

765.

Na osnovu člana 90 stav 3 Zakona o veterinarstvu („Službeni list CG”, broj 30/12), Ministarstvo poljoprivrede i ruralnog razvoja, donijelo je

**PRAVILNIK
O ZDRAVSTVENIM USLOVIMA ŽIVOTINJA ZA
PROIZVODNJU HRANE I PROIZVODA ŽIVOTINJSKOG
PORIJEKLA NAMIJENJENIH ISHRANI LJUDI***

**Predmet
Član 1**

Ovim pravilnikom propisuju se zdravstveni uslovi životinja za proizvodnju hrane i proizvoda životinjskog porijekla namijenjenih ishrani ljudi.

**Uslovi za zdravlje životinja i proizvode životinjskog
porijekla
Član 2**

Životinje za proizvodnju hrane namijenjene ishrani ljudi, ne smiju da pokazuju znake bolesti ili da su oboljele od bolesti iz Priloga 1 koji je sastavni dio ovog pravilnika.

Proizvodi životinjskog porijekla treba da budu dobijeni od životinja koje:

- (a) ne potiču sa gazdinstva iz objekata, sa područja ili dijela područja na koja se sprovode mjere suzbijanja i iskorijenjivanja bolesti iz Priloga 1 ovog pravilnika;
- (b) nijesu bile zaklane u objektu, u kojem su bile prisutne zaražene životinje ili životinje za koje se sumnja da su zaražene jednom od bolesti iz Priloga 1 ovog pravilnika i u kojem nijesu bili trupovi ili djelovi životinja tokom klanja ili proizvodnog procesa, osim ukoliko sumnja nije isključena;
- (c) ispunjavaju zdravstvene uslove za proizvode akvakulture u skladu sa posebnim propisom

**Izuzeci
Član 3**

Izuzetno od člana 2 ovog pravilnika može se odobriti proizvodnja, prerada i stavljanje u promet proizvoda životinjskog porijekla koji potiču sa područja ili dijela područja na kojima se sprovode mjere suzbijanja i iskorijenjivanja bolesti, ako ne potiču sa gazdinstva koje je zaraženo ili za koje se sumnja da je zaraženo pod uslovima da:

- a) su proizvodi životinjskog porijekla (meso i mlijeko) podvrgnuti postupcima obrade u skladu sa Prilogom 2 koji je sastavni dio ovog pravilnika, ukoliko su ti proizvodi dobijeni, prevoženi i skladišteni odvojeno ili u različito vrijeme, od proizvoda koji ispunjavaju zdravstvene uslove;
- b) su proizvodi (meso) koji su obrađeni označeni u skladu sa Prilogom 3 koji je sastavni dio ovog pravilnika;
- c) su proizvodi obrađeni na način u postupku obrade kojim se obezbjeđuje uklanjanje opasnosti za zdravlje životinja i proizvoda životinjskog porijekla;
- d) je obrada proizvoda izvršena u odobrenom objektu u skladu sa zakonom.

Proizvodnja, prerada i stavljanje u promet proizvoda akvakulture koji ne ispunjavaju uslove iz člana 2 ovog pravilnika može se vršiti u skladu sa posebnim propisom.

Prilikom odobravanja proizvodnje, prerade i stavljanja u promet proizvoda iz stava 1 ovog člana uzimaju se u obzir:

- (a) posebna obilježja bolesti životinja;
- (b) laboratorijska ispitivanja ili mjere kojima se životinje podvrgavaju.

U slučaju odobravanja iz st. 1 i 3 ovog člana preduzimaju se mjere kojima se obezbjeđuje visok nivo zaštite od bolesti životinja.

**Veterinarski sertifikati
Član 4**

Proizvode životinjskog porijekla koji su namijenjeni ishrani ljudi, a koji se uvoze i stavljaju u promet treba da prati veterinarski sertifikat.

Proizvodi iz stava 1 ovog člana treba da ispunjavaju uslove iz čl. 2 i 3 ovog pravilnika, koji se primjenjuju u svim fazama proizvodnje, prerade i stavljanja u promet, uključujući i primarnu proizvodnju, skladištenje, prevoz, prodaju ili isporuku krajnjem potrošaču ili ako su obezbijeđene ekvivalentne garancije za zdravlje životinja u skladu sa Zakonom o veterinarstvu.

**Dokumenti koji prate pošiljku proizvoda životinjskog
porijekla
Član 5**

Pošiljku proizvoda životinjskog porijekla prilikom uvoza, radi stavljanja u promet, treba da prati veterinarski sertifikat u skladu sa Prilogom 4 koji je sastavni dio ovog pravilnika.

Sertifikatom iz stava 1 ovog člana potvrđuje se da proizvodi ispunjavaju:

- (a) zahtjeve utvrđene ovim pravilnikom i drugim propisima o zdravlju životinja koji su ekvivalentni zahtjevima utvrđenim ovim pravilnikom;
- (b) druge uslove za uvoz.

**Stupanje na snagu
Član 6**

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

Broj: 323-18/15-3

Podgorica, 29. juna 2015. godine

Ministar,
prof. dr Petar Ivanović, s.r.

* U ovaj pravilnik prenesene su odredbe Direktive Vijeća br. 2002/99/EZ od 16. decembra 2002. kojom se utvrđuju zahtjevi za zdravlje životinja koji koje su namijenjene proizvodnji, preradi, stavljanje u promet i unošenju proizvoda životinjskog porijekla namijenjenih ishrani ljudi /Council Directive 2002/99/EC of 16 December 2002 laying down the animal health rules governing the production, processing, distribution and introduction of products of animal origin for human consumption.

PRILOG 1

Bolesti životinja za koje se sprovode mjere suzbijanja i iskorijenjivanja

BOLEST	SPROVOĐENJE MJERE SUZBIJANJA I ISKORIJEŃIVANJA U SKLADU SA
Klasična kuga svinja	Pravilnikom o mjerama za sprječavanje, otkrivanje, suzbijanje i iskorjenjivanje klasične kuge svinja
Afrička svinjska kuga	
Slinavka i šap	Pravilnikom o mjerama za sprječavanje pojave, otkrivanja, suzbijanja i iskorjenjivanja bolesti slinavka i šap
Avijarna influenza ptica	
Newcastl bolest živine	Pravilnikom o mjerama za sprječavanje pojave, otkrivanje, suzbijanje i iskorjenjivanje egzotičnih i neegzotičnih bolesti vodenih životinja i zdravstvenim uslovima za njihovo stavljanje u promet
Goveđa kuga Kuga malih preživara	
Vezikularna enterovirusna bolest svinja	
Bolesti životinja akvakulture	

PRILOG 2

Postupci obrade mesa i mlijeka kojim se uklanjaju opasnosti po zdravlje

MESO Obrada(*)	Bolest							
	Slinavka i šap	Klasična svinjska kuga	Vezikularna enterovirusna bolest svinja	Afrička svinjska kuga	Goveđa kuga	Newcastl bolest živine	Avijarna influenza ptica	Kuga malih preživara
(a)Termička obrada u hermetički zatvorenom posudi uz Fo vrijednost od 3,00 ili više(**)	+	+	+	+	+	+	+	+
(b)Termička obrada pri minimalnoj temperaturi od 70 °C koju treba postići u cjelokupnoj masi mesa	+	+	+	0	+	+	+	+
(c)Termička obrada pri minimalnoj temperaturi od 80 °C koju treba postići u cjelokupnoj masi mesa	+	+	+	+	+	+	+	+
(d)Termička obrada u	+	+	+	+	+	-	-	+

hermetički zatvorenoj posudi do najmanje 60 °C u trajanju od najmanje 4 sata, tokom kojeg vremena temperatura u središtu proizvoda mora biti najmanje 70 °C u trajanju od 30 minuta								
(e) Prirodna fermentacija i dozrijevanje u trajanju od najmanje devet mjeseci za meso bez kosti, koje ima za posledicu sljedeća obilježja: Aw vrijednost najviše 0,93 ili pH vrijednost najviše 6,0	+	+	+	+	+	0	0	0
(f) Ista obrada kao u tački (e) ovog Priloga iako meso može sadržavati i kosti (*)	+	+	+	0	0	0	0	0
(g) Salame: obrada prema važećim kriterijumima	+	+	+	0	+	0	0	0
(h) Šunke i slabine: obrada koja obuhvata prirodnu fermentaciju i dozrijevanje u trajanju od najmanje 190 dana za šunke i 140 dana za slabine	0	0	0	+	0	0	0	0
(i) Toplotna obrada koja obezbjeđuje dostizanje temperature u središtu proizvoda od najmanje 65 °C u vremenu potrebnom da se dostigne vrijednost pasterizacije (pv) jednaka ili veća od 40	+	0	0	0	0	0	0	+
Mlijeko i mliječni proizvodi (uključujući pavlaku) za ishranu ljudi								
(a) Ultra-visoka temperatura (UHT) (UHT = minimalna obrada na 132 °C u trajanju od najmanje 1 sekunde)	+	0	0	0	0	0	0	0
(b) Ukoliko je pH vrijednost mlijeka manja od 7,0, jednostavna kratkotrajna pasterizacija s visokom temperaturom (HTST)	+	0	0	0	0	0	0	0
(c) Ukoliko je pH vrijednost mlijeka 7,0 ili više, dvostruka HTST	+	0	0	0	0	0	0	0

+ Efikasnost priznata.

0 Efikasnost nije priznata.

(*) Moraju se preduzeti sve potrebne mjere kako bi se spriječilo unakrsna kontaminacija.

(**) Fo je izračunata efikasnost uništavanja bakterijskih spora. Vrijednost Fo od 3,00 znači da je najhladnija tačka u proizvodu dovoljno zagrijana da se postigne isti efekat uništavanja kao i kod 121 °C (250 °F) tokom tri minute trenutnim zagrijavanjem i hlađenjem.

PRILOG 3

Identifikacione oznake za meso sa područja ili dijela područja na kojima se sprovode mjere suzbijanja i iskorijenjivanja bolesti

Meso sa područja ili dijela područja na kojima se sprovode mjere suzbijanja i iskorijenjivanja bolesti označava se zdravstvenom oznakom za svježe meso (pečatom) koja sadrži dijagonalni krst koji se sastoji od dvije ravne crte koje se sijeku u sredini pečata i koji omogućavaju da podaci na pečatu ostanu čitljivi.

Oznaka iz stava 1 ovog priloga može se stavljati ovalnim pečatom, širine 6.5 cm i visine 4.5 cm i koja sadrži jasne i čitljive sljedeće podatke:

- naziv ili odgovarajući ISO kod zemlje velikim štampanim slovima;
- u sredini odobreni broj objekta za klanje;
- dvije ravne crte koje se sijeku u sredini, tako da ne prekrivaju podatke.

Slova za kod zemlje treba da budu visine najmanje 0,8 cm, a brojevi visine najmanje 1 cm.

Pečat treba da sadrži i podatke kojima se može identifikovati veterinar koji je izvršio pregled mesa.

Meso se označava pečatom pod kontrolom službenog veterinara.

PRILOG 4

Način izdavanja sertifikata

Službeni veterinar koji izdaje sertifikat koji prati pošiljku proizvoda životinjskog porijekla potpisuje sertifikat i ovjerava se službenim pečatom svaki list sertifikata, ukoliko se sertifikat sastoji od više listova.

Sertifikat treba da bude na crnogorskom jeziku i na službenom jeziku države krajnjeg odredišta i na službenom jeziku države članice u kojoj se obavlja granični veterinarski pregled.

Sertifikat treba da se sastoji od:

- a) jedinstvenog lista; ili
- b) dvije ili više stranica koje čine dio jedinstvenog i nedjeljivog lista papira; ili
- c) više povezanih, numerisanih stranica, (tako da označavaju da se radi o određenoj stranici u konačnom nizu).

Sertifikat treba da bude označen jedinstvenim identifikacionim brojem, a ukoliko se sertifikat sastoji od više stranica, svaka stranica, treba da nosi oznaku identifikacionog broja.