

Uredbu o stavljanju na tržište malih količina proizvoda životinjskog porijekla namijenjenih ishrani ljudi*

Uredba je objavljena u "Službenom listu CG", br. 116/2026 od 5.8.2026. godine, a stupila je na snagu 13.8.2026.

*U ovu uredbu prenesene su: Regulativa EC br. 853/2004 (Prilog III), Regulativa Savjeta (EZ) br. 1099/2009 od 24. septembra 2009. o zaštiti životinja u trenutku usmrćivanja, Regulativa (EC) br. 2160/2003 od 17. novembra 2003. o kontroli Salmonella i drugih specifičnih zoonotskih agenasa prenosivih hranom, Regulativa (EC) br. 853/2004 o posebnim zahtjevima higijene za proizvode životinjskog porijekla (Prilog III, Dio IV, Odjeljak II i III), Implementirajuća Regulativa Komisije (EU) 2019/627 od 15. aprila 2019. o ujednačenom sprovođenju službenih kontrola proizvoda životinjskog porijekla namijenjenih ishrani ljudi u skladu s Regulativom (EU) 2017/625 Evropskog parlamenta i Savjeta i izmjenom Regulative Komisije (EZ) br. 2074/2005 u pogledu službenih kontrola, Regulativa EC br. 853/2004, Regulativa (EC) br. 853/2004 o posebnim zahtjevima higijene za proizvode životinjskog porijekla (Prilog III. odjeljak IX. poglavlje I.), Regulativa (EC) br. 852/2004 o higijeni hrane (Prilog II, Poglavlje I), Regulativa (EC) br. 2073/2025 o mikrobiološkim kriterijumima za hranu, Regulativa (EZ) br. 852/2004 o higijeni hrane (Prilog II), Regulativa (EZ) br. 853/2004. o posebnim zahtjevima higijene za proizvode životinjskog porijekla (Prilog III. Odjeljak I. Poglavlja III. i V. i Odjeljak V.), Regulativa o informisanju potrošača (EC) br. 1169/2011 i Regulativa (EC) br. 852/2004 (Prilog II).

Predmet

Član 1

Ovom uredbom utvrđuju se pravila za odstupanja u pogledu zahtjeva higijene radi olakšavanja i nastavka poslovanja subjektima u poslovanju hranom koji obavljaju djelatnost sa malim obimom proizvodnje, prerade i obrade proizvoda životinjskog porijekla u registrovanim objektima na poljoprivrednom gazdinstvu.

Registracija i kontrola objekata

Član 2

(1) Djelatnosti iz člana 1 ovog člana podliježu registraciji u skladu sa propisom o načinu upisa i vođenju centralnog registra registrovanih objekata za proizvodnju, preradu i distribuciju hrane.

(2) Objekat na poljoprivrednom gazdinstvu iz člana 1 ove uredbe mora biti upisan u registar registrovanih objekata koji vodi organ uprave nadležan za bezbjednost hrane, veterinu i fitosanitarne poslove (u daljem tekstu: Uprava).

(3) Službene kontrole objekata iz člana 1 ove uredbe sprovode se u skladu sa Godišnjim planom kontrole registrovanih objekata, Nacionalnim programom za unapređenje kvaliteta sirovog mlijeka i postupanje sa neusaglašenim mlijekom i Planom monitoringa na rezidue veterinarskih medicinskih proizvoda.

(4) O izvršenim službenim kontrolama sačinjava se godišnji izvještaj koji sadrži informacije o utvrđenom stanju, uzetim uzorcima, preduzetim mjerama, utvrđenim nepravilnostima, zabranama ili privremenim ograničenjima obavljanja djelatnosti i brisanju objekata iz registra registrovanih objekata u slučajevima utvrđivanja ponovljenih neusaglašenosti koje predstavljaju rizik po javno zdravlje.

(5) Registar registrovanih objekata za proizvodnju proizvoda životinjskog porijekla na poljoprivrednim gazdinstvima objavljuje se na internet stranici Uprave.

Odstupanja

Član 3

(1) Pravila za odstupanja od zahtjeva higijene utvrđenih Uredbom o posebnim zahtjevima higijene za proizvode životinjskog porijekla¹ propisana ovom uredbom primjenjuju se na objekte iz stava 1 ovog člana:

1) koji koriste tradicionalne postupke proizvodnje u svakoj fazi proizvodnje, prerade ili distribucije hrane;

2) koji se nalaze u regijama u kojima postoje posebna geografska ograničenja u skladu sa posebnim zakonom².

(2) Pored odstupanja utvrđenih u članu 1 ove uredbe i stavu 1 ovog člana, subjekat u poslovanju hranom koji obavlja preradu mlijeka i proizvodi sireve i proizvode od mlijeka (skorup i drugo) primjenom tradicionalnih postupaka proizvodnje i subjekat u poslovanju hranom koji proizvodi sireve sa rokom zrenja dužim od 60 dana u objektima koji se nalazi u područjima u kojima postoje posebna geografska ograničenja, mogu se dozvoliti odstupanja od propisanih kriterijuma za sirovo mlijeko utvrđenih uredbom o posebnim zahtjevima higijene za proizvode životinjskog porijekla, u skladu sa članom 2 stav 3 ove uredbe i to za:

1) ukupan broj mikroorganizama: $\leq$ od 300 000 CFU u ml kravljege mlijeka (geometrijski prosjek tromjesečni);
2) ukupan broj somatskih ćelija u sirovom mlijeku $\leq$ 400.000 somatskih ćelija (tromjesečni geometrijski presjek).
(3) U ostalim slučajevima odstupanja se primjenjuju jedino na izgradnju, uređenje i opremanje objekata.
(4) Obavljanje djelatnosti iz člana 1 ove uredbe može se vršiti samo u registrovanim objektima na poljoprivrednom gazdinstvu kada:

1) se procjenom rizika za svaki pojedinačni objekat službenom kontrolom utvrdi da bezbjednost hrane nije ugrožena;
2) nadležni organ za bezbjednost hrane odobri odstupanja od propisanih posebnih zahtjeva higijene za proizvode životinjskog porijekla;

3) su obezbijeđeni dokazi o tradicionalnom načinu proizvodnje u skladu sa Zakonom o bezbjednosti hrane³;
4) su uspostavljene dodatne kontrole (npr. pojačano uzorkovanje gotovih proizvoda, dokumentacija o samokontroli koju je uspostavio subjekat u poslovanju hranom, sledljivost, označavanje proizvoda i slično).

¹ U koju je prenjeta Regulativa EC br. 853/2004 (Prilog III)

² Ova područja su regulisana Zakonom o poljoprivredi i ruralnom razvoju (**Područja sa prirodnim i drugim specifičnim ograničenjima** - Less Favoured Areas (LFA) su geografska područja u kojima je poljoprivredna proizvodnja znatno otežana zbog nepovoljnih klimatskih, reljefnih ili zemljišnih uslova.

Država u ovim zonama plaća posebne finansijske premije po hektaru ili grlu stoke kako bi spriječila napuštanje sela i očuvala prostor.

U Crnoj Gori se ova područja dijele na tri kategorije:

Gorsko-planinska područja: Definisana visokom nadmorskom visinom (uglavnom iznad 600-800 metara), velikim nagibima terena i kratkom vegetacionom sezonom. Obuhvataju veći dio sjeverne i centralne Crne Gore.

Područja sa značajnim prirodnim ograničenjima: Tereni sa lošim kvalitetom zemljišta, niskom plodnošću ili specifičnim teksturama tla koje ograničavaju izbor kultura.

Ostala područja sa specifičnim ograničenjima: Lokacije poput kraških polja, bezvodnih bezbjednosnih zona ili specifičnih priobalnih područja gdje je poljoprivreda ključna za očuvanje životne sredine.

³ Zakon o bezbjednosti hrane (Službeni list CG br. 59/26), VI. Mjere o odstupanjima i prilagođavanja zahtjevima higijene hrane, član 39, Objekti za proizvodnju hrane sa tradicionalnim karakteristikama

Značenje izraza

Član 4

Izrazi upotrijebljeni u ovoj uredbi imaju sljedeća značenja:

1) **porodično poljoprivredno gazdinstvo** je poljoprivredno gazdinstvo na kojem poljoprivrednik sam ili zajedno sa članovima svog domaćinstva obavlja poljoprivrednu djelatnost;

2) **objekat za klanje živine i lagomorfa na gazdinstvu porijekla** je objekat koji se nalazi na poljoprivrednom gazdinstvu na kojemu su živina ili lagomorfi uzgojeni u kojem je dozvoljeno klanje do 3000 jedinica vlastitih životinja godišnje pri čemu se jedinica životinje određuje se po sljedećem proračunu:

- pile, kokoš i uzgojen jedan kljun pernate divljači predstavlja jednu jedinicu;
- patka predstavlja dvije jedinice;
- ćurka, guska i lagomorf predstavlja tri jedinice;
- ostala pojedinačni kljun živine predstavlja jednu jedinicu;

3) **specijalizovana prodavnica mesa i sektor za prodaju mesa u sklopu supermarketa** je maloprodajni objekat ili dio maloprodajnog objekta za prodaju svježeg neupakovanog mesa, mljevenog mesa i prerađevina od mesa koje se mogu proizvoditi samo u zasebnoj odvojenoj i opremljenoj prostoriji koja je u sklopu prodavnice mesa ili sektora;

4) **ribarnica ili sektor za prodaju proizvoda ribarstva** je maloprodajni objekat ili dio maloprodajnog objekta za prodaju proizvoda ribarstva, živih školjki, živih bodljokošaca, živih plaštaša i živih morskih pužev dopremljenih od registrovanih ribara ili iz uvoza a u kojem se može obavljati djelatnost obrade koja ne utiče na njihovu anatomske cjelovitost (čišćenje ribe, uklanjanje glave, vađenje utrobe, rezanje na odreske, filetiranje i rezanje na komade), samo u zasebnoj, odvojenoj i opremljenoj prostoriji koja je u sklopu ribarnice/sektora;

5) **lokalno tržište** je tržište na kojem se vrši prodaja proizvoda životinjskog porijekla proizvedenih na poljoprivrednim gazdinstvima od sopstvenih životinja krajnjim potrošačima na mjestu proizvodnje, kroz sopstvenu ili lokalnu turističku ponudu, na lokalnim pijacama, sajmovima ili izložbama i maloprodajnim objektima koji direktno snabdijevaju krajnje potrošače.

Zahtjevi higijene za klanje živine i lagomorfa na poljoprivrednom gazdinstvu i uslovi za stavljanje na tržište

Član 5

(1) Objekat za klanje živine i lagomorfa na poljoprivrednom gazdinstvu mora imati najmanje:

1) prostoriju za obavljanje omamljivanja, klanja, čerupanja/skidanja kože, evisceraciju u kojoj je obezbijeđena vremenska odvojenost između pojedinih radnji na način da se spriječi kontaminacija hrane;

2) rashladnu komoru ili uređaj za hlađenje odgovarajućeg kapaciteta;

3) sudoper sa toplom i hladnom vodom za piće.

(2) Živina i lagomorfi koji se kolju u objektu iz stav 1 ovog člana moraju biti uzgojeni i zaklani na istom gazdinstvu.

(3) Živina i lagomorfi moraju se klati na način da se primjenjuju higijenski zahtjevi tokom svim haza klanja i obrade i zahtjevi za dobrobit životinja (iskrvljivanje, čerupanje, vađenje i čišćenje iznutrice u sanitarnim uslovima u skladu sa posebnim propisima o uslovima za zaštitu životinja tokom klanja, pri čemu subjekat koji vrši klanje mora posjedovati dokaz (potvrdu) da je lice koje vrši klanje obučeno o humanim metodama klanja).⁴

(4) Nusproizvodi životinjskog porijekla nastali pri klanju moraju se zbrinjavati u skladu sa Zakonom o upravljanju nus proizvodima životinjskog porijekla.⁵

(5) Trupovi zaklanih životinja se moraju nakon klanja u roku od četiri sata ohladiti na temperaturi od $\leq$ od 4°C.

(6) Subjektat u poslovanju hranom mora da ima dokumentaciju i evidencije o uspostavljenim postupcima zasnovanim na HACCP principima i DHP kao i evidenciju o sprovedenim mjerama vezanim za propise o zdravlju životinja.

(7) Evidencije iz stava 6 ovog člana treba da sadrže najmanje sledeće analizu opasnosti, korektivne mjere u slučaju prekoračenja kritičnih limita, uzorkovanje trupova, obučenosti loca koja vrše klanje, dokaze i evidenciju o sprovedenim mjerama zdravstvene zaštite, liječenju i porijeklu i vrsti hrane kojom je hranjena živina i lagomorfi.

(8) Objekat iz stava 1 ovog člana mora biti obuhvaćen Programom monitoringa Salmonellae i Campylobacteria jata za proizvodnju mesa živine koji je donijet u skladu sa Uredbom o kontroli salmonele i drugih određenih uzročnika zoonoza koji se prenose hranom i kojim je određena učestalost testiranja i pragovi za sprovođenje mjera⁶ i godišnjim Planom službenih kontrola registrovanih objekata sa definisanom učestalošću, najmanje jednom godišnje.

(9) Trupovi zaklanih životinja koji potiču iz objekta za klanje živine i lagomorfa na poljoprivrednom gospodarstvu moraju biti označeni identifikacionom, odnosno zdravstvenom oznakom na pakovanju i mogu se stavljati na tržište:

1) za direktno snabdijevanje krajnjeg potrošača;

2) lokalnim maloprodajnim objektima koji direktno snabdjevaju krajnjeg potrošača;

3) u sopstvenoj ili lokalnoj turističkoj ponudi.

(10) Proizvodi iz objekata iz stava 1 ovog člana mogu da se stavljaju na tržište:

1) na mjestu proizvodnje;

2) na tržnicama ili prodajnim izložbama na području iste ili susjedne opštine;

3) u sopstvenoj ili lokalnoj turističkoj ponudi;

4) dostavom krajnjem potrošaču;

5) dostavljanjem lokalnim maloprodajnim objektima.

(11) Proizvodi iz objekata iz stava 1 ovog člana mogu da se stavljaju samo na tržište Crne Gore.

⁴ Regulativa Savjeta (EZ) br. 1099/2009 od 24. septembra 2009. o zaštiti životinja u trenutku usmrćivanja

⁵ Zakon o upravljanju i postupanju sa nus proizvodima životinjskog porijekla

⁶ Regulativa (EC) br. 2160/2003 od 17. novembra 2003 o kontroli Salmonella i drugih specifičnih zoonotskih agenasa prenosivih hranom

Zahtjevi higijene za sabirališta odstrijeljene divljači i uslovi za stavljanje na tržište

Član 6

(1) Sabiralište odstrijeljene divljači mora da ima najmanje sljedeće:

1) rashladnu komoru za skladištenje trupova;

2) sudoperu sa toplom i hladnom vodom;

3) ako se obavljaju i aktivnosti povezane sa rukovanjem, objekat mora dodatno da ima:

- prostor namijenjen za skidanje kože;

- opremu za skidanje kože u visećem položaju;

- sterilizator za dezinfekciju alata i opreme;

- odvojene rashladne komore za oderane i neoderane trupove, kao i opremu za rasijecanje trupova na najviše šest dijelova, ako se takva aktivnost obavlja u objektu;

- opremu za hlađenje nusproizvoda životinjskog porijekla kategorije 1 i kategorije 2 koji nisu namijenjeni ishrani ljudi (u daljem tekstu: nusproizvodi životinjskog porijekla).

(2) Početni pregled odstrijeljene divljači vrši lice koje je osposobljeno za početni pregled odstrijeljene divljači u skladu sa Uredbom o posebnim higijenskim zahtjevima za hranu životinjskog podrijetla (Prilog III, Odjeljak IV, Dio II i III)⁷.

(3) Pregled nakon klanja mesa divljači namijenjene krajnjem potrošaču ili lokalnim maloprodajnim objektima koji snabdjevaju krajnjeg potrošača, odnosno objektima za ugostiteljstvo vrši službeni veterinar u skladu sa propisom kojim se uređuje ujednačeno sprovođenje službenih kontrola proizvoda životinjskog porijekla namijenjenih ishrani ljudi.⁸

(4) Meso odstrijeljene divljači u sabiralištima odstrijeljene divljači koje se stavlja na tržište krajnjem potrošaču ili lokalnoj maloprodaji treba da ima zdravstvenu oznaku u skladu sa Uredbom o posebnim zahtjevima higijene za proizvode životinjskog porijekla.⁹

(5) Meso odstrijeljene divljači koje potiče iz objekta za prihvatanje divljači i namijenjeno je krajnjem potrošaču ili lokalnim maloprodajnim objektima koji snabdjevaju krajnjeg potrošača, odnosno objektima za pripremu i posluživanje hrane,

može se staviti na tržište samo na teritoriji Crne Gore.

(6) Meso divljači namijenjeno krajnjem potrošaču ili lokalnim maloprodajnim objektima koji snabdijevaju krajnjeg potrošača, odnosno objektima za pripremu i posluživanje hrane mora biti popraćeno dokumentacijom o sljedivosti koja sadrži najmanje sljedeće podatke:

- 1) broj odobrenja objekta;
- 2) rezultate izvršenog zdravstvenog pregleda;
- 3) broj i naziv lovišta iz kojega divljač potiče;
- 4) ime i adresu krajnjeg potrošača ili naziv i adresu maloprodajnog objekta;
- 5) broj evidencione markice (lota) za obilježavanje krupne divljači u slučaju povlačenja sa tržišta;
- 6) datum odstrijela i isporuke, odnosno otpreme;
- 7) ukupnu količinu isporučenih, odnosno otpremljenih trupova i/ili mesa;
- 8) ime i broj odobrenja ovlašćenog lica za prvi pregled odstrijeljene divljači koja je obavila prvi pregled.

(7) Kada se meso iz objekta za prikupljanje divljači otprema u odobreni objekat, pregled nakon klanja vrši se u odobrenom objektu.

(8) Subjekat u poslovanju hranom koji upravlja objektom iz stava 1 ovog člana dužan je da vodi i čuva dokumentaciju i evidencije u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuju postupci zasnovani na HACCP principima, kao i evidencije o:

- 1) izvršenim pregledima divljači;
- 2) sprovedenim mjerama u skladu sa Zakonom o zdravlju životinja;
- 3) sljedivosti, koja mora da sadrži najmanje sljedeće podatke:
 - broj i naziv lovišta iz kojeg divljač potiče;
 - ime i adresu krajnjeg potrošača ili ime i adresu maloprodajnog objekta;
 - broj identifikacione oznake za označavanje krupne divljači;
 - datum lova i isporuke, odnosno otpreme;
 - ukupnu količinu isporučenih, odnosno otpremljenih trupova i/ili mesa;
 - ime i broj odobrenja ovlašćenog lica za početni pregled ulovljene divljači koje je izvršilo početni pregled;
 - zapise o izvršenim kontrolama i korektivnim mjerama;
 - dokaze o sprovedenim obukama zaposlenih o higijeni, uspostavljanju, primjeni i održavanju postupaka zasnovanih na HACCP principima.

(9) Proizvodi iz objekata iz stava 1 ovog člana mogu da se stavljaju na tržište:

- 1) na mjestu proizvodnje;
- 2) na tržnicama ili prodajnim izlozbama na području iste ili susjedne opštine;
- 3) u sopstvenoj ili lokalnoj turističkoj ponudi;
- 4) dostavom krajnjem potrošaču;
- 5) dostavljanjem lokalnim maloprodajnim objektima;

(10) Proizvodi iz objekata iz stava 1 ovog člana mogu da se stavljaju samo na tržište Crne Gore.

⁷ Regulativa (EC) br. 853/2004 o posebnim zahtjevima higijene za proizvode životinjskog porijekla (Prilog III, Dio IV, Odjeljak II i III)

⁸ Implementirajuća Regulativa Komisije (EU) 2019/627 od 15. aprila 2019. o ujednačenom sprovođenju službenih kontrola proizvoda životinjskog porijekla namijenjenih ishrani ljudi u skladu sa Regulativom (EU) 2017/625 Evropskog parlamenta i Savjeta i izmjenom Regulative Komisije (EZ) br. 2074/2005 u pogledu službenih kontrola

⁹ Regulativa EC br. 853/2004, član 5

Zahtjevi za sirovo mlijeko za proizvodnju sira i kajmaka na poljoprivrednom gazdinstvu

Član 7

(1) Sirovo mlijeko za proizvodnju svježeg sira i kajmaka za stavljanje na tržište u objektu na poljoprivrednom gazdinstvu mora da potiče od životinja sa sopstvenog gazdinstva koje ima status stada krava, ovaca i koza službeno slobodnog od bruceloze i tuberkuloze ili za druge vrste životinja da su izvršene mjere vezane za brucelozu i tuberkulozu u skladu sa posebnim propisima.

(2) Sirovo mlijeko za proizvodnju svježeg sira i kajmaka za stavljanje na tržište u objektu na poljoprivrednom gazdinstvu mora da ispunjava propisane kriterijume kvaliteta u odnosu na ukupan broj bakterija i somatskih ćelija u skladu sa Uredbom o posebnim zahtjevima higijene.¹⁰

¹⁰ Regulativa (EC) br. 853/2004 o posebnim zahtjevima higijene za proizvode životinjskog porijekla¹⁰ (Prilog III. odjeljak IX. poglavlje 1.)

Zahtjevi higijene za proizvodnju proizvoda od mlijeka na poljoprivrednom gazdinstvu i uslovi za stavljanje na tržište

Član 8

(1) Registrovani objekat za preradu mlijeka na poljoprivrednom gazdinstvu mora da ispunjava zahtjeve Uredbe o higijeni hrane¹¹ i mora da ima obezbijeđeno najmanje sljedeće:

- 1) prostoriju ili odgovarajući prostor za prijem sirovog mlijeka sa opremom za čuvanje mlijeka;
- 2) prostor za skladištenje sirovog mlijeka i proizvoda od mlijeka sa opremom za hlađenje i održavanje na odgovarajućoj temperaturi (frižider, rashladna komora) sa uređajima za praćenje temperature;
- 3) u zavisnosti do vrste proizvoda od mlijeka koji se proizvodi, i, prostor ili prostoriju za kuvanje, cijedenje, fermentaciju, sušenje, zrenje ili druge postupke koji zahtijevaju posebne mikroklimatske uslove u proizvodnji sira ili kajmaka;
- 4) garderobni prostor za lica koja rukuju sirovim mlijekom i proizvodima od mlijeka;
- 5) prostor za skladištenje ambalaže i prostor za sredstva za čišćenje i dezinfekciju proizvodne prostorije može biti dislocirani od radnog dijela ako se nalazi unutar kruga objekta;
- 6) odgovarajuću opremu za pripremu, proizvodnju sira ili kajmaka izrađenu od materijala pogodnog za čišćenje, pranje i po potrebi dezinfekciju (materijali koji su namijenjeni da dolaze u kontakt sa hranom);
- 7) posude za prikupljanje i čuvanje nusproizvoda životinjskog porijekla koji nisu za ishranu ljudi.

(2) Subjekat u poslovanju hranom koji obavlja djelatnost prerade mlijeka u objektu iz stava 1 ovog člana dužan je da obezbijedi dokaze, izvještaje o laboratorijskim analizama o ispitivanju kriterijuma za sirovo mlijeko (ukupan broj bakterija i somatskih ćelija i usaglašenost proizvoda od mlijeka sa mikrobiološkim kriterijumima utvrđenim Uredbom o mikrobiološkim kriterijumima za hranu).¹²

(3) Mlijeko koje se koristi kao sirovina u objektu iz stava 1 ovoga članka mora da potiče od životinja sa sopstvenog gazdinstva koje ima status stada krava, ovaca i/ili koza službeno slobodnog od bruceloze i tuberkuloze ili za druge vrste životinja izvršene mjere vezane za brucelozu i tuberkulozu u skladu sa posebnim propisima.

(4) Sirovo mlijeko koje se koristi u proizvodnji proizvoda od mlijeka mora da bude pregledano minimalno četiri puta godišnje u ovlašćenoj laboratoriji na broj somatskih ćelija i broj mikroorganizama u mililitru mlijeka, u skladu sa posebnim propisom o kontroli sirovog mlijeka namijenjenog javnoj potrošnji, u pravilnim razmacima tokom proizvodnje.

(5) Proizvodi iz objekata iz stava 1 ovog člana mogu da se stavljaju na tržište:

- 1) na mjestu proizvodnje;
 - 2) na tržnicama ili prodajnim izložbama na području iste ili susjedne opštine;
 - 3) u sopstvenoj ili lokalnoj turističkoj ponudi;
 - 4) dostavom krajnjem potrošaču;
 - 5) dostavljanjem lokalnim maloprodajnim objektima;
- (6) Proizvodi iz objekata iz stava 1 ove uredbe mogu da se stavljaju samo na tržište Crne Gore.

¹¹ Regulativa (EC) br. 852/2004 o higijeni hrane (Prilog II, Poglavlje I)

¹² Regulativa (EC) br. 2073/2025 o mikrobiološkim kriterijumima za hranu

Prevoz proizvoda životinjskog porijekla proizvedenih u objektu na poljoprivrednom gazdinstvu

Član 9

Proizvodi životinjskog porijekla iz čl. 5, 6 i 8 ove uredbe moraju se dostavljati krajnjim potrošačima ili lokalnim maloprodajnim objektima prevoznim sredstvima koja imaju opremu za održavanje i praćenje temperature tokom prevoza.

Zahtjevi za specijalizovane prodavnice mesa i sektore za prodaju mesa u sklopu supermarketa

Član 10

(1) Specijalizovana prodavnica mesa i sektor za prodaju mesa u supermarketima mora da ispunjava zahtjeve utvrđene Uredbom o higijeni hrane¹³ (Prilog 2).

(2) U specijalizovanim prodavnicama mesa ili sektorima za prodaju mesa u supermarketima za prodaju svježeg mesa može se obavljati narezivanje mesa, a mljevenje mesa i izrada prerađevina od mesa može se obavljati samo u zasebnoj odvojenoj i opremljenoj prostoriji koja je u sklopu prodavnice ili sektora kako bi se spriječila unakrsna kontaminacija.

(3) Ako se u objektima iz stava 1 ovog člana meso rasijeca, proizvodi mljeveno meso i mesne prerađevine osim zahtjeva iz st. 1 i 2 ovog člana objekat mora da ispunjava zahtjeve utvrđene propisom o posebnim zahtjevima higijene za proizvode životinjskog porijekla¹⁴ (Prilog III Odjeljak I Poglavlje III i V i Odjeljak V) i mora da ima obezbijeđeno sljedeće:

- 1) prostoriju ili odgovarajući prostor za uskladištenje sirovine, koji, u slučaju da se specijalizovana prodavnica nalazi na tržnici, može da bude dislociran, ali mora da bude u sklopu tržnice;
 - 2) prostoriju za pripremu proizvoda;
 - 3) prostor za uskladištenje materijala za pakovanje;
 - 4) prostor za pakovanje;
 - 5) prostor za čuvanje gotovih proizvoda na odgovarajućoj temperaturi (mljeveno meso mora se čuvati na $\leq 2^{\circ}\text{C}$);
 - 6) opremu za prikupljanje i čuvanje nusproizvoda životinjskog porijekla koji nisu za ishranu ljudi.
- (4) Rasječeno i mljeveno meso i mesne prerađevine moraju se odmah nakon proizvodnje upakovati u maloprodajna pakovanja i kao takvi stavljati u prodaju.

(5) Proizvodi iz stava 4 ovog člana moraju da budu označeni u skladu sa Uredbom o informisanju potrošača.¹⁵

(6) U specijalizovanoj prodavnici mesa ili u sektoru za prodaju mesa u supermarketima se ne smije obavljati proizvodnja proizvoda od mesa.

(7) Sanitarni prostor za radnike i prostor za sredstva za čišćenje i dezinfekciju proizvodnog pogona može da bude dislociran od radnog dijela ako se nalazi u krugu objekta ili u sklopu tržnice.

¹³ Regulator (EZ) br. 852/2004 o higijeni hrane (Prilog II)

¹⁴ Regulator (EZ) br. 853/2004. o posebnim zahtjevima higijene za proizvode životinjskog porijekla (Prilog III Odjeljak I Poglavlje III i VI Odjeljak V)

¹⁵ Regulator o informisanju potrošača (EC) br. 1169/2011

Ribarnica i sektor za prodaju proizvoda ribarstva

Član 11

(1) Ribarnica ili sektor za prodaju proizvoda ribarstva mora da ispunjava zahtjeve propisane Uredbom o higijeni hrane (Prilog 2)¹⁶.

(2) U ribarnicama ili sektorima za prodaju proizvoda ribarstva može da se obavlja djelatnost obrade koja ne utiče na njihovu anatomsku cjelovitost (čišćenje ribe, uklanjanje glave, vađenje utrobe, rezanje na odreske, filetiranje i rezanje na komade), samo u zasebnoj, odvojenoj i opremljenoj prostoriji koja je u sklopu prodavnice ili sektora pri čemu mora imati odvojene prostore za sirove i pripremljene proizvode ribarstva.

(3) Proizvodi ribarstva i pripremljeni proizvodi ribarstva moraju da se drže na temperaturi otapajućeg leda pri čemu se svježa riba se može skladištiti ≤ 3 dana na temperaturi od 0°C.

(4) Sanitarni prostor za radnike i prostor za sredstva za čišćenje i dezinfekciju može biti dislociran od radnog dijela ako se nalazi u krugu objekta ili u sklopu tržnice.

¹⁶ Regulator (EC) br. 852/2004 (Prilog II)

Zahtjevi za označavanje

Član 12

Proizvodi životinjskog porijekla namijenjeni ishrani ljudi proizvedeni u skladu sa ovom uredbom prilikom isporuke i/ili prodaje krajnjem potrošaču treba da budu označeni oznakom u skladu sa Uredbom o informisanju potrošača o hrani, koja sadrži najmanje sljedeće podatke:

- 1) naziv proizvoda;
- 2) spisak sastojaka;
- 3) sve sastojke ili pomoćne supstance koje su korišćene u procesu proizvodnje ili pripremi hrane koje mogu da izazovu alergije ili netolerancije;
- 4) količinu sastojaka ili kategorije sastojaka;
- 5) neto količine hrane;
- 6) datum minimalnog trajanja, odnosno upotrebe;
- 7) posebne uslove čuvanja i/ili upotrebe;
- 8) ime i adresu subjekta u poslovanju hranom pod čijim se imenom ili nazivom hrana stavlja na tržište i koji je odgovoran za informacije o hrani, njihovu tačnost i nepromjenljivost;
- 9) zemlju ili mjesto porijekla za poljoprivredne i prehrambene proizvode garantovanih tradicionalnih specijaliteta i sa oznakom geografskog porijekla u skladu sa posebnim propisom;
- 10) o nutritivnim vrijednostima.

Stupanje na snagu

Član 13

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

Broj: 11-011/26-2979

Podgorica, 23. jula 2026. godine

Vlada Crne Gore

Predsjednik,
mr **Milojko Spajić**, s.r.