

Na osnovu člana 13 Uredbe o brzo zamrznutoj hrani namijenjenoj za ishranu ljudi* ("Službeni list CG", broj 98/26) Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede donijelo je

Pravilnik o posebnim zahtjevima za procedure uzorkovanja i metode laboratorijskih analiza brzo zamrznute hrane namijenjene za ishranu ljudi*

Pravilnik je objavljen u "Službenom listu CG", br. 122/2026 od 17.8.2026. godine, a stupio je na snagu 25.8.2026.

* U ovaj pravilnik prenijeta je Regulativa EU br. 92/2/EZZ od 13. januara 1992. o utvrđivanju postupka uzorkovanja i metode analize Zajednice za službenu kontrolu temperature brzo smrznute hrane namijenjene prehrani ljudi

Član 1

Ovim pravilnikom propisuju se posebni zahtjevi za procedure uzorkovanja i metode laboratorijskih analiza brzo zamrznute hrane namijenjene za ishranu ljudi.

Član 2

(1) Postupci uzorkovanja i metode analiza koje se koriste za potrebe službene kontrole temperature brzo zamrznute hrane sprovode se u skladu sa pravilima datim u Prilogu 1 i 2 koji čine sastavni ovog pravilnika.

(2) Metoda analize iz Priloga 2 primjenjuje se samo ako, nakon sprovedenog inspekcijskog nadzora, i dalje postoji osnovana sumnja da je prekoračena temperatura brzo zamrznute hrane utvrđena propisom kojim se uređuje brzo zamrznuta hrana namijenjena ishrani ljudi.

Član 3

Pored zahtjeva iz člana 2 stav 1 i Priloga 1 i 2, mogu da se koriste i druge naučno potvrđene metode, ako se time ne ograničava slobodno kretanje brzo zamrznute hrane za koju je, primjenom metode iz Priloga 2, utvrđena usaglašenost sa propisanim zahtjevima.

Član 4

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

Broj: 04-310/20-16531/3

Podgorica, 13. avgusta 2026. godine

Ministar,
Vladimir Joković, s.r.

PRILOG 1

POSTUPAK UZORKOVANJA BRZO ZAMRZNUTE HRANE NAMIJENJENE ZA ISHRANU LJUDI

1. Izbor jedinica pakovanja za kontrolu

Vrsta i broj odabranih jedinica pakovanja moraju biti određeni na način da izmjerena temperatura bude reprezentativna za najtoplije tačke pregledane pošiljke hrane.

1.1. Hladnjače

Uzorke je potrebno uzimati na nekoliko kritičnih tačaka u hladnjači, npr. u blizini vrata (gornji i donji nivo), u blizini sredine hladnjače (s donje i gornje strane) i u blizini strujanja povratnog zraka rashladne jedinice. Treba uzeti u obzir vrijeme čuvanja svakog proizvoda (zbog stabilizacije temperature).

1.2. Prevoz

1) Uzorkovanje prilikom prevoza:

Uzorke je potrebno uzeti sa vrha i sa dna pošiljke pored ivice svakih vrata ili para vrata.

2) Uzorkovanje prilikom istovara:

Potrebno je odabrati četiri uzorka između sljedećih kritičnih tačaka:

a) vrha i dna pošiljke uz ivice, na mjestu gdje se otvaraju vrata,

b) vrha zadnjeg ugla (kraja) pošiljke (na tački koja je najudaljenija od rashladne jedinice),

- c) sredine pošiljke,
- d) sredine prednje površine pošiljke (što bliže rashladnoj jedinici),
- e) gornjih i donjih uglova prednje površine pošiljke (što bliže protoka povratnog vazduha rashladne jedinice).

1.3. Rashladne vitrine u maloprodaji

Uzorak je potrebno uzeti na sva tri mjesta koji predstavljaju najtoplije tačke u rashladnoj vitrini.

PRILOG 2

METODA MJERENJA TEMPERATURE BRZO ZAMRZNUTE HRANE NAMIJENJENE ZA ISHRANU LJUDI

1. Područje primjene

U skladu sa zahtjevima propisanim posebnim propisom, temperatura u cijelom proizvodu, nakon termičke stabilizacije, mora se sve vrijeme održavati na - 18 °C ili manje.

2. Načelo

Mjerenje temperature brzo zamrznute hrane namijenjene ishrani ljudi predstavlja precizno evidentiranje temperature izabranog uzorka, u skladu sa Prilogom 1 pomoću odgovarajuće mjerne opreme.

3. Definicija temperature

Temperatura je temperatura izmjerena na određenom mjestu pomoću mjernog instrumenta ili uređaja osjetljivog na temperaturu.

4. Uređaji

4.1. Termometarska mjerna sprava (uređaj).

4.2. Instrumenti koji prodiru u proizvod.

Koristi se konusni metalni instrument, kao što su čekrk za led, ručna bušilica ili veća bušilica, koja je lako periva.

5. Opšta specifikacija instrumenata za mjerenje temperature

Mjerni instrumenti moraju ispunjavati sljedeće specifikacije:

- 1) reakciono vrijeme mora u tri minuta dostići 90% razlike između početnog i konačnog očitavanja temperature;
- 2) tačnost instrumenata mora biti +/- 0,5 °C u rasponu merenja od najma
- 3) nje - 20 °C do + 30 °C;
- 4) tačnost mjerenja se ne smije promijeniti za više od 0,3 °C tokom rada u rasponu temperature prostora od - 20 °C do + 30 °C;
- 5) skala instrumenta mora biti podeljena na raspone od najmanje 0,1 °C;
- 6) očnost mjernog instrumenta treba provjeravati u redovnim vremenskim intervalima;
- 7) instrument mora imati važeći kalibracioni sertifikat;
- 8) temperaturna sonda mora se lako čistiti;
- 9) temperaturno osjetljivi dijelovi mjernog uređaja moraju biti oblikovani tako da obezbjeđuju dobar termički dodir sa proizvodom;
- 10) električna oprema mora biti zaštićena od neželjenog uticaja kondenzacije vlage.

6. Postupak mjerenja

6.1. Prethlađenje instrumenata

(1) Sonda za mjerenje temperature i instrument za prodiranje u proizvod trebaju biti ohlađeni prije mjerenja temperature proizvoda.

(2) Metoda za prethodno hlađenje mora osigurati da temperatura oba instrumenata bude bliže izjednačena s temperaturom proizvoda.

6.2. Priprema uzoraka za mjerenje temperature

Sonde za mjerenje temperature uopšteno nisu oblikovane za prodiranje u brzo smrznuti proizvod. Iz tog razloga je potrebno pomoću prethodno ohlađenog instrumenta za prodiranje napraviti otvor u koji se stavi sonda. Veličina otvora mora čvrsto pristajati uz prečnik sonde, a njegova dubina zavisi od vrste proizvoda (kako je opisano u 6.3.).

6.3. Mjerenje temperature proizvoda

Pripremu uzorka i mjerenje njegove temperature treba sprovoditi u izabranom hlađenom prostoru u kojem se nalazi uzorak. Mjerenje se sprovodi na sljedeći način:

- 1) ako to dozvoljavaju dimenzije proizvoda, stavi se unaprijed ohlađena sonda u dubinu od 2,5 mm od površine proizvoda;
- 2) ako mjerenje u skladu s tačkom 1) nije moguće, sondu treba staviti minimalno na dubinu koja iznosi 3 do 4 puta veličine sonde računajući od površine proizvoda;
- 3) određenu vrstu hrane zbog njene veličine ili sastava (npr. zeleni grašak) nije moguće bušiti radi određivanja unutrašnje temperature. U takvim slučajevima potrebno je odrediti unutrašnju temperaturu jedinice pakovanja tako da se primjerena šiljata, unaprijed ohlađena sonda stavi u sredinu omota i izmjeri temperatura u kontaktu sa hranom;
- 4) temperatura se prikaže kad dostigne stalnu vrijednost.