

Na osnovu člana 102 st. 6 i 7 i člana 105 stav 4 Zakona o veterinarstvu ("Službeni list CG", broj 30/12), Ministarstvo poljoprivrede i ruralnog razvoja, donijelo je

# Pravilnik o higijenskim, veterinarsko-zdravstvenim i drugim uslovima za nus proizvode i objekte za preradu ili uništavanje nus proizvoda životinjskog porijekla\*

*Pravilnik je objavljen u "Službenom listu CG", br. 45/2015 od 12.8.2015. godine, a stupio je na snagu 20.8.2015.*

---

\*U ovaj pravilnik prenesena je Uredba Komisije (EU) br. 142/2011 od 25. februara 2011. o sprovođenju Uredbe (EZ) br. 1069/2009 Evropskog parlamenta i Vijeća o utvrđivanju zdravstvenih pravila za nus proizvode životinjskog porijekla i od njih dobijene proizvode koji nisu namijenjeni za ishranu ljudi i o sprovođenju Direktive Vijeća 97/78/EZ u pogledu određenih uzoraka i predmeta koji su oslobođeni veterinarskih pregleda na granici osnovu te Direktive (Commission Regulation (EU) No 142/2011 of 25 February 2011 implementing Regulation (EC) No 1069/2009 of the European Parliament and of the Council laying down health rules as regards animal by-products and derived products not intended for human consumption and implementing Council Directive 97/78/EC as regards certain samples and items exempt from veterinary checkss at the border under that Directive)

## Predmet

### Član 1

Ovim pravilnikom propisuju se higijenski, veterinarsko- zdravstveni i drugi uslovi za nus proizvode životinjskog porijekla (u daljem tekstu: nus proizvodi) i proizvode dobijene od nus proizvoda, za objekte za preradu ili uništavanje, sakupljanje i prevoz nus proizvoda, sadržaj zahtjeva za izdavanje odobrenja, odnosno upis u registar odobrenih objekata, dokumentaciju koja se prilaže uz zahtjev, sadržaj i način vođenja registra, količine i način odlaganja nus proizvoda zakopavanjem ili spaljivanjem i uslove za stočna groblja ili jame-grobnice.

## Značenje izraza

### Član 2

Izrazi upotrijebljeni u ovom pravilniku imaju sljedeća značenja:

1) **krznašice** su životinje koje se drže ili uzgajaju za proizvodnju krzna i ne koriste za proizvodnju hrane;

2) **krv** je svježa krv životinja;

3) **hranivo** je proizvod životinjskog porijekla, u prirodnom obliku, svjež ili konzerviran koji je dobijen industrijskom preradom, organske ili neorganske supstance koje sadrže ili ne sadrže dodatke hrani za životinje, a namijenjene su za peroralnu ishranu životinja direktno, ili nakon prerade ili u pripremi krmnih smješa ili kao nosači premiksa, uključujući obrađene životinjske proteine, proizvode od krvi, topljene masti, proizvode od jaja, riblje ulje, derivate masti, kolagen, želatin i hidrolizovane proteine, dikalcijum

fosfat, trikalcijum fosfat, mlijeko, proizvode na bazi mlijeka, proizvode od mlijeka, kolostrum, proizvode od kolostruma i talog iz centrifuge ili separatora;

4) **proizvodi od krvi** su proizvodi dobijeni od krvi ili frakcija krvi, izuzev krvnog brašna, a uključuju i sušenu, zamrznutu, odnosno tečnu plazmu, sušenu punu krv, sušena, zamrznuta, odnosno tečna crvena krvna zrnca ili njihove djelove, kao i mješavine tih proizvoda;

5) **obrađen životinjski protein** je protein životinjskog porijekla koji je dobijen isključivo od nus proizvoda kategorije 3, koji se upotrebljava kao hrana za životinje, odnosno za proizvodnju hrane za životinje, uključujući hranu za kućne ljubimce, ili za proizvodnju organskog đubriva i oplemenjivača zemljišta, osim proizvoda od krvi, mlijeko, proizvoda na bazi mlijeka, proizvoda od mlijeka, kolostrum, proizvoda od kolostruma, talog iz centrifuge ili separatora, želatin, hidrolizovan protein i dikalcijum fosfat, jaja i proizvoda od jaja, uključujući ljuske jaja, trikalcijum fosfat i kolagen;

6) **krvno brašno** je obrađeni životinjski protein koji je dobijen toplotnom preradom krvi ili frakcija krvi;

7) **riblje brašno** je obrađeni protein životinjskog porijekla koji je dobijen od vodenih životinja, osim morskih sisara;

8) **topljena mast** je mast dobijena preradom:

a) nus proizvoda; ili

b) proizvoda za ishranu ljudi, koje nijesu namijenjeni za ishranu ljudi;

9) **riblje ulje** je ulje dobijeno preradom vodenih životinja ili ulje dobijeno preradom ribe za ishranu ljudi, koje se ne koristi za ishranu ljudi;

10) **nus proizvodi pčelarstva** su med, pčelinji vosak, matična mliječ, propolis ili polen, koji nijesu namijenjeni za ishranu ljudi;

11) **kolagen** je proizvod na bazi proteina, koji se dobija od kože, kostiju i tetiva životinja;

12) **želatin** je prirodni, rastvorljiv protein, želiran ili neželiran, koji se dobija djelimičnom hidrolizom kolagena dobijenog od kostiju, kože, tetiva i ligamenata životinja;

13) **čvarci** su proteinski ostaci od topljenja masti;

14) **hidrolizovani proteini** su polipeptidi, peptidi i aminokiseline i njihove mješavine, dobijene hidrolizom nus proizvoda životinjskog porijekla;

15) **bijela voda** je mješavina mlijeka, proizvoda na bazi mlijeka ili mliječnih prerađevina sa vodom koja se sakuplja tokom ispiranja opreme, uključujući ispiranje posuda koje se koriste za mliječne proizvode, prije njihovog čišćenja i dezinfekcije;

16) **konzervirana hrana za kućne ljubimce** je toplotno obrađena hrana za kućne ljubimce u hermetički zatvorenoj konzervi;

17) **žvakalice za pse** su proizvodi koji se daju kućnim ljubimcima i koji su proizvedeni od neštavljenih koža papkara i kopitara ili drugog materijala životinjskog porijekla;

18) **poboljšivač ukusa** je tečni ili dehidrirani prerađeni proizvod životinjskog porekla koji se koristi za poboljšanje palatibilne vrijednosti hrane za kućne ljubimce;

19) **ugostiteljski otpad** je otpad od hrane, uključujući korišćeno jestivo ulje iz restorana, ugostiteljskih objekata i kuhinja;

20) **ostaci fermentacije** su ostaci od prerade nus proizvoda u objektu za proizvodnju biogasa;

21) **sadržaj digestivnog trakta** je sadržaj koji se nalazi u digestivnom traktu sisara i ratita;

22) **derivati masti** su proizvodi dobijeni od topljenih masti;

23) **guano** je prirodni nemineralizovani proizvod sakupljen iz izmeta slijepih miševa ili divljih morskih ptica;

24) **mesno-koštano brašno** su životinjski proteini dobijeni preradom nus proizvoda kategorije 1 ili 2;

25) **obrađene kože** su proizvodi dobijeni od neobrađenih koža, osim žvakalica za pse, koji su:

- a) sušeni;
- b) suvo soljeni ili vlažno soljeni najmanje 14 dana prije otpreme;
- c) soljeni najmanje sedam dana u morskoj soli sa dodatkom 2% natrijum karbonata;
- d) sušeni najmanje 42 dana na temperaturi od najmanje 20 °C; ili
- e) konzervirani postupkom osim štavljenja;

26) **neobrađene kože** su kožna i potkožna tkiva koja nijesu prošla nijedan postupak obrade osim rezanja, hlađenja ili zamrzavanja;

27) **neprerađeno perje i djelovi perja** su perje i djelovi perja, koji nijesu tretirani vodenom parom;

28) **neobrađena vuna** je vuna, osim vune koja je:

- a) podvrgnuta mašinskom pranju;
- b) dobijena štavljenjem;
- c) obrađena nekom drugom metodom;
- d) proizvedena od životinja, osim svinja, i koja je obrađena mašinskim pranjem;
- e) proizvedena od životinja, osim svinja, koja je namijenjena za otpremu u pogon za proizvodnju dobijenih proizvoda od vune i koja je obrađena najmanje jednom od sljedećih metoda:

- hemijskom depilacijom gašenim krečom ili natrijum sulfidom,
- dimljenjem (fumigacijom) formaldehidom u hermetički zatvorenoj komori najmanje 24 sata,
- industrijskim čišćenjem koje se sastoji od potapanja vune u deterdžent rastvorljiv u vodi, na temperaturi od 60-70 °C,
- skladištenje, koje može uključivati vrijeme transporta, na temperaturi od 37 °C tokom osam dana, 18 °C tokom 28 dana, ili 4 °C tokom 120 dana;

29) **neobrađena dlaka** je dlaka osim dlake koja je:

- a) bila podvrgnute mašinskom pranju;
  - b) dobijena štavljenjem;
  - c) obrađena nekom drugom metodom kojom se isključuju svi neprihvatljivi rizici za zdravlje ljudi i životinja;
  - d) proizvedena od životinja, osim svinja, i bila obrađena mašinskim pranjem;
  - e) proizvedena od životinja, osim svinja, koja je namijenjena otpremi u pogon za proizvodnju dobijenih proizvoda od dlake i koja je obrađena najmanje jednom od sljedećih metoda:
- hemijskom depilacijom gašenim krečom ili natrijum sulfidom;
  - dimljenjem (fumigacijom) formaldehidom u hermetički zatvorenoj komori tokom najmanje 24 sata;
  - industrijskim potapanjem dlake u deterdžent rastvorljiv u vodi, na temperaturi od 60-70°C;
  - skladištenje, koje može uključivati vrijeme transporta, pri temperaturi od 37°C tokom osam dana, 18°C tokom 28 dana, ili 4°C tokom 120 dana.

30) **neobrađene svinjske čekinje** su svinjske čekinje osim svinjskih čekinja koje su:

- a) podvrgnute mašinskom pranju;
- b) dobijene štavljenjem; ili
- c) obrađene nekom drugom metodom;

31) **meduproizvod** je dobijeni proizvod namijenjen za proizvodnju lijekova, veterinarskih lijekova, medicinskih sredstava, aktivnih medicinskih proizvoda namijenjenih za implantaciju, "in vitro"

dijagnostičkih medicinskih sredstava ili laboratorijskih reagensa;

32) **laboratorijski reagens** je upakovani proizvod, spreman za upotrebu, koji sadrži nus proizvode životinjskog porijekla ili dobijene proizvode ili u kombinaciji sa drugim supstancama neživotinjskog porijekla namijenjen je za posebnu laboratorijsku upotrebu kao reagens ili reagenski proizvod, kalibrator ili kontrolni materijal za otkrivanje, mjerenje, ispitivanje ili proizvodnju drugih supstanci;

33) **sredstvo koje se koriste za in vitro dijagnostiku** je upakovani proizvod spreman za upotrebu, koji sadrži proizvod od krvi ili drugi nus proizvod, i koji se koristi samostalno ili u kombinaciji kao reagens, reagenski proizvod, kalibrator, oprema ili neki drugi sistem, namijenjen za upotrebu in vitro za ispitivanje uzoraka ljudskog ili životinjskog porijekla, radi dijagnostikovanja fiziološkog stanja, zdravstvenog stanja, bolesti ili genetske abnormalnosti, ili za određivanje sigurnosti i podudarnost sa reagensima, osim donirane organe ili krv;

34) **uzorci za istraživanja i dijagnostiku** su nus proizvodi i dobijeni proizvodi namijenjeni za proučavanje u sklopu dijagnostičkih aktivnosti ili analize, radi promovisanja napretka nauke i tehnologije u okviru obrazovanja ili istraživanja;

35) **trgovački uzorci** su nus proizvodi životinjskog porijekla ili dobijeni proizvodi namijenjeni za obavljanja procesa proizvodnje uključujući preradu nus proizvoda ili dobijenih proizvoda, proizvodnju hrane za životinje, hranu za kućne ljubimce ili dobijenih proizvoda, ili ispitivanje mašina ili opreme;

36) **suspajivanje** je obrada ili uklanjanje nus proizvoda ili dobijenih proizvoda, koji su otpad u objektu za suspajivanje;

37) **sagorijevanje** je postupak koji uključuje oksidaciju goriva radi iskorišćavanja energetske vrijednosti nus proizvoda životinjskog porijekla ili od njih dobijenih proizvoda ukoliko nijesu otpad;

38) **spaljivanje** je uklanjanje nus proizvoda ili od njih dobijenih proizvoda kao otpada u objektu za spaljivanje;

39) **ostaci od spaljivanja i suspajivanja** su ostaci, koji nastaju u objektima za spaljivanje ili suspajivanje u kojima se obrađuju nus proizvodi ili od njih dobijeni proizvodi;

40) **štavljenje** je učvršćivanje koža pomoću biljnih štavila, hromnih soli ili drugih supstanci (aluminijumske soli, soli gvožđa, soli silicijuma, aldehidi i hinoni, ili drugih sintetička štavila);

41) **taksidermija** je prepariranje, punjenje i namještanje koža životinja u njihovom stvarnom obliku;

42) **serija** je jedinica proizvodnje koja se proizvodi u istom pogonu na osnovu istih proizvodnih parametara (porijeklo materijala, ili više takvih jedinica koje se proizvode neprekinutim redosledom u istom pogonu i zajedno se skladište kao cjelina za otpremu);

43) **hermetički zatvorena posuda** je posuda koja je izrađena tako da onemogući ulazak mikroorganizama.

## **Objekti za preradu i uništavanje nus proizvoda**

### **Član 3**

Nus proizvodi mogu se prerađivati u objektima koji su upisani u registar odobrenih i registrovanih objekata (u daljem tekstu: registar).

U registar se upisuju objekti koji ispunjavaju uslove iz člana 7 ovog pravilnika.

Upis iz stava 2 ovog člana vrši se na osnovu zahtjeva za izdavanje odobrenja, odnosno upisa u registar (u daljem tekstu: zahtjev).

### **Sadržaj zahtjeva**

### **Član 4**

Zahtjev sadrži sljedeće podatke o:

- 1) nazivu i sjedištu, odnosno imenu i adresi pravnog ili fizičkog lica koje je podnosilac zahtjeva;
- 2) nazivu objekta, lokaciji-adresi objekta;
- 3) djelatnosti (vrsta djelatnosti, kapacitet, vrsta nus proizvoda).

## **Dokumentacija koja se podnosi uz zahtjev**

### **Član 5**

Uz zahtjev se podnosi sljedeća dokumentacija:

- 1) izvod iz Centralnog registra privrednih subjekata;
- 2) skica objekta, koja sadrži prikaz:
  - a) površina sa putevima koji su u funkciji obavljanja djelatnosti u objektu;
  - b) rasporeda prostorija i prostora;
  - c) rasporeda opreme i priključaka tople i hladne vode; i
  - d) smjera kretanja sirovina, proizvoda i zaposlenog lica;
- 3) opis tehnološkog postupka.

## **Način vođenja i sadržaj registra**

### **Član 6**

Registar se vodi u elektronskom obliku.

U registar se upisuju podaci o:

- 1) subjektu u poslovanju nus proizvodima:
  - a) naziv i sjedište, odnosno ime i adresu;
  - b) PIB;
  - c) odgovorno lice;
  - d) telefon/fax/mail
- 2) objektu:
  - a) naziv objekta;
  - b) lokacija-adresa objekta;
  - c) kontrolni (odobreni) broj;
  - d) datum izgradnje objekta;
- 3) djelatnosti:
  - a) vrsta djelatnosti;
  - b) kapacitet;
  - c) vrsta nus proizvoda;
- 4) broju i datumu izdavanja rješenja o brisanju iz registra.

## **Uslovi za objekte u kojima vrši prerada, skladištenje I uništavanje nus proizvoda**

### **Član 7**

Objekti u kojim se vrši prerada, skladištenje i uništavanje nus proizvoda treba da ispunjavaju opšte higijenske i posebne zahtjeve date u Prilogu 1 koji je sastavni dio ovog pravilnika.

Proizvodi dobijeni od nus proizvoda (u daljem tekstu: dobijeni proizvodi) treba da ispunjavaju higijenske, veterinarsko-zdravstvene i druge posebne zahtjeve date u Prilogu 2 koji je sastavni dio ovog pravilnika.

Nus proizvodi mogu se odlagati zakopavanjem ili spaljivanjem u skladu sa Prilogom 3 koji je sastavni dio ovog pravilnika.

## **Prestanak važenja propisa**

### **Član 8**

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje da važi Pravilnik o minimalnim tehničkim uslovima opremljenosti poslovnih prostorija za promet sirove kože, vune, krzna, dlake i životinjskih otpadaka ("Službeni list SRCG", broj 2/81) i prestaje primjena Pravilnika o načinu neškodljivog uklanjanja životinjskih leševa i otpadaka životinjskog porekla i o uslovima koje moraju da ispunjavaju objekti i oprema za sabiranje, neškodljivo uklanjanje i utvrđivanje uzroka uginuća i prevozna sredstva za transport životinjskih leševa i otpadaka životinjskog porekla ("Službeni list SFRJ", broj 53/89).

## **Stupanje na snagu**

### **Član 9**

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom listu Crne Gore".

Broj: 011-37/15-4

Podgorica, 31. jula 2015. godine

Ministar,

Prof. dr. **Petar Ivanović**, s.r.

## **PRILOG 1**

### **HIGIJENSKI, VETERINARSKO ZDRAVSTVENI I DRUGI USLOVI ZA OBJEKTE ZA PRERADU, SKLADIŠTENJE I UNIŠTAVANJE NUS PROIZVODA**

Objekti za preradu, skladištenje i uništavanje nus proizvoda treba da ispunjavaju opšte higijenske i druge posebne zahtjeve.

#### **1. Opšti higijenski zahtjevi za objekte u kojima se vrši prerada i uništavanje nus proizvoda**

Objekti u kojima se vrši prerada i uništavanje nus proizvoda treba da:

- a) su izgrađeni na način kojim se omogućava njihovo efikasno čišćenje, dezinfekcija i oticanje tečnosti;
- b) imaju prostorije za ličnu higijenu (toaleti, garderobe i umivaonici za zaposlene);
- c) imaju odgovarajuću zaštitu od štetočina (insekti, glodari i ptice);
- d) se uređaji, oprema i pribor redovno održavaju, a oprema za mjerenje da se redovno kalibriše; i
- e) se vozila kojima se vrši prevoz nus proizvoda, kontejneri i posude redovno čiste, peru i dezinfikuju;
- f) obezbijede da lica zaposlena u objektu nose odgovarajuću, čistu i, po potrebi, zaštitnu odjeću.

g) obezbijede da lica koja rade u nečistom dijelu ne ulaze u čisti dio bez prethodne promjene radne odjeće i obuće ili njihove dezinfekcije;

h) obezbijede da oprema i mašine se ne premještaju iz nečistog u čisti dio bez prethodnog čišćenja i dezinfekcije.

## **2. Posebni uslovi za objekte za spaljivanje i suspaljivanje nus proizvoda**

Objekat za spaljivanje i suspaljivanje treba da bude projektovan, opremljen i izgrađen, i da radi na način da omogući da se spaljivanje obavlja na temperaturi od 850°C koja se mjeri 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 sagorijevanje, a da se gasovi koji nastaju oslobađaju na kontrolisan i homogen način, uključujući i najnepovoljnije uslove.

Objekat za spaljivanje i suspaljivanje treba da je izgrađen, odnosno smješten na čvrstom i suvom terenu, na način koji onemogućava pristup životinjama u objekat za spaljivanje, nus proizvodima koji su dopremljeni na spaljivanje i pepelu koji nastaje u procesu spaljivanja.

Ako se objekat za spaljivanje ili suspaljivanje nalazi na istom mjestu na kojem 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 kojem su smještene životinje i hrana za životinje;

b) oprema koja se koristi u objektu za spaljivanje malog kapaciteta ne treba da se koristi u objektu za uzgoj životinja;

Nus proizvodi i dobijeni proizvodi i pepeo treba da se skladište u pokrivenim, označenim i, po potrebi, nepropusnim kontejnerima.

Nus proizvodi koji nijesu kompletno spaljeni do pepela ne iznose se na deponiju nego se ponovo spaljuju, a pepeo koji nastaje u procesu spaljivanja uklanja se na deponiju.

U objektima za spaljivanje i suspaljivanje:

a) nus proizvodi treba da se prerađuju odmah po dopremi u objekat za preradu i do prerade skladište;

b) treba da se sistemski sprovodi zaštita od štetočina (insekti, glodari, ptice i druge štetočine);

Količinu i štetnost ostataka spaljivanja i suspaljivanja treba smanjiti na najmanju moguću mjeru, ostatke obraditi u objektu ili na nekom drugom odobrenom mjestu, ili odložiti na deponiju.

Prevoz i privremeno skladištenje suvih ostataka i prašine treba da se obavlja na način kojim se sprječava njihovo rasipanje po okolini (zatvorenim kontejnerima).

Objekat treba da ima opremu za mjerenje i registrovanje temperature, u cilju praćenja parametara i propisanih uslova za spaljivanje ili suspaljivanje.

Rezultati mjerenja temperature treba da se evidentiraju, u cilju verifikacije i provjere usklađenosti sa ovim pravilnikom.

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.

### **2.1. Posebni uslovi za objekte velikog kapaciteta za spaljivanje i suspaljivanje**

Objekti za spaljivanje i suspaljivanje u kojima se obrađuju samo nus proizvodi i dobijeni proizvodi, koji imaju kapacitet veći od 50 kg na sat (pogoni velikog kapaciteta) treba da, pored uslova utvrđenim zakonom kojim je uređeno upravljanje otpadom, ispunjavaju i sljedeće uslove:

a) svaka linija spaljivanja 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 posljednjeg dotoka vazduha sagorijevanja padne ispod 850°C, čime se obezbjeđuje održavanje temperature od 850°C ili 1100°C za svo vrijeme procesa i sve dok se nesagoreni materijal nalazi u komori za spaljivanje;

b) da je opremljen odgovarajućom opremom koja obezbjeđuje da se nus proizvodi životinjskog porijekla 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) da se postigne 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.

## Ispuštanje vode

Mjesto na kome se nalazi objekat za spaljivanje i suspaljivanje velikog kapaciteta, uključujući i skladištenje nus proizvoda, treba da je uređeno tako da se spriječi nedozvoljeno ili slučajno ispuštanje zagađujućih materija u zemljište, površinske ili podzemne vode u skladu sa posebnim propisom i da ima skladišni bazen za sakupljanje zagađene kišnice, zagađene vode nastale prosipanjem ili u toku gašenja požara.

### 2.2. Posebni uslovi za objekte malog kapaciteta za spaljivanje i suspaljivanje

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

a) mogu se koristiti samo za uklanjanje:

- uginulih kućnih ljubimaca; ili

- nus proizvoda kategorije 1, i to tkiva i organa kao specifični rizični materijal, utvrđene propisom o otkrivanju i suzbijanju Transmisivnih spongiformnih encefalopatija (u daljem tekstu: TSE): čitava tijela ili djelove tijela uginulih životinja koji u vrijeme njihovog uklanjanja i/ili zbrinjavanja sadrže specifični rizični materijal, nus proizvodi koji su sakupljeni tokom prečišćavanja otpadnih voda iz objekata za preradu nus proizvoda kategorije 1 ili drugih objekata u kojima se odlaže specifični rizični materijal, ugostiteljskog otpada iz prevoznih sredstava u međunarodnom prometu, nus proizvoda kategorije 2 ili nus proizvoda kategorije 3;

b) treba da bude opremljen pomoćnim gorionikom, ako se u pogon niskog kapaciteta unose nus proizvodi kategorije 1 i to tkiva i organi kao specifični rizični materijal, utvrđene propisom o otkrivanju i suzbijanju TSE: čitava tijela ili djelove tijela uginulih životinja koji u vrijeme njihovog uklanjanja i/ili zbrinjavanja sadrže specifični rizični materijal;

c) odgovorno lice u objektu treba da obezbijedi da se nus proizvodi životinjskog porijekla spale do pepela i da vodi evidenciju podatke o količini i kategoriji nus proizvoda i o datumu njihovog spaljivanja.

### 3. Posebni uslovi za objekte koji se koriste za sagorevanje (nus proizvoda životinjskog porijekla i dobijenih proizvoda kao goriva)

Objekat za sagorijevanje nus proizvoda i dobijenih proizvoda kao goriva treba da ispunjava sljedeće uslove:

a) nus proizvodi i dobijeni proizvodi treba da se skladište na odgovarajući način do upotrebe, ili se koriste u što kraćem roku kao gorivo;

b) kontejneri, posude i vozilo kojima su dopremljeni nus proizvodi treba da se peru i dezinfikuju na mestu određenom i opremljenom za te namjene sa kojeg se može sakupljati i odlagati otpadna voda, kako bi se izbjegao rizik kontaminacije životne sredine;

Izuzetno od podtačke b) ove tačke kontejneri, posude i vozila koji se koriste za prevoz topljenih masti mogu se čistiti i dezinfikovati u objektu utovara ili drugom odobrenom ili registrovanom objektu;

c) treba da je izgrađen, odnosno smješten na čvrstom i suvom terenu;

d) ako se topljene masti upotrebljavaju kao gorivo za sagorijevanje u nepokretnim motorima sa unutrašnjim sagorijevanjem, koji se nalaze na odobrenim ili registrovanim objektima za preradu hrane ili hrane za životinje, prerada hrane ili hrane za životinje na istoj lokaciji treba da se obavlja u odvojenim objektima.

e) objekat treba da je izgrađen na način kojim se ne omogućava pristup životinje nus proizvodima koji su dopremljeni na spaljivanje i pepelu koji nastaje u procesu spaljivanja.

f) ako se objekat za spaljivanje ili suspaljivanje nalazi na istom mjestu na kome je i objekat za držanje i uzgoj životinja za proizvodnju hrane:

1) objekat za sagorijevanje treba da je ogradom potpuno odvojen od dijela objekta u kome su smještene životinje, hrana za životinje i prostirka;

2) oprema koja se koristi u objektu za sagorijevanje ne može da se koristi u objektu za uzgoj



životinja;

3) zaposlena lica iz objekta za sagorijevanje, 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.

Nus proizvodi i dobijeni proizvodi namijenjeni za sagorijevanje kao gorivo i ostaci sagorijevanja skladište se u zatvorenom i pokrivenom prostoru za tu namjenu ili u pokrivenim, i nepropusnim kontejnerima.

Sagorijevanje nus proizvoda ili dobijenih proizvoda treba da se vrši na način da se sprječava unakrsna kontaminacija hrane za životinje.

Objekat za sagorijevanje treba 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.

Praćenje parametara i uslova pod kojima se obavlja postupak sagorijevanja treba da se obavlja automatski.

Rezultati mjerenja temperature evidentiraju se automatski, u cilju verifikacije i provjere usklađenosti sa ovim pravilnikom.

U objektu za sagorijevanje, prilikom sagorijevanja goriva sadržaj ukupnog organskog ugljenika u šljaki i pepelu treba da je manji od 3 % ili da je pri paljenju, njihov gubitak manji od 5 % mase suve materije.

Količinu i štetnost ostataka sagorijevanja treba smanjiti na najmanju moguću mjeru, a ostatke preraditi, odlagati ili upotrijebiti na propisani način.

Prevoz i privremeno skladištenje suvih ostataka i prašine obavlja se na način kojim se sprječava njihovo rasipanje po okolini (u zatvorenim kontejnerima).

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.

Nus proizvodi i dobijeni proizvodi koji nijesu kompletno sagorjeli ne treba da se iznose na deponiju nego sa ponovo sagorijevaju, ili odlaže na propisan način.

## **Vrste objekata i goriva koji se mogu upotrijebiti za sagorijevanje**

### **A. Nepokretni motori sa unutrašnjim sagorijevanjem**

#### 1. Sirovine:

U nepokretnim motorima sa unutrašnjim sagorijevanjem može da se koristi masna frakcija dobijena od nus proizvoda 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 sa propisanim metodama prerade:

- metode prerade 1, 2, 3, 4 i 5 ako je masna frakcija dobijena od nus proizvoda kategorije 1 i 2;
- metode prerade 1, 2, 3, 4, 5 i 7 ako je masna frakcija dobijena od nus proizvoda kategorije 3;
- metode prerade 1 do 7 ako je masna frakcija dobijena od riba.

b) masne frakcije treba da se odvoje od proteina, a ako su masti dobijene od preživara namijenjene sagorijevanju u drugom objektu, treba da se uklone nerastvorive nečistoće ako je njihov maseni udio veći od 0,15 %.

### **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 i neprerađeno živinsko đubrivo u skladu sa zahtjevima koji su dati u podtač. 3 do 5 ove tačke.

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

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 propisani zahtjevi za temperaturu 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/Nm<sup>3</sup> 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 <sup>3</sup>
sumpor dioksid	50
azotni oksidi (kao NO <sub>2</sub> )	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.

c) svi rezultati treba da 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, treba neprekidno da prati stvarni rad opreme i da se rezultati evidentiraju.

ako su granične vrijednosti emisije iz podtačke a) ove tačke povećane ili ako objekat za sagorijevanje koji se nalazi na gazdinstvu ne ispunjava propisane zahtjeve preduzimaju se mjere za usklađivanje emisija, a ako se ne može postići usaglašenost, prekida se rad objekta.

## 4. Posebni zahtjevi za objekte za preradu nus proizvoda sterilizacijom pod pritiskom

### Opšti uslovi

Objekat za preradu nus proizvoda sterilizacijom pod pritiskom i drugim metodama prerade pored opštih higijenskih zahtjeva treba da ispunjavaju i sljedeće uslove:

1. da se ne nalazi na istoj lokaciji na kojoj se nalaze klanice ili drugi odobreni ili registrovani objekti u skladu sa posebnim propisom, odnosno treba da je fizički odvojen od klanice ili drugog objekta u posebnoj zgradi;

2. da ima instaliran sistem sa pokretnom trakom koji povezuje objekat za preradu sa klanicom ili drugim objektom, koji se ne može zaobići i da ima odvojen ulaz, prostor za prijem, opremu i izlaz za pogon za preradu i za klanicu ili objekat;

a) Ako se nus proizvodi toplotno obrađuju, objekat treba da ima:

- opremu za praćenje temperature tokom vremena i, ako je to potrebno, za praćenje pritiska na kritičnim tačkama;

- uređaje koji neprekidno bilježe rezultate mjerenja;

- odgovarajući sigurnosni sistemi za sprječavanje nedovoljnog zagrijavanja;

b) prostor u kojem se vrši istovar dolaznog materijala za preradu treba da bude odvojen od prostora za preradu tih proizvoda i za skladištenje dobijenih proizvoda, kako bi se izbjegla kontaminacija dobijenog proizvoda unosom nus proizvoda.

1) Kontejneri i posude u kojima su dopremljeni nus proizvodi i vozila, osim brodova čiste se, peru i dezinfikuju na prostoru određenom za tu namjenu.

2) Objekat za preradu treba da ima odgovarajući sistem za odvod otpadnih voda.

### **Prečišćavanje otpadnih voda**

1. Objekti za preradu koji prerađuju nus proizvod kategorije 1 i drugi prostori u kojima se uklanja specifični rizični materijal, klanice i pogoni za preradu koji prerađuju nus proizvod kategorije 2 treba da ima početni stepen prečišćavanja otpadnih voda, proces predobrade za zadržavanje i sakupljanje materijala životinjskog porijekla.

Oprema koja se koristi u postupku predobrade treba da sadrži odvođe 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 objekta iz podtačke 1 ove tačke treba da prođu postupak predobrade, kojim se osigurava da se sve otpadne vode filtriraju tokom tog postupka prije ispuštanja iz prostora, bez mljevenja, omekšavanja kvašenjem ili druge obrade za prolazak čvrstih materijala kroz postupak predobrade.

3. Kompletni nus proizvodi, koji se zadržavaju u postupku predobrade u objektima iz podtačke 1 ove tačke sakupljaju se i prevoze se nus proizvodi kao kategorija 1 ili 2 i odlaže se na propisan način.

4. Otpadne vode koje su prošle postupak predobrade prečišćavaju se na propisani način.

5. Nus proizvodi životinjskog porijekla uključujući krv i mlijeko i od njih dobijeni proizvodi ne treba da se ispuštaju u otpadne vode bez prethodne obrade, kao ni talog iz centrifuge ili separatora.

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

U objektu za preradu nus proizvoda kategorije 1 i 2 treba da se 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 2 prerađuje kao nus proizvod kategorije 1.

### **Posebni zahtjevi za preradu nus proizvoda kategorije 3**

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 2, osim ako se nalaze u odvojenim zgradama.

2. Prerada nus proizvoda kategorije 3 može se odobriti na mjestu na kojem se rukuje, ili se prerađuje nus proizvodi kategorije 1 ili 2 ako je spriječena unakrsna kontaminacija:

a) rasporedom prostora, načinom prijema materijala i 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 materijali namijenjeni za hranu za životinje, objekti za preradu nus proizvoda kategorije 3 treba da imaju postavljene uređaje za provjeru prisustva stranih tijela, kao što su djelovi ambalaže ili Jornada metala u nus proizvodima životinjskog porijekla ili dobijenim proizvodima, sa tim da te djelove treba ukloniti prije ili tokom prerade.

## **5. Posebni zahtjevi za objekte za proizvodnju biogasa i komposta**

### **5.1. Objekti za proizvodnju biogasa**

1) Objekat za proizvodnju biogasa treba 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 mjerenja 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 nus proizvoda;
- u jedinici za pasterizaciju nus proizvoda 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.

2) Izuzetno od podtačke 1 ove tačke jedinica za pasterizaciju nije obavezna za pogone za proizvodnju biogasa koji prerađuju samo:

- a) nus proizvod kategorije 2 prerađen sterilizacijom pod pritiskom;
- b) nus proizvod 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 proizvod kategorije 3 koji je bio pasterizovan u drugom odobrenom pogonu;
- d) nus proizvode koji se mogu koristiti kao sirovina za nanošenje na zemljište u neprerađenom stanju, u slučaju stajnjaka, sadržaja digestivnog trakta koji je odvojen od digestivnog trakta, mlijeka, proizvoda od mlijeka i kolostruma, ako ne postoji opasnost za širenje naročito opasnih zaraznih bolesti;
- e) nus proizvode koji su obrađeni postupkom alkalne hidrolize.

## **5.2. Objekti za proizvodnju komposta**

1) Objekat za proizvodnju komposta treba da ispunjava sljedeće uslove:

a) treba da bude opremljen zatvorenim reaktorom ili prostorom za kompostiranje, koji se ne može zaobići prilikom unošenja nus proizvoda ili dobijenih proizvoda i treba da bude i opremljen:

- opremom za praćenje temperature u jedinici vremena;
- opremom za stalno bilježenje rezultata praćenja merenja temperature u jedinici vremena;
- odgovarajućim sigurnosnim sistemom za sprječavanje 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.

2) Izuzetno od podtačke 1 ove tačke 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 koji se mogu koristiti kao sirovina za nanošenje na zemljište u neprerađenom stanju, u slučaju stajnjaka, sadržaja digestivnog trakta koji je odvojen od digestivnog trakta, mlijeka, proizvoda od mlijeka i kolostruma, ako ne postoji opasnost za širenje naročito opasnih zaraznih bolesti;
- nus proizvode koji su obrađeni postupkom alkalne hidrolize.

### **5.3. Parametri prerade**

#### **Standardni parametri prerade**

1) U objektu za proizvodnju biogasa koji ima instaliranu jedinicu za pasterizaciju, materijal 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°C, 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.

Ako se u objektu za proizvodnju biogasa koristi neprerađen stajnjak, sadržaj digestivnog trakta, mlijeko, proizvodi od mlijeka, kolostrum, jaja i proizvodima od jaja, ti nus proizvodi se prerađuju u skladu sa stavom 2 podtač. b) i c) ove tačke.

2) U objektu za proizvodnju komposta neprerađeni materijali 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, celokupan materijal treba da bude tretiran u trajanju od najmanje 60 minuta.

Ako se u objektu za proizvodnju komposta koristi neprerađen stajnjak, sadržaj digestivnog trakta, mlijeko, proizvodi od mlijeka, kolostrum, jaja i proizvodima od jaja, ti nus proizvodi se u reaktoru prerađuju u skladu sa stavom 2 podtač. b) i c) ove tačke.

#### **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) U cilju ispunjavanja mikrobioloških standarda iz stava 1. ovog odjeljka ostaci fermentacije, odnosno kompost koji nisu u skladu sa mikrobiološkim standardima prerađuju se ponovo.

3) Prilikom pretvaranja nus proizvoda u biogas ili kompostiranje zajedno sa materijalima koji nijesu životinjskog porijekla

## **6. Uslovi za objekte za proizvodnju hrane za kućne ljubimce**

Objekti za proizvodnju hrane za kućne ljubimce treba da imaju odgovarajuće prostore za:

a) bezbjedno skladištenje i obradu nus proizvoda; i

b) odlaganje neupotrijebljenih nus proizvoda koji ostaju nakon proizvodnje, koji se otpremaju u objekat za spaljivanje i suspaljivanje ili preradu ili proizvodnju biogasa ili komposta.

## **7. Skladištenje nus proizvoda nakon njihovog sakupljanja**

Skladištenje nus proizvoda obuhvata:

a) razvrstavanje;

b) rasijecanje;

c) hlađenje;

d) smrzavanje;

e) soljenje ili konzerviranje drugim postupcima;

f) uklanjanje kože;

g) uklanjanje specifičnog rizičnog materijala;

h) rukovanje nus proizvodima u skladu sa veterinarskim propisima, kao što su post-mortem pregled ili uzorkovanje;

i) pasterizaciju nus proizvoda namijenjenih za pretvaranje u biogas ili kompost prije pretvaranja ili kompostiranja u drugom objektu ili pogonu;

j) prosijavanje.

Nus proizvodi mogu se skladištiti u objektu koji:

a) je izgrađen na način da se obezbjedi potpuna odvojenost nus proizvode kategorije 1 i 2 od nus proizvoda kategorije 3, od njihovog prijema do otpreme;

b) je natkriven prostor za prijem nus proizvoda;

c) 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) ima izgrađene i opremljene prostorije za smeštaj i presvlačenje radnika, toalete i kupatila;

e) ima obezbeđenu zaštitu od štetočina, (insekti, glodari i ptice);

f) ima skladišne prostorije za skladištenje nus proizvoda životinjskog porijekla na temperaturi koja obezbeđuje hlađenje na najmanje  $+4^{\circ}\text{C}$ , opremu za održavanje i regulaciju temperature i za praćenje i

bilježenje postignute temperature;

g) ima mjesto opremljeno za čišćenje, pranje i dezinfekciju kontejnera ili posuda u kojima se dopremaju nus proizvodi, kao i vozila kojima se prevoze, izuzev brodova.

### **8. Skladištenje dobijenih proizvoda**

Dobijeni proizvodi skladište se na način u objektima:

a) kojima se obezbjeđuje da se dobijeni proizvodi do otpreme skladište na način da zadrže svoja svojstva;

b) 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 2, osim ako je unakrsna-kontaminacija spriječena skladištenjem u potpuno odvojenim objektima;

c) u kojima ma 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 za zdravlje ljudi i životinja; ili

- ako se vrši prijem dobijenih proizvoda u pakovanjima, kao što su velike vreće, ili prekrivenim nepropusnim kontejnerima ili prevoznim sredstvima;

d) u kojima se lako čisti, pere i dezinfikuje, a podovi i slivnici da su postavljeni tako da se omogući lako oticanje tečnosti;

e) u kojima ma izgrađene i opremljene prostorije za smještaj i presvlačenje radnika, toalete i kupatila;

f) u kojima ima obezbjeđenu zaštitu od štetočina, kao što su insekti, glodari i ptice;

g) u kojima ima obezbjeđeno 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) u kojima ima odgovarajuće skladišne prostorije za skladištenje nus proizvoda.

### **9. Posebni zahtjevi za skladištenje mlijeka, proizvoda na bazi mlijeka i proizvoda dobijenih od mlijeka**

Mlijeko, proizvodi na bazi mlijeka i proizvodi dobijenih od mlijeka skladište se na odgovarajućoj temperaturi kako bi se izbjegli svi rizici po zdravlje ljudi i životinja u odobrenom ili registrovanom objektu za skladištenje, ili u odvojenom skladišnom prostoru u odobrenom ili registrovanom objektu za skladištenje.

### **10. Higijenski uslovi za obavljanje djelatnosti u registrovanom objektu**

Higijenski uslovi za obavljanje djelatnosti u registrovanom pogonu ili objektu su;

a) da je izgrađen na način da se lako čisti, pere i dezinfikuje;

b) da ima obezbjeđenu zaštitu od štetočina (insekti, glodari i ptice);

c) da se uređaji, oprema i pribor redovno održavaju;

d) da se nus proizvodi i od njih dobijeni proizvodi skladište u uslovima kojima se onemogućava kontaminacija;

e) da vode propisanu evidenciju.

### **11. Prevoz nus proizvoda**

Prevoz nus proizvoda i dobijenih proizvoda mogu da vrše samo registrovani prevoznici, osim prevoza između objekata istog subjekta, prevoznim sredstvima koja su prije upotrebe očišćena, oprana, dezinfikovana, suva i za koja su preduzete preventivne mjere da se za vrijeme prevoza spriječi kontaminacija i širenje bolesti koje se mogu prenijeti na ljude ili životinje.

### **Obilježavanje nus proizvoda i dobijenih proizvoda**

1) Utovar, pretovar, istovar i prevoz nus proizvoda 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 proizvodi kategorije 1, kategorije 2 i kategorije 3, kao i dobijeni proizvodi, budu na odgovarajući način obilježeni i držani odvojeno i prepoznatljivo.

Pošiljke nus proizvoda i dobijenih proizvoda, vozila i kontejneri i druga ambalaža u prometu obilježavaju se u boji u zavisnosti od kategorije materijala i to:

- za nus proizvode kategorije 1, crna boja,
- za nus proizvode kategorije 2, osim stajnskog đubriva i sadržaja sistema za varenje, žuta boja,
- za nus proizvode 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 pričvršćenoj na vozilo, kontejner i drugu ambalažu se:

a) jasno i vidljivo ističe kategorija nus proizvoda, odnosno za prerađene proizvode kategorija nus proizvoda od kojih je proizvod dobijen;

b) navodi tekst, u zavisnosti od kategorije materijala, i to:

- za nus proizvode kategorije 3, tekst: "NIJE ZA ISHRANU LJUDI",
- za nus proizvode kategorije 2, osim stajnjaka i sadržaja digestivnog trakta, i dobijene proizvode od materijala kategorije 2, tekst: "NIJE ZA ISHRANU ŽIVOTINJA",
- za nus proizvode kategorije 2 koji je namijenjen za ishranu životinja u skladu sa ovim pravilnikom, tekst: "ZA ISHRANU", sa 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 proizvoda kategorije 1, tekst: "SAMO ZA UNIŠTENJE",
- za proizvodnju hrane za kućne ljubimce, tekst: "SAMO ZA PROIZVODNJU HRANE ZA KUĆNE LJUBIMCE";
- za proizvodnju dobijenih proizvoda životinjskog porijekla: "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, tekst: "ŽELATIN ZA ISHRANU ŽIVOTINJA";
- za kolagen proizveden od nus proizvoda kategorije 3, tekst: "KOLAGEN ZA ISHRANU ŽIVOTINJA";
- za sirovu hranu za kućne ljubimce, tekst: "HRANA SAMO ZA KUĆNE LJUBIMCE";
- za ribu i proizvode od ribe namijenjene za ishranu riba ribe, prerađene i upakovane prije distribucije, ime i adresa proizvodnog objekta porijekla, i:
- za riblje brašno od ribe iz ulova,, tekst: "SAMO RIBLJE BRAŠNO OD ULOVLJENE RIBE - MOŽE SE UPOTREBLJAVATI ZA ISHRANU SVIH VRSTA RIBA IZ UZGOJA";
- za riblje brašna od ribe iz uzgoja, tekst: "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, tekst: "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, tekst: "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, tekst: "NIJE ZA ISHRANU LJUDI I ŽIVOTINJA",

- u slučaju organskih đubriva i oplemenjivača zemljišta, tekst: "ORGANSKO ĐUBRIVO I OPLEMENJIVAČ ZEMLJIŠTA/SPRIJEČITI PRISTUP ŽIVOTINJAMA ZA PROIZVODNJU TRETIRANOM ZEMLJIŠTU 21 DAN OD DANA PRIMJENE ",

- za materijal koji se koristi za ishranu životinja, ime i adresa sabirnog centra i tekst: "NIJE ZA ISHRANU LJUDI",

- za stajnjak i sadržaj digestivnog trakta, tekst: "STAJNJAK",

- za međuproizvode, na spoljnoj ambalaži, tekst: " SAMO ZA LJEKOVE/ VETERINARSKJE LJEKOVE/ MEDICINSKA SREDSTVA AKTIVNE MEDICINSKE PROIZVODE NAMIJENJENE ZA IMPLANTACIJU/ IN VITRO DIJAGNOSTIČKA MEDICINSKA SREDSTVA LABORATORIJSKE REAGENSE",

- za uzorke za istraživanja i dijagnostiku, tekst: "ZA ISTRAŽIVANJE I DIJAGNOSTIKU",

- za trgovačke uzorke, tekst: "TRGOVAČKI UZORAK KOJI NIJE ZA ISHRANU LJUDI",

- za izložbene predmete, tekst: "IZLOŽBENI PREDMET KOJI NIJE ZA ISHRANU LJUDI";

- za riblje ulje za proizvodnju lijekova, tekst: "Riblje ulje za proizvodnju lijekova.",

- za stajsko đubrivo obrađeno krečom, tekst: "MJEŠAVINA STAJSKOG ĐUBRIVA I KREČA",

- za prerađeno stajsko đubrivo koje je pretrpjelo obradu, tekst: "PRERAĐENO STAJSKO ĐUBRIVO",

c) Oznaka iz podtačke b) alineja 14 ove tačke ne koristi se 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) Oznake iz podtač. 1 i 2 ove tačke ne primjenjuju se na:

a) označavanje nus proizvoda kategorije 3, koji sadrži mlijeko, proizvode na bazi mlijeka i proizvode dobijene 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) za stajsko đubriva, koje se prevozi između dva mjesta na istom gazdinstvu ili između gazdinstava i korisnika;

c) za kombinovanu hrane za životinje, proizvedene od nus proizvoda ili dobijenih proizvoda, upakovane i stavljene na tržište kao hrana za životinje.

4) Za sakupljanje i skladištenje nus proizvoda, osim ugostiteljskog otpada, 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 tekstom: "kategorija G, slovima crne boje;

b) kontejner za sakupljanje nus proizvoda kategorije 2 treba da bude vidljivo i trajno obilježen tekstom: "kategorija 2", slovima žute boje;

c) kontejner za sakupljanje nus proizvoda kategorije 3 treba da bude vidljivo i trajno obilježen tekstom: "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 sakupljaju, skladište i prevoze nus proizvodi kategorije 1 pomiješani sa nus proizvodima kategorije 2 ili 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

proizvode kategorije 2 pomiješane sa kategorijom 3, kontejner se obilježava na način koji je propisan za obilježavanje nus proizvoda kategorije 2.

Sakupljanje i skladištenje nus proizvoda može se obavljati isključivo u međuobjektima, u zavisnosti od kategorije materijala i to:

- 1) za materijal kategorije 1, u međuobjektima za materijal kategorije 1;
- 2) za materijal kategorije 2, osim stajnjaka, u međuobjektima za materijal kategorije 2;
- 3) za materijal kategorije 3, u međuobjektima za materijal kategorije 3.

Skladištenje dobijenih proizvoda vrši se isključivo u objektima za skladištenje.

### **Dokumentacija**

1) Nakon završetka utovara nus proizvoda i dobijenih proizvoda izdaje se potvrda o isporuci, u tri primjerka, od čega original koji prati pošiljku tokom prevoza i zadržava je primalac, a ostali primjerci (kopije), jedan primjerak zadržava isporučilac, a drugi primjerak zadržava prevoznik.

Potvrda o isporuci ne treba da prati:

a) proizvode dobijene od nus proizvoda kategorije 3 i organska đubriva i oplemenjivače zemljišta u maloprodaji tokom snabdijevanja krajnjih korisnika, osim subjekata u poslovanju;

b) mlijeko, proizvode na bazi mlijeka i proizvode dobijeni od mlijeka koji su nus proizvodi kategorije 3, koji se sakupljaju i vraćaju u objekte za preradu mlijeka, ako ti objekti primaju prethodno isporučene proizvode, naročito od svojih kupaca;

c) kombinovanu hranu za životinje koja se stavlja na tržište upakovana i označena.

2) Potvrda o isporuci 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 i, ako ima, broj usne 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 namene);

g) vrstu i broj životinja i opis materijala;

h) izjavu isporučioaca kojom se potvrđuje da su nus proizvodi, 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;

i) da pošiljka nije bila u kontaktu sa proizvodima životinjskog porijekla, odnosno životinjama koji su predstavljali rizik za širenje zaraznih bolesti;

j) da su preduzete sve preventivne mjere da se spriječi kontaminacija nus proizvoda i dobijenih proizvoda patogenim mikroorganizmima, kao i unakrsna kontaminacija između različitih kategorija materijala;

k) 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, 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 mere da se za vreme prevoza spreči kontaminacija sporednih proizvoda i dobijenih proizvoda patogenim mikroorganizmima, kao i unakrsna kontaminacija između različitih kategorija materijala;

1) potpis isporučioaca, odnosno prevoznika koji treba da bude u boji koja je različita od boje slova teksta potvrde o isporuci.

3) Potvrdu o isporuci popunjava i potpisuje odgovorno lice.

4) Prilikom preuzimanja nus proizvoda i dobijenih proizvoda izdaje se potvrda o preuzimanju, u najmanje tri primjerka, od čega original zadržava primalac, a ostali primjerke- kopije, jedan primjerak zadržava isporučilac, a drugi primjerak zadržava prevoznik, a koja 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, 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.

### **Trajna identifikacija dobijenih proizvoda**

1) Trajna identifikacija dobijenih proizvoda nastalih preradom nus proizvoda kategorije 1 i 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 iz stava 1 tačka 2 ovog člana.

3) Praćenje i bilježenje parametara iz stava 2 ovog člana obuhvata i utvrđivanje sadržaja intaktnog GHT, kao triglicerida u prečišćenom petroletru 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 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.

## **PRILOG 2**

### **HIGIJENSKO-VETERINARSKI, ZDRAVSTVENI I DRUGI ZAHTJEVI ZA DOBIJENE PROIZVODE**

#### **1. Mikrobiološki standardi**

Mikrobiološki standardi za dobijene proizvode-hrana za životinje su:

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 priloga ne primjenjuju se na topljene masti i riblje ulje koji su dobijeni preradom nus proizvoda ako se uzorkuju prerađeni životinjski proteini dobijene istom preradom kako bi se osigurala usklađenost sa tim standardima.

## 2. Zahtjevi za obrađene životinjske proteine

### A. Sirovine

U proizvodnji obrađenog životinjskog proteina može da se upotrebljava samo nus proizvod kategorije 3 osim kože životinja, kopita, perje, vuna, rogove, dlake i krzna koji potiču od uginulih životinja, koje nijesu pokazale nikakve znake bolesti koje se preko tih proizvoda mogu prenijeti na ljude ili životinje, masnog tkiva koje potiče od životinja koje nijesu pokazivale nikakve znake bolesti koje se mogu prenijeti na ljude ili životinje, koje su zaklane u klanici i za koje je pregledom prije klanja dozvoljeno klanje za ishranu ljudi i ugostiteljskog otpada.

### B. Standardi prerade

1. Obrađeni životinjski protein dobijen od sisara prerađuje se sterilizacijom pod pritiskom. Izuzetno obrađeni životinjski protein može se 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 objekta za preradu nus proizvoda kategorije 3 u objekat za proizvodnju hrane za kućne ljubimce ili odobreno skladište, iz kojeg se direktno otprema u objekat za proizvodnju hrane za kućne ljubimce.

2. Riblje brašno prerađuje se metodama prerade u skladu sa propisom kojim su uređene metode prerade.

Prije početka prerade nus proizvodi proveravaju se na prisustvo materijala koji nijesu nus proizvodi, a ako je provjerom utvrđeno prisustvo materijala koji nijesu sporedni proizvodi, ti materijali uklanjaju se iz nus proizvoda 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 iz tačke 1 ovog priloga.

### 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

obezbjeduju 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.

### **3. Zahtjevi za proizvode od krvi**

Proizvodi od krvi dobijaju se preradom krvi dobijene od zaklanih životinja, koje su bezbjedne za ishranu ljudi, i od životinja čiji su trupovi ili djelovi tijela nakon klanja odbačeni kao nebezbedni za ishranu ljudi, ali koje nijesu pokazivale znake zaraznih bolesti koje se mogu prenijeti na ljude ili životinje, primjenom metoda u skladu sa I propisom kojim su uređene metode nus proizvoda.

#### **4. Zahtjevi za topljene masti, riblje ulje i derivate masti od nus proizvoda kategorije 3**

##### **A. Sirovine**

##### **1. Topljene masti**

Za proizvodnju topljenih masti mogu se upotrebljavati samo nus proizvoda kategorije 3, osim kože od uginulih životinja, koje nijesu pokazale nikakve znake bolesti koje se preko tih proizvoda mogu prenijeti na ljude ili životinje, masnog tkiva koje potiče od životinja koje nijesu pokazivale nikakve znake bolesti koje se mogu prenijeti na ljude ili životinje, koje su zaklane u klanici i za koje je pregledom prije klanja dozvoljeno klanje za ishranu ljudi i ugostiteljskog otpada.

##### **2. Riblje ulje**

Za proizvodnju ribljeg ulja mogu se upotrebljavati samo nus proizvodi kategorije 3 i to: vodene životinje i djelovi tih životinja, osim morskih sisara, koje nijesu pokazivale znake zaraznih bolesti koje se mogu prenijeti na ljude ili životinje, vodene životinje koje potiču iz objekata za proizvodnju proizvoda namijenjenih za ishranu ljudi i proizvodi životinjskog porijekla od vodenih životinja ili hranu koja sadrži proizvode od vodenih životinja koja više nije namijenjena za ishranu ljudi iz komercijalnih razloga, poteškoća u proizvodnji, grešaka u pakovanju ili drugih nedostataka koji ne predstavljaju rizik za zdravlje ljudi ili životinja

##### **B. Standardi prerade**

Topljene masti prerađuju se metodom prerade 1, 2, 3, 4, 5 ili 7.

Riblje ulje prerađuje se metodama prerade u skladu sa propisom kojim su uređene metode prerade.

Topljene masti dobijene od nus proizvoda porijeklom od preživara treba da se prečiste 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.

#### **5. Zahtjevi za mlijeko, kolostrum i druge proizvode dobijene od mlijeka ili kolostruma**

##### **A. Sirovine**

Za proizvodnju mlijeka, proizvoda na bazi mlijeka i proizvoda dobijenih od mlijeka može se upotrebljavati samo mlijeko koje potiče iz objekata za proizvodnju proizvoda namijenjenih za ishranu ljudi, osim taloga iz centrifuge ili separatora, mlijeko koje više nije namijenjeno za ishranu ljudi iz komercijalnih razloga, poteškoća u proizvodnji, grešaka u pakovanju ili drugih nedostataka koji ne predstavljaju rizik za zdravlje ljudi ili životinja i sirovo mlijeko koje potiče od životinja koje nijesu pokazivale znake zaraznih bolesti koje se tim proizvodima mogu prenijeti na ljude ili životinje.

Kolostrum se može upotrebljavati samo ako je dobijen od 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, mlijeko se tretira nekim od sljedećih postupaka, i to:

1) postupkom sterilizacije pri postignutoj vrijednosti  $F_c 3$  (temperaturni tretman pri kome je najhladnija tačka proizvoda dovoljno zagrijevana da se postigne efekat koji se postiže na temperaturi od  $121^\circ\text{S}$  ( $250^\circ\text{F}$ ) za tri minuta pri iznenadnom zagrevanju i hlađenju) ili višoj;

2) postupkom UHT (ultra visoki temperaturni tretman primjenom temperature od  $132^\circ\text{C}$  u trajanju od najmanje jedne sekunde), uz primjenu:

a) fizičkog tretmana:

- sušenja uz dodatno zagrevanje na temperaturi od  $72^\circ\text{C}$  ili višoj, u slučaju mlijeka 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 pasterizacija na temperaturi od  $72^\circ\text{C}$  u trajanju od najmanje 15 sekundi, odnosno ekvivalentan efekat pasterizacije 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  $72^\circ\text{C}$  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 ove tačke.

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 ove tačke, treba da bude sakupljana 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 zagađivanja proizvoda;

2) finalni proizvod označava se kao nus proizvod kategorije 3 i treba da bude:

a) upakovan u novu ambalažu; ili

b) da se preveze p rinfuzu, kontejnerima, odnosno drugim prevoznim sredstvima, koji su prije upotrebe očišćeni, oprani i dezinfikovani dezinfekcionim sredstvom za te namjene.

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

### **6. Zahtjevi za talog iz centrifuge i separatora**

Nus proizvod kategorije 3, koji sadrži talog iz centrifuge ili separatora, treba da se toplotno obradi pri temperaturi od najmanje  $70^\circ\text{C}$  u trajanju od 60 minuta ili pri temperaturi od najmanje  $80^\circ\text{C}$  u trajanju od 30 minuta prije stavljanja na tržište za ishranu životinja za proizvodnju.

### **7. 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 životinja ili njihovih djelova koje pripadaju zoološkim rodovima Rodentia, kože koja potiče od uginulih životinja, koje nijesu pokazale nikakve znake bolesti koje se preko tih proizvoda mogu prenijeti na ljude ili životinje, masnog tkiva koje potiče od životinja koje nijesu pokazivale nikakve znake bolesti koje se mogu prenijeti na ljude ili životinje, koje su zaklane u klanici i za koje je pregledom prije klanja dozvoljeno klanje za ishranu ljudi i ugostiteljskog otpada.

#### B. Standardi prerade za želatin

Želatin se proizvodi na način kojim se obezbjeđuje da se neprerađeni materijal 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, poslije čega se pročišćava filtracijom i postupkom sterilizacije, a nakon čega želatin može da se podvrgne procesu sušenja i po potrebi, procesu pulverizacije ili presovanju.

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 posebno 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 tač. 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 preradu koji je određen samo za proizvodnju hidrolizovanog proteina;

b) nus proizvoda kategorije 3 treba da se pripremi za preradu 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.

## 8. Zahtjevi za dikalcijum fosfat

#### A. Sirovine

Za proizvodnju dikalcijum fosfata može se upotrebljavati nus proizvod kategorije 3 ili dobijeni proizvod od nus proizvod kategorije 3, osim životinja ili njihovih djelova koje pripadaju zoološkim rodovima Rodentia, kože koja potiče od uginulih životinja, koje nijesu pokazale nikakve znake bolesti koje se preko tih proizvoda mogu prenijeti na ljude ili životinje, masnog tkiva koje potiče od životinja koje nijesu pokazivale nikakve znake bolesti koje se mogu prenijeti na ljude ili životinje, koje su zaklane u klanici i za koje je pregledom prije klanja dozvoljeno klanje za ishranu ljudi i ugostiteljskog otpada.

#### B. Standardi prerade

1) Prilikom proizvodnje dikalcijum fosfata, nus proizvod kategorije 3 tretira se postupkom finog sitnjenja cjelokupnog koštanog materijala i odmaščivanja 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 podtačke 1 ove tačke 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 podtačke 2 ove tačke 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, kosti treba da potiču od trupova životinja za koje je poslije veterinarsko-sanitarne kontrole procenjeno da su bezbedni za ishranu ljudi.

## **9. Zahtjevi za trikalcijum fosfat**

### **A. Sirovine**

Za proizvodnju trikalcijum fosfata može se upotrebljavati samo materijal kategorije 3 ili dobijeni proizvodi od materijala kategorije 3, osim životinja ili njihovih djelova koje pripadaju zoološkim rodovima Rodentia, kože koja potiče od uginulih životinja, koje nijesu pokazale nikakve znake bolesti koje se preko tih proizvoda mogu prenijeti na ljude ili životinje, masnog tkiva koje potiče od životinja koje nijesu pokazivale nikakve znake bolesti koje se mogu prenijeti na ljude ili životinje, koje su zaklane u klanici i za koje je pregledom prije klanja dozvoljeno klanje za ishranu ljudi i ugostiteljskog otpada.

### **B. Standardi prerade**

Prilikom proizvodnje trikalcijum fosfata, nus proizvoda kategorije 3 tretira se postupkom finog sitnjenja cjelokupnog koštanog materijala u pojedinačne djelove veličine do 14 mm i odmašćivanja vrelom vodom u izmjenjivaču toplote, a postupak se nastavlja kontinuiranim procesom zagrijavanja vodenom parom na temperaturi od 145°C i pritisku od 4 bara, u trajanju od 30 minuta.

Postupkom se dobija hidroksiapatit iz koga se centrifugovanjem izdvaja protein.

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

## **10. Zahtjevi za kolagen**

### **A. Sirovine**

Za proizvodnju kolagena može se upotrebljavati samo nus proizvod kategorije 3 ili dobijeni proizvodi od nus proizvod kategorije 3, osim životinja ili njihovih djelova koje pripadaju zoološkim rodovima Rodentia, kože koja potiče od uginulih životinja, koje nijesu pokazale nikakve znake bolesti koje se preko tih proizvoda mogu prenijeti na ljude ili životinje, masnog tkiva koje potiče od životinja koje nijesu pokazivale nikakve znake bolesti koje se mogu prenijeti na ljude ili životinje, koje su zaklane u klanici i za koje je pregledom prije klanja dozvoljeno klanje za ishranu ljudi i ugostiteljskog otpada.

### **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 kiselinom ili bazom, ispiranje jednom ili više puta, poslije čega se primjenjuje filtracija i ekstrudacija.

Poslije tretmana kolagen se podvrgava 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".

## **11. Zahtjevi za proizvode od jaja**



## A. Sirovine

Za proizvodnju proizvoda od jaja može se upotrebljavati samo nus proizvod koji potiče iz objekata za proizvodnju proizvoda namijenjenih za ishranu ljudi, koji više nije namijenjen za ishranu ljudi iz komercijalnih razloga, problema u proizvodnji, grešaka u pakovanju ili drugih nedostataka koji ne predstavljaju rizik za zdravlje ljudi ili životinja i nus proizvodi iz inkubatora, jaja, nus proizvodi od jaja, uključujući i ljuske jaja.

## B. Standardi prerade

Prilikom proizvodnje proizvoda od jaja, jaja se prerađuju metodom prerade 1, 2, 3, 4, 5 ili 7.

### **12. Zahtjevi za ishranu životinja za proizvodnju, osim krznašica**

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 proizvodom kategorije 3; i

d) ako su preduzete mjere da se spriječi kontaminacija materijala.

### **13. Zahtjevi za hranu za ribe i mamce za ribolov**

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

a) da se prerađuju 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 od ulovljene ribe koji nastaju u objektima za proizvodnju proizvoda od ribe za ishranu ljudi; ili
- od uzgajane ribe, pod uslovom da se koristi za ishranu druge vrste uzgajane ribe;

c) da se prerađuju u objektu za preradu metodom koja obezbjeđuje mikrobiološku ispravnost proizvoda uključujući patogene koji izazivaju bolesti riba.

### **14. Zahtjevi za neprerađeni stajnjak**

1) Neprerađeni stajnjak, izuzev stajnjaka porijeklom od živine i konja, stavlja se u promet ako potiče iz oblasti koje nijesu pod mjerama za sprječavanje širenja, suzbijanje i iskorjenjivanje zaraznih bolesti životinja zbog pojave naročito opasnih zaraznih bolesti.

2) Neprerađeni stajnjak može da se stavlja 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 biogasa, odnosno komposta.

3) Neprerađeni stajnjak porijeklom od živine stavlja se u promet ako:

potiče iz oblasti koja nije pod mjerama za sprječavanje širenja, suzbijanja i iskorjenjivanja zaraznih bolesti životinja zbog pojave bolesti Newcastle, odnosno avijarne influence.

### **15. Zahtjevi za guano slijepih miševa, prerađeni stajnjak i proizvodi dobijeni od prerađenog stajnskog đubriva**

1) Prerađeni stajnjak i proizvodi od prerađenog stajnjaka mogu se stavljati u promet ako:

a) potiču iz objekata za proizvodnju 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 dr.) 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 odgovaraju mikrobiološkim standardima iz podtačke 2 ove tačke.

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,

Reprezentativni uzorci prerađenog stajnjaka, uzeti za vrijeme, odnosno pri otpremanju iz skladišta objekata za proizvodnju 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  $m$ ).

### **16. Zahtjevi za određena organska đubriva i oplemenjivaše zemljišta**

1. Za proizvodnju organskih đubriva i oplemenjivača zemljišta mogu se koristiti nus proizvodi kategorije 2 i 3.

2. Organska đubriva i oplemenjivači zemljišta, osim stajnjaka, sadržaja digestivnog trakta, komposta, mlijeka, proizvoda na bazi mlijeka, proizvoda od mlijeka, kolostruma, proizvoda od kolostruma i ostataka digestije nastalih pretvaranjem nus proizvoda životinjskog porijekla ili dobijenih proizvoda u biogas, prerađuju se:

a) metodom prerade 1 (sterilizacija pod pritiskom) ako se kao sirovina koriste nus proizvodi kategorije 2;

b) upotrebom obrađenih životinjskih proteina; ili

c) metodom prerade 1 do 7, ako se kao sirovina koriste nus proizvodi kategorije 3 koji se ne koriste za proizvodnju prerađenih životinjskih bjelančevina.

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. 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 iz priloga 1 ovog pravilnika;

b) mikrobiološkim standardom iz Priloga 2 ovog pravilnika, u slučaju prerađenog proteina životinjskog porekla, odnosno prerađenih proizvoda od nus proizvoda kategorije 2.

4. 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 ako je protekao period karence koji iznosi 21 dan od dana primjene organskog đubriva ili oplemenjivača zemljišta.

## **17. Zahtjevi za hranu za kućne ljubimce i žvakalice za pse**

### **1. Sirova hrana za kućne ljubimce**

1) Za proizvodnju sirove hrane za kućne ljubimce koriste se nus proizvodi kategorije 3 i to: trup i djelovi zaklanih životinja, a u slučaju divljači, trup i djelove trupova odstrijeljene divljači, koji su bezbjedni za ishranu ljudi, a koji iz komercijalnih razloga nijesu namijenjeni za ishranu ljudi, trup i djelovi trupa koji potiču od životinja zaklanih u klanici i za koje je pregledom prije klanja dozvoljeno klanje za ishranu ljudi, kao i trupovi i djelovi divljači odstrijeljene za ishranu ljudi, i to: trupovi ili tijela i djelove životinja koji su odbačeni kao nebezbedni za ishranu ljudi, ali koji ne pokazuju znake zaraznih bolesti koje se mogu prenijeti na ljude ili životinje i glave živine;

2) Sirova hrana za kućne ljubimce pakuje se u originalna pakovanja koja sprečavaju rasipanje i curenje.

3) Na originalnom pakovanju, odnosno pakovanju koje sadrži sirovu hranu za kućne ljubimce, treba da bude istaknut tekst: "HRANA SAMO ZA KUĆNE LJUBIMCE".

### **2. Sirovina za prerađenu hranu za kućne ljubimce i žvakalice za pse**

Za proizvodnju prerađene hrane za kućne ljubimce i žvakalice za pse mogu da se koriste samo nus proizvodi kategorije 3, osim kože životinja, kopita, perja, vune, rogova, dlake i krzna koji potiču od uginulih životinja, koje nijesu pokazale nikakve znake bolesti koje se preko tih proizvoda mogu prenijeti na ljude ili životinje, masnog tkiva koje potiče od životinja koje nijesu pokazivale znake bolesti koje se mogu preko tog materijala prenijeti na ljude ili životinje, koje su zaklane u klanici i za koje je pregledom prije klanja dozvoljeno klanje za ishranu ljudi i ugostiteljskog otpada.

### **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 ovim pravilnikom, a nakon toplotnog postupka prerade iz tačke 2 preduzimaju se preventivne mjere koje

obezbjeduju da proizvod ne bude izložen zagađenju i da bude upakovan u novu ambalažu.

3) Žvakalice za pse se proizvode primjenom toplotnog postupka prerade koji je dovoljan da uništi patogene mikroorganizme, uključujući Salmonella.

4) Poslije primjene toplotnog postupka prerade iz podtačke 3 ove tačke preduzimaju se preventivne mjere koje obezbjeđuju da proizvod ne bude izložen zagađenju i da bude upakovan u novu ambalažu.

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  $m$ ).

5) 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  $m$ ).

6) Hrana za kućne ljubimce u konzervi koja je proizvedena primenom toplotnog postupka prerade pri minimalnoj  $F_c$  vrednosti 3 ne mora laboratorijski da se ispituje na Salmonella i Enterobacteriaceae

### **18. 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 proizvodi koji se mogu koristiti kao sirovine za prerađenu hranu za kućne ljubimce i žvakalice za pse.

2) Poboljšivači ukusa proizvode se metodom koja osigurava da proizvod ispunjava mikrobiološke standarde.

### **19. Zahtjevi za krv i proizvode od krvi kopitara**

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,
- vezikulami stomatitis,
- influenza konja,
- piroplazmoza 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 veterinaru, 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 podtač. 1 i 2 ove tačke;

- 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 pramena pH vrijednosti na vrednost 5 u trajanju od dva sata,

c) se upakuju u zatvorena nepropustiva originalna pakovanja koja su jasno označena:

- tekstem: "KRV I PROIZVODI OD KRVI KONJA, NIJE ZA ISHRANU LJUDI I ŽIVOTINJA",

- veterinarskim kontrolnim brojem objekta u kojem je krv sakupljena.

## **20. Zahtjevi za kože papkara i kopitara i od njih dobijenih proizvoda**

A. Trimming i komadi kože treba da se obrade krečom treba da se obrade na način kojim se sprječava rizik po zdravlje i ljudi i 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 iz člana 10 pravilnika o zdravstvenim uslovima za nus proizvode životinjskog porijekla, 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 nijesu 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) potiče od životinja iz podtačke B ove tačke;

b) je koža obrađena u skladu sa podtačkom C ove tačke;

c) 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. Obrađena koža papkara i kopitara, je koža koja se proizvodi primjenom nekog od sljedećih tretmana:

a) proces štavljenja;

b) štavljena hrom sulfatom ("wet blue");

c) štavljenja kisjelinskim 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).

## **21. 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 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 biološke razrede insekata (Insecta) ili paukolikih životinja (Arachnida); i

b) 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. Obrada**

1. Lovački trofeji i drugi preparati od životinja, kod kojih su za radi prepariranja nusproizvodi 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 anatomske prepariranje poput plastinacije; ili

d) da su životinje biološkog razreda insekata (Insecta) ili paukolikih životinja (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 istorijskim prirodnjačkim zbirkama 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 trofeja i drugih preparata 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.

- dezinfikuju se odgovarajućim dezinfekcionim sredstvom, a u slučaju materijala koji se sastoji samo od kosti, vodonik peroksidom;

- lovački trofeji koji su dezinfikovani u skladu sa tačkom 3 pakuju se u posebnu prozirnu ambalažu koja sprječava naknadno zagađenje, uz preduzimanje potrebnih mjera za sprječavanje zagađenja kontaktom sa drugim proizvodima životinjskog porijekla;

b) lovački trofeji ili drugi 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;

## **22. 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 nus proizvodi kategorije 3, dobijeni od životinja zaklanih u klanici i za koje je pregledom prije klanja dozvoljeno klanje za ishranu ljudi, kao i trupove i djelove divljači odstrijeljene za ishranu ljudi, osim preživara za koje postoji obaveza laboratorijskog ispitivanja na prisustvo TSE i preživara koji su laboratorijski ispitani na prisustvo TSE i rezultat laboratorijskog ispitivanja je bio negativan, svinjske čekinje i perje; vuna, perje, dlake, koji potiču od živih životinja koje nijesu pokazivale znake zaraznih bolesti koje se tim proizvodima mogu prenijeti na ljude ili životinje perje, vuna, dlaka i krzno koji potiču od uginulih životinja, koje nijesu pokazale nikakve znake bolesti koje se preko tih proizvoda mogu prenijeti na ljude ili životinje;

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 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) 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 izbijejene 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.

5) Vuna i dlaka od životinja, osim svinja mogu se stavljati u promet pod uslovom da:

a) su mašinski oprane potapanjem vune i dlake u kadama 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.

### **23. Zahtjevi za krzno**

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

### **24. Zahtjevi za nus proizvode pčelarstva**

Nus proizvodi pčelarstva koji su 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 zanemarijiv, 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.*).

### **25. Zahtjevi za topljenu mast**

1) Topljena mast dobijena od nus proizvoda kategorije 1 i 2 koja je namijenjena za preradu u objektu za preradu topljene masti proizvodi se primjenom propisanih metoda, osim metode prerade 6.

2) Topljena mast dobijena od preživara treba da bude prečišćena tako da ukupna količina nerastvorljive nečistoće ne prelazi 0,15% ukupne težine.

### **26. Zahtjevi za derivate topljene masti**

1) Topljena mast dobijena od nus proizvoda kategorije 1 i 2 prilikom proizvodnje derivata topljene masti podvrgava se nekom od sljedećih tretmana:

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 NaOH12M (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.

### **27. Zahtjevi za rogove i proizvode od rogova**



1) 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 prevezeni 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.

## **28. Zahtjevi za riblje ulje za proizvodnju lijekova**

Za proizvodnju lijekova može se koristiti riblje ulje dobijeno od nus proizvoda kategorije 3 koji obuhvataju vodene životinje i djelovi tih životinja, osim morskih sisara, koje nijesu pokazivale znake zaraznih bolesti koje se mogu prenijeti na ljude ili životinje, nus proizvode od vodenih životinja koji potiču iz objekata u kojima se proizvode proizvodi za ishranu ljudi, koji potiču iz objekata za proizvodnju proizvoda namijenjenih za ishranu ljudi i proizvode životinjskog porijekla ili hranu koja sadrži proizvode životinjskog porijekla od vodenih životinja koja više nije namijenjena za ishranu ljudi iz komercijalnih razloga, poteškoća u proizvodnji, grešaka u pakovanju ili drugih nedostataka koji ne predstavljaju rizik za zdravlje ljudi ili životinja, koje je deacidisano rastvorom NaOH na temperaturi od 80°C ili višoj i naknadno prečišćeno destilacijom pri temperaturi od 200°C.

## **PRILOG 3**

### **USLOVI ZA STOČNA GROBLJA I JAME-GROBNICE ZA ZAKOPAVANJE I SPALJIVANJE NUS PROIZVODA**

#### **1. Način zakopavanja i spaljivanja nus proizvoda**

1. Uginuli kućni ljubimci i konji, nus proizvodi kategorije 1 i to čitava tijela i svi djelove tijela, uključujući kožu divljih životinja kod kojih postoji sumnja ili potvrda prisustva zarazne bolesti koja se može prenijeti na ljude ili životinje, čitavo tijelo ili djelovi tijela uginulih životinja koji u vrijeme njihovog uklanjanja i/ili zbrinjavanja sadrže SRM, nus proizvodi kategorije 2 i nus proizvodi kategorije 3 u udaljenim područjima, čitavo tijelo ili djelovi tijela uginulih životinja koji u vrijeme njihovog uklanjanja i/ili zbrinjavanja sadrže SRM, nus proizvodi kategorije 2 i nus proizvodi kategorije 3 na područjima na koja je, usljed geografskih ili klimatskih faktora ili prirodne katastrofe, pristup gotovo nemoguć ili je pristup moguć pod uslovima koji bi predstavljali opasnost za zdravlje i bezbjednost lica koja izvršavaju poslove sakupljanja ili na kojima bi pristup iziskivao primjenu troškova i aktivnosti nesrazmjerne opasnosti i nus proizvodi životinjskog porekla, osim čitavih tijela i djelova tijela, uključujući kožu životinja kod kojih postoji sumnja ili službena potvrda prisustva transmisivne spongiformne encefalopatije (u daljem tekstu: TSE), u slučaju izbijanja bolesti koje se obavezno prijavljuju, a kod kojih je posledica veliki broj uginuća ili veliki broj životinja koje su, usled naredene mere ubijene, ako bi prevoz u najbliži objekat iz člana 102 stav 1 ovog zakona povećao rizik od širenja bolesti ili ako je broj uginulih životinja veći od kapaciteta tog objekta, nus proizvodi kada količine ne prelaze određenu nedeljnu količinu i pčele i nus proizvode

pčelarstva mogu se zakopavati ili spaljivati na stočnom groblju ili jami grobnici koja ispunjava propisane uslove, odnosno na licu mjesta.

2. Prije zakopavanja na stočnom groblju, odnosno ubacivanja u jamu grobnicu, nus proizvodi 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.

3. Spaljivanje nus proizvoda vrši se pod nadzorom veterinarskog inspektora radi obezbjeđenja da se nus proizvodi životinjskog porijekla spale:

1) do pepela, na odgovarajuće izrađenoj lomači;

2) bez ugrožavanja zdravlja ljudi;

3) na način kojim se ne ugrožava životna sredina (voda, vazduh, zemljište, biljke i životinje), i kojim se ne prouzrokuje buka odnosno neprijatni mirisi.

4. Zakopavanje nus proizvoda vrši se pod nadzorom veterinarskog inspektora radi obezbjeđenja da se nus proizvodi životinjskog porekla 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, i kojim se ne prouzrokuje buka, odnosno neprijatni mirisi.

5. Uslovi za stočna groblja i jame grobnice su:

a) da su izgrađeni na mjestu koje:

- ne uzrokuje buku, odnosno neprijatne mirise,

- ne ugrožava životnu sredinu, i to: vodu, vazduh, zemljište, biljke i životinje, okolinu, odnosno mjesta od posebnog javnog interesa,

- je udaljeno od površinama kojima su zasađene biljke koje se koriste u ishrani ljudi i životinja,

- nije vodoplavno i podvodno, nije pored vodotokova i izvora i gdje je nizak nivo podzemnih voda;

b) da su ograđeni i obilježeni sa kontrolisanim ulazom, na način da se spreči ulazak neovlašćenih lica ili životinja;

c) da imaju natkriven prostor sa pripadajućom nepokretnom i pokretnom opremom potrebnom za utvrđivanje uzroka uginuća životinja i da je obezbeđen dovod higijenski ispravne vode za piće i odvod otpadnih voda, u skladu sa propisima kojima se uređuje vodoprivreda, odnosno životna sredina, u slučaju da se na stočnom groblju, odnosno jami grobnici vrši obdukcija životinja u cilju utvrđivanja uzroka uginuća.

Pored uslova iz tačke 5 ovog priloga, jama grobnica treba da ima bočne zidove koji su zidani tako da propuštaju tečnost, kao i gornju površinu koja ima ploču od čvrstog materijala i poklopac koji se zaključava.

Ako se nus proizvodi prevoze radi spaljivanja ili zakopavanja, treba da je obezbeđeno da se:

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

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

3) kontejneri, odnosno prevozna sredstva kojima su prevoženi nus proizvodi, poslije istovara treba očistiti, oprati i dezinfikovati odgovarajućim dezinficijensom.

### **Spaljivanje i zakopavanje nus proizvoda u udaljenim područjima**

Spaljivanje i zakopavanje nus proizvoda u udaljenim područjima može da se vrši najviše:

- a) 10% populacije goveda;
- b) 25% populacije ovaca i koza;
- c) 10% populacije svinja.

### **Spaljivanje i zakopavanje pčela i nus proizvoda pčelarstva**

Pčele i nus proizvodi pčelarstva mogu se spaljivati ili zakopavati na licu mjesta, pod uslovima kojima se sprječava prenošenje rizika za zdravlje ljudi i 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.