

POSEBNI ZAHTJEVI ZA NEPRERAĐENE I PRERAĐENE PROIZVODE ŽIVOTINJSKOG PORIJEKLA

ODJELJAK I MESO DOMAĆIH PAPKARA 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 veterinar.

Dio II Zahtjevi za klanice kopitara i papkara

- (1) Subjekt u poslovanju hranom dužan je da obezbjedi da klanice u kojima se kolju domaći papkari i kopitari u odnosu na izgradnju, uređenje i opremu 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 odvozom za otpadne vode koji ne smije predstavljati izvor kontaminacije i ugrožavati bezbjednost hrane;
 - b) odvojene prostorije koje se mogu zaključiti ili torove za smještaj bolesnih ili na oboljenje sumnjivih životinja u zavisnosti od klimatskih uslova, koji imaju posebne odvoje za otpadne vode postavljene na način kojim se sprječava kontaminacija ostalih životinja, osim ako nadležni organ procjeni da takvi prostori nisu potrebni;
 - 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.
- (2) 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, osim ako u pojedinačnim slučajevima nadležni organ odobri vremensku odvojenost ovih poslova unutar određene klanice;
 - c) obezbijeđenu 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 dijelova linije klanja, a ako u istoj prostoriji odnosno prostoru postoji više od jedne linije klanja, moraju biti dovoljno odvojene radi sprječavanja unakrsne kontaminacije.

- (3) Klanice treba da imaju opremu za dezinfekciju alata vrućom vodom od najmanje 82°C ili drugi odgovarajući sistem sa istim efektom.
- (4) Oprema za pranje ruku koju koriste lica koja rukuju neupakovanim mesom mora da ima slavine izgrađene na način kojim se sprečava kontaminacija.
- (5) Klanice moraju da imaju 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 ocijenjeno kao nepodesno za ishranu ljudi.
- (6) Klanica mora da ima obezbijeđen 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.
- (7) Klanica moru da ima obezbijeđen prostor i opremu koji se može zaključati i koji se upotrebljava isključivo za klanje bolesnih i na oboljenje sumnjivih životinja, osim ako se klanje bolesnih i na oboljenje sumnjivih životinja obavlja u drugom objektu koje je u tu svrhu odobrio nadležni organ, ili ako se klanje bolesnih i na oboljenje sumnjivih životinja obavlja na kraju normalnog klanja.
- (8) Kada se na klanici skladišti sadržaj digestivnog trakta i đubriva, mora postojati obezbijeđen poseban prostor ili mjesto za tu namjenu.
- (9) Klanice treba da imaju posebno opremljenu prostoriju za službenog veterinara.
- (10) Pokretne klanice koje u pogledu, izgradnje i uređenja nijesu kompletne (djelimične), moraju poslovati u saradnji sa dodatno obezbijeđenim trajnim prostorijama za klanje kako bi na taj način bio obezbijeđen kompletan objekat za klanje (klanica) koji ispunjava zahtjeve iz tač. 1 do 9 ovog dijela, pri čemu pokretne djelimične klanice mogu da obavljaju djelatnost klanja zajedno sa nekoliko obezbijeđenih dopunskih prostorija za klanje i koje na takav način predstavljaju nekoliko objekata za klanje.

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 sprečavaju 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) Subjekt u poslovanju hranom dužan je da obezbijedi, prilikom klanja domaćih papkara i kopitara, 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. Životinje dovedene u klanicu radi klanje moraju se zaklati u toj klanici, međutim, u izuzetnim okolnostima, kao što je težak kvar klaničke opreme, službeni veterinar može odobriti direktan prevoz životinja u drugu klanicu.
 - 2) meso životinja osim mesa životinja navedenih u tač. 3) alineja 3) i tačka 3) alineja treća ovog stava ovog stave ne smije se upotrebljavati za ishranu ljudi ako su te životinje uginule, ubijene ili umrle na neki drugi način a nijesu zaklane.
 - 3) 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 Dijelom VIa ovog odeljka ili u skladu sa Odjeljkom III tačkom 3 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 sprečavanja 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 dijelova 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 sprečava kontaminacija ostalog mesa.
 - (7) Ako se svinjama ne skida koža, čekinj 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 o službenim kontrolama proizvoda životinjskog porijekla namijenjenih ishrani ljudi.
- (11) Djelovi zaklane životinje do završetka post mortem pregleda moraju biti:
- označeni tako da je vidljiva njihova pripadnost određenom trupu; i
 - 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 želuci, crijeva, glave i noge nijesu namijenjeni za upotrebu kao nusproizvodi životinjskog porijekla, u skladu sa propisom o klasifikaciji i postupanju sa nus proizvodima životinjskog porijekla, higijensko i veterinarsko-zdravstvenim uslovima za nus proizvode, sa njima se postupa na sledeći način:
- želuci se moraju ošuriti i očistiti, osim kada su namijenjeni za proizvodnju sirila želuci koji potiču od mladih goveda moraju se isprazniti, a želuci koji potiču od mladih ovaca i koza se ne moraju isprazniti, osušiti ili očistiti;
 - crijeva se moraju isprazniti i očistiti; i
 - sa glava i nogu mora se skinuti koža ili se moraju ošuriti i ukloniti dlake, osim ako su glave vidljivo čiste i ne sadrže specifični rizični material u skladu sa zahtjevima za specifični rizični material utvrđenim propisom o mjerama za sprječavanje pojave, otkrivanje, suzbijanje i iskorjenjivanje transmisivnih spongioformnih encefalopatija kao i vidljivo čiste noge koje su namijenjene za preradu u hranu mogu se prevesti u odobreni objekat u kome se skida koža ili se šure i sa njih uklanja dlaka po odobrenju nadležnog organa.
- (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;
 - obrađom 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 prostorija za rasijecanje i otkošćavanje na istoj lokaciji na kojoj se nalazi i prostorija za klanje, 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 papkara 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 zdravlje povrijeđene životinje osim posljedica 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 su joj na licu mjesta, pod nadzorom službenog veterinara, izvađen želudac i crijeva i nije vršena nikakva druga obrada, a svi uklonjeni 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 sertifikat u skladu sa propisom koji uređuje obrasce sertifikata o zdravlju životinja ili se dostavlja unaprijed u bilo kom formatu;
 - 7) je na osnovu izvršenog post mortem pregleda u klanici, u skladu sa propisom o službenoj kontroli proizvoda životinjskog porijekla namjenjenih ishrani ljudi uključujući i druga ispitivanja koja se vrše u slučaju prinudnog klanja radi potvrde da je meso podesno za ishranu ljudi.
- (2) Nakon post mortem pregleda meso iz stave 1) ovog člana može se upotrebljavati u skladu sa uputstvima službenog veterinara.

Dio VIa

Klanje domaćih goveda, osim bizona, ovaca, koza, svinja i domaćih kopitara na gazdinstvu porijekla, osim prinudnog klanja

- (1) Na gazdinstvu porijekla mogu se istovremeno zaklati, najviše tri domaća goveda, osim bizona, najviše tri domaća kopitara, najviše šest domaćih svinja ili najviše devet ovaca ili koza uz odobrenje nadležnog organa u sljedećim slučajevima:
 - 1) kada postoji dogovor između odgovornog lica u klanici i vlasnika životinje namijenjene klanju o čemu vlasnik životinje mora pismenim putem obavijestiti nadležnog inspektora;
 - 2) odgovorno lice u klanici ili vlasnik životinje koja je namijenjena klanju dužni su da najmanje tri dana unaprijed obavijeste službenog veterinara o datumu i vremenu planiranog klanja životinje;
 - 3) službeni veterinar koji obavlja ante mortem pregled životinje namijenjene klanju mora biti prisutan u trenutku klanja;
 - 4) vozilo koja se upotrebljava za iskrvarenje i prevoz zaklanih životinja u klanicu mora biti pogodno za higijensko rukovanje životinjama i iskrvarenje životinja i pravilno zbrinjavanje krvi i mora biti vlasništvo klanice koju je odobrio nadležni inspektor osim kada nadležni inspektor zabrani iskrvarenje van vozila i ako krv nije namijenjena ishrani ljudi i ako se klanje ne odvija u zonama ograničenja ili u objektima u kojima se primjenjuju ograničenja u pogledu zdravlja životinja;
 - 5) zaklane i iskrvarene životinje moraju se na higijenski način i bez nepotrebnog odgađanja prevesti u klanicu i pod nadzorom službenog veterinara a na licu mjesta se mogu izvaditi želudac i crijeva ali se ne smije vršiti nikakva druga obrada i svi izvađeni unutrašnji organi moraju se poslati u klanicu zajedno sa zaklanom životinjom i mora se označiti kojoj životinji pripadaju;
 - 6) ako od trenutka klanja prve životinje do dolaska zaklanih životinja u klanicu prođe više od dva sata, zaklane životinje se moraju hladiti osim ako su klimatski uslovi takvi da nije potrebno aktivno hlađenje;
 - 7) vlasnik životinje dužan je da unaprijed obavijesti odgovorno lice u klanici o predviđenom vremenu dolaska zaklanih životinja sa kojima se nakon dolaska u klanicu mora rukovati bez nepotrebnog odgađanja;
 - 8) osim podataka o lancu hrane, zaklane životinje do klanice mora da prati sertifikat u skladu sa propisom koji uređuje obrasce sertifikata o zdravlju životinja ili se dostavlja unaprijed u bilo kom formatu

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) Prije stavljanja na tržište ili zamrzavanja goveđe meso podvrgnuto suvom dozrijevanju mora se skladištiti pri površinskoj temperaturi od -0,5 do 3,0 °C uz relativnu vlažnost od najviše 85 % i protok vazduha od 0,2 do 0,5 m/s u namjenskoj prostoriji ili ormaru najviše 35 dana nakon završetka razdoblja stabilizacije nakon klanja, ali subjekat u poslovanju hranom mogu primijeniti druge kombinacije površinske temperature, relativne vlažnosti, protoka vazduha i vremena ili može suvom dozrijevanju podvrgnuti meso drugih vrsta, ako nadležnom organu dostave zadovoljavajuće dokaze da su obezbjeđena ekvivalentna garancija u pogledu bezbjednosti mesa i osim toga, primjenjuju se sljedeće posebne mjere:
 - 1) suvo dozrijevanje započinje odmah nakon razdoblja stabilizacije nakon klanja i nakon rasijecanja i/ili prevoza u objekat u kojem se sprovodi suvo dozrijevanje, koji se ne smiju nepotrebno odlagati;
 - 2) meso se ne smije unijeti u odgovarajuću prostoriju ili ormar dok se ne postignu temperatura i relativna vlažnost iz tačke 3 ovog dijela;
 - 3) meso se vješa za kost ili se, ako se koristi polica, mora obezbjeđiti dovoljno perforirana površina da se omogućí protok vazduha uz redovno okretanje na higijenski način;

- 4) na početku postupka suvog dozrijevanja može se primijeniti veći protok vazduha kako bi se pospješio rani razvoj kore i smanjila aktivnost vode na površini;
- 5) moraju se upotrebljavati termometri, sonde za relativnu vlažnost vazduha i druga oprema za precizno praćenje i olakšavanje kontrole uslova u prostoriji ili ormaru;
- 5) vazduh koji izlazi iz isparivača, vraća se u isparivač i dolazi u dodir sa govedinom mora se filtrirati ili tretirati UV zračenjem;
- 6) ako se kora obrezuje, obrezivanje se obavlja na higijenski način.
- (4) 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.
- (5) 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 najviše tri klanice ili iz jedne hladnjače koja preuzima meso direktno iz klanice, po prevozu i da se svi zahtjevi iz stava (5) primjenjuju se na sav teret trupova, polovina trupova, četvrtine trupova ili polovine trupova rasječenih u tri dijela za prodaju na veliko koji se otprema iz klanice i hladnjače koja preuzima meso iz navedene klanice;
 - 5) da trupovi, polovine trupova, četvrtine trupova ili polovine trupova rasječene u tri dijela za prodaju na veliko moraju imati unutrašnju temperaturu od 15 °C na početku prevoza, ako će se prevoziti u istom dijelu sa mesom koje ispunjava zahtjeve u pogledu temperature iz stava 1 tačke 1 ovog dijela, za nusproizvode klanja, odnosno temperaturu od 7 °C za drugo meso;
 - 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 početka prvog 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 ^(*) 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 inspektor, 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.

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

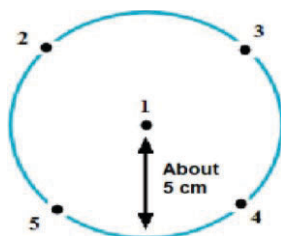
Najviše dozvoljeno trajanje prevoza može se produžiti na 30 sati ako se prije početka prevoza postigne unutrašnja temperatura ispod 15 °C.

- za trajanje prijevoza ^(**) od najviše šezdeset sati:

Vrsta	Površinska temperatura (1)	Najduže dozvoljeno trajanje hlađenja do postizanja površinske temperature (2)	Unutrašnja temperature (u svim dijelovima mesa (3))	Najviša dozvoljena temperatura vazduha tokom prevoza (4)	Najviša dozvoljena srednja dnevna brojnost kolonije aerobnih bakterija na trupu (5)
Ovce i koze	4 °C	12 sati	15 °C	3 °C	log ₁₀ 3 cfu/cm ²
Svinje		24 sata			

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) Najduža dozvoljeno trajanje od trenutka klanja do postizanja najviše dozvoljene površinske temperature u vrijeme utovara.
(3) Najviša dozvoljena unutrašnja temperatura (u svim dijelovima mesa) u vrijeme utovara, i nakon toga.
(4) 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 inspektoru, 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.
(**) Najviše dozvoljeno trajanje od početka utovara mesa u vozilo do konačne isporuke. Utovar mesa u vozilo može biti odložen zbog čega može doći do prekoračenja najdužeg dozvoljenog trajanja hlađenja mesa do postizanja utvrđene površinske temperature. U tom slučaju najviše dozvoljeno trajanje prevoza mora se skratiti za onoliko za koliko je utovar odložen. Nadležni inspektor u mjestu odredišta može ograničiti broj mjesta dostave.

- 9) metode mjerenja površinske temperature moraju biti validovane, a kao referentna metoda koristi se sljedeća metoda:
- koristi se termometar baždaren u skladu sa najnovijom verzijom norme ISO 13485;
 - senzor se ubada vertikalno u najdeblji dio na dubinu od 0,5 do 1 cm sa spoljne strane:
- a) lopatice; ili
b) noge kod goveda, ovaca i koza, odnosno buta ili unutrašnje površine buta u srednjem gornjem dijelu kod svinja;
- sprovodi se pet mjerenja temperature kako slijedi:



- barem jedna od pet izmjerenih temperatura mora biti manja od površinske temperature is stave (4) tačke 8) ovog dijela.
- (6) Meso namijenjeno zamrzavanju mora se zamrznuti odmah bez nepotrebnog odlaganja, uzimajući, prema potrebi, u obzir perioda stabilizacije prije zamrzavanja.
- (7) Subjekt u poslovanju hranom koji obavlja djelatnost - prodaja na malo mesa, može zamrznuti meso koje je namijenjeno preraspodjeli u svrhu doniranja samo pod sljedećim uslovima:
- 1) ako meso na oznaci, u skladu sa propisom o informisanju potrošača o hrani sadrži podatak, „upotrebiti do“ datum, to meso se mora zamrznuti prije tog datuma;
 - 2) meso se mora zamrznuti, bez nepotrebnog odlaganja, na temperaturi od –18 °C ili nižoj;
 - 3) datum zamrzavanja se mora evidentirati i navesti na oznaci ili na neki drugi način;
 - 4) meso ne smije biti prethodno zamrzavano (odmrznuto meso);
 - 5) u skladu sa posebnim propisanim zahtjevima za zamrzavanje i dalju upotrebu za ishranu ljudi.
- (8) Neupakovano meso se mora skladištiti i prevoziti odvojeno od upakovanog mesa, osim kada se skladištenje i prevoz vrše u različito vrijeme ili na način kojim se obezbeđuje 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 subjekt poslovanja hranom, dužan je da tokom sakupljanja i prevoza živine i lagomorfa postupi 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 veterinarar.
- (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 ioprema 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) Subjekt u poslovanju hranom dužan je da obezbjedi da klanica u kojoj se kolje živina i lagomorfi u odnosu na izgradnju, uređenje i opremu 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 unakrsne kontaminacije.
- (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 veterinarar.
- (7) Pokretne klanice koje u pogledu, izgradnje i uređenja nijesu kompletne (djelimične), moraju poslovati u saradnji sa dodatno obezbijeđenim trajnim prostorijama za klanje kako bi na taj način bio obezbijeđen kompletan objekat za klanje (klanica) koji ispunjava zahtjeve iz tač. 1 do 6 ovog dijela, pri čemu pokretne djelimične klanice mogu da obavljaju djelatnost klanja zajedno sa nekoliko obezbijeđenih dopunskih prostorija za klanje i koje na takav način predstavljaju nekoliko objekata za klanje.

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 rasijecanja i otkošćavanja

(1) Rasijecanje i otkošćavanje mesa živine i lagomorfa 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 veterinara 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 bez nepotrebnog odlaganja.

(7) Subjekat u poslovanju hranom koji obavlja djelatnost - prodaja na malo mesa, može zamrznuti meso koje je namijenjeno preraspodjeli u svrhu doniranja samo pod sljedećim uslovima:

- 6) ako meso na oznaci, u skladu sa propisom o informisanju potrošača o hrani sadrži podatak, „upotrebiti do“ datum, to meso se mora zamrznuti prije tog datuma;
- 7) meso se mora zamrznuti, bez nepotrebnog odlaganja, ne temperaturi od -18 °C ili nižoj;
- 8) datum zamrzavanja se mora evidentirati i navesti na oznaci ili na neki drugi način;
- 9) meso ne smije biti prethodno zamrzavano (odmrznuto meso);
- 10) u skladu sa posebnim propisanim zahtjevima za zamrzavanje i dalju upotrebu za ishranu ljudi.

(12) Neupakovano meso se mora 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

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 veterinara 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) osim podataka o lancu hrane, koje treba dostaviti u skladu sa Prilogom 3 ove Uredbe, zaklane životinje do klanice mora da prati sertifikat o zdravlju životinja, u skladu sa propisom koji uređuje obrasce sertifikata o zdravlju životinja ili se dostavlja unaprijed u bilo kom formatu
- 7) da živina koja se uzgaja za proizvodnju jetrene paštete (foie gras), mora se odmah sa neizvađenim unutrašnjim organima, prema potrebi u rashlađenom stanju, prevesti u klanicu ili objekat za rasijecanje, a evisceracija se mora obaviti u roku od 24 sata od klanja pod nadzorom nadležnog organa.
- 8) 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 rasijecanje.

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-papkara vrši se u skladu sa Odjeljkom I ovog Priloga osim ako nijesu propisani posebni uslovi od strane nadležnog organa.
- (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:
 - 1) bi transport životinja predstavljao rizik za lice koje njima rukuje ili ako bi se ugrozila dobrobit životinje;
 - 2) se jato ili stado podvrgava redovnim veterinarskim pregledima;
 - 3) je vlasnik unaprijed podnio zahtjev za klanje;
 - 4) je obavijestio službenog veterinara o mjestu, datumu i vremenu klanja životinja;
 - 5) gazdinstvo ima uspostavljene postupke za prikupljanje životinja koji omogućavaju ante mortem pregled grupe životinja;
 - 6) gazdinstvo raspolaže odgovarajućim prostorima i opremom za klanje i iskrvarenje i opremom za čerupanje ptica neletačica, prema potrebi;
 - 7) su ispunjeni propisani zahtjevi za zaštitu dobrobiti životinja;
 - 8) se zaklane i iskrvarene životinje prevoze u klanicu ili objekt za obradu divljači, na higijenski način i bez nepotrebnog odlaganja, i ako prevoz traje duže od dva sata, životinje se moraju hladiti, ali ako to dopuštaju klimatski uslovi, nije obvezno aktivno hlađenje stim što se evisceracija može izvršiti na licu mjesta pod nadzorom službenog veterinara;
 - 9) zaklanu životinju do klanice ili objekta za obradu divljači, mora da prati sertifikat o zdravlju životinja, u skladu sa propisom koji uređuje obrasce sertifikata o zdravlju životinja, koji je izdao i potpisao službeni veterinar i kojim je potvrđen povoljan rezultat ante mortem pregleda, pravilno klanje i iskrvarenje, datum i vrijeme klanja, ili je sertifikat dostavljen unaprijed u bilo kom formatu.
- (4) Izuzetno od stava (3), tačke 9) ovog Odjeljka, nadležni organ može odobriti da zaklanu životinju do klanice ili objekta za obradu divljači prati potvrda o pravilnom klanju i iskrvarenju, sa datumom i vremenom klanja u koju su uključeni podaci o lancu ishrane u skladu sa Prilogom 3, Dio I ove Uredbe, 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 stavljeti 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 trihinelozu i čija se glava (osim kljova) i dijafragma šalju uz trup.
- 7) Glave životinja podložnih trihinelozu 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 veterinaru o svim znacima oboljenja, neprirodnom ponašanju životinje ili sumnji na kontaminaciju životne sredine.
- 10) Ukoliko odstrijeljena divljač nije pregledana od strane lica iz Dijela I ovog Odjeljka uz trup se mora poslati prati glava (osim kljova, rogova i rogova) i svi unutrašnji organi, osim želudca i crijeva i trup se mora prevesti u objekat za obradu divljači što prije nakon odstrjelja.
- 11) Meso divljači mora se rashladiti odmah nakon odstrjelja, 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) Krupnoj divljači sa koje nije skinuta koža, može se skinuti koža i divljač se može staviti na tržište ako:
- a) se prije skidanja kože 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) Krupna divljač sa koje nije skinuta koža može se poslati u objekat za obradu divljači jedino ako je tokom prevoza do objekta za obradu divljači prati službeni c sertifikat u skladu sa propisom koji uređuje obrasce sertifikata o zdravlju životinja koji je izdao i potpisao službeni veterinar i kojim je potvrđeno da su ispunjeni zahtjevi iz Dijela II ovog poglavlja u pogledu izjave i u pogledu prisutnosti odgovarajućih dodatnih djelova trupa.
- 16) Rasijecanje i otkošćavanje krupne divljači vrši se u skladu sa dijelom V odjeljka I ovog priloga.
- 17) Prije slanja u objekat za obradu divljači, trupovi i unutrašnji organi krupne divljači mogu se transportovati i skladištiti u sabirnom centru pod uslovom da:
- 1) je sabirni centar registrovan od strane nadležnog organa ako prima trupove kao prvi sabirni centar ili je odobren od strane nadležnog organa ako prima trupove iz drugih sabirnih centara;
 - 2) su životinjama izvađeni unutrašnji organi i da su tokom transporta i tokom skladištenja u sabirnom centru obezbijeđeni uslovi za odvojeno čuvanje trupova;
 - 3) se trupovi krupne divljači transportuju u sabirni centar na higijenski način i bez odlaganja;
 - 4) su ispunjeni uslovi u pogledu temperature iz tačke 11 ovog dijela;
 - 5) skladištenje traje što kraće;
 - 6) se trupovima i unutrašnjim organima krupne divljači ne rukuje na drugi način, a u izuzetnim slučajevima obučeno lice može obaviti pregled i mogu se ukloniti unutrašnji organi u skladu sa zahtjevima utvrđenim u tač. 2, 3 i 4 ovog dijela.

Dio III

Rukovanje sitnom divljači

- (1) Lice iz dijela I ovog odeljka mora da izvrši pregled sitne 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 obavještava službeni veterinar.
- (3) Meso sitne divljači može se staviti na tržište samo ako se trup odstrijeljene divljači preveze u objekat za obradu divljači što prije nakon izvršenog pregleda odmah nakon pregleda iz stava 1 ovog a u slučaju da nema obučenog lica za vršenje pregleda, što prije nakon odstrela.
- (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.
- (8) Prije slanja u objekat za obradu divljači, trupovi i unutrašnji organi sitne divljači mogu se transportovati i skladištiti u sabirnom centru pod uslovom da:
- 1) je sabirni centar registrovan od strane nadležnog organa ako prima trupove kao prvi sabirni centar ili je odobren od strane nadležnog organa ako prima trupove iz drugih sabirnih centara;
 - 2) su životinjama izvađeni unutrašnji organi i da su tokom transporta i tokom skladištenja u sabirnom centru obezbijeđeni uslovi za odvojeno čuvanje trupova;
 - 3) se trupovi sitne divljači transportuju u sabirni centar na higijenski način i bez odlaganja;
 - 4) su ispunjeni uslovi u pogledu temperature iz tačke 4 ovog dijela;
 - 5) skladištenje traje što kraće;
 - 6) se trupovima i unutrašnjim organima sitne divljači ne rukuje na drugi način, a u izuzetnim slučajevima obučeno lice može obaviti pregled i mogu se ukloniti unutrašnji organi u skladu sa zahtjevima utvrđenim u tač. 1 i 2 ovog dijela.

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 miškulature koja obuhvata i pripadajuća masna tkiva;
 - b) ne potiču od:
 - otpadaka koji nastaju pri rasijecanju i rezanju mesa (osim cijelih mišića);
 - mehanički otkošenog 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 proizvodnje mljevenog mesa, mesnih prerađevina i MOM-a

- (1) Subjektat 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 otkošenog, 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 proizvodnju 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 proizvodnju 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.
- (9) Mesne prerađevine koje su podvrgnute suvom dozrijevanju moraju ispunjavati zahtjeve utvrđene u dijelu VII, tački (2a ili 3) ovog Priloga.

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) Subjektat 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 između proizvodnih područja, područja za ponovno polaganje ili objekata, 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;
 - određište 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.
 - d) za proizvodnu partiju živih školjaka koju otprema subjektat posrednik, mora biti izdata nova dokumentacija od strane subjekta posrednika koja pored podataka iz tač. a), b) i c) ovog stava mora da sadrži i sljedeće podatke:
 - ime i adresu subjekta posrednika;
 - datum početka, datum završetka i mjesto održavanja ili ponovnog polaganja;
 - dokaz da je prirodni prostor na kojem je sprovedeno održavanje bio klasifikovan kao proizvodno područje klase A otvoreno za sakupljanje/izlovljavanje u trenutku održavanja;
 - dokaz da je prirodni prostor na kojem je sprovedeno ponovno polaganje bio klasifikovan isto kao proizvodno područje klase u kome su žive školjke sakupljanje/izlovljavanje u trenutku ponovnog polaganja;
 - dokaz da je objekat u kojem je sprovedeno ponovno polaganje odobren u trenutku ponovnog polaganja i da ponovno polaganje ne uzrokuje dodatna zagađenja živih školjki;
 - vrstu, datum početka grupisanja, datum završetka grupisanja, status proizvodnog područja na kojem su žive školjke sakupljene/izlovljene, serija/lot grupisanja u slučaju grupisanja živih školjki iste vrste ulovljenih istog dana na istom proizvodnom području;

- (5) Subjektat poslovanja hranom koji otprema proizvodne partije živih školjki sačinjava dokumentaciju koja je lako čitljiva i podaci se ne smiju mijenjati, a subjektat 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) Subjektat 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) Subjektat 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.
- (8) Subjektat posrednik mora biti:
- 1) registrovan od strane nadležnog organa ukoliko nema objekat/ prostorije ili ima prostorije u kojima samo rukuje živim školjkama, pere i skladište žive školjke na sobnoj temperaturi, bez grupisanja ili održavanja; ili
 - 2) odobren od strane nadležnog organa kada, osim obavljanja djelatnosti iz tačke 1 ovog stava, obavlja djelatnost skladištenja u objektu sa temperaturnim režimom ili grupiše serije živih školjki ili vrši održavanje ili ponovno polaganje.
- (9) Subjektat posrednik može da prima žive školjke iz proizvodnih područja klase A, B ili C, iz područja za ponovno polaganje ili od drugih subjekata posrednika i može da otprema žive školjke:
- 1) iz proizvodnih područja klase A u otpremne centre ili drugim subjektima posrednicima;
 - 2) iz proizvodnih područja klase B samo u centre za pročišćavanje ili objekte za preradu odnosno drugim subjektima posrednicima;
 - 3) iz proizvodnih područja klase C u objekte za preradu ili drugim subjektima posrednicima koji imaju odobreni 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) Subjektat 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) Subjektat poslovanja hranom može da stavi na tržište žive školjke za neposrednu ishranu ljudi iz proizvodneog područja klase B samo nakon obrade u centru za prečišćavanje ili nakon ponovnog polaganja.
- (4) Subjektat 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 klučalu 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) Subjektat 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) Subjektat 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 i prema potrebi ispere čistom vodom;
- 2) uspostavi sistem za prečišćavanje koji omogućava živim školjkama brzo uspostavljanje ishrane putem filtriranja, izlučivanje kontaminanata 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 ljuštura 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 primjenjuju se i na otpremne centre koji se nalaze na ribolovnim plovim 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 ekvivalenata saksitoksina diHCl 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 i dinofizistoksine 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 ljuštore 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 tekстом: "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

Posebni zahtjevi za morske češljeve (*Pectinidae*), morske puževe i bodljikošce koji se ne hrane filtracijom sakupljeni/izlovljeni van klasifikovanih proizvodnih područja

- (1) Subjekt poslovanja hranom može da izlovljava morske češljeve (*Pectinidae*), morske puževe i bodljikošce koji se ne hrane filtracijom, van klasifikovanih proizvodnih područja ili rukuje takvim morskim češljevima (*Pectinidae*), morskim puževima i bodljokošcima pod sljedećim uslovima:
 - 1) ne može da stavi na tržište morske češljeve (*Pectinidae*), morske puževe i bodljikošce koji se ne hrane filtracijom ako nijesu izlovljeni i ako se njima ne rukuje u skladu sa tačkom B dijela II ovog odjeljka i ako ne ispunjavaju zahtjeve utvrđene u dijelu V ovog odjeljka što se dokazuje sistemom samokontrole koji sprovodi subjekat u poslovanju hranom, u objektu za prodaju proizvoda ribarstva na veliko, otpremnom centru i u objektu za preradu;
 - 2) za ispunjavanje uslova iz tačke 1) ovog stava u slučaju da podaci dobijeni službenim programima monitoringa koje je uspostavio nadležni organ omogućavaju da, prema potrebi, u saradnji sa subjektima u poslovanju hranom klasifikuje proizvodna područja, tačka A dijela II ovog odjeljka, po analogiji se primjenjuju i na morske češljeve (*Pectinidae*).
 - 3) morski češljevi (*Pectinidae*), morski puževi i bodljikošci koji se ne hrane filtracijom, mogu da se stave u promet za neposrednu ishranu ljudi samo preko objekta za prodaju na veliko proizvoda ribarstva, otpremnog centra ili objekta za preradu, a ako rukuju morskim češljevima (*Pectinidae*) i/ili morskim puževima i/ili bodljokošcima dužni su da obavijeste nadležni organ za bezbjednost hrane uz uslov da otpremni centar mora da ispunjava zahtjeve iz dijela III i IV ovog odjeljka.
- (2) Subjekt poslovanja hranom koji rukuje morskim češljevima (*Pectinidae*), morskim puževima i bodljokošcima koji se ne hrane filtracijom dužan je da ispunjava sledeće:
 - 1) zahtjeve za dokumentaciju iz st. 3 do 7 dijela I, ako je primjenljivo i u tom slučaju, u dokumentu se mora jasno navesti lokacija područja, uz opis sistema koji je upotrijebljen za opis koordinata, na kojem su sakupljeni/ili izlovljeni živi morski češljevi (*Pectinidae*) i/ili živi morski puževi i/ili živi bodljokošci; ili
 - 2) zahtjeve iz tačke 2 dijela VI. ovog odjeljka koji se odnose na zatvaranje svih pakovanja živih morskih češljeva (*Pectinidae*), živih morskih puževa i živih morskih bodljokožaca koji se otpremaju za objekte za prodaju na malo kao i zahtjeve iz dijela VII. Ovog odjeljka koji se odnose na identifikacionu oznaku i oznaku u skladu sa propisom o informisanju potrošaču.

Dio IX

Obrazac dokumenta koji mora da prati žive školjke, žive bodljikošce, žive plaštaše i žive morske puževe

DOKUMENT ZA ŽIVE ŠKOLJKE, ŽIVE BODLJKOŠCE, ŽIVE PLAŠTAŠE I ŽIVE MORSKE PUŽEVE		
Dio I. – Dobavljač	I.1. Referentni broj u sistemu IMSOC	I.2. Interni referentni broj
	I.3. Dobavljač Ime Adresa Registracioni broj (broj rješenja nadležnog organa za bezbjednost hrane) ili broj odobrenja Zemlja ISO oznaka zemlje Aktivnost	I.4. Subjekt u poslovanju hranom koji prima proizvode Ime Adresa Registracioni broj (broj rješenja nadležnog organa za bezbjednost hrane) ili broj odobrenja Zemlja ISO oznaka zemlje

		Aktivnost
	I.5. Opis robe Akvakultura Prirodne obale • Oznaka TO ili FAO-ova troslovna oznaka vrsta količina pakovanje serija datum sakupljanja/izlovljavanja datum početka održavanja datum završetka održavanja mjesto održavanja datum početka ponovnog polaganja datum završetka ponovnog polaganja mjesto ponovnog polaganja datum početka grupisanja datum završetka grupisanja područje proizvodnje zdravstveni status, uključujući, prema potrebi, informaciju da li su li proizvodi izlovljeni u skladu sa propisom o službenim kontrolama proizvoda životinjskog porijekla namijenjenih ishrani ljudi	
	I.6. S područja za ponovno polaganje Da ☐ Ne ☐ Područje za ponovno polaganje Trajanje ponovnog polaganja Datum početka Datum završetka	I.7. Iz centra za prečišćavanje, otpremnog centra ili objekta za prodaju na veliko Da ☐ Ne ☐ Broj odobrenja centra za prečišćavanje, otpremnog centra ili objekta za prodaju na veliko Datum ulaska Datum izlaska Trajanje prečišćavanja
	I.8. Od subjekta posrednika Da ☐ Ne ☐ Ime Adresa Registracijski broj ili broj odobrenja Zemlja ISO oznaka zemlje Aktivnost Datum dolaska Datum izlaska	
	I.9. Izjava dobavljača Ja, dolje potpisani subjekat u poslovanju hranom koji je odgovoran za otpremu pošiljke, izjavljujem da su, prema mojim saznanjima i uvjerenju, podaci navedeni u dijelu I. ovog dokumenta tačni i potpuni.	
	Datum	Ime potpisnika Potpis
Dio II. – Subjekt koji prima proizvode	II.1. Interni referentni broj (primatelj)	
	II.2. Izjava subjekta u poslovanju s hranom koji prima proizvode Ja, dolje potpisani subjekt u poslovanju hranom koji je odgovoran za primanje pošiljke, izjavljujem da je pošiljka [DATUM] stigla u moj objekat za koji sam odgovoran.	
	Ime potpisnika	Potpis

Pojašnjenja

Rubrika	Opis
Dio I. – Dobavljač	
Ovaj dio dokumenta ispunjava subjekat u poslovanju hranom koji otprema seriju živih školjki.	
I.1.	Referentni broj u sustavu IMSOC Jedinstvena alfanumerička oznaka koju dodjeljuje sistem IMSOC.
I.2.	Interni referentni broj U ovom polju subjekat u poslovanju hranom koji otprema proizvode može navesti interni referentni broj.
I.3.	Dobavljač Ovdje se navodi ime, adresa (ulica, grad i regija/pokrajina/ država, prema potrebi), zemlja i ISO oznaka zemlje objekta porijekla. Ako je riječ o proizvodnim područjima, navodi se područje koje su odobrili nadležni organi. Ako je riječ o živim morskim češljevima (<i>Pectinidae</i>), morskim puževima ili bodljokošcima, navodi se lokacija područja sakupljanja/izlovljavanja. Ako je to primjenljivo, navodi se registracioni broj (broj rješenja nadležnog organa za bezbjednost hrane) ili broj odobrenja objekta. Navodi se djelatnost (sakupljač, centar za prečišćavanje, otpremni centar, prodaja na veliko proizvoda ribarstva ili posrednička djelatnost/aktivnosti). Ako se serija živih školjaka šalje iz centra za pročišćavanje/otpremnog centra ili, u slučaju češljača (<i>Pectinidae</i>), morskih puževa i bodljokožaca koji nisu filtratori sakupljenih/izlovljenih izvan klasificiranih proizvodnih područja, sa berze riba, navesti broj odobrenja i adresu centra za pročišćavanje/otpremnog centra ili objekta za prodaju na veliko proizvoda ribarstva.
I.4.	Subjekt u poslovanju hranom koji prima proizvode Ovdje se navodi ime, adresa (ulica, grad i regija/pokrajina/ država, prema potrebi), zemlja i ISO oznaka zemlje odredišnog objekta. Ako je riječ o proizvodnim područjima ili područjima ponovnog polaganja, navode se područje koja su odobrena od strane nadležnog organa. Ako je primjenljivo, navodi se registracioni broj (broj rješenja nadležnog organa za bezbjednost hrane) ili broj odobrenja objekta. Navodi se djelatnost (sakupljač, centar za prečišćavanje, otpremni centar, objekat za preradu proizvoda ribarstva ili posrednička djelatnost/aktivnosti).
I.5.	Opis robe Ovdje se navodi, u zavisnosti od slučaja, tarifna oznaka (TO) ili FAO-ova troslovna oznaka, vrsta, količina, vrstu pakovanja (vreća, rasuti teret itd.), serija, datum sakupljanja/izlovljavanja, datum početka i završetka održavanja (ako je primjenljivo), mjesto održavanja (navesti klasifikaciju i lokaciju proizvodnog područja ili broj odobrenja objekta, ako je primjenljivo), datum početka i završetka ponovnog polaganja (ako je primjenljivo), mjesto ponovnog polaganja

	(navesti klasifikaciju i lokaciju proizvodnog područja ili broj odobrenja objekta, ako je primjenljivo), datum početka i završetka grupiraja (ako je primjenljivo) i proizvodno područje i njegov zdravstveni status (klasifikacija proizvodnog područja, ako je primjenljivo). Ako su žive školjke sakupljene/izlovljene u skladu sa propisom o službenoj kontroli proizvoda životinjskog porijekla namijenjenih ishrani ljudi. Ako se vrši grupisanje živih školjaka, serija se mora odnositi na školjke iste vrste koje su sakupljene/izlovljene istog dana i potiču sa istog proizvodnog područja. Izbrisati/precrtati nepotrebno.
I.6.	Sa područja za ponovno polaganje Ako se serija živih školjaka šalje sa područja za ponovno polaganje, navodi se područje za ponovno polaganje koje je odobrio nadležni organ i trajanje ponovnog polaganja (datum početka i završetka).
I.7.	Iz centra za prečišćavanje, otpremnog centra ili objekta za prodaju na veliko proizvoda ribarstva Ako se serija živih školjaka šalje iz centra za prečišćavanje/otpremnog centra ili, u slučaju morskih češljeva (<i>Pectinidae</i>), morskih puževa i bodljokožaca koji se ne hrane filtracijom sakupljenih/izlovljenih van klasifikovanih proizvodnih područja, iz objekta za prodaju na veliko proizvoda ribarstva, navodi se broj odobrenja i adresa centra za prečišćavanje/otpremnog centra ili objekta za prodaju na veliko proizvoda ribarstva. Ako se serija šalje iz centra za prečišćavanje, trajanje prečišćavanja i datumi ulaska serije u centar za prečišćavanje i izlaska iz njega. Izbrisati/precrtati nepotrebno.
I.8.	Od subjekta posrednika Ovdje se navodi i ime, adresa (ulica, grad i regija/pokrajina/ država, prema potrebi), zemlja i ISO oznaka zemlje subjekta posrednika. Ako je to primjenljivo, navodi se registracioni broj (broj rješenja nadležnog organa za bezbjednost hrane) ili broj odobrenja i djelatnost.
I.9.	Izjava dobavljača Ovdje se navodi datum, ime potpisnika i potpis.
Dio II. – Subjekt u poslovanju hranom koji prima proizvode Ovaj dio dokumenta ispunjava subjekat u poslovanju hranom koji prima seriju živih školjaka.	
II.1.	Interni referentni broj (primaoc) U ovom polju subjekat u poslovanju hranom koji prima seriju može navesti interni referentni broj.
II.2.	Izjava subjekta u poslovanju hranom koji prima proizvode Ovdje se navodi datum dolaska serije živih školjaka u objekat subjekta u poslovanju hranom koji prima proizvode. Ako je riječ o subjektu posredniku bez objekta, navodi se datum kupovine serije. Navodi se ime potpisnika i potpis.

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; i
 - 3) prevoz proizvoda ribarstva čija se priroda nije bitno promijenila od mjesta proizvodnje do prvog odredišnog objekta, uključujući žive proizvode ribarstva.
- (3) Za rukovanje i 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.
- (4) Zahtjevi iz ovog odjeljka ne primjenjuju se na školjke bodljokošce, plaštaše i morske puževe, ako se živi stavljaju na tržište.
- (5) Zahtjevi iz ovog odjeljka primjenjuju se na školjke, bodljokošce, plaštaše i morske puževe ako se ne stavljaju na tržište žive, izuzimajući zahtjeve iz dijela II (zahtjevi za brodove i higijenski zahtjevi), pri čemu moraju biti dobijeni u skladu sa odjeljkom VII ovog priloga.
- (6) Zahtjevi iz dijela IV, tacka A, C i D zahtjevi iz dijela V i zahtjevi iz dijela VI odnose se na maloprodaju.
- (7) Zahtjevi iz ovog odjeljka nadopunjuju zahtjeve utvrđene propisom o higijeni hrane za:
 - 1) objekte uključujući plovila koji se bave primarnom proizvodnjom i pratećim djelatnostima
 - 2) ostale objekte u kojima se obavljaju djelatnosti nakon primarne proizvodnje, uključujući i plovila.

Dio II Zahtjevi za brodove

- (1) Subjekt u poslovanju hranom dužan je da obezbijedi da:
 - 1) brod koji se koristi za izlovljavanje proizvoda ribarstva iz njihovog prirodnog okruženja odnosno za rukovanje proizvodima ribarstva ili preradu proizvoda ribarstva nakon izlovljavanja, kao i brodovi za prevoz ohlađenih proizvoda ribarstva ispunjavaju propisane zahtjeve u pogledu konstrukcije i opremu u skladu sa zahtjevima za iz tačke I ovog dijela.
 - 2) su ispunjeni higijenski zahtjevi na brodu tokom skladištenja zi tokom i nakon iskrcaja proizvoda ribarstva iz tačke II ovog dijela.

I. Zahtjevi u pogledu konstrukcije i opreme

A. Zahtjevi 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.
- (5) 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 a prostori za skladištenje, bazeni i spremnici koji se upotrebljavaju za skladištenje, hlađenje ili zamrzavanje nezaštićenih proizvoda ribarstva, uključujući proizvode namijenjene za proizvodnju hrane za životinje, ne smiju se upotrebljavati za druge svrhe osim za skladištenje, hlađenje ili zamrzavanje proizvoda ribarstva, leda ili salamure koja se upotrebljava u te svrhe.
- (6) Brod koji prevozi hladene proizvode životinjskog porijekla mora biti primjenjivati zahtjeve koji se primjenjuju na nezaštićene proizvode ribarstva e na sve proizvode koj se prevoze.

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 mora da:

- 1) ima opremu za zamrzavanje dovoljnog kapaciteta i dovoljne snage za najbrže moguće kontinuirano snižavanje temperature sa najkraćim mogućim periodom termičkog zastoja radi postizanja temperature u središtu proizvoda od najviše -18°C;
- 2) ima rashladnu opremu dovoljnog kapaciteta za održavanje proizvoda ribarstva u prostorijama za skladištenje na temperaturi od najviše -18°C a ove prostorije za skladištenje ne mogu se koristiti za zamrzavanje proizvoda ribarstva, osim ako ispunjavaju zahtjeve iz stava 1) tačke C ovog dijela i moraju biti 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;
- 3) ispunjavati 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 vodootporne 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. Zahtjevi za brodove za prevoz zamrznutih proizvoda ribarstva

Brod za prevoz/ili skladište zamrznutih proizvoda ribarstva u rasutom stanju moraju imati opremu koja ispunjava zahtjeve za brodove hladnjače u pogledu kapaciteta i održavanja temperature u skladu sa stavom 2 tačka C ovog dijela.

II. 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 proizvodima ribarstva odstranjuje glava i/ili se vrši vađenje unutrašnjih organa, ti postupci se moraju obaviti na higijenski način u što kraćem roku nakon ulova, proizvodi se moraju dobro oprati a odstranjene glave i izvađeni unutrašnji organi i drugi djelovi koji mogu predstavljati opasnost za zdravlje ljudi moraju se ukloniti i držati odvojeno od proizvoda namenjenih ishrani ljudi.
- (7) Jetra i ikra namijenjena ishrani ljudi mora se ohladiti i čuvati na ledu, na temperaturi koja je približna temperaturi topljenja leda ili se moraju odmah zamrznuti.
- (8) Ako se cijeli proizvod ribarstva riba predviđena za konzerviranje zamrzava u slanom rastvoru (salamuri) mora se postići temperatura proizvoda od najviše -9°C, a salamura ne smije predstavljati izvor kontaminacije.
- (9) Ako se cijeli proizvod ribarstva koji je namijenjen konzerviranju zamrzava u salamur, taj proizvod ribarstva mora postići temperaturu proizvoda od najviše -9 °C a iako je naknadno zamrznuta na temperaturi od -18 °C koji je prethodno zamrznut u salamuri na temperaturi od najviše -9 °C mora biti namijenjen konzerviranju pri čemu salamura ne smije biti izvor kontaminacije.

Dio III

Zahtjevi higijene tokom i nakon iskrčavanja proizvoda ribarstva

- (1) Subjektat poslovanja hranom koji vrši istovar i iskrcaj proizvoda ribarstva sa broda dužan je da:
 - 1) obezbijedi da oprema za istovar i iskrcaj 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 iskrcaja na način da se istovar i iskrcaj 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) Subjektat 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 veterinaru, 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) Subjektat poslovanja hranom dužan je da obavijesti službenog veterinaru o vremenu i mjestu istovara proizvoda ribarstva u skladu sa propisom o službenim kontrolama proizvoda životinjskog porijekla namijenjenih ishrani ljudi.

Dio IV

Zahtjevi za objekte i brodove u kojima se rukuje proizvodima ribarstva

Subjekti u poslovanju hranom dužni su da obezbijede da su u objektima u kojima se rukuje proizvodima ribarstva ispunjeni prema potrebi sljedeći zahtjevi.

A. Zahtjevi za svježe proizvode ribarstva

- (1) Cijeli i eviscerirani svježi proizvodi ribarstva mogu se prevoziti i skladištiti u ohlađenoj vodi na brodu a nakon iskrcaja mogu se nastaviti prevoziti u ohlađenoj vodi i prevoziti iz objekata akvakulture dok ne stignu u objekat na kopnu u kome se obavlja bilo koja djelatnost osim prevoza ili skladištenja a kada se upotrebljavaju posude od troslojnog polietilena napunjene vodom i ledom, cijeli i eviscerirani svježi proizvodi ribarstva mogu se prevoziti nakon što stignu na kopnu u kojem se obavlja bilo koja djelatnost osim prevoza ako su ispunjeni zahtjevi iz dijela IX tačke (1) podtačke 1).
- (2) Ako se rashlađeni, neupakovani proizvodi ribarstva ne distribuiraju, otpremaju, pripremaju ili prerađuju odmah nakon dopreme u objekat na kopnu, moraju se uskladištiti na ledu u odgovarajućem prostoru ili u slučaju cijelih ili evisceriranih svježih proizvoda ribarstva, u posudama od troslojnog polietilena izrađenim od izolacionog materijala i napunjenim ledom i vodom.
- (3) Led se mora obnavljati onoliko često koliko je to potrebno i kada se upotrebljavaju posude od troslojnog polietilena napunjene vodom i ledom, oni moraju biti čisti i neoštećeni a temperatura vode mora biti što bliže 0 °C, a voda mora prekrivati svu ribu i led mora prekriti cijelu površinu vode unutar rezervoara tako da su sve ribe ispod sloja leda.
- (4) Upakovani svježi proizvodi ribarstva moraju se ohladiti do temperature koja je približna temperaturi topljenja leda.

(5) 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 iskrcaja proizvoda ribarstva i proizvodi ribarstva se moraju odmah i temeljno oprati.

(6) 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.

(7) Kontejneri odnosno posude koje se koriste za otpremanje ili skladištenje neupakovanih pripremljenih svježih proizvoda ribarstva koji se čuvaju na ledu moraju biti izrađeni na način kojim se obezbjeđuje odvođenje voda koja nastaje otapanjem leda kako ne bi došla u kontakt sa proizvodima ribarstva.

B. Zahtjevi za objekte za zamrznute proizvode ribarstva

Objekti na kopnu u kojima se vrši zamrzavanje ili skladištenje zamrznutih proizvoda ribarstva moraju da imaju opremu koja ispunjava zahtjeve utvrđene u stavu 1) i 2) tačka C dijela II 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. Zahtjevi za parazite

(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 spriječavanja 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 zamrznju 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

Neprerađeni proizvodi ribarstva ne smeju se staviti u promet za ishranu ljudi ako se hemijskim ispitivanjem utvrdi da su prekoračene granične vrijednosti isparljivog azota (TVB-N i TMA-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: *Hypoglossus 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 subjekat 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, subjekat 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.
- 4) svježi proizvodi ribarstva, odmrznuti neprerađeni proizvodi ribarstva ili prerađeni proizvodi ribarstva budu na temperaturi nižoj od temperature topljenja leda kako bi se omogućila upotreba opreme za rezanje proizvoda ribarstva na kriške ili na komade, ovi proizvodi se mogu držati na toj temperaturi ukoliko je potrebno iz tehnoloških razloga u najkraćem mogućem periodu, ali ne duže od 96 sati, ali prevoz i skladištenje nije dozvoljeno na temperaturi topljenja leda.
- 5) zamrznuti proizvodi ribarstva koji moraju biti na temperaturi višoj od -18 °C kako bi se omogućila upotreba opreme za rezanje proizvoda ribarstva na kriške ili na komade, ovi proizvodi se mogu držati na toj temperaturi ukoliko je potrebno iz tehnoloških razloga u najkraćem mogućem periodu, ali ne duže od 96 sati, ali prevoz i skladištenje nije dozvoljeno na temperaturi višoj od -18 °C.

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, a kada se kontejneri odnosno posude od troslojnog polietilena napunjene vodom i ledom upotrebljavaju za prevoz cijelih i evisceriranih proizvoda ribarstva, led mora biti postojan tokom cijelog postupka skladištenja/prevoza, koji se mora odvijati na kontroliranoj temperaturi. Prevoz i skladištenje cijelih i evisceriranih svježih proizvoda ribarstva u kontejnerima odnosno posudama od troslojnog polietilena napunjenim vodom i ledom ne smije trajati duže od tri dana;
 - 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;
 - 3) ako se za prevoz svježih proizvoda ribarstva primjenjuje postupak pothlađivanja, dozvoljen je prevoz u kutijama bez leda pod uslovom da je na kutijama jasno naznačeno da sadrže pothlađene proizvode ribarstva, a pothlađeni proizvodi ribarstva tokom prevoza moraju ispunjavati zahtjeve u pogledu temperature koja u sredini proizvoda mora iznositi između -0,5 i -2 °C. Prevoz i skladištenje pothlađenih proizvoda ribarstva ne smije trajati duže od pet dana.
- (2) Zahtjevi iz stava 1 tačka 2 ovog dijela ne primjenjuju se na zamrznute proizvode ribarstva koji se transportuju iz hladnjače do odobrenog objekta u kojem se odmrzavaju radi pripremanja i/ili prerade, ako transport traje kratko i ako to odobri nadležni organ.
- (3) Kada se proizvodi ribarstva drže poleđeni, voda koja nastaje otapanjem leda ne smije da ostane u kontakt s proizvodima.
- (4) Proizvodi ribarstva koji se živi stavljaју na tržište treba da se transportuju na način koji ne utiče štetno na bezbjednost hrane i održivost i vitalnost proizvoda.

ODJELJAK IX

SIROVO MLJEKO, KOLOSTRUM I PROIZVODI OD MLJEKA 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 iscjerkom, 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 ili kolostrum koje ne ispunjavaju uslove iz tač. 2 i 3 ovog dijela, može da se upotrebljava, uz odobrenje službenog veterinarar:
 - a) nakon što se termički obradi tako da test na alkalnu fosfatazu daje negativni rezultat, ako se radi o kravama i bivolicama, ovacama ili kozama ili ženkama drugih vrsta koje ne reaguju pozitivno na testove na tuberkulozu ili brucelozu niti imaju bilo kakve simptome tih bolesti, i ako se radi o ovacama ili kozama koje su vakcinisane protiv bruceloze u okviru programa obaveznih mjera zdravstvene zaštite životinja i koje ne pokazuju nikakve simptome bruceloze;
 - b) ukoliko test alkalne fosfataze nije prikladan za dokazivanje efikasnosti primijenjene toplotne obrade, u slučaju ako je sirovo mlijeko dobijeno od negovanih vrsta ili je odvojeno u različite frakcije prije toplotne obrade, subjekat u

poslovanju hranom može nadležnom organu da pruži potrebne garancije i vodi relevantnu evidenciju u okviru svojih postupaka koji se zasnivaju na načelima analize opasnosti i kritičnih kontrolnih točaka (HACCP) u skladu sa zakonom.

- c) ako se radi o ovcama 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;

(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 transporta mlijeka 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 veterinaru;
- 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) Broj somatskih ćelija (u 1 ml)	≤600 000 (*) ≤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) Broj somatskih ćelija (u 1 ml)	≤200 000 (*) ≤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) Broj somatskih ćelija (u 1 ml)	≤100 000 (*) ≤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 pasterizacije tako da proizvodi, pokazuju negativnu reakciju na test alkalne fosfataze odmah nakon obrade, gdje je primjenljivo:
- 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;
 - ukoliko test alkalne fosfataze nije prikladan za dokazivanje efikasnosti pasterizacije, u slučaju ako je sirovo mlijeko dobijeno od negovanih vrsta ili je odvojeno u različite frakcije prije pasterizacije, subjekt u poslovanju hranom može nadležnom organu da pruži potrebne garancije i vodi relevantnu evidenciju u okviru svojih postupaka koji se zasnivaju na načelima analize opasnosti i kritičnih kontrolnih točaka (HACCP) u skladu sa zakonom.
- 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 subjekt poslovanja hranom mora uzeti u obzir postupke zasnovane na načelima HACCP sistema.

C. Kriterijumi za sirovo kravljje 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 obranog 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 subjekt poslovanja hranom mora da obavijesti službenog veterinaru 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 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 i ne smiju se namjerno dodavati bilo kakvi strani mirisi jajima u cilju sakrivanja drugog postojećeg mirisa.
- (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 28 dana od dana nošenja.
- (4) „datum minimalne trajnosti“, za jaja kokoši vrste Gallus gallus određuje se na najviše 28 dana od nosenja, u skladu sa uredbom o informisanju potrošača, a kada je naznačeno razdoblje nosenja, datum minimalne trajnosti se određuje od prvog dana tog razdoblja.

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 obezbeđuje razdvajanje sljedećih poslova:

- 1) pranje, sušenje i dezinfekciju prljavih jaja, ako se ti poslovi obavljaju;
- 2) razbijanje jaja, sakupljanje njihovog sadržaja i uklanjanje dijelova ljuske i membrana; i
- 3) poslova koji nisu 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 nisu 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 nisu dobijena od kokošaka, čurki ili guski moraju se obrađivati i prerađivati odvojeno, a oprema se mora očistiti i dezinfikovati prije početka prerade jaja dobijenih od kokošaka, čurki 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 nisu 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 nisu 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

ŽABLJI BATACI I PUŽEVI

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

- 1) žabe i puževi se moraju usmrtiti 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.
- 7) Zahtjevi utvrđeni tač. 1., 3., 4 i 6 ovog odjeljka primjenjuju se i na sve ostale puževe iz porodica *Helicidae*, *Hygromiidae* ili *Sphincterochilidae* ako su namijenjeni za ishranu ljudi.

- 8) Zahtjevi utvrđeni tač. od 1 do 5 ovog odeljka primjenjuju se i na žablje batak iz roda *Pelophylax* iz porodice Ranidae zatim iz rodova *Fejervarya*, *Limnonectes* i *Hoplobatrachus* iz porodice *Dicroglossidae* ako su namijenjeni 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:

(1) Topljena životinjska mast, a životinjska mast

ODJELJAK XIII OBRAĐENI ŽELUCI, BEŠIKE I CRIJEVA

- (1) Subjekt poslovanja hranom koji obrađuje životinjske želuce, bešike i crijeva može da ih stavi na tržište samo ako:
- 1) 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;
 - 2) su osoljeni, termički obrađeni ili osušeni;
 - 3) 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:
- 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 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) podtač. a) i b) ovog dijela može uključivati i vrijeme tokom prevoza.
- (6) Obrađene 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 (sabirni 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 sirovina 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 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 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 obezbjeđiti 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 kiselinom (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 kiselinom 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 kiselinom, 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) Subjekat 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

Subjekat 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 materijala definisanog 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) podtač. 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 obezbijediti 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 VISOKO RAFINISANI PROIZVODI

(1) Subjekt u poslovanju hranom koji proizvodi sljedeće visoko rafinisanе proizvode životinjskog porijekla mora obezbijediti da se obradom upotrеbljenih sirovina eliminiše svaki rizik za zdravlje životinja ili ljudi:

- 1) hondroitin sulfat;
- 2) hijaluronska kiselina;
- 3) drugi hidrolizovani proizvodi od hrskavice;
- 4) hitosan;
- 5) glukozamin;
- 6) sirila;
- 7) ljepilo iz ribljih mjehura;
- 8) aminokiseline koje su odobrene kao prehrambeni aditivi u skladu sa uredbom;
- 9) prehrambene arome koje su odobrene u skladu sa uredbom;
- 10) prerađevine masti.

(2) Sirovine koje se upotrebljavaju za proizvodnju visoko 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; ili
 - 3) od topljene masti i čvaraka koji su u skladu sa odjeljkom XII., ili od vune, ako se ti proizvodi podvrgavaju jednom od sljedećih postupaka:
 - 4) transesterifikacija ili hidroliza na temperaturi od barem 200 °C pod odgovarajućim pritiskom u trajanju od najmanje 20 minuta (glicerol, masne kiseline i estri),
 - 5) saponifikacija sa NaOH 12M:
 - u šaržama pri temperaturi od 95 °C u trajanju od tri sata, ili
 - u okviru neprekidnog sistema pri temperaturi od 140 °C i pritisku od 2 bara (2 000 hPa) u trajanju od osam minuta, ili
 - 6) hidrogenacija pri temperaturi od 160 °C i pritisku od 12 bara (12 000 hPa) u trajanju od 20 minuta.
- Ljudska kosa ne može se upotrebljavati kao izvor za izradu aminokiselina.

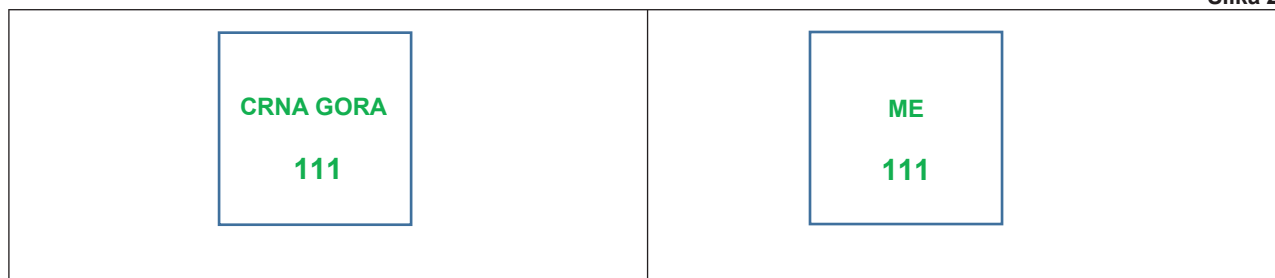
ZDRAVSTVENE I IDENTIFIKACIONE OZNAKE I POSTUPCI ZASNOVANI NA HACCP-U**Dio I****Zdravstvena oznaka**

- (1) Hrana životinjskog porijekla može se stavljati na tržište samo ako je označena zdravstvenom i/ili identifikacionom oznakom.
- (2) Zdravstvenom oznakom označava se svježe meso.
- (3) Svježe meso koje potiče iz odobrenih objekata i koje je podesno za ishranu ljudi obilježava se zdravstvenom oznakom ovalnog oblika veličine 4,5 × 6,5 cm sa podacima prikazanim na slici 1.

Slika 1

Veličina slova unutar oznake je najmanje 0,8cm, a brojevi najmanje 1cm

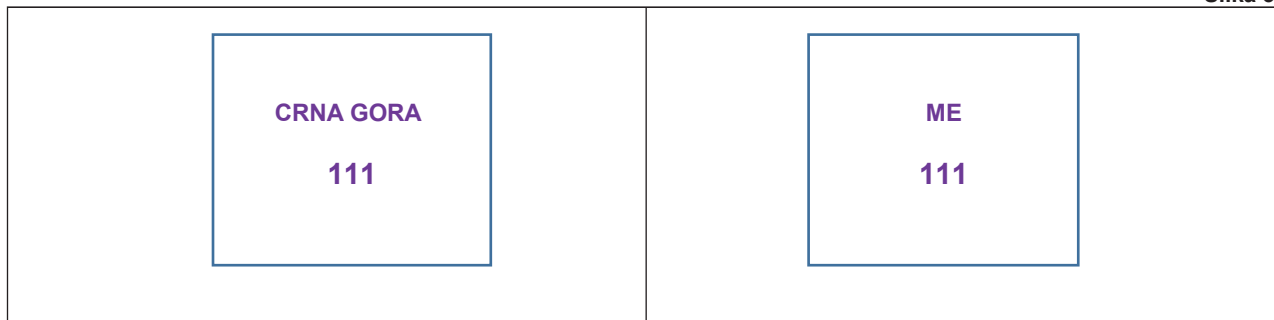
- (4) Svježe meso koje potiče iz objekata kojima je izdato privremeno odobrenje za rad i koje je podesno za ishranu ljudi obilježava se zdravstvenom oznakom u obliku kvadrata veličine 5 × 5 cm sa podacima prikazanim na slici 2.

Slika 2

Veličina slova unutar oznake je najmanje 0,8 cm, a brojeva najmanje 1cm

(5) Svježe meso koje je nakon izvršenog postmortem pregleda ocijenjeno kao podesno za ishranu ljudi tek nakon termičke obrade. obilježava se zdravstvenom oznakom obliku pravogaonika sa podacima prikazanim na slici 3.

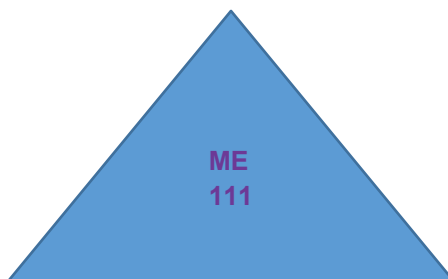
Slika 3



Veličina slova unutar oznake je najmanje 0,8cm, a brojevi najmanje 1cm

(6) Svježe meso koje je nakon izvršenog postmortem pregleda ocijenjeno kao nepodesno za ishranu ljudi, obilježava se zdravstvenom oznakom u obliku trougla sa podacima prikazanim na slici 4.

Slika 4



Veličina slova unutar oznake je najmanje 0,8 cm, a brojevi najmanje 1 cm

(7) Zdravstvene oznake iz st. 3 do 6 ovog dijela stavljaju se pečatom na trup, polutke i četvrti zaklanih papkara, odnosno kopitara.

(8) Kod goveda, junadi, teladi, bivola, kopitara i divljači pečat se stavlja na obje polutkeni:

- spoljašnju stranu buta;
- leđa u krsnom dijelu odnosno slabini;
- leđa iznad bubrega;
- grudi;
- plećku.

(9) Kod svinja, pečat se stavlja na obje polutke na:

- spoljašnju stranu buta;
- leđa u krsnom delu;
- leđa iznad bubrega;
- plećku.

(10) Kod ovaca i koza, pečat se stavlja sa obje strane trupa ili polutke na:

- unutrašnju stranu buta;
- plećku.

(11) Kod prasadi, jagnjadi i jaradi pečat se stavlja na leđa iznad plećke.

- (12) Kod živine i lagomorfa, pri stavljanju u promet pojedinačno upakovanih trupova, djelova trupova ili unutrašnjih organa identifikaciona oznaka navodi se na pakovanju odnosno ambalaži.
- (13) Boja koja se koristi za stavljanje pečata ne smije da bude štetna za zdravlje ljudi i mora da ispunjava uslove u skladu sa posebnim propisom.
- (14) Subjekt poslovanja hranom ne smije da uklanja zdravstvenu oznaku sa mesa koja je postavljena, osim u slučaju rasijecanja, prerade ili obrade tog mesa.

Dio II

Identifikaciona oznaka

- (1) Proizvodi životinjskog porijekla za koje nije propisano stavljanje zdravstvene oznake označavaju se identifikacionom oznakom.
- (2) Proizvodi životinjskog porijekla koji potiču iz objekata kojima je izdato privremeno odobrenje za rad obilježavaju se identifikacionom oznakom u obliku kvadrata veličine 5 × 5 cm sa podacima iz tačke 4 dijela 1 ovog priloga (slika 2).

A. Stavljanje identifikacione oznake

- (1) Identifikaciona oznaka stavlja se na proizvod životinjskog porijekla prije nego proizvod napusti proizvodni objekat.
- (2) U slučaju da se proizvod vadi iz pakovanja i/ili ambalaže ili se dalje prerađuje u drugom objektu, mora se staviti nova identifikaciona oznaka na proizvod na kojoj se navodi broj objekta u kojem su obavljani ti poslovi.
- (3) Identifikaciona oznaka ne stavlja se na jaja, već se jaja obilježavaju u skladu sa posebnim propisom.

B. Oblik identifikacione oznake

- (1) Identifikaciona oznaka mora biti ovalnog oblika, čitljiva i neizbrisiva, stavljena navidno mjesto, a slova na njoj moraju biti lako razumljiva.
- (2) Na oznaci mora biti naveden naziv države u kojoj se nalazi objekat, a naziv države može biti napisan u cjelosti ili u obliku dvoslovnog koda zemlje prema ISO standardu.
- (3) Na identifikacionoj oznaci za objekte koji se nalaze u Crnoj Gori stavlja se oznaka koja sadrži riječi: „Crna Gora“ ili ME.
- (4) Identifikaciona oznaka mora da sadrži broj objekta za svu hranu koja se u tom objektu proizvode.
- (5) Ako se oznaka stavlja u objektu koji se nalazi u Evropskoj uniji, mora biti ovalnog oblika i sadržavati kraticu za Evropsku uniju („EU“) na jednom od službenih jezika Unije kako slijedi: EC, EU, EL, UE, EE, AE, ES, EÚ i ove se kratice ne smiju navoditi na oznakama koje stavljaju objekti koji se nalaze izvan Evropske unije na proizvode koji se uvoze u Uniju.
- (6) Zahtjevi u pogledu oblika identifikacione oznake u ovom dijelu B mogu se zamijeniti zahtjevima za posebnu identifikacionu oznaku u skladu sa propisima o zdravlju životinja - mjere za suzbijanje bolesti životinja u područjima sa ograničenjima u vezi zahtjeva označavanja i sledljivosti proizvoda životinjskog porijekla.

C. Metode označavanja

- (1) Identifikaciona oznaka može se u zavisnosti od vrste proizvoda životinjskog porijekla direktno stavljati na proizvod, pakovanje ili ambalažu koja je napravljena od otpornog materijala.
- (2) U slučaju da ambalaža sadrži rasiječeno meso ili nusproizvode klanja (nejestive nus proizvode klanja), identifikaciona oznaka, mora se nalaziti na etiketi pričvršćenoj na ambalaži ili odštampana na ambalaži i postavljena na način da se prilikom otvaranja ambalaže pokida.
- (3) Kada se proizvodi životinjskog porijekla prilikom transporta stavljaju u kontejnere ili veću ambalažu, radi dalje prerade, pakovanja ili ambalažiranja u drugom objektu, identifikaciona oznaka se može staviti na spoljnu površinu kontejnera odnosno ambalaže.
- (4) Kada su proizvodi životinjskog porijekla u obliku tečnosti, granula ili praška transportuju se u rasutom stanju, a proizvodi ribarstva koji se transportuju ne označavaju se identifikacionom oznakom, ako dokumenti koji prate proizvod sadrže podatke iz tačke B. stava 4 ovog dijela.

PODACI O LANCU ISHRANE

Dio I

- (1) Subjekt u poslovanju hranom prije prijema životinja u klanicu, ili objekat za obradu divljači mora, prema potrebi, zatražiti, primiti i provjeriti podatke o lancu ishrane za sve životinje koje su dopremljene ili se namjeravaju dopremiti na klanicu, osim divljači.
- (2) Subjekt u poslovanju hranom može da primi u klanicu ili objekat za obradu divljači samo životinje za koje je dobio podatke o lancu ishrane koji se vode u evidenciji na gazdinstvu porijekla, iz stava 4 ovog dijela.
- (3) Podaci iz stava 2 ovog dijela dostavljaju se subjektu u poslovanju hranom najkasnije 24 sata prije dopremanja životinja u klanicu ili objekat za obradu divljači.
- (4) Podaci iz stava 2 ovog dijela naročito obuhvataju:
 - 1) status gazdinstva porijekla ili status područja u odnosu na zdravlje životinja;
 - 2) zdravstveno stanje životinja;
 - 3) veterinarske lijekove i veterinarsko medicinske proizvode koji su dati životinjama ili druga liječenja kojima su životinje bile podvrgnute tokom određenog perioda i čija je karenca veća od nule, zajedno sa datumom aplikacije lijekova, odnosno liječenja i karencama;
 - 4) pojave bolesti koje mogu uticati na bezbjednost mesa;
 - 5) rezultate, ako su od značaja za zaštitu zdravlja ljudi i životinja, izvršenih analiza na uzorcima uzetim od živo inja ili drugim uzorcima uzetim, radi dijagnostikovanja bolesti koje mogu uticati na bezbjednost mesa, koji obuhvataju i uzorke uzete u okviru monitoringa i kontrole zoonoza i rezidua;
 - 6) podataka iz izvještaja o ranijim ante i post mortem pregledima životinja sa istog gazdinstva porijekla;
 - 7) podataka o proizvodnji koji su od značaja za procjenu prisutnosti bolesti; i
 - 8) ime i adresu veterinara koji je liječio životinje na gazdinstvu porijekla.
- (5) Podaci iz stava 4 tač. 1, 2, 6 i 7 ovog dijela, ne dostavljaju se u slučaju zaključenog ugovora o stalnoj isporuci odnosno drugog poslovnog odnosa i u slučaju ako vlasnik životinje da izjavu da nema podataka koji se moraju prijaviti sa stanovišta bezbjednosti hrane.
- (6) Podaci iz stava 4 ovog dijela mogu se dostavljati i u obliku izvoda iz evidencije gazdinstva porijekla, putem elektronske razmjene podataka ili izjave koju potpisuje vlasnik životinje.
- (7) Ukoliko neka životinja pristigne u klanicu ili objekat za obradu divljači bez podataka o lancu ishrane, subjekt poslovanja hranom ne smije da pristupi klanju životinje, dok službeni veterinar ne odobri klanje.
- (8) Odobrenje iz stava 7 ovog dijela izdaje se na osnovu provjere podataka o lancu ishrane kod lica koje je uzgojilo životinju odnosno obavio klanje.

DIO II

Podaci koji prate zamrznutu hranu životinjskog porijekla

- (1) Zamrznutu hranu životinjskog porijekla koja je namijenjena ishrani ljudi koja se isporučuje radi dalje prerade ili prometa treba da prate sljedeće podaci:
 - 1) datum proizvodnje;
 - 2) datum zamrzavanja, ako je drugačiji od datuma proizvodnje;
 - 3) najraniji datum proizvodnje i/ili zamrzavanja ako je hrana proizvedena od serije sirovina sa različitim datumima proizvodnje i zamrzavanja;
- (2) Datumom proizvodnje iz stava 1 tačke 1 ovog dijela, smatra se datum:
 - 1) klanja u slučaju trupova, polovina ili četvrtina trupova;
 - 2) ubijanja u slučaju trupova divljači;
 - 3) sakupljanja ili ulova, u slučaju proizvoda ribarstva;
 - 4) obrade, rasijecanja, usitnjavanja ili pripreme, prema potrebi, za bilo koju drugu hranu životinjskog porijekla.
- (3) Ako je hrana proizvedena od serije proizvoda sa različitim datumima proizvodnje i zamrzavanja navodi se najraniji datum proizvodnje i/ili zamrzavanja.
- (4) Podaci iz stava 3 ovog dijela navode se na jasan i nedvosmislen način."