

## **PREDLOG**

Na osnovu člana 41 stav 2 Zakona o bezbjednosti hrane („Službeni list CG", broj 59/26), Vlada Crne Gore, na sjednici od \_\_\_\_ 2026 godine donijela je

### **UREDBU**

### **O PRIMJENI MLIJEČNE KISELINE ZA SMANJIVANJE POVRŠINSKE MIKROBIOLOŠKE KONTAMINACIJE GOVEĐIH TRUPOVA\***

#### **Član 1**

Ovom uredbom propisuju se uslovi za primjenu mliječne kiseline za smanjivanje mikrobiološke kontaminacije goveđih trupova ili polutki ili četvrti u klanici, kriterijumi mikrobiološke kontrole goveđih trupova, koncentracija mliječne kiseline i temperatura rastvora mliječne kiseline.

#### **Član 2**

Subjekat u poslovanju hranom može primjenjivati mliječnu kiselinu za smanjivanje površinske mikrobiološke kontaminacije na goveđim trupovima ili polutkama ili četvrtima u klanici u skladu sa uslovima datim u Prilogu 1 koji čini sastavni dio ove uredbe.

#### **Član 3**

Danom stupanja na snagu ove Uredbe prestaje da važi Uredba o vrstama supstanci koje se koriste za smanjivanje površinske kontaminacije sa proizvoda životinjskog porijekla\* („Službeni list CG", broj 80/16)

#### **Član 4**

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

---

\* U ovu uredbu prenijeta je Regulativa (EZ) br. 101/2013 od 4. februara 2013. o primjeni mliječne kiseline za smanjivanje površinskog mikrobiološkog onečišćenja goveđih trupova.

Broj:  
Podgorica, \_\_\_\_ 2026. godine

**Vlada Crne Gore**

**Predsjednik,  
Mr Miloško Spajić**

**DIO I**

**Uslovi za primjenu mliječne kiseline za smanjivanje površinske mikrobiološke kontaminacije govedih trupova ili polutki ili četvrtina u klanici**

- 1) Rastvor mliječne kiseline mora se pripremiti od mliječne kiseline koja je u skladu sa specifikacijom navedenom u Uredbi (EU) br. 231/2012 o utvrđivanju specifikacija za prehrambene aditive.
- 2) Mliječna kiselina iz tačke 1 dio I ovog Priloga, može se primjenjivati:
  - a) samo na cijeli trup ili polutku ili četvrtinu mesa domaćih goveda (uključujući i vrste Bubalus i Bison) u klanici;
  - b) samo bilo prskanjem ili raspršivanjem od 2 % do 5 % rastvora mliječne kiseline u vodi za piće pri temperaturi od najviše 55 °C;
  - c) u kontrolisanim i provjerljivim uslovima integrisanim u sistem analize opasnosti i određivanja kritičnih kontrolnih tačaka (HACCP) uključujući najmanje kriterijume navedene u dijelu II ovog Priloga.
- 3) Rastvor mliječne kiseline ne smije se primjenjivati na goveđim trupovima, polutkama i četvrtinama sa vidljivom fekalnom kontaminacijom.
- 4) Primjena rastvora mliječne kiseline ne smije izazvati ireverzibilnu – nepovratnu promjenu mesa na goveđim trupovima, polutkama ili četvrtinama.

**DIO II**

**Minimalni kriterijumi i kontrolni parametri sistema analize opasnosti i određivanja kritičnih kontrolnih tačaka (HACCP)**

- 1) Uzorkovanje trupova u cilju procjene mikrobioloških kriterijuma u skladu sa Uredbom (EZ) br. 2073/2005 o mikrobiološkim kriterijumima, mora se sprovesti prije primjene rastvora mliječne kiseline na goveđim trupovima ili polutkama ili četvrtinama.
- 2) Koncentracija mliječne kiseline koja se koristi prilikom obrade goveđih trupova, polutki ili četvrtina mora biti dio plana analize opasnosti i određivanja kritičnih kontrolnih tačaka (HACCP), i mora se u skladu sa određenom učestalošću nadzirati, dokumentovati i bilježiti.
- 3) Temperatura rastvora mliječne kiseline tokom obrade mora biti dio plana analize opasnosti i određivanja kritičnih kontrolnih tačaka (HACCP), i mora se stalno nadzirati mjernim instrumentima, dokumentovati i bilježiti.

### **DIO III**

#### **Podaci o obradi goveđih trupova, polutki ili četvrtina**

Subjekt u poslovanju hranom koji upravlja klanicom u kojoj se primjenjuje mliječna kiselina za smanjivanje površinske mikrobiološke kontaminacije goveđih trupova ili polutki ili četvrtina mora dokumentovano obavijestiti subjekta u poslovanju hranom kojeg snadbijeva obrađenim goveđim trupovima ili polutkama ili četvrtinama o primjeni mliječne kiseline.