

Na osnovu člana 4 stav 5 Uredbe o zahtjevima za sljedivost klica i sjemena namijenjenog proizvodnji klica ("Službeni list CG", broj 108/26) Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede donijelo je

Pravilnik o odobravanju objekata za proizvodnju klica*

Pravilnik je objavljen u "Službenom listu CG", br. 115/2026 od 4.8.2026. godine, a stupio je na snagu 12.8.2026.

* U ovaj pravilnik prenjeta je Regulativa (EZ) br. 210/2013 Evropskog parlamenta i Vijeća od 11. aprila 2013. o odobravanju objekata za proizvodnju klica u skladu sa Regulativom (EZ) br. 852/2004 Evropskog parlamenta i Vijeća

Član 1

Ovim pravilnikom se propisuju zahtjevi za odobravanje objekata u kojima se obavlja djelatnost proizvodnja klica.

Član 2

Klice su proizvod dobijen klijanjem sjemenki i njihovog razvoja u vodi ili drugom mediju, ubran prije razvoja pravih listova i predviđen da se jede cijeli, zajedno sa sjemenkom.

Član 3

(1) Subjekt u poslovanju hranom obezbjeđuje da je objekat za proizvodnju klica odobren od strane organa uprave za bezbjednost hrane (u daljem tekstu: Uprava) u skladu zakonom kojim se uređuje bezbjednost hrane.

(2) Uprava odobrava objekte za proizvodnju klica jedino pod uslovom da objekat ispunjava zahtjeve u skladu sa propisom o higijeni hrane i zahtjeve date u u Prilogu 1 koji čini sastavni dio ovog pravilnika.

Član 4

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

Broj: 04-310/26-16027/3

Podgorica, 29. jula 2026. godine

Ministar,
Vladimir Joković, s.r.

PRILOG 1

ZAHTJEVI U POGLEDU ODOBRENJA OBJEKATA ZA PROIZVODNJU KLICA

Objekat za proizvodnju klica treba da ispunjava sledeće zahtjeve:

1. Objekat treba da bude tako projektovan i uređen da omogućava dobru higijensku praksu pri rukovanju hranom, uključujući zaštitu od kontaminacije između i tokom pojedinih radnji. Posebno, površine (uključujući površine opreme) u prostorima u kojima se rukuje hranom i one koje dolaze u dodir sa hranom moraju da se održavaju u dobrom stanju i treba da budu jednostavne za čišćenje i, prema potrebi, dezinfekciju;

2. Treba da ima obezbijeđen odgovarajući prostor za čišćenje, dezinfekciju i skladištenje radnog pribora i opreme a ti prostori moraju da budu jednostavni za čišćenje i da imaju odgovarajući dovod tople i hladne vode;

3. Prema potrebi, moraju da se obezbijede odgovarajući uslovi za pranje hrane. Svaki sudoper ili druga takva oprema predviđena za pranje hrane mora da ima odgovarajući dovod pitke vode i koja treba da se redovito čisti i, prema potrebi, dezinfikuje;

4. Sva oprema sa kojom sjeme i klice dolaze u dodir treba da bude tako izrađena, od takvog materijala i održavana u tako dobrom stanju da se opasnost od kontaminacije smanji na najmanju mjeru i da jje moguće njeno lako čišćenje i, prema potrebi, dezinfekcija;

5. treba da budu uspostavljeni odgovarajući postupci koji obezbjeđuju:

1) da se objekat za proizvodnju klica redovito čisti i, prema potrebi, dezinfikuje;

2) da se sva oprema sa kojom sjeme i klice dolaze u doticaj efikasno čisti i, prema potrebi, dezinfikuje. Čišćenje i dezinfekcija takve opreme treba da se obavlja dovoljno često kako bi se izbjegla svaka opasnost od kontaminacije.