

PREDLOG

Na osnovu člana 44 stav 6 i člana 46 stav 3 Zakona o bezbjednosti hrane („Službeni list CG“, broj 57/15), Vlada Crne Gore, na sjednici _____ 2018. godine, donijela je

UREDBU O IZMJENI UREDBE O POSEBNIM ZAHTJEVIMA HIGIJENE ZA PROIZVODE ŽIVOTINJSKOG PORIJEKLA*

Član 1

U Uredbi o posebnim zahtjevima higijene za proizvode životinjskog porijekla* ("Službeni list CG", br. 32/16, 80/16 i 57/17) Prilog 1 mijenja se i glasi:

“PRILOG 1

POSEBNI ZAHTJEVI ZA NEPRERAĐENE I PRERAĐENE PROIZVODE ŽIVOTINJSKOG PORIJEKLA

ODJELJAK I MESO DOMAĆIH PAKARA I KOPITARA

Dio I

Prevoz živih kopitara i papkara u klanicu

- (1) Prilikom prevoza živih kopitara i papkara u klanicu subjekat poslovanja hranom dužan je da tokom sakupljanja i prevoza, sa životinjama postupa pažljivo kako bi se izbjegla njihova nepotrebna patnja.
- (2) Do klanice se mogu prevoziti i životinje koje pokazuju simptome bolesti ili koje potiču iz stada za koje se zna da je zaraženo uzročnicima koji ugrožavaju zdravlje ljudi ili životinja na osnovu odobrenja službenog veterinarar.

Dio II

Zahtjevi za klanice kopitara i papkara

- (3) Klanice u kojima se kolju domaći papkari i kopitari u odnosu na izgradnju, uređenje i opremu treba da imaju:
 - a) odgovarajuće i higijenske prostorije za prihvata i privremeni smještaj životinja za klanje (depo) ili torove za držanje životinja prije klanja, ako to klimatski uslovi dozvoljavaju, koji se lako čiste i dezinfikuju sa opremom za napajanje, a prema potrebi i hranjenje životinja sa odvodom za otpadne vode koji ne smije predstavljati izvor kontaminacije i ugrožavati bezbjednost hrane;
 - b) odvojene prostorije koje se mogu zaključati ili torove za smještaj bolesnih ili na oboljenje sumnjivih životinja u zavisnosti od klimatskih uslova, koji imaju posebne odvođe za otpadne vode postavljene na način kojim se sprječava kontaminacija ostalih životinja;
 - c) prostore za prihvata i privremeni smještaj životinja prije klanja dovoljne veličine koji obezbjeđuju zaštitu dobrobiti životinja i koji su izgrađeni na način koji olakšava ante mortem pregled životinje ili grupe životinja, uključujući i pregled identifikacionih oznaka.
- (4) Radi sprječavanja kontaminacije mesa, klanice za klanje domaćih papkara i kopitara treba da imaju:
 - a) dovoljan broj prostorija koje odgovaraju radnim postupcima koji se u njima obavljaju;

- b) posebnu prostoriju za pražnjenje i čišćenje želudaca i crijeva;
 - c) obezbijedenu prostornu i vremensku odvojenost sljedećih radnih postupaka:
 - omamljivanje i iskrvarenje;
 - šurenje, skidanje čekinja, brijanje, struganje i opaljivanje, pri klanju svinja;
 - evisceraciju i dalju obradu;
 - obradu očišćenih želudaca i crijeva;
 - pripremanje i pranje drugih nusproizvoda klanja, a posebno rukovanje glavama sa kojih je skinuta koža, ako se to ne obavlja na liniji klanja;
 - pakovanje nusproizvoda klanja;
 - otpremanje mesa;
 - d) opremu koja sprječava dodir mesa sa podovima, zidovima, instalacijama i konstrukcijama i linije klanja, projektovane na način da kada su u funkciji omogućavaju neprekidan tok procesa klanja, sprječavaju unakrsnu kontaminaciju različitih djelova linije klanja, a ako u istoj prostoriji odnosno prostoru postoji više od jedne linije klanja, moraju biti dovoljno odvojene radi sprječavanja unakrsne kontaminacije.
- (5) Klanice treba da imaju opremu za dezinfekciju alata vrućom vodom od najmanje 82°C ili drugi odgovarajući sistem sa istim efektom.
- (6) Oprema za pranje ruku koju koriste lica koja rukuju neupakovanim mesom mora da ima slavine izgrađene na način kojim se sprječava kontaminacija.
- (7) Klanice moraju da imaju obezbijedene posebne, odvojene prostorije, prostore ili opremu koja može da se zaključava, sa obezbijeđenim temperaturnim režimom održavanja za skladištenje zadržanog mesa, kao i mesa koje je ocijenjeno kao nepodesno za ishranu ljudi.
- (8) Klanica mora da ima obezbijeden odvojeni prostor sa odgovarajućom opremom za čišćenje, pranje i dezinfekciju sredstava za transport životinja ili da ima zaključen ugovor o pranju, čišćenju i dezinfekciji transportnih sredstava u neposrednoj blizini.
- (9) Kada se na klanici skladišti sadržaj digestivnog trakta i đubriva, mora postojati obezbijeden poseban prostor ili mjesto za tu namjenu.
- (10) Klanice treba da imaju posebno opremljenu prostoriju za službenog veterinara.

Dio III

Uslovi za objekte za rasijecanje mesa

Objekat za rasijecanje mesa domaćih papkara i kopitara treba da:

- 1) je izgrađen tako da spriječi kontaminaciju mesa, a naročito da:
 - a) je obezbijeđen kontinuirani tok radnih postupaka; ili
 - b) se razdvajanjem različitih proizvodnih serija omogućava kontinuirano odvijanje poslova;
- 2) ima prostorije za odvojeno skladištenje upakovanog i neupakovanog mesa, osim ako se skladištenje vrši u različito vrijeme ili na način kojim se obezbjeđuje da materijal za pakovanje i način skladištenja ne mogu predstavljati izvor kontaminacije mesa;
- 3) imaju opremljene prostorije koje ispunjavanje uslove iz Dijela V ovog odjeljka;
- 4) imaju opremu za pranje ruku koju koriste lica koje rukuju neupakovanim mesom sa slavinama koje sprječavaju kontaminaciju;
- 5) imaju opremu za dezinfekciju pribora vrućom vodom od najmanje 82°C ili drugi odgovarajući sistem sa istim efektom.

Dio IV

Higijena klanja

- (1) Prilikom klanja domaćih papkara i kopitara, treba da se obezbijedi ispunjavanje sljedećih zahtjeva:

- 1) nakon dolaska u klanicu, životinje se moraju zaklati bez nepotrebnog odgađanja, osim kada je zbog dobrobiti životinja neophodno omogućiti njihov odmor prije klanja.
- 2) u klanicu se mogu dopremati samo žive životinje namijenjene klanju osim:
 - životinja koje su prinudno zaklane van klanice u skladu sa Dijelom VI ovog odjeljka;
 - životinja zaklanih na mjestu proizvodnje u skladu sa Odjeljkom III ovog priloga;
 - divljači iz dijela II Odjeljka IV ovog priloga;
 - mesa životinja zaklanih u klanici nakon što su doživjele nesreću kada se meso može upotrijebiti za ishranu ljudi ako se pregledom ne otkriju ozbiljne ozljede osim onih uzrokovanih nesrećom.
- (2) Životinje ili pošiljke životinja koje se upućuju na klanicu moraju biti identifikovane, radi utvrđivanja njihovog porijekla.
- (3) Životinje moraju biti čiste.
- (4) Subjekt poslovanja hranom dužan je da postupa po uputstvima i nalogima službenog veterinara i dužan je da obezbijedi odgovarajuće uslove za pregled životinja prije klanja (ante mortem pregled).
- (5) Radi sprječavanja kontaminacije mesa, omamljivanje, iskrvarenje, skidanje kože, vađenje unutrašnjih organa i drugi postupci obrade moraju se vršiti, bez odlaganja, na sljedeći način:
 - a) dušnik i jednjak moraju ostati netaknuti tokom iskrvarenja, osim u slučajevima klanja u skladu sa vjerskim obredima;
 - b) tokom skidanja kože i vune mora se spriječiti kontakt između spoljašnje strane kože i trupa, a lica i oprema koji dolaze u kontakt sa spoljašnjom stranom kože, ne smiju dodirivati meso;
 - c) moraju se preduzeti mjere kojima će se spriječiti ispadanje sadržaja digestivnog trakta u toku i nakon evisceracije i obezbijediti da se evisceracija završi u što kraćem roku;
 - d) uklanjanje vimena ne smije dovesti do kontaminacije trupa mlijekom i kolostrumom prilikom uklanjanja vimena.
- (6) Koža zaklanih životinja se mora potpuno skinuti sa trupa i drugih djelova tijela namijenjenih ishrani ljudi osim, kod svinja, ovčijih, kozjih i telećih glava, njuški i usana goveda, kao i papaka goveda, ovaca i koza, kojima se mora rukovati na način kojim se sprječava kontaminacija ostalog mesa.
- (7) Ako se svinjama ne skida koža, čekinje se uklanjaju šurenjem pod uslovom da se opasnost od kontaminacije mesa putem vode za šurenje svede na najmanju moguću mjeru, korišćenjem propisanih sredstava za skidanje čekinja, nakon čega se svinje moraju dobro isprati vodom za piće.
- (8) Trupovi ne smiju biti kontaminirani fekalijama a svaki kontaminirani dio mora se odmah ukloniti, odsijecanjem ili na drugi način sa istim efektom.
- (9) Trupovi i nusproizvodi klanja ne smiju doći u dodir sa podovima, zidovima i radnim površinama.
- (10) Nakon klanja vrši se pregled (post mortem pregled) u skladu sa propisom kojim je uređena kontrola hrane životinjskog porijekla.
- (11) Djelovi zaklane životinje do završetka post mortem pregleda moraju biti:
 - a) označeni tako da je vidljiva njihova pripadnost određenom trupu; i
 - b) odvojeni od drugih trupova, unutrašnjih organa i nusproizvoda klanja, uključujući i pregledane zaklane životinje.
- (12) Bubrege treba odmah izvaditi iz masnog tkiva kojim su obavijeni, a kod goveda, svinja i kopitara mora se ukloniti i perirenalni omotač (kapsula).
- (13) Ako se prije završetka post mortem pregleda krv i drugi nusproizvodi klanja od nekoliko životinja sakupljaju u istu posudu, a trup jedne od tih životinja ocijeni kao nepodesan za ishranu ljudi, čitav sadržaj te posude smatra se nepodesnim za ishranu ljudi.

- (14) Nakon izvršenog post mortem pregleda:
- tonzile goveda, svinja i kopitara uklanjaju se na higijenski način;
 - djelovi koji su nepodesni za ishranu ljudi moraju se što je moguće prije ukloniti iz čistog dijela kruga objekta;
 - zadržano meso ili meso koje je nepodesno za ishranu ljudi i nejestivi nusproizvodi ne smiju dolaziti u dodir sa mesom koje je podesno za ishranu ljudi; i
 - unutrašnji organi ili djelovi unutrašnjih organa koji ostaju u trupu, osim bubrega, odmah se uklanjaju.
- (15) Nakon klanja i post mortem pregleda meso se skladišti u skladu sa Dijelom VII ovog odjeljka.
- (16) Ako su nusproizvodi klanja predviđeni za dalju obradu:
- želuci se moraju ošuriti i očistiti, a želudci mladih preživara namijenjeni proizvodnji sirila, moraju se samo isprazniti;
 - crijeva se moraju isprazniti i očistiti; i
 - sa glava i nogu treba da se skine koža ili ukloni ili ošure dlake, osim kada se glave i noge prevoze u drugi odobreni objekat, radi daljeg rukovanja i prerade.
- (17) Ako se u klanici obavlja klanje različitih vrsta životinja ili se vrši obrada trupova divljači iz uzgoja i druge divljači, preduzimaju se mjere predostrožnosti, uključujući vremensko ili prostorno odvajanje poslova koji se obavljaju na različitim vrstama životinja i to: odvojeni prihvati i skladištenje trupova sa kojih nije skinuta koža divljači i divljači iz uzgoja zaklane na gazdinstvu radi sprječavanja unakrsne kontaminacije.
- (18) Ako klanica ne raspolaže prostorima i uređajima koji su isključivo namijenjeni za klanje bolesnih i na oboljenje sumnjivih životinja, prostori i uređaji koje se koriste za klanje tih životinja moraju se očistiti, oprati i dezinfikovati prije početka klanja drugih životinja.

Dio V

Higijena tokom rasijecanja i otkošćavanja

- (1) Rasijecanje i otkošćavanje mesa domaćih papkara vrši se na sljedeći način:
- trupovi domaćih papkara i kopitara rasijecaju se u klanicama na polutke ili četvrtine, a polutke najviše na tri komada, a dalje rasijecanje i otkošćavanje mora se vršiti u objektima za rasijecanje mesa;
 - obradom kojom se kontaminacija sprječava ili svodi na minimum, tako da:
 - se meso koje je namijenjeno za rasijecanje doprema u prostorije postupno i prema potrebi;
 - se tokom rasijecanja, otkošćavanja, rezanja na odreske ili na manje komade, ambalažiranja i pakovanja održava temperatura jestivih nusproizvoda klanja na najviše 3°C, a ostalog mesa na 7°C i temperatura prostorija u kojima se vrši obrada mesa na 12°C odgovarajućim uređajima za hlađenje; i
 - u objektu u kojem se vrši rasijecanje mesa različitih vrsta životinja preduzimaju se mjere predostrožnosti kojima se sprječava unakrsna kontaminacija na način da se rasijecanje ili obrada mesa različitih životinjskih vrsta vrši odvojeno vremenski ili prostorno.
- (2) Meso se može rasijecati i otkošćavati i prije nego postigne temperaturu iz stava 1 tačka 2 podtačka b) ovog dijela u skladu sa dijelom VII stav 3 ovog odjeljka.
- (3) Meso se može rasijecati i otkošćavati i prije postizanja temperature iz stava 1 tačka 2 podtačka b) ovog dijela ako je objekat za rasijecanje i otkošćavanje na istoj lokaciji na kojoj se nalazi i klanica, s tim da se meso mora prenijeti u objekat za rasijecanje direktno iz klanice ili nakon perioda hlađenja u rashladnoj prostoriji, odnosno hladnjači.
- (4) Nakon izvršenog rasijecanja i pakovanja prema potrebi, meso se mora odmah ohladiti do temperature iz stava 1 tačka 2 podtačka b) ovog dijela.

(5) Trupovi, polovine trupova, četvrtine trupova ili polovine trupova rasječene u najviše tri dijela za prodaju na veliko, mogu se otkošćavati i rasijecati i prije nego postignu temperaturu iz stava 1 tačka 2 podtačka b) ovog dijela ako su prevezeni na osnovu odstupanja u skladu sa dijelom VII stav 4 ovog odjeljka i u tom slučaju, tokom rasijecanja ili otkošćavanja meso mora biti izloženo temperaturama vazduha koje obezbjeđuju stalno smanjenje temperature mesa, a odmah kada se rasiječe i, prema potrebi, upakuje, meso se mora ohladiti do temperature iz stava 1 tačka 2 podtačka b) ovog dijela, ako već nije rashlađeno na nižoj temperaturi.

Dio VI

Prinudno klanje papakara i kopitara van klanice

(1) Meso domaćih papkara i kopitara koji su prinudno zaklani van klanice može se stavljati na tržište i upotrebljavati za ishranu ljudi samo ako:

- 1) nijesu utvrđena odstupanja u odnosu na zdravlja povrijeđene životinje osim posledica od nesreće zbog kojih nije mogla biti dopremljena u klanicu radi zaštite njene dobrobiti;
- 2) je službeni veterinar izvršio ante mortem pregled životinje;
- 3) je zaklana i iskrvarena životinja prevezena do klanice na higijenski način bez odlaganja i ako joj je izvađen želudac i crijeva i nije vršena druga obrada, a svi unutrašnji organi su dopremljeni u klanicu zajedno sa zaklanom životinjom i označeni tako da je vidljiva njihova pripadnost toj životinji;
- 4) je od trenutka klanja do dopremanja u klanicu potrebno više od dva sata, a zaklana životinja je rashlađena, ukoliko klimatski uslovi obezbjeđuju odgovarajuće rashlađivanje;
- 5) zaklanu životinju u klanicu prati izjava držaoca koji je uzgajao tu životinju, u kojoj je naveden identitet životinje, svi veterinarsko medicinski proizvodi koje je životinja primila ili druga liječenja kojima je životinja bila podvrgnuta, datumi primjene, liječenja i karence;
- 6) zaklanu životinju u klanicu prati izjava službenog veterinara o izvršenom ante mortem pregledu sa povoljnim rezultatom pregleda, datumom, vremenom i razlozima prinudnog klanja i vrsti liječenja koje je veterinar primijenio na toj životinji;
- 7) je na osnovu izvršenog post mortem pregleda u klanici uključujući i druga ispitivanja koja se vrše u slučaju prinudnog klanja utvrđeno da je meso podesno za ishranu ljudi.

(2) Nakon post mortem pregleda meso se može upotrebljavati u skladu sa uputstvima službenog veterinara.

(3) Meso prinudno zaklanih životinja može se stavljati na tržište samo ako je označeno propisanom zdravstvenom odnosno identifikacionom oznakom.

Dio VII

Skladištenje i prevoz

(1) Subjekti u poslovanju hranom treba da obezbijede da se meso domaćih papkara skladišti i transportuje na sljedeći način:

- 1) nakon post mortem pregleda meso treba da se odmah ohladi u klanici na način da se krivuljom hlađenja potvrđuje stalno smanjenje temperature, tako da se u svim djelovima mesa i nusproizvodima klanja postigne temperatura od najviše 3°C a za ostalo meso od 7°C i to meso se može rasijecati i otkošćavati i u toku hlađenja u skladu sa dijelom V stav 2 ovog odjeljka uz obezbjeđenje odgovarajuće ventilacije, radi sprječavanja kondenzacije na površini mesa;
- 2) temperatura mesa iz stava 1 tačka 1 ovog dijela mora se održavati tokom skladištenja;

(2) Meso mora postići temperaturu navedenu stavu 1 ovog dijela prije prevoza i zadržati je tokom prevoza.

(3) Izuzetno od stava 2 ovog dijela prevoz mesa za proizvodnju određenih proizvoda može započeti i prije nego meso postigne temperaturu iz stava 1 ovog dijela uz odobrenje nadležnog inspektora kada:

- 1) se takav prevoz odvija u skladu sa propisanim zahtjevima u pogledu prevoza od jednog objekta do drugog;
- 2) meso odmah napusti klanicu ili objekat za rasijecanje koji je na istoj lokaciji kao i klanica i da prevoz ne traje duže od dva sata;
- 3) da je takav prevoz opravdan iz tehnoloških razloga.

(4) Prevoz trupova, polovina trupova, četvrti trupova ili polovina trupova ovaca i koza, goveda i svinja rasječenih u tri dijela za prodaju na veliko može započeti i prije nego što meso postigne temperaturu iz stava 1 ovog dijela ako su ispunjeni svi sljedeći uslovi:

- 1) da se temperatura prati i bilježi u okviru postupaka koji se zasnivaju na HACCP principima;
- 2) da su subjekti u poslovanju hranom koji otpremaju i prevoze trupove, polovine trupova, četvrtine trupova ili polovine trupova rasječene u tri dijela za prodaju na veliko od strane nadležnog inspektora na mjestu otpreme primili pisanu saglasnost za korišćenja tog odstupanja;
- 3) da je vozilo koje prevozi trupove, polovine trupova, četvrtine trupova ili polovine trupova rasječene u tri dijela za prodaju na veliko opremljeno instrumentom koji prati i bilježi temperature vazduha kojoj su trupovi, polovine trupova, četvrtine trupova ili polovine trupova rasječene u tri dijela za prodaju na veliko izloženi, i to na takav način da nadležni inspektor može provjeriti usaglašenost sa zahtjevima u pogledu trajanja i temperature iz tačke 8 ovog stava;
- 4) da vozilo koje prevozi trupove, polovine trupova, četvrtine trupova ili polovine trupova rasječene u tri dijela za prodaju na veliko preuzima meso iz samo jedne klanice po prevozu;
- 5) da trupovi, polovine trupova, četvrtine trupova ili polovine trupova rasječene u tri dijela za prodaju na veliko na koje se primjenjuje ovo odstupanje moraju imati unutrašnju temperaturu (u svim dijelovima mesa) od 15 °C na početku prevoza, ako će se prevoziti u istom dijelu sa trupovima, polovinama trupova, četvrtinama trupova ili polovinama trupova rasječenima u tri dijela za prodaju na veliko koji ispunjavaju zahtjeve u pogledu temperature iz stava 1 tačke 1 ovog dijela (tj. 7 °C);
- 6) da izjava/dokument subjekta u poslovanju hranom prati pošiljku u kojoj mora biti navedeno trajanje hlađenja prije utovara, vrijeme početka utovara trupova, polovina trupova, četvrtine trupova ili polovina trupova rasječenih u tri dijela za prodaju na veliko, površinska temperatura u vrijeme utovara, najviša temperatura vazduha za vrijeme prevoza kojoj trupovi, polovine trupova, četvrtine trupova ili polovine trupova rasječene u tri dijela za prodaju na veliko smiju biti izloženi, najduže dozvoljeno trajanje prevoza, datum odobrenja i naziv nadležnog inspektora koje je odobrilo odstupanje;
- 7) subjekt u poslovanju hranom kojem se pošiljka šalje dužan je da obavijesti nadležnog inspektora prije nego što prvi put primi trupove, polovine trupova, četvrtine trupova ili polovine trupova rasječene u tri dijela za prodaju na veliko koji prije prevoza nijesu postigli temperaturu iz stava 1 ovog dijela.;
- 8) takvo meso prevozi se u skladu sa sljedećim parametrima:
— za trajanje prevoza ⁽⁵⁾ od najviše šest sati:

Vrsta	Površinska temperatura ⁽¹⁾	Najduže dozvoljeno trajanje hlađenja do postizanja površinske temperature ⁽²⁾	Najviša dozvoljena temperatura vazduha tokom prevoza ⁽³⁾	Najveća dozvoljena srednja dnevna brojnost kolonija aerobnih bakterija na trupu ⁽⁴⁾

Ovce i koze	7 °C	8 sati	6 °C	log ₁₀ 3,5 cfu/cm ²
Goveda		20 sati		log ₁₀ 3,5 cfu/cm ²
Svinje		16 sati		log ₁₀ 4 cfu/cm ²

(1) Najviša dozvoljena površinska temperatura u vrijeme utovara i nakon njega mjeri se na najdebljem dijelu trupa, polovine trupa, četvrtine trupa ili polovine trupa rasječene u tri dijela za prodaju na veliko.

(2) Najduže dozvoljeno trajanje od trenutka klanja do postizanja najviše dozvoljene površinske temperature u vrijeme utovara.

(3) Najviša dozvoljena temperatura vazduha kojoj meso smije biti izloženo od trenutka početka utovara pa tokom cijelog trajanja prevoza.

(4) Maksimalna srednja dnevna brojnost kolonije aerobnih bakterija na trupu u klanici dozvoljena za trup životinje relevantne vrste, kako ju je procijenio subjekt u poslovanju hranom na način prihvatljiv nadležnom inspektoratu, a uz upotrebu pomičnog okvira (engl. 'rolling window') od 10 nedjelja; utvrđena je u skladu sa postupcima uzorkovanja i ispitivanja u skladu sa propisom o mikrobiološkim kriterijima za hranu.

(5) Najdalje dozvoljeno trajanje od početka utovara mesa u vozilo do konačne isporuke. Utovar mesa u vozilo može biti odložen zbog čega može doći do prekoračenja najdaljeg dopuštenog trajanja hlađenja mesa do postizanja utvrđene površinske temperature. U tom slučaju najdalje dopušteno trajanje prevoza mora se skratiti za onoliko za koliko je utovar odgođen. Nadležni inspektor u mjestu odredišta može ograničiti broj mjesta dostave.

-za trajanje prijevoza ⁽⁵⁾od najviše trideset sati:

Vrsta	Površinska temperatura ⁽²⁾	Najdulje dopušteno trajanje hlađenja do postizanja površinske temperature ⁽³⁾	Unutrašnja temperature (u svim djelovima mesa) ⁽⁶⁾	Najviša dopuštena temperatura zraka tijekom prevoza ⁽⁴⁾	Najveća dopuštena srednja dnevna brojnost kolonije aerobnih bakterija na trupu
Svinje	7 °C	16 sati	15 °C	6 °C	log ₁₀ 4 cfu/cm ²

(6) Najviša dozvoljena unutrašnja temperatura (u svim djelovima mesa) u vrijeme utovara i nakon toga

- za trajanje prijevoza ⁽⁵⁾ od najviše šezdeset sati:

Vrsta	Površinska temperatura ⁽²⁾	Najdulje dopušteno trajanje hlađenja do postizanja površinske temperature ⁽³⁾	Unutrašnja temperature (u svim djelovima mesa) ⁽⁶⁾	Najviša dopuštena temperatura zraka tijekom prijevoza ⁽⁴⁾	Najveća dopuštena srednja dnevna brojnost kolonije aerobnih bakterija na trupu
Ovce i koze	4 °C	12 sati	15 °C	3 °C	log ₁₀ 3 cfu/cm ²
Svinje		24 sata			

(5) Meso namijenjeno zamrzavanju mora se zamrznuti odmah, uzimajući, prema potrebi, perioda stabilizacije prije zamrzavanja.

(6) Neupakovano meso mora se skladištiti i prevoziti odvojeno od upakovanog mesa, osim kada se skladištenje i prevoz vrše u različito vrijeme ili na način kojim se obezbjeđuje da materijal za pakovanje i način skladištenja ili prevoza ne predstavljaju izvor kontaminacije mesa.

ODJELJAK II MESO ŽIVINE I LAGOMORFA

Dio I

Prevoz žive živine u klanicu

- (1) Prilikom prevoza živine i lagomorfa u klanicu subjekat poslovanja hranom, dužan je da tokom sakupljanja i prevoza živine i lagomorfa postupa pažljivo, kako bi se izbjegla njihova nepotrebna patnja.
- (2) Do klanice se mogu prevoziti i živina i lagomorfi koje pokazuju simptome bolesti ili koje potiču iz stada/jata koja su zaražena i mogu da ugroze zdravlje ljudi ili životinja na osnovu odobrenja službenog veterinara.
- (3) Do klanice se mogu prevoziti i živina i lagomorfi u kavezima koji su izrađeni od nerđajućeg materijala i koji se lako čiste i dezinfikuju.
- (4) Kavezi i oprema koja je korišćena za sakupljanje i isporuku žive živine i lagomorfa, treba da se odmah nakon pražnjenja, prije ponovne upotrebe, očiste, operu i dezinfikuju.

Dio II

Zahtjevi za klanice za živinu i lagomorfe

- (1) Klanice u kojima se kolje živina i lagomorfi treba da imaju:
 - a) prostoriju ili natkriveni prostor za prihvatanje živine i pregled prije klanja (depo);
 - b) dovoljan broj prostorija koje odgovaraju radnim postupcima koji se obavljaju u klanici;
 - c) posebnu prostoriju za evisceraciju i dalju obradu uključujući i prostoriju u kojoj se vrši dodavanje začina cijelim trupovima živine;
 - d) obezbijeđenu prostornu i vremensku odvojenost sljedećih radnih postupaka:
 - omamljivanje i iskrvarenje;
 - uklanjanje perja, skidanje kože ili šurenje;
 - otpremanje mesa;
 - e) opremu koja sprječava dodir mesa sa podovima, zidovima, instalacijama i konstrukcijama i linije klanja, projektovane na način da kada su u funkciji omogućavaju neprekidan tok procesa klanja živine i lagomorfa, sprječavaju unakrsnu kontaminaciju različitih dijelova linije klanja, a ako u istoj prostoriji odnosno prostoru postoji više od jedne linije klanja, te linije moraju biti dovoljno odvojene na način kojim se sprječava unakrsna kontaminacija.
- (2) Klanice za živinu i lagomorfe, treba da imaju opremu za dezinfekciju alata vrućom vodom od najmanje 82 °C ili drugi odgovarajući sistem sa istim efektom.
- (3) Oprema za pranje ruku koju koriste lica koja rukuju neupakovanim mesom živine i lagomorfa, mora da ima slavine izgrađene na način kojim se sprječava kontaminacija.
- (4) Klanice za živinu i lagomorfe mora da ima obezbijeđene posebne, odvojene prostorije, prostore ili opremu koja može da se zaključava, sa obezbijeđenim temperaturnim režimom održavanja, za skladištenje zadržanog mesa, kao i mesa koje je nepodesno za ishranu ljudi.
- (5) Klanice za živinu i lagomorfe moraju da imaju obezbijeđen odvojeni prostor sa odgovarajućom opremom za čišćenje, pranje i dezinfekciju sredstava za transport živine ili da imaju zaključen ugovor o pranju, čišćenju i dezinfekciji opreme u kojoj se transportuje živina i lagomorfi.
- (6) Klanice za živinu i lagomorfe treba da imaju posebnu opremljenu prostoriju za službenog veterinara.

Dio III

Uslovi za objekte za rasijecanje mesa živine i lagomorfa

- (1) Objekat za rasijecanje mesa živine i lagomorfa treba da:

- 1) je izgrađen tako da se spriječi kontaminacija mesa, a naročito da:
 - a) je obezbijeđen kontinuirani tok radnih postupaka; ili
 - b) vremensko i prostorno razdvajanje različitih proizvodnih postupaka kojima se omogućava kontinuirano odvijanje poslova;
 - 2) ima prostorije za odvojeno skladištenje upakovanog i neupakovanog mesa živine i lagomorfa, osim ako se skladištenje vrši u različito vrijeme ili na način kojim se obezbjeđuje da materijal za pakovanje i način skladištenja ne mogu predstavljati izvor kontaminacije mesa;
 - 3) imaju opremljene prostorije koje ispunjavanje uslove iz dijela V ovog odjeljka;
 - 4) imaju opremu za pranje ruku lica koja rukuju neupakovanim mesom sa slavinama koje sprječavaju kontaminaciju;
 - 5) imaju opremu za dezinfekciju pribora vrućom vodom od najmanje 82°C, ili drugi odgovarajući sistem sa istim efektom.
- (2) Objekti za rasijecanje mesa živine i lagomorfa u kojima se vrši vađenje unutrašnjih organa guskama i patkama koje su uzgajane, radi proizvodnje jetrene paštete (foie gras) i koje su omamljene, iskrvarene i očerupane na gazdinstvu na kojem su proizvedene, za vađenje unutrašnjih organa kod živine kod koje je taj postupak odložen, treba da imaju i posebne prostorije za obavljanje tih postupaka.

Dio IV

Higijena klanja živine i lagomorfa

- (1) Prilikom klanja živine i lagomorfa treba da se obezbijedi ispunjavanje sledećih zahtjeva:
 - 1) nakon dolaska u klanicu, životinje se moraju zaklati bez odlaganja, osim kada je zbog dobrobiti životinja neophodno omogućiti njihov odmor prije klanja.
 - 2) u klanicu se mogu dopremiti samo žive životinje namijenjene klanju osim:
 - guski, patki i druge živine kod kojih je odložena evisceracija i koja je uzgajana za proizvodnju jetrene paštete (foie gras) i drugih ptica koje se uzgajaju kao domaće životinje i koje su zaklane na gazdinstvu u skladu sa dijelom VI ovog odjeljka;
 - divljači iz uzgoja koja je zaklana na mjestu proizvodnje u skladu sa Odjeljkom III;
 - sitna divljač u skladu sa dijelom III odjeljka IV ovog priloga.
- (2) Ukoliko se u klanici vrši klanje različitih vrsta živine ili obrada trupova uzgajanih ptica neletačica i sitne divljači moraju se preduzimati mjere vremenskog i prostornog odvajanja radnih operacija na različitim vrstama živine, radi sprječavanja unakrsne kontaminacije i obezbijediti odvojene prostorije ili prostore za prijem i skladištenje trupova uzgajanih ptica neletačica zaklanih na gazdinstvu i sitne divljači.
- (3) Živina i lagomorfi koje se dovedene u klanice moraju se zaklati odmah.
- (4) Omamljivanje, iskrvarenje, skidanje kože ili uklanjanje perja, evisceracija i drugi postupci obrade moraju se obaviti odmah kako bi se spriječila kontaminacija mesa i preduzeti mjere za sprječavanje ispadanja sadržaja digestivnog trakta u toku i nakon vađenja unutrašnjih organa.
- (5) Nakon izvršenog post mortem pregleda:
 - a) djelovi koji su nepodesni za ishranu ljudi moraju se odmah ukloniti iz čistog dijela objekta;
 - b) zadržano meso ili meso koje je nepodesno za ishranu ljudi i nejestivi nusproizvodi moraju se držati odvojeno da ne dođu u kontakt sa mesom podesnim za ishranu ljudi;
 - c) unutrašnji organi ili djelovi unutrašnjih organa koji ostaju u trupu, osim bubrega, moraju se odmah odstraniti u potpunosti.
- (6) Nakon pregleda i evisceracije, zaklane živine i lagomorfi moraju se odmah očistiti i rashladiti na temperaturi od najviše 4°C, osim kada meso rasijeca dok je još toplo.
- (7) Kada se trupovi hlade potapanjem u vodu:

- a) preduzimaju se mjere radi sprječavanja kontaminacije trupova u zavisnosti od težine trupova, temperature vode, jačine i smjera protoka vode i vremena hlađenja;
- b) bazeni, odnosno oprema u koju se vrši rashlađivanje trupova moraju se najmanje jednom dnevno isprazniti, očistiti i dezinfikovati.

Dio V

Higijena tokom i nakon rasjecanja i otkošćavanja

- (1) Rasijecanje i otkošćavanje mesa živine i lagomofa vrši se na način kojim se sprječava kontaminacija, ili svodi na minimum, tako da se:
 - a) meso koje je namijenjeno rasijecanju doprema u prostorije za obradu, postupno i prema potrebi;
 - b) tokom rasijecanja i otkošćavanja, rezanja na manje komade ili u drugim fazama obrade, ambalažiranja i pakovanja obezbijedi održavanje temperature mesa na najviše 4°C održavanjem sobne temperature od najviše 12°C putem rashladnog uređaja ili na drugi način sa istim efektom;
 - c) preduzmu mjere predostrožnosti kojima se sprječava unakrsna kontaminacija vremenskim ili prostornim odvajanjem radnih postupaka ukoliko se vrši rasijecanje mesa različitih vrsta životinja.
- (2) Meso se može rasijecati i odvajati od kostiju i prije postizanja temperature od 4°C, ako se objekat za rasijecanje nalazi na istoj lokaciji kao klanica i pod uslovom da se meso prevozi:
 - a) neposredno iz prostora za klanje; ili
 - b) nakon hlađenja u rashladnoj prostoriji odnosno hladnjači.
- (3) Odmah nakon izvršenog rasijecanja i pakovanja, prema potrebi, meso se mora ohladiti na temperaturi ne većoj od 4°C.
- (4) Meso prije transporta treba da bude rashlađeno na temperaturi od najviše 4°C i ta temperatura se mora održavati tokom transporta.
- (5) Jetra za proizvodnju gušćije paštete može se transportovati na temperaturi većoj od 4°C, pod uslovom da se prevoz od jednog do drugog objekta vrši pod nadzorom službenog veterinaru ili da se meso iz klanice ili objekta rasijecanja odmah transportuje, s tim da prevoz ne može trajati duže od dva sata.
- (6) Meso živine i lagomorfa koje je namijenjeno zamrzavanju odmah se zamrzava.
- (7) Neupakovano meso skladišti se i transportuje odvojeno od upakovanog mesa, ukoliko se skladištenje i transport ne vrše u različito vrijeme a materijal za pakovanje i način skladištenja i transporta ne predstavljaju izvor kontaminacije mesa.

Dio VI

Klanje na poljoprivrednom gazdinstvu

- (1) Klanje guski, patki i druge živine kod kojih je odložena evisceracija i koja je uzgajana za proizvodnju jetrene paštete (foie gras) i drugih ptica koje se uzgajaju kao domaća živina i koje su zaklane na gazdinstvu vrši se pod uslovima:
 - 1) da je na gazdinstvu redovno vršen veterinarski pregled;
 - 2) da je subjekat poslovanja hranom unaprijed obavijestio službenog veterinaru o mjestu, datumu i vremenu klanja;
 - 3) da gazdinstvo ima odgovarajući prostor za sakupljanje živine radi vršenja ante mortem pregleda;

- 4) da gazdinstvo ima odgovarajući prostor za higijensko klanje i dalju obradu živine;
 - 5) da se pri klanju sprovode mjere za zaštitu dobrobiti životinja;
 - 6) da zaklanu živinu koja se otprema u klanicu prati pisana izjava držaoca živine sa podacima o veterinarsko medicinskim proizvodima koje je živina primila, datumima primjene terapije i periodu karence, o ishrani, mjestu, datumu i vremenu klanja i zdravstvenom stanju živine;
 - 7) da se živina koja je zaklana na gazdinstvu na kojem je i proizvedena i kod koje je odložena evisceracija može čuvati najviše 15 dana, na temperaturi od najviše 4°C, a evisceracija se mora izvršiti u klanici ili objektu za rasijecanjeu roku od 24 sata od klanja pod nadzorom službenog veterinara.
- (2) Klanje živine na gazdinstvu vrši se pod nadzorom službenog veterinara.

Dio VII

Supstance koje vežu vodu

Meso živine koje je tretirano supstancama koje pospješuju vezivanje vode može se koristiti samo za proizvodnju prerađevina od mesa ili proizvoda od tog mesa.

ODJELJAK III

MESO DIVLJAČI IZ UZGOJA

- (1) Proizvodnja i stavljanje na tržište mesa uzgajane divljači (Cervidae i Suidae) vrši se u skladu sa odjeljkom I ovog priloga.
- (2) Proizvodnju i promet mesa ptica neletačica vrši se u skladu sa odjeljkom II ovog priloga ili u odgovarajućim prostorijama koje su prilagođene veličini životinja u skladu sa odjeljkom I ovog priloga.
- (3) Klanje ptica neletačica iz uzgoja i divljih papkara i kopitara iz uzgoja može se vršiti na mjestu porijekla pod nadzorom službenog veterinara ako:
 - a) bi transport životinja predstavljao rizik za lice koje njima rukuje ili ugrozila dobrobit životinje;
 - b) se jato ili stado podvrgava redovnim veterinarskim pregledima;
 - c) je vlasnik unaprijed obavijestio službenog veterinara o mjestu, datumu i vremenu klanja životinja;
 - d) gazdinstvo ima uspostavljene postupke za prikupljanje životinja koji omogućavaju ante mortem pregled grupe životinja;
 - e) gazdinstvo raspolaže odgovarajućim prostorima i opremom za klanje i iskrvarenje i opremom za čerupanje ptica neletačica, prema potrebi;
 - f) su ispunjeni propisani zahtjevi za zaštitu dobrobiti životinja;
 - g) se zaklane i iskrvarene životinje odmah transportuju do klanice na higijenski način, s tim što se evisceracija vrši na licu mjesta pod nadzorom službenog veterinara, a ukoliko transport traje duže od dva sata, životinje se drže u hladnjačama;
 - h) zaklanu životinju u klanicu prati izjava lica koje je uzgajalo tu životinju sa podacima o identitetu životinje, veterinarsko medicinskim proizvodima koje je životinja primila ili drugim tretmanima, kao i datumima primjene i karencama;
 - i) je službeni veterinar izvršio ante mortem pregled životinja i izdao potvrdu sa urednim nalazom ante mortem pregleda životinje sa datumom i vremenom klanja i potvrdom da su klanje i iskrvarenje obavljeni na propisani način.

- (4) Ante mortem pregled se ne vrši za životinje koje su zaklane na gazdinstvu ako zaklane životinje prati izjava lica koje je uzgajilo životinje i koja sadrži podatke o iskrvarenju i klanju (datum i vrijeme klanja) ako:
- a) gazdinstvo nije pod zdravstvenim ograničenjima u skladu sa propisima;
 - b) lice koje uzgaja životinje ima dokaz o osposobljenosti za klanje i iskrvarenje u skladu sa propisima o zaštiti životinja pri klanju.
- (5) Klanje bizona može da se vrši na gazdinstvu u skladu sa stavom 3 ovog dijela.

Odjeljak IV MESO DIVLJAČI

Dio I

Zdravlje i higijena divljači koja se koristi za ishranu ljudi

- (1) Lica koja love divljač radi stavljanja na tržište za ishranu ljudi, treba da poznaju patologiju divljači, postupanje i rukovanje sa divljači i mesom divljači nakon lova, radi vršenja pregleda divljači na licu mjesta.
- (2) Ukoliko u lovu učestvuje više lica, najmanje jedno lice treba da posjeduje znanja iz stava 1 ovog dijela.
- (3) Lica iz stava 1 ovog dijela treba da posjeduje znanja iz sljedećih oblasti:
- a) anatomije, fiziologije i ponašanja slobodne divljači;
 - b) neuobičajenog ponašanja i patološke promjena koje se javljaju kod slobodne divljači zbog bolesti, kontaminacije životne sredine ili drugih faktora koji mogu uticati na zdravlje ljudi nakon konzumiranja mesa te divljači;
 - c) higijenskih zahtjeva i pravilnog rukovanja, vađenja unutrašnjih organa, transporta i drugih postupaka sa divljači nakon odstrela;
 - d) poznavanja propisa koji se odnose na zdravlje ljudi i životinja i higijenskih zahtjeva za stavljanje divljači na tržište.

Dio II

Rukovanje sa krupnom divljači

- (1) Nakon odstrela, krupnoj divljači treba odmah, izvaditi želudac i crijeva i izvršiti iskrvarenje, prema potrebi.
- (2) Nakon odstrela, krupne divljači, lice iz dijela I ovog odjeljka, treba da izvrši pregled trupa i izvađenih unutrašnjih organa, radi utvrđivanja znakova koji bi mogli ukazati da to meso predstavlja rizik po zdravlje ljudi.
- (3) Meso krupne divljači može se stavlјati na tržište samo ako se trup odstrijeljene životinje transportuje do objekta za obradu divljači odmah nakon pregleda iz stava 2 ovog dijela i ako ga prate unutrašnji organi koji su označeni, radi utvrđivanja pripadnosti trupu.
- (4) Ukoliko se pregledom iz stava 2 ovog dijela ne utvrde znaci oboljenja i ako prije odstrela nije primijećeno neprirodno ponašanje životinje i ne postoji sumnja na kontaminaciju životne sredine, sačinjava se izjava koja sadrži datum, vrijeme i mjesto odstrela životinje.
- (5) Izjava iz stava 4 ovog dijela može da obuhvati i više životinja, pod uslovom da je svaki životinjski trup označen i da je u izjavi upisana oznaka svakog životinjskog trupa, sa datumom, vremenom i mjestom odsela i da se svi trupovi životinja istovremeno šalju u isti objekat za rukovanje divljači.

- (6) Trupove koji se šalju u objekat za rukovanje divljači ne treba da prati glava i unutrašnji organi, osim svinja, kopitara i drugih životinja koje su podložne trihinelozima i čija se glava (osim kljova) i dijafragma šalju uz trup.
- (7) Glave životinja podložnih trihinelozima mogu se otpremiti u odobreni objekat za obradu trofeja divljači u skladu sa propisom kojim su uređeni nus proizvodi životinjskog porijekla.
- (8) Ukoliko je pozitivan nalaz na trihinelu, rukovanje glavom vrši se pod nadzorom službenog veterinara.
- (9) U slučaju sumnje na prisustvo bolesti trup prati glava (osim kljova, jelenskih rogova i rogova) i svi unutrašnji organi, osim želudca i crijeva, a lice koje je odstrijelilo divljač treba da obavijesti službenog veterinara o svim znacima oboljenja, neprirodnom ponašanju životinje ili sumnji na kontaminaciju životne sredine.
- (10) Ukoliko odstrijeljena divljač nije pregledana, trup prati glava (osim kljova, jelenskih rogova i rogova) i svi unutrašnji organi, osim želudca i crijeva u objekat za rukovanje.
- (11) Meso divljači mora se rashladiti odmah nakon odstrijela, na temperaturi koja u dubini mesa dostiže najviše 7°C osim, ukoliko klimatski uslovi ne obezbjeđuju odgovarajuće prirodno rashlađivanje.
- (12) Odstrijeljena divljač se transportuje do objekta za obradu divljači na način kojim se obezbjeđuje međusobna odvojenost trupova.
- (13) Krupnu divljač koja je dopremljena u objekat za obradu mora da pregleda službeni veterinar.
- (14) Krupna divljač sa koje nije skinuta koža, može se staviti na tržište ako:
- a) se trupovi divljači skladište i obrađuju odvojeno od ostale hrane i ako nijesu zamrznuti prije skidanja kože;
 - b) je izvršen propisani pregled nakon skidanja kože.
- (15) Rasijecanje i otkošćavanje krupne divljači vrši se u skladu sa dijelom V odjeljka I ovog priloga.

Dio III

Rukovanje sitnom divljači

- (1) Lice koje je odstrijelilo sitnu divljač treba da izvrši pregled divljači odmah nakon odstrela, radi utvrđivanja znakova koji bi mogli ukazati da meso predstavlja rizik po zdravlje ljudi.
- (2) Ako se tokom pregleda utvrde znaci oboljenja, primijeti neprirodno ponašanje životinje i kada se sumnja na kontaminaciju životne sredine, odmah se obavijestava službeni veterinar.
- (3) Meso sitne divljači može se staviti na tržište samo ako je trup odstrijeljene divljači odmah nakon pregleda iz stava 1 ovog dijela transportovan u objekat za obradu divljači.
- (4) Meso sitne divljači mora se rashladiti odmah nakon odstrela, na temperaturi koja u dubini mesa dostiže najviše 4°C osim, ukoliko klimatski uslovi ne obezbjeđuju odgovarajuće prirodno rashlađivanje.
- (5) Odmah po dopremanju sitne divljači u objekat za obradu moraju se izvaditi unutrašnji organi.
- (6) Sitnu divljač koja je dopremljena u objekat za obradu mora pregledati službeni veterinar.
- (7) Rasijecanje i otkošćavanje sitne divljači vrši se u skladu sa dijelom V odjeljka II ovog priloga.

ODJELJAK V
MLJEVENO MESO, MESNE PRERAĐEVINE I MEHANIČKI ODVOJENO MESO (MOM)

Dio I

Zahtjevi za proizvodnju

Subjekt poslovanja hranom može proizvoditi mljeveno meso, mesne prerađevine ili mehanički odvojeno meso (u daljem tekstu: MOM) u objektu koji:

- 1) je izgrađen na način kojim se sprječava kontaminacija mesa i proizvoda a naročito:
 - a) omogućava kontinuirani tok radnih postupaka; ili
 - b) obezbjeđuje razdvajanje između različitih proizvodnih partija, ili serija;
- 2) ima prostorije za odvojeno skladištenje upakovanog i neupakovanog mesa i proizvoda osim, ako se upakovano i neupakovano meso i proizvodi skladište u različito vrijeme ili na način kojim se obezbjeđuje da materijal za pakovanje i način skladištenja ne predstavljaju izvor kontaminacije mesa ili proizvoda;
- 3) ima opremljene rashladne prostorije radi obezbjeđivanja ispunjavanja temperaturnih zahtjeva iz dijela III ovog odjeljka;
- 4) ima opremu za pranje ruku sa slavinama izrađenim na način kojim se sprječava kontaminacija;
- 5) ima opremu za dezinfekciju alata vrućom vodom od najmanje 82°C ili drugi odgovarajući sistem sa istim efektom.

Dio II

Zahtjevi za sirovine

- (1) Mljeveno meso se može proizvoditi samo od sirovina koje ispunjavaju zahtjeve za svježe meso i ako:
 - a) potiču od skeletne muskulature koja obuhvata i pripadajuća masna tkiva;
 - b) ne potiču od:
 - otpadaka koji nastaju pri rasijecanju i rezanju mesa (osim cijelih mišića);
 - mehanički otkošćenog mesa;
 - mesa koje sadrži djelove kostiju ili kože;
 - mesa glave osim mišića za žvakanje, nemišićnog dijela linea albe, područja carpus-a i tarsus-a, strugotina od kostiju i mišića dijafragme (osim kada je uklonjena seroza);
- (2) Mesne prerađevine se mogu proizvoditi samo od sljedećih sirovina:
 - svježeg mesa;
 - mesa koje ispunjava zahtjeve iz stava 1 ovog dijela.
- (3) Mesne prerađevine koje nijesu namijenjene za ishranu ljudi bez prethodne termičke obrade mogu se proizvoditi od:
 - mesa dobijenog mljevenjem ili usitnjavanjem mesa koje ispunjava zahtjeve iz stava 1 ovog dijela, osim otpadaka koji nastaju pri rasijecanju i rezanju mesa (osim cijelih mišića);
 - MOM -a koji ispunjava zahtjeve iz stava 5 tačka d) dijela III ovog odjeljka.
- (4) MOM se može proizvoditi od sirovina koje ispunjavaju zahtjeve za svježe meso.
- (5) Za proizvodnju MOM-a ne mogu se koristiti:
 - noge, koža sa vrata i glave živine;

- kosti glave, noge, repovi, bedrena kost, tibia, fibula, humerus, radius i ulna ostalih životinja.

Dio III

Higijena tokom i nakon proizvodnjemljevenog mesa, mesnih prerađevina i MOM-a

- (1) Subjekat poslovanja hranom koji proizvodi mljeveno meso ili mesne prerađevine ili MOM treba da:
 - a) organizuje obradu mesa na način kojim se sprječava ili svodi na minimum kontaminacija mesa;
 - b) za proizvodnju koristi samo meso koje se održava na temperaturi od najviše 4°C za živinu, 3°C za nus proizvode klanja i 7°C za drugo meso; i
 - c) doprema meso u prostorije za obradu postupno i prema potrebi.
- (2) Ukoliko se za proizvodnju mljevenog mesa i mesnih prerađevina koristi zamrznuto ili duboko zamrznuto meso, to meso treba da se odvoji od kostiju prije zamrzavanja i može da se uskladišti samo na ograničeni vremenski period.
- (3) Ukoliko se mljeveno meso i mesne prerađevine pripremaju od rashlađenog mesa moraju se pripremiti u roku od:
 - a) tri dana od dana klanja živine;
 - b) šest dana od dana klanja drugih životinja;
 - c) petnaest dana od dana klanja goveda, u slučaju korišćenja otkošćenog, vakumski upakovanog goveđeg i telećeg mesa.
- (4) Mljeveno meso i mesne prerađevine moraju se odmah nakon proizvodnje upakovati i ambalažirati i rashladiti do temperature od najviše 2°C za mljeveno meso i 4°C za mesne prerađevine ili zamrznuti do temperature od najviše -18°C i održavati na tim temperaturama tokom skladištenja i transporta.
- (5) Pri proizvodnji i korišćenju MOM-a tehnikama koje ne mijenjaju strukturu kostiju, kojem se sadržaj kalcijuma značajno ne razlikuje od sadržaja kalcijuma kod mljevenog mesa:
 - a) mogu se koristiti samo sirovine za otkošćavanje koje potiču iz klanice koja je se nalazi na istoj lokaciji na kojoj se vrši proizvodnja MOM- a i koje nijesu starije od sedam dana, a u slučaju da se klanica i objekat za proizvodnja MOM-a nalaze na različitim lokacijama sirovine za otkošćavanje ne smiju biti starije od pet dana, a trupovi živine ne smiju biti stariji od tri dana bez obzira na lokaciju objekta;
 - b) ako je mehaničko otkošćavanje obavljeno odmah nakon odvajanja od kostiju;
 - c) ako se MOM ne upotrebljava odmah po dobijanju, mora se odmah upakovati ili ambalažirati i rashladiti na temperaturi od najviše 2°C ili zamrznuti na temperaturi od najviše -18°C i na toj temperaturi održavati i tokom skladištenja i transporta;
 - d) ako MOM ispunjava propisane mikrobiološke kriterijume za mljeveno meso, može se koristiti za proizvodnju mesnih prerađevina koje su namijenjene za konzumiranje sa prethodnom termičkom obradom ili za proizvodnju proizvoda od mesa;
 - e) MOM koji ne ispunjava propisane mikrobiološke kriterijume za mljeveno meso može se koristiti samo za proizvodnju termički obrađenih proizvoda od mesa.
- (6) Pri proizvodnji i upotrebi MOM-a tehnikama drugačijim od tehnika iz stava 5 ovog dijela, moraju se ispuniti sljedeći zahtjevi:
 - a) mogu se koristiti samo sirovine za otkošćavanje koje potiču iz klanice koja je se nalazi na istoj lokaciji na kojoj se vrši proizvodnja MOM- a i koje nijesu starije od sedam dana, a u slučaju da se klanica i objekat za proizvodnja MOM-a nalaze na različitim lokacijama sirovine za otkošćavanje ne smiju biti starije od pet dana a trupovi živine bez obzira na lokaciju objekta ne smiju biti stariji od tri dana;

- b) ako se mehaničko odvajanje ne obavlja odmah nakon odvajanja kostiju, kosti koje sadrže djelove mesa moraju se skladištiti i transportovati na temperaturi od najviše 2°C, ili ako su zamrznute, na temperaturi od najviše -18°C;
 - c) kosti koje su dobijene od zamrznutih trupova i koje sadrže djelove mesa ne smiju se ponovo zamrzavati;
 - d) MOM koji se ne koristi u roku od jednog sata po dobijanju, mora se odmah rashladiti na temperaturi od najviše 2°C;
 - e) ako se MOM nakon rashlađivanja ne preradi u roku od 24 sata, mora se zamrznuti u roku od 24 sata od trenutka proizvodnje, tako da u roku od šest sati postigne temperaturu u dubini od najviše -18 °C;
 - f) zamrznuti MOM mora se upakovati ili ambalažirati prije skladištenja ili transporta i može se skladištiti najduže tri mjeseca na temperaturi od najviše -18°C;
 - g) MOM se može upotrebljavati samo za proizvodnju termički obrađenih proizvoda od mesa.
- (7) Odmrznuto mljeveno meso, mesne prerađevine i MOM ne smiju se ponovo zamrzavati.
- (8) Sadržaj kalcijuma u MOM-u ne smije da prelazi 0,1% (=100mg/100g ili 1000ppm) svježeg proizvoda koji se utvrđuje standardnom međunarodnom metodom.

Dio IV

Označavanje

Subjektat poslovanja hranom dužan je da na oznaci proizvoda koji sadrži mljeveno meso živine ili kopitara i mesne prerađevine koje sadrže MOM, a koji su namijenjeni za snabdijevanje krajnjeg potrošača, jasno i čitko navede da se proizvod mora skuvati, odnosno termički obraditi prije konzumiranja.

ODJELJAK VI

PROIZVODI OD MESA

- (1) Za proizvodnju i pripremu proizvoda od mesa ne mogu da se koriste:
- a) genitalni organi ženskih i muških životinja, osim testisa;
 - b) organi urinarnog trakta, osim bubrega i bešike;
 - c) hrskavice grkljana, dušnika i vanlobularnih bronhija;
 - d) oči i očni kapci;
 - e) spoljašnji slušni kanali;
 - f) tkiva rogova;
 - g) glave, jednjak, voljka, crijeva i genitalni organi živine.
- (2) Meso, mljeveno meso i mesne prerađevine koje se koriste za proizvodnju proizvoda od mesa moraju da ispunjavaju zahtjeve propisane za svježe meso.
- (3) Mljeveno meso i mesne prerađevine koje se koriste za proizvodnju proizvoda od mesa ne moraju da ispunjavaju druge posebne zahtjeve iz odjeljka V ovog priloga.

ODJELJAK VII ŽIVE ŠKOLJKE

Dio I

Zahtjevi za stavljanje u promet živih školjki

- (1) Žive školjke mogu se stavljati u promet na malo, samo ako su dopremljene iz otpremnog centra u kojem je izvršeno identifikaciono označavanje živih školjki u skladu sa dijelom VII ovog odjeljka.
- (2) Subjekt poslovanja hranom može da primi u objekat radi stavljanja na tržište samo proizvodne partije živih školjki koje prati dokumentacija iz st. 3 do 7 ovog dijela.
- (3) Pri prenošenju proizvodne partije živih školjki iz objekta u objekat, sve do dolaska u otpremni centar ili objekat za preradu, svaku proizvodnu partiju mora da prati dokumentacija iz stava 4 ovog dijela.
- (4) Dokumentacija iz stava 3 ovog dijela treba da sadrži najmanje sljedeće podatke:
 - a) za proizvodnu partiju živih školjki koja se otprema iz proizvodnog područja:
 - ime i adresu sakupljača;
 - datum sakupljanja odnosno izlovljavanja;
 - detaljan opis lokacije proizvodnog područja ili brojčanu oznaku lokacije;
 - zdravstveni status proizvodne oblasti;
 - vrstu i količinu živih školjki;
 - odredište proizvodne partije;
 - b) za proizvodnu partiju živih školjki koja se otprema iz područja za ponovno polaganje, pored podataka iz tačke a) ovog stava mora da sadrži i sljedeće podatke:
 - lokaciju područja za ponovno polaganje; i
 - trajanje ponovnog polaganja;
 - c) za proizvodnu partiju živih školjki koja se otprema iz centra za prečišćavanje, pored podataka iz tačke a) ovog stava mora da sadrži i sljedeće podatke:
 - adresu centra za prečišćavanje;
 - trajanje prečišćavanja;
 - datum dopremanja i otpremanja proizvodne partije iz centra za prečišćavanje.
- (5) Subjekt poslovanja hranom koji otprema proizvodne partije živih školjki sačinjava dokumentaciju koja je lako čitljiva i podaci se ne smiju mijenjati, a subjekt poslovanja hranom koji prima proizvodne partije živih školjki treba da unese datum i pečatom ovjeri datum prijema ili ga evidentira na neki drugi način.
- (6) Subjekt poslovanja hranom koji otprema odnosno prima proizvodne partije živih školjki, mora da čuva kopije prateće dokumentacije za svaku otpremljenu i primljenu partiju najmanje 12 mjeseci po otpremi ili prijemu.
- (7) Subjekt poslovanja hranom koji sakuplja odnosno izlovljava žive školjke i istovremeno ima i otpremni centar, centar za prečišćavanje, područje za ponovno polaganje ili objekat za preradu, ne mora da priprema prateću dokumentaciju za prenošenje živih školjki iz objekta u objekat.

Dio II

Zahtjevi za proizvodnju i sakupljanje/izlovljavanje živih školjki

A. Zahtjevi za proizvodna područja

- (1) Sakupljač može da sakuplja ili izlovljava žive školjke samo iz proizvodnih područja klase A, B ili C, određenih dozvolom.

(2) Subjekt poslovanja hranom može da stavi na tržište za neposrednu ishranu ljudi samo žive školjke koje su sakupljene odnosno izlovljene iz proizvodnog područja klase A i koje ispunjavaju zahtjeve iz dijela V ovog odjeljka.

(3) Subjekt poslovanja hranom može da stavi na tržište žive školjke za neposrednu ishranu ljudi iz proizvodnog područja klase B samo nakon obrade u centru za prečišćavanje ili nakon ponovnog polaganja.

(4) Subjekt poslovanja hranom može da stavi na tržište žive školjke za neposrednu ishranu ljudi koje su sakupljene odnosno izlovljene iz proizvodnih područja klase C samo nakon dužeg perioda ponovnog polaganja u skladu sa tačkom C ovog dijela.

(5) Nakon prečišćavanja ili ponovnog polaganja, žive školjke iz proizvodnih područja klase B ili C moraju da ispune zahtjeve iz dijela V ovog odjeljka.

(6) Žive školjke iz proizvodnih područja klase B i C koje nijesu podvrgnute prečišćavanju ili ponovnom polaganju, mogu se otpremiti u objekat za preradu u kojem se uklanja pijesak, blato ili mulj i vrši prerada radi uklanjanja patogenih mikroorganizama na jedan od sljedećih načina:

a) sterilizacijom u hermetički zatvorenim posudama; i

b) termičkom obradom koja obuhvata:

- potapanje u ključalu vodu do dostizanja unutrašnje temperature mesa školjki od najmanje 90°C i održavanje te temperaturu u trajanju od najmanje 90 sekundi; ili
- kuvanje u vremenu od tri do pet minuta u zatvorenoj posudi u kojoj je temperatura između 120°C i 160°C, a pritisak između 2 i 5 kg/cm², nakon čega se odvaja ljuštura od mesa školjki i meso zamrzava na temperaturi od -20°C; i
- izlaganje pari pod pritiskom u zatvorenoj posudi pod uslovom da su ispunjeni uslovi iz alineje 1 ove podtačke pri čemu se mora provjeravati raspodjela temperature postupcima zasnovanim na HACCP principima.

(7) Subjekt poslovanja hranom koji obavlja djelatnost proizvodnje ili sakupljanja živih školjki dužan je da vodi računa o svim važnim podacima koje se odnose na bezbjednost područja za proizvodnju i sakupljanje odnosno izlovljavanje uključujući i podatke dobijene na osnovu sopstvenih provjera ili od nadležnog organa, naročito o vremenskim uslovima i stanju okoline, radi utvrđivanja odgovarajućeg postupka koji treba primijeniti na svaku proizvodnu partiju pri sakupljanju odnosno izlovljavanju.

B. Zahtjevi za sakupljanje/izlovljavane i rukovanje nakon sakupljanja/izlovljavanja

(1) Sakupljač živih školjki dužan je da nakon sakupljanja odnosno izlovljavanja:

- 1) primjeni tehnike sakupljanja odnosno izlovljavanja i rukovanja koje ne izazivaju naknadnu kontaminaciju ili velika oštećenja ljuštura ili tkiva živih školjki koje mogu da utiču na njihovo prečišćavanje, preradu ili prenos;
- 2) zaštiti žive školjke od gnječenja, ogrebotina ili vibracija na odgovarajući način;
- 3) ne izlaže žive školjke visokim temperaturama;
- 4) ne potapa ponovno žive školjke u vodu kojom može izazvati naknadnu kontaminaciju;
- 5) koristi samo proizvodna područja koja su od strane nadležnog organa klasifikovana u proizvodnu oblast klase A ako se održavanje obavlja na prirodnim prostorima.

(2) Sredstva za transport sakupljenih živih školjki, treba da imaju odgovarajuću opremu kojom se obezbjeđuje njihovo preživljavanje i efikasna zaštita od kontaminacije i odgovarajući odvod za otpadne vode.

C. Zahtjevi za ponovno polaganje živih školjki

(1) Subjekt poslovanja hranom koji vrši ponovno polaganje živih školjki dužan je da:

- 1) za ponovno polaganje koristi samo područja određena dozvolom za marikulturu za ponovno polaganje živih školjki;

- 2) označi granice područja za ponovno polaganje na propisani način (bovama, stubovima ili nekim drugim fiksnim sredstvom);
 - 3) obezbijedi odgovarajuću udaljenost između različitih područja za ponovno polaganje i između područja za ponovno polaganje i proizvodnih područja, radi sprječavanja opasnosti od širenja kontaminacije.
- (2) Subjekt poslovanja hranom dužan je da za ponovno polaganje obezbijedi odgovarajuće uslove za prirodno prečišćavanje i da:
- 1) pri rukovanju živim školjkama koje se prenose primjenjuje tehnike koje omogućavaju ponovno uspostavljanje ishrane školjki putem filtriranja nakon potapanja u prirodne vode;
 - 2) vrši prenos živih školjki na način koji im obezbjeđuje efikasno prečišćavanje;
 - 3) drži žive školjke potopljene u morsku vodu određeni vremenski period u području ponovnog polaganja, koji se određuje na osnovu temperature vode i koji traje najmanje dva mjeseca;
 - 4) obezbijedi dovoljnu udaljenost između pojedinih mjesta u oblasti ponovnog polaganja radi sprječavanja miješanja proizvodnih partija, po sistemu "sve unutra, sve napolje", tako da se nova partija ne može unijeti, prije nego što se u potpunosti ukloni prethodna proizvodna partija.
- (3) Subjekt poslovanja hranom dužan je da za područje ponovnog polaganja vodi stalnu evidenciju o porijeklu živih školjki, periodima i oblastima ponovnog polaganja, korišćenim područjima ponovnog polaganja i odredištu proizvodnih partija nakon ponovnog polaganja.

Dio III

Zahtjevi za izgradnju centra za prečišćavanje i otpremnog centra

- (1) Centar za prečišćavanje i otpremni centar za školjke moraju da budu smješteni na lokaciji koja nije ugrožena poplavama zbog visoke plime ili oticanja voda iz okolnih područja.
- (2) Bazeni i rezervoari za vodu u centru za prečišćavanje treba da:
 - 1) imaju unutrašnje površine koje su glatke, čvrste, nepropusne i lake za čišćenje;
 - 2) budu izrađeni na način kojim se obezbjeđuje potpuno oticanje vode;
 - 3) imaju dovod vode postavljen tako da se sprječava kontaminacija vode.
- (3) Bazeni i rezervoari za vodu u centru za prečišćavanje moraju odgovarati količini i vrsti proizvoda koji se prečišćavaju.

Dio IV

Centri za prečišćavanje i otpremni centri

A. Zahtjevi za centre za prečišćavanje

Subjekt poslovanja hranom koji prečišćava žive školjke dužan je da:

- 1) opere žive školjke od mulja i drugih nakupljenih nečistoća prije prečišćavanja čistom vodom;
- 2) uspostavi sistem za prečišćavanje koji omogućava živim školjkama brzo uspostavljanje ishrane putem filtriranja, izlučivanje kontaminenata porijeklom iz otpadnih voda, ponovnu kontaminaciju školjki i da nakon prečišćavanja ostanu žive i u dobrom stanju za pakovanje, skladištenje i transport prije stavljanja na tržište;
- 3) obezbijedi da količina živih školjki koja se prečišćava ne bude veća od kapaciteta centra za prečišćavanje;
- 4) sprovodi postupak prečišćavanja živih školjki neprekidno do ispunjavanja zdravstvenih zahtjeva iz dijela V ovog odjeljka i propisanih mikrobioloških kriterijuma;
- 5) ako se u bazenu za prečišćavanje nalazi više proizvodnih partija živih školjki obezbijedi da školjke pripadaju istoj vrsti i odredi trajanje postupka prečišćavanja prema onoj partiji za koju je potreban najduži period prečišćavanja;

- 6) bazene koje koristi za držanje živih školjki u sistemu za prečišćavanje izgradi na način koji omogućava protok čiste morske vode, s tim da debljina naslaga živih školjki ne smije da spriječi otvaranje ljušture tokom prečišćavanja;
- 7) u bazenu za prečišćavanje u kojem je u toku prečišćavanje živih školjki ne drži proizvode ribarstva, rakove ili druge morske organizame;
- 8) obezbijedi da svako pakovanje prečišćenih živih školjki koje se šalje u otpremni centar ima oznaku koja potvrđuje da su žive školjke prečišćene.

B. Zahtjevi za otpremne centre

- (1) Subjekt poslovanja hranom dužan je da obezbijedi da u otpremnom centru:
 - 1) rukovanje živim školjkama, posebno održavanje, mjerenje, pakovanje i ambalažiranje ne dovodi do kontaminacije proizvoda i uticaja na vitalnost živih školjki;
 - 2) prije otpremanja žive školjke se dobro isperu čistom vodom;
 - 3) žive školjke potiču iz:
 - a) proizvodnog područja klase A;
 - b) područja za ponovno polaganje školjki;
 - c) centra za prečišćavanje;
 - d) drugog otpremnog centra.
- (2) Zahtjevi iz tač. 1 i 2 ovog stava primenjuju se i na otpremne centre koji se nalaze na ribolovnim plovnim objektima.

Dio V

Zdravstveni zahtjevi za žive školjke

Subjekt poslovanja hranom može da stavi na tržište za neposrednu ishranu ljudi samo žive školjke koje pored propisanih mikrobioloških kriterijuma ispunjavaju i sljedeće zahtjeve:

- 1) imaju organoleptičke karakteristike svojstvene živim i vitalnim školjkama, čistu ljušturu, neoštećene rubove, primjereno odgovaraju na udarce i imaju normalnu količinu međuljušturane tečnosti;
- 2) ne sadrže morske biotoksine u ukupnim količinama (mjereno u cijelom tijelu ili pojedinim jestivim djelovima) koji prelaze sljedeće granice:
 - a) biotoksin koji izaziva paralizu, paralitički otrov školjki (Paralytic Shellfish Poison - PSP): 800 mikrograma po kilogramu;
 - b) biotoksin koji izaziva gubitak pamćenja, amnezijski otrov školjki (Amnesic Shellfish Poison- ASP): 20 miligrama domoinske kiseline po kilogramu;
 - c) za okadainsku kiselinu, dinofizistoksine i pektenotoksine zajedno: 160 mikrograma ekvivalenta okadainske kiseline po kilogramu;
 - d) za yesotoksine: 3,75 miligrama ekvivalenta yesotoksina po kilogramu;
 - e) za azaspiracide: 160 mikrograma ekvivalenta azaspiracida po kilogramu.

Dio VI

Pakovanje i ambalažiranje živih školjki

- (1) Žive školjke - kamenice moraju se pakovati ili ambalažirati tako da njihov konkavni dio ljušture bude okrenut prema dolje.
- (2) Sva pakovanja živih školjki koja se otpremaju iz otpremnog centra ili su namijenjena drugom otpremnom centru moraju da budu zatvorena, a pakovanja namijenjena direktnoj prodaji na malo moraju da ostanu zatvorena sve do izlaganja, radi prodaje krajnjem potrošaču.

Dio VII

Identifikaciona oznaka

- (1) Etiketa ili drugi prateći materijal koji prati žive školjke, treba da je vodootporna i da sadrži sljedeće podatke:
 - a) identifikacionu oznaku;
 - b) vrstu živih školjki (uobičajeni i naučni naziv);
 - c) datum pakovanja, pri čemu se obavezno navodi dan i mjesec.
- (2) Informacije koje se odnose na rok trajanja mogu se zamijeniti tekstom: "ove školjke moraju biti žive u trenutku prodaje".
- (3) Subjekt poslovanja hranom koji stavlja na tržište žive školjke u maloprodaji mora da čuva etikete ili drugi prateći materijal koji prati žive školjke sa zbirnih pakovanja živih školjki, koja nijesu u pojedinačnim pakovanjima neposredno namijenjena potrošaču, najmanje 60 dana nakon dijeljenja sadržaja pakovanja.

Dio VIII

Zahtjevi za skladištenje i transport

- (1) Subjekt poslovanja hranom koji skladišti i transportuje žive školjke mora da obezbijedi temperaturne uslove tokom skladištenja i transporta, radi očuvanja bezbjednosti ili vitalnosti živih školjki.
- (2) Žive školjke ne smiju se ponovo potapati u vodu ili prskati vodom, nakon što su upakovane za stavljanje u promet na malo i otpremljene iz otpremnog centra.

Dio IX

Zahtjevi za pektinide i morske gastropode koje se ne hrane filtracijom

- (1) Subjekt poslovanja hranom može da izlovljava pektinide i/ili morske puževe koji se ne hrane filtracijom, van klasifikovanih proizvodnih područja, ili obrađuje pektinide i/ili morske puževe pod sljedećim uslovima:
 - 1) pektinide i/ili morske puževe, koji se ne hrane filtracijom, ne smije da stavi na tržište ako nijesu izlovljeni i ako se njima nije rukovalo u skladu sa tačkom B dijela II ovog odjeljka i ako ne ispunjavaju zahtjeve utvrđene u dijelu V ovog odjeljka;
 - 2) pektinide i/ili morske puževe, koji se ne hrane filtracijom, može da stavi u promet za neposrednu ishranu ljudi samo preko otpremnog centra, objekta za preradu ili preko ribarske licitacije.
- (1) Subjekt poslovanja hranom koji vodi objekat - otpremni centar ili objekat za preradu mora da obavijesti organ uprave nadležan za bezbjednost hrane o stavljanju na tržište pektinida i/ili morskih puževa, a otpremni centar mora da ispunjava zahtjeve iz dijela III i IV ovog odjeljka.
- (2) Subjekt poslovanja hranom koji rukuje pektinidama i/ili živim morskim puževima koji se ne hrane filtracijom treba da ispunjava zahtjeve iz st. 3 do 7 dijela I, stava 2 dijela VI i dijela VII ovog odjeljka.
- (3) Živi bodljokošci, plaštaši i morski puževi ne prečišćavaju se u skladu sa ovim odjeljkom.
- (4) Zahtjevi iz ovog dijela i dijela V, VI, stav 3 dijela VII i dijela VIII ovog odjeljka primjenjuju se na maloprodaju.

ODJELJAK VIII

PROIZVODI RIBARSTVA

Dio I

Primarna proizvodnja proizvoda ribarstva i prateće djelatnosti

- (1) Primarna proizvodnja proizvoda ribarstva obuhvata uzgoj, ribolov i sakupljanje živih proizvoda ribarstva radi stavljanja na tržište.

- (2) Prateće djelatnosti u primarnoj proizvodnji proizvoda ribarstva su:
 - 1) klanje, iskrvarenje, uklanjanje glave, utrobe i peraja, hlađenje i ambalažiranje ako se obavljaju na ribolovnom plovnom objektu (u daljem tekstu: brod);
 - 2) prevoz i skladištenje proizvoda ribarstva čija se priroda nije bitno promijenila, sa uzgajališta na kopnu, uključujući žive proizvode ribarstva;
 - 3) prevoz proizvoda ribarstva čija se priroda nije bitno promijenila od mjesta proizvodnje do prvog odredišnog objekta, uključujući žive proizvode ribarstva.
- (3) Za pranje proizvoda ribarstva, proizvodnju leda koji se koristi za rashlađivanje proizvoda ribarstva i brzo hlađenje rakova i mekušaca nakon kuvanja može se koristiti čista morska voda.

Dio II

Zahtjevi za brodove

A. Zahtjevi u pogledu konstrukcije i opreme za sve brodove

- (1) Brod mora biti projektovan i konstruisan na način kojim se sprječava kontaminacija proizvoda ribarstva prljavom vodom, otpadnim vodama, dimom, gorivom, uljem, masnoćom ili drugim nepoželjnim materijama.
- (2) Površine na brodu sa kojima proizvodi ribarstva dolaze u kontakt moraju biti izrađene od odgovarajućeg glatkog materijala, otpornog na koroziju, koji se lako čisti, sa površinskim premazom koji mora biti postojan i netoksičan.
- (3) Oprema i materijali koji se upotrebljavaju pri radu sa proizvodima ribarstva moraju biti od materijala koji je otporan na koroziju i koji se lako čisti i dezinfikuje.
- (4) Ako brod ima poseban dovod vode, koja se koristi prilikom radnih operacija sa proizvodima ribarstva, mora se nalaziti na mjestu na kojem je onemogućena kontaminacija vode.

B. Zahtjevi za brodove koji čuvaju svježe proizvode ribarstva duže od 24 sata

- (1) Brod koji je konstruisan i opremljen za čuvanje svježih proizvoda ribarstva duže od 24 sata mora da ima odgovarajuće prostore za skladištenje, bazene i rezervoare za čuvanje proizvoda ribarstva na temperaturama koje su utvrđene u dijelu VIII ovog odjeljka.
- (2) Prostori za čuvanje proizvoda ribarstva treba da budu odvojeni pregradama od mašinskog odjeljenja broda i od prostorija za posadu, dovoljnim za sprječavanje kontaminacije uskladištenih proizvoda ribarstva.
- (3) Prostori za skladištenje i rezervoari koji se koriste za čuvanje proizvoda ribarstva, treba da obezbijede očuvanje proizvoda u odgovarajućim higijenskim uslovima i onemoguće da voda koja nastaje otapanjem leda ostane u kontaktu sa proizvodima, prema potrebi.
- (4) Na brodu koji je opremljen za hlađenje proizvoda ribarstva u ohlađenoj čistoj morskoj vodi, bazeni treba da imaju uređaje za postizanje i održavanje ujednačene temperature u cijelom bazenu koji će postići takvu brzinu hlađenja da mješavina proizvoda ribarstva i čiste morske vode postigne temperaturu od najviše 3°C šest sati nakon utovara i ne više od 0°C nakon 16 sati, koja se može pratiti i zapisivati, prema potrebi.

C. Zahtjevi za brod hladnjaču

Brod-hladnjača treba da:

- 1) ima opremu za zamrzavanje dovoljne snage za brzo snižavanje temperature i postizanje temperatura u središtu proizvoda od najviše -18°C;
- 2) ima rashladnu opremu dovoljne snage za održavanje proizvoda ribarstva u skladišnim prostorima na temperaturi od najviše -18°C;
- 3) ima prostore za skladištenje opremljene uređajem za zapisivanje temperature postavljenim na mjestu za lako očitavanje i sa senzorom za mjerenje temperature postavljenim u dijelu prostora za skladištenje gde je temperatura najviša;

- 4) ispunjava zahtjeve iz stava 2 tačke B ovog dijela.

D. Zahtjevi za brodove fabrike

- (1) Brod-fabrika treba da ima:
- 1) prostor za prijem proizvoda ribarstva konstruisan na način da se svaki sljedeći ulov može odvojiti od prethodnog, koji se lako pere i čisti i koji je konstruisan na način da su proizvodi ribarstva zaštićeni od sunca, vremenskih nepogoda i izvora kontaminacije;
 - 2) obezbijeđen prenos proizvoda ribarstva iz prostora za prijem u radni prostor na higijenski način;
 - 3) radne prostore ili prostorije za pripremanje i preradu proizvoda ribarstva na higijenski način, odgovarajuće veličine, koji se lako čiste i koji su konstruisani i uređeni na način kojim se sprječava kontaminacija proizvoda;
 - 4) prostore za skladištenje obrađenih proizvoda ribarstva odgovarajuće veličine i koji se lako čiste, a ako se na brodu obavlja i prerada otpada, brod mora da ima i poseban prostor za skladištenje tog otpada;
 - 5) mjesto za skladištenje materijala za pakovanje i ambalažiranje, odvojeno od prostora za pripremu i preradu proizvoda ribarstva;
 - 6) posebnu opremu za ispuštanje otpada ili proizvoda ribarstva koji su nepodesni za ishranu ljudi, bilo direktno u more ili, kada to okolnosti nalažu, odvojeno sakupljanje u voodootporne rezervoare koji su namijenjeni samo za tu svrhu;
 - 7) otvor za dovod vode smješten na mjestu koje sprječava kontaminaciju vode; i
 - 8) opremu za pranje ruku lica koje rukuje neupakovanim proizvodima ribarstva sa slavinama izrađenim na način kojim se sprječava kontaminacija proizvoda.
- (2) Brod-fabrika na kojem se vrši samo kuvanje, hlađenje i pakovanje rakova i mekušaca ne mora da ispunjava zahtjeve iz stava 1 ove tačke, ako se ne obavlja nikakva druga obrada ili prerada.
- (3) Brod-fabrika na kojem se proizvodi ribarstva zamrzavaju mora da ima opremu koja ispunjava zahtjeve propisani za brod-hladnjaču.

E. Higijenski zahtjevi

- (1) Djelovi broda, bazeni ili rezervoari koji se upotrebljavaju za skladištenje proizvoda ribarstva moraju da budu čisti i da se održavaju u dobrom i funkcionalnom stanju za vrijeme upotrebe i ne smiju biti uprljani gorivom ili prljavom vodom.
- (2) Proizvodi ribarstva nakon dopreme na brod moraju biti zaštićeni od kontaminacije, sunca i drugih izvora toplote.
- (3) Proizvodi ribarstva moraju se skladištiti na način kojim se sprječava njihovo oštećenje.
- (4) Lica koja rukuju proizvodima ribarstva mogu da koriste šljasti pribor za manipulaciju sa velikim ribama ili ribama koje bi ih mogle povrijediti, pod uslovom da se ne ošteti meso proizvoda.
- (5) Proizvodi ribarstva, osim onih koji se čuvaju živi, moraju se rashladiti u što kraćem roku nakon ulova odnosno utovara, a ako hlađenje nije moguće, proizvodi ribarstva se moraju iskrcati na kopno što je moguće prije.
- (6) Ako se na brodu ribama odstranjuje glava i/ili se vrši vađenje unutrašnjih organa, ti postupci se moraju obaviti na higijenski način u što kraćem roku nakon ulova, a proizvodi se moraju dobro isprati, a odstranjene glave i izvađeni unutrašnji organi i drugi dijelovi koji mogu predstavljati opasnost zdravlje ljudi moraju se ukloniti i držati odvojeno od proizvoda namenjenih ishrani ljudi.
- (7) Jetra i ikra namijenjena ishrani ljudi mora da se čuva na ledu, na temperaturi koja je približna temperaturi topljenja leda ili se mora odmah zamrznuti.

(8) Ako se cijela riba predviđena za konzerviranje zamrzava u slanom rastvoru (salamuri) mora se postići temperaturi proizvoda od najviše -9°C, a salamura ne smije predstavljati izvor kontaminacije.

Dio III

Zahtjevi higijene tokom i nakon iskrčavanja proizvoda ribarstva

(1) Subjekt poslovanja hranom koji vrši istovar i iskrčaj proizvoda ribarstva sa broda dužan je da:

- 1) obezbijedi da oprema za istovar i iskrčaj koja dolazi u dodir sa proizvodima ribarstva bude izrađena od materijala koji se lako čisti i dezinfikuje i da se održava u dobrom i funkcionalnom stanju;
- 2) spriječi kontaminaciju proizvoda ribarstva u toku istovara i iskrčaja na način da se istovar i iskrčaj obavlja brzo;
- 3) proizvode ribarstva bez odlaganja skladišti u odgovarajući zaštićeni prostor na temperaturi datoj u dijelu VIII ovog odjeljka;
- 4) koristi opremu i postupke koji ne dovode do nepotrebnih oštećenja jestivih dijelova proizvoda ribarstva.

(2) Subjekt poslovanja hranom koji stavlja na tržište proizvode ribarstva putem licitacije ili u objektu za promet na veliko/malo ili dijelu objekta u kojem se proizvodi ribarstva izlažu na prodaju dužan je da obezbijedi:

- 1) posebne prostorije ili prostore i opremu koji se mogu zaključati za hladno skladištenje zadržanih proizvoda ribarstva i posebne prostorije ili prostore i opremu za skladištenje proizvoda ribarstva koji nijesu podesni za ishranu ljudi;
- 2) opremljenu posebnu prostoriju za službenog veterinara, prema potrebi;
- 3) da tokom skladištenja ili izlaganja proizvoda ribarstva:
 - prostorije i prostori iz tač. 1 i 2 ovog stava ne upotrebljava u druge svrhe;
 - da vozila koja emituju izduvne gasove koji bi mogli štetno uticati na bezbjednost proizvoda ribarstva nemaju pristup tim prostorijama;
 - lica koje imaju pristup tim prostorima ne uvode druge životinje;
 - prostori budu dobro osvijetljeni, radi sprovođenja efikasnih službenih kontrola.

(3) Svježi proizvodi ribarstva, osim proizvoda koji se čuvaju živi, moraju se rashladiti nakon istovara bez odlaganja i uskladištiti na temperaturi topljenja leda, ako na brodu nije moguće izvršiti hlađenje proizvoda ribarstva.

(4) Subjekt poslovanja hranom dužan je da obavijesti službenog veterinara o vremenu i mjestu istovara proizvoda ribarstva u skladu sa propisom kojim je uređena kontrola hrane životinjskog porijekla.

Dio IV

Zahtjevi za objekte i brodove u kojima se rukuje proizvodima ribarstva

A. Zahtjevi za svježe proizvode ribarstva

(1) Ako se rashlađeni, neupakovani proizvodi ribarstva ne distribuiraju, otpremaju, pripremaju ili prerađuju odmah nakon dopreme u objekat na kopnu, moraju se uskladištiti poledeni u odgovarajućem prostoru, s tim što se led mora obnavljati prema potrebi, a upakovani svježi proizvodi ribarstva moraju se rashladiti do temperature koja je približna temperaturi topljenja leda.

(2) Odsijecanje glave i vađenje unutrašnjih organa treba da se vrši na higijenski način, a ukoliko je moguće, vađenje unutrašnjih organa treba obaviti odmah nakon ulova ili iskrčaja proizvoda ribarstva i treba ih oprati.

(3) Rezanje na komade ili filetiranje proizvoda ribarstva mora se vršiti na način da se spriječi kontaminacija ili kvarenje, s tim što komadi i fileti ne smiju ostati na radnim stolovima duže nego

što je potrebno za njihovu pripremu i moraju se upakovati, a prema potrebi, ambalažirati i rashladiti što je moguće prije nakon pripreme.

(4) Kontejneri odnosno posude koje se koriste za otpremanje ili skladištenje neupakovanih pripremljenih svježih proizvoda ribarstva koji se čuvaju poledeni moraju biti izrađeni na način kojim se obezbeđuje da voda koja nastaje otapanjem leda ne ostane u kontakt sa proizvodima.

(5) Cijeli i očišćeni svježi proizvodi ribarstva mogu se transportovati i skladištiti samo u ohlađenoj vodi na brodu, a nakon iskrcaja mogu se transportovati u ohlađenoj vodi iz objekata akvakulture do prvog objekta na kopnu u kojem se obavlja druga aktivnost, osim transporta i sortiranja.

B. Zahtjevi za objekte za zamrznute proizvode ribarstva

Objekti na kopnu u kojima se vrši zamrzavanje proizvoda ribarstva moraju da imaju opremu koja ispunjava zahtjeve utvrđene u tačke C podtač. 1 i 2. dijela I ovog odjeljka.

C. Zahtjevi za proizvode ribarstva dobijene mehaničkim odvajanjem mesa

Za proizvodnju proizvoda ribarstva dobijenih mehaničkim odvajanjem ribljeg mesa može se:

- 1) koristiti kao sirovina samo cijela riba bez unutrašnjih organa i kosti nakon filetiranja;
- 2) proizvodnja vršiti na sljedeći način:
 - mehaničko odvajanje mesa mora se obaviti odmah nakon filetiranja;
 - ako se za proizvodnju upotrebljavaju samo cijele ribe, prethodno im se moraju izvaditi unutrašnji organi i moraju se isprati;
 - nakon proizvodnje, proizvodi ribarstva dobijeni mehaničkim odvajanjem ribljeg mesa moraju se što je moguće prije zamrznuti ili dodati u proizvod predviđen za zamrzavanje ili stabilizaciju.

D. Vizuelni pregled proizvoda ribarstva radi otkrivanja parazita

- (1) Vizuelni pregled proizvoda ribarstva radi otkrivanja parazita vrši se na reprezentativnom broju uzoraka.
- (2) Učestalost pregleda iz stava 1 ove tačke određuje se u zavisnosti od vrste proizvoda ribarstva, geografskog porijekla i njihove upotrebe.
- (3) Vizuelnim pregledom proizvoda ribarstva lice obučeno za taj pregled vrši pregled trbušne šupljine ribe kojoj su izvađeni unutrašnji organi, jetre i ikre namijenjene ishrani ljudi tokom proizvodnje.
- (4) Vizuelni pregled u zavisnosti od načina odstranjivanja unutrašnjih organa vrši se kod:
 - 1) ručnog vađenja unutrašnjih organa kontinuirano, prilikom vađenja i pranja;
 - 2) mehaničkog vađenja unutrašnjih organa, na reprezentativnom broju uzoraka koji su uzeti nasumično i koji nije manji od 10 riba po seriji.
- (5) Vizuelni pregled ribljih fileta ili odrezaka vrši se tokom njihove pripreme, filetiranja ili rezanja.

E. Zahtjevi za sprječavanje parazita

- (1) Proizvodi ribarstva dobijeni od riba ili glavonožaca treba da se obrade zamrzavanjem, radi usmrćivanja parazita koji bi mogli predstavljati rizik za zdravlje potrošača.
- (2) Obrada zamrzavanjem vrši se:
 - 1) za proizvode ribarstva koji se konzumiraju sirovi; i
 - 2) za marinirane, usoljene ili na drugi način obrađene proizvode ako ta obrada nije dovoljna da usmrti parazite.
- (3) Obrada zamrzavanjem, radi usmrćivanja parazita, osim metilja, sastoji se od sniženja temperature u svim djelovima proizvoda na najmanje:
 - 1) -20°C najmanje 24 sata; ili
 - 2) -35°C najmanje 15 sati.

- (4) Obrada zamrzavanjem iz stava 2 ove tačke ne vrši se za proizvoda ribarstva:
- 1) koji se podvrgavaju, ili je predviđeno da se prije konzumacije podvrgavaju termičkoj obradi kojom se usmrćuju paraziti, osim metilja, proizvod se zagrijava do temperature u unutrašnjem dijelu (središtu) od 60°C ili više u trajanju od najmanje jednog minuta;
 - 2) koji se konzerviraju kao zamrznuti proizvodi ribarstva dovoljno dugo da uginu svi paraziti;
 - 3) koji su izlovljeni u divljini, pod uslovom da postoje raspoloživi epidemiološki podaci koji ukazuju da ribolovna područja porijekla ne predstavljaju opasnost za zdravlje u odnosu na prisustvo parazita;
 - 4) koji potiču iz uzgajališta u kojima se hrane isključivo hranom koja ne može da sadrži parazite koji predstavljaju opasnost za zdravlje, a ispunjavaju jedan od sljedećih zahtjeva:
 - uzgojeni su isključivo u područjima slobodnim od parazita; ili
 - je subjekat poslovanja hranom provjerio propisanim postupcima da proizvodi ribarstva ne predstavljaju opasnost za zdravlje potrošača u odnosu na prisustvo parazita.
- (5) Prilikom stavljanja na tržište, proizvode ribarstva mora da prati dokument koji izdaje subjekat poslovanja hranom koji vrši obradu zamrzavanjem, uz naznaku vrste obrade kroz koju su proizvodi prošli, osim kada se isporučuju krajnjem potrošaču.
- (6) Prije stavljanja na tržište proizvodi ribarstva iz st. 3 i 4 ove tačke koji nijesu podvrgnuti obradi zamrzavanjem ili za koje nije predviđeno da prije konzumacije prođu obradu za usmrćivanje parazita i koji predstavljaju opasnost za zdravlje, subjekat poslovanja hranom dužan je da obezbijedi da proizvodi ribarstva potiču iz ribolovnih područja ili uzgajališta koja ispunjavaju uslove koji se potvrđuju komercijalnim dokumentima ili informacijama naznačenim na neki drugi način koji prati proizvode ribarstva.

Dio V

Zahtjevi za prerađene proizvode ribarstva

A. Zahtjevi za kuvane rakove i mekušce

Subjekt poslovanja hranom koji kuva rakove i mekušce dužan je da obezbijedi:

- 1) da se proizvodi nakon kuvanja brzo ohlade, a hlađenje treba da traje dok se ne postigne temperatura približna temperaturi topljenja leda, ako se ne primjenjuje druga metoda temperaturnog održavanja proizvoda;
- 2) da se ljuske ili ljuštore uklone na higijenski način radi sprječavanja kontaminacije proizvoda, a ako se ti poslovi obavljaju ručno, lica koja obavljaju te poslove obrate pažnju na pranje ruku;
- 3) da se odmah nakon uklanjanja ljuske ili ljuštore kuvani rakovi ili mekušci zamrznu ili ohladiti do temperature iz dijela VIII ovog odjeljka.

B. Zahtjevi za riblje ulje namijenjeno za ishranu ljudi

(1) Proizvodnje ribljeg ulja za ishranu ljudi mora da se vrši od sirovina koje ispunjavaju sljedeće zahtjeve:

- 1) da potiču iz objekata koji ispunjavaju uslove utvrđene zakonom o bezbjednosti hranom, uključujući i brodove;
- 2) da potiču od proizvoda ribarstva koji su podesni za ishranu ljudi;
- 3) da su transportovane i uskladištene u higijenskim uslovima;
- 4) da su ohlađene što je moguće prije i čuvane na temperaturi iz dijela VIII ovog odjeljka.

(2) Izuzetno od stava 1 ove tačke, kada se kao sirovina za proizvodnju ribljeg ulja za ishranu ljudi direktno koriste proizvodi ribarstva u cjelosti, ne primjenjuju se zahtjevi iz tačke B i D dio VI ovog odjeljka.

(3) Proizvodi ribarstva ne moraju da se hlade ako se za proizvodnju ribljeg ulja za ishranu ljudi koriste proizvodi ribarstva u cjelosti, a sirovina se preradi u roku od 36 sati nakon utovara, pod uslovom da neprerađeni proizvodi ribarstva ispunjavaju propisane kriterijume svježine i propisane vrijednosti ukupnog isparljivog azota utrdene u dijelu VI ovog odjeljka.

(4) Tokom proizvodnje ribljeg ulja za ishranu ljudi, cjelokupan materijal namijenjen proizvodnji sirovog ribljeg ulja podvrgava se obradi zagrijavanjem, presovanjem, odvajanjem, centrifugiranjem, preradom, rafinisanjem i prečišćavanjem prije stavljanja u promet, po potrebi.

(5) U istom objektu u kojem se proizvodi i skladišti riblje ulje namijenjeno ishrani ljudi može da se skladišti i riblje ulje i riblje brašno, koje nije namijenjeno ishrani ljudi, ako se tokom proizvodnog procesa upotrijebljava sirovi materijal koji ispunjava propisane uslove za riblje ulje namijenjeno ishrani ljudi.

Dio VI

Zdravstveni zahtjevi za proizvode ribarstva

Proizvodi ribarstva koji se stavljaju na tržište pored propisanih mikrobioloških kriterijuma, zavisno od prirode proizvoda ili vrste moraju da ispunjavaju i zdravstvene zahtjeve u pogledu: organoleptičkih svojstva proizvoda, histamina, ukupnog isparljivog azota, parazita i toksina.

A. Organoleptička svojstva proizvoda ribarstva

Subjektat poslovanja hranom mora da izvrši organoleptički pregled proizvoda ribarstva radi utvrđivanja organoleptičkih svojstava ispunjenosti kriterijuma svježine.

B. Histamin

Subjektat poslovanja hranom mora da obezbijedi da u proizvodima ribarstva koje stavlja na tržište količina histamina ne prelazi propisane granice.

C. Ukupni isparljivi azot

Nprerađeni proizvodi ribarstva smatraju se nepodesnim za ishranu ljudi ako se organoleptičkim pregledom posumnja u njihovu svježinu, a hemijskim ispitivanjem utvrdi da su prekoračene granične vrijednosti isparljivog azota (TVB-N-a):

- 1) 25 mg azota/100g tkiva za vrste *Sebastes spp.*, *Helicolenus dactylopterus* i *Sebastichthys capensis*;
- 2) 30 mg azota/100g tkiva za vrste koje pripadaju porodici *Pleuronectidae* (osim velike ploče: *Hyppoglossus spp.*);
- 3) 35mg azota/100g tkiva za vrste *Salmo salar*, vrste koje pripadaju porodici *Merlucciidae* i vrste koje pripadaju porodici *Gadidae*;
- 4) 60 mg azota/100g za čitave proizvode ribarstva koji se koriste direktno za pripremu ribljeg ulja za ishranu ljudi ako sirovina ispunjava zahtjeve iz tačke B ovog odjeljka.

D. Paraziti

Proizvodi ribarstva koji su kontaminirani parazitima ne smiju se stavljati na tržište a prije njihovog stavljanja na tržište subjektat poslovanja hranom dužan je da izvrši vizuelni pregled proizvoda ribarstva radi uočavanja vidljivih parazita.

E. Toksini štetni za zdravlje ljudi

- (1) Proizvodi ribarstva koji su dobijeni od otrovnih riba iz porodica *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* i *Canthigasteridae* ne smiju se stavljati na tržište.
- (2) Subjektat poslovanja hranom dužan je da stavlja na tržište svježe, pripremljene, zamrznute i prerađene proizvode ribarstva dobijene od riba iz porodica: *Gempylidae*, *Molidae* naročito *Ruvettus pretiosus* i *Lepidocybium flavobrunneum* samo upakovane i označene oznakom koja pored naziva proizvoda ribarstva sadrži i naučni naziv riba, uputstvo za korisnika o načinu pripremanja/kuvanja i obavještenje o rizicima od materija koje imaju štetne želudačno probavne efekte.
- (3) Proizvode ribarstva koji sadrži biotoksine kao što su ciguatoksini ili toksine koji parališu mišiće ne smiju se stavljati na tržište.
- (4) Proizvodi ribarstva dobijeni od školjki, bodljokožaca, plaštaša i morskih puževa mogu se stavljati na tržište samo ako ispunjavaju zahtjeve utvrđene Odjeljkom VII i tačkom 2 dio V ovog priloga.

Dio VII

Zahtjevi za pakovanje i ambalažiranje proizvoda ribarstva

- (1) Posude, rezervoari ili bazeni u kojima se proizvodi ribarstva drže poleđeni moraju biti vodootporni i moraju obezbijediti da voda koja nastaje otapanjem leda ne ostane u kontakt s proizvodima.
- (2) Smrznuti blokovi pripremljeni na brodu moraju se na odgovarajući način upakovati prije iskrcaja.
- (3) Ako se proizvodi ribarstva pakuju na brodu, subjektat poslovanja hranom mora obezbijediti da materijal za pakovanje:
 - a) ne bude izvor kontaminacije;
 - b) bude skladišten na način da nije izložen opasnosti od kontaminacije;
 - c) ako je namijenjen za ponovnu upotrebu, da se lako čisti i prema potrebi, dezinfikuje.

Dio VIII

Zahtjevi za skladištenje proizvoda ribarstva

Subjektat poslovanja hranom koji skladišti proizvode ribarstva mora da obezbijedi da se:

- 1) svježi, odmrznuti, neprerađeni proizvodi ribarstva, kuvani i ohlađeni proizvodi od rakova i mekušaca održavaju na temperaturi koja je približna temperaturi topljenja leda;
- 2) zamrznuti proizvodi ribarstva čuvaju na temperaturi koja u svim djelovima proizvoda iznosi najviše -18°C, a cijele ribe zamrznute u salamuri i namijenjene proizvodnji konzervirane hrane na temperaturi do -9 °C;
- 3) proizvodi ribarstva koji se čuvaju živi, održavaju na temperaturi koja ne utiče štetno na bezbjednost hrane i održivost i vitalnost proizvoda.

Dio IX

Zahtjevi za transport proizvoda ribarstva

- (1) Tokom transporta proizvodi ribarstva treba da se održavaju na sljedećim temperaturama:
 - 1) svježi, odmrznuti i neprerađeni proizvodi ribarstva, kuvani i ohlađeni proizvodi od rakova i mekušaca održavaju se na temperaturi koja je približna temperaturi otapajućeg leda;
 - 2) zamrznuti proizvodi ribarstva, osim ribe zamrznute u salamuri i namijenjene proizvodnji konzervirane hrane održavaju se na ujednačenoj temperaturi koja u svim djelovima proizvoda ne prelazi -18°C, uz dozvoljena kratkotrajna odstupanja prema gore od najviše 3°C;

(2) Zahtjevi iz stava 1 tačka 2 ovog dijela ne primjenjuju se na zamrznute proizvode ribarstva koji se transportuju iz hladnjače do objekta u kojem se odmrzavaju radi pripremanja i/ili prerade, ako transport traje kratko.

(3) Kada se proizvodi ribarstva drže poledeni, voda koja nastaje otapanjem leda ne smije da ostane u kontakt s proizvodima.

(4) Proizvodi ribarstva koji se živi stavljaju na tržište treba da se transportuju na način koji ne utiče štetno na bezbjednost hrane i održivost i vitalnost proizvoda.

ODJELJAK IX

SIROVO MLIJEKO, KOLOSTRUM I PROIZVODI OD MLIJEKA I KOLOSTRUMA

Dio I

Zdravstveni zahtjevi za proizvodnju sirovog mlijeka i kolostruma

(1) Sirovo mlijeko i kolostrum mora da potiče od životinja:

- 1) koje ne pokazuju simptome zaraznih bolesti prenosivih na ljude putem mlijeka i kolostruma;
- 2) koje su dobrog opšteg zdravstvenog stanja, ne pokazuju znakove bolesti koja bi mogla dovesti do kontaminacije mlijeka i kolostruma i koje ne pate od infekcije polnog sistema praćenog iscjetkom, enteritisa praćenog prolivom i temperaturom ili od upale vimena;
- 3) koje nemaju nikakve povrede vimena koje bi mogle uticati na mlijeko i kolostrum;
- 4) kojima nijesu date nedozvoljene supstance ili proizvodi i koje nijesu bile podvrgnute nedozvoljenom liječenju;
- 5) kod kojih su se, poštovale karence propisane za date dozvoljene proizvode ili supstance.

(2) Sirovo mlijeko i kolostrum mora da potiče od:

- 1) krava koje potiče iz stada koje je slobodno ili službeno slobodno od bruceloze;
- 2) ovaca ili koza koje potiče sa gazdinstvu koje je službeno slobodno ili slobodno od bruceloze; ili
- 3) ženki drugih vrsta prijemčivih na brucelozu koje pripadaju stadima koja se redovno ispituju na brucelozu u okviru programa obaveznih mjera zdravstvene zaštite životinja.

(3) Sirovo mlijeko i kolostrum mora da potiče od:

- 1) krava ili bivolica koje potiču iz stada koje je službeno slobodno od tuberkuloze;
- 2) ženki drugih vrsta prijemčivih na tuberkulozu koje pripadaju stadima koja se redovno ispituju na tuberkulozu u okviru programa obaveznih mjera zdravstvene zaštite životinja.

(4) Sirovo mlijeko i kolostrum treba da potiče od koza koja su pregledane i testirane na tuberkulozu ako se koze drže zajedno sa kravama.

(5) Sirovo mlijeko životinja koje ne ispunjavaju uslove iz stava 1 tačka 2 ovog dijela, može da se upotrebljava, uz odobrenje službenog veterinara:

- a) nakon što se termički obradi tako da test na fosfatazu daje negativni rezultat, ako se radi o kravama i bivolica koje ne reaguju pozitivno na testove na tuberkulozu ili brucelozu niti imaju bilo kakve simptome tih bolesti,
- b) ako se radi o ovacima ili kozama koje ne reaguju pozitivno na testove na brucelozu, ili koje su vakcinisane protiv bruceloze u okviru programa obaveznih mjera zdravstvene zaštite životinja i koje ne pokazuju nikakve simptome bruceloze:
 - za proizvodnju sira sa periodom zrenja od najmanje dva mjeseca; ili

- nakon što se termički obradi tako da test na fosfatazu daje negativan rezultat;
- c) ukoliko se obradi tako da se obezbijedi njegova bezbjednost, ako se radi o ženkama drugih vrsta koje ne reaguju pozitivno na testove na tuberkulozu ili brucelozu, niti pokazuju simptome tih bolesti, ali koje pripadaju stadu u kojem je bruceloza ili tuberkuloza otkrivena nakon provjera iz stava 2 tačka 3) ili stava 3 tačka 2) ovog dijela.
- (6) Sirovo mlijeko koje potiče od životinje koje ne ispunjava uslove iz st. 1 do 5 ovog dijela, a naročito od životinja koje pojedinačno pokazuju pozitivnu reakciju na preventivne testove na tuberkulozu ili brucelozu ne smije se upotrebljavati za ishranu ljudi.
- (7) Zaražene životinje odnosno životinje za koje se sumnja da su zaražene bolestima iz st. 1 do 5 ovog dijela moraju se izolovati radi izbjegavanja štetnih uticaja na mlijeko i kolostrum drugih životinja.

Dio II

Higijenski zahtjevi za proizvodnju mlijeka i kolostruma

A. Zahtjevi za prostore i opremu

- (1) Oprema za mužu i prostori u kojima se mlijeko i kolostrum skladišti, njime rukuje ili se hladi, moraju biti smješteni i izgrađeni na način kojim se sprječava kontaminacija mlijeka.
- (2) Prostor za skladištenje mlijeka i kolostruma mora biti zaštićen od štetočina i na odgovarajući način odvojen od prostora u kojem su smještene životinje i, prema potrebi mora imati odgovarajuću opremu za hlađenje.
- (3) Površine opreme koje dolaze ili mogu doći u kontakt s mlijekom i kolostrumom (pribor, posude, cistijerne namijenjeni za mužu, sakupljanje ili transport) moraju se lako čistiti i, prema potrebi, dezinfikovati i održavati u dobrom stanju, a za njihovu izradu moraju se upotrebljavati glatki, perivi i netoksični materijali.
- (4) Površine opreme iz stava 3 ove tačke moraju se nakon upotrebe očistiti i, prema potrebi, dezinfikovati a, u slučaju da je vrijeme između istovara i sljedećeg utovara vrlo kratko nakon svakog transporta, ili nakon svake serije transporta, moraju se najmanje jednom dnevno očistiti i dezinfikovati.
- (5) Posude i cistijerne koje se upotrebljavaju za transport sirovog mlijeka i kolostruma moraju se na odgovarajući način očistiti i dezinfikovati prije ponovne upotrebe.

B. Higijena tokom muže, sakupljanja i transportamlijeka i kolostruma

- (1) Muža mlijeka treba da se vrši na sljedeći način:
 - 1) prije početka muže sise, vime i okolni djelovi treba da budu čisti;
 - 2) mlijeko i kolostrum svake životinje treba da pregleda lice koje vrši mužu ili testiranje kako bi se utvrdile organoleptičke ili fizičko hemijske promjene da mlijeko i kolostrum koje pokazuju te promjene ne bude upotrijebljeno za ishranu ljudi;
 - 3) mlijeko i kolostrum životinja koje pokazuju kliničke znake bolesti vimena može se upotrebljavati za ishranu ljudi samo po uputstvima veterinara;
 - 4) životinje koje su podvrgnute liječenju kod kojeg bi moglo doći do prisutnosti ostataka rezidua lijekova u mlijeku i kolostrumu treba da budu označene, a mlijeko dobijeno od tih životinja može se koristiti za ishranu nakon isteka propisane karence;
 - 5) pranje sisa može se vršiti samo sa propisanim sredstvima;
 - 6) muža kolostruma treba da se vrši odvojeno od muže mlijeka, a kolostrum ne treba da se miješa sa mlijekom.
- (2) Odmah nakon muže, mlijeko i kolostrum treba da se drži na čistom mjestu radi izbjegavanja kontaminacije.
- (3) Mlijeko i kolostrum u slučaju svakodnevnog sakupljanja, treba odmah da se ohladi do temperature ne više od 8°C, ili ne više od 6°C ako se sakupljanje ne obavlja svakodnevno.
- (4) Izuzetno od stava 3 ove tačke, ako se sakupljanje kolostruma ne obavlja svakodnevno kolostrum se može i zamrznuti.

(5) Tokom transporta mlijeka i kolostruma mora se održavati hladni lanac i pri dolasku u odredišni objekat temperatura mlijeka i kolostruma ne smije biti viša od 10°C.

(6) Subjektat poslovanja hranom ne mora da ispunjava zahtjeve za temperaturu koji su utvrđeni u st. 3 i 5 ove tačke ako mlijeko ispunjava propisane kriterijume kvaliteta i ako:

a) se mlijeko prerađuje u roku od dva sata od muže; ili

b) je veća temperatura potrebna zbog tehnoloških razloga vezanih uz proizvodnju određenih mliječnih proizvoda.

C. Higijena lica

(1) Lica koje obavljaju mužu i/ili rukuju sirovim mlijekom moraju nositi odgovarajuću čistu odjeću.

(2) Lica koja obavljaju mužu moraju održavati visoki stepen lične higijene.

(3) U blizini mjesta na kojem se obavlja muža mora biti obezbijeđena odgovarajuća oprema za pranje ruku lica koje obavlja mužu ili rukuje sirovim mlijekom.

Dio III

Kriterijumi kvaliteta sirovog mlijeka i kolostruma u odnosu na broj mikroorganizama i somatskih ćelija

(1) Subjektat u poslovanju hranom dužan je preduzme sve aktivnosti kojima se obezbjeđuje da sirovo mlijeko ispunjava sljedeće zahtjeve:

1) za sirovo kravlje mlijeko, kriterijume kvaliteta u odnosu na broj mikroorganizama i somatskih ćelija datih u tabeli 1, 2, 3 i 4 ovog dijela;

Tabela 1

Broj mikroorganizama (broj kolonija na podlozi) na 30 °C (u 1 ml)	≤1000 000 (*)
Broj somatskih ćelija (u 1 ml)	≤400 000 (**)
(*) Geometrijska sredina u toku dvomjesečnog perioda, sa najmanje dva uzorka mjesečno. (**) Geometrijska sredina u toku tromjesečnog perioda, sa najmanje jednim uzorkom mjesečno, ukoliko nadležni organ ne odredi neku drugu metodologiju koja ima u vidu sezonske varijacije u proizvodnim količinama.	

Tabela 2

Broj mikroorganizama (broj kolonija na podlozi) na 30 °C (u 1 ml)	≤600 000 (*)
Broj somatskih ćelija (u 1 ml)	≤400 000 (**)
(*) Geometrijska sredina u toku dvomjesečnog perioda, sa najmanje dva uzorka mjesečno. (**) Geometrijska sredina u toku tromjesečnog perioda, sa najmanje jednim uzorkom mjesečno, ukoliko nadležni organ ne odredi neku drugu metodologiju koja ima u vidu sezonske varijacije u proizvodnim količinama.	

Tabela 3

Broj mikroorganizama (broj kolonija na podlozi) na 30 °C (u 1 ml)	≤200 000 (*)
Broj somatskih ćelija (u 1 ml)	≤400 000 (**)
(*) Geometrijska sredina u toku dvomjesečnog perioda, sa najmanje dva uzorka mjesečno. (**) Geometrijska sredina u toku tromjesečnog perioda, sa najmanje jednim uzorkom mjesečno, ukoliko nadležni organ ne odredi neku drugu metodologiju koja ima u vidu sezonske varijacije u proizvodnim količinama.	

Tabela 4

Broj mikroorganizama (broj kolonija na podlozi) na 30 °C (u 1 ml)	≤100 000 (*)
Broj somatskih ćelija (u 1 ml)	≤400 000 (**)
(*) Geometrijska sredina u toku dvomjesečnog perioda, sa najmanje dva uzorka mjesečno. (**) Geometrijska sredina u toku tromjesečnog perioda, sa najmanje jednim uzorkom mjesečno, ukoliko nadležni organ ne odredi neku drugu metodologiju koja ima u vidu sezonske varijacije u proizvodnim količinama.	

2) za sirovo mlijeko i kolostrum drugih životinja, kriterijume kvaliteta u pogledu broja mikroorganizama datih u tabeli 5 ovog dijela;

Tabela 5

Broj mikroorganizama (broj kolonija na podlozi) na 30 °C (u 1 ml)	≤ 1 500 000 (*)
(*) Geometrijska sredina u toku dvomesečnog perioda, sa najmanje dva uzorka mjesečno.	

3) za sirovo mlijeko koje potiče od drugih vrsta životinja, osim krava, a koje je namijenjeno za proizvodnju proizvoda od sirovog mlijeka postupkom koji ne uključuje termičku obradu, ispunjava kriterijume kvaliteta u pogledu broja mikroorganizama datih u tabeli 6 ovog dijela.

Tabela 6

Broj mikroorganizama (broj kolonija na podlozi) na 30 °C (u 1 ml)	≤500 000 (*)
(*) Geometrijska sredina u toku dvomesečnog perioda, sa najmanje dva uzorka mesečno.	

- (2) Subjekt u poslovanju hranom dužan je preduzme sve aktivnosti kojima se obezbjeđuje da se sirovo mlijeko ne stavlja na tržište ako:
- sadrži rezidue antibiotika u količini koje prelaze granične vrijednosti utvrđene posebnim propisom; ili
 - ukupna količina rezidua antibiotičkih supstanci prelazi najveću dozvoljenu količinu bilo koje pojedinačne antibiotičke supstance.
- (3) Subjekt u poslovanju hranom dužan je odmah obavijesti nadležnog inspektora kada se laboratorijskim ispitivanjem utvrdi da sirovo mlijeko ne ispunjava zahtjeve iz tač. 1 i/ili 2 ovog dijela i da bez odlaganja preduzme mjere za otklanjanje uzroka utvrđene neusaglašenosti.
- (4) Sirovo mlijeko koje se stavlja na tržište mora se ispitati na reprezentativnom broju uzoraka sirovog mlijeka koji se prikupljaju nasumičnim uzorkovanjem na gazdinstvima na kojima se proizvodi mlijeko radi usaglašenosti sa tač. 1 i 2 ovog dijela.

Dio IV

Zahtjevi za proizvode od mlijeka i kolostruma

A. Temperaturni zahtjevi

- (1) Subjekt poslovanja hranom dužan je da obezbijedi da se mlijeko koje se doprema objektu za preradu:
- brzo ohladi do temperature od najviše 6°C i održava na toj temperaturi do trenutka prerade;

- kolostrum do temperature od najviše 6°C ili da ostane u smrznutom stanju i da se održava na toj temperaturi do trenutka prerade.
- (2) Subjekt poslovanja hranom može držati mlijeko i kolostrum na višoj temperaturi zbog tehnoloških razloga vezanih za proizvodnju određenih proizvoda od mlijeka ili kolostruma ili ako prerada mlijeka ili kolostruma počinje odmah nakon muže ili u roku od četiri sata od dolaska u objekat za preradu.

B. Zahtjevi za termičku obradu

- (1) Sirovo mlijeko, kolostrum i proizvodi od mlijeka i kolostruma mogu se termički obrađivati sljedećim postupcima:
- a) postupak pastemizacije:
 - na visokoj temperaturi kroz kratko vrijeme (najmanje 72 °C kroz 15 sekundi);
 - na niskoj temperaturi kroz duže vrijeme (najmanje 63 °C kroz 30 minuta);
 - drugačijom kombinacijom vremena i temperature sa istim efektom tako da proizvodi, pokazuju negativnu reakciju na test alkalne fosfataze odmah nakon takvog postupka obrade, gdje je primjenljivo;
 - b) postupak obrade ultra visokom temperaturom (UHT) :
 - koji uključuje kontinuirani tok postupka na visokoj temperaturi kroz kratko vrijeme (ne manje od 135 °C u kombinaciji sa odgovarajućim vremenom održavanja) tako da nema preživjelih mikroorganizama ili spora koje bi se mogle razvijati u obrađenom proizvodu, ako se drži u aseptički zatvorenim posudama na sobnoj temperaturi;
 - koji obezbjeđuje da proizvod ostane mikrobiološki stabilan nakon inkubacije od 15 dana na temperaturi od 30°C u zatvorenoj posudi, ili sedam dana na 55°C u zatvorenoj posudi, ili nakon druge metode dokazivanja da je primijenjeni način obrade odgovarajući.
- (2) Prilikom izbora načina termičke obrade sirovog mlijeka i kolostruma subjekat poslovanja hranom mora uzeti u obzir postupke zasnovane na načelima HACCP sistema.

C. Kriterijumi za sirovo kravlje mlijeko

- (1) Subjekt poslovanja hranom koji proizvodi proizvode od sirovog kravljeg mlijeka mora da primijeni postupke koji obezbjeđuju da neposredno prije prerade:
- broj mikroorganizama (broj kolonija na podlozi) sirovog kravljeg mlijeka koje se upotrebljava za pripremanje proizvoda od mlijeka na 30°C bude manji od 300.000/ml; i
 - broj mikroorganizama (broj kolonija na podlozi) kod termički obrđenog kravljeg mlijeka koje se koristi za pripremanje proizvoda od mlijeka na 30°C bude manji od 100.000/ml.
- (2) Ako mlijeko ne ispunjava kriterijume iz stava 1 ove tačke subjekat poslovanja hranom mora da obavijesti službenog veterinara i bez odlaganja preduzme korektivne mjere.

Dio V

Pakovanje i ambalažiranje

- (1) Termički obrađeni tečni proizvodi od mlijeka i kolostruma nakon pakovanja moraju se nakon punjenja odmah zatvoriti pomoću uređaja za zatvaranje koji sprečavaju kontaminaciju u objektu u kojem se obavlja poslednja termička obrada
- (2) Sistem zatvaranja mora biti takav da nakon otvaranja postoji jasni, lako provjerljiv dokaz da je pakovanje otvoreno.

Dio VI

Označavanje

- (1) U informacijama za potrošače pored podataka utvrđenih propisom o informisanju potrošača navode se sljedeće riječi:

- "sirovo mlijeko", ako se radi o sirovom mlijeku namijenjenom neposrednoj ishrani ljudi;
 - "proizvedeno od sirovog mlijeka", ako se radi o proizvodima na bazi sirovog mlijeka čiji postupak proizvodnje ne uključuje termičku ili fizičko hemijsku obradu;
 - "kolostrum", ako se radi o kolostrumu;
 - "proizvedeno od kolostruma", ako se radi o proizvodima proizvedenim od kolostruma.
- (2) Informacije i iz stava 1 ovog dijela primjenjuju se na proizvode namijenjene za prodaju na malo.

ODJELJAK X

JAJA I PROIZVODI OD JAJA

Dio I

Jaja

- (1) U prostorima proizvođača i sve do stavljanja na tržište krajnjem potrošaču, jaja se moraju održavati čistim, suvim, bez stranih mirisa i zaštićena od udaraca i direktne sunčeve svjetlosti.
- (2) Jaja treba da se skladište i transportuju do mjesta prodaje krajnjem potrošaču na temperaturi, po mogućnosti nepromjenljivoj, koja je najpodesnija za obezbjeđivanje optimalnog očuvanja higijenskih karakteristika jaja.
- (3) Jaja se moraju isporučiti potrošaču u roku od najviše 21 dan od dana nošenja.

Dio II

Proizvodi od jaja

A. Zahtjevi za objekte

Objekat za proizvodnju proizvoda od jaja treba da bude izgrađen, uređen i opremljen na način koji obezbjeđuje razdvajanje sljedećih poslova:

- 1) pranje, sušenje i dezinfekciju prljavih jaja, ako se ti poslovi obavljaju;
- 2) razbijanje jaja, sakupljanje njihovog sadržaja i uklanjanje djelova ljuske i membrana; i
- 3) poslova koji nijesu navedeni u tač. 1. i 2. ovog stava.

B. Sirovine za proizvodnju proizvoda od jaja

Sirovine koje se upotrebljavaju za proizvodnju proizvoda od jaja treba da ispunjavaju sljedeće zahtjeve:

- 1) ljuske jaja koje se upotrebljavaju za proizvodnju proizvoda od jaja moraju biti potpuno razvijene i ne smiju biti napukle, a napukla jaja smiju se upotrebljavati za proizvodnju tečnih jaja ili proizvoda od jaja, ako se isporučuju iz objekta za proizvodnju ili pakovanje objektu za preradu u kojem se moraju odmah razbiti;
- 2) tečna jaja dobijena u objektu za preradu smiju se upotrebljavati kao sirovina pod uslovom ako ispunjavaju zahtjeve iz tačke C podtač. 1., 2., 3., 4. i 7. ovog dijela.

C. Zahtjevi higijene koji se odnose na proizvodnju proizvoda od jaja

Proizvodnja, rukovanje i skladištenje proizvoda od jaja mora da se vršiti na način kojim se sprječava kontaminacija:

- 1) jaja se ne smiju razbijati ako nijesu čista i suva;
- 2) jaja se moraju razbijati na način kojim se kontaminacija svodi na najmanju mjeru, a naročito se mora voditi računa da se razbijanje obavlja odvojeno od drugih poslova, a napukla jaja moraju se preraditi bez odlaganja;
- 3) jaja koja nijesu dobijena od kokošaka, ćurki ili guski moraju se obrađivati i prerađivati odvojeno, a oprema se mora očistiti i dezinfikovati prije početka prerade jaja dobijenih od kokošaka, ćurki ili gusaka;

- 4) sadržaj jaja ne smije se vaditi centrifugovanjem ili drobljenjem jaja, a iz prazne ljuske centrifugovanjem smije vaditi ostatak bjelanca za ishranu ljudi;
- 5) nakon razbijanja, svaki dio tečnog jajeta mora se bez odlaganja preraditi, kako bi se uklonile ili na prihvatljiv nivo smanjile mikrobiološke opasnosti, a serija koja nije dovoljno prerađena može se ponovo preraditi u istom objektu, ako tom preradom postaje podesna za ishranu ljudi, a u slučaju da nije podesna za ishranu ljudi mora se denaturisati, kako se ne bi koristila za ishranu ljudi;
- 6) bjelance se ne prerađuje ako je predviđeno za proizvodnju sušenog ili kristalizovanog albumina koji će se dalje termički obrađivati;
- 7) tečna jaja koja se ne prerade odmah nakon razbijanja, moraju se skladištiti u zamrznutom stanju ili čuvati na temperaturi od najviše 4°C pod uslovom da period skladištenja na temperaturi od 4°C prije prerade ne traje duže od 48 sati.;
- 8) proizvodi od jaja koji nijesu stabilizovani radi čuvanja na sobnoj temperaturi moraju se ohladiti na temperaturi od najviše 4°C, a proizvodi za zamrzavanje moraju se zamrznuti odmah nakon prerade.

D. Analitičke specifikacije

- (1) U suvoj materiji neizmijenjenog proizvoda od jaja koncentracija 3-hidroksi-buterne kiseline ne smije biti veća od 10 mg/kg.
- (2) Udio mliječne kiseline u sirovini koja se upotrebljava za proizvodnju proizvoda od jaja ne smije biti veći od 1g/kg suve materije, a za fermentisane proizvode ta vrijednost mora biti vrijednost zabilježena prije postupka fermentacije.
- (3) Količina ostataka ljuske, membrane i drugih čestica u prerađenom proizvodu od jaja ne smije biti veća od 100 mg/kg proizvoda od jaja.

E. Informacija za potrošača i identifikaciona oznaka

- (1) Pošiljke proizvoda od jaja koje nijesu namijenjene za prodaju na malo već kao sirovina za proizvodnju drugog proizvoda moraju imati na etiketi navedenu temperaturu na kojoj se proizvodi od jaja moraju održavati i period tokom kojeg se može obezbijediti njihova očuvanost/održivost i moraju biti označene identifikacionom oznakom.
- (2) Ako se radi o tečnim jajima, etiketa iz stava 1 ove tačke mora da sadrži i riječi: "nepasterizovano tečno jaje - obraditi na odredištu", kao i datum i sat razbijanja.

ODJELJAK XI ŽABLI BATACI I PUŽEVI

Pripremanje žabljih bataka ili puževa za ishranu ljudi vrši se na sljedeći način:

- 1) žabe i puževi se moraju usmrтити u objektu koji je izgrađen, uređen i opremljen za tu namjenu;
- 2) objekat u kojem se pripremaju žablji bataci mora imati prostoriju namijenjenu isključivo za skladištenje, pranje živih žaba i njihovo klanje i iskrvarenje koja je fizički odvojena od prostorije za pripremanje;
- 3) žabe i puževi koji uginu na drugi način, a ne usmrćivanjem u objektu, ne smiju se pripremati za ishranu ljudi;
- 4) žabe i puževi prije pripreme za ishranu ljudi moraju se podvrgnuti organoleptičkom pregledu koje se sprovodi uzorkovanjem, a ako se ispitivanjem utvrdi da mogu predstavljati opasnost za zdravlje ljudi, ne smiju se upotrebljavati za ishranu ljudi;
- 5) odmah nakon pripreme, žablji bataci moraju se isprati vodom za piće i odmah ohladiti do temperature koja je približna temperaturi topljenja leda, zamrznuti ili preraditi;
- 6) nakon usmrćivanja, puževima se mora ukloniti hepatopankreas i ne smije se upotrijebiti za ishranu ljudi.

ODJELJAK XII TOPLJENA ŽIVOTINJSKA MAST I ČVARCI

Dio I

Zahtjevi za objekte za sakupljanje ili preradu sirovina

- (1) Objekat u koji se sakuplja ili prerađuju sirovine za proizvodnju topljenih životinjskih masti i čvaraka mora da ispunjava sljedeće zahtjeve:
- 1) objekat za sakupljanje sirovina i njihov dalji transport do objekta za preradu mora da ima odgovarajući prostor i opremu za skladištenje sirovina na temperaturi ne većoj od 7 °C;
 - 2) objekat za preradu sirovina za proizvodnju topljenih životinjskih masti i čvaraka mora da ima:
 - a) prostor i opremu za hlađenje;
 - b) prostoriju za otpremu, osim ako se iz objekta otprema topljena životinjska mast samo u cistijernama; i
 - c) odgovarajuću opremu za pripremu proizvoda koji se sastoje od topljene životinjske masti pomiješane sa drugim prehrambenim proizvodima ili začinima, prema potrebi.
- (2) Prostor i oprema za hlađenje iz stava 1 tačke 1 i tačke 2 podtačka a) ovog dijela nijesu potrebni ako se isporuka sirovina vrši bez skladištenje ili se vrši transport bez aktivnog hlađenja na drugačiji način.

Dio II

Zahtjevi za topljene životinjske masti i čvarke

- (1) Subjekt poslovanja hranom koji priprema topljenu životinjsku mast i čvarke može da koristi samo sirovine koje:
- 1) potiču od životinja koje su zaklane u klanici i od kojih je meso nakon *ante mortem* i *post mortem* pregleda ocijenjeno pogodnim za ishranu ljudi;
 - 2) se sastoje od masnih tkiva ili kostiju koje sadrže što je moguće manje krvi i nečistoća;
 - 3) potiču iz odobrenih objekata;
 - 4) su topljene, prevezene i skladištene u higijenskim uslovima i na temperaturi od najviše 7°C ili ukoliko se topljene u toku 12 sati od dana dobijanja, skladištenja i transporta bez aktivnog hlađenja.
- (2) Tokom topljenja sirovina ne smiju se koristiti rastvarači.
- (3) Kada mast za topljenje ispunjava kriterijume iz stava 4 ovog dijela i kada je pripremljena u skladu sa st. 1 i 2 ovog dijela može se topiti u istom ili u drugom objektu, radi poboljšanja fizičkih i hemijskih svojstava.
- (4) Topljena životinjska mast, u zavisnosti od vrste, mora da ispunjava sljedeće kriterijume:

	Preživari			Svinje			Ostale životinjske masnoće	
	Jestivi loj			Jestiva mast		Mast i druge masnoće za topljenje	Jestive	Za preradu
	Loj („premier jus”) ⁽¹⁾	Ostalo	Loj za topljenje	mast ⁽²⁾	Ostalo			
Slobodne masne kiseline (m/m % oleinske	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0

kiseline) - max								
Peroksidni broj	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kd	10 meq/kg
Ukupne netopive nečistoće	Maksimum 0,15%			Maksimum 0,5%				
Miris, ukus, boja	Normalan							
(1) Topljena životinjska mast dobijena topljenjem svježe masti na niskoj temperaturi, dobijene iz svježeg masnog tkiva srca, trbušne maramice, bubrega i mezenterijuma goveda i masnoće iz objekta za rasijecanje. (2) Topljena životinjska mast dobijena od masnog tkiva svinja.								

- (5) Čvarci namijenjeni za ishranu ljudi moraju se skladišiti na sljedećoj temperaturi:
- ako su čvarci topljeni na temperaturi od najviše 70 °C, moraju se skladištiti:
 - na temperaturi ne višoj od 7°C, u vremenu od najduže 24 sata; ili
 - na temperaturi ne višoj od -18°C.
 - ako su čvarci topljeni na temperaturi većoj od 70°C i ako im je udio vode 10% (m/m) ili veći, moraju se skladištiti:
 - na temperaturi ne višoj od 7°C, u vremenu od najduže 48 sati ili pri onom odnosu vremena i temperature koji pruža istovrijedne garancije; ili
 - na temperaturi od najviše -18 °C;
 - ako su čvarci topljeni na temperaturi većoj od 70 °C i ako im je udio vode manji od 10% (m/m), ne primjenjuju se temperaturni zahtjevi iz ovog stava.

ODJELJAK XIII OBRAĐENI ŽELUCI, BEŠIKE I CRIJEVA

- (1) Subjekt poslovanja hranom koji obrađuje životinjske želuca, bešike i crijeva može da ih stavi na tržište samo ako:
- potiču od životinja koje su zaklane u klanici i za koje je ante mortem i post mortem pregledom utvrđeno da su pogodni za ishranu ljudi;
 - su osoljeni, termički obrađeni ili osušeni;
 - su poslije obrade iz podtačke 2) ovog stava preduzete efikasne mjere za sprječavanje naknadne kontaminacije.
- (2) Obrađeni želuci, bešike i crijeva koji se ne mogu čuvati na sobnoj temperaturi, treba da se skladište u prostorijama za hlađenje do otpreme.
- (3) Proizvodi koji nijesu osoljeni ili osušeni moraju se čuvati na temperaturi od najviše od 3°C.

ODJELJAK XIV ŽELATIN

Dio I

Zahtjevi za sirovine za proizvodnju želatina

- (1) Za proizvodnju želatinu za ishranu ljudi mogu se koristiti samo sljedeće sirovine:
- kosti, osim specifičnog rizičnog materijala u skladu sa propisom o mjerama za sprječavanje pojave, otkrivanje, suzbijanje i iskorjenjivanje transmisivnih spongiformnih encefalopatija;
 - koža papkara iz uzgoja;
 - koža svinja;
 - koža živine;

- 5) tetive i žile;
- 6) koža divljači;
- 7) koža i kosti riba.

(2) Za proizvodnju želatina ne smije se koristiti koža podvrgnuta postupku štavljenja, bez obzira da li je taj proces završen.

(3) Sirovine iz stava 1 tač.1 do 5 ovog dijela moraju da potiču od životinja koje su zaklane u klanici i za koje je ante mortem i post mortem pregledom utvrđeno da su podesne za ishranu ljudi. ili, ako se radi o koži divljači, od životinja za koje je utvrđeno da su podesne za ishranu ljudi.

(4) Sirovine koje nijesu bile podvrgnute nikakvom drugom postupku konzerviranja osim hlađenja, zamrzavanja ili brzog zamrzavanja moraju poticati iz objekata koji su registrovani ili odobreni u skladu sa zakonom i kada su upotrijebljene samo sljedeće obrađene sirovine:

- 1) kosti osim specifičnog rizičnog materijala u skladu sa propisom o mjerama za sprječavanje pojave, otkrivanje, suzbijanje i iskorjenjivanje transmisivnih spongiformnih encefalopatija i koje potiču iz odobrenih objekata koji su pod nadzorom nadležnog organa i koje su podvrgnute jednom od sljedećih postupaka obrade:
 - a) mrvljenju u komade od otprilike 15 mm i odmašćivanju vrućom vodom na temperaturi od najmanje 70°C u trajanju od najmanje 30 minuta, najmanje 80°C u trajanju od najmanje 15 minuta ili najmanje 90°C tokom najmanje 10 minuta i zatim odvajanju, pranju i sušenju najmanje 20 minuta na struji vrućeg vazduha sa početnom temperaturom od najmanje 350°C ili tokom 15 minuta na struji vrućeg vazduha sa početnom temperaturom većom od 700°C;
 - b) sušenju najmanje 42 dana na prosječnoj temperaturi od najmanje 20°C;
 - c) obradi kiselinom tako da pH vrijednost u sredini ostane manja od 6, najmanje jedan sat prije sušenja;
- 2) kože preživara iz uzgoja, svinjske kože, kože živine i kože divljači iz objekata koji supod nadzorom nadležnog organa i koje su podvrgnute jednom od sljedećih postupaka obrade:
 - a) obrada u baznoj sredini (luženje) kako bi se postigla pH vrijednost u sredini >12 nakon čega slijedi soljenje tokom najmanje sedam dana;
 - b) sušenju najmanje 42 dana na temperaturi od najmanje 20 C,
 - c) obradi kiselinom tako da pH vrijednost u sredini ostane manja od 5 najmanje jedan sat,
 - d) obrada u baznoj sredini (luženje) cijele kože pri pH vrijednosti >12 tokom najmanje 8 sati;
- 3) kosti, osim specifičnog rizičnog materijala definiranog u skladu sa propisom o mjerama za sprječavanje pojave, otkrivanje, suzbijanje i iskorjenjivanje transmisivnih spongiformnih encefalopatija, kože preživara iz uzgoja, svinjske kože, kože živine, riblje kože i kože divljači koje su prošle bilo koju drugu obradu osim one navedene u tač. 1) i 2) ovog stava i koje potiču iz objekata registrovanih ili odobrenih u skladu sa zakonom.

(5) Trajanje obrade iz stava 4 tačka 2) pod a) i b) ovog dijela može uključivati i vrijeme tokom prevoza.

(6) Obradene sirovine iz stava 4 tačka 1) i 2) ovog dijela moraju poticati:

- 1) od domaćih preživara i preživara iz uzgoja, svinja i živine koji su zaklani u klanici i za koje je ante mortem i post mortem pregledom utvrđeno da su podesne za ishranu ljudi, ili
- 2) od ubijene divljači za čije je trupove post mortem pregledom utvrđeno da su podesni za ishranu ljudi.

(7) Objekat za sakupljanje kože (sabrni centar) ili objekat za obradu kože (štavionica) može da isporučuje sirovine za proizvodnju želatina namijenjenog ishrani ljudi ako ispunjava sljedeće zahtjeve:

- 1) ima odgovarajuće prostorije za skladištenje, sa čvrstim podovima i glatkim zidovima koji se mogu lako čistiti i dezinfikovati, a prema potrebi i hladnjače;

- 2) prostorije za skladištenje treba da budu čiste i u funkcionalnom stanju, radi sprječavanja kontaminacije sirovina;
- 3) ako se u prostorijama za skladištenje skladište i/ili obrađuju sirovine koje ne ispunjavaju propisane zahtjeve, te sirovine moraju biti odvojene od sirovina koje ispunjavaju zahtjeve tokom prijema, skladištenja, obrade i otpremanja.

Dio II

Transport i skladištenje sirovina

- (1) Tokom transporta sirovina do objekta za sakupljanje, obradu i proizvodnju kolagena sirovinu mora da prati dokument na obrascu koji je sastavni dio ove uredbe u kome se navodi objekat iz koga potiče sirovina, umjesto identifikacione oznake iz Priloga 2 ove uredbe.
- (2) Sirovine se skladište i transportuju ohlađene ili zamrznute, osim ukoliko se ne prerađuju u roku od 24 sata od početka transporta.
- (3) Odmašćene i osušene kosti ili koštana tkiva, soljene, sušene i krečom obrađene kože, kože tretirane bazom ili kisjelinom mogu se transportovati i skladištiti bez posebnog temperaturnog režima.
- (4) Nakon veterinarskih pregleda utvrđenih propisom o načinu pregleda proizvoda životinjskog porijekla pri uvozu u Crnu Goru sirovine za proizvodnju želatina za ishranu ljudi, za koje je potreban sertifikat kojim se potvrđuje zdravlje životinja, moraju se direktno prevesti do objekta krajnjeg odredišta pri čemu je potrebno preduzeti sve mjere predostrožnosti, uključujući bezbjedno odlaganje nusproizvoda životinjskog porijekla, otpada, neupotrijebljenog materijala ili viška materijala, kako bi se izbjegli rizici od širenja bolesti na životinje.

Dio III

Zahtjevi za proizvodnju želatina

- (1) Prilikom proizvodnje želatina mora se obezbjediti da:
 - 1) cjelokupan koštani materijal preživara potiče od životinja koje su rođene, uzgajane ili zaklane na gazdinstvima u državama ili regionima sa kontrolisanim ili neutvrđenim rizikom od bovine spongiformne encefalopatije (BSE) i da je koštani materijal zdrobljen i odmašćen vrelom vodom i tretiran razrijeđenom hlorovodoničnom kisjelinom (sa najmanjom koncentracijom od 4% i pH < manjim od 1,5) u trajanju od najmanje dva dana, nakon čega je:
 - a) obrađen zasićenim krečnim rastvorom (pH višim od 12,5) u trajanju od najmanje 20 dana uz sprovođenje postupaka termičke obrade od najmanje 138°C tokom najmanje 4 sekunde; ili
 - b) tretiran kisjelinom pH manje od 3,5 u trajanju od najmanje 10 sati uz postupak termičke obrade od najmanje 138°C tokom najmanje 4 sekunde; ili
 - c) obrađen postupkom zagrijavanja pod pritiskom u trajanju od najmanje 20 minuta sa zasićenom parom od 133°C na više od 3 bara; ili
 - d) obrađen drugim postupkom sa istim efektom.
 - 2) su druge sirovine podvrgnute postupku obrade bazom ili kisjelinom, nakon čega se vrši jedno ili više ispiranja pri čemu se pH mora naknadno prilagoditi, a želatin se mora izdvojiti jednim ili većim brojem uzastopnih zagrijavanja, nakon čega se sprovodi čišćenje filtriranjem ili sterilizacijom.
- (2) Subjekt poslovanja hranom koji proizvodi želatin namijenjen ishrani ljudi, može u istom objektu skladištiti i proizvoditi želatin koji nije namijenjen ishrani ljudi pod uslovom da sirovine i proizvodni proces ispunjavaju zahtjeve koji se primjenjuju za želatin namijenjen ishrani ljudi.

Dio IV
ZAHTJEVI ZA GOTOVE PROIZVODE

Subjektat poslovanja hranom dužan je da proizvodi želatin prema graničnim vrijednostima rezidua u želatinu i to:

Rezidue	Granična vrijednost
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (European Pharmacopoeia najnovije izdanje)	50 ppm
H ₂ O ₂ (European Pharmacopoeia najnovije izdanje)	10 ppm

Dio V
Označavanje

Na pakovanju i ambalaži želatina mora da stoji natpis "želatin pogodan za ishranu ljudi" i datum proizvodnje.

ODJELJAK XV
KOLAGEN

Dio I
Zahtjevi za sirovine za proizvodnju kolagena

- (1) Za proizvodnju kolagena za ishranu ljudi mogu se koristiti samo sljedeće sirovine:
 - 1) kosti, osim specifičnog rizičnog materijala u skladu sa propisom o mjerama za sprječavanje pojave, otkrivanje, suzbijanje i iskorjenjivanje transmisivnih spongiformnih encefalopatija;
 - 2) koža papkara iz uzgoja;
 - 3) koža svinja;
 - 4) koža živine;
 - 5) tetive i žile;
 - 6) koža divljači;
 - 7) koža i kosti riba.
- (2) Za proizvodnju kolagena ne smije se koristiti koža koja je bila podvrgnuta postupku štavljenja, bez obzira da li je taj postupak završen.
- (3) Sirovine iz stava 1 tač.1 do 5 ovog dijela moraju da potiču od životinja koje su zaklane u klanici i za koje je ante mortem i post mortem pregledom utvrđeno da su podesni za ishranu ljudi, ili ako se radi o koži divljači, od životinja za koje je utvrđeno da su podesne za ishranu ljudi.
- (4) Sirovine koje nijesu bile podvrgnute nikakvom drugom postupku konzerviranja osim hlađenja, zamrzavanja ili brzog zamrzavanja moraju poticati iz objekata koji su registrovani ili odobreni u skladu sa zakonom i mogu se upotrebljavati samo sljedeće obrađene sirovine:
 - 1) kosti osim specifičnog rizičnog materijaladeфинisanog u skladu sa propisom o mjerama za sprječavanje pojave, otkrivanje, suzbijanje i iskorjenjivanje transmisivnih spongiformnih

encefalopatija i koje potiču iz odobrenih objekata koji su pod nadzorom nadležnog organa i koje su podvrgnute jednom od sljedećih postupaka obrade:

- a) mrvljenju u komade od otprilike 15 mm i odmašćivanju vrućom vodom na temperaturi od najmanje 70°C tokom najmanje 30 minuta, najmanje 80°C tokom najmanje 15 minuta ili najmanje 90°C tokom najmanje 10 minuta i zatim odvajanju, pranju i sušenju najmanje 20 minuta na struji vrućeg vazduha sa početnom temperaturom od najmanje 350°C ili tokom 15 minuta na struji vrućeg vazduha sa početnom temperaturom većom od 700°C;
 - b) sušenju najmanje 42 dana na prosječnoj temperaturi od najmanje 20°C;
 - c) obradi kiselinom tako da pH vrijednost u središtu ostane manja od 6 najmanje jedan sat prije sušenja;
- 2) kože preživara iz uzgoja, svinjske kože, kože živine i kože divljači iz objekata koje su pod nadzorom nadležnog organa i koje su podvrgnute jednom od sljedećih postupaka obrade:
- a) obrada u baznoj sredini (luženje) kako bi se postigla pH vrijednost u sredini >12 nakon čega slijedi soljenje tokom najmanje sedam dana;
 - b) sušenju najmanje 42 dana na temperaturi od najmanje 20 C,
 - c) obradi kiselinom tako da pH vrijednost u sredini ostane manja od 5, najmanje jedan sat,
 - d) obrada u baznoj sredini (luženje) cijele kože pri pH vrijednosti >12 tokom najmanje 8 sati;
- 3) kosti osim specifičnog rizičnog materijala definisanog u skladu sa propisom o mjerama za sprječavanje pojave, otkrivanje, suzbijanje i iskorjenjivanje transmisivnih spongiformnih encefalopatija, kože preživara iz uzgoja, svinjske kože, kože živine, riblje kože i kože divljači koje su prošle bilo koju drugu obradu osim one navedene u tački 1) i 2) ovog stava i koje potiču iz objekata registrovanih ili odobrenih u skladu sa zakonom.
- (5) Trajanje obrade iz stava 4 tačka 2) pod a) i b) ovog dijela može uključivati i vrijeme tokom prevoza.
- (6) Obradene sirovine iz stava 4 ovog dijela moraju poticati:
- 1) od domaćih preživara i preživara iz uzgoja, svinja i živine koji su zaklani u klanici i za koje je ante mortem post mortem pregledom utvrđeno da su podesni za ishranu ljudi, ili
 - 2) od ubijene divljači za čije je trupove post mortem pregledom utvrđeno da su podesni za ishranu ljudi.
- (7) Objekat za sakupljanje kože (sabirni centar) ili objekat za obradu kože (štavionica) može da isporučuje sirovine za proizvodnju kolagena namijenjenog ishrani ljudi ako ispunjava sljedeće zahtjeve:
- 1) ima odgovarajuće prostorije za skladištenje, sa čvrstim podovima i glatkim zidovima koji se mogu lako čistiti i dezinfikovati, a prema potrebi i hladnjače;
 - 2) prostorije za skladištenje treba da budu čiste i u funkcionalnom stanju radi sprječavanja kontaminacije sirovina;
 - 3) ako se u prostorijama za skladištenje skladište i/ili obrađuju sirovine koje ne ispunjavaju propisane zahtjeve, te sirovine moraju biti odvojene od sirovina koje ispunjavaju zahtjeve tokom prijema, skladištenja, obrade i otpremanja.

Dio II

Prevoz i skladištenje sirovina

- (1) Tokom transporta sirovina do objekta za sakupljanje, obradu i proizvodnju kolagena sirovine mora da prati dokument na obrascu koji je sastavni dio ove uredbe u kome se navodi objekat iz koga potiče sirovina, umjesto identifikacionih oznaka utvrđenih u Prilogu 2 ove uredbe.
- (2) Sirovine se moraju skladištiti i prevoziti ohlađene ili zamrznute, osim ukoliko se ne prerađuju u roku od 24 sata od početka transporta.

(3) Odmašćene i osušene kosti ili koštana tkiva, soljene, sušene i krečom obrađene kože, kože tretirane bazom ili kiselinom mogu se transportovati i skladištiti bez posebnog temperaturnog režima.

(4) Nakon veterinarskih pregleda utvrđenih propisom o načinu pregleda proizvoda životinjskog porijekla pri uvozu u Crnu Goru sirovine za proizvodnju kolagena za ishranu ljudi, za koje je potreban sertifikat zdravlja životinja, moraju se direktno prevesti do objekta krajnjeg odredišta pri čemu je potrebno preduzeti sve mjere predostrožnosti, uključujući sigurno odlaganje nusproizvoda životinjskog porijekla, otpada, neupotrijebljenog materijala ili viška materijala, kako bi se izbjegli rizici od širenja bolesti na životinje.

Dio III

Zahtjevi za proizvodnju kolagena

(1) U proizvodnji kolagena mora se obezbjeđiti da:

1) cjelokupan koštani materijal preživara koji potiče od životinja koje su rođene, uzgajane ili zaklane na gazdinstvima u državama ili regionima sa kontrolisanim ili neutvrđenim rizikom od bovine spongiformne encefalopatije (BSE) u skladu sa propisom o mjerama za sprječavanje pojave, otkrivanje, suzbijanje i iskorjenjivanje transmisivnih spongiformnih encefalopatija, bude podvrgnut postupku kojim se obezbjeđuje da je sav koštani materijal zdrobljen i odmašćen vrelom vodom i tretiran razrijeđenom hlorovodoničnom kiselinom (sa najmanjom koncentracijom od 4% i pH < manjim od 1,5) u trajanju od najmanje dva dana, nakon čega se sprovodi prilagođavanje pH kiselinom ili bazom nakon čega slijedi:

a) jedno ili više ispiranja i barem jedan od sljedećih postupaka:

- filtracija;
- mljevenje;
- ekstrakcija.
- ili bilo koji odobreni, istovrijedan postupak.

2) da se sirovine koje nijesu navedene u tački 1) ovog stava podvrgnu obradi koja uključuje pranje, prilagođavanje pH vrijednosti pomoću kiseline ili baze nakon čega slijedi:

a) jedno ili više ispiranja i barem jedan od sljedećih postupaka:

- filtracija;
- mljevenje;
- ekstrakcija.
- ili bilo koji odobreni, istovrijedan postupak.

(2) Nakon sprovedenog postupka iz stava 1 ovog dijela kolagen se može podvrgnuti postupku sušenja.

(3) Subjekt poslovanja može proizvoditi i skladištiti kolagen namijenjen ishrani ljudi i kolagen koji namijenjen ishrani ljudi u istom objektu, pod uslovom da sirovine i proizvodni process ispunjavaju propisane zahtjeve za kolagen namijenjen ishrani ljudi.

Dio IV

ZAHTJEVI ZA GOTOVE PROIZVODE

Subjekt poslovanja hranom dužan je da proizvodi kolagen prema graničnim vrijednostima rezidua u kolagenu i to:

Rezidue	Granične vrijednosti
As	1 ppm
Pb	5 ppm

Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (Evropska farmakopeja najnovije izdanje)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Evropska farmakopeja najnovije izdanje))	10 ppm

Dio V Označavanje

Na pakovanju i ambalaži kolagena mora da stoji natpis "kolagen pogodan za ishranu ljudi" i datum proizvodnje.

ODJELJAK XVI VRLO RAFINISANI HONDROITIN SULFAT, HIJALURONSKA KISELINA, DRUGI HIDROLIZOVANI PROIZVODI OD HRSKAVICE, HITOSAN, GLUKOZAMIN, SIRILO, ŽELATIN OD RIBLJEG MJEHURA I AMINOKISELINE

(1) Subjekat u poslovanju hranom koji proizvodi vrlo rafinisane proizvode životinjskog porijekla: hondroitin sulfat; hijaluronsku kiselinu i druge hidrolizovane proizvode od hrskavice, hitosan; glukozamin; sirila; želatin od ribljeg mjehura; aminokiseline koje su odobrene kao prehrambeni aditivi u skladu sa propisom o prehrambenim aditivima za hranu moraju obezbijediti da se obradom upotrijebljenih sirovina eliminiše svaki rizik za zdravlje životinja ili ljudi, a ljudska kosa se ne može koristiti kao izvor za izradu aminokiselina.

(2) Sirovine koje se upotrebljavaju za proizvodnju vrlo rafinisanih proizvoda iz stava 1 ovog odjeljka moraju poticati:

- 1) od životinja, koje su zaklane u klanici i za koje je ante mortem i post mortem pregledom trupova utvrđeno da su podesne za ishranu ljudi, uključujući i njihovo perje; ili
- 2) od proizvoda ribarstva koji ispunjavaju uslove u skladu sa odjeljkom VIII ovog priloga.,

Član 2

Ova uredba stupa na snagu danom objavljivanja u "Službenom listu Crne Gore".

* U ovu uredbu prenijete su odredbe: Uredbe Komisije (EU) broj 2016/355 od 11. marta 2016. o izmjeni Priloga III. Uredbe (EZ) br. 853/2004 Evropskog parlamenta i Vijeća u pogledu određenih zahtjeva za želatin, kolagen i vrlo rafinisane proizvode životinjskog porijekla namijenjene ishrani ljudi i Uredbe Komisije (EU) broj 2017/1981 od 31. oktobra 2017. o izmjeni Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 Evropskog parlamenta i Vijeća u pogledu temperaturnih uslova tokom prevoza mesa

Vlada Crne Gore

Broj:
Podgorica, ____ 2018. godine

**PREDSJEDNIK,
Duško Marković**