Odjeljak 4
Mjerenje temperature i drugih parametara

- 1) Objekat mora da ima opremu za mjerenje i registrovanje temperature, u cilju praćenja parametara i propisanih uslova za spaljivanje ili suspaljivanje.
- 2) Rezultati mjerenja temperature se evidentiraju, u cilju verifikacije i provjere usklađenosti sa ovim pravilnikom.
- 3) Kvalitet instalacija i funkcionisanje svih automatskih kontrolnih uređaja se nadzire i jednom godišnje se vrši kontrolno ispitivanje i baždarenje.

Odjeljak 5
Nepravilan rad

U slučaju kvara ili vanrednih radnih okolnosti, odgovorno lice u objektu, u što kraćem roku, treba da obezbjedi smanjivanje rada ili zaustavljanje rada objekta do uspostavljanja normalnih uslova rada.

POGLAVLJE II
OBJEKTI VELIKOG KAPACITETA ZA SPALJIVANJE I SUSPALJIVANJEOdjeljak 1
Posebni uslovi rada

Objekti za spaljivanje i suspaljivanje u kojima se obrađuju samo nus proizvodi životinjskog porijekla i dobijeni proizvodi, koji imaju kapacitet veći od 50 kg na sat (pogoni visokog kapaciteta) moraju da ispunjavaju sljedeće uslove:

- a) svaka linija spaljivanja objekta za spaljivanje velikog kapaciteta treba da je opremljena sa najmanje još jednim pomoćnim gorionikom koji se koristi prilikom početka i završetka rada peći, a koji se automatski uključuje kada temperatura gasova sagorijevanja poslije poslednjeg dotoka

vazduha sagorijevavanja padne ispod 850°C, čime se obezbjeđuje održavanje temperature od 850°C ili 1100°C sve vrijeme procesa i sve dok se nesagoreni materijal nalazi u komori za spaljivanje.

- b) objekat velikog kapaciteta za spaljivanje i suspaljivanje treba da je opremljen odgovarajućom opremom koja obezbjeđuje da se nus proizvodi životinjskog porekla na početku rada ne unose u komoru za spaljivanje sve dok se ne postigne temperatura od najmanje 850°C, kao ni u slučaju kada nije moguće održati temperaturu od 850°C.
- c) u objektu za spaljivanje se postiže stepen spaljivanja pri kojem je sadržaj ukupnog organskog ugljenika u šljaki i pepelu manji od 3 % ili je, pri paljenju, njihov gubitak manji od 5 % mase suve materije. Po potrebi, primjenjuju se odgovarajuće tehnike predobrade.

Odjeljak 2 Ispuštanje vode

- 1) Mjesto na kome se nalazi objekat za spaljivanje i suspaljivanje velikog kapaciteta, uključujući i skladištenje nus proizvoda životinjskog porijekla, treba da je uređeno tako da se spriječi nedozvoljeno ili slučajno ispuštanje materija zagađivača u zemljište, površinske ili podzemne vode u skladu sa propisima kojima se uređuje vodoprivreda i zaštita životne sredine, i treba da ima skladišni bazen za sakupljanje zagađene kišnice, zagađene vode nastale prosipanjem ili u toku gašenja požara
- 2) Skladišni bazen iz stava 1 ovog odjeljka treba da je kapaciteta koji obezbjeđuje da voda bude ispitana i, ako je potrebno, odgovarajuće tretirana, prije ispuštanja u kanalizaciju ili prirodni recipijent

POGLAVLJE III OBJEKTI MALOG KAPACITETA ZA SPALJIVANJE I SUSPALJIVANJE

Objekti za spaljivanje i suspaljivanje u kojima se obrađuju samo nus proizvodi životinjskog porijekla i od njih dobijeni proizvodi, čiji je maksimalni kapacitet manji od 50 kg nus proizvoda životinjskog porijekla na sat ili po seriji (objekti malog kapaciteta):

- a) mogu se koristiti samo za uklanjanje:
 - mrtvih kućnih ljubimaca iz člana 6 tačka 1 alineja 3 ovog pravilnika; ili
 - nus proizvodi kategorije 1 iz člana 6 tač. 2, 5 i 6 ovog pravilnika nus proizvodi kategorije 2 iz člana 7 ovog pravilnika ili nus proizvodi kategorije 3 iz člana 8 ovog pravilnika;
- b) moraju biti opremljeni pomoćnim gorionikom, ako se u pogon niskog kapaciteta unose nus proizvodi kategorije 1 iz člana 6 tačka 2 ovog pravilnika;
- c) odgovorno lice kontroliše i obezbjeđuje da se nus proizvodi životinjskog porijekla spale do pepela i evidentira podatke o količini i kategoriji nus proizvoda životinjskog porijekla, kao i o datumu njihovog spaljivanja.

POGLAVLJE IV. OPŠTI ZAHTEVI ZA UPOTREBU NUS PROIZVODA ŽIVOTINJSKOG PORIJELA I DOBIJENIH PROIZVODA KAO GORIVA

Odjeljak 1 Opšti zahtjevi za sagorjevanje nus proizvoda životinjskog porijekla i dobijenih proizvoda kao goriva

1. Objekat za sagorjevanje iz člana 22 ovog pravilnika treba da ispunjava sljedeće uslove:
 - a) nus proizvodi životinjskog porijekla i dobijeni proizvodi odgovarajuće se skladište do upotrebe, ili se koriste u što kraćem roku kao gorivo;
 - b) kontejneri, posude i vozilo kojima su dopremljeni nus proizvodi životinjskog porekla peru se i dezinfikuju na mestu određenom i opremljenom za te namjene sa kojeg se može sakupljati i odlagati otpadna voda u skladu sa posebnim propisom, kako bi se izbjegao rizik kontaminacije sredine.
Izuzetno, kontejneri, posude i vozila koji se koriste za prevoz topljenih masti mogu se čistiti i dezinfikovati u objektu utovara ili drugom objektu koji je odobren ili registrovan u skladu sa zakonskim propisom o nus proizvodima životinjskog porijekla;
 - c) treba da je izgrađen, odnosno smješten na čvrstom i suvom terenu;
 - d) zaštita od štetoina kao što su insekti, glodari, ptice i druge štetoinne sistemski se sprovodi na osnovu prethodno utvrđenog programa kontrole štetoina i podaci o tome evidentiraju se;
 - e) da ima odgovarajuće prostorije za ličnu higijenu, kao što su toaleti, garderobe i umivaonici, ako je to potrebno, kako bi se spriječio rizik od kontaminacije opreme za postupanje sa životinjama za proizvodnju ili hranom za životinje;
 - f) za sve djelove objekta uspostavlja se odgovarajući način i postupak pranja, čišćenja i dezinfekcije, koji se vrši odgovarajućom opremom i sredstvima i koji se evidentira;
 - g) kontrola higijene mora da obuhvata redovne preglede okoline i opreme, izrađuje se pisani raspored pregleda i izvještaji o rezultatima pregleda, i evidenciju čuva barem dvije godine.
 - h) ako se topljene masti upotrebljavaju kao gorivo za sagorjevanje u nepokretnim motorima s unutrašnjim sagorjevanjem koji se nalaze na odobrenim ili registrovanim objektima za preradu hrane ili hrane za životinje, prerada hrane ili hrane za životinje na istoj lokaciji mora se obavljati u strogim uslovima odvajanja.
2. Odgovorno lice u objektu treba da preduzme sve potrebne preventivne mere pri prijemu nus proizvoda životinjskog porijekla, kako bi se spriječio ili umanjio direktan rizik za zdravlje ljudi ili životinja.
3. Objekat treba da je izgrađen, odnosno izrađen na način da životinje nemaju pristup objektu, nus proizvodima životinjskog porijekla koji su dopremljeni na spaljivanje i pepelu koji nastaje u procesu spaljivanja.
4. Ako se objekat za spaljivanje ili suspaljivanje nalazi na istom mjestu na kome je i objekat za držanje i uzgoj životinja za proizvodnju hrane:
 - a) objekat za sagorjevanje treba da je u dijelu koji je ogradom potpuno odvojen od dijela objekta u kome su smještene životinje, hrana za životinje i prostirka;
 - b) oprema koja se koristi u objektu za spaljivanje malog kapaciteta ne može da se koristi u objektu za uzgoj životinja;
 - c) radnici iz objekta za spaljivanje ili suspaljivanje, prije ulaska u objekat za uzgoj i držanje životinja i kontakta sa životinjama, hranom za životinje i prostirkom treba da promijene radnu odjeću i obuću.
5. Nus proizvodi životinjskog porijekla i dobijeni proizvodi namijenjeni za sagorjevanje kao gorivo i ostaci sagorjevanja skladište se u zatvorenom i pokrivenom prostoru za tu namjenu ili u pokrivenim, i nepropusnim kontejnerima.
6. Sagorjevanje nus proizvoda životinjskog porijekla ili dobijenih proizvoda obavlja se u uslovima u kojima se sprječava unakrsna kontaminacija hrane za životinje.

Odjeljak 2

Uslovi rada u objektima za sagorijevanje

1. Objekat za sagorijevanje mora da bude projektovan, opremljen i izgrađen, i da radi na način da omogući da se obrada obavlja na temperaturi od 850°C koja je mjerena tokom dvije sekunde ili do temperature od 1100 °C koja je mjerena 0,2 sekunde na mjestu koje je najbliže unutrašnjem zidu ili na nekom drugom reprezentativnom mjernom mjestu komore za sagorevanje, a da se gasovi koji nastaju u toku procesa spaljivanja oslobađaju uvijek na kontrolisan i homogen način, uključujući i najnepovoljnije uslove.
3. Praćenje parametara i uslova pod kojima se obavlja postupak sagorijevanja se obavlja automatski.
4. Rezultati merenja temperature evidentiraju se automatski, u cilju verifikacije i provjere usklađenosti sa ovim pravilnikom.
5. U objektu je obazbijedeno sagorijevanje, gorivo izgara tako da je sadržaj ukupnog organskog ugljenika u šljaki i pepelu manji od 3 % ili je, pri paljenju, njihov gubitak manji od 5 % mase suve materije.

Odjeljak 3

Ostaci dobijeni prilikom sagorijevanja

Količinu i štetnost ostataka sagorijevanja potrebno je smanjiti na najmanju moguću mjeru, ostatke treba preraditi ili, odlagati ili upotrebljavati na propisani način.
Prevoz i privremeno skladištenje suvih ostataka i prašine obavlja se na način kojim se sprječava njihovo rasipanje po okolini, na primjer u zatvorenim kontejnerima.

Odjeljak 4

Kvar ili vanredne radne okolnosti

1. Objekat za sagorijevanje treba da posjeduje opremu za automatski prekid rada u slučaju kvara ili vanrednih radnih okolnosti dok se ne omogući nastavak uobičajenog rada.
2. Nus proizvodi životinjskog porekla i dobijeni proizvodi koji nisu kompletno sagorjeli ne iznose se na deponiju nego sa ponovo se sagorijevaju, ili odlažu na način propisan čl. 11 do 13 ovog pravilnika.

POGLAVLJE V

VRSTE OBJEKATA I GORIVA KOJA SE MOGU UPOTRIJEBITI ZA SAGORIJEVANJE I POSEBNI ZAHTEJEVI ZA ODREĐENE VRSTE OBJEKATA

A. Nepokretni motori s unutrašnjim sagorijevanjem

1. Sirovine:

Za ovaj proces može se koristiti masna frakcija dobijena od nus proizvoda životinjskog porijekla svih kategorija, ako ispunjava sljedeće uslove:

- a) da je prerađena za upotrebu, ako je dobijena od nus proizvoda životinjskog porijekla, osim ako se koristi riblje ulje ili topljena mast koji su proizvedeni u skladu sa propisom kojim su uređeni posebni zahtjevi za proizvode životinjskog porijekla, jednom od metoda prerade koje su date u Prilogu 1 (Poglavlje III) i to:
 - metodom prerade 1, 2, 3, 4 i 5, ako je dobijena od nus proizvoda kategorije 1 i nus proizvoda kategorije 2;
 - metodom prerade 1, 2, 3, 4, 5 ili 7, ako je dobijena od nus proizvoda kategorije 3;
 - metodom prerade 1, 2, 3, 4, 5, 6 i 7, ako je dobijena od riba.
- b) masne frakcije se moraju odvojiti od proteina, a ako su masti dobijene od preživara namijenjene sagorijevanju u drugom objektu, moraju se ukloniti nerastvorive nečistoće ako je njihov maseni udio veći od 0,15 %.

2. Metodologija:

Sagorijevanje životinjske masti kao goriva u nepokretnim motorima sa unutrašnjim sagorijevanjem sprovodi se na sljedeći način:

- a) masne frakcije iz tačke 1 podtač. a) i b) podvrgavaju se sagorijevanju:
 - u skladu sa uslovima datim u Poglavlju IV odjeljak 2 tačka 1 ovog priloga ili
 - uz upotrebu parametara prerade kojima se postiže ekvivalentan rezultat uslovima iz alineje 1 ove podtačke;
- b) nije dozvoljeno sagorijevanje materijala životinjskog porijekla osim životinjske masti;
- c) životinjska mast dobijena od nus proizvoda kategorije 1 ili nus proizvoda kategorije 2 podvrgnuta sagorijevanju u odobrenim ili registrovanim objektima u skladu sa propisom kojim je uređena higijena hrane i propisom kojim su uređeni posebni zahtjevi za proizvode životinjskog porijekla ili na javnim mjestima mora biti prerađena Metodom prerade 1 koja je data u Prilogu 1 (Poglavlje III);
- d) sagorijevanje životinjske masti se obavlja u skladu sa posebnim propisom o zaštiti životne sredine, naročito odredbom o najboljim raspoloživim tehnikama za nadzor i praćenje emisije.

3. Uslovi rada

Izuzetno od zahtjeva datih u Poglavlju IV odjeljak 2 tačka 2 ovog priloga, nadležni organ za zaštitu životne sredine može odobriti zahtjeve zasnovane na drugim parametrima prerade kojima se obezbjeđuje ekvivalentan rezultat za životnu sredinu.

B. Objekti za sagorijevanje na gazdinstvu u kojima se živinsko đubrivo koristi kao gorivo

1. Vrsta objekta:

Objekti za sagorijevanje na gazdinstvu sa ukupnim termalnim ulazom koji ne prelazi 5 MW.

2. Sirovine i područje primjene:

Kao gorivo za sagorijevanje se koristi isključivo neprerađeno živinsko đubrivo u skladu sa zahtjevima koji su dati u podtač. 3 do 5 ove tačke.

Nije dozvoljeno sagorijevanje drugih nus proizvoda životinjskog porijekla i dobijenih proizvoda i đubriva drugih vrsta ili proizvedenog van gazdinstva za upotrebu kao gorivo u objektima za sagorijevanje na gazdinstvu iz podtačke 1 ove tačke.

3. Posebni zahtjevi za živinsko đubrivo koji se koristi kao gorivo za saorijevanje:

- a) Đubrivo se skladišti u dobro zatvorenom i izolovanom prostoru za skladištenje kako bi se smanjila potreba za dodatnim rukovanjem i spriječila unakrsna kontaminacija sa drugim djelovima gazdinstva na kojima se uzgajaju životinje za proizvodnju hrane.
- b) Objekat za sagorijevanje koji se nalazi na gazdinstvu mora da bude opremljen:
 - sistemom za automatsko upravljanje gorivom kojim se komora za sagorijevanje direktno snabdijeva gorivom;
 - pomoćnim gorionikom koji se koristi pri pokretanju i prekidu rada postrojenja kako bi se obezbijedili zahtjevi za temperaturu dati u Poglavlju IV odjeljak 2 ovog priloga dok se u komori za sagorijevanje nalazi neizgorjeli materijal.

4. Granične vrijednosti emisije i zahtjevi za praćenje:

- a) Emisije sumpor dioksida, azotnih oksida (tj. zbir azot monoksida i azot dioksida, izražen kao azot dioksid) i čestica ne smije prelaziti sljedeće granične vrijednosti emisije izražene u mg/Nm³ na temperaturi od 273,15 K, pritisku od 101,3 kPa i sadržaju kiseonika od 11 %, nakon korekcije za sadržaj vodene pare u otpadnim gasovima:

Zagađivač	Granična vrijednost emisije u mg/Nm ³
sumpor dioksid	50
azotni oksidi (kao NO ₂)	200
čestice	10

- b) U objektu za sagorijevanje koji se nalazi na gazdinstvu se obavljaju mjerenja sumpor dioksida, azotnih oksida i čestica najmanje jednom godišnje.
Subjekt sprovodi monitoring u skladu sa CEN standardima. Ako CEN standardi nisu dostupni, primjenjuju se ISO standardi, nacionalni ili drugi međunarodni standardi koji sa naučne tačke gledišta obabzbeđuju isti kvalitet podataka.
- c) Svi rezultati se evidentiraju, obrađuju i prikazuju na način koji omogućava provjeru usklađenosti sa graničnim vrijednostima emisije.
- d) Objekat za sagorijevanje koji se nalazi na gazdinstvu, a koristi sekundarnu opremu za smanjenje emisije, neprekidno prati stvarni rad opreme a rezultati se evidentiraju.
- e) Ako su granične vrijednosti emisije iz podtačke a) ove tačke povećane ili ako objekat za sagorijevanje koji se nalazi na gazdinstvu ne ispunjava zahtjeve iz Poglavlja IV odjeljaka 2 tačka 1 ovog priloga, subjekat o tome odmah obavještava nadležni organ i preduzima mjere za osiguranje ponovne usklađenosti u najkraćem mogućem roku. Ako se ne može postići usaglašenost, nadležni organ prekida rad objekta i povlači njegovo odobrenje za rad.
5. Promjene u radu i kvar:
- a) Subjekt obavještava nadležni organ o planiranim promjenama u objektu koje bi mogle uticati na emisije najmanje mjesec dana prije datuma nastajanja promjena.
- b) Subjekt preduzima potrebne mjere kako bi obezbijedio da period pokretanja i prestanka rada postrojenja i nepravilnosti traju što je moguće kraće. U slučaju nepravilnosti ili kvara sekundarne opreme za smanjivanje emisija, subjekat o tome odmah obavještava nadležni organ.

C. Objekti za sagorijevanje u kojima se kao gorivo za sagorijevanje upotrebljava đubre svih životinja iz uzgoja osim gnoja živine

1. Vrsta objekata:

Objekti za sagorijevanje koji imaju ukupnu nominalnu ulaznu toplotnu snagu koja ne prelazi 50 MW.

2. Sirovine:

Isključivo đubre životinja iz uzgoja osim đubreta živine utvrđenog u tački B ovog poglavlja, namijenjenog upotrebi kao gorivo za sagorijevanje u skladu sa zahtjevima utvrđenima u podtački 3 ove tačke.

Sagorijevanje drugih nus proizvoda životinjskog porijekla i od njih dobijenih proizvoda nije dopušteno za upotrebu kao gorivo u objektima za sagorijevanje navedenima u tački 1. Đubre životinja iz uzgoja, osim đubreta živine utvrđenog u tački B ovog poglavlja, koji je proizveden izvan gazdinstva ne bi trebao doći u kontakt sa životinjama iz uzgoja.

3. Metodologija:

Objekti za sagorijevanje u kojima se kao gorivo za sagorijevanje upotrebljava đubre svih životinja iz uzgoja osim đubreta živine moraju ispunjavati zahtjeve utvrđene u podtač. 3, 4 i 5 tačke B ovog poglavlja.

PRILOG 7

ZAHTEJEVI ZA ODOBRENE I REGISTROVANE OBJEKTE

POGLAVLJE I PROIZVODNJA HRANE ZA KUĆNE LJUBIMCE

Objekti koji proizvode hranu za kućne ljubimce moraju imati odgovarajuće prostore za:

- bezbjedno skladištenje i obradu ulaznog materijala; i
- odlaganje neupotrebljenih nus proizvoda životinjskog porijekla koji ostaju nakon proizvodnje, ili se taj materijal otprema u objekat za spaljivanje i suspaljivanje ili pogon za preradu a neupotrebljeni nus proizvoda kategorije 3 može se otpremiti i u pogon za proizvodnju biogasa ili komposta.

POGLAVLJE II POSTUPANJE SA NUS PROIZVODIMA ŽIVOTINJSKOG PORIJEKLA NAKON NJIHOVOG SAKUPLJANJA

Nakon sakupljanja nus proizvoda obavlja se:

- razvrstavanje;
- rasijecanje;
- hlađenje;
- smrzavanje;
- soljenje ili konzerviranje drugim postupcima;
- uklanjanje kože;
- uklanjanje specifičnog rizičnog materijala;
- rukovanje nus proizvodima životinjskog porijekla u skladu sa veterinarskim propisima, kao što su post-mortem pregled ili uzorkovanje;
- pasterizaciju nus proizvoda životinjskog porijekla namijenjenih za pretvaranje u biogas ili kompost prije pretvaranja ili kompostiranja u drugom objektu ili pogonu iz Priloga 8;
- prosiljavanje.

Odjeljak 1 Opšti zahtjevi

Veterinarsko-sanitarni uslovi za objekte za nus proizvode kategorije 1, kategorije 2 i kategorije 3 su:

- a) da je izgrađen na način da se obezbjedi potpuna odvojenost nus proizvoda kategorije 1 i nus proizvoda kategorije 2 od nus proizvoda kategorije 3, od njihovog prijema do otpreme;
- b) da ima natkriven prostor za prijem nus proizvoda životinjskog porijekla;
- c) da je izgrađen na način da se lako čisti, pere i dezinfikuje, a podovi i slivnici da su postavljeni tako da se omogući i lako oticanje tečnosti;
- d) da ima izgrađene i opremljene prostorije za smeštaj i presvlačenje radnika, toalete i kupatila;
- e) da ima obezbeđenu zaštitu od štetočina, kao što su insekti, glodari i ptice;
- f) da ima skladišne prostorije za skladištenje nus proizvoda životinjskog porijekla na temperaturi koja obezbeđuje da nus proizvodi životinjskog porijekla budu ohlađeni na najmanje +4°C, opremu za održavanje i regulaciju temperature i za praćenje i bilježenje postignute temperature;
- g) da ima obezbeđeno opremljeno mjesto za čišćenje, pranje i dezinfekciju kontejnera ili posuda u kojima se dopremaju nus proizvodi životinjskog porijekla, kao i vozila kojima se prevoze, izuzev brodova.
- h) da na odgovarajućem mjestu ima obezbeđenu dezinfekciju točkova vozila kojom se obezbeđuje da poslije obavljene dezinfekcije točkova nije moguće iznošenje patogena iz kruga objekta.

Odjeljak 2 Higijenski uslovi

- 1) Sortiranje nus proizvoda životinjskog porijekla obavlja se tako da se izbegnu svi mogući rizici od širenja zaraznih bolesti životinja;
- 2) Za vrijeme skladištenja sa nus proizvodima životinjskog porijekla se postupa tako da se taj materijal skladišti odvojeno od svega što nije nus proizvod životinjskog porijekla i tako da se spriječi širenje patogena.
- 3) Nus proizvodi životinjskog porijekla do otpreme privremeno se skladišti u skladu sa ovim pravilnikom, uključujući i temperature uslove.

Odjeljak 3. Standardi prerade za pasterizaciju

Pasterizacija se obavlja u skladu sa standardima prerade datim u Prilogu 1 (Poglavlje I odjeljak 1).

POGLAVLJE III ZAHTJEVI ZA SKLADIŠTENJE DOBIJENIH PROIZVODA

Odjeljak 1 Higijenski uslovi za obavljanje djelatnosti u objektima za skladištenje dobijenih proizvoda

Higijenski uslovi za obavljanje djelatnosti u objektu za skladištenje dobijenih proizvoda su:

- a) da bude obezbeđeno da se prerađeni proizvodi do otpreme skladište tako da zadrže svoja svojstva;
- b) da se prostori i objekti u kojima se skladište dobijeni proizvodi od nus proizvoda kategorije 3 ne nalaze na istom mjestu na kome se skladište dobijeni proizvodi od nus proizvoda kategorije 1 ili kategorije 2, osim ako je unakrsna-kontaminacija spriječena zahvaljujući rasporedu i načinu upravljanja prostorima, kao što je skladištenje u potpuno odvojenim zgradama;
- c) ako se u objektu skladište različite kategorije dobijenih proizvoda, u objektu se uspostavljaju i uvode procedure samokontrole objekta koje se održavaju i koje su zasnovane na principima sistema analize rizika i kritičnih kontrolnih tačaka (HACCP);
- d) da ima natkriven prostor za prijem i otpremu dobijenih proizvoda, osim:
 - ako se dobijeni proizvod ispušta putem zatvorenih cijevi za proizvode u tečnom stanju kojima se sprječava širenje rizika po javno zdravlje i zdravlje životinja; ili
 - ako se vrši prijem dobijenih proizvoda u pakovanjima, kao što su velike vreće, ili prekrivenim nepropusnim kontejnerima ili prevoznim sredstvima;
- i) da je izgrađen na način da se lako čisti, pere i dezinfikuje, a podovi i slivnici da su postavljeni tako da se omogući lako oticanje tečnosti;
- j) da ima izgrađene i opremljene prostorije za smeštaj i presvlačenje radnika, toalete i kupatila;
- k) da ima obezbeđenu zaštitu od štetočina, kao što su insekti, glodari i ptice;
- l) da ima obezbeđeno opremljeno mjesto za čišćenje, pranje i dezinfekciju kontejnera ili posuda u kojima se dopremaju nus proizvodi životinjskog porijekla, kao i vozila kojima se prevoze, izuzev brodova.
- m) da ima odgovarajuće skladišne prostorije za skladištenje nus proizvoda životinjskog porijekla;

Odjeljak 2 Posebni zahtjevi za skladištenje mlijeka, proizvoda na bazi mlijeka i proizvoda obijenih od mlijeka

- 1) Mlijeko, proizvodi na bazi mlijeka i proizvodi obijenih od mlijeka iz Priloga 9 (Poglavlje II Odjeljak 4) skladište se na odgovarajućoj temperaturi kako bi se izbjegli svi rizici po javno zdravlje i zdravlje životinja u odobrenom ili registrovanom objektu ili pogonu za skladištenje, ili u odvojenom skladišnom prostoru u odobrenom ili registrovanom objektu ili pogonu za skladištenje.
- 2) Uzorci gotovih proizvoda uzeti tokom skladištenja ili u vrijeme iznošenja iz skladišta treba da ispunjavaju najmanje mikrobiološke standarde koji su dati u Prilogu 5 (Poglavlje I).

POGLAVLJE IV REGISTROVANI OBJEKTI

- 1) Higijenski uslovi za registrovane objekte su:
 - a) da je izgrađen na način da se lako čisti, pere i dezinfikuje;
 - b) da ima obezbeđenu zaštitu od štetočina, kao što su insekti, glodari i ptice;
 - c) da se instalacije i oprema održavaju u higijenskom stanju;
 - d) da se nus proizvodi životinjskog porijekla i od njih dobijeni proizvodi skladište u uslovima kojima se onemogućava kontaminacija;
 - e) da vode propisanu evidenciju.
- 2) Registrovani prevoznici prevoze nus proizvode životinjskog porijekla ili dobijene proizvode, osim između prostora istog subjekta, sredstvima prevoza koji su prije upotrebe očišćeni, oprani, dezinfikovani i suvi i da su preduzete preventivne mjere da se za vrijeme prevoza spriječi kontaminacija i širenje bolesti koje se mogu prenijeti na ljude ili životinje.

PRETVARANJE NUS PROIZVODA ŽIVOTINJSKOG PORIJEKLA I OD NJIH DOBIJENIH PROIZVODA U BIOGAS ILI KOMPOST

**POGLAVLJE I
ZAHTEJEVI ZA OBJEKTE ZA PROIZVODNJU BIOGASA I KOMPOSTA**

**Odjeljak 1.
Objekti za proizvodnju biogasa**

- 1) Objekat za proizvodnju biogasa mora da ispunjava sljedeće zahtjeve:
 - a) da ima jedinicu za pasterizaciju sa:
 - ugrađenom opremom za praćenje temperature u jedinici vremena,
 - ugrađenom opremom za stalno bilježenje rezultata praćenja merenja temperature u jedinici vremena,
 - odgovarajućim sigurnosnim sistemom za sprječavanje nedovoljnog zagrijavanja.
 - U objektu za proizvodnju biogasa koji ima instaliranu jedinicu za pasterizaciju, nus proizvodi životinjskog porijekla prerađuju se tako što:
 - prije otpočinjanja postupka pasterizacije materijal treba da bude usitnjen na djelove maksimalne veličine 12 mm;
 - u jedinici za pasterizaciju treba da bude postignuta temperatura od najmanje 70°C, u cjelokupnoj masi usitnjenog materijala;
 - u jedinici za pasterizaciju materijal treba da bude tretiran najmanje 60 minuta bez prekida.
 - b) da je na odgovarajućoj udaljenosti od prostora na kome se drže i uzgajaju životinje za proizvodnju i da je fizički potpuno odvojen od hrane za životinje i mjesta na kome se drže i uzgajaju životinje, kada je to potrebno i ogradom, u slučaju kada je objekat za proizvodnju biogasa smješten na istom mestu na kome se drže i uzgajaju životinje za proizvodnju, a za proizvodnju biogasa ne koristi se samo stajnjak koji potiče od tih životinja;
 - c) da ima sopstvenu laboratoriju ili obezbeđeno korišćenje usluga eksterne laboratorije.
- 2) Izuzetno od stava 1 jedinica za pasterizaciju nije obavezna za pogone za proizvodnju biogasa koji prerađuju samo:
 - a) nus proizvode kategorije 2 prerađen sterilizacijom pod pritiskom;
 - b) nus proizvode kategorije 3 koji je prerađen metodom prerade 1, 2, 3, 4, 5 ili 7 ili, ako je materijal dobijen od vodenih životinja, metodom prerade 1, 2, 3, 4, 5, 6 ili 7;
 - c) nus proizvode kategorije 3 koji je bio pasterizovan u drugom odobrenom pogonu;
 - d) nus proizvode životinjskog porijekla koji se mogu koristiti kao sirovina bez prerade u skladu sa članom 12 tačka 6) ovog pravilnika;
 - e) nus proizvode životinjskog porijekla koji su obrađeni postupkom alkalne hidrolize.

**Odjeljak 2.
Objekti za proizvodnju komposta**

- 1) Objekat za proizvodnju komposta mora da ispunjava sljedeće uslove:
 - a) mora biti opremljen zatvorenim reaktorom ili prostorom za kompostiranje, koji se ne može zaobići prilikom unošenja nus proizvoda životinjskog porijekla ili dobijenih proizvoda u pogon i mora biti opremljen:
 - opremom za praćenje temperature u jedinici vremena,
 - opremom za stalno bilježenje rezultata praćenja merenja temperature u jedinici vremena,
 - odgovarajućim sigurnosnim sistemom za sprečavanje nedovoljnog zagrijavanja.
 - b) da je na odgovarajućoj udaljenosti od prostora na kome se drže i uzgajaju životinje za proizvodnju i da je fizički potpuno odvojen od hrane za životinje i mjesta na kome se drže i uzgajaju životinje, kada je to potrebno i ogradom, u slučaju kada je objekat za proizvodnju komposta smješten na istom mestu na kome se drže i uzgajaju životinje za proizvodnju, a za proizvodnju biogasa ne koristi se samo stajnjak koji potiče od tih životinja.
 - c) da ima sopstvenu laboratoriju ili obezbeđeno korišćenje usluga eksterne laboratorije.
- 2) Izuzetno od stava 1 ovog odjeljka moguće je dozvoliti i druge vrste sistema za kompostiranje ako:
 - (a) sav materijal u sistemu postiže odgovarajuće parametre vremena i temperature, i njihovo neprekidno praćenje; ili
 - (b) da prerađuju samo sljedeće materijale:
 - nus proizvode kategorije 2 prerađen sterilizacijom pod pritiskom;
 - nus proizvode kategorije 3 koji je prerađen metodom prerade 1, 2, 3, 4, 5 ili 7 ili, ako je materijal dobijen od vodenih životinja, metodom prerade 1, 2, 3, 4, 5, 6 ili 7;
 - nus proizvode kategorije 3 koji je bio pasterizovan u drugom odobrenom pogonu;
 - nus proizvode životinjskog porijekla koji se mogu koristiti kao sirovina bez prerade u skladu sa članom 12., tačka 6) ovog pravilnika;
 - nus proizvode životinjskog porijekla koji su obrađeni postupkom alkalne hidrolize.

**POGLAVLJE II.
HIGIJENSKI USLOVI ZA OBAVLJANJE DELATNOSTI U OBJEKTIMA ZA PROIZVODNJU BIOGASA I KOMPOSTA**

Higijenski uslovi za obavljanje delatnosti u objektu za proizvodnju biogasa i komposta su:

1. nus proizvodi životinjskog porijekla prerađuju se odmah poslije dopreme, a do prerade skladište se u skladu sa ovim pravilnikom;
2. kontejneri, posude i vozila za prevoz neprerađenog materijala čiste se, peru i dezinfikuju na za to određenom mjestu;
3. zaštita od štetoina kao što su insekti, glodari, ptice i druge štetoinine sprovodi se sistemski na osnovu prethodno utvrđenog programa kontrole štetoina, a podaci o sprovedenoj sistemskoj zaštiti evidentiraju se;
4. za sve djelove objekta ustanovljava se odgovarajući način i postupak pranja, čišćenja i dezinfekcije odgovarajućom opremom i sredstvima, koji se evidentira;
5. uređaji, pribor i oprema uredno se održavaju, a oprema za mjerenje baždari;
6. ostaci fermentacije i kompost skladište se i sa njima se rukuje tako da se spriječi naknadno zagađenje.

**POGLAVLJE III.
PARAMETRI PRERADE**

**Odjeljak 1.
Standardni parametri prerade**

- 1) U objektu za proizvodnju biogasa koji ima instaliranu jedinicu za pasterizaciju, nus proizvodi kategorije 3 prerađuju se tako što:
 - a) prije otpočinjanja postupka pasterizacije materijal treba da bude usitnjen na djelove maksimalne veličine 12 mm;
 - b) u jedinici za pasterizaciju treba da bude postignuta temperatura od najmanje 70°S, u celokupnoj masi usitnjenog materijala;
 - c) u jedinici za pasterizaciju materijal treba da bude tretiran najmanje 60 minuta bez prekida.

Izuzetno od ovog stava mlijeko, proizvodi na bazi mlijeka, proizvodi od mlijeka, kolostrum i proizvodi od kolostruma kategorije 3 mogu se koristiti bez pasterizacije kao sirovine u pogonu za proizvodnju biogasa ako ne predstavljaju rizik od širenja ozbiljnih bolesti koje se mogu prenijeti na ljude ili životinje.

- 2) U objektu za proizvodnju komposta neprerađeni nus proizvodi kategorije 3 prerađuju se tako što:
 - a) prije otpočinjanja postupka pasterizacije materijal treba da bude usitnjen na djelove maksimalne veličine 12 mm;
 - b) u reaktoru treba da bude postignuta temperatura od najmanje 70°C, u celokupnoj masi usitnjenog materijala;
 - c) u reaktoru, cjelokupan materijal treba da bude tretiran u trajanju od najmanje 60 minuta.

Ako se u objektu za proizvodnju komposta koristi neprerađen nus proizvodi kategorije 2 iz člana 12. tačka 5) alineja 2 ovog pravilnika, taj materijal se u reaktoru prerađuje u skladu sa stavom 2. tač. b i c ovog odjeljka.

Minimalni zahtjevi iz podtač. b) i c) ove tačke primjenjuju se i na nus proizvode kategorije 2 koji se kompostira bez prethodne prerade u skladu sa članom 12 tačka 5) alineja 2 ovog pravilnika.

Odjeljak 2.

Standardi za ostatke digestije i kompost

- 1) U objektima za proizvodnju biogasa, odnosno komposta:
 - a) reprezentativni uzorci ostataka fermentacije, odnosno komposta, uzeti za vrijeme, odnosno odmah posle završene prerade, u cilju praćenje proizvodnog procesa, treba da budu u skladu sa mikrobiološkim standardima prerade biogasa i komposta, i to:
 - Escherichia coli: $n = 5$, $c = 1$, $m = 1\ 000$, $M = 5\ 000$ u 1 g;
 - ili
 - Enterococcaceae: $n = 5$, $c = 1$, $m = 1\ 000$, $M = 5\ 000$ u 1 g;
 - i
 - b) a reprezentativni uzorci ostataka fermentacije, odnosno komposta, uzeti za vrijeme, odnosno pri otpremanju iz skladišta objekata za proizvodnju komposta, odnosno biogasa, moraju biti u skladu sa sljedećim mikrobiološkim standardom:
 - Salmonella: odsutna u 25 gr: $n=5$, $c=0$, $m=0$, $M=0$,
 - gde su:
 - n = broj uzoraka za laboratorijsko ispitivanje;
 - m = granična vrednost za broj bakterija (rezultat laboratorijskog ispitivanja se smatra zadovoljavajućim ako broj bakterija u svim uzorcima nije veći od m);
 - M = maksimalna vrednost za broj bakterija (rezultat laboratorijskog ispitivanja se smatra nezadovoljavajućim ako je broj bakterija u jednom ili više uzoraka jednak ili veći od M);
 - c = broj uzoraka u kojima broj bakterija može biti između m i M (uzorak se još uvek smatra prihvatljivim ako je broj bakterija u drugim uzorcima jednak ili manji od m).
- 2) Ostaci digestije i kompost, osim onih navedenih u odjeljku 2 tačka 3. podtačka b) ovog poglavlja, koji ne ispunjavaju zahtjeve iz tog odjeljka ponovno se pretvaraju u bioplin ili kompost, a u slučaju salmonele s njima se postupa ili se zbrinjavaju u skladu sa uputima nadležnog organa.
- 3) U cilju ispunjavanja mikrobioloških standarda iz tačka 1 ovog odjeljka ostaci fermentacije, odnosno kompost koji nisu u skladu sa mikrobiološkim standardima prerađuju se ponovo.
- 4) Prilikom pretvaranja nus proizvoda životinjskog porijekla u biogas ili kompostiranje zajedno sa materijalima koji nijesu životinjskog porijekla, mogu se uzimati reprezentativni uzorci poslije pasterizacije iz Poglavlja I Odjeljak 1 tačka 1 podtačka a) ovog priloga ili poslije kompostiranja iz Poglavlja I Odjeljak 2 tačka 1 podtačka a) ovog priloga i prije miješanja sa materijalima koji nijesu životinjskog porijekla, kako bi se pratila efikasnost prerade ili kompostiranja nus proizvoda životinjskog porijekla.

Odjeljak 3.

Alternativni parametri prerade za pogone za proizvodnju biogasa i komposta

1. Nadležni organ može odobriti upotrebu parametara koji nisu utvrđeni u tački 1. Odjeljak 1 Poglavlje I ovog priloga i koji su drugačiji od standardnih parametara prerade pod uslovom da podnositelj zahtjeva dokaže za takvu preradu da se tim parametrima osigurava primjereno smanjenje bioloških rizika, uključujući i validaciju, koja se vrši u skladu sa sljedećim zahtjevima:

- a) Utvrđivanje i analiza mogućih opasnosti, uključujući utjecaj ulaznog materijala, na osnovu podrobnoga opisa uslova i parametara prerade;
- b) Procjena rizika, kojom se ocjenjuje kako se u praksi postižu posebni uslovi prerade iz podtačke a) ove tačke u uobičajenim i izuzetnim okolnostima;
- c) Validacija predviđenoga postupka mjerenjem smanjenja preživljavanja/infektivnosti:
 1. endogenih organizama pokazatelja tokom postupka, pri čemu je pokazatelj:
 - stalno prisutan u sirovini u velikom broju,
 - nije manje toplotno otporan na smrtonosne aspekte postupka prerade, ali nije ni znatno otporniji od patogenih organizama za čije se praćenje koristi,
 - srazmjerno je lako odrediti njegov broj, identifikovati ga i potvrditi; ili
 2. dobro poznatog testnog organizma ili virusa tijekom izloženosti, koji se u ulazni materijal unosi putem odgovarajućeg testnog tijela.
- d) Validacijom predviđenoga postupka iz tačke (c) treba dokazati da se postupkom postiže sljedeće opšte smanjenje rizika:
 - i. kod toplotnih i hemijskih postupaka:
 - smanjenje *Enterococcus faecalis* ili *Salmonella Senftenberg* za 5 log₁₀ (775W, H₂S negativno),
 - smanjenje titra infektivnosti virusa otpornih na toplotu, kao što je parvovirus, za barem 3 log₁₀ kada su utvrđeni kao značajna opasnost; i
 - ii. kod hemijskih postupaka takođe:
 - smanjenje otpornih štetočina, kao što su jajašca *Ascaris* spp., za barem 99,9 % (3 log₁₀) u održivim životnim fazama;
- e) Izrada potpunoga programa kontrole, uključujući postupke za praćenje odvijanja postupka iz podtačke c) ove tačke;
- f) Mjere kojima se obezbjeđuje neprekidno praćenje i nadzor nad odnosnim parametrima postupka, koji su utvrđeni u programu kontrole, pri radu pogona.

Potrebno je bilježiti i održavati podatke o odnosnim parametrima postupaka koji se koriste u pogonu za proizvodnju biogasa ili komposta, kao i o drugim kritičnim kontrolnim tačkama kako bi vlasnik, subjekt ili njihov predstavnik i nadležno tijelo mogli pratiti rad pogona.

2. Izuzetno od tačke 1 ovog odjeljka, nadležni organ može odobriti upotrebu posebnih zahtjeva, pod uslovom da se njima postiže isti efekat u pogledu smanjenja patogenih organizama, za:

- a) ugostiteljski otpad koji se koristi kao jedini nus proizvod životinjskog porijekla u pogonu za proizvodnju biogasa ili komposta; i
b) mješavine ugostiteljskoga otpada sa sljedećim materijalima:

- stajnjak;
- sadržajem digestivnog trakta odvojenim od digestivnog trakta;
- mlijekom;
- proizvodima na bazi mlijeka;
- mliječnim prerađevinama;
- kolostrumom;
- proizvodima od kolostruma;
- jajima;
- proizvodima od jaja;
- mješavina nus proizvoda životinjskog porijekla i materijala nusproizvoda neživotinjskog porijekla.

PRILOG 9

ORGANSKA ĐUBRIVA I OPLEMENJIVAČI ZEMLJIŠTA

POGLAVLJE I

ZAHTEJEVI ZA NEPRERAĐENI STAJNJAK, PRERAĐENI STAJNJAK I PROIZVODE DOBIJENE OD PRERAĐENOG STAJNJAKA

Odjeljak 1

Higijenski uslovi za neprerađeni stajnjak

- 1) Neprerađeni stajnjak, izuzev stajnjaka porijeklom od živine i konja i guano, stavlja se u promet ako potiče iz oblasti koje nijesu pod mjerama za sprečavanje širenja, suzbijanje i iskorjenjivanje zaraznih bolesti životinja zbog pojave naročito opasnih zaraznih bolesti.
- 2) Neprerađeni stajnjak stavlja se u promet pod uslovom da se:
 - primjenjuje preko zemljišta, uzimajući u obzir poreklo stajnjaka, mjesto isporuke i zdravlje i bezbjednost životinja;
 - prerađuje u odobrenom objektu za proizvodnju tehničkih proizvoda, biogasa, odnosno komposta.
- 3) Neprerađeni stajnjak porijeklom od živine stavlja se u promet ako:
 - potiče iz oblasti koja nije pod mjerama za sprečavanje širenja, suzbijanja i iskorjenjivanja zaraznih bolesti životinja zbog pojave bolesti Newcastle, odnosno avijarne influence;
 - potiče iz jata koje nije vakcinisano protiv bolesti Newcastle.
- 4) Naprerađeni stajnjak koji potiče iz jata koje je vakcinisano protiv bolesti Newcastle, ne može se otpremati u oblast koja ima status nevakcinisanja protiv bolesti Newcastle.

Odjeljak 2.

Guano slijepih miševa, prerađeni stajnjak i proizvodi dobijeni od prerađenog stajskog đubriva

- 1) Prerađeni stajnjak i proizvodi od prerađenog stajnjaka stavljaju se u promet ako:
 - a) potiču iz objekata za proizvodnju tehničkih proizvoda, biogasa, odnosno komposta ili iz pogona za proizvodnju organskih đubriva ili oplemenjivača zemljišta;
 - b) su podvrgnuti postupku toplotnog tretmana na temperaturi od najmanje 70°C u trajanju od najmanje 60 minuta i tretmanu za redukciju sporulirajućih bakterija i toksičnih formi;
 - c) su skladišteni u dobro zatvorenim i izolovanim silosima ili odgovarajuće zatvorenim pakovanjima (plastične vreće i drugo) na način da naknadno zagađenje, odnosno sekundarna infekcija i vlaga budu svedene na minimum;
 - d) reprezentativni uzorci prerađenog stajnjaka i proizvoda od prerađenog stajnjaka uzeti u toku proizvodnje ili odmah poslije proizvodnog procesa u objektu, u cilju praćenja proizvodnog procesa mikrobiološkim standardima iz ovog odjeljka.
 - e) Ako prerađeni stajnjak i proizvodi od prerađenog stajnjaka ne ispunjavaju higijenske uslove na taj stajnjak, odnosno proizvode primenjuju se higijenski uslovi za neprerađeni stajnjak.
- 2) Mikrobiološki standardi prerađenog stajnjaka:

Reprezentativni uzorci prerađenog stajnjaka i proizvoda od prerađenog stajnjaka uzeti u toku proizvodnje ili odmah poslije proizvodnog procesa u objektu, u cilju praćenja proizvodnog procesa, treba da odgovaraju sljedećim mikrobiološkim standardima:

Escherichia coli: n = 5, c = 5, m = 0, M = 1000 u 1 gr;

ili

Enterococaceae: n = 5, c = 5, m = 0, M = 1000 u 1 gr,

a reprezentativni uzorci prerađenog stajnjaka, uzeti za vrijeme, odnosno pri otpremanju iz skladišta objekata za proizvodnju tehničkih proizvoda, komposta, odnosno biogasa, treba da odgovaraju sljedećim standardima:

Salmonella: odsutna u 25 gr: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0,

gdje su:

n = broj uzoraka za laboratorijsko ispitivanje;

m = granična vrednost za broj bakterija (rezultat laboratorijskog ispitivanja smatra se zadovoljavajućim ako broj bakterija u svim uzorcima nije veći od m);

M = maksimalna vrednost za broj bakterija (rezultat laboratorijskog ispitivanja se smatra nezadovoljavajućim ako je broj bakterija u jednom ili više uzoraka jednak ili veći od M);

c = broj uzoraka u kojima broj bakterija može biti između m i M (uzorak se još uvek smatra prihvatljivim ako je broj bakterija u drugim uzorcima jednak ili manji od m).

POGLAVLJE II ZAHTEVI ZA ODREĐENA ORGANSKA ĐUBRIVA I OPLEMENJIVAČE ZEMLJIŠTA

Odjeljak 1. Uslovi za proizvodnju

- 1) U proizvodnji organskih đubriva i oplemenjivača zemljišta koristi se isključivo nus proizvod kategorije 2 i kategorije 3.
- 2) Organska đubriva i oplemenjivači zemljišta, koji sadrže mesno-koštano brašno kategorije 2, odnosno obrađeni protein životinjskog porijekla treba da sadrže 20% CaO (kalcijum oksid), koji je u vidu granula.
- 3) Organska đubriva i oplemenjivači zemljišta proizvode se u objektima za preradu nus proizvoda kategorije 2 i kategorije 3 i u objektima za proizvodnju tehničkih proizvoda, koji su odobreni za proizvodnju organskih đubriva i oplemenjivača zemljišta.
- 4) Uzorci organskih đubriva i oplemenjivača zemljišta uzeti tokom skladištenja ili neposredno prije isporuke iz objekata za proizvodnju, a prije korišćenja na zemljištu, treba da budu u skladu sa sledećim mikrobiološkim standardima, i to:
 - a) mikrobiološkim standardom u slučaju komposta i rezidua prilikom proizvodnje biogasa:

U objektima za proizvodnju biogasa, odnosno komposta reprezentativni uzorci ostataka fermentacije, odnosno komposta, uzeti za vrijeme, odnosno odmah poslije završene prerade, u cilju praćenje proizvodnog procesa, moraju biti u skladu sa sledećim mikrobiološkim standardima:

- Escherichia coli: $n=5, c=1, m=1000, M=5000$ u 1 gr
ili
- Enterococaceae: $n=5, c=1, m=1000, M=5000$ u 1 gr,
a reprezentativni uzorci ostataka fermentacije, odnosno komposta, uzeti za vrijeme, odnosno pri otpremanju iz skladišta objekata za proizvodnju komposta, odnosno biogasa, moraju biti u skladu sa sledećim mikrobiološkim standardom:
- Salmonella: odsutna u 25 gr: $n=5, c=0, m=0, M=0$,
gde su:
 n = broj uzoraka za laboratorijsko ispitivanje;
 m = granična vrijednost za broj bakterija (rezultat laboratorijskog ispitivanja se smatra zadovoljavajućim ako broj bakterija u svim uzorcima nije veći od m);
 M = maksimalna vrijednost za broj bakterija (rezultat laboratorijskog ispitivanja se smatra nezadovoljavajućim ako je broj bakterija u jednom ili više uzoraka jednak ili veći od M);
 c = broj uzoraka u kojima broj bakterija može biti između m i M (uzorak se još uvijek smatra prihvatljivim ako je broj bakterija u drugim uzorcima jednak ili manji od m).
 - b) mikrobiološki standardom, u slučaju prerađenog proteina životinjskog porekla, odnosno prerađenih proizvoda od nus proizvoda kategorije 2:
Salmonella: odsutna u 25 gr: $n = 5, c = 0, m = 0, M = 0$, Enterobacteriaceae: $n = 5, c = 2, m = 10, M = 300$ u 1 gr,
gde su n = broj uzoraka za laboratorijsko ispitivanje;
 m = granična vrijednost za broj bakterija (rezultat laboratorijskog ispitivanja se smatra zadovoljavajućim ako broj bakterija u svim uzorcima nije veći od m);
 M = maksimalna vrijednost za broj bakterija (rezultat laboratorijskog ispitivanja se smatra nezadovoljavajućim ako je broj bakterija u jednom ili više uzoraka jednak ili veći od M);
 c = broj uzoraka u kojima broj bakterija može biti između m i M (uzorak se još uvek smatra prihvatljivim ako je broj bakterija u drugim uzorcima jednak ili manji od m).

Odjeljak 2. Skladištenje, prevoz, obilježavanje i korišćenje

- 1) Organska đubriva i oplemenjivači zemljišta koji su proizvedeni u skladu sa higijenskim uslovima iz ovog pravilnika pakuju se, skladište, prevoze, deklariraju i obilježavaju, primjenjuju, stavljaju u promet i evidentiraju u skladu sa zakonom kojim se uređuju sredstva za ishranu bilja i oplemenjivači zemljišta.
 - 2) Deklaracija organskih đubriva i oplemenjivača zemljišta, pored uslova koje mora da ispunjava u skladu sa zakonom kojim se uređuju sredstva za ishranu bilja i oplemenjivači zemljišta, treba da sadrži i čitak i vidljivo istaknut tekst: "ORGANSKO ĐUBRIVO I OPLEMENJIVAČ ZEMLJIŠTA/SPRIJEČITI PRISTUP ŽIVOTINJAMA ZA PROIZVODNJU TRETIRANOM ZEMLJIŠTU 21 DAN OD DANA PRIMJENE".
 - 3) Na površinama na kojima životinje za proizvodnju imaju pristup prerađeni proizvodi koji su dobijeni u odobrenim objektima za preradu ne mogu se neposredno primeniti kao organsko đubrivo i oplemenjivač zemljišta.
 - 4) Organska đubriva i oplemenjivači zemljišta koji su upisani u Registar sredstava za ishranu bilja i oplemenjivača zemljišta, koji se vodi u skladu sa zakonom kojim se uređuju sredstva za ishranu bilja i oplemenjivači zemljišta, mogu se primjeniti na zemljište ako je:
 - a) preko organskog đubriva i oplemenjivača zemljišta nanesen sloj zemlje tako da u potpunosti prekriva sloj organskog đubriva i oplemenjivača zemljišta;
 - b) obezbeđeno da životinje za proizvodnju nemaju pristup zemljištu na kome je primjenjeno organsko đubrivo i oplemenjivači zemljišta 21 dan od dana poslednje primjene, kao i ako se trava, odnosno druge biljne vrste sa ove površine ne koriste u ishrani životinja za proizvodnju.
 - 5) Ako je od poslednje primene organskog đubriva i oplemenjivača zemljišta proteklo 90 dana, životinje mogu imati pristup zemljištu, odnosno trava i druge biljne vrste sa ove površine mogu se koristiti u ishrani životinja za proizvodnju, ako ne postoji rizik za zdravlje životinja i javno zdravlje.

MEDUPROIZVODI

- 1) Higijenski uslovi za objekte za proizvodnju međuproizvoda su:
 - a) u objektu se uspostavljaju i uvode procedure samokontrole objekta koje se održavaju i koje su zasnovane na principima sistema analize rizika i kritičnih kontrolnih tačaka (HACCP);
 - b) uzorci za laboratorijsku analizu dostavljaju se na laboratorijsku analizu u cilju provjere usklađenosti mikrobioloških standarda sa odredbama ovog pravilnika;
 - c) podaci se evidentiraju i čuvaju najmanje tri godine.
- 2) Objekti za proizvodnju međuproizvoda treba i da se:
 - a) evidentiraju podaci o korišćenju, zalihama i uklanjanju viška proizvoda;
 - b) u slučaju da se laboratorijskim ispitivanjem ili na osnovu drugih saznanja otkrije da postoji opasnost za javno zdravlje ili zdravlje životinja, o tome obavijesti veterinarski inspektor;
 - c) označavanje međuproizvoda vrši na vidljivom dijelu pakovanja, oznakom: "SAMO ZA MEDICINSKU UPOTREBU/IN VITRO DIJAGNOSTIKU/LABORATORIJSKE REAGENSE".
- 3) Veterinarsko-sanitarni uslovi za izgradnju objekta za proizvodnju međuproizvoda, u zavisnosti od proizvoda koji se u objektu proizvodi, su da ima odgovarajuće prostore, prostorije, odnosno opremu za transformaciju nus proizvoda kategorije 3, koji obezbjeđuju kompletiranje faza obrade, odnosno prerade.

UVOZ, PROVOZ I IZVOZ

POGLAVLJE I

POSEBNI ZAHTEJEVI ZA UVOZ U I PROVOZ KROZ TERITORIJU CRNE GORE NUS PROIZVODA KATEGORIJE 3 I OD NJIH DOBIJENIH PROIZVODA

Odjeljak 1.

Pošiljke nus proizvoda kategorije 3 i od njih dobijenih proizvoda za upotrebu u lancu ishrane životinja, osim upotrebe kao hrana za kućne ljubimce ili hrana za krznašice, kao i pošiljke takvih materijala i proizvoda koji se uvoze u Crnu Goru ili provoze preko teritorije Crne Gore treba da ispunjavaju sljedeće zahtjeve:

- a) da se sastoje ili su proizvedene, od nus proizvoda kategorije 3 iz kolone „sirovine” u Tabeli 1 ovog priloga;
- b) da ispunjavaju uslove za uvoz i provoz, iz kolone „Uslovi za uvoz i provoz” u Tabeli 1 ovog priloga;
- c) da potiču iz registrovanog ili odobrenog objekta, koji se nalazi na spisku odobrenih objekata Evropske unije; i
- e) da ih pratiti, tokom prevoza do tačke ulaska u Crnu Goru, gdje se obavljaju veterinarski pregledi, zdravstveni ”sertifikati/ obrasci dokumenata”

Tabela 1

Br.	Proizvod	Sirovine	Uslovi uvoza i provoza
1	Obradeni životinjski proteini, uključujući mješavine i proizvode osim hrane za kućne ljubimce, i kombinovane hrane za životinje koja sadrži obradeni životinjski protein	Nus proizvod kategorije 3 iz člana 8., tačke 1, 2, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12 i .	(a) Obradeni životinjski proteini moraju biti proizvedene u skladu sa Prilogom 5 Poglavlje II Odjeljak 1 i (b) Obradeni životinjski proteini ispunjavaju dodatne zahtjeve iz Odjeljka 2 ovog Poglavlja.
2	Proizvodi od krvi za materijal za hranu za životinje	Nus proizvod kategorije 3 iz člana 8., tačka 1 i tačka 2 i 9.	Proizvodi od krvi moraju biti proizvedeni u skladu sa Prilogom 5 Poglavlje II Odjeljak 2 i poglavlje I. odjeljak 5 ovog Priloga
3	Topljenje masti i riblje ulje	(a) Topljene masti, osim ribljega ulja: Nus proizvod kategorije 3 iz člana 8., tačke 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 i 11. (b) Riblje ulje: Nus proizvod kategorije 3 iz člana 8., tačke 5, 6, 9 i 10.	(a) Topljene masti i riblje ulje treba da budu proizvedeni u skladu sa Prilogom 5 Poglavlje II Odjeljak 3 ; i (b) topljene masti treba da ispunjavaju dodatne zahtjeve iz Odjeljka 3. ovog Poglavlja.
4	Mlijeko, proizvodi na bazi mlijeka i proizvodi dobijeni od mlijeka, kolostrum, proizvodi od kolostruma	(a) Mlijeko, proizvodi na bazi mlijeka: nus proizvod kategorije 3 iz člana 8., tačke 5, 6 i 8; (b) kolostrum, proizvodi od kolostruma: nus proizvod kategorije 3 od živih životinja koje nijesu pokazivale nikakve znake bolesti koja se putem kolostruma prenosi na ljude ili životinje.	Mlijeko, proizvodi na bazi mlijeka, kolostrum i proizvodi od kolostruma ispunjavaju zahtjeve iz Odjeljka 4. ovog Poglavlja.
5	Želatin i hidrolizovani proteini	Nus proizvod kategorije 3 iz člana 8., tačke 1, 2, 5, 6, 7, 9 i 10, kao i u slučaju hidrolizovanih proteina: nus proizvod kategorije 3 iz člana 10., tačke 4, 6 i 11.	Želatina i hidrolizovani proteini moraju biti proizvedeni u skladu sa Prilogom 5 Poglavlje II Odjeljak 5.
6	Dikalcijum fosfat	Nus proizvod kategorije 3 iz člana 8., tačke 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 i 11.	Dikalcijum fosfat mora biti proizveden u skladu sa Prilogom 5 Poglavlje II Odjeljak 6.
7	Trikalcijum fosfat	Nus proizvod kategorije 3 iz člana 8., tačke 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9 i 11.	Trikalcijum fosfat mora biti proizveden u skladu sa Prilogom 5 Poglavlje II Odjeljak 7.
8	Kolagen	Nus proizvod kategorije 3 iz člana 8., tačke 1, 2, 5, 6, 7, 9 i 10.	Kolagen mora biti proizveden u skladu sa Prilogom 5 Poglavlje II Odjeljak 8.
9	Proizvodi od jaja	Nus proizvod kategorije 3 iz člana 10., tačke 5 i 6, kao i tačka 11 (ii)	Proizvodi od jaja moraju biti proizvedeni u skladu sa Prilogom 5 Poglavlje II Odjeljak 9.

Odjeljak 2.

Uvoz obrađenih životinjskih proteina, uključujući mješavine i proizvode koji nijesu hrana za kućne ljubimce koja sadrži obrađene životinjske proteine, i kombinovana hrana za životinje koja sadrži obrađene životinjske protein

Uvoz obrađenih životinjskih proteina vrši se pod sljedećim uslovima:

1. Prije puštanja pošiljke u slobodan promet u Crnoj Gori, veterinarski inspektor uzorkuje obrađene životinjske proteine u pošiljci iz uvoza na graničnom inspeksijskom mjestu radi provjere ispunjenosti opštih zahtjeva iz Priloga 5 (Poglavlje I).

Veterinarski inspektor:

a) uzorkuje svaku pošiljku proizvoda koji se prevoze u rasutom stanju;

b) nasumično uzorkuje pošiljke proizvoda koji su zapakovani u proizvodnom pogonu.

2. Izuzetno od tačke 1 ovog odjeljka, u slučaju negativnih rezultata šest uzastopnih ispitivanja pošiljki u rasutom stanju porijeklom iz jedne zemlje, veterinarski inspektor na graničnom inspeksijskom mjestu može vršiti nasumično uzorkovanje sljedećih pošiljaka u rasutom stanju iz te zemlje.

U slučaju dobijanja pozitivnog rezultata za jedan od nasumičnih uzoraka, obavještava se nadležni organ zemlje porijekla radi preduzimanja odgovarajućih mjera, i o tome obavještava nadležni organ Crne Gore.

U slučaju daljih pozitivnih rezultata istog porijekla, uzorkuje se svaka pošiljku iz tog porijekla do dobijanja negativnih rezultata iz šest uzastopnih ispitivanja.

3. Evidencija o rezultatima uzorkovanja koje je izvršeno na svim pošiljkama koje su bile uzorkovane se čuva najmanje tri godine.

4. Ako se za pošiljku koja se uvozi u Crnu Goru utvrdi da je pozitivna na salmonelu ili ako ne ispunjava mikrobiološke standarde za enterobacteriaceae iz Priloga 5 (Poglavlje I):

- a) sa tom pošiljkom postupka se u skladu sa postupcima iz propisa kojim je uređeno veterinarstvo; ili
- b) pošiljka se ponovno prerađuje u pogonu za preradu ili dekontaminira odobrenim postupkom. Pošiljka se ne smije pustiti u promet dok se ne obradi i dok se ne izvrši ispitivanje na salmonelu ili enterobacteriaceaeu skladu sa Prilogom 5 (Poglavlje I) i dok se ne dobije negativan rezultat.

Odjeljak 3.

Uvoz topljenih masti

Topljene masti koje se uvoze treba da ispunjavaju sljedeće uslove:

- a) da su djelimično ili u cijelosti dobijene od sirovina koje potiču od svinja i dolaze iz zemlje ili dijela zemlje, koji su bili slobodni od slinavke i šapa u posljednja 24 mjeseca i od klasične kuge svinja i afričke kuge svinja u posljednjih 12 mjeseci;
- b) da su djelimično ili u cijelosti dobijene od sirovina koje potiču od živine i dolaze iz zemlje ili dijela zemlje, koji su bili slobodni od atipične kuge živine (Newcastle bolesti) i ptičijeg gripa u posljednjih šest mjeseci;
- c) da su djelimično ili u cijelosti dobijene od sirovina koje potiču od preživara i dolaze iz zemlje ili dijela zemlje, koji su bili slobodni od slinavke i šapa u posljednja 24 mjeseca i od govede kuge u posljednjih 12 mjeseci; ili
- d) koje su, ako je došlo do izbijanja neke od bolesti iz tač. a, b i c ovog odjeljka, prošle jedan od sljedećih postupaka toplotne obrade:
 - najmanje 70 °C u trajanju od najmanje 30 minuta; ili
 - najmanje 90 °C u trajanju od najmanje 15 minuta.

Subjenti bilježe i čuvaju evidenciju u vezi sa kritičnim kontrolnim tačkama radi praćenja rada pogona, a evidentirani podaci obuhvataju podatke o veličini čestica, kritičnoj temperaturi i, ako je to potrebno, apsolutnom vremenu, pritisku, brzini protoka sirovina i stopi recikliranja masti.

Odjeljak 4

Uvoz mlijeka, proizvoda na bazi mlijeka, proizvoda dobijenih od mlijeka, kolostruma i proizvoda od kolostruma

A. Zahtjevi za uvoz mlijeka, proizvoda na bazi mlijeka, proizvoda dobijenih od mlijeka, kolostruma i proizvoda od kolostruma:

1. Mlijeko, proizvodi na bazi mlijeka i proizvodi dobijeni od mlijeka:

a) treba da budu obrađeni najmanje jednim postupkom obrade iz Priloga 5 (Poglavlje II Odjeljak 4 Dio I tačka B);

b) treba da ispunjavaju zahtjeve iz Priloga 5 (Poglavlje II Odjeljak 4 Dio I tačka B).

B. Zahtjevi za uvoz kolostruma i proizvoda od kolostruma:

1. Kolostrum treba da bude obrađen jednom od HTST obrada i da:

a) nije otpremljen najmanje 21 dan poslije proizvodnje a tokom tog perioda u zemlji izvoznici nije otkriven ni jedan slučaj slinavke i šapa; ili

b) je dopremljen na granično inspeksijsko mjesto ulaska u Crnu Goru najmanje 21 dan poslije proizvodnje, a tokom tog perioda u zemlji izvoznici nije otkriven ni jedan slučaj slinavke i šapa.

2. Kolostrum je dobijeni od goveda, koja potiču sa gazdinstva:

a) zvanično slobodnog od tuberkuloze i zvanično slobodnog od bruceloze ili ne podliježe ograničenju u skladu sa nacionalnim zakonodavstvom zemlje porijekla kolostruma u pogledu iskorjenjivanja tuberkuloze i bruceloze; i

b) zvanično slobodnog od enzooske leukoze goveda, ili je uključena u službeni sistem kontrole enzooske leukoze goveda, bez kliničkih znaka bolesti i sa negativnim rezultatima laboratorijskog ispitivanja u poslednje dvije godine.

3. Poslije završetka prerade preduzimaju se mjere za sprječavanje kontaminacije kolostruma ili proizvoda od kolostruma.

4. Gotovi proizvod treba da bude označen jasno i vidljivo da sadrži nus proizvode kategorije 3 i tekst: "NIJE ZA ISHRANU LjUDI" i:

a) treba da bude zapakovan u nove kontejnere; ili

b) ako se prevozi u rasutom stanju, kontejneri ili druga prevozna sredstvima prije upotrebe su bili temeljno očišćeni i dezinfikovani.

Odjeljak 5

Uvoz proizvoda od krvi za ishranu životinja za proizvodnju

Proizvodi od krvi, uključujući krv i krvnu plazmu osušene raspršivanjem dobijeni od svinja i namijenjeni ishrani svinja prilikom uvoza treba da ispunjavaju sljedeće zahtjeve:

a) da budu podvrgnuti toplotnoj obradi na temperaturi od najmanje 80 °C u čitavom proizvodu, pri čemu suva krv i krvna plazma ne sadrže više od 8 % vlage sa aktivitetom vode (Aw) manjim od 0,60;

b) da su skladišteni u suvom skladištu na sobnoj temperaturi najmanje šest nedjelja.

POGLAVLJE II

POSEBNI ZAHTJEVI ZA UVOZ I PROVOZ NUS PROIZVODA ŽIVOTINJSKOG PORIJEKLA I DOBIJENIH PROIZVODA ZA UPOTREBU VAN LANCA ISHRANE ŽIVOTINJA ZA PROIZVODNJU, OSIM KRZNAŠICA

Odjeljak 1. Posebni zahtjevi

Uvezena pošiljka nus proizvoda životinjskog porijekla i dobijenih proizvoda za upotrebu van lanca ishrane životinja za proizvodnju i pošiljke u provozu treba da ispunjava sljedeće zahtjeve:

- da sadrži ili da je proizvedena od nus proizvoda životinjskog porijekla iz kolone „Sirovine” u Tabeli 2 ovog priloga;
- da ispunjava uslove za uvoz i provoz iz kolone „Uslovi za uvoz i provoz” iz Tabele 2 ovog priloga;
- da potiče iz registrovanog ili odobrenog objekta koji se nalazi na spisku odobrenih objekata ili pogona Evropske unije; i
- da je prati, tokom prevoza do tačke ulaska u Crnu Goru, gdje se obavljaju veterinarski pregledi, zdravstveni sertifikati/ obrasci dokumenata;

Tabela 2

Br.	Proizvod	Sirovine	Uslovi uvoza i provoza
1	Prerađeni stajnjak, proizvodi dobijeni od prerađenog stajnjaka i guano slijepog miša	Nus proizvod kategorije 2 iz člana 7 tačka 1.	Prerađeni stajnjak, proizvodi dobijeni od prerađenog stajnjaka i guano slijepog miša moraju biti proizvedeni u skladu sa Prilogom 9 Poglavlje I Odjeljak 2.
2	Proizvodi od krvi, osim krvi kopitara, za proizvodnju dobijenih proizvoda za upotrebu van lanca ishrane životinja za proizvodnju	Nus proizvod kategorije 1. iz člana 6 tač. 3 I 4 i nus proizvod kategorije 3 iz člana 8 tačke 1, 2, 4 I 8	Proizvodi od krvi treba da budu proizvedeni u skladu sa Odjeljkom 2 ovog poglavlja.
3	Krv i proizvodi od krvi kopitara	Nus proizvod kategorije 3 iz člana 8 tač. 1, 2, 4 I 8	Krv i proizvodi od krvi treba da ispunjavaju zahtjeve iz Odjeljka 3 ovog poglavlja.
4	Svježe ili rashlađene kože papkara i kopitara	Nus proizvod kategorije 3 iz člana 8., tačka a i tačka 2 alineja 3	Kože moraju ispunjavati zahtjeve iz Odjeljka 4, st. 1 i 4 ovog poglavlja.
5	Obradene kože papkara i kopitara	Nus proizvod kategorije 3 iz člana 8 tačka 1, tačka 2 al. 1 i 3 i tačka 14	Kože moraju ispunjavati zahtjeve iz Odjeljka 4, st. 2, 3 i 4 ovog poglavlja.
6	Lovački trofeji i drugi preparati od životinja	Nus proizvod kategorije 2 iz člana 7 tačka 6, dobijeni od divljih životinja za koje se ne sumnja da su zaražene bolešću koja se prenosi na ljude ili životinje, ili nus proizvod kategorije 3 iz člana 8 tačka 1, tačka 2 alineja 1, 3 i 5 i tačka 14	Lovački trofeji i drugi preparati moraju ispunjavati zahtjeve iz Odjeljka 5 ovog poglavlja.
7	Svinjske čekinje	Nus proizvod kategorije 3 iz člana 8., tačka 2 alineja 4	Svinjske čekinje treba da budu dobijene od životinja koje potiču i koje su zaklane u klanici u zemlji porijekla.
8	Neobrađena vuna i dlaka, proizvedena od životinja, osim svinja	Nus proizvod kategorije 3 iz člana 8., tač. 8 I 14	Neobrađena vuna i dlaka treba da bude: (a) čvrsto zatvorena u pakovanju i suva; i (b) poslata direktno u pogon koji proizvodi dobijene proizvode za upotrebu van lanca ishrane životinja ili u pogon koji obavlja međuradnje, pod uslovima kojima se sprječava širenje patogenih organizama
9	Obradeno perje, dijelovi perja i paperje	Nus proizvod kategorije 3 iz člana 8 tačka 2 alineja 5 i tač. 8 i 14	Obradeno perje ili dijelovi perja treba da ispunjavaju zahtjeve iz Odjeljka 6 ovog poglavlja.
10	Nus proizvodi pčelarstva	Nus proizvod kategorije 3 iz člana 8 tačka 5	(a) Nus proizvodi pčelarstva, koji su namijenjeni za upotrebu u pčelarstvu, osim pčelinjega voska u obliku saća treba da budu podvrgnuti temperaturi od – 12 °C ili nižoj najmanje 24 sata; b) Pčelinji vosak, treba da je prerađen nekom od metoda prerade od 1 do 5 ili metodom prerade 7 iz Priloga 1 Poglavlje III, i da je materijal je rafinisan prije uvoza; c) Pčelinji vosak, osim voska u obliku saća, koji nije namijenjen za ishranu životinja za proizvodnju, treba da je prije uvoza rafinisan ili prerađen nekom od metoda prerade od 1 do 5 ili metodom prerade 7, iz Priloga 1 Poglavlje III.
11	Kosti i proizvodi od kostiju (osim koštanog brašna), rogovi i proizvodi od rogova (osim brašna od rogova) i papci i kopita i proizvodi od papaka i kopita (osim brašna od papaka i kopita) koji nijesunamijenjeni ishrani	Nus proizvod kategorije 3 iz člana 8 tačka, tačka 2 alineja 1 I 3 i tač. 5 i 8	Proizvodi treba da ispunjavaju zahtjeve iz Odjeljka 7 ovog poglavlja..

	životinja, organska đubriva ili oplemenjivači zemljišta		
12	Hrana za kućne ljubimce, uključujući žvakalice za pse	(a) Prerađena hrana za kućne ljubimce i žvakalice za pse: materijali iz člana 42 tačka a alineja 1 i 2; (b) Sirova hrana za kućne ljubimce: materijali iz člana 42 tačka a alineja 3	Hrana za kućne ljubimce i žvakalice za pse treba da budu proizvedeni u skladu sa Prilogom 2 Poglavlje II .
13	Poboljšivači ukusa hrane za kućne ljubimce	Materijali iz člana 42 tačka a	Poboljšivači ukusa treba da budu proizvedeni u skladu sa Prilogom 2 Poglavlje III .
14	Nus proizvodi životinjskog porijekla za proizvodnju hrane za kućne ljubimce, osim sirove hrane za kućne ljubimce i za proizvodnju dobijenih proizvoda za upotrebu van lanca ishrane životinja	(a) Nus proizvod kategorije 3 iz člana 8 tač. 1 do 13; (b) Materijal za proizvodnju hrane za kućne ljubimce: nus proizvod kategorije 1 iz člana 6 tačka 3; (c) Krzno za proizvodnju dobijenih proizvoda, nus proizvod kategorije 3 iz člana 8 tačka 14.	Proizvodi treba da ispunjavaju zahtjeve iz Odjeljka 8 ovog poglavlja.
15	Nus proizvodi životinjskog porijekla koji se koriste kao sirova hrana za kućne ljubimce	Nus proizvod kategorije 3 iz člana 8 tačka 1 i tačka 2 alineja 1 i 2	Proizvodi treba da ispunjavaju zahtjeve iz Odjeljka 8 ovog poglavlja.
16	Nus proizvodi životinjskog porijekla za upotrebu u ishrani krznašica	Nus proizvod kategorije 3 iz člana 8 tač. 1 do 13	Proizvodi moraju ispunjavati zahtjeve iz Odjeljka 8 ovog poglavlja.
17	Topljene masti za upotrebu van lanca ishrane životinja za proizvodnju	(a) Materijal namijenjen za proizvodnju biodizela: materijal kategorije 1, 2 i 3 iz čl. 6, 7. i 8; (b) Materijal za proizvodnju obnovljivih goriva iz Priloga 1 Poglavlja IV Odjeljak 2 tačka J : nus proizvod kategorije 2 i 3 iz čl. 7 i 8; (c) Materijala za proizvodnju organskih đubriva i oplemenjivača zemljišta: nus proizvod kategorije 2 iz člana 7 tač. 3, 4 i tačka 6 alineja 1 i nus proizvod kategorije 3 iz člana 8 osim tačaka 3 i 16; (d) Materijala da druge namjene: nus proizvod kategorije 1 iz člana 8 tač. 2, 3 i 4, nus proizvod kategorije 2 iz člana 7 tač. 3 i 4 i tačka 6 alineja 1 i nus proizvod kategorije 3 iz člana 8 osim tač. 3 i 16.	Topljene masti treba da ispunjavaju zahtjeve iz Odjeljka 9 ovog poglavlja.
18	Derivati masti	(a) Derivati masti za upotrebu van lanca ishrane životinja za proizvodnju: nus proizvod kategorije 1 iz člana 6 tač. 3 i 4, nus proizvod kategorije 2 iz člana 7 tač. 3 i 4 i tačka 6 alineja 1 i nus proizvod kategorije 3 iz člana 8; (b) u slučaju derivata masti za upotrebu kao hrana za životinje: nus proizvod kategorije 3 koji nijesu materijali iz člana 8 tač. 14, 15 i 16	Derivati masti treba da ispunjavaju zahtjeve iz Odjeljka 10 ovog poglavlja.
20	Rogovi i proizvodi od rogova, osim brašna od rogova, i papci i kopita i proizvodi od papaka i kopita, osim brašna od papaka i kopita, za proizvodnju organskih đubriva ili oplemenjivača zemljišta	Nus proizvod kategorije 3 iz člana 8 tač. 1, 2, 8 i 16.	Proizvodi treba da ispunjavati zahtjeve iz Odjeljka 11 ovog poglavlja.

Odjeljak 2.

Uvoz krvi i proizvoda od krvi, osim krvi kopitara, za proizvodnju dobijenih proizvoda za upotrebu izvan lanca ishrane životinja iz uzgoja

Krv od koje su proizvedeni proizvodi od krvi koji su namenjeni za proizvodnju tehničkih proizvoda, osim krvi kopitara, sakuplja se iz odobrenih objekata za klanje, odnosno od živih životinja koje su pod nadzorom veterinarske inspekcije.

Proizvodi od krvi namijenjeni za proizvodnju tehničkih proizvoda koji potiču iz reda Artiodactyla, Perissodactyla i Proboscidea, uključujući i njihove meleze, proizvode se primjenom jednog od sljedećih tretmana kojim se obezbjeđuje odsustvo patogenih mikroorganizama uzročnika bolesti kuge goveda, kuge malih preživara, bolesti doline Rifta i slinavke i šapa, i to:

- 1) toplotnog tretmana na temperaturi od najmanje 65°C u trajanju od najmanje tri sata, koji je praćen provjerom efikasnosti;
- 2) tretmana zračenja gama zracima na 25 kGy, koji je praćen provjerom efikasnosti;
- 3) toplotnog tretmana na temperaturi od najmanje 80°C u celokupnoj masi, koji je praćen proverom efikasnosti;
- 4) tretmana promjene samo pH vrednosti na vrijednost 5 u trajanju od dva sata, koji je praćen provjerom efikasnosti, osim u slučaju životinja Suidae i Tayassuidae.

Ako proizvodi od krvi namijenjeni za proizvodnju tehničkih proizvoda koji potiču iz reda Artiodactyla, Perissodactyla i Proboscidea, uključujući i njihove meleze, nisu tretirani na način propisan u tački 2 ovog odjeljka, ti proizvodi treba da potiču:

- 1) iz područja u kojem nijedan slučaj kuge goveda, kuge malih preživara i groznice doline Rifta nije dijagnostikovao posljednjih 12 mjeseci i u kojima se u posljednjih 12 meseci životinje ne vakcinišu protiv ovih bolesti;
- 2) iz područja u kojem nijedan slučaj slinavke i šapa nije dijagnostikovao posljednjih 12 meseci i u kojem se u posljednjih 12 mjeseci:

- (1) životinje ne vakcinišu protiv te bolesti, ili
- (2) program vakcinacije protiv slinavke i šapa zvanično sprovodi i kontroliše u populaciji domaćih preživara, u kom slučaju se proizvodi od krvi upućuju direktno u objekat za proizvodnju tehničkih proizvoda, pri čemu treba da budu preduzete preventivne mjere radi sprječavanja rizika od širenja bolesti na ljude i životinje, uključujući bezbjedno uklanjanje otpada, odnosno neiskorištenog ili viška materijala.

Pored uslova iz tačke 3 ovog odjeljka, ako se radi o životinjama, osim Suidae i Tayassuidae, proizvodi od krvi treba i da potiču iz područja u kojem nijedan slučaj bolesti vezikularnog stomatitisa i plavog jezika (uključujući sero-pozitivne životinje) nije dijagnostikovao u posljednjih 12 mjeseci i u

kojem se posljednjih 12 mjeseci prijemčive životinje ne vakcinišu protiv ovih bolesti, u kom slučaju se proizvodi od krvi upućuju direktno u objekat za proizvodnju tehničkih proizvoda, pri čemu se preduzimaju preventivne mjere radi sprječavanja rizika od širenja bolesti na ljude i životinje, uključujući bezbjedno uklanjanje otpada, odnosno neiskorištenog ili viška materijala.

Pored uslova iz tačke 3 ovog odjeljka, ako se radi o Suidae i Tayassuidae proizvodi od krvi treba da potiču iz područja u kojem nije dijagnostikovana nijedan slučaj vezikularne bolesti svinja, vezikularnog stomatitisa (uključujući sero-pozitivne životinje), klasične kuge svinja i afričke kuge svinja u posljednjih 12 mjeseci i nije bila sprovedena vakcinacija protiv tih bolesti u posljednjih 12 mjeseci.

U slučaju da proizvodi od krvi namijenjeni za proizvodnju tehničkih proizvoda potiču od živine i drugih vrsta ptica, ti proizvodi se proizvode primjenom jednog od sljedećih tretmana koji obezbjeđuju odsustvo patogenih mikroorganizama uzročnika Newcastle bolesti, odnosno visoko patogene avijarne influence, i to:

- 1) toplotnog tretmana na temperaturi od najmanje 65°C u trajanju od najmanje tri sata, koji je praćen provjerom efikasnosti;
- 2) tretmana zračenjem gama zracima na 25 kGy, koji je praćen provjerom efikasnosti;
- 3) toplotnog tretmana na temperaturi od najmanje 70°C u celokupnoj masi, koji je praćen provjerom efikasnosti.

U slučaju da proizvodi od krvi namijenjeni za proizvodnju tehničkih proizvoda koji potiču od živine i drugih vrsta ptica nisu tretirani postupkom iz tačke 6 ovog odjeljka, ti proizvodi treba da potiču iz područja:

- 1) koje je slobodno od Newcastle bolesti, odnosno visoko patogene avijarne influence, u skladu sa OIE;
- 2) u kojem se u posljednjih 12 mjeseci ne sprovodi vakcinacija protiv avijarne influence;
- 3) u kojem živina i druge vrste ptica od kojih potiču proizvodi nije bila vakcinisana protiv Newcastle bolesti, vakcinom koja je pripremljena od Newcastle soja, koji pokazuje veću patogenost nego lentogeni soj virusa.

Odjeljak 3.

Uvoz krvi i proizvoda od krvi kopitara

Zahtjevi za uvoz krvi i proizvoda od krvi kopitara:

1. Krv treba da ispunjava uslove iz Priloga 1 (Poglavlje 2 tačka 1, 2 i 3)
2. Proizvodi od krvi treba da ispunjavaju uslove iz Priloga 2 (Poglavlje IV tačka 3)

Proizvodi od krvi iz Priloga 2 (Poglavlje IV tačka 3 podtačka b alineja 1) treba da budu proizvedeni od krvi sakupljene od kopitara koji su najmanje tri mjeseca prije datuma sakupljanja, ili ako su mlađi od tri mjeseca, od rođenja, boravili na gazdinstvima pod veterinarskim nadzorom u zemlji u kojoj se sakupljanje vrši, koji su tokom tog perioda i perioda sakupljanja krvi bili slobodni od:

- a) kuge konja;
- b) venecuelanskog encefalitisa konja, najmanje dvije godine;
- c) sakagije (maleus):
 - tri godine; ili
 - šest mjeseci, ako životinje nijesu pokazivale nikakve kliničke znake sakagije (*Burkholderia mallei*) tokom post- mortem pregleda u klanici, uključujući detaljan pregled sluzokože dušnika, ždrijela, nosnih šupljina i sinusa nakon što je glava bila raspolovljena po sredini i uklonjena nosna pregrada;
 - d) vezikularnog stomatitisa, najmanje šest mjeseci, za proizvode od krvi osim seruma i plazme.

Odjeljak 4.

Uvoz koža papkara i kopitara

1. Svježa odnosno hladena koža papkara i kopitara može se uvoziti ako:

- a) potiče iz zemlje koja je, u zavisnosti od vrste životinja od koje je dobijena:
 - najmanje 12 mjeseci prije otpreme bila je slobodna od sljedećih bolesti:
 - klasične kuge svinja,
 - afričke kuge svinja, i
 - kuge goveda; i
 - slobodna od slinavke i šapa najmanje 12 mjeseci prije datuma otpreme, i u kojoj nije vršena vakcinacija protiv te bolesti najmanje 12 mjeseci prije otpreme;
 - b) je dobijena od:
 - životinja koje su prije klanja boravile u zemlji porijekla najmanje tri mjeseca, ili od rođenja ako su mlađe od tri mjeseca;
 - (papkara koji potiču sa gazdinstva na kojem u posljednjih 30 dana nije dijagnostikovana slinavka i šap, kao ni u krugu poluprečnika od 10 km;
 - svinja koje potiču sa gazdinstva na kojem u posljednjih 30 dana nije dijagnostikovana vezikularna bolest svinja, odnosno u poslednjih 40 dana klasična ili afrička kuga svinja, i oko koga u krugu poluprečnika od 10 km u poslednjih 30 dana nije bilo slučaja ovih bolesti; ili
 - životinja u klanici za koje je, na osnovu pregleda koji je obavljen u okviru 24 sata pre klanja životinje, dozvoljeno klanje i koje nisu pokazale znake zaraznih bolesti slinavke i šapa, kuge goveda, klasične kuge svinja, afričke kuge svinja ili vezikularne bolesti svinja;
 - c) su preduzete preventivne mjere za sprječavanje naknadnog zagađenja patogenim uzročnicima..
2. Obradene kože iz Priloga 2 (Poglavlje V tačka C 2) mogu se uvoziti bez ograničenja.
3. Druge obradene kože mogu se uvoziti:
- a) ako potiču:
 - iz zemlje ili dijela zemlje iz kojeg je dozvoljen uvoz svježeg mesa odgovarajućih vrsta životinja, i ako su kože obrađene na način utvrđen ovim pravilnikom;
 - iz zemlje u kojoj su kože obrađene na način utvrđen ovim pravilnikom;
 - od kopitara ili preživala, ako je koža obrađena na način utvrđen ovim pravilnikom; i nakon obrade su držane odvojeno najmanje 21 dan; i
 - b) soljene kože koje se prevoze brodom, ako su obrađene na način utvrđen ovim pravilnikom; i nakon obrade su držane odvojeno tokom prevoza najmanje 14 dana ako je koža suvo soljena ili vlažno soljena najmanje 14 dana prije otpreme ili sedam dana ako je koža soljena najmanje sedam dana u morskoj soli sa dodatkom 2 % natrijum karbonata prije uvoza, i ako zdravstveni sertifikat koji prati pošiljku potvrđuje takvu obradu i trajanje prevoza.
4. Svježe, hladene ili obrađene kože papkara i kopitara se uvoze u zapečaćenim kontejnerima, druskim vozilima, željezničkim vagonima ili u balama.

Odjeljak 5.

Uvoz lovačkih trofeja i drugih preparata od životinja

Lovački trofeji i drugi preparati od životinja treba da idpunjavaju prilikom uvoza sljedeće zahtjeve:

1. Lovački trofeji ili drugi preparati od životinja koji ispunjavaju uslove iz Priloga 2 (Poglavlje VI tač. A i B1.) iz mogu se uvoziti bez ograničenja.
2. Obradeni lovački trofeji ili drugi preparati od ptica, papkara i kopitara, koji se isključivo sastoje od kostiju, rogova, papaka i kopita, kandži, zuba ili kože, mogu se uvoziti iz zemalja ako ispunjavaju zahtjeve iz Priloga 2 (Poglavlje VI tačke B1 i B 2)
Suvo soljene ili vlažno soljene kože koje se prevoze brodom ne treba soliti 14 dana prije otpreme ako su soljene 14 dana prije uvoza.
3. Lovački trofeji ili drugi preparati od ptica, papkara i kopitara koji sadrže čitave anatomske dijelove i koji nijesu bili obrađeni, mogu su uvoziti:

- a) potiču od životinja iz područja na kome nisu na snazi mjere za sprječavanje širenja, suzbijanje i iskorjenjivanje zaraznih bolesti životinja na koje su ove vrste životinja prijemčive;
- b) ako su zapakovani u pojedinačnu, u posebnu prozirnu ambalažu koja sprječava naknadno zagađenje, uz preduzimanje potrebnih mjera za sprječavanje zagađenja kontaktom sa drugim proizvodima životinjskog porijekla.

Odjeljak 6.

Uvoz obrađenog perja, dijelova perja i paperja

Obrađeno perje, dijelovi perja i paperje može se uvoziti:

- a) obrađeno ukrasno perje, obrađeno perje koje prevoze putnici za ličnu upotrebu ili pošiljke obrađenog perja ili paperja koje su namijenjene pojedincima za neindustrijske potrebe; ili
- b) ako ih prati komercijalni dokument u kojem se navodi da su perje i dijelovi perja ili paperje obrađeni parom ili drugom metodom kojom se sprječavaju rizici, i ako su čvrsto zatvoreni u pakovanju i suvi;
- c) ako u komercijalnom dokumentu nije navedeno da su mašinski oprani i obrađeni vrućom parom na temperaturi od 100 °C u najmanje 30 minuta, šalju se u registrovani objekat na obradu.

Odjeljak 7

Uvoz kostiju i proizvoda od kostiju, osim koštanog brašna, rogova i proizvoda od rogova, osim brašna od rogova i papaka i kopita i proizvoda od papaka i kopita osim brašna od papaka i kopita, koji nijesu namijenjeni za hranu za životinje, organska đubriva ili oplemenjivače zemljišta

1. Kostii i proizvodi od kostiju, osim koštanog brašna, rogovi i proizvodi od rogova, osim brašna od rogova i papci i kopita i proizvodi od papaka i kopita osim brašna od papaka i kopita mogu se uvoziti za proizvodnju dobijenih proizvoda za upotrebu van lanca ishrane životinja:

- a) ako su osušeni prije izvoza u Crnu Goru, i ako nijesu rashlađeni ili zamrznuti;
- b) ako se prevoze samo kopnom i morem iz zemlje porijekla direktno do ulaznog graničnog inspeksijskog mjesta u Crnu Goru, i ako nijesu pretovareni ni u jednoj luci ili ni na jednom mjestu van Crne Gore;
- c) ako se nakon dokumentacijskog pregleda prevoze direktno u registrovani objekat odredišta.

2. Svaku pošiljku treba da prati komercijalni dokument sa pečatom nadležnog organa koji vrši nadzor u objektu porijekla, koji sadrži podatke o:

- a) zemlji porijekla;
 - b) nazivu proizvodnog objekta ili pogona;
 - c) vrsti proizvoda (sušene kosti/proizvodi od sušenih kostiju/sušeni rogovi/proizvodi od sušenih rogova/sušeni papci i kopita/proizvodi od sušenih papaka i kopita); i
 - d) potvrdu da je proizvod:
 - dobijen od zdravih životinja zaklanih u klanici;
 - sušen 42 dana na prosječnoj temperaturi od najmanje 20 °C;
 - prije sušenja zagrijavan jedan sat na temperaturu u središtu od najmanje 80 °C;
 - prije sušenja obrađen pepelom u trajanju od jednog sata na temperaturi u središtu od najmanje 800 °C;
 - prije sušenja prošao postupak zakisjeljavanja tako da je pH održavan na vrijednosti nižoj od 6 u središtu najmanje jedan sata, i da nije namijenjen preusmjeravanju za upotrebu u hrani, hrani za životinje, organskim đubrivima ili oplemenjivačima zemljišta.
3. Prilikom otpreme u Crnu Goru, materijal mora biti zatvoren u zapečaćenim kontejnerima ili vozilima, ili se prevoziti brodom u rasutom stanju. Ako se material prevozi u kontejnerima, na kontejnerima i na svim dokumentima koja prate pošiljku moraju da budu navedeni ime i adresa registrovanog objekta odredišta.
4. Nakon veterinarskih pregleda materijal se prevozi direktno u registrovani objekat odredišta.

Odjeljak 8

Uvoz nus proizvoda životinjskog porijekla za proizvodnju hrane za krznašice, hrane za kućne ljubimce, osim sirove hrane za kućne ljubimce, i dobijenih proizvoda za upotrebu van lanca ishrane životinja za proizvodnju

Nus proizvodi životinjskog porijekla namijenjeni za proizvodnju hrane za krznašice, hrane za kućne ljubimce, osim sirove hrane za kućne ljubimce, i dobijen proizvod za upotrebu van lanca ishrane životinja za proizvodnju mogu se uvoziti:

- 1. ako su bili duboko zamrznuti u pogonu porijekla ili konzervisani na način kojim se sprečava njihovo kvar od otpreme do isporuke u objekat odredišta;
- 2. ako su preduzete sve zaštitne mjere za sprečavanje kontaminacije patogenim uzročnicima bolesti;
- 3. ako su zapakovani u novu ambalažu kojom se onemogućava curenje sadržaja ili ambalažu koja je prije upotrebe bila očišćena i dezinfikovana;
- 4. ako su nakon veterinarskih pregleda prevezeni direktno:
 - a) u pogon za proizvodnju hrane za kućne ljubimce ili registrovani objekat, koji je dao garanciju da će nus proizvodi životinjskog porijekla biti upotrijebljeni samo za proizvodnju proizvoda za koje je taj objekat registrovan ili odobren, i da neće biti otpremljeni iz objekta ili pogona u neobrađenom stanju, osim za direktno odlaganje kao otpad;
 - b) u odobreni objekat u kome se nus proizvodi životinjskog porijekla nakon sakupljanja razvrstavaju, rasijećaju, hlade, smrzavaju, sole, uklanja koža ili specifični rizični materijal;
 - c) registrovanom korisniku ili u sabimi centar, koji su dali garanciju da će se nus proizvodi životinjskog porijekla upotrijebiti samo u svrhe za koje je dozvoljen uvoz; ili
 - d) u odobreni objekat za preradu nus proizvoda životinjskog porijekla sterilizacijom pod pritiskom, metodama prerade ili alternativnim metodama; i
- 5. Nus proizvod kategorije 1 koji su dobijeni od životinja koje su bile podvrgnute nepropisnom liječenju ili su im date nedozvoljene supstance ili proizvodi ili su nedozvoljeno liječene, za proizvodnju hrane za kućne ljubimce:
 - a) ako je zamrznut treba da bude prije unosa u Crnu Goru označene oznakom u obliku krsta od tečnog uglja ili aktivnog uglja na spoljašnjim stranama svakog zamrznutog bloka ili, ako se sirovine prevoze u paletama koje nijesu razdijeljene na odvojene pošiljke tokom prevoza u odredišni pogon za proizvodnju hrane za kućne ljubimce, na svim spoljnim stranicama svake palete, na način da oznaka prekriva barem 70 % dijagonalne dužine strane zamrznutog bloka i da je široka barem 10 cm;
 - b) ako nije zamrznut treba da bude prije unosa u Crnu Goru označene tečnim ugljem ili ugljem u prahu, na način da je ugalj jasno vidljiv na materijalu;
 - c) prevozi se direktno u:
 - objekat za proizvodnju hrane za kućne ljubimce iz tačke 4 podtačka a ovog odjeljka; ili
 - odobreni objekat iz tačke 4 podtačka b ovog odjeljka, i iz njega direktno u pogon za proizvodnju hrane za kućne ljubimce iz alineje 1 ove podtačke, pod uslovom da se u tom objektu:
 - postupa samo sa materijalom iz ove tačke, ili

- postupa samo sa materijalom koji je namijenjen za pogon za proizvodnju hrane za kućne ljubimce iz alineje 1 ove podtačke; i
 - d) sirovine prolaze postupak za uklanjanje oznaka iz podtač. a i b jedino u određišnom objektu za proizvodnju hrane za kućne ljubimce i neposredno prije upotrebe materijala za proizvodnju hrane za kućne ljubimce u skladu sa uslovima iz Priloga 2 Poglavlje II koji se primjenjuju na hranu za kućne ljubimce koja se proizvodi od nus proizvoda kategorije 3;
Sve sirovine u pošiljci moraju da budu označene na način utvrđen u podtač. a i b, ove tačke, oznake treba da budu vidljive od otpreme do isporuke objektu za proizvodnju hrane za kućne ljubimce.
6. U određišnom pogonu za proizvodnju hrane za kućne ljubimce sirovine iz tačke 5 ovog odjeljka, skladište se prije proizvodnje, upotrebljavaju i odlažu pod propisanim uslovima, koji omogućavaju službenu kontrolu količina primljenog, upotrijebljenog u proizvodnji i materijala, odloženog kao otpad. Nadležni organ može odobriti skladištenje tih materijala zajedno sa nus proizvodima kategorije 3.

Odjeljak 9

Uvoz topljenih masti za upotrebu van lanca ishrane životinja iz uzgoja

Topljene masti koje nijesu namijenjene za proizvodnju hrane za životinje za proizvodnju, kozmetičkih proizvoda, lijekova ili medicinskih sredstava mogu se uvoziti pod sljedećim uslovima:

a) ako su dobijene od:

- nus proizvoda životinjskog porijekla kategorije 1, kategorije 2 i kategorije 3 za proizvodnju biodizela ili oleohemijskih proizvoda;
- nus proizvod kategorije 2 iz člana 7 tač. 1, 2, 6, alineja ovog pravilnika 1 ili materijala kategorije 3, osim nus proizvod iz člana 8 tač. 3 i 16 ovog pravilnika, za proizvodnju organskih đubriva i oplemenjivača zemljišta;
- nus proizvod kategorije 2 iz člana 9 ovog pravilnika, i nus proizvod kategorije 3 i člana 8 ovog pravilnika, za proizvodnju obnovljivih goriva iz tačke iz Priloga 1 (Poglavlje IV);
- nus proizvod kategorije 1 iz člana 8 ovog pravilnika, nus proizvod kategorije 2. iz člana 7. 3 i 4 i 6 alineja 1 ovog pravilnika ili nus proizvod kategorije 3, osim nus proizvod iz člana 8 tač. 3 i 16 ovog pravilnika, u slučaju drugih materijala;
- ako su prerađene metodom prerade 1 (sterilizacija pod pritiskom) ili nekom drugom metodom prerade iz Priloga 1 (Poglavlje III);

c) ako su iz masti porijeklom od preživara, uklonjene nerastvorljive nečistoće koje prekoračuju 0,15 % mase;

d) ako su, prije otpreme u Crnu Goru, označene tako da je postignuta najmanja koncentracija GTH-a iz Priloga 1 (Poglavlje V tačka 1 podtačka b);

e) ako se, nakon veterinarskih pregleda prevoze direktno u određišni registrovani objekat pod uslovima kojima se sprječava njihova kontaminacija; i

f) ako na ambalaži ili kontejneru nose etikete sa tekстом: „NIJE ZA ISHRANU LJUDI ILI ŽIVOTINJA“.

Odjeljak 10

Uvoz derivata masti

1. Derivati masti mogu se uvoziti ako je u zdravstvenom sertifikatu koji prati pošiljku navedeno sljedeće:

a) kategorija nus proizvoda od koje su derivati masti proizvedeni;

b) ako su derivati masti proizvedeni od nus proizvoda kategorije 2:

- da su proizvedeni upotrebom metode koja ispunjava standarde jednog od postupaka iz stava 1 iz Priloga 2 (Poglavlje XI); i

- da će se proizvodi upotrebljavati samo u organskim đubrivima ili poboljšivačima tla, ili za druge upotrebe van lanca ishrane životinja za proizvodnju, osim za proizvodnju kozmetičkih i farmaceutskih proizvoda, i medicinskih sredstava;

c) ako su derivata masti proizvedeni od nus proizvoda kategorije 1, da se ne smiju upotrijebiti u organskim đubrivima ili poboljšivačima tla, kozmetičkim i farmaceutskim proizvodima, i medicinskim sredstvima, a mogu se upotrebljavati za druge potrebe van lanca ishrane životinja iz uzgoja.

2. Zdravstveni sertifikat iz tačke 1 ovog odjeljka sa daje veterinarskom inspektoru na graničnom inspeksijskom mjestu na prvoj tački ulaska robe u Crnu Goru, i nakon toga pošiljku mora da prati kopija tog dokumenta do dolaska u određišni objekat.

3. Poslije veterinarskih pregleda, derivati masti prevoze se direktno u određišni registrovani objekat ili pogon.

Odjeljak 11.

Uvoz rogova i proizvoda od rogova, osim brašna od rogova, i papaka i kopita i proizvoda od papaka i kopita, osim brašna od papaka i kopita, koji su namijenjeni za proizvodnju organskih đubriva ili oplemenjivača zemljišta

Rogovi i proizvodi od rogova, osim brašna od rogova, i papci i kopita i proizvodi od papaka i kopita, osim brašna od papaka i kopita, namijenjeni za proizvodnju organskih đubriva ili oplemenjivači zemljišta, mogu se uvoziti pod sljedećim uslovima:

1. ako su proizvedeni u skladu sa Prilogom 2 (Poglavlje XII); i

2. ako su, poslije veterinarskih pregleda, prevezeni direktno u odobreni ili registrovani objekat ili pogon.

POGLAVLJE III

POSEBNA PRAVILA ZA ODREĐENE UZORKE

Odjeljak 1

Uzorci za istraživanja i dijagnostiku

Uzorci za istraživanja i dijagnostiku, i svi proizvodi dobijeni upotrebom tih uzoraka, osim ako se čuvaju za referentne potrebe ili ponovno otpremaju u zemlju porijekla, odlažu se:

a) kao otpad, spaljivanjem;

b) sterilizacijom pod pritiskom i naknadnim odlaganjem ili upotrebom u skladu sa čl. 11 do 13 ovog pravilnika; ili

c) u skladu sa Prilogom 3 (Poglavlje I Odjeljak 1. tačka 4. podtačka b) ako:

- količine ne prekoračuju 2000 ml; i

- da su uzroci ili od njih dobijeni proizvodi proizvedeni i otpremljeni iz zemalja ili dijelova zemalja iz kojih je dozvoljen uvoz svježeg mesa domaćih goveda.

Odjeljak 2.

Trgovački uzorci

1. Uvoz i provoz trgovačkih uzoraka može se vršiti pod sljedećim uslovima:

a) ako trgovački uzorci potiču iz zemalja iz kojih je dozvoljen uvoz trgovačkih uzoraka u Evropsku uniju;

b) ako ih prati zdravstveni sertifikat; i

- c) ako se poslije veterinarskih pregleda prevoze direktno u odobreni ili registrovani objekat ili pogon naveden u odobrenju za uvoz.
2. Trgovački uzorci, osim ako se čuvaju u referentne svrhe, se:
- odložu ili upotrebljavaju u skladu sa čl. 11., 12. i 13 ovog pravilnika; ili
 - ponovno otpremaju u zemlju porijekla.
3. Ako se trgovački uzorci koriste za ispitivanje mašina, ispitivanje se vrši:
- uz pomoć za to predviđene opreme; ili
 - pomoću opreme koja se čisti i dezinfikuje prije upotrebe za druge namjene.
- Tokom prevoza u odobreni ili registrovani objekat, trgovački uzorci moraju da budu zapakovani u nepropusnim kontejnerima.

Odjeljak 3. Izložbeni predmeti

1. Uvoz i provoz izložbenih predmeta vrši se u skladu sa sljedećim uslovima:
- da potiču iz zemalja iz kojih je dozvoljen uvoz izložbenih predmeta u Evropsku uniju;
 - da je njihovo unošenje Crne Gore unaprijed odobrio Nadležni organ;
 - poslije veterinarskih pregleda, izložbeni predmeti se šalju direktno odobrenom korisniku.
2. Svaka pošiljka mora da bude zapakovana u ambalaži kojom se sprječava curenje sadržaja, i mora da je pratiti komercijalni dokumenat u kojem su navedeni sljedeći podaci:
- opis nus proizvoda i vrsta životinje od koje potiče;
 - kategorija nus proizvoda;
 - količina nus proizvoda;
 - mjesto otpreme nus proizvoda;
 - ime i adresa pošiljaoca;
 - ime i adresa primaoca; i
 - detalji kojima se omogućava identifikacija odobrenja Uprave.
3. Nakon izložbe ili umjetničke aktivnosti, izložbeni predmeti se:
- ponovo otpremaju u zemlju porijekla;
 - otpremaju u drugu zemlju, ako je otpremu unaprijed odobrio nadležni organ zemlje odredišta; ili
 - odlažu u skladu sa čl.11., 12. i 13 ovog pravilnika.

POGLAVLJE IV POSEBNI ZAHTEVI ZA ODREĐENO KRETANJE NUS PROIZVODA ŽIVOTINJSKOG PORIJEKLA

Odjeljak 1 Uvoz određenih nus proizvoda kategorije 1

Nus proizvod iz člana 52 ovog pravilnika uvozi se pod sljedećim uslovima:

- da ima etiketu pričvršćenom na pakovanju, kontejneru ili vozilu sa natpisom „Zabranjeno za upotrebu u hrani, hrani za životinje, đubrivima, kozmetičkim proizvodima i lijekovima, i medicinskim sredstvima”.
- da se neiskorišćeni materijal ili višak materijala upotrebljava i odlaže u skladu sa članom 12 ovog pravilnika.

Odjeljak 2. Uvoz određenih materijala koji nijesu namijenjeni za ishranu životinja za proizvodnju

1. Dozvoljen je uvoz sljedećih materijala za upotrebu koje nijesu za ishranu kopnenih životinja za proizvodnju, osim za ishranu krznašica, pod uslovom da ne postoji rizik od širenja bolesti koje se mogu prenijeti na ljude ili životinje:
- nus proizvoda životinjskog porijekla dobijenih od vodenih životinja i proizvoda dobijenih od vodenih životinja;
 - vodenih beskičmenjaka i preradevina od vodenih beskičmenjaka;
 - kopnenih beskičmenjaka, uključujući njihove oblike preobražaja, kao što su larve, i od njih dobijenih proizvoda;
 - proizvoda koje proizvode životinje kao što su riblja ikra;
 - nus proizvod kategorije 3 uključujući životinje i njihove dijelove iz zooloških redova Rodentia i Lagomorpha.
2. Uvoz pošiljaka materijala iz tačke 1 ovog dijela odvija se u skladu sa zahtjevima iz zdravstvenih sertifikata, u skladu sa nacionalnim pravilima.

PRILOG 12

SAKUPLJANJE, PREVOZ I SLJEDLJIVOST

POGLAVLJE I SAKUPLJANJE I PREVOZ

Odjeljak 1. Vozila i kontejneri

- Od početne tačke u proizvodnom lancu iz člana 9 stav 1 ovog pravilnika, nus proizvodi životinjskog porijekla i od njih dobijeni proizvodi, osim neprerađenog stajnjaka koji se prevozi između dva mjesta na istom gazdinstvu ili između gazdinstva i korisnika sakupljaju se i prevoze u zapečaćenom novom pakovanju ili u nepropusnim kontejnerima sa poklopcem ili vozilima.
- Vozila i kontejneri za višekratnu upotrebu, kao i oprema i pribor koji dolaze u dodir sa nus proizvodima životinjskog porijekla i dobijenim proizvodima treba da se:
 - očistite i osuše prije upotrebe;
 - održavaju čistim;
 - očiste, operu i dezinfikuju poslije svake upotrebe.
- Radi sprječavanja unakrsnog zagađenja, u kontejnerima za višekratnu upotrebu sakuplja se, prevozi i skladišti ista kategorija nus proizvoda životinjskog porijekla ili dobijenih proizvoda.
- Materijal za pakovanje nus proizvoda životinjskog porijekla i dobijenih proizvoda za jednokratnu upotrebu spaljuje se ili na drugi način uništava, u skladu sa propisima kojima se uređuje zaštita životne sredine.

Odjeljak 2

Temperaturni uslovi

- 1) Prevoz nus proizvoda životinjskog porijekla namijenjenih za proizvodnju hrane za životinje ili sirove hrane za kućne ljubimce obavlja se pod odgovarajućim temperaturnim uslovima, kako bi se spriječio rizik za zdravlje životinja i ljudi.
- 2) Prije preuzimanja, nus proizvod kategorije 3 koji je namijenjen za proizvodnju hrane za životinje ili hrane za kućne ljubimce, njegovo skladištenje i prevoz treba da bude u ohlađenom stanju od najviše +4°C ili zamrznut, osim u slučaju ishrane životinja za proizvodnju hranom biljnog porijekla u skladu sa Prilogom 1.
- 3) Ako za materijal nijesu obezbjeđeni temperaturni uslovi iz stava 2 ovog člana, taj materijal treba da se preradi u roku od 24 sata od isporuke.
- 4) U vozilima koja se koriste za prevoz materijala u rashlađenom stanju treba da se održava odgovarajuća temperatura tokom čitavog prevoza i obezbijedi njeno praćenje.

Odjeljak 3.

Odstupanje u pogledu sakupljanja i prevoza nus proizvoda kategorije 3, koji sadrži mlijeko, proizvode na bazi mlijeka i proizvode dobijene od mlijeka

Na sakupljanje i prevoz nus proizvoda kategorije 3 koji sadrži mlijeko, proizvode na bazi mlijeka i proizvode dobijene od mlijeka, prilikom povraćaja iz prometa u odobrene objekte za preradu mlijeka, ne primjenjuju se zahtjevi za vozila i kontejnere dati u odjeljku 1 ovog poglavlja.

Odjeljak 4.

Odstupanje u pogledu sakupljanja i prevoza stajskog đubriva

Izuzetno od odjeljka 1 ovog poglavlja, sakupljanje i prevoz neprerađenog stajnjaka koji se prevozi između dva mjesta na istom gazdinstvu ili između gazdinstva i korisnika vrše se pod drugačijim uslovima, na način na koji se sprečavaju neprihvatljivi rizici po javno zdravlje i zdravlje životinja.

POGLAVLJE II

IDENTIFIKACIJA

- 1) Utovar, pretovar, istovar i prevoz nus proizvoda životinjskog porijekla i dobijenih proizvoda, osim prevoza ugostiteljskog otpada nus proizvoda kategorije 3 i neprerađenog stajnjaka koji se obavlja između dva mjesta na istom gazdinstvu ili između gazdinstva i korisnika, obavlja se na način kojim se obezbeđuje da nus proizvod kategorije 1, nus proizvod kategorije 2 i nus proizvod kategorije 3, kao i dobijeni proizvodi, budu na odgovarajući način obilježeni i držani odvojeno i prepoznatljivo. Tekst kojim se obilježavaju pošiljke nus proizvoda životinjskog porijekla i dobijenih proizvoda, vozila i kontejneri i druga ambalaža u prometu treba da bude u boji koja zavisi od kategorije materijala, i to:
 - za nus proizvod kategorije 1, crna boja,
 - za nus proizvod kategorije 2, osim stajskog đubriva i sadržaja sistema za varenje, žuta boja,
 - za nus proizvod kategorije 3, zelena boja koja u sebi sadrži veliku količinu plave boje, čime se obezbeđuje jasna razlika od drugih zelenih boja.
- 2) Tokom prevoza i skladištenja, na oznaci pričvršćenju na vozilo, kontejner i drugu ambalažu se:
 - a) jasno i vidljivo istakne kategorija nus proizvoda životinjskog porijekla, odnosno za prerađene proizvode kategorija nus proizvoda životinjskog porijekla od kojih je proizvod dobijen;
 - b) označi tekst, u zavisnosti od kategorije nus proizvoda, i to:
 - za nus proizvod kategorije 3, oznaka: "NIJE ZA ISHRANU LjUDI",
 - za nus proizvod kategorije 2, osim stajnjaka i sadržaja digestivnog trakta, i dobijene proizvode od nus proizvoda kategorije 2, oznaka: "NIJE ZA ISHRANU ŽIVOTINJA",
 - za nus proizvode kategorije 2 koji je namijenjen za ishranu životinja u skladu sa ovim pravilnikom, oznaka: "ZA ISHRANU.....", s tim što poslije riječi: "ISHRANU" treba navesti naziv vrste životinja za čiju ishranu je pošiljka namijenjena,
 - za nus proizvode kategorije 1 i dobijene proizvode od nus proizvode kategorije 1, oznaka: "SAMO ZA UNIŠTENJE",
 - za proizvodnju hrane za kućne ljubimce, oznaka: „SAMO ZA PROIZVODNJU HRANE ZA KUĆNE LJUBIMCE“;
 - za proizvodnju dobijenih proizvoda iz člana 42 ovog pravilnika: „SAMO ZA PROIZVODNJU DOBIJENIH PROIZVODA. NIJE ZA ISHRANU LJUDI ILI ŽIVOTINJA, NITI ZA UPOTREBU NA ZEMLJIŠTU“;
 - za mlijeko, proizvoda na bazi mlijeka, proizvode dobijenih od mlijeka, kolostruma i proizvoda od kolostruma, tekst: „NIJE ZA ISHRANU LJUDI“;
 - za želatin proizveden od nus proizvoda kategorije 3, oznaka: „ŽELATIN ZA ISHRANU ŽIVOTINJA“;
 - za kolagen proizveden od nus proizvoda kategorije 3, oznaka: „KOLAGEN ZA ISHRANU ŽIVOTINJA“;
 - za sirovu hranu za kućne ljubimce, oznaka: „HRANA SAMO ZA KUĆNE LJUBIMCE“;
 - za ribu i proizvode od ribe namijenjene za ishranu riba, prerađene i upakovane prije distribucije, jasno i čitljivo napisani ime i adresa proizvodnog objekta porijekla, i:
 - za riblje brašno od ribe iz ulova, oznaka: „SAMO RIBLJE BRAŠNO OD ULOVLJENE RIBE - MOŽE SE UPOTREBLJAVATI ZA ISHRANU SVIH VRSTA RIBA IZ UZGOJA“;
 - za riblje brašna od ribe iz uzgoja, oznaka: „SAMO RIBLJE BRAŠNO OD RIBA IZ UZGOJA VRSTE [...] - MOŽE SE UPOTREBLJAVATI SAMO ZA ISHRANU DRUGIH VRSTA RIBA IZ UZGOJA“;
 - za riblje brašno od ribe iz ulova i iz uzgoja, oznaka: „RIBLJE BRAŠNO OD RIBA IZ ULOVA I IZ UZGOJA VRSTE [...] - MOŽE SE UPOTREBLJAVATI SAMO ZA ISHRANU DRUGIH VRSTA RIBA IZ UZGOJA“;
 - za proizvoda od krvi kopitara koji nijesu namijenjeni ishrani životinja, oznaka: „KRV I PROIZVODI OD KRVI KOPITARA, NIJE ZA ISHRANU LjUDI I ŽIVOTINJA“;
 - za rogove, proizvode od rogova, papke i kopita i proizvode od papaka i kopita i drugih materijala za proizvodnju organskih đubriva i oplemenjivača zemljišta u skladu sa Prilogom 2 (Poglavljem XII oznaka: „NIJE ZA ISHRANU LjUDI I ŽIVOTINJA“);
 - u slučaju organskih đubriva i oplemenjivača zemljišta, oznaka: „ORGANSKO ĐUBRIVO I OPLEMENJIVAČ ZEMLJIŠTA/SPRIJEČITI PRISTUP ŽIVOTINJAMA ZA PROIZVODNJU TRETIRANOM ZEMLJIŠTU 21 DAN OD DANA PRIMJENE“;
 - za materijala koji se koristi za ishranu životinja u skladu sa Prilogom 5, ime i adresa sabirnog centra i oznaka: „NIJE ZA ISHRANU LJUDI“;
 - za stajnjak i sadržaj digestivnog trakta, oznaka: "STAJNJAK",

- za međuproizvode, na spoljnoj ambalaži, oznaka: „SAMO ZA LJEKOVE/ VETERINARSKE LJEKOVE/ MEDICINSKA SREDSTVA/ AKTIVNE MEDICINSKE PROIZVODE NAMIJENJENE ZA IMPLANTACIJU/ IN VITRO DIJAGNOSTIČKA MEDICINSKA SREDSTVA/ LABORATORIJSKE REAGENSE”;
 - za uzorke za istraživanja i dijagnostiku, oznaka: „ZA ISTRAŽIVAČNJE I DIJAGNOSTIKU”;
 - za trgovačke uzorke, oznaka: „TRGOVAČKI UZORAK KOJI NIJE ZA ISHRANU LJUDI”, umjesto teksta iz tačke 2 podtačka a) ovog odjeljka,
 - za izložbene predmete, oznaka: „IZLOŽBENI PREDMET KOJI NIJE ZA ISHRANU LJUDI” umjesto teksta iz stava 2 tačka a);
 - za riblje ulje za proizvodnju lijekova iz Priloga 2 (Poglavlja XIII., tekst: ”Riblje ulje za proizvodnju lijekova.” umjesto teksta iz stava 2 tačka a),
 - za stajsko đubrivo obrađeno krečom u skladu sa Prilogom 1 (Poglavlje IV Odjeljak 2 tačka I,) oznaka: ”MJEŠAVINA STAJSKOG ĐUBRIVA I KREČA”;
 - za prerađeno stajsko đubrivo koje je pretrpjelo obradu iz Priloga 8 (Poglavlje I Odljek 2 tač. b) i c)), oznaka: ”PRERAĐENO STAJSKO ĐUBRIVO”;
- c) Oznaka iz tačke b) ovog poglavlja alineja 14 nije potrebna za organska đubriva i oplemenjivače zemljišta:
- u pakovanjima za direktnu prodaju mase do 50 kg, koja su namijenjena krajnjem korisniku;
 - u velikim vrećama mase do 1000 kg, ako je na vrećama navedeno da proizvod nije namijenjen za primjenu na zemljištu kojem životinje za proizvodnju imaju pristup.
- 3) Izuzetno od tač. 1 i 2 ovog poglavlja ne primjenjuju se na:
- a) označavanje nus proizvoda kategorije 3, koji sadrži mlijeko, proizvode na bazi mlijeka i proizvode objiene od mlijeka, od strane subjekata koji posluju u odobrenim objektima za prerađu mlijeka, kada primaju proizvode koje su prethodno isporučili i koji su im vraćeni, a posebno od kupaca;
 - b) označavanje stajskog đubriva, koje se prevozi između dva mjesta na istom gazdinstvu ili između gazinstava i korisnika;
 - c) kombinovane hrane za životinje, proizvedene od nus proizvoda životinjskog porijekla ili dobijenih proizvoda, upakovane i stavljene na tržište kao hrana za životinje.
- 4) Za sakupljanje i skladištenje nus proizvoda životinjskog porijekla, osim ugostiteljskog otpada nus proizvoda kategorije 3, u objektima u kojima oni nastaju treba da bude obezbijeđen odgovarajući broj kontejnera, u zavisnosti od kapaciteta objekta, koji su obilježeni na sledeći način:
- a) kontejner za sakupljanje nus proizvoda kategorije 1 treba da bude vidljivo i trajno obilježen oznaka: "kategorija 1", slovima crne boje;
 - b) kontejner za sakupljanje nus proizvoda kategorije 2 treba da bude vidljivo i trajno obilježen oznaka: "kategorija 2", slovima žute boje;
 - c) kontejner za sakupljanje nus proizvoda kategorije 3 treba da bude vidljivo i trajno obilježen oznaka: "kategorija 3", slovima zelene boje koja u sebi sadrži veliku količinu plave boje, čime se obezbeđuje jasna razlika od drugih zelenih boja.
- Ako se u istom kontejneru sakuplja, skladišti i prevozi nus proizvod kategorije 1 pomiješan sa nus proizvodima kategorije 2 ili nus proizvodima kategorije 3 ili sa obje kategorije, kontejner se obilježava na način koji je propisan za obeležavanje nus proizvoda kategorije 1, a ako se u istom kontejneru sakuplja, skladišti i prevozi nus proizvod kategorije 2 pomiješan sa nus proizvodima kategorije 3, kontejner se obilježava na način koji je propisan za obilježavanje nus proizvoda kategorije 2.
- Sakupljanje i skladištenje nus proizvoda životinjskog porijekla može se obavljati isključivo u međuobjektima, u zavisnosti od kategorije nus proizvoda, i to:
- 1) za nus proizvod kategorije 1, u međuobjektima za nus proizvod kategorije 1;
 - 2) za nus proizvod kategorije 2, osim stajnjaka, u međuobjektima za nus proizvod kategorije 2;
 - 3) za nus proizvod kategorije 3, u međuobjektima za nus proizvod kategorije 3.
- Skladištenje dobijenih proizvoda vrši se isključivo u objektima za skladištenje.

POGLAVLJE III PROPRATNA DOKUMENTACIJA

- 1) Posijle završetka utovara nus proizvoda životinjskog porijekla i dobijenih proizvoda izdaje se potvrda o isporuci, u najmanje tri primjerka, od čega je jedan primerak original koji prati pošiljku tokom prevoza i zadržava je primalac, a ostali primerci su kopije, čiji jedan primjerak zadržava isporučilac, a drugi primjerak zadržava prevoznik.
Potvrda o isporuci nije potrebna:
 - a) za proizvode dobijene od nus proizvoda kategorije 3, i organska đubriva i oplemenjivače zemljišta u maloprodaji tokom snabdijevanja krajnjih korisnika, osim subjekata u poslovanju;
 - b) ako se mlijeko, proizvodi na bazi mlijeka i proizvodi dobijeni od mlijeka, koji su nus proizvoda kategorije 3, sakupljaju i vraćaju u odobrene objekte za prerađu mlijeka, ako ti objekti primaju prethodno isporučene proizvode, naročito od svojih kupaca;
 - c) ako se kombinovana hrana za životinje stavlja na tržište upakovana i označena.
- 2) Evidencija i potvrde o isporuci ili zdravstveni sertifikati se čuvaju najmanje dvije godine i daju na uvid veterinarskom inspektoratu.
- 3) Potvrda o isporuci naročito sadrži:
 - a) serijski broj potvrde i datum isporuke (otpreme materijala iz objekta);
 - b) ime, adresu i veterinarski kontrolni broj isporučioaca;
 - c) ime, adresu i veterinarski kontrolni broj primaoca;
 - d) ime i adresu prevoznika, vrstu prevoznog sredstva, registarski broj vozila, odnosno ime broda, odnosno broj leta;
 - e) podatke o kategoriji i količini nus proizvoda životinjskog porijekla i, ako ima, broj ušne markice za goveda, kao i vrsti pakovanja, a za dobijene proizvode i broj šarže;
 - f) podatke za identifikaciju pošiljke koji se odnose na:
 - temperaturu (bez temperaturnog režima, ohlađeno, zamrznuto),
 - vrstu pošiljke (nus proizvodi životinjskog porijekla, dobijeni proizvodi),
 - način prerade,
 - namjenu pošiljke (za ishranu životinja, za tehničke namjene, za druge namjene, u kom slučaju navesti koje su to namjene);
 - g) vrstu i broj životinja i opis materijala;
 - h) izjavu isporučioaca kojom potvrđuje da je na kontejneru, kartonu i drugoj vrsti pakovanja navedeno sledeće:
 - kategorija sporednih proizvoda životinjskog porekla,
 - kategorija nus proizvoda životinjskog porekla od kojih je proizvod dobijen, ako se radi o prerađenim proizvodima,
 - oznaka: "NIJE ZA ISHRANU LJUDI", ako se radi o nus proizvodu kategorije 3,
 - oznaka: "NIJE ZA ISHRANU ŽIVOTINJA", ako se radi o nus proizvodu kategorije 2, osim stajnjaka i sadržaja digestivnog trakta, i od njih dobijenih proizvoda,
 - oznaka: "ZA ISHRANU" (dopunjeno nazivom vrste životinja za čiju ishranu je pošiljka namenjena), ako se radi o nus proizvodu kategorije 2 koji se, u skladu sa ovim pravilnikom, može koristiti za ishranu životinja,

- oznaka: "STAJNjAK", ako se radi o stajnjaku i sadržaju digestivnog trakta,
 - oznaka: "SAMO ZA UNIŠTENjE", ako se radi o nus proizvodu kategorije 1 i dobijenim proizvodima od nus proizvoda kategorije 1,
 - oznaka: "SAMO ZA MEDICINSKU UPOTREBU/IN VITRO DIJAGNOSTIKU/LABORATORIJSKE REAGENSE", ako se radi o međuproizvodima,
 - oznaka: "ŽELATIN ZA ISHRANU ŽIVOTINjA", ako se radi o želatinu,
 - oznaka: "KOLAGEN ZA ISHRANU ŽIVOTINjA", ako se radi o kolagenu,
 - za sirovu hranu za kućne ljubimce, tekst: "HRANA SAMO ZA KUĆNE LJUBIMCE",
 - tekst: "KRV I PROIZVODI OD KRVI KONjA, NIJE ZA ISHRANU LJUDI I ŽIVOTINjA", ako se radi o proizvodima od krvi konja,
 - za rogove, proizvode od rogova, papke i kopita i proizvode od papaka i kopita, tekst: "NIJE ZA ISHRANU LJUDI I ŽIVOTINjA",
 - oznaka: "ORGANSKO ĐUBRIVO I OPLEMENjIVAČ ZEMLjIŠTA/SPREČITI PRISTUP ŽIVOTINjAMA ZA PROIZVODNJU TRETIRANOM ZEMLjIŠTU 90 DANA OD DANA PRIMENE", ako se radi o organskom đubrivi i oplemenjivačima zemljišta;
 - i) izjavu isporučioaca kojom se potvrđuje da su nus proizvodi životinjskog porijekla, odnosno dobijeni proizvodi upakovani u nova nepropusna pakovanja ili da se prevoze upakovani zbirno u pokrivenim, nepropusnim kontejnerima, kamionima ili drugim prevoznim sredstvima koja su prije upotrebe očišćena, oprana, dezinfikovana i suva;
 - j) da pošiljka nije bila u kontaktu sa proizvodima životinjskog porijekla, odnosno životinjama koji su predstavljali rizik za širenje zaraznih bolesti;
 - k) da su preduzete sve preventivne mjere da se spriječi kontaminacija nus proizvoda životinjskog porijekla i dobijenih proizvoda patogenim mikroorganizmima, kao i unakrsna kontaminacija između različitih kategorija nus proizvoda;
 - l) izjavu prevoznika kojom se potvrđuje da se prevoz pošiljke vrši u temperaturnim uslovima koji onemogućavaju nastanak rizika za zdravlje životinja i javno zdravlje i da su nus proizvodi životinjskog porijekla, odnosno dobijeni proizvodi upakovani u nova nepropusna pakovanja ili da se prevoze upakovani zbirno u pokrivenim, nepropusnim kontejnerima, kamionima ili drugim sredstvima prevoza koji su pre upotrebe očišćeni, oprani, dezinfikovani i suvi i da su preduzete preventivne mjere da se za vreme prevoza spreči kontaminacija sporednih proizvoda životinjskog porekla i dobijenih proizvoda patogenim mikroorganizmima, kao i unakrsna kontaminacija između različitih kategorija nus proizvoda;
 - m) potpis isporučioaca, odnosno prevoznika koji treba da bude u boji koja je različita od boje slova teksta potvrde o isporuci.
- 4) Potvrda o isporuci čini jedan list papira, ispisan sa obje strane, odnosno u obliku da su svi listovi papira dio jedinstvene i nedjeljive cjeline.
 - 5) Ako se zbog identifikacije dijelova pošiljke potvrdi o isporuci prilažu dodatni listovi papira, oni se smatraju sastavnim dijelom potvrde o isporuci, i to potpisom lica koje je odgovorno za pošiljku na svakoj strani.
 - 6) Ako se potvrdi o isporuci sastoji od više od jedne stranice, svaka stranica mora biti označena brojem – (broj stranice) od (ukupnog broja stranica) – na dnu stranice, a na vrhu stranice mora biti naveden serijski broj potvrde.
 - 7) Potvrdu o isporuci popunjava i potpisuje odgovorno lice.
 - 8) Prilikom preuzimanja nus proizvoda životinjskog porijekla i dobijenih proizvoda izdaje se potvrda o preuzimanju, u najmanje tri primjerka, od čega je jedan primjerak original zadržava ga primalac, a ostali primjerci su kopije, čiji jedan primjerak zadržava isporučilac, a drugi primjerak zadržava prevoznik, a koja naročito sadrži:
 - serijski broj potvrde o preuzimanju i datum preuzimanja;
 - ime, adresu i, ako je primjenjivo, veterinarski kontrolni broj isporučioaca;
 - serijski broj potvrde o isporuci, ako je primjenjivo;
 - registarski broj vozila;
 - podatke o kategoriji i količini nus proizvoda životinjskog porijekla, vrsti i broju životinja i broj ušne markice za goveda, u slučaju kada se ne izdaje potvrda o isporuci;
 potpis lica koje preuzima proizvode, koji treba da bude u boji koja je različita od boje slova teksta potvrde o preuzimanju.

POGLAVLJE IV EVIDENCIJA Odjeljak 1 Opšte odredbe

- 1) U vezi sa sakupljanjem, preradom i uništavanjem nus proizvoda životinjskog porijekla i dobijenih proizvoda vodi se sljedeća evidencija:
 - a) evidencija o isporuci;
 - b) evidencija o prevozu;
 - c) evidencija o prijemu.
- 2) Vođenje evidencije iz tačke 1 ovog odjeljka ne odnosi se na stajnjak koji se prevozi između dva mjesta na istom gazdinstvu ili između gazdinstva i korisnika.

Odjeljak 2. Dodatna evidencija kod posebne ishrane životinja

Pored evidencije iz odjeljka 1 ovog poglavlja, ako se nus proizvodi životinjskog porijekla koriste za posebnu ishranu u skladu sa Prilogom 3 (Poglavlje II) subjekti vode evidenciju o odgovarajućem materijalu kojim se životinje hranjene, i to:

- a) krajnji korisnik vodi evidenciju o upotrebljenim količinama, životinjama kojima je hrana namijenjena i datumu upotrebe;
- b) U centrima za sakupljanje vodi se evidencija o prijemu i otpremi sirovog materijala i tretiranog materijala, koja se naročito odnosi na:
 - količinu sirovog materijala koji je tretiran;
 - ime i adresu svakog krajnjeg korisnika tretiranog materijala;
 - objekte iz kojih je dopremljen sirov materijal;
 - otpremljenu količinu tretiranog materijala;
 - datum otpreme tretiranog materijala.

Odjeljak 3. Evidencija o upotrebi organskih đubriva i oplemenjivača zemljišta

- 1) Lice koje na zemljištu primjenjuje organska đubriva i oplemenjivače zemljišta koji su proizvedeni u skladu sa higijenskim uslovima iz ovog pravilnika, vodi evidenciju o:
 - količini primijenjenog organskog đubriva i oplemenjivača zemljišta;
 - datumu i mjestu primjene organskog đubriva i oplemenjivača zemljišta;

- datumu kada su životinje za proizvodnju imale pristup zemljištu, odnosno kada su trava i ostale biljne vrste sa ovog zemljišta sakupljene za ishranu životinja za proizvodnju.
- 2) Evidencija iz stava 1 ovog odjeljka se čuva najmanje dvije godine.

Odjeljak 4.

Evidencija o nus proizvodima životinjskog porijekla od vodenih životinja i ishrani riba

Pogoni za preradu koji proizvode riblje brašno ili drugu hranu za životinje, koja potiče od vodenih životinja, moraju voditi evidenciju o:

- a) dnevno proizvedenim količinama;
- b) vrstama vodenih životinja, i podatak da li su vodene životinje ulovljene ili uzgojene u akvakulturi;
- c) u slučaju ribljeg brašna dobijenog od ribe iz uzgoja, koje je namijenjeno ishrani druge vrste riba iz uzgoja, naučni naziv vrste vodenih životinja od kojih je proizvedeno riblje brašno.

Odjeljak 5.

Zahtjevi za spaljivanje i zakopavanje nus proizvoda životinjskog porijekla

U slučaju spaljivanja ili zakopavanja nus proizvoda životinjskog porijekla vodi se evidencija o:

- a) količinama, kategorijama i vrstama spaljenih ili zakopanih nus proizvoda životinjskog porijekla;
- b) datumu i mjestu spaljivanja i zakopavanja.

Odjeljak 6.

Zahtjevi za želatin za fotografske namjene

Subjenti koji posluju u odobrenim fotografskim industrijskim vode evidenciju nabavke i upotrebe fotoželatina, i evidenciju o odlaganju ostataka i viška materijala.

POGLAVLJE V

TRAJNA IDENTIFIKACIJA ODREĐENIH DOBIJENIH PROIZVODA

- 1) Trajna identifikacija dobijenih proizvoda nastalih preradom nus proizvoda kategorije 1 i nus proizvoda kategorije 2 vrši se gliceroltriheptanoatom (glyceroltriheptanoate - u daljem tekstu: GHT) na način:
 - a) da se GHT doda u fazi prerade poslije postizanja temperature od najmanje 80°C u centru mase koja je u daljoj fazi prerade zaštićena od naknadnog zagađenja;
 - b) da prerađen proizvod u cjelokupnoj količini homogeno sadrži koncentraciju GHT od najmanje 250 mg po kilogramu masti.
- 2) Odgovorno lice u odobrenom objektu za preradu uvodi i održava sistem konstantnog praćenja i bilježenja parametara na osnovu kojih se može dokazati da je postignut uslov koji se odnosi na homogeni minimum koncentracije GHT.
- 3) Praćenje i bilježenje parametara iz tačke 2 ovog poglavlja obuhvata i utvrđivanje sadržaja intaktnog GHT, kao triglicerida u prečišćenom petrol- etru 40 - 70 ekstrakta GHT iz uzorka koji je uzet u regularnim intervalima.
- 4) Izuzetno od stava 1 ovog člana, trajna identifikacija dobijenih proizvoda nastalih preradom nus proizvoda kategorije 1 i nus proizvoda kategorije 2 ne vrši se ako:
 - su dobijeni proizvodi u tečnom stanju i namijenjeni za pogone za proizvodnju biogasa ili komposta;
 - je dobijeni proizvod biodizel;
 - se ovi proizvodi prenose u zatvorenom sistemu iz objekta za preradu direktno radi spaljivanja i suspaljivanja ili radi prerade nekom od alternativnih metoda prerade, u skladu sa ovim pravilnikom;
 - se ovi proizvodi koriste u naučnoistraživačke svrhe;
 - obnovljiva goriva proizvedena od topljenih masti koje su dobijene od nus proizvoda kategorije 1 i 2, u skladu sa Prilogom 1 (Poglavlje IV odjeljak 2).

⁽⁵³⁾ BS EN 12880:2000, Karakterizacija taloga. Određivanje sadržaja suvog ostatka i vode. Evropski komitet za standardizaciju

⁽⁵⁴⁾ CEN EN 459-2:2002 metoda CEN/TC 51 – Cement i građevinski kreč. Evropski komitet za standardizaciju,

⁽⁵⁶⁾ CEN TC/102 – Sterilizatori za medicinske potrebe – EN 285:2006 + A2:2009 – Sterilizacija – Parni sterilizatori – Veliki sterilizatori, upućivanje objavljeno u Sl. listu C 293, 2.12.2009, str. 39.

⁽⁵⁷⁾ F₀ je izračunato ubojito dejstvo na bakterijske spore. Vrijednost F₀ od 3, 00 znači da je najhladnija tačka u proizvodu zagrijana dovoljno da postigne isto ubojito dejstvo kao što ga ima 121 °C (250 °F) tokom tri minuta sa trenutnim grijanjem i hlađenjem.

⁽⁵⁸⁾ UHT = Obrada ultra visokom temperaturom od 132 °C tokom najkraće jedne sekunde.

⁽⁵⁹⁾ HTST = Kratkotrajna pasterizacija visokom temperaturom od 72 °C tokom najkraće 15 sekundi ili ekvivalentnim pasterizacionim dejstvom koje postiže Kratkotrajna pasterizacija visokom temperaturom od 72 °C tokom najkraće 15 sekundi ili ekvivalentnim pasterizacionim dejstvom koje postiže negativnu reakciju na test alkalne sfataze.