

Pravilnik o načinu razvrstavanja i postupanja sa sporednim proizvodima životinjskog porekla, veterinarsko-sanitarnim uslovima za izgradnju objekata za sakupljanje, preradu i uništavanje sporednih proizvoda životinjskog porekla, načinu sprovođenja službene kontrole i samokontrole, kao i uslovima za stočna groblja i jame grobnice

Pravilnik je objavljen u "Službenom glasniku RS", br. [31/2011](#), [97/2013](#), [15/2015](#) i [61/2017](#).

I. UVODNE ODREDBE

Predmet uređivanja

Član 1.

Ovim pravilnikom bliže se propisuje način razvrstavanja, postupanja sa sporednim proizvodima životinjskog porekla, metode njihove prerade, higijenski uslovi, način njihovog utovara, pretovara i istovara, veterinarsko-sanitarni uslovi za izgradnju objekata, oblik i sadržina evidencije koja se vodi u objektima za sakupljanje, preradu i uništavanje sporednih proizvoda životinjskog porekla, postupak sa sporednim proizvodima u izuzetnim slučajevima, način sprovođenja službene kontrole i samokontrole, kao i uslovi za stočna groblja i jame grobnice i način zakopavanja i spaljivanja sporednih proizvoda životinjskog porekla.

Član 2.

Odredbe ovog pravilnika odnose se na:

- 1) sporedne proizvode životinjskog porekla koji su, u skladu sa posebnim propisom, isključeni iz lanca ishrane ljudi;
- 2) proizvode životinjskog porekla koje je odgovorno lice odredilo kao sporedne proizvode životinjskog porekla, i to:
 - (1) proizvode životinjskog porekla koji se mogu upotrebljavati za ishranu ljudi, u skladu sa posebnim propisom,
 - (2) sirovine za proizvodnju proizvoda životinjskog porekla.

Proizvodi i sirovine iz stava 1. tačka 2) ovog člana koje je odgovorno lice odredilo kao sporedne proizvode životinjskog porekla koji nisu namenjeni za ishranu ljudi ne koriste se za ishranu ljudi.

Član 3.

Odredbe ovog pravilnika ne odnose se na sledeće sporedne proizvode životinjskog porekla, i to:

- 1) trup ili deo trupa divljih životinja, osim divljači, za koje ne postoji sumnja, odnosno potvrda prisustva zarazne bolesti koja se može preneti na ljude ili životinje, osim vodenih životinja koje su sakupljene radi prometa;
- 2) trup ili deo trupa divljači koji, u skladu sa dobrom lovačkom praksom, nisu sakupljeni posle odstrela;
- 3) sporedne proizvode životinjskog porekla koji potiču od divljači i mesa divljači kojim lovci direktno snabdevaju krajnjeg potrošača ili lokalni maloprodajni objekat, a koji direktno snabdeva krajnjeg potrošača malim količinama divljači ili mesa divljači;
- 4) seme za veštačko osemenjavanje, jajne ćelije i oplodene jajne ćelije koji su namenjeni za reprodukciju;
- 5) mleko, kolostrum i proizvode dobijene od njih, koji su dobijeni, čuvani i uništeni ili korišćeni na gazdinstvu sa koga potiču;
- 6) školjke od školjkaša iz kojih je izvađeno meko tkivo i meso;
- 7) kuhinjski otpad, osim:
 - (1) otpada koji potiče iz prevoznih sredstava u međunarodnom prometu,
 - (2) otpada koji je namenjen za ishranu životinja,
 - (3) otpada koji je namenjen za preradu primenom neke od osnovnih metoda prerade koje su propisane ovim pravilnikom, osim Metode prerade 6, ili za proizvodnju biogasa ili komposta;
- 8) materijal životinjskog porekla koji nastaje na plovilima u vezi sa poslovima ulova i obrade ribe, koji se uklanja u morskoj vodi, osim materijala koji je dobijen evisceracijom riba koje pokazuju znake zaraznih bolesti koje se mogu preneti na ljude, uključujući i parazitarne bolesti;
- 9) sirovu hranu za kućne ljubimce koja potiče iz maloprodajnih objekata u okviru kojih se rasecanje mesa i skladištenje obavlja isključivo u cilju snabdevanja krajnjeg potrošača;
- 10) sirovu hranu za kućne ljubimce koja potiče od životinja koje su zaklane u sopstvenom domaćinstvu za proizvodnju hrane za potrebe sopstvenog domaćinstva;
- 11) neprerađeni stajnjak poreklom od konja, izmet i urin, osim stajnjaka i nemineralizovanog guana;
- 12) lovačke trofeje koji su:
 - (1) dobijeni od papkara, kopitara i ptica, koji su prošli kompletan postupak prepariranja koji obezbeđuje njihovu održivost na sobnoj temperaturi,
 - (2) dobijeni od drugih vrsta životinja, osim papkara, kopitara i ptica;
- 13) kožu papkara i kopitara koja je proizvedena primenom nekog od sledećih tretmana, i to:
 - (1) tretmana kompletnog procesa štavljenja,

- (2) "wet blue" tretmana,
- (3) tretmana "piklovanja",
- (4) tretmana bazom i salamurom pH vrednosti od 12 do 13 u trajanju od najmanje osam sati.

Značenje izraza

Član 4.

Pojedini izrazi upotrebljeni u ovom pravilniku imaju sledeće značenje:

1) bela voda jeste mešavina mleka, proizvoda na bazi mleka ili proizvoda od mleka sa vodom koje se prikuplja tokom ispiranja mlecarske opreme, uključujući posude koje se koriste za mleko i proizvode, pre njihovog čišćenja i dezinfekcije;

1a) validacija jeste postupak kojim se na osnovu uspostavljene evidencije i dokumentacije utvrđuje i proverava da li se tokom proizvodnog procesa neprekidno proizvodi proizvod koji je u skladu sa utvrđenim, odnosno uspostavljenim svojstvima i pokazateljima kvaliteta;

2) guano jeste izmet i ostaci ptica, slepih miševa i foka, koji se može koristiti kao oplemenjivač zemljišta;

3) deponija jeste mesto odobreno za odlaganje otpada u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuje zaštita životne sredine;

4) divlja životinja jeste svaka životinja koju ljudi ne drže ili ne uzgajaju;

5) dobijeni proizvod jeste bilo koji proizvod koji je dobijen postupkom obrade, transformacije, odnosno promene, prerade, odnosno faze prerade sporednih proizvoda životinjskog porekla;

6) žvakalice jesu proizvodi koji se daju kućnim ljubimcima da ih žvaću, koji nisu štavljeni, a dobijeni su od kože papkara i kopitara ili od drugih materijala životinjskog porekla;

7) želatin jeste prirodni, rastvorljiv protein, želiran ili neželiran, koji je dobijen delimičnom hidrolizom kolagena dobijenog od kostiju, kože, tetiva i ligamenata životinja, uključujući ribe i živinu;

8) životinja jeste svaki kičmenjak i beskičmenjak;

9) koža jeste kutano i subkutano tkivo životinja;

10) kolagen jeste proizvod na bazi proteina koji je dobijen od koža i tetiva životinja, uključujući kosti svinja, živine i riba;

11) kospaljivanje jeste uništavanje sporednih proizvoda životinjskog porekla i dobijenih proizvoda u objektu za ko-spaljivanje;

12) krznašice jesu životinje koje se drže ili gaje radi proizvodnje krzna i koje se ne koriste za proizvodnju hrane;

13) krv jeste sveža puna krv;

14) *krvno brašno* jeste prerađen protein životinjskog porekla koji je dobijen od krvi ili frakcija krvi toplotnom obradom u skladu sa ovim pravilnikom;

15) kućni ljubimac jeste svaka životinja koja pripada vrstama koje ljudi neguju i drže, osim farmski uzgajanih životinja;

16) kuhinjski otpad jeste sav otpad od hrane, kao i već korišćena jestiva ulja koji potiču od pripreme jela u restoranima i kuhinjama, uključujući centralne kuhinje i kuhinje u domaćinstvima, kao i iz keteringa;

17) *laboratorijski reagens* jeste upakovan proizvod, spreman za upotrebu, koji sadrži sporedne proizvode životinjskog porekla ili dobijene proizvode, koji je, kao takav ili u kombinaciji sa materijama koje nisu životinjskog porekla, namenjen za određenu laboratorijsku upotrebu kao reagens ili reagensni proizvod, kalibrator ili kontrolni materijal za detekciju, merenje, ispitivanje ili proizvodnju druge supstance;

18) međuobjekat za materijal Kategorije 1 i međuobjekat za materijal Kategorije 2 jeste objekat u kome se sakuplja, privremeno drži i skladišti neprerađeni materijal Kategorije 1, odnosno materijal Kategorije 2 i u kome se, ako je potrebno, mogu obavljati određene radnje, kao što je skidanje kože, ustnjavanje i post mortem pregled;

19) međuobjekat za materijal Kategorije 3 jeste objekat u kome se sakuplja, privremeno skladišti, sortira, hladi ili zamrzava neprerađeni materijal Kategorije 3, u cilju isporuke za konačnu namenu;

20) međuproizvodi jesu proizvodi dobijeni od materijala Kategorije 3 koji su namenjeni za proizvodnju medicinskih sredstava, "in vitro" dijagnozu, odnosno laboratorijske reagense i čije su faze koncepcije, obrade, odnosno prerade dovoljno kompletne da se mogu smatrati prerađenim proizvodom, s tim što zahtevaju dalje postupke kao što je mešanje, oblaganje, spajanje, pakovanje, odnosno označavanje u cilju pripreme za stavljanje u promet, odnosno dalju upotrebu;

20a) *mesno-koštano brašno* jeste protein životinjskog porekla koji je dobijen preradom materijala Kategorije 1 i/ili materijala Kategorije 2 primenom osnovnih metoda prerade u skladu sa ovim pravilnikom;

21) nadležni organ jeste ministarstvo nadležno za poslove veterinarstva koje je ovlašćeno za sprovođenje službene kontrole, kao i odgovarajući organ druge zemlje čija nadležnost je ustanovljena propisima te zemlje;

22) neprerađena vuna jeste ovčja vuna koja nije podvrgnuta industrijskom pranju ili štavljenju ili nekoj drugoj metodi kojom se osigurava uništavanje patogena;

23) neprerađene dlake jesu dlake preživara koje nisu podvrgnute industrijskom pranju, štavljenju ili nekoj drugoj metodi kojom se obezbeđuje uništavanje patogena;

24) neprerađeno perje i delovi perja jesu perje i delovi perja koji nisu tretirani vodenom parom ili nekom drugom metodom kojom se obezbeđuje uništavanje patogena;

25) neprerađene svinjske čekinje jesu svinjske čekinje koje nisu podvrgnute industrijskom pranju, štavljenju ili nekoj drugoj metodi kojom se obezbeđuje uništavanje patogena;

26) objekat za preradu materijala Kategorije 1 jeste objekat u kojem se prerađuje materijal Kategorije 1 pre konačnog uništenja;

27) objekat za preradu materijala Kategorije 2 jeste objekat u kojem se prerađuje materijal Kategorije 2 pre dalje prerade, upotrebe ili konačnog uništenja;

28) objekat za preradu materijala Kategorije 3 jeste objekat u kojem se materijal Kategorije 3 prerađuje u prerađen protein životinjskog porekla i druge dobijene proizvode koji se mogu upotrebiti za ishranu životinja;

29) objekat za preradu sporednih proizvoda životinjskog porekla koji primenjuje alternativne metode prerade jeste objekat u kojem se sporedni proizvodi životinjskog porekla i dobijeni proizvodi prerađuju primenom neke od alternativnih metoda prerade iz

ovog pravilnika;

30) objekat za preradu topljene masti jeste objekat u kojem se prerađuju topljene masti koje su dobijene od materijala Kategorije 2 ili materijala Kategorije 3;

31) objekat za proizvodnju komposta jeste objekat u kojem se u aerobnim uslovima biološki razgrađuju sporedni proizvodi životinjskog porekla, odnosno dobijeni proizvodi;

32) objekat za proizvodnju biogasa jeste objekat u kojem se u anaerobnim uslovima biološki razgrađuju sporedni proizvodi životinjskog porekla, odnosno dobijeni proizvodi radi proizvodnje i sakupljanja biogasa;

33) objekat za proizvodnju hrane za kućne ljubimce jeste objekat u kojem se proizvodi hrana za kućne ljubimce, žvakalice ili poboljšivači ukusa i u kojem se od određenih sporednih proizvoda životinjskog porekla priprema ta hrana za kućne ljubimce, žvakalice ili poboljšivači ukusa;

34) objekat za proizvodnju tehničkih proizvoda jeste objekat u kojem se od sporednih proizvoda životinjskog porekla proizvode tehnički proizvodi;

35) objekat za proizvodnju međuproizvoda jeste objekat u kojem se od sporednih proizvoda životinjskog porekla proizvode međuproizvodi;

36) objekat za skladištenje dobijenih proizvoda jeste objekat u kojem se dobijeni proizvodi privremeno skladište pre konačne upotrebe ili uništenja;

37) objekat za spaljivanje jeste bilo koja nepokretna, odnosno pokretna tehnička jedinica i oprema koja je određena za termički tretman u cilju uništavanja sporednih proizvoda životinjskog porekla, odnosno dobijenih proizvoda, sa ili bez obnavljanja energije koja nastaje sagorevanjem, a uključuje postupke spaljivanja oksidacijom, kao i druge termičke tretmane kao što su piroliza, gasifikacija ili plazma proces, na način da je materijal koji nastaje primenom navedenih procesa posledično u potpunosti spaljen;

38) objekat za kospaljivanje jeste bilo koji nepokretna, odnosno pokretna objekat čija je osnovna uloga proizvodnja energije, odnosno materijalnih proizvoda, a u kojem se sporedni proizvodi životinjskog porekla, odnosno prerađeni protein životinjskog porekla i drugi prerađeni proizvodi koriste kao osnovno ili dodatno gorivo ili termički tretiraju u cilju uništavanja;

39) objekat za spaljivanje, odnosno kospaljivanje malog kapaciteta jeste objekat za spaljivanje čiji je kapacitet manji od 50 kg na sat;

40) objekat za spaljivanje, odnosno kospaljivanje velikog kapaciteta jeste objekat za spaljivanje čiji je kapacitet veći od 50 kg na sat;

41) odgovorno lice jeste lice pod čijom kontrolom su sporedni proizvodi životinjskog porekla i dobijeni proizvodi, uključujući i lice koje ih koristi, kao i lice koje vrši poslove prometa i prevoza;

42) odobren objekat jeste objekat za koji je utvrđeno da ispunjava veterinarsko-sanitarne i higijenske uslove za obavljanje delatnosti koji su propisani ovim pravilnikom i koji je upisan u Registar odobrenih objekata;

43) ogledna životinja jeste životinja koja se koristi u ogledne svrhe;

44) opravdano udaljena područja jesu područja u kojima je populacija životinja mala, a samim tim i broj uginuća, a objekata za preradu ili uništavanje nema ili su prostorno udaljeni, iz kog razloga je sakupljanje i prevoz sporednih proizvoda životinjskog porekla neizvodivo ili finansijski neopravdano;

45) organsko đubrivo i oplemenjivač zemljišta jesu materijali životinjskog porekla koji se koriste pojedinačno ili zajedno, a koji se dodaju zemljištu u cilju ishrane biljaka i popravke plodnosti zemljišta, odnosno za poboljšanje fizičkih, hemijskih i bioloških osobina zemljišta, a mogu sadržati i stajnjak, sadržaj digestivnog trakta odvojenog od digestivnog trakta, kompost i ostatke fermentacije;

46) ostaci jesu svi tečni ili čvrsti materijali nastali postupkom spaljivanja ili kospaljivanja, tretiranjem otpadnih voda ili drugim postupcima u sklopu objekata za spaljivanje ili kospaljivanje, uključujući i pepeo, šljaku, filtersku i kotlovsku prašinu;

47) ostaci fermentacije jesu ostaci od prerade sporednih proizvoda životinjskog porekla u objektu za proizvodnju biogasa;

48) ostaci iz centrifuge ili separatora jeste materijal koji je sakupljen kao sporedni proizvod posle purifikacije sirovog mleka i separacije obranog mleka i pavlake od sirovog mleka;

49) poboljšivači ukusa jesu tečni ili dehidrirani prerađeni proizvodi životinjskog porekla koji se koriste za poboljšanje palatibilne vrednosti hrane za kućne ljubimce;

50) prerađeni protein životinjskog porekla jeste protein životinjskog porekla koji je dobijen isključivo od materijala Kategorije 3 primenom osnovnih metoda prerade i kao takav se može upotrebiti kao hrana za životinje, odnosno za proizvodnju hrane za životinje, uključujući hranu za kućne ljubimce, ili za proizvodnju organskog đubriva i oplemenjivača zemljišta. Prerađeni protein životinjskog porekla ne obuhvata proizvode od krvi, mleko, proizvode od mleka, kobstrum, želatin, hidrolizovan protein i dikalcijum fosfat, jaja i proizvode od jaja, trikalcijum fosfat i kolagen;

51) prerađena hrana za kućne ljubimce jeste hrana za kućne ljubimce, izuzev sirove hrane za kućne ljubimce, koja je prerađena u skladu sa odredbama ovog pravilnika;

52) prerađeni proizvodi jesu proizvodi koji su dobijeni od sporednih proizvoda životinjskog porekla primenom neke od metoda prerade ili tretmana iz ovog pravilnika, i obuhvataju prerađeni protein životinjskog porekla, proizvode od krvi, topljenu mast i riblje ulje, mleko i proizvode od mleka, želatin i hidrolizovan protein, dikalcijum i trikalcijum fosfat, kolagen, proizvode od jaja, hranu za kućne ljubimce, poboljšivače ukusa i žvakalice, prerađeni stajnjak i proizvode od prerađenog stajnjaka, proizvode od krvi, tretiranu kožu, lovačke trofeje, proizvode pčelarstva, topljenu mast od materijala Kategorije 2 i derivate topljene masti;

53) prevoz jeste prevoz sporednih proizvoda životinjskog porekla, od njih dobijenih proizvoda i prerađenih proizvoda iz jedne države kroz Republiku Srbiju do mesta istovara u drugoj državi;

54) proizvodi pčelarstva jesu med, pčelinji vosak, matična mleč, propolis ili polen koji se koriste u uzgoju i držanju pčela;

55) proizvodi od krvi jesu proizvodi dobijeni od krvi ili frakcija krvi, izuzev krvnog brašna, a uključuju i sušenu, zamrznutu, odnosno tečnu plazmu, sušenu punu krv, sušena, zamrznuta, odnosno tečna crvena krvna zrnca ili njihove delove, kao i mešavine tih proizvoda;

56) proizvodi životinjskog porekla jesu:

(1) hrana životinjskog porekla, med i krv,

(2) živi školjkaši, živi bodljokošci, živi plaštaši i žive morske gastropode namenjene za ishranu ljudi,

(3) ostale životinje namenjene za obradu, kako bi žive bile dopremljene do krajnjeg potrošača;

57) proizvod za "in vitro" dijagnozu jeste upakovan proizvod spreman za krajnjeg korisnika koji sadrži proizvode od krvi a koristi se sam ili u kombinaciji kao reagens, reagentni proizvod, kalibrator, kit ili drugi sistem u "in vitro" analizi uzoraka poreklom od ljudi i životinja, isključivo ili uglavnom u svrhu dijagnoze fiziološkog ili zdravstvenog stanja, bolesti ili genetske abnormalije ili određivanja sigurnosti i kompatibilnosti sa reagensom, osim doniranih organa i krvi;

58) riblje brašno jeste prerađen protein životinjskog porekla koji je dobijen od morskih životinja, osim od morskih sisara;

59) registrovan objekat jeste objekat koji je upisan u Registar objekata, a za koji nije predviđeno prethodno utvrđivanje ispunjenosti veterinarsko-sanitarnih i higijenskih uslova za obavljanje delatnosti;

60) reprezentativni uzorak jeste uzorak u kome su očuvane osobine šarže iz koje je uzorak uzet, uključujući nasumično uzimanje uzoraka, pri čemu je svakoj jedinici ili dodatku šarže data ista verovatnoća da će postati deo uzorka;

61) sadržaj digestivnog trakta jeste sadržaj koji se nalazi u digestivnom traktu sisara i ratita, nezavisno od toga da li je odvojen od digestivnog trakta;

62) sirova hrana za kućne ljubimce jeste hrana za kućne ljubimce koja je podvrgnuta postupku konzerviranja, isključivo postupkom hlađenja, zamrzavanja i brzog zamrzavanja;

63) sirovi materijal jesu sporedni proizvodi životinjskog porekla koji se izuzetno koriste u ishrani životinja, u skladu sa ovim pravilnikom, i obuhvata materijal Kategorije 2 koji ne potiče od životinja koje su uginule ili ubijene usled sumnje ili dijagnostikovane zarazne bolesti koja se može preneti na ljude ili životinje, kao i materijal Kategorije 3;

64) spaljivanje, odnosno zakopavanje na stočnom groblju, odnosno jami grobnici jeste spaljivanje, odnosno zakopavanje sporednih proizvoda životinjskog porekla na stočnom groblju, odnosno jami grobnici uz preduzimanje odgovarajućih bio-sigurnosnih mera za sprečavanje širenja zarazne bolesti tokom prevoza, koje su, u skladu sa zakonom kojim se uređuje veterinarstvo, vrši pod nadzorom veterinarske inspekcije;

65) spaljivanje, odnosno zakopavanje na licu mesta jeste spaljivanje, odnosno zakopavanje sporednih proizvoda životinjskog porekla na deponiji koja je odobrena za te namene, na mestu na kome su nastali ili na mestu koje je prethodno određeno za te namene, a na kome nema rizika za zdravlje životinja, javno zdravlje i životnu sredinu, uz preduzimanje odgovarajućih bio-sigurnosnih mera za sprečavanje širenja zarazne bolesti tokom prevoza, koje se, u skladu sa zakonom kojim se uređuje veterinarstvo, vrši pod nadzorom veterinarske inspekcije;

66) specifični rizični materijal (u daljem tekstu: SRM) jesu tkiva i organi koji su kao takvi definisani u skladu sa posebnim propisom kojim se propisuju mere za sprečavanje pojave, širenja, suzbijanje i iskorenjivanje transmisivnih spongiformnih encefalopatija;

67) stajnjak jeste izmet, odnosno mokraća farmski uzgajanih životinja, osim farmski uzgajanih riba, sa ili bez prostirke;

68) stavljanje u promet jeste svako postupanje sa sporednim proizvodima životinjskog porekla i proizvodima dobijenim od njih koje se vrši na teritoriji Republike Srbije, a čija je svrha prodaja ili bilo koji oblik isporuke, uz naknadu ili bez naknade, uključujući i skladištenje radi kasnije isporuke;

69) tehnički proizvodi jesu proizvodi koji su dobijeni od određenih sporednih proizvoda životinjskog porekla a nisu namenjeni za ishranu ljudi ili životinja, uključujući štavljenu i obrađenu kožu, lovačke trofeje, prerađenu vunu, dlake, čekinje, perje i debove perja, serum konja, proizvode od krvi, farmaceutske proizvode, medicinske i kozmetičke proizvode, proizvode od kosti za proizvodnju porculana, želatin i lepak, organska đubriva i oplemenjivače zemljišta, topljene masti, derivat masti, prerađeni stajnjak, mleko i proizvode od mleka;

70) *topljena mast* jeste mast dobijena preradom:

(1) sporednih proizvoda životinjskog porekla,

(2) proizvoda za ishranu ljudi, koje je odgovorno lice odredilo za svrhu, koja nije ishrana ljudi;

71) transmisivne spongiformne encefalopatije (u daljem tekstu: TSE) jesu sve prenosive bolesti iz grupe spongiformnih encefalopatija, osim onih koje se javljaju kod ljudi;

72) tretiran materijal jeste sirovi materijal koji je tretiran u centru za sakupljanje, a koji se izuzetno koristi u ishrani životinja, u skladu sa ovim pravilnikom;

73) trup jeste telo životinje posle klanja i obrade;

74) uzorak jeste jedna ili više jedinica proizvoda ili deo predmeta ispitivanja, odabran na različite načine iz skupa ili većeg dela skupa, koji je namenjen da obezbedi informaciju o određenoj osobini tog proizvoda ili predmeta ispitivanja, a na osnovu koje će se doneti odluka o tom proizvodu ili predmetu ispitivanja ili o njegovom proizvodnom procesu;

75) farmski uzgajane životinje jesu:

(1) životinje koje ljudi drže ili uzgajaju radi proizvodnje hrane, vune, krzna, perja, kože ili bilo kog drugog proizvoda koji se dobija od životinja, kao i u neke druge poljoprivredne svrhe,

(2) konji;

76) hermetički zatvorena konzerva jeste posuda koja je dizajnirana da posle zatvaranja obezbedi da ne dođe do naknadne kontaminacije sadržaja konzerve mikroorganizmima;

77) hidrolizovan protein jesu polipeptidi, peptidi i aminokiseline i njihove mešavine, koji su dobijeni hidrolizom sporednih proizvoda životinjskog porekla;

78) hrana za kućne ljubimce jeste hrana namenjena kućnim ljubimcima koja sadrži materijal Kategorije 3;

79) hrana za kućne ljubimce u konzervi jeste toplotno obrađena hrana za kućne ljubimce u hermetički zatvorenoj konzervi;

80) čvarci jesu proteinski ostaci od topljenja masti, posle delimičnog izdvajanja masti i vode;

81) centar za sakupljanje jeste objekat koji služi za tretiranje sirovog materijala za ishranu životinja, a može biti i deo objekta za:

(1) preradu materijala Kategorije 2,

(2) klanje životinja,

(3) proizvodnju hrane životinjskog porekla,

(4) uzgoj i držanje životinja;

82) šarža (proizvodna partija, serija ili lot) jeste određena količina proizvoda koji su proizvedeni u jednom objektu pod istim uslovima prerade ili više određenih količina proizvoda koji se skladište zajedno, pod uslovom da mogu biti identifikovani u slučaju ako je potrebno povlačenje proizvoda sa tržišta, ponovni postupak prerade ili uništenje;

83) štavljenje jeste učvršćivanje kože pomoću biljnih štavila i soli hroma, odnosno drugih supstanci, kao što su soli aluminijuma, soli gvožđa, soli silicijuma, aldehidi i kinoni, odnosno drugi sintetički učvršćivači za kožu.

II. NAČIN RAZVRSTAVANJA I POSTUPANJA SA SPOREDNIM PROIZVODIMA ŽIVOTINJSKOG POREKLA, KAO I METODE NJIHOVE PRERADE

1. Način razvrstavanja sporednih proizvoda životinjskog porekla

Član 5.

Sporedni proizvodi životinjskog porekla razvrstavaju se na materijal Kategorije 1, materijal Kategorije 2 i materijal Kategorije 3, u zavisnosti od stepena rizika za javno zdravlje i zdravlje životinja.

Materijal Kategorije 1

Član 6.

Materijal Kategorije 1 obuhvata sledeće sporedne proizvode životinjskog porekla, i to:

- 1) leš životinja i sve pripadajuće delove, uključujući kožu:
 - (1) životinja kod kojih postoji sumnja ili potvrda prisustva zarazne bolesti TSE,
 - (2) uginulih ili ubijenih životinja u toku sprovođenja mera za sprečavanje širenja, suzbijanje i iskorenjivanje TSE,
 - (3) kućnih ljubimaca i životinja iz zoološkog vrta i cirkusa, izuzev farmski uzgajanih životinja i divljih životinja,
 - (4) oglednih životinja,
 - (5) divljih životinja kod kojih postoji sumnja ili potvrda prisustva zarazne bolesti koja se može preneti na životinje ili ljude,
 - (6) telo ili delovi tela životinje koji u vreme njihovog uklanjanja sadrže SRM;
- 2) SRM;
- 3) sporedne proizvode životinjskog porekla koji u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuje sistematsko praćenje rezidua farmakoloških, hormonskih i drugih štetnih materija kod životinja, proizvoda životinjskog porekla, hrane životinjskog porekla i hrane za životinje, potiču od životinja koje su bile podvrgnute nedozvoljenom tretiranju ili koji sadrže druge supstance i zagađivače okoline, i to:
 - (1) organohlorna jedinjenja uključujući polihlorovane bifenile,
 - (2) organofosforna jedinjenja,
 - (3) hemijske elemente,
 - (4) mikotoksine,
 - (5) boje,
 - (6) druge štetne supstance;
- 4) sporedne proizvode životinjskog porekla koji su prikupljeni u predtretmanu otpadnih voda iz objekata za preradu materijala Kategorije 1 i drugih objekata u kojima se uklanja specifični rizični materijal;
- 5) kuhinjski otpad iz prevoznih sredstava u međunarodnom prometu;
- 6) mešavinu materijala Kategorije 1 sa materijalom Kategorije 2 ili materijalom Kategorije 3 ili sa obe kategorije.

Materijal Kategorije 2

Član 7.

Materijal Kategorije 2 obuhvata sledeće sporedne proizvode životinjskog porekla, i to:

- 1) stajnjak, nemineralizovan guano i sadržaj digestivnog trakta;
- 2) sporedne proizvode životinjskog porekla koji su prikupljeni u predtretmanu otpadnih voda iz objekata za preradu materijala Kategorije 2 i objekata za klanje životinja, osim objekata za klanje životinja iz člana 6. tačka 4) ovog pravilnika;
- 3) sporedne proizvode životinjskog porekla koji sadrže rezidue dozvoljenih supstanci ili kontaminenata, ako ti rezidui i kontaminenti prelaze dozvoljene granice, u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuje sistematsko praćenje rezidua farmakoloških, hormonskih i drugih štetnih materija kod životinja, proizvoda životinjskog porekla, hrane životinjskog porekla i hrane za životinje;
- 4) proizvode životinjskog porekla koji su ocenjeni da nisu bezbedni za ishranu ljudi usled prisustva stranih tela u njima;
- 5) proizvode životinjskog porekla iz uvoza koji ne ispunjavaju veterinarsko-sanitarne uslove za uvoz, ako se ne izvrši povraćaj zemlji izvoznici, osim materijala Kategorije 1;
- 6) životinje, kao i delove životinja, osim životinja iz čl. 6. i 8. ovog pravilnika, i to:
 - (1) životinje koje su uginule ili su ubijene, uključujući i životinje ubijene radi iskorenjivanja zaraznih bolesti, osim klanjem ili ubijanjem za ishranu ljudi,
 - (2) fetuse,
 - (3) jajne ćelije, oplođene jajne ćelije i seme, koji nisu namenjeni za priplod,
 - (4) leševe živine u ljusci jajeta;
- 7) mešavinu materijala Kategorije 2 sa materijalom Kategorije 3;
- 8) ostale sporedne proizvode životinjskog porekla, osim materijala Kategorije 1 i materijala Kategorije 3.

Materijal Kategorije 3

Član 8.

Materijal Kategorije 3 obuhvata sledeće sporedne proizvode životinjskog porekla, i to:

1) trup i delove životinja koje su zaklane, a u slučaju divljači, trup i delove odstreljene divljači, koji su bezbedni za ishranu ljudi, a koji iz komercijalnih razloga nisu namenjeni za ishranu ljudi;

2) trup i delove trupa koji potiču od životinja zaklanih u klanici i za koje je pregledom pre klanja dozvoljeno klanje za ishranu ljudi, kao i trupove i delove divljači odstreljene za ishranu ljudi, i to:

(1) trup, telo ili delove životinja koji su ocenjeni i odbačeni kao nebezbedni za ishranu ljudi, ali koji ne pokazuju znake zaraznih bolesti koje se mogu preneti na ljude ili životinje;

(2) glave živine;

(3) kože životinja, uključujući ostatke od završne obrade, rogove i noge, uključujući kosti falange, karpalne, metakarpalne, tarzalne i metatarzalne kosti, i to:

- životinja, osim preživara, za koje postoji obaveza laboratorijskog ispitivanja na prisustvo TSE,

- preživara koji su laboratorijski ispitani na prisustvo TSE i rezultat laboratorijskog ispitivanja je bio negativan;

(4) čekinje;

(5) perje;

3) sporedne proizvode životinjskog porekla koji potiču od živine i lagomorfa za koje je dozvoljeno klanje na gazdinstvu sa životinjama, u skladu sa posebnim propisom, i koji ne pokazuju znake zaraznih bolesti koje se mogu preneti na ljude ili životinje;

4) krv koja potiče od životinja koje nisu pokazale znake zaraznih bolesti koje se putem krvi mogu preneti na ljude ili životinje i koje su zaklane u klanici pošto je pregledom pre klanja dozvoljeno klanje za ishranu ljudi, i to:

(1) životinja, osim preživara za koje postoji obaveza laboratorijskog ispitivanja na prisustvo TSE,

(2) preživara koji su laboratorijski ispitani na prisustvo TSE i rezultat laboratorijskog ispitivanja je bio negativan,

5) sporedne proizvode životinjskog porekla koji potiču iz objekata za proizvodnju hrane životinjskog porekla, uključujući odmašćene kosti, čvarke i ostatke iz centrifuge ili separatora pri preradi mleka;

6) proizvode životinjskog porekla ili hranu koja sadrži proizvode životinjskog porekla koja više nije namenjena za ishranu ljudi iz komercijalnih razloga, grešaka u proizvodnji, grešaka u pakovanju ili drugih nedostataka koji ne predstavljaju rizik za javno zdravlje ili zdravlje životinja;

7) hranu za kućne ljubimce i hranu za životinje životinjskog porekla ili hranu za životinje koja sadrži sporedne proizvode životinjskog porekla ili prerađene proizvode koja više nije namenjena za ishranu životinja iz komercijalnih razloga, grešaka u proizvodnji, grešaka u pakovanju ili drugih nedostataka koji ne predstavljaju rizik za javno zdravlje ili zdravlje životinja;

8) krv, placentu, vunu, perje, dlake, rogove, isečke kopita i papaka i sirovo mleko koji potiču od živih životinja koje nisu pokazala znake zaraznih bolesti koje se tim putem mogu preneti na ljude ili životinje;

9) vodene životinje i delove tih životinja, osim morskih sisara, koje nisu pokazala znake zaraznih bolesti koje se mogu preneti na ljude ili životinje;

10) sporedne proizvode životinjskog porekla od vodenih životinja koji potiču iz objekata u kojima se proizvodi hrana;

11) sporedne proizvode životinjskog porekla koji potiču od životinja koje nisu pokazale znake bolesti prenosive tim materijalom na ljude i životinje, i to:

(1) školjke poreklom od školjkaša, sa mekim tkivom ili mesom,

(2) materijal koji potiče od kopnenih životinja, i to:

- sporedni proizvodi životinjskog porekla iz inkubatora,

- jaja,

- sporedni proizvodi životinjskog porekla od jaja, uključujući i ljuske jaja,

(3) jednodnevni pilići ubijeni iz komercijalnih razloga;

12) vodeni i kopneni beskičmenjaci, osim vrsta koje su patogene za ljude ili životinje;

13) životinje koje pripadaju zoološkim rodovima Rodentia i Lagomorpha i njihovi delovi, osim materijala Kategorije 1 iz člana 6. tačka 1) podtač. (3), (4) i (5) i materijala Kategorije 2 iz člana 7. tač. 1) do 7) ovog pravilnika;

14) kože životinja, kopita, perje, vuna, rogovi, dlaka i krzno koji potiču od tela mrtvih životinja, osim onih iz tačke 2) ovog člana koje nisu pokazale nikakve znake bolesti koje se preko tih proizvoda mogu preneti na ljude ili životinje;

15) masno tkivo koje potiče od životinja koje nisu pokazale nikakve znake bolesti koje se mogu preko tog materijala preneti na ljude ili životinje, koje su zaklane u klanici i za koje je pregledom pre klanja dozvoljeno klanje za ishranu ljudi;

16) kuhinjski otpad, osim otpada iz člana 6. tačka 5) ovog pravilnika.

2. Metode prerade sporednih proizvoda životinjskog porekla

Član 9.

U cilju upravljanja rizicima po život i zdravlje ljudi i životinja i životnu sredinu, prerada sporednih proizvoda životinjskog porekla i dobijenih proizvoda, u zavisnosti od kategorije materijala, vrši se primenom odgovarajuće osnovne metode prerade, odnosno alternativne metode prerade, u skladu sa ovim pravilnikom.

Osnovne metode prerade iz stava 1. ovog člana su: Metoda prerade 1, Metoda prerade 2, Metoda prerade 3, Metoda prerade 4, Metoda prerade 5, Metoda prerade 6 i Metoda prerade 7.

Alternativne metode prerade iz stava 1. ovog člana su:

1) alkalna hidroliza;

2) hidroliza pod visokim pritiskom i visokom temperaturom;

3) proces biogas hidrolize pod visokim pritiskom;

4) proizvodnja biodizela;

5) sagorevanje masti životinjskog porekla u kotlarnicama;

6) termo-mehanička proizvodnja biogoriva;

7) "Bruks" gasifikacija.

Osnovne metode prerade iz stava 2. ovog člana i alternativne metode prerade iz stava 3. ovog člana i njihova primena dati su u Prilogu 1 - Metode prerade sporednih proizvoda životinjskog porekla i njihova primena, koji je odštampan uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni deo (u daljem tekstu: Prilog 1).

3. Postupanje sa sporednim proizvodima životinjskog porekla

Opšta pravila postupanja sa sporednim proizvodima životinjskog porekla

Član 10.

U cilju sprečavanja pojave i širenja, kao i suzbijanja i iskorenjivanja zaraznih bolesti životinja i ljudi i zaštite životne sredine, sa materijalom Kategorije 1, materijalom Kategorije 2, materijalom Kategorije 3 i dobijenim proizvodima postupa se u skladu sa ovim pravilnikom i propisima kojima se utvrđuju mere za sprečavanje pojave i širenja, suzbijanje i iskorenjivanje zaraznih bolesti životinja.

Sporedni proizvodi životinjskog porekla i dobijeni proizvodi poreklom od prijemčivih vrsta životinja ne otpremaju se sa gazdinstava, objekata i zaraženog područja koji su pod merama za sprečavanje širenja, suzbijanje i iskorenjivanje zaraznih bolesti životinja, a naročito usled prisustva naročito opasnih zaraznih bolesti životinja, osim ako se njihova otprema sprovodi u cilju i na način da se spreči širenje zaraznih bolesti na ljude i životinje.

Član 11.

Kada je u pitanju postupanje sa sporednim proizvodima životinjskog porekla koje se odnosi na ishranu životinja, primenjuju se sledeća pravila:

1) prerađen protein životinjskog porekla koji je dobijen od tela i delova tela određene vrste kopnenih životinja, osim krznašica, ne koristi se u ishrani životinja iste vrste;

2) kuhinjski otpad i hrana za životinje koja sadrži ili je dobijena od kuhinjskog otpada ne koristi se u ishrani farmski uzgajanih životinja, osim krznašica;

3) prerađen protein životinjskog porekla koji je dobijen od tela i delova tela određene vrste farmski uzgajanih riba ne koristi se u ishrani farmski uzgajanih riba iste vrste;

4) ako nije proteklo 90 dana od dana primene organskog đubriva ili poboljšivača zemljišta, hrana za životinje biljnog porekla koja potiče sa zemljišta na kome su primenjena organska đubriva ili poboljšivači zemljišta, osim stajnjaka, ne koristi se u ishrani životinja, niti se na takvom zemljištu vrši ispaša.

Za proizvodnju kozmetičkih sredstava, medicinskih sredstava, aktivnih implantabilnih medicinskih sredstava, in vitro dijagnostičkih medicinskih sredstava, lekova i veterinarskih lekova koriste se sporedni proizvodi životinjskog porekla i dobijeni proizvodi, na način koji je propisan posebnim propisom kojim se uređuje njihova proizvodnja.

Postupanje sa materijalom Kategorije 1

Član 12.

Sa materijalom Kategorije 1 postupa se na neki od sledećih načina:

1) uništava se kao otpad spaljivanjem, i to:

(1) u neprerađenom stanju ili

(2) u prerađenom stanju, primenom neke od osnovnih metoda prerade koje su propisane ovim pravilnikom, osim Metode prerade 6, posle čega se dobijeni materijal trajno identifikuje u skladu sa ovim pravilnikom;

2) ako je materijal Kategorije 1 otpad, koristi se kao obnovljiv izvor energije ili se uništava ko-spaljivanjem:

(1) u neprerađenom stanju ili

(2) u prerađenom stanju, primenom neke od osnovnih metoda prerade koje su propisane ovim pravilnikom, osim Metode prerade 6, posle čega se dobijeni materijal trajno identifikuje u skladu sa ovim pravilnikom;

3) prerađuje se primenom Metode prerade 1, osim sporednih proizvoda životinjskog porekla iz člana 6. tačka 1) podtač. (1) i (2) ovog pravilnika, posle čega se dobijeni materijal trajno identifikuje u skladu sa ovim pravilnikom i uništava zakopavanjem na deponiji koja je određena za te namene;

4) ako je materijal Kategorije 1 kuhinjski otpad iz člana 6. tačka 5) ovog pravilnika, uništava se zakopavanjem na deponiji određenoj za te namene;

5) u neprerađenom ili prerađenom stanju koristi se kao gorivo za sagorevanje;

6) koristi se za izradu dobijenih proizvoda od materijala Kategorije 1, u skladu sa ovim pravilnikom;

7) u neprerađenom ili prerađenom stanju uništava se i koristi primenom neke od alternativnih metoda prerade, u skladu sa ovim pravilnikom.

Postupanje sa materijalom Kategorije 2

Član 13.

Sa materijalom Kategorije 2 postupa se na neki od sledećih načina:

1) uništava se kao otpad spaljivanjem:

(1) u neprerađenom stanju ili

(2) u prerađenom stanju, primenom neke od osnovnih metoda prerade koje su propisane ovim pravilnikom, osim Metode

prerade 6, posle čega se dobijeni materijal trajno identifikuje u skladu sa ovim pravilnikom;

2) ako je materijal Kategorije 2 otpad, koristi se kao obnovljiv izvor energije ili se uništava ko-spaljivanjem:

(1) u neprerađenom stanju ili

(2) u prerađenom stanju, primenom neke od osnovnih metoda prerade koje su propisane ovim pravilnikom, osim Metode prerade 6, posle čega se dobijeni materijal trajno identifikuje u skladu sa ovim pravilnikom;

3) prerađuje se primenom Metode prerade 1, a dobijeni materijal trajno se identifikuje u skladu sa ovim pravilnikom i uništava zakopavanjem na deponiji određenoj za te namene;

4) prerađuje se primenom Metode prerade 1, kada je to primenjivo, a dobijeni materijal trajno identifikuje u skladu sa ovim pravilnikom i koristi se za izradu organskog đubriva ili oplemenjivača zemljišta;

5) koristi se u proizvodnji komposta ili biogasa:

(1) u prerađenom stanju primenom Metode prerade 1 posle čega se dobijeni materijal trajno identifikuje u skladu sa ovim pravilnikom, ili

(2) u neprerađenom ili prerađenom stanju, u slučaju kada se radi o stajnjaku, digestivnom traktu i sadržaju digestivnog trakta, mleku, proizvodima od mleka, kolostrumu, jajima i proizvodima od jaja, ako ne postoji opasnost za širenje naročito opasnih zaraznih bolesti;

6) razbacuje se po zemljištu u neprerađenom stanju, u slučaju stajnjaka, sadržaja digestivnog trakta koji je odvojen od digestivnog trakta, mleka, proizvoda od mleka i kolostroma, ako ne postoji opasnost za širenje naročito opasnih zaraznih bolesti;

7) silira se, prerađuje u kompost ili transformiše u biogas, u slučaju kada se radi o materijalu koji potiče od vodenih životinja;

8) koristi za izradu dobijenih proizvoda od materijala Kategorije 2, u skladu sa ovim pravilnikom;

9) koristi se, u neprerađenom ili prerađenom stanju, kao gorivo za sagorevanje;

10) uništava se i koristi, u neprerađenom ili prerađenom stanju, primenom neke od alternativnih metoda prerade, u skladu sa ovim pravilnikom.

Postupanje sa materijalom Kategorije 3

Član 14.

Sa materijalom Kategorije 3 postupa se na neki od sledećih načina:

1) uništava se, u neprerađenom ili prerađenom stanju, spaljivanjem kao otpad;

2) ako je materijala Kategorije 3 otpad, koristi se kao obnovljiv izvor energije ili se uništava kospaljivanjem u neprerađenom ili prerađenom stanju;

3) uništava se u prerađenom stanju zakopavanjem na deponiji koja je određena za te namene;

4) prerađuje se, osim materijala Kategorije 3 koji je promejen u procesu raspadanja ili kvara tako da predstavlja neprihvatljiv rizik po javno zdravlje i zdravlje životinja, i koristi za:

(1) proizvodnju hrane za životinje koja je namenjena za ishranu farmski uzgajanih životinja koje nisu krznašice, osim u slučaju materijala iz člana 8. tač. 14) i 16) ovog pravilnika,

(2) proizvodnju hrane za životinje koja je namenjena za ishranu krznašica,

(3) proizvodnju hrane za kućne ljubimce, u kom slučaju se može koristiti samo materijal iz člana 8. tač. 1) do 13) i tačka 15) ovog pravilnika, a za proizvodnju sirove hrane za kućne ljubimce može se koristiti samo materijal iz člana 8. tačka 1) i tačka 2) podtač. (1) i (2) ovog pravilnika,

(4) za proizvodnju organskih đubriva i oplemenjivača zemljišta;

5) koristi se za proizvodnju sirove hrane za kućne ljubimce;

6) koristi se u proizvodnji komposta ili biogasa;

7) silira se, prerađuje u kompost ili se transformiše u biogas, u slučaju materijala koji potiče od vodenih životinja;

8) koristi se pod uslovima i na način kojim se sprečava pojava rizika za javno zdravlje i zdravlje životinja, u slučaju ljuski jaja i školjki od školjkaša iz kojih je izvađeno meko tkivo i meso;

9) koristi kao gorivo za sagorevanje, u neprerađenom ili prerađenom stanju;

10) koristi za izradu dobijenih proizvoda od materijala Kategorije 3, u skladu sa ovim pravilnikom;

11) prerađuje se primenom neke od osnovnih metoda prerade koje su propisane ovim pravilnikom, osim Metode prerade 6 ili se, u slučaju kuhinjskog otpada iz člana 8. tačka 16) ovog pravilnika, prerađuje u kompost ili u biogas;

12) primenjuje se na zemljištu bez prethodne prerade, u slučaju sirovog mleka, kolostroma i proizvoda dobijenih od njih, koji ne predstavljaju rizik za prenošenje zaraznih bolesti ljudi i životinja;

13) uništava se i koristi, u neprerađenom ili prerađenom stanju, primenom neke od alternativnih metoda prerade, u skladu sa ovim pravilnikom.

Ljuska jaja (u daljem tekstu: ljuske) u vidu organskog đubriva na sopstvenom zemljištu koristi se ako:

1) su ljuske rezultat obavljanja određene delatnosti;

2) količina ljuske za sedam dana iznosi najviše 20 kg;

3) su ljuske samlevene pre korišćenja na zemljištu;

4) se evidentira količina, datum, mesto, odnosno broj parcele i katastarska opština korišćenja ljuske;

5) se prilikom ishrane životinja ispune uslovi iz člana 72. ovog pravilnika.

Neprerađena vuna i dlaka za korišćenje na zemljištu u vidu malča ili kao izolacionog materijala u građevini, mogu se stavljati u promet sa gazdinstva sa životinjama na kojem nastaju, pod uslovom da ne predstavljaju rizik za javno zdravlje i zdravlje životinja.

Trajna identifikacija materijala dobijenih preradom sporednih proizvoda životinjskog porekla

Član 15.

Trajna identifikacija dobijenih proizvoda nastalih preradom materijala Kategorije 1, materijala Kategorije 2 ili materijala Kategorije 3 vrši se gliceroltriheptanoatom (glyceroltriheptanoate - u daljem tekstu: GHT) na način:

1) da se GHT doda u fazi prerade posle postizanja temperature od najmanje 80°S u centru mase koja je u daljoj fazi prerade zaštićena od naknadnog zagađenja;

2) da prerađen proizvod u celokupnoj količini homogeno sadrži koncentraciju GHT od najmanje 250 mg po kilogramu masti.

Odgovorno lice u odobrenom objektu za preradu uvodi i održava sistem konstantnog praćenja i beleženja parametara na osnovu kojih se može dokazati da je postignut uslov koji se odnosi na homogeni minimum koncentracije GHT iz stava 1. tačka 2) ovog člana.

Praćenje i beleženje parametara iz stava 2. ovog člana obuhvata i utvrđivanje sadržaja intaktnog GHT, kao triglicerida u prečišćenom petrol-etu 40 - 70 ekstrakta GHT iz uzorka koji je uzet u regularnim intervalima.

Izuzetno od stava 1. ovog člana, trajna identifikacija dobijenih proizvoda nastalih preradom materijala Kategorije 1, materijala Kategorije 2 ili materijala Kategorije 3 ne vrši se ako se ovi proizvodi:

1) prenose u zatvorenom sistemu iz objekta za preradu direktno radi spaljivanja i ko-spaljivanja ili radi prerade nekom od alternativnih metoda prerade, u skladu sa ovim pravilnikom;

2) koriste u naučnoistraživačke svrhe.

III. HIGIJENSKI USLOVI

1. Higijenski uslovi koji se odnose na obavljanje delatnosti

a) Higijenski uslovi za obavljanje delatnosti u međuobjektima za materijal Kategorije 1, materijal Kategorije 2 i materijal Kategorije 3

Član 16.

Higijenski uslovi za obavljanje delatnosti u međuobjektu za materijal Kategorije 1 i u međuobjektu za materijal Kategorije 2 su:

1) u objektu se obavlja samo sakupljanje, postupanje, privremeno skladištenje i otpremanje neprerađenog materijala Kategorije 1, odnosno materijala Kategorije 2 i, ako je potrebno, određene radnje, kao što je skidanje kože, usitnjavanje i utvrđivanje uzroka uginuća;

2) sortiranje materijala Kategorije 1 i materijala Kategorije 2 obavlja se tako da se izbegnu svi mogući rizici od širenja zaraznih bolesti životinja;

3) sa materijalom Kategorije 1 i materijalom Kategorije 2, za vreme skladištenja, postupa se tako da se taj materijal skladišti odvojeno od svega što nije materijal Kategorije 1 ili materijal Kategorije 2 i tako da se spreči širenje patogena;

4) materijal Kategorije 1 i materijal Kategorije 2 do otpreme privremeno se skladišti u skladu sa ovim pravilnikom, uključujući i temperaturne uslove;

5) otpadne vode tretiraju se tako da se obezbedi da posle tretmana u otpadnoj vodi nema patogena;

6) zaštita od štetočina kao što su insekti, glodari, ptice i druge štetočine sprovodi se sistemski na osnovu prethodno utvrđenog programa kontrole štetočina, a podaci o sprovedenoj sistemskoj zaštiti evidentiraju se;

7) u objektu se uspostavljaju i uvode procedure samokontrole objekta koje se održavaju i koje su zasnovane na principima sistema analize rizika i kritičnih kontrolnih tačaka (HACCP), u skladu sa članom 100. ovog pravilnika.

Član 17.

Higijenski uslovi za obavljanje delatnosti u međuobjektu za materijal Kategorije 3 su:

1) u objektu se obavljaju samo sakupljanje, razvrstavanje, sečenje, hlađenje, zamrzavanje, privremeno skladištenje i otpremanje materijala Kategorije 3;

2) sortiranje materijala Kategorije 3 obavlja se tako da se izbegnu svi mogući rizici od širenja zaraznih bolesti životinja;

3) za vreme razvrstavanja ili skladištenja sa materijalom Kategorije 3 postupa se tako da se taj materijal skladišti odvojeno od svega što nije materijal Kategorije 3, kao i da se spreči širenje patogena i, ako je potrebno, obezbedi sortiranje sporednih proizvoda životinjskog porekla po vrstama životinja;

4) materijal Kategorije 3 do otpreme privremeno se skladišti tako da se obezbedi da taj materijal bude ohlađen na najmanje +4°S ili zamrznut;

5) zaštita od štetočina kao što su insekti, glodari, ptice i druge štetočine sprovodi se sistemski na osnovu prethodno utvrđenog programa kontrole štetočina, a podaci o sprovedenoj sistemskoj zaštiti evidentiraju se;

6) u objektu se uspostavljaju i uvode procedure samokontrole objekta koje se održavaju i koje su zasnovane na principima sistema analize rizika i kritičnih kontrolnih tačaka (HACCP), u skladu sa članom 100. ovog pravilnika.

b) Higijenski uslovi za obavljanje delatnosti u objektima za preradu materijala Kategorije 1, materijala Kategorije 2 i materijala Kategorije 3

Član 18.

Higijenski uslovi za obavljanje delatnosti u objektu za preradu materijala Kategorije 1 i u objektu za preradu materijala Kategorije 2 su:

1) sporedni proizvodi životinjskog porekla prerađuju se odmah po dopremi u objekat za preradu i do prerade skladište u skladu sa odredbama ovog pravilnika;

2) kontejneri, posude i vozila za prevoz neprerađenog materijala čiste se, peru i dezinfikuju na za to određenom prostoru;

3) zaposleni koji rade u nečistom delu objekta treba da budu odeveni u radnu odeću i obuću koja je svetle boje, a koja se po

boji razlikuje od radne odeće i obuće zaposlenih koji rade u čistom delu objekta;

4) u cilju kontrole kretanja zaposlenih između nečistog i čistog dela objekta i prenosa opreme i uređaja, u objektu treba da postoji utvrđen način kretanja zaposlenih, kao i način korišćenja opreme za dezinfekciju obuće i točkova pokretne opreme, kako bi se sprečio prelazak zaposlenih iz nečistog u čisti deo objekta bez promene odeće i obuće, odnosno prenošenje opreme i uređaja iz nečistog u čisti deo objekta bez prethodnog čišćenja i dezinfekcije;

5) otpadne vode iz nečistog dela objekta za preradu tretiraju se na način koji obezbeđuje da posle tretmana u otpadnoj vodi nema patogena;

6) zaštita od štetočina kao što su insekti, glodari, ptice i druge štetočine sprovodi se sistemski na osnovu prethodno utvrđenog programa kontrole štetočina, a podaci o sprovedenoj sistemskoj zaštiti evidentiraju se;

7) za sve delove objekta ustanovljava se odgovarajući način i postupak pranja, čišćenja i dezinfekcije, koji se vrši odgovarajućom opremom i sredstvima i koji se evidentira;

8) uređaji, pribor i oprema uredno se održavaju;

9) postupak prerade prati se precizno baždarenim uređajima za merenje i beleženje, a kao dokaz baždarenja evidentira se datum baždarenja;

10) materijal za koji je utvrđeno da nije podvrgnut propisanom toplotnom tretmanu naknadno se podvrgava toplotnom tretmanu;

11) skladištenje i postupanje sa prerađenim proizvodima vrši se na način kojim se sprečava naknadno zagađenje;

12) u objektu se uspostavljaju i uvode procedure samokontrole objekta koje se održavaju i koje su zasnovane na principima sistema analize rizika i kritičnih kontrolnih tačaka (HACCP), u skladu sa članom 100. ovog pravilnika;

13) određuju se kritične kontrolne tačke za svaku metodu prerade iz ovog pravilnika, i to naročito:

(1) veličina delova usitnjenih sporednih proizvoda životinjskog porekla,

(2) postignuta temperatura u procesu toplotne prerade,

(3) pritisak koji se primenjuje na sirov materijal,

(4) dužina trajanja procesa toplotne prerade ili brzina prolaza materijala kroz kontinuirani sistem.

Ako usled pojave epizootije ili drugih vanrednih i nepredvidivih okolnosti kapaciteti prerade u objektima za preradu materijala Kategorije 1 nisu dovoljni za preradu, materijal Kategorije 1 može privremeno da se prerađuje u objektima za preradu materijala Kategorije 2, na osnovu odobrenja koje se izdaje u skladu sa zakonom kojim se uređuje veterinarstvo.

U slučaju iz stava 2. ovog člana, posle privremenog prerađivanja materijala Kategorije 1 u objektima za preradu materijala Kategorije 2, ponovna prerada materijala Kategorije 2 u ovim objektima može da se obavlja na osnovu odobrenja koje se izdaje u skladu sa zakonom kojim se uređuje veterinarstvo.

Član 19.

Higijenski uslovi za obavljanje delatnosti u objektu za preradu materijala Kategorije 3 su:

1) u objekat se prima i u njemu se prerađuje i skladišti samo materijal Kategorije 3, koji odmah po dopremi u objekat treba da se preradi, a do prerade skladišti se u skladu sa ovim pravilnikom;

2) kontejneri, posude i vozila za prevoz neprerađenog materijala čiste se, peru i dezinfikuju na za to određenom prostoru;

3) zaposleni koji rade u nečistom delu objekta treba da budu odeveni u radnu odeću i obuću koja je svetle boje i koja se po boji razlikuje od radne odeće i obuće zaposlenih koji rade u čistom delu objekta;

4) u cilju kontrole kretanja zaposlenih između nečistog i čistog dela objekta i prenosa opreme i uređaja, u objektu treba da postoji utvrđen način kretanja zaposlenih, kao i način korišćenja opreme za dezinfekciju obuće i točkova pokretne opreme, kako bi se sprečio prelazak zaposlenih iz nečistog u čisti deo objekta bez promene odeće i obuće, odnosno prenošenje opreme i uređaja iz nečistog u čisti deo objekta bez prethodnog čišćenja i dezinfekcije;

5) otpadne vode iz nečistog dela objekta za preradu tretiraju se na način koji obezbeđuje da posle tretmana u otpadnoj vodi nema patogena;

6) zaštita od štetočina kao što su insekti, glodari, ptice i druge štetočine sprovodi se sistemski na osnovu prethodno utvrđenog programa kontrole štetočina, a podaci o sprovedenoj sistemskoj zaštiti evidentiraju se;

7) za sve delove objekta ustanovljava se odgovarajući način i postupak pranja, čišćenja i dezinfekcije, koji se vrši odgovarajućom opremom i sredstvima i koji se evidentira;

8) uređaji, pribor i oprema uredno se održavaju;

9) postupak prerade prati se precizno baždarenim uređajima za merenje i beleženje, a kao dokaz baždarenja evidentira se datum baždarenja;

10) skladištenje i postupanje sa prerađenim proizvodima vrši se na način kojim se sprečava naknadno zagađenje;

11) u objektu se uspostavljaju i uvode procedure samokontrole objekta koje se održavaju i koje su zasnovane na principima sistema analize rizika i kritičnih kontrolnih tačaka (HACCP), u skladu sa članom 100. ovog pravilnika;

12) za svaku metodu prerade iz ovog pravilnika određuju se kritične kontrolne tačke, i to naročito:

(1) veličina delova usitnjenih sporednih proizvoda životinjskog porekla,

(2) postignuta temperatura u procesu toplotne prerade,

(3) pritisak koji se primenjuje na sirov materijal,

(4) dužina trajanja procesa toplotne prerade ili brzina prolaza materijala kroz kontinuirani sistem.

Ako usled pojave epizootije ili drugih vanrednih i nepredvidivih okolnosti kapaciteti prerade u objektima za preradu materijala Kategorije 1 ili materijala Kategorije 2 nisu dovoljni za preradu, materijal Kategorije 1 ili materijal Kategorije 2 može privremeno da se prerađuje u objektima za preradu materijala Kategorije 3, na osnovu odobrenja koje se izdaje u skladu sa zakonom kojim se uređuje veterinarstvo.

U slučaju iz stava 2. ovog člana, posle privremenog prerađivanja materijala Kategorije 1 ili materijala Kategorije 2 u objektima za preradu materijala Kategorije 3, ponovna prerada materijala Kategorije 3 u ovim objektima može da se obavlja na osnovu odobrenja koje se izdaje u skladu sa zakonom kojim se uređuje veterinarstvo.

v) Higijenski uslovi za obavljanje delatnosti u objektima za preradu sporednih proizvoda životinjskog porekla koji primenjuju alternativne metode prerade

Član 20.

U objektu za preradu sporednih proizvoda životinjskog porekla koji primenjuje alternativne metode prerade delatnost se obavlja u skladu sa higijenskim uslovima koji su dati u Prilogu 1 i uz primenu sistema samokontrole koji je zasnovan na principima analize rizika i kritičnih kontrolnih tačaka (HACCP), a u zavisnosti od tehnološkog procesa.

g) Higijenski uslovi za obavljanje delatnosti u objektima za preradu topljene masti

Član 21.

U objektima za preradu topljene masti dobijene od materijala Kategorije 2 prerađuju se topljene masti dobijene od materijala Kategorije 2, a u objektima za preradu topljene masti dobijene od materijala Kategorije 3 prerađuju se topljene masti dobijene od materijala Kategorije 3.

Izuzetno od stava 1. ovog člana, u objektima za preradu topljene masti dobijene od materijala Kategorije 2, pored topljene masti dobijene od materijala Kategorije 2, mogu da se prerađuju i topljene masti dobijene od materijala Kategorije 3, pod uslovima koji su ovim pravilnikom propisani za preradu topljene masti dobijene od materijala Kategorije 2.

U objektu za preradu topljene masti dobijene od materijala Kategorije 2 prerada topljene masti vrši se primenom procesa:

1) transesterifikacije ili hidrolize, na temperaturi od najmanje 200°S i pod odgovarajućim pritiskom, u trajanju od 20 minuta (glicerol, masne kiseline i estri), ili

2) saponifikacije sa NaOH 12M (glicerol i sapun) koja se vrši u:

(1) šaržnom sistemu na temperaturi od 95°S u trajanju od 3 sata, ili

(2) kontinuiranom sistemu na temperaturi od 140°S, pod pritiskom od 2 bara (2000 hPa) u trajanju od 8 minuta.

U slučaju iz st. 1. i 2. ovog člana, u objektu za preradu topljene masti uspostavljaju se, uvode i održavaju procedure samokontrole objekta koje su zasnovane na principima sistema analize rizika i kritičnih kontrolnih tačaka (HACCP), u skladu sa članom 100. ovog pravilnika.

d) Higijenski uslovi za obavljanje delatnosti u objektima za proizvodnju biogasa i komposta

Član 22.

Higijenski uslovi za obavljanje delatnosti u objektu za proizvodnju biogasa i komposta su:

1) u objektu se prerađuje:

(1) proizvod koji je dobijen preradom materijala Kategorije 2, uz primenu Metode prerade 1,

(2) stajnjak i sadržaj digestivnog trakta koji je odvojen od digestivnog trakta, mleko i kobstrum,

(3) materijal Kategorije 3;

2) sporedni proizvodi životinjskog porekla prerađuju se odmah posle dopreme, a do prerade skladište se u skladu sa ovim pravilnikom;

3) kontejneri, posude i vozila za prevoz neprerađenog materijala čiste se, peru i dezinfikuju na za to određenom mestu;

4) zaštita od štetočina kao što su insekti, glodari, ptice i druge štetočine sprovodi se sistemski na osnovu prethodno utvrđenog programa kontrole štetočina, a podaci o sprovedenoj sistemskoj zaštiti evidentiraju se;

5) za sve delove objekta ustanovljava se odgovarajući način i postupak pranja, čišćenja i dezinfekcije odgovarajućom opremom i sredstvima, koji se evidentira;

6) uređaji, pribor i oprema uredno se održavaju, a oprema za merenje baždari;

7) ostaci fermentacije i kompost skladište se i sa njima se rukuje tako da se spreči naknadno zagađenje;

8) u objektu se uspostavljaju i uvode procedure samokontrole objekta koje se održavaju i koje su zasnovane na principima sistema analize rizika i kritičnih kontrolnih tačaka (HACCP), u skladu sa članom 100. ovog pravilnika.

Izuzetno od stava 1. tačka 1) ovog člana, u objektu za proizvodnju biogasa može da se preradi materijal koji je dobijen preradom materijala Kategorije 1 ako je proizvodnja biogasa deo procesa neke alternativne metode prerade propisane ovim pravilnikom i ako je rezultujući materijal uništen na način koji je ovim pravilnikom propisan za odgovarajuću alternativnu metodu.

U slučaju iz stava 2. ovog člana, za materijal koji je dobijen preradom materijala iz člana 6. tač. 1) podtač. (1) i (2) ovog pravilnika proizvodnja biogasa vrši se na istom mestu i u zatvorenom sistemu, a dobijeni biogas treba brzo da se sagori na minimalnoj temperaturi od 900°S, što treba da bude praćeno brzim hlađenjem ("prigušenje").

Član 23.

U objektu za proizvodnju biogasa koji ima instaliranu jedinicu za pasterizaciju, sporedni proizvodi životinjskog porekla prerađuju se tako što:

1) pre otpočinjanja postupka pasterizacije materijal treba da bude usitnjen na delove maksimalne veličine 12 mm;

2) u jedinici za pasterizaciju treba da bude postignuta temperatura od najmanje 70°S, u celokupnoj masi usitnjenog materijala;

3) u jedinici za pasterizaciju materijal treba da bude tretiran najmanje 60 minuta bez prekida.

U objektu za proizvodnju komposta neprerađeni materijali Kategorije 3 prerađuju se tako što:

1) pre otpočinjanja postupka pasterizacije materijal treba da bude usitnjen na delove maksimalne veličine 12 mm;

2) u reaktoru treba da bude postignuta temperatura od najmanje 70°S, u celokupnoj masi usitnjenog materijala;

3) u reaktoru, celokupan materijal treba da bude tretiran na temperaturi od najmanje 70°S u trajanju od najmanje 60 minuta.

Ako se u objektu za proizvodnju komposta koristi neprerađeni materijal Kategorije 2 iz člana 13. tačka 5) podtačka (2) ovog pravilnika, taj materijal se u reaktoru prerađuje u skladu sa stavom 2. tač. 2) i 3) ovog člana.

Član 24.

U objektima za proizvodnju biogasa, odnosno komposta reprezentativni uzorci ostataka fermentacije, odnosno komposta, uzeti za vreme, odnosno odmah posle završene prerade, u cilju praćenje proizvodnog procesa, treba da budu u skladu sa mikrobiološkim standardima prerade biogasa i komposta datim u Prilogu 2 - Mikrobiološki standardi prerade biogasa i komposta, koji je odštampan uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni deo (u daljem tekstu: Prilog 2).

U cilju ispunjavanja mikrobioloških standarda iz stava 1. ovog člana ostaci fermentacije, odnosno kompost koji nisu u skladu sa mikrobiološkim standardima prerađuju se ponovo.

d) Higijenski uslovi za obavljanje delatnosti u objektima za proizvodnju hrane za kućne ljubimce, tehničkih proizvoda i međuproizvoda

Član 25.

Higijenski uslovi za obavljanje delatnosti u objektu za proizvodnju hrane za kućne ljubimce, objektu za proizvodnju tehničkih proizvoda, osim organskih đubriva, oplemenjivača zemljišta i derivata topljene masti dobijenih od materijala Kategorije 2, kao i u objektu za proizvodnju međuproizvoda su:

1) u objektu se uspostavlja i uvode procedure samokontrole objekta koje se održavaju i koje su zasnovane na principima sistema analize rizika i kritičnih kontrolnih tačaka (HACCP), u skladu sa članom 100. ovog pravilnika;

2) uzorci za laboratorijsku analizu dostavljaju se na laboratorijsku analizu u cilju provere usklađenosti mikrobioloških standarda sa odredbama ovog pravilnika;

3) podaci iz tač. 1) i 2) ovog stava evidentiraju se i čuvaju najmanje tri godine.

Pored obavljanja delatnosti u skladu sa uslovima iz stava 1. ovog člana, u objektu za proizvodnju međuproizvoda treba i da se:

1) evidentiraju podaci o korišćenju, zalihama i uklanjanju viška proizvoda;

2) u slučaju da se laboratorijskim ispitivanjem ili na osnovu drugih saznanja otkrije da postoji opasnost za javno zdravlje ili zdravlje životinja, o tome obavesti veterinarski inspektor;

3) označavanje međuproizvoda vrši na vidljivom delu pakovanja, tekstem: "SAMO ZA MEDICINSKU UPOTREBU/IN VITRO DIJAGNOSTIKU/LABORATORIJSKE REAGENSE".

e) Higijenski uslovi za obavljanje delatnosti u objektima za skladištenje dobijenih proizvoda

Član 26.

Higijenski uslovi za obavljanje delatnosti u objektu za skladištenje dobijenih proizvoda su:

1) da bude obezbeđeno da se prerađeni proizvodi do otpreme skladište tako da zadrže svoja svojstva;

2) ako se u objektu skladište različite kategorije dobijenih proizvoda, u objektu se uspostavlja i uvode procedure samokontrole objekta koje se održavaju i koje su zasnovane na principima sistema analize rizika i kritičnih kontrolnih tačaka (HACCP), u skladu sa članom 100. ovog pravilnika.

ž) Higijenski uslovi za obavljanje delatnosti u objektima za spaljivanje i kospaljivanje

Član 27.

Higijenski uslovi za obavljanje delatnosti u objektu za spaljivanje i kospaljivanje su:

1) sporedni proizvodi životinjskog porekla odgovarajuće se skladište do uništenja i uništavaju se u što kraćem roku posle dopreme;

2) kontejneri, posude i vozilo kojima su dopremljeni sporedni proizvodi životinjskog porekla peru se i dezinfikuju na mestu određenom i opremljenom za te namene;

3) zaštita od štetočina kao što su insekti, glodari, ptice i druge štetočine sistemski se sprovodi na osnovu prethodno utvrđenog programa kontrole štetočina i podaci o tome evidentiraju se;

4) za sve delove objekta uspostavlja se postupak čišćenja;

5) odgovorno lice u objektu treba da preduzme sve potrebne preventivne mere pri prijemu sporednih proizvoda životinjskog porekla, kako bi se sprečio ili umanjio direktan rizik za zdravlje ljudi ili životinja;

6) ostaci se recikliraju u okviru objekta ili na nekom drugom odobrenom mestu, odnosno deponiji u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuje zaštita životne sredine, a njihova količina i štetnost treba da je minimalna;

7) prevoz i skladištenje suvih ostataka u obliku prašine obavlja se tako da se spreči rasipanje po okolini;

8) kvalitet instalacija i funkcionisanje svih automatskih kontrolnih uređaja nadzire se i jednom godišnje vrši se kontrolno ispitivanje i baždarenje;

9) rezultati merenja temperature registruju se, u cilju verifikacije i provere usklađenosti sa ovim pravilnikom;

10) u slučaju kvara ili vanrednih radnih okolnosti, odgovorno lice u objektu, u što kraćem roku, treba da obezbedi smanjivanje rada ili zaustavljanje rada objekta do uspostavljanja normalnih uslova rada;

11) u objektu za spaljivanje malog kapaciteta može da se spaljuje materijal Kategorije 1, i to leševi kućnih ljubimaca, leševi životinja iz kojih nije uklonjen SRM, kao i SRM, materijal Kategorije 2 i materijal Kategorije 3;

12) ako je objekat za spaljivanje malog kapaciteta smešten u okviru drugog objekta koriste se isključivo sporedni proizvodi

životinjskog porekla iz tog drugog objekta.

z) Posebni higijenski uslovi za obavljanje delatnosti u objektima za spaljivanje malog kapaciteta u kojima se mogu spaljivati SRM i leševi životinja iz kojih nije uklonjen SRM

Član 28.

Pored higijenskih uslova za obavljanje delatnosti iz člana 27. ovog pravilnika, u objektu za spaljivanje malog kapaciteta u kome se spaljuju SRM i leševi životinja iz kojih nije uklonjen SRM, posebni higijenski uslovi za obavljanje delatnosti su:

- 1) obezbeđuje se da životinje nemaju pristup objektu za spaljivanje malog kapaciteta, sporednim proizvodima životinjskog porekla namenjenim za spaljivanje i pepelu koji je nastao u procesu spaljivanja;
- 2) oprema koja se koristi u objektu za spaljivanje malog kapaciteta ne može da se koristi u objektu za uzgoj životinja;
- 3) radnici iz objekta za spaljivanje malog kapaciteta, pre ulaska u objekat za uzgoj i držanje životinja i kontakta sa životinjama i hranom za životinje treba da promene radnu odeću i obuću;
- 4) odgovorno lice kontroliše i obezbeđuje da se sporedni proizvodi životinjskog porekla spale do pepela i evidentira podatke o količini, kategoriji i vrsti sporednih proizvoda životinjskog porekla, kao i o datumu njihovog spaljivanja;
- 5) sporedni proizvodi životinjskog porekla koji nisu kompletno spaljeni do pepela ne iznose se na deponiju i ponovo se spaljuju do pepela, a pepeo koji nastaje u procesu spaljivanja uklanja se na deponiji odobrenoj za te namene, u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuje zaštita životne sredine.

i) Higijenski uslovi za obavljanje delatnosti u centrima za sakupljanje

Član 29.

Higijenski uslovi za obavljanje delatnosti u centru za sakupljanje su:

- 1) sirov materijal prerađuje se odmah po dopremi u objekat, a ako se odmah po dopremi ne prerađuje skladišti se u skladu sa ovim pravilnikom;
- 2) otpadne vode iz nečistog dela tretiraju se na način koji obezbeđuje da posle tretmana u otpadnoj vodi nema patogena;
- 3) kontejneri, posude i vozila za prevoz neprerađenog materijala čiste se, peru i dezinfikuju u za to određenom prostoru, koji treba da bude na takvom mestu i uređen tako da se spreči svaki rizik od naknadnog zagađenja tretiranog materijala;
- 4) obezbeđuje se i sistemski sprovodi zaštita od štetočina, kao što su insekti, glodari, ptice i druge štetočine, na osnovu prethodno utvrđenog programa kontrole štetočina i podaci o tome evidentiraju se;
- 5) sirov materijal koji se posle tretiranja stavlja u promet kao tretiran materijal, osim od ribe, podvrgava se jednom od sledećih tretmana:
 - (1) dekarakterizacija bojom, koja je takve koncentracije da je obojenost materijala jasno vidljiva, a celokupna površina svih delova materijala prekrivena bojom, što se postiže potapanjem materijala, raspršivanjem boje, odnosno drugim načinom koji ima iste efekte;
 - (2) sterilizaciji, putem kuvanja ili primenom vodene pare pod pritiskom, tako da su svi delovi sirovog materijala u potpunosti skuvani;
 - (3) tretiran materijal posle tretmana a pre isporuke treba da bude upakovan u pakovanja koja su jasno i čitko označena imenom i adresom centra za sakupljanje, veterinarskim kontrolnim brojem i tekstem: "NIJE ZA ISHRANU Ljudi - ZA ISHRANU" koji je posle reči: "ISHRANU" dopunjen nazivom vrste životinja za čiju ishranu je poželjna namenjena;
 - (4) tretiran materijal skladišti se i sa njime postupa na način da se spreči naknadno zagađenje.

2. Higijenski uslovi za prerađeni protein životinjskog porekla i druge dobijene proizvode koji se mogu upotrebiti za ishranu životinja

a) Opšti higijenski uslovi

Član 30.

U proizvodnji prerađenog proteina životinjskog porekla i drugih proizvoda namenjenih za ishranu životinja može da se upotrebljava samo materijal Kategorije 3 iz člana 8. tač. 1) do 13) i tačka 15) ovog pravilnika, sa kojim se postupalo i koji je bio skladišten i prevožen u skladu sa ovim pravilnikom.

Izuzetno od stava 1. ovog člana, za proizvodnju proizvoda od krvi može da se upotrebljava samo krv iz člana 8. tač. 1) i 4) ovog pravilnika.

Pre početka prerade sporedni proizvodi životinjskog porekla proveravaju se na prisustvo materijala koji nisu sporedni proizvodi životinjskog porekla.

Ako je proverom iz stava 3. ovog člana utvrđeno prisustvo materijala koji nisu sporedni proizvodi životinjskog porekla, ti materijali uklanjaju se iz materijala za preradu.

Uzorci dobijenih proizvoda uzeti tokom skladištenja ili neposredno pre isporuke iz objekta za preradu treba da odgovaraju mikrobiološkim standardima datim u Prilogu 3 - Mikrobiološki standardi prerade prerađenog proteina životinjskog porekla i drugih dobijenih proizvoda koji se mogu upotrebiti za proizvodnju hrane za životinje, koji je odštampan uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni deo (u daljem tekstu: Prilog 3).

Član 31.

Neiskorišćeni prerađeni proizvodi, odnosno višak prerađenih proizvoda trajno se obeležavaju i:

- 1) uništavaju kao otpad spaljivanjem ili kospaljivanjem u pećima za spaljivanje ili kospaljivanje, u skladu sa ovim pravilnikom;
- 2) uništavaju na deponiji odobrenoj za te namene, u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuje zaštita životne sredine;
- 3) dalje prerađuju u objektu za proizvodnju komposta ili biogasa, u skladu sa ovim pravilnikom.

b) Posebni higijenski uslovi

Posebni higijenski uslovi za prerađeni protein životinjskog porekla

Član 32.

Prerađeni protein životinjskog porekla drži se u suvom stanju i skladišti upakovan u novu, odnosno sterilnu ambalažu ili u odgovarajuće izgrađenom silosu.

Prenos prerađenog proteina životinjskog porekla transportnom trakom, odnosno elevatorom i skladištenje u silosu vrši se uz preduzimanje odgovarajućih mera koje svode kondenzaciju na minimum i obezbeđuju zaštitu od kontaminacije.

Oprema koja se koristi za postupanje sa prerađenim proteinom životinjskog porekla održava se u čistom i suvom stanju.

Skladište treba redovno da se prazni i čisti, u skladu sa uslovima proizvodnog procesa, a u skladištu treba da bude obezbeđeno sprečavanje curenja i nastanak kondenzacije.

Posebni higijenski uslovi za proizvode od krvi

Član 33.

Proizvodi od krvi dobijaju se preradom krvi iz člana 8. tač. 1) i 4) ovog pravilnika, uz primenu neke od osnovnih metoda prerade koje su propisane ovim pravilnikom, osim Metode prerade 6.

Posebni higijenski uslovi za topljene masti i riblje ulje

Član 34.

Topljena mast proizvodi se primenom neke od osnovnih metoda prerade koje su propisane ovim pravilnikom, osim Metode prerade 6.

Riblje ulje proizvodi se primenom Metode prerade 6.

Topljene masti dobijene od sporednih proizvoda životinjskog porekla poreklom od preživara treba da se pročiste tako da maksimalna količina svih preostalih nerastvorljivih nečistoća ne prelazi 0,15% ukupne težine.

Topljena mast, odnosno riblje ulje pakuje se u nova, odnosno prethodno očišćena pakovanja/kontejnere, uz obaveznu primenu preventivnih mera kojima se sprečava naknadno zagađenje.

Pri prenosu topljene masti, odnosno ribljeg ulja u rinfuzu, cevi, pumpe i cisterne koji se koriste za prevoz od proizvodnog objekta do broda, rezervoara ili mesta dalje prerade pregledaju se, kako bi se utvrdilo da su čisti pre upotrebe.

Posebni higijenski uslovi za mleko, proizvode od mleka i kolostrum

Član 35.

Prilikom proizvodnje proizvoda od mleka, mleko se tretira nekim od sledećih postupaka, i to:

1) postupkom sterilizacije pri postignutoj vrednosti Fc 3 (temperaturni tretman pri kome je najhladnija tačka proizvoda dovoljno zagrevana da se postigne efekat koji se postiže na temperaturi od 121°S (250°F) za tri minuta pri iznenadnom zagrevanju i hlađenju) ili višoj;

2) postupkom UHT (ultra visoki temperaturni tretman primenom temperature od 132°C u trajanju od najmanje jedne sekunde), uz primenu:

(1) fizičkog tretmana:

- sušenja uz dodatno zagrevanje na temperaturi od 72°C ili višoj, u slučaju mleka namenjenog za ishranu životinja ili
- snižavanja pH na vrednost ispod 6 u trajanju od jednog sata,

(2) čuvanja proizvoda od mleka najmanje 21 dan pre otpreme, pod uslovom da za vreme ovog perioda nije bilo izbijanja sliavke i šapa u zemlji;

3) postupkom HTST (visoko temperaturna kratka pasterizacija na temperaturi od 72°S u trajanju od najmanje 15 sekundi, odnosno ekvivalentan efekat pasterizacije kojim je postignuta negativna reakcija na fosfataza test), koji se primenjuje dva puta;

4) postupkom HTST, uz primenu:

(1) fizičkog tretmana:

- sušenja uz dodatno zagrevanje na temperaturi od 72°S ili višoj, u slučaju mleka namenjenog za ishranu životinja ili
- snižavanja pH na vrednost ispod 6 u trajanju od jednog sata,

(2) čuvanja proizvoda od mleka najmanje 21 dan pre otpreme, pod uslovom da za vreme ovog perioda nije bilo izbijanja sliavke i šapa u zemlji.

Proizvodi od mleka mogu da se proizvode i od proizvoda od mleka koji su dobijeni od mleka koje je tretirano nekim od postupaka iz stava 1. ovog člana.

Surutka koja je namenjena za ishranu životinja koje su prijemčive na sliavku i šap, a dobijena je od mleka koje je tretirano nekim od postupaka iz stava 1. ovog člana, treba da bude skupljana 16 časova posle grušanja mleka i njena pH vrednost pre isporuke u objekat za uzgoj i držanje životinja treba da bude ispod 6,0 što se evidentira.

Materijal Kategorije 3, koji se sastoji od taloga iz centrifuge ili separatora, pre stavljanja u promet za ishranu farmskih

uzgojanih životinja, mora da bude toplotno obrađen na temperaturi od najmanje 70 °S u trajanju od 60 minuta ili najmanje 80 °S u trajanju od 30 minuta.

Prilikom proizvodnje proizvoda od kolostruma, kolostrum se tretira najmanje primenom postupka HTST.

Član 36.

Higijenski uslovi prilikom proizvodnje mleka i proizvoda od mleka su:

1) posle završenog proizvodnog procesa preduzimaju se preventivne mere radi sprečavanja naknadnog zagađenja proizvoda;
2) finalni proizvod označava se kao materijal Kategorije 3, i to na način na koji se materijal Kategorije 3 označava, i treba da bude:

(1) upakovan u novu ambalažu ili

(2) prevožen u rinfuzu, u kontejnerima, odnosno drugim prevoznim sredstvima, koji su pre upotrebe očišćeni, oprani i dezinfikovani dezinfekcionim sredstvom za te namene.

Sveže mleko i kolostrum proizvode se pod uslovima koji obezbeđuju zdravstvenu zaštitu životinja.

Posebni higijenski uslovi za želatin

Član 37.

Želatin se proizvodi na način kojim se obezbeđuje da se neprerađeni materijal Kategorije 3 obradi kiselinom ili bazom, posle čega se ispira jednom ili više puta, u cilju korigovanja pH vrednosti, a ekstrahuje se sa jednim ili više uzastopnih zagrevanja, posle čega se pročišćava filtracijom i postupkom sterilizacije.

Posle procesa iz stava 1. ovog člana, želatin može da se podvrgne procesu sušenja i, po potrebi, procesu pulverizacije ili presovanju.

Za konzervisanje želatina mogu da se upotrebljavaju jedino sumpor dioksid i vodonik peroksid.

Član 38.

Pakovanje, skladištenje i prevoz želatina obavlja se na sledeći način:

1) skladištenje materijala za pakovanje želatina vrši se u posebnoj prostoriji koja je namenjena za tu svrhu, a pakovanje želatina vrši se u posebnoj prostoriji koja je namenjena za pakovanje želatina;

2) tokom skladištenja i prevoza na originalnom pakovanju, odnosno zbirnom pakovanju želatina treba da bude istaknut tekst: "ŽELATIN ZA ISHRANU ŽIVOTINJA".

Posebni higijenski uslovi za hidrolizovan protein

Član 39.

Hidrolizovan protein proizvodi se na način koji uključuje odgovarajuće mere za smanjenje zagađenja materijala Kategorije 3.

Hidrolizovan protein treba da ima molekularnu težinu manju od 10.000 Daltona.

Pored uslova iz st. 1. i 2. ovog člana, hidrolizovan protein koji se potpuno ili delimično proizvodi od materijala Kategorije 3 koji potiče od koža preživara, treba da ispunjava i sledeće uslove:

1) treba da bude proizveden u objektu za preradu koji je određen samo za proizvodnju hidrolizovanog proteina;

2) materijal Kategorije 3 treba da se pripremi za preradu stavljanjem u salamuru i intenzivnim pranjem, posle čega se podvrgava:

(1) postupku koji obezbeđuje vrednost pH veću od 11 u trajanju dužem od tri sata, na temperaturi višoj od 80°S, a zatim toplotnoj preradi na temperaturi iznad 140°S u trajanju od 30 minuta, pri pritisku većem od 3,6 bara,

(2) postupku koji obezbeđuje vrednost pH od 1 do 2, zatim vrednost pH veću od 11, a zatim toplotnoj preradi na temperaturi od 140°S, u trajanju od 30 minuta, pri pritisku od 3 bara.

Posebni higijenski uslovi za dikalcijum fosfat

Član 40.

Prilikom proizvodnje dikalcijum fosfata, materijal Kategorije 3 tretira se postupkom finog sitnjenja celokupnog koštanog materijala i odmašćivanja vrelom vodom, kao i postupkom tretiranja hlorovodoničnom kiselinom (minimalne koncentracije od 4% i Ph vrednosti manje od 1,5) u periodu od najmanje dva dana.

Postupak iz stava 1. ovog člana nastavlja se tretmanom dobijene fosforne tečnosti sa kalcijum oksidom (SO), što rezultuje precipitatom dikalcijum fosfata pri pH vrednosti od 4 do 7.

Dobijeni precipitat iz stava 2. ovog člana podvrgava se vazdušnom sušenju pri ulaznoj temperaturi od 65°S do 325°S i završnoj temperaturi između 30°S i 65°S.

Kada se dikalcijum fosfat proizvodi od obezmašćenih kostiju, te kosti treba da potiču od trupova životinja za koje je posle veterinarsko-sanitarne kontrole procenjeno da su bezbedni za ishranu ljudi.

Posebni higijenski uslovi za trikalcijum fosfat

Član 41.

Prilikom proizvodnje trikalcijum fosfata, materijal Kategorije 3 tretira se postupkom finog sitnjenja celokupnog koštanog

materijala u pojedinačne delove veličine do 14 mm i odmašćivanja vrelom vodom u izmenjivaču toplote.

Postupak iz stava 1. ovog člana nastavlja se kontinuiranim procesom zagrevanja vodenom parom na temperaturi od 145°S i pritisku od 4 bara, u trajanju od 30 minuta.

Postupkom iz stava 2. ovog člana dobija se hidroksiapatit iz koga se centrifugovanjem izdvaja protein.

Granulacija trikalcijum fosfata postže se njegovim sušenjem vazduhom, primenom "fluid bed" tehnologije na temperaturi od 200°S.

Posebni higijenski uslovi za kolagen

Član 42.

Kolagen se proizvodi na način koji obezbeđuje da se neprerađeni materijal Kategorije 3 podvrgne tretmanu koji obuhvata pranje, korigovanje pH vrednosti kiselinom ili bazom, ispiranje jednom ili više puta, posle čega se primenjuje filtracija i ekstrudacija.

Posle tretmana iz stava 1. ovog člana kolagen može da se podvrgne procesu sušenja.

Za konzervisanje kolagena mogu da se upotrebljavaju jedino konzervansi koji su dozvoljeni za ove namene, u skladu sa posebnim propisom.

Član 43.

Pakovanje, skladištenje i prevoz kolagena obavlja se na sledeći način:

1) skladištenje materijala za pakovanje kolagena vrši se u posebnoj prostoriji koja je namenjena za tu svrhu, a pakovanje kolagena vrši se u posebnoj prostoriji koja je namenjena za pakovanje želatina;

2) tokom skladištenja i prevoza na originalnom pakovanju, odnosno zbirnom pakovanju kolagena treba da bude istaknut tekst: "KOLAGEN ZA ISHRANU ŽIVOTINJA".

Posebni higijenski uslovi za proizvode od jaja

Član 44.

Prilikom proizvodnje proizvoda od jaja, jaja se podvrgavaju nekoj od osnovnih metoda prerade koje su propisane ovim pravilnikom, osim Metode prerade 6.

3. Higijenski uslovi za hranu za kućne ljubimce, žvakalice i poboljšivače ukusa

a) Opšti higijenski uslovi

Član 45.

Za proizvodnju hrane za kućne ljubimce, žvakalice i poboljšivača ukusa, osim sirove hrane za kućne ljubimce, koriste se samo sporedni proizvodi životinjskog porekla iz člana 8. tač. 1) do 13) i tačka 15) ovog pravilnika.

Za proizvodnju sirove hrane za kućne ljubimce koriste se samo sporedni proizvodi životinjskog porekla iz člana 8. tačka 1) i tačka 2) podtač. (1) i (2) ovog pravilnika.

U objektima za proizvodnju hrane za kućne ljubimce, žvakalice, sirove hrane, osim hrane za kućne ljubimce u konzervi, i poboljšivača ukusa koji su namenjeni za hranu za kućne ljubimce slučajni uzorci uzeti u toku proizvodnje, odnosno skladištenja pre isporuke, u cilju praćenja proizvodnog procesa, treba da odgovaraju mikrobiološkim standardima datim u Prilogu 4 - Mikrobiološki standardi hrane za kućne ljubimce, žvakalice, sirovu hranu, osim hrane za kućne ljubimce u konzervi, i poboljšivače ukusa koji su namenjeni za hranu za kućne ljubimce, koji je odštampan uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni deo.

Hrana za kućne ljubimce u konzervi koja je proizvedena primenom toplotnog postupka prerade pri minimalnoj Fc vrednosti 3 ne mora laboratorijski da se ispituje na Salmonella i Enterobacteriaceae.

b) Posebni higijenski uslovi

Posebni higijenski uslovi za proizvodnju hrane za kućne ljubimce u konzervi i prerađene hrane za kućne ljubimce

Član 46.

Hrana za kućne ljubimce u konzervi proizvodi se primenom toplotnog postupka prerade pri minimalnoj Fc vrednosti 3.

Prerađena hrana za kućne ljubimce, osim hrane za kućne ljubimce u konzervi, proizvodi se:

- 1) primenom toplotnog postupka prerade od najmanje 90°S u celokupnoj masi gotovog proizvoda;
- 2) primenom toplotnog postupka prerade od najmanje 90°S u svakom sastojku životinjskog porekla ili
- 3) od sastojaka životinjskog porekla, i to:

(1) mesa ili proizvoda od mesa koji su prethodno podvrgnuti toplotnom postupku prerade od najmanje 90°S u celokupnoj masi;

(2) mleka i proizvoda od mleka, želatina, hidrolizovnog proteina, proizvoda od jaja, kolagena, proizvoda od krvi, prerađenog proteina životinjskog porekla, ribljeg brašna, topljene masti, ribljeg ulja, dikalcijum fosfata, trikalcijum fosfata, odnosno poboljšivača ukusa, koji su prerađeni u skladu sa uslovima iz ovog pravilnika.

Posle primene toplotnog postupka prerade iz stava 2. ovog člana preduzimaju se preventivne mere koje obezbeđuju da proizvod ne bude izložen zagađenju i da bude upakovan u novu ambalažu.

Posebni higijenski uslovi za proizvodnju žvakalica

Član 47.

Žvakalice se proizvode primenom toplotnog postupka prerade koji je dovoljan da uništi patogene mikroorganizme, uključujući Salmonella.

Posle primene toplotnog postupka prerade iz stava 1. ovog člana preduzimaju se preventivne mere koje obezbeđuju da proizvod ne bude izložen zagađenju i da bude upakovan u novu ambalažu.

Posebni higijenski uslovi za proizvodnju sirove hrane za kućne ljubimce

Član 48.

Sirova hrana za kućne ljubimce pakuje se u nova originalna pakovanja koja sprečavaju rasipanje i curenje.

Na originalnom pakovanju, odnosno pakovanju koje sadrži sirovu hranu za kućne ljubimce, treba da bude čitak i vidljivo istaknut tekst: "HRANA SAMO ZA KUĆNE LJUBIMCE".

U celom lancu proizvodnje, sve do mesta prodaje, preduzimaju se preventivne mere koje obezbeđuju da proizvod ne bude izložen zagađenju.

Posebni higijenski uslovi za poboljšivače ukusa koji su namenjeni za hranu za kućne ljubimce

Član 49.

Posle prerade sporednih proizvoda životinjskog porekla preduzimaju se preventivne mere koje obezbeđuju da dobijeni poboljšivači ukusa ne budu izloženi naknadnom zagađenju, da budu upakovani u novu ili sterilisanu ambalažu i prevoženi u kontejneru ili drugom prevoznom sredstvu koji su pre upotrebe dezinfikovani primenljivim dezinfekcionim sredstvom.

4. Higijenski uslovi za pojedine tehničke proizvode

a) Higijenski uslovi za krv i proizvode od krvi, osim krvi konja, koji su namenjeni za proizvodnju tehničkih proizvoda

Član 50.

Krv od koje su proizvedeni proizvodi od krvi koji su namenjeni za proizvodnju tehničkih proizvoda sakuplja se iz odobrenih objekata za klanje, odnosno od živih životinja koje su pod nadzorom veterinarske inspekcije.

Proizvodi od krvi namenjeni za proizvodnju tehničkih proizvoda koji potiču iz reda Artiodactyla, Perissodactyla i Proboscidae, uključujući i njihove meleze, proizvode se primenom jednog od sledećih tretmana kojim se obezbeđuje odsustvo patogenih mikroorganizama uzročnika bolesti kuge goveda, kuge malih preživara, bolesti doline Rifta i svinavke i šapa, i to:

- 1) toplotnog tretmana na temperaturi od najmanje 65°S u trajanju od najmanje tri sata, koji je praćen proverom efikasnosti;
- 2) tretmana zračenja gama zracima na 25 kGy, koji je praćen proverom efikasnosti;
- 3) toplotnog tretmana na temperaturi od najmanje 80°S u celokupnoj masi, koji je praćen proverom efikasnosti;
- 4) tretmana promene samo pH vrednosti na vrednost 5 u trajanju od dva sata, koji je praćen proverom efikasnosti, osim u slučaju životinja Suidae i Tayassuidae.

Ako proizvodi od krvi namenjeni za proizvodnju tehničkih proizvoda koji potiču iz reda Artiodactyla, Perissodactyla i Proboscidae, uključujući i njihove meleze, nisu tretirani na način propisan u stavu 2. ovog člana, ti proizvodi treba da potiču:

- 1) iz područja u kojem nijedan slučaj kuge goveda, kuge malih preživara i bolesti doline Rifta nije dijagnostikovao poslednjih 12 meseci i u kojima se u poslednjih 12 meseci životinje ne vakcinišu protiv ovih bolesti;
- 2) iz područja u kojem nijedan slučaj svinavke i šapa nije dijagnostikovao poslednjih 12 meseci i u kojem se u poslednjih 12 meseci:

(1) životinje ne vakcinišu protiv te bolesti, ili

(2) program vakcinacije protiv svinavke i šapa zvanično sprovodi i kontroliše u populaciji domaćih preživara, u kom slučaju se proizvodi od krvi upućuju direktno u objekat za proizvodnju tehničkih proizvoda, pri čemu treba da budu preduzete preventivne mere radi sprečavanja rizika od širenja bolesti na ljude i životinje, uključujući bezbedno uklanjanje otpada, odnosno neiskorišćenog ili viška materijala.

Pored uslova iz stava 3. ovog člana, ako se radi o životinjama, osim Suidae i Tayassuidae, proizvodi od krvi treba i da potiču iz područja u kojem nijedan slučaj bolesti vezikularnog stomatitisa i plavog jezika (uključujući sero-pozitivne životinje) nije dijagnostikovao u poslednjih 12 meseci i u kojem se poslednjih 12 meseci prijemčive životinje ne vakcinišu protiv ovih bolesti, u kom slučaju se proizvodi od krvi upućuju direktno u objekat za proizvodnju tehničkih proizvoda, pri čemu se preduzimaju preventivne mere radi sprečavanja rizika od širenja bolesti na ljude i životinje, uključujući bezbedno uklanjanje otpada, odnosno neiskorišćenog ili viška materijala.

Pored uslova iz stava 3. ovog člana, ako se radi o Suidae i Tayassuidae proizvodi od krvi treba da potiču iz područja u kojem nije dijagnostikovao nijedan slučaj vezikularne bolesti svinja, vezikularnog stomatitisa (uključujući sero-pozitivne životinje), klasične kuge svinja i afričke kuge svinja u poslednjih 12 meseci i nije bila sprovedena vakcinacija protiv tih bolesti u poslednjih 12 meseci.

U slučaju da proizvodi od krvi namenjeni za proizvodnju tehničkih proizvoda potiču od živine i drugih vrsta ptica, ti proizvodi se proizvode primenom jednog od sledećih tretmana koji obezbeđuju odsustvo patogenih mikroorganizama uzročnika Newcastle

bolesti, odnosno visoko patogene avijarne influence, i to:

- 1) toplotnog tretmana na temperaturi od najmanje 65°S u trajanju od najmanje tri sata, koji je praćen proverom efikasnosti;
- 2) tretmana zračenjem gama zracima na 25 kGy, koji je praćen proverom efikasnosti;
- 3) toplotnog tretmana na temperaturi od najmanje 70°S u celokupnoj masi, koji je praćen proverom efikasnosti.

U slučaju da proizvodi od krvi namenjeni za proizvodnju tehničkih proizvoda koji potiču od živine i drugih vrsta ptica nisu tretirani postupkom iz stava 6. ovog člana, ti proizvodi treba da potiču iz područja:

- 1) koje je slobodno od Newcastle bolesti, odnosno visoko patogene avijarne influence, u skladu sa OIE;
- 2) u kojem se u poslednjih 12 meseci ne sprovodi vakcinacija protiv avijarne influence;
- 3) u kojem živina i druge vrste ptica od kojih potiču proizvodi nije bila vakcinisana protiv Newcastle bolesti, vakcinom koja je pripremljena od Newcastle soja, koji pokazuje veću patogenost nego lentogeni soj virusa.

b) Higijenski uslovi za krv i proizvode od krvi konja koji su namenjeni za proizvodnju tehničkih proizvoda

Član 51.

Krv konja sakuplja se:

1) od konja:

(1) za koje je, u vreme sakupljanja, kontrolom utvrđeno da ne pokazuju kliničke znake zarazne bolesti životinja koja se obavezno prijavljuje, i to:

- polna zaraza konja,
- maleus,
- američki encefalitis konja, svi tipovi uključujući i tip VEE,
- infektivna anemija,
- besnilo,
- bedrenica,
- kuga konja,
- vezikularni stomatitis,
- influenza konja,
- piroplazmoza konja,
- rinopneumonitis konja,
- arteritis konja,

(2) koji su držani najmanje 30 dana pre sakupljanja krvi i u vreme sakupljanja krvi na gazdinstvu koje je pod veterinarskim nadzorom i na kome se ne primenjuju mere zbog pojave kuge konja, kao i mere koje se primenjuju zbog pojave polne zaraze konja, maleusa, američkog encefalitisa konja, infektivne anemije, vezikularnog stomatitisa, besnila i bedrenice,

(3) koji, u periodu koji je određen posebnim propisom kojim se uređuju mere za kontrolu zaraznih bolesti životinja, nisu imali kontakt sa konjima koji potiču sa gazdinstva na kojem se primenjuju mere zbog pojave bolesti iz podtačke (1) ove tačke;

2) pod kontrolom veterinaru, i to u:

(1) odobrenim klanicama iii

(2) odobrenim objektima za sakupljanje krvi konja koja je namenjena za proizvodnju tehničkih proizvoda, a koji su pod nadzorom nadležnog organa.

Član 52.

Proizvodi od krvi konja treba da:

1) se podvrgnu merama koje za vreme proizvodnje, rukovanja, odnosno pakovanja, onemogućavaju zagađenje patogenim mikroorganizmima;

2) su proizvedeni od krvi:

(1) koja ispunjava uslove iz člana 51. ovog pravilnika;

(2) koja je podvrgnuta jednom od sledećih tretmana koji su praćeni proverom efikasnosti u pogledu inaktivacije uzročnika bolesti kuge konja, američkog encefalitisa konja (svi tipovi), infektivne anemije, vezikularnog stomatitisa i maleusa, i to:

- toplotnom tretmanu na temperaturi od najmanje 65°S u trajanju od najmanje tri sata,
- tretmanu zračenja gama zracima na 25 kGy,
- toplotnom tretmanu na temperaturi od najmanje 80°S u celokupnoj masi,
- tretmanu kojim se vrši promena pH vrednosti na vrednost 5 u trajanju od dva sata,

3) se upakuju u zatvorena nepropustiva originalna pakovanja koja su jasno označena:

(1) tekstem: "KRV I PROIZVODI OD KRVI KONJA, NIJE ZA ISHRANU LJUDI I ŽIVOTINJA",

(2) veterinarskim kontrolnim brojem objekta u kojem je krv sakupljana.

v) Higijenski uslovi za kožu papkara i kopitara

Član 53.

Obrađena koža papkara i kopitara, u smislu ovog pravilnika, jeste koža koja se proizvodi primenom nekog od sledećih tretmana:

1) sušenja;

2) vlažnog, odnosno suvog soljenja, najmanje 14 dana pre otpreme;

- 3) soljenja sedam dana morskom solju uz dodatak 2% natrijum karbonata;
- 4) sušenja 42 dana na temperaturi od najmanje 20°S ili
- 5) konzervisanja postupkom koji daje iste efekte kao tretman iz tač. 1) do 4) ovog stava, osim štavljenja.

Član 54.

Obrađena koža papkara i kopitara stavlja se u promet ako:

- 1) potiče od životinja iz člana 8. ovog pravilnika;
- 2) je koža obrađena u skladu sa članom 53. ovog pravilnika;
- 3) pošiljka nije došla u dodir sa drugim proizvodima životinjskog porekla, odnosno sa životinjama za koje postoji sumnja na zaraznu bolest ili je dijagnostikovana zarazna bolest životinja.

Član 55.

Sveža, odnosno hladena koža papkara i kopitara stavlja se u promet ako:

- 1) je dobijena od životinja iz člana 8. ovog pravilnika, i to:
 - (1) papkara koji potiču sa gazdinstva na kojem u poslednjih 30 dana nije dijagnostikovana slinavka i šap, kao ni u krugu poluprečnika od 10 km,
 - (2) svinja koje potiču sa gazdinstva na kojem u poslednjih 30 dana nije dijagnostikovana vezikularna bolest svinja, odnosno u poslednjih 40 dana klasična ili afrička kuga svinja, i oko koga u krugu poluprečnika od 10 km u poslednjih 30 dana nije bilo slučaja ovih bolesti,
 - (3) životinja u klanici za koje je, na osnovu pregleda koji je obavljen u okviru 24 sata pre klanja životinje, dozvoljeno klanje i koje nisu pokazale znake zaraznih bolesti slinavke i šapa, kuge goveda, klasične kuge svinja, afričke kuge svinja ili vezikularne bolesti svinja;
- 2) su preduzete preventivne mere za sprečavanje naknadnog zagađenja patogenim uzročnicima.

g) Higijenski uslovi za lovačke trofeje

Član 56.

Lovački trofeji koji se isključivo sastoje od kostiju, rogova, papaka, kopita, kandži i zuba proizvode se tako što se sporedni proizvodi životinjskog porekla za proizvodnju trofeja potapaju u ključalu vodu u kojoj se drže u vremenskom periodu koji je potreban da se odstrane sve materije koje nisu kosti, rogovi, papci, kopita, kandže i zubi.

Lovački trofeji koji se isključivo sastoje od rogova jelena proizvode se tako što se lobanja jelena potapa u ključalu vodu u kojoj se drži u vremenskom periodu koji je potreban da se odstrane sve materije koje nisu kosti ili zubi.

Posle postupka obrade iz st. 1. i 2. ovog člana lovački trofeji dezinfikuju se odgovarajućim dezinfekcionim sredstvom, a u slučaju materijala koji se sastoji samo od kosti, vodonik peroksidom.

Lovački trofeji koji su dezinfikovani u skladu sa stavom 3. ovog člana pakuju se u posebnu prozirnu ambalažu koja sprečava naknadno zagađenje, uz preduzimanje potrebnih mera za sprečavanje zagađenja kontaktom sa drugim proizvodima životinjskog porekla.

Član 57.

Lovački trofeji koji se sastoje isključivo od kože proizvode se primenom nekog od sledećih tretmana, i to tretmana:

- 1) sušenja;
- 2) suvog, odnosno vlažnog soljenja najmanje 14 dana pre otpreme ili
- 3) konzerviranja drugim postupkom obrade, osim štavljenja, kojim se postižu isti efekti kao tretmanom iz tač. 1) i 2) ovog stava.

Posle postupka obrade iz stava 1. ovog člana, uz preduzimanje potrebnih mera za sprečavanje zagađenja kontaktom sa drugim proizvodima životinjskog porekla, vrši se pakovanje u posebnu prozirnu ambalažu koja sprečava naknadno zagađenje.

Član 58.

Lovački trofeji dobijeni od papkara, kopitara i ptica, koji nisu prošli kompletan postupak prepariranja koji obezbeđuje njihovu održivost na sobnoj temperaturi, treba da:

- 1) potiču od životinja iz područja na kome nisu na snazi mere za sprečavanje širenja, suzbijanje i iskorenjivanje zaraznih bolesti životinja na koje su ove vrste životinja prijemčive ili
- 2) su proizvedeni u skladu sa higijenskim uslovima za proizvodnju lovačkih trofeja iz čl. 56. i 57. ovog pravilnika, ako potiču iz područja na kome su na snazi mere za sprečavanje širenja, suzbijanje i iskorenjivanje zaraznih bolesti životinja na koje su ove vrste životinja prijemčive.

d) Higijenski uslovi za vunu, dlaku, čekinje svinja, perje i delove perja

Član 59.

Neprerađena vuna, dlake, čekinje svinja, perje i delovi perja stavljaju se u promet pod uslovom da:

- 1) su dobijeni od životinja iz člana 8. ovog pravilnika;
- 2) se prevoze u suvom stanju u zatvorenom čvrstom pakovanju.

Tretirano perje i delovi perja stavljaju se u promet pod uslovom da se u objektu za tretiranje perja, perje tretira na temperaturi od najmanje 100°S u trajanju od najmanje 30 minuta.

Izuzetno od stava 1. ovog člana, neprerađeno perje i delovi perja koji se prevoze iz objekta za klanje direktno u objekat za preradu stavljaju se u promet ako:

- 1) su preduzete potrebne mere za sprečavanje širenja zaraznih bolesti životinja;
- 2) se prevoz obavlja u nepropusnim kontejnerima, odnosno vozilima koji se se dezinfikuju posle svake upotrebe.

Član 60.

Odredbе člana 59. ovog pravilnika ne primenjuju se na ukrasno perje, odnosno perje koje putnici nose sa sobom ili se nalazi u pošiljkama za fizička lica, a koje je namenjeno isključivo za sopstvene potrebe.

Član 61.

Čekinje svinja ne mogu se stavljati u promet ako potiču iz regiona u kojima je afrička kuga svinja endemska bolest, osim čekinja svinja koje su:

- 1) kuvane, obojene ili izbeljene ili
- 2) podvrgnute nekoj drugoj obradi koja sa sigurnošću uništava patogene uzročnike zaraznih bolesti, osim industrijskog pranja, uz obaveznu evidenciju koja sadrži podatke na osnovu kojih se potvrđuju efekti obrade.

đ) Higijenski uslovi za proizvode pčelarstva

Član 62.

Proizvodi pčelarstva namenjeni isključivo za upotrebu u pčelarstvu stavljaju se u promet ako ne potiču iz područja u kojem su na snazi mere za sprečavanje širenja, suzbijanje i iskorenjivanje zaraznih bolesti životinja, i to:

- 1) Američke kuge pčelinjeg legla (*Paenibacillus larvae larvae*), osim ako se, na osnovu analize rizika, rizik oceni kao zanemarljiv, u kom slučaju proizvod može da se koristi samo na tom području, uz preduzimanje potrebnih mera koje obezbeđuju da ne dođe do širenja bolesti;
- 2) Akaroze (*Acarapis woodi*);
- 3) *Aethina tumida*;
- 4) *Tropilaeos* (*Tropilaeops* spp.).

e) Higijenski uslovi za kosti i proizvode od kostiju, osim koštanog brašna, rogove i proizvode od rogova, osim brašna od rogova, papke i kopita i proizvode od papaka i kopita, osim brašna od papaka i kopita

Član 63.

Kosti i proizvodi od kostiju, osim koštanog brašna, rogovi i proizvodi od rogova, osim brašna od rogova, papci i kopita i proizvodi od papaka i kopita, osim brašna od papaka i kopita, koji nisu namenjeni za proizvodnju hrane za životinje, organskih đubriva i oplemenjivača zemljišta, koriste se za proizvodnju tehničkih proizvoda ako su osušeni i nisu hlađeni, odnosno zamrznuti i ako je ispunjen neki od sledećih uslova, i to:

- 1) ako potiču od zdravih životinja zaklanih u objektu za klanje životinja;
- 2) ako su sušeni 42 dana na prosečnoj temperaturi od najmanje 20°S;
- 3) ako su pre sušenja sat vremena podvrgnuti zagrevanju na temperaturi od najmanje 80°S koja je postignuta u celokupnoj masi;
- 4) ako su pre sušenja sat vremena spaljivani do pepela na temperaturi od najmanje 800°S koja je postignuta u celokupnoj masi, ili
- 5) ako su pre sušenja najmanje sat vremena podvrgnuti procesu kiseljenja pri kojem se pH vrednost celokupne mase održava do 6.

Član 64.

Rogovi i proizvodi od rogova, osim brašna od rogova, papci, kopita i proizvodi od papaka i kopita, osim brašna od papaka i kopita, koriste se za proizvodnju organskih đubriva i oplemenjivača zemljišta, pod uslovom da:

- 1) potiču od životinja:
 - (1) koje su zaklane u klanici, a za koje je na osnovu pregleda pre klanja dozvoljeno klanje za ishranu ljudi,
 - (2) koje ne pokazuju znake zaraznih bolesti koje se mogu preneti na ljude ili životinje;
- 2) su sat vremena podvrgnuti zagrevanju na temperaturi od najmanje 80°S koja je postignuta u celokupnoj masi;
- 3) prilikom uklanjanja rogova sa glave životinje nije otvorena kranijalna šupljina;
- 4) su prilikom prerade, skladištenja ili prevoza preduzete mere za sprečavanje unakrsne kontaminacije;
- 5) su upakovani u nova pakovanja ili kontejnere, odnosno prevoženi u kamionima ili kontejnerima za rinfuz, koji su pre utovara oprani i dezinfikovani;
- 6) je na pakovanju, odnosno kontejneru navedeno sledeće:
 - (1) vrsta proizvoda (rogovi, proizvodi od rogova, papci i kopita, proizvodi od papaka i kopita),
 - (2) oznaka: "NIJE ZA ISHRANU LJUDI I ŽIVOTINJA",
 - (3) naziv i adresa odobrenog objekata za tehničke proizvode, odnosno objekta za skladištenje u koji se otprema pošiljka.

ž) Higijenski uslovi za topljenu mast od materijala Kategorije 2 koja je namenjena za preradu u objektu za preradu topljene masti

Član 65.

Topljena mast dobijena od materijala Kategorije 2 koja je namenjena za preradu u objektu za preradu topljene masti proizvodi se primenom neke od osnovnih metoda prerade koje su propisane ovim pravilnikom, osim Metode prerade 6.

Topljena mast dobijena od preživara treba da bude prečišćena tako da ukupna količina nerastvorljive nečistoće ne prelazi 0,15% ukupne težine.

z) Higijenski uslovi za derivate topljene masti

Član 66.

Topljena mast dobijena od materijala Kategorije 2 prilikom proizvodnje derivata topljene masti podvrgava se nekom od sledećih tretmana, i to:

1) tretmanu transesterifikacije ili hidrolize na temperaturi od najmanje 200°S i pod odgovarajućim pritiskom, u trajanju od 20 minuta (glicerol, masne kiseline i esteri);

2) tretmanu saponifikacije sa NaOH 12M (glicerol i sapun), i to:

(1) u šaržnom sistemu na temperaturi od 95°S, u trajanju od tri sata, ili

(2) u kontinuiranom sistemu na temperaturi od 140°S, pod pritiskom od 2 bara (2000 hPa), u trajanju od osam minuta.

5. Higijenski uslovi za tehničke proizvode i druge proizvode koji se primenjuju preko zemljišta

a) Higijenski uslovi za neprerađen stajnjak

Član 67.

Neprerađen stajnjak, izuzev stajnjaka poreklom od živine i konja i guano, stavlja se u promet ako potiče iz oblasti koje nisu pod merama za sprečavanje širenja, suzbijanje i iskorenjivanje zaraznih bolesti životinja zbog pojave naročito opasnih zaraznih bolesti.

Neprerađen stajnjak iz stava 1. ovog člana stavlja se u promet pod uslovom da se:

1) primenjuje preko zemljišta, uzimajući u obzir poreklo stajnjaka, mesto isporuke i zdravlje i bezbednost životinja;

2) prerađuje u odobrenom objektu za proizvodnju tehničkih proizvoda, biogasa, odnosno komposta.

Neprerađeni stajnjak poreklom od živine stavlja se u promet ako:

1) potiče iz oblasti koja nije pod merama za sprečavanje širenja, suzbijanja i iskorenjivanja zaraznih bolesti životinja zbog pojave bolesti Newcastle, odnosno avijarne influence;

2) potiče iz jata koje nije vakcinisano protiv bolesti Newcastle, a mesto isporuke neprerađenog stajnjaka je oblast koja ima status nevakcinisanja protiv bolesti Newcastle.

b) Higijenski uslovi za prerađeni stajnjak i proizvode od prerađenog stajnjaka

Član 68.

Prerađeni stajnjak i proizvodi od prerađenog stajnjaka stavljaju se u promet ako:

1) potiču iz objekata za proizvodnju tehničkih proizvoda, biogasa, odnosno komposta;

2) su podvrgnuti postupku toplotnog tretmana na temperaturi od najmanje 70°S u trajanju od najmanje 60 minuta i tretmanu za redukciju sporulirajućih bakterija i toksičnih formi;

3) su skladišteni u dobro zatvorenim i izolovanim silosima ili odgovarajuće zatvorenim pakovanjima (plastične vreće i dr.) na način da naknadno zagađenje, odnosno sekundarna infekcija i vlaga budu svedene na minimum;

4) reprezentativni uzorci prerađenog stajnjaka i proizvoda od prerađenog stajnjaka uzeti u toku proizvodnje ili odmah posle proizvodnog procesa u objektu, u cilju praćenja proizvodnog procesa, odgovaraju mikrobiološkim standardima datim u Prilogu 5 - Mikrobiološki standardi prerađenog stajnjaka, koji je odštampan uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni deo.

Izuzetno, na zahtev podnosioca zahteva, a po odobrenju nadležnog organa umesto uslova iz stava 1. tačka 2) ovog člana, na prerađeni stajnjak i proizvode od prerađenog stajnjaka primenjuju se uslovi ako podnosilac zahteva dokaže da se tim uslovima biološki rizici svode na najmanju moguću meru, uključujući validaciju, koja se sprovodi na sledeći način:

1) utvrđivanjem i analizom mogućih opasnosti, uključujući uticaj ulaznog materijala, na osnovu celokupnog opisa uslova prerade, ocena rizika, kojom se utvrđuje kako se u praksi postiču određeni uslovi prerade u redovnim i vanrednim situacijama;

2) validacijom predviđenog procesa:

(1) merenjem smanjenja preživljavanja (viabilnosti)/infektivnosti endogenih indikator – organizma, tokom postupka, pri čemu taj indikator:

– je stalno prisutan u sirovini u velikom broju,

– nije manje otporan na primenjeni postupak toplotne obrade sa letalnim ishodom, ali nije ni znatno otporniji od patogenih organizama za čije se praćenje koristi,

– je relativno lako odrediv njegov broj, identifikovati ga i potvrditi, ili

(2) merenjem smanjenja preživljavanja (viabilnosti)/infektivnosti, tokom izloženosti, test organizma poznatih osobina ili virusa, koji su u polazni materijal uneseni odgovarajućim tesnim telom;

3) validacijom iz tačke 2) ovog stava dokazuje se da se postupkom postiže opšte smanjenje rizika, i to:

(1) kod toplotnih i hemijskih postupaka:

- smanjenje *Enterococcus faecalis* ili *Salmonella* Senftenberg za 5 log₁₀ (775W, H₂S negativno),
- smanjenje titra infektivnosti virusa otpornih na toplotu, kao što je parvovirus, za najmanje 3 log₁₀ kada su utvrđeni kao značajna opasnost,

(2) kod hemijskih postupaka i smanjenje otpornih parazita, kao što su jaja *Ascaris* sp., za najmanje 99,9% (3 log₁₀) u životnim fazama,

4) izradom potpunog programa kontrole, radi praćenja rada objekta, uključujući postupke za praćenje procesa sa parametrima koji se koriste u objektu, kao i drugim kritičnim kontrolnim tačkama, koji se beleže i čuvaju;

5) merama kojima se osigurava neprekidno praćenje i nadzor nad parametrima postupka koji su utvrđeni u programu kontrole, pri radu objekta.

Ako prerađeni stajnjak i proizvodi od prerađenog stajnjaka ne ispunjavaju higijenske uslove iz st. 1. i 2 ovog člana, na takav stajnjak, odnosno proizvode primenjuju se higijenski uslovi za neprerađeni stajnjak iz člana 67. ovog pravilnika.

v) Higijenski uslovi za organska đubriva i oplemenjivače zemljišta, osim stajnjaka

Član 69.

U proizvodnji organskih đubriva i oplemenjivača zemljišta koristi se isključivo materijal Kategorije 2 i materijal Kategorije 3.

Organska đubriva i oplemenjivači zemljišta, koji sadrže mesno-koštano brašno Kategorije 2, odnosno prerađen protein životinjskog porekla treba da sadrže 20% CaO (kalcijum oksid), koji je u vidu granulata.

Organska đubriva i oplemenjivači zemljišta proizvode se u objektima za preradu materijala Kategorije 2 i materijala Kategorije 3 i u objektima za proizvodnju tehničkih proizvoda, koji su odobreni za proizvodnju organskih đubriva i oplemenjivača zemljišta.

Uzorci organskih đubriva i oplemenjivača zemljišta uzeti tokom skladištenja ili neposredno pre isporuke iz objekata za proizvodnju, a pre korišćenja na zemljištu, treba da budu u skladu sa sledećim mikrobiološkim standardima, i to:

- 1) mikrobiološkim standardom iz Priloga 2, u slučaju komposta i rezidua prilikom proizvodnje biogasa;
- 2) mikrobiološkim standardom iz Priloga 3, u slučaju prerađenog proteina životinjskog porekla, odnosno prerađenih proizvoda od materijala Kategorije 2.

Član 70.

Organska đubriva i oplemenjivači zemljišta koji su proizvedeni u skladu sa higijenskim uslovima iz ovog pravilnika pakuju se, skladište, prevoze, deklariraju i obeležavaju, primenjuju, stavljaju u promet i evidentiraju u skladu sa zakonom kojim se uređuju sredstva za ishranu bilja i oplemenjivači zemljišta.

Član 71.

Deklaracija organskih đubriva i oplemenjivača zemljišta, pored uslova koje mora da ispunjava u skladu sa zakonom kojim se uređuju sredstva za ishranu bilja i oplemenjivači zemljišta, treba da sadrži i čitak i vidljivo istaknut tekst: "ORGANSKO ĐUBRIVO I OPLEMENJIVAČ ZEMLJIŠTA/SPREČITI PRISTUP FARMSKI UZGAJANIM ŽIVOTINJAMA TRETIRANOM ZEMLJIŠTU 90 DANA OD DANA PRIMENE".

Član 72.

Na površinama na kojima farmski uzgajane životinje imaju pristup prerađeni proizvodi koji su dobijeni u odobrenim objektima za preradu ne mogu se neposredno primeniti kao organsko đubrivo i oplemenjivač zemljišta.

Organska đubriva i oplemenjivači zemljišta koji su upisani u Registar sredstava za ishranu bilja i oplemenjivača zemljišta, koji se vodi u skladu sa zakonom kojim se uređuju sredstva za ishranu bilja i oplemenjivači zemljišta, mogu se primeniti na zemljište ako je:

- 1) preko organskog đubriva i oplemenjivača zemljišta nanesen sloj zemlje tako da u potpunosti prekriva sloj organskog đubriva i oplemenjivača zemljišta;
- 2) obezbeđeno da farmski uzgajane životinje nemaju pristup zemljištu na kome je primenjeno organsko đubrivo i oplemenjivači zemljišta 90 dana od dana poslednje primene, kao i ako se trava, odnosno druge biljne vrste sa ove površine ne koriste u ishrani farmski uzgajanih životinja.

Član 73.

Ako je od poslednje primene organskog đubriva i oplemenjivača zemljišta proteklo 90 dana, životinje mogu imati pristup zemljištu, odnosno trava i druge biljne vrste sa ove površine mogu se koristiti u ishrani farmski uzgajanih životinja, ako ne postoji rizik za zdravlje životinja i javno zdravlje.

IV. NAČIN UTOVARA, PRETOVARA I ISTOVARA

Član 74.

Utovar, pretovar, istovar i prevoz sporednih proizvoda životinjskog porekla i dobijenih proizvoda, osim prevoza kuhinjskog otpada materijala Kategorije 3 i neprerađenog stajnjaka koji se obavlja između dva mesta na istom gazdinstvu ili između gazdinstva i korisnika, obavlja se na način kojim se obezbeđuje da materijal Kategorije 1, materijal Kategorije 2 i materijal Kategorije 3, kao i dobijeni proizvodi, budu na odgovarajući način obeleženi i držani odvojeno i prepoznatljivo.

Prilikom utovara, pretovara, istovara i prevoza, sporedni proizvodi životinjskog porekla, osim kuhinjskog otpada materijala

Kategorije 3, kao i dobijeni proizvodi, vozila, kontejneri i druga ambalaža treba da budu obeleženi na način koji je dat je Prilogu 6 - Način obeležavanja, koji je odštampan uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni deo (u daljem tekstu Prilog 6).

Član 75.

U objektima u kojima nastaju sporedni proizvodi životinjskog porekla, osim kuhinjskog otpada materijala Kategorije 3, treba da bude obebeđen, u zavisnosti od kapaciteta objekta, odgovarajući broj kontejnera za sakupljanje i skladištenje, koji se mogu po potrebi zaključavati i koji su obeleženi na način koji je dat u Prilogu 6.

Ako se u istom kontejneru sakuplja, skladišti i prevozi materijal Kategorije 1 pomešan sa materijalom Kategorije 2 ili materijalom Kategorije 3 ili sa obe kategorije, kontejner se obeležava na način koji je propisan za obeležavanje materijala Kategorije 1, a ako se u istom kontejneru sakuplja, skladišti i prevozi materijal Kategorije 2 pomešan sa materijalom Kategorije 3, kontejner se obeležava na način koji je propisan za obeležavanje materijala Kategorije 2.

Sakupljanje i skladištenje sporednih proizvoda životinjskog porekla može se obavljati isključivo u međuobjektima, u zavisnosti od kategorije materijala, i to:

- 1) za materijal Kategorije 1, u međuobjektima za materijal Kategorije 1;
- 2) za materijal Kategorije 2, osim stajnjaka, u međuobjektima za materijal Kategorije 2;
- 3) za materijal Kategorije 3, u međuobjektima za materijal Kategorije 3.

Skladištenje dobijenih proizvoda vrši se isključivo u objektima za skladištenje.

Član 76.

Kuhinjski otpad materijala Kategorije 3 sakuplja se i prevozi na način da ne ugrožava zdravlje ljudi i životnu sredinu, naročito vodu, vazduh, biljke, životinje i mesta od posebnog javnog interesa i ne uzrokuje buku, odnosno neprijatne mirise.

Član 77.

Sporedni proizvodi životinjskog porekla, osim kuhinjskog otpada materijala Kategorije 3 i neprerađenog stajnjaka koji se prevozi između dva mesta na istom gazdinstvu ili između gazdinstva i korisnika, i dobijeni proizvodi sakupljaju se i prevoze u zapečaćenom novom pakovanju ili u nepropusnim kontejnerima sa poklopcem, odnosno vozilima sa istim karakteristikama.

Vozila i kontejnere za višekratnu upotrebu, kao i opremu i pribor koji dolaze u dodir sa sporednim proizvodima životinjskog porekla i dobijenim proizvodima potrebno je:

- 1) očistiti i osušiti pre upotrebe;
- 2) održavati ih čistim;
- 3) očistiti, oprati i dezinfikovati posle svake upotrebe.

Radi sprečavanja unakrsnog zagađenja, u kontejnerima za višekratnu upotrebu sakuplja se, prevozi i skladišti ista kategorija sporednih proizvoda životinjskog porekla ili dobijenih proizvoda.

Materijal za pakovanje sporednih proizvoda životinjskog porekla i dobijenih proizvoda za jednokratnu upotrebu spaljuje se ili na drugi način uništava, u skladu sa propisima kojima se uređuje zaštita životne sredine.

Član 78.

Prevoz sporednih proizvoda životinjskog porekla, osim kuhinjskog otpada materijala Kategorije 3 i neprerađenog stajnjaka koji se prevozi između dva mesta na istom gazdinstvu ili između gazdinstva i korisnika, obavlja se pod odgovarajućim temperaturnim uslovima, kako bi se sprečio rizik za zdravlje životinja i ljudi.

Pre preuzimanja materijala Kategorije 3 koji je namenjen za proizvodnju hrane za životinje ili hrane za kućne ljubimce, taj materijal tokom njegovog skladištenja i prevoza treba da bude u ohlađenom stanju od najmanje +4°C ili zamrznut.

Ako za materijal nisu obezbeđeni temperaturni uslovi iz stava 2. ovog člana, taj materijal treba da se preradi u roku od 24 sata od isporuke.

Član 79.

Posle završetka utovara sporednih proizvoda životinjskog porekla i dobijenih proizvoda izdaje se potvrda o isporuci, u najmanje tri primerka, od čega je jedan primerak original koji prati pošiljku tokom prevoza i zadržava je primalac, a ostali primerci su kopije, čiji jedan primerak zadržava isporučilac, a drugi primerak zadržava prevoznik, a koja naročito sadrži:

- 1) serijski broj potvrde i datum isporuke;
- 2) ime, adresu i veterinarski kontrolni broj isporučioaca;
- 3) ime, adresu i veterinarski kontrolni broj primaoca;
- 4) ime i adresu prevoznika, vrstu prevoznog sredstva, registarski broj vozila, odnosno ime broda, odnosno broj leta;
- 5) podatke o kategoriji i količini sporednih proizvoda životinjskog porekla i, ako ima, broj ušne markice za goveda, kao i vrsti pakovanja, a za dobijene proizvode i broj šarže;
- 6) podatke za identifikaciju pošiljke koji se odnose na:
 - (1) temperaturu (bez temperaturnog režima, ohlađeno, zamrznuto),
 - (2) vrstu pošiljke (sporedni proizvodi životinjskog porekla, dobijeni proizvodi),
 - (3) način prerade,
 - (4) namenu pošiljke (za ishranu životinja, za tehničke namene, za druge namene, u kom slučaju navesti koje su to namene);
- 7) vrstu i broj životinja i opis materijala;
- 8) izjavu isporučioaca kojom potvrđuje da je na kontejneru, kartonu i drugoj vrsti pakovanja navedeno sledeće:
 - (1) kategorija sporednih proizvoda životinjskog porekla,
 - (2) kategorija sporednih proizvoda životinjskog porekla od kojih je proizvod dobijen, ako se radi o prerađenim proizvodima,

- (3) tekst: "NIJE ZA ISHRANU Ljudi", ako se radi o materijalu Kategorije 3,
- (4) tekst: "NIJE ZA ISHRANU ŽIVOTINJA", ako se radi o materijalu Kategorije 2, osim stajnjaka i sadržaja digestivnog trakta, i od njih dobijenih proizvoda,
- (5) tekst: "ZA ISHRANU" (dopunjeno nazivom vrste životinja za čiju ishranu je pošiljka namenjena), ako se radi o materijalu Kategorije 2 koji se, u skladu sa ovim pravilnikom, može koristiti za ishranu životinja,
- (6) tekst: "STAJNjAK", ako se radi o stajnjaku i sadržaju digestivnog trakta,
- (7) tekst: "SAMO ZA UNIŠTENJE", ako se radi o materijalu Kategorije 1 i dobijenim proizvodima od materijala Kategorije 1,
- (8) tekst: "SAMO ZA MEDICINSKU UPOTREBU/IN VITRO DIJAGNOSTIKU/LABORATORIJSKE REAGENSE", ako se radi o međuproizvodima,
- (9) tekst: "ŽELATIN ZA ISHRANU ŽIVOTINJA", ako se radi o želatinu,
- (10) tekst: "KOLAGEN ZA ISHRANU ŽIVOTINJA", ako se radi o kolagenu,
- (11) za sirovu hranu za kućne ljubimce, tekst: "HRANA SAMO ZA KUĆNE LJUBIMCE",
- (12) tekst: "KRV I PROIZVODI OD KRVI KONJA, NIJE ZA ISHRANU Ljudi I ŽIVOTINJA", ako se radi o proizvodima od krvi konja,
- (13) za rogove, proizvode od rogova, papke i kopita i proizvode od papaka i kopita, tekst: "NIJE ZA ISHRANU Ljudi I ŽIVOTINJA",
- (14) tekst: "ORGANSKO ĐUBRIVO I OPLEMENJIVAČ ZEMLjIŠTA/SPREČITI PRISTUP FARMSKI UZGAJANIM ŽIVOTINJAMA TRETIRANOM ZEMLjIŠTU 90 DANA OD DANA PRIMENE", ako se radi o organskom đubrivu i oplemenjivačima zemljišta;
- 9) izjavu isporučioa kojom se potvrđuje da su sporedni proizvodi životinjskog porekla, odnosno dobijeni proizvodi upakovani u nova nepropusna pakovanja ili da se prevoze upakovani zbirno u pokrivenim, nepropusnim kontejnerima, kamionima ili drugim prevoznim sredstvima koja su pre upotrebe očišćena, oprana, dezinfikovana i suva;
- 10) da pošiljka nije bila u kontaktu sa proizvodima životinjskog porekla, odnosno životinjama koji su predstavljali rizik za širenje zaraznih bolesti;
- 11) da su preduzete sve preventivne mere da se spreči kontaminacija sporednih proizvoda životinjskog porekla i dobijenih proizvoda patogenim mikroorganizmima, kao i unakrsna kontaminacija između različitih kategorija materijala;
- 12) izjavu prevoznika kojom se potvrđuje da se prevoz pošiljke vrši u temperaturnim uslovima koji onemogućavaju nastanak rizika za zdravlje životinja i javno zdravlje i da su sporedni proizvodi životinjskog porekla, odnosno dobijeni proizvodi upakovani u nova nepropusna pakovanja ili da se prevoze upakovani zbirno u pokrivenim, nepropusnim kontejnerima, kamionima ili drugim sredstvima prevoza koji su pre upotrebe očišćeni, oprani, dezinfikovani i suvi i da su preduzete preventivne mere da se za vreme prevoza spreči kontaminacija sporednih proizvoda životinjskog porekla i dobijenih proizvoda patogenim mikroorganizmima, kao i unakrsna kontaminacija između različitih kategorija materijala;
- 13) potpis isporučioa, odnosno prevoznika koji treba da bude u boji koja je različita od boje slova teksta potvrde o isporuci.

Član 80.

Prilikom preuzimanja sporednih proizvoda životinjskog porekla i dobijenih proizvoda izdaje se potvrda o preuzimanju, u najmanje tri primerka, od čega je jedan primerak original koji prati pošiljku tokom prevoza i zadržava je primalac, a ostali primerci su kopije, čiji jedan primerak zadržava isporučilac, a drugi primerak zadržava prevoznik, a koja naročito sadrži:

- 1) serijski broj potvrde o preuzimanju i datum preuzimanja;
- 2) ime, adresu i, ako je primenjivo, veterinarski kontrolni broj isporučioa;
- 3) serijski broj potvrde o isporuci, ako je primenjivo;
- 4) registarski broj vozila;
- 6) podatke o kategoriji i količini sporednih proizvoda životinjskog porekla, vrsti i broju životinja i broj ušne markice za goveda, u slučaju kada se ne izdaje potvrda o isporuci;
- 7) potpis lica koje preuzima proizvode, koji treba da bude u boji koja je različita od boje slova teksta potvrde o preuzimanju.

V. VETERINARSKO-SANITARNI USLOVI ZA IZGRADNJU OBJEKATA ZA SAKUPLJANJE, PRERADU I UNIŠTAVANJE SPOREDNIH PROIZVODA ŽIVOTINJSKOG POREKLA

1. Veterinarsko-sanitarni uslovi za izgradnju međuobjekta za materijal Kategorije 1 i materijal Kategorije 2 i međuobjekata za materijal Kategorije 3

Član 81.

Veterinarsko-sanitarni uslovi za izgradnju međuobjekta za materijal Kategorije 1 i materijal Kategorije 2 i međuobjekata za materijal Kategorije 3 su:

- 1) da je dovoljno udaljen i odvojen od javnih puteva i drugih objekata, kao što su objekti za klanje životinja;
- 2) da je izgrađen na način da se obezbedi potpuna odvojenost materijala Kategorija 1 i materijala Kategorije 2 od materijala Kategorije 3, od njihovog prijema do otpreme;
- 3) da ima natkriven prostor za prijem sporednih proizvoda životinjskog porekla;
- 4) da je izgrađen na način da se lako čisti, pere i dezinfikuje, a podovi i slivnici da su postavljeni tako da se omogući i lako oticanje tečnosti;
- 5) da ima izgrađene i opremljene prostorije za smeštaj i presvlačenje radnika, toalete i kupatila;
- 6) da ima obezbeđenu zaštitu od štetočina, kao što su insekti, glodari i ptice;
- 7) da ima sistem za prečišćavanje otpadnih voda koji obezbeđuje higijenske uslove;
- 8) da ima skladišne prostorije za skladištenje sporednih proizvoda životinjskog porekla na temperaturi koja obezbeđuje da sporedni proizvodi životinjskog porekla budu ohlađeni na najmanje +4°C, opremu za održavanje i regulaciju temperature i za praćenje i beleženje postignute temperature;

9) da ima obezbeđeno opremljeno mesto za čišćenje, pranje i dezinfekciju kontejnera ili posuda u kojima se dopremaju sporedni proizvodi životinjskog porekla, kao i vozila kojima se prevoze, izuzev brodova;

10) da na odgovarajućem mestu ima obezbeđenu dezinfekciju točkova vozila kojom se obezbeđuje da posle obavljene dezinfekcije točkova nije moguće iznošenje patogena iz kruga objekta.

2. Veterinarsko-sanitarni uslovi za izgradnju objekta za preradu materijala Kategorije 1 i materijala Kategorije 2

Član 82.

Veterinarsko-sanitarni uslovi za izgradnju objekta za preradu materijala Kategorije 1 i materijala Kategorije 2 su:

1) da je izgrađen na način da se obezbedi potpuna odvojenost materijala Kategorije 1 od materijala Kategorije 2, od prijema sirovog materijala do otpreme dobijenih prerađenih proizvoda;

2) da nije na istom mestu na kome se nalazi objekat za klanje životinja i proizvodnju hrane životinjskog porekla, a, izuzetno, ako se nalazi na istom mestu na kome se nalazi objekat za klanje životinja i proizvodnju hrane životinjskog porekla, da je obezbeđeno da je rizik za javno zdravlje i zdravlje životinja od objekta za preradu sporednih proizvoda životinjskog porekla umanjen tako što:

(1) je objekat za preradu fizički odvojen od objekta za klanje životinja i proizvodnju hrane životinjskog porekla, po mogućnosti da je u posebnoj zgradi,

(2) je instaliran konvejski sistem koji povezuje objekat za preradu i objekat za klanje životinja, odnosno proizvodnju hrane životinjskog porekla, ako na drugi način nije rešena isporuka sporednih proizvoda životinjskog porekla iz tih objekata,

(3) objekat za preradu ima odvojen ulaz, prijemni deo, opremu i izlaz,

(4) je obezbeđeno da zaposleni koji obavljaju poslove u objektu za preradu ne obavljaju poslove u objektu za klanje životinja i proizvodnju hrane životinjskog porekla, osim ako su preduzete mere u skladu sa prethodno utvrđenim postupkom za sprečavanje širenja rizika koji nastaje kao posledica obavljanja poslova u ovim objektima;

3) da ima odgovarajuće odvojen čist od nečistog dela. Nečist deo treba da je izgrađen na način da se lako čisti, pere i dezinfikuje i da ima natkriven prostor za prijem sporednih proizvoda životinjskog porekla, i ako je potrebno da ima opremu za usitnjavanje sporednih proizvoda životinjskog porekla i prenos usitjenih sporednih proizvoda životinjskog porekla u jedinicu za preradu;

4) da su podovi i slivnici postavljeni tako da se olakša oticanje tečnosti;

5) da ima izgrađene i opremljene prostorije za smeštaj i presvlačenje zaposlenih, toalete i kupatila;

6) da ima dovoljan proizvodni kapacitet za proizvodnju tople vode i vodene pare za preradu sporednih proizvoda životinjskog porekla;

7) oprema u kojoj se primenjuje toplotni tretman treba da ima:

(1) uređaje za merenje i praćenje temperature, vremena i kada je to potrebno, pritiska vodene pare na kritičnim tačkama,

(2) uređaje za stalno beleženje rezultata merenja iz podtačke (1) ove tačke,

(3) odgovarajući sigurnosni sistem za sprečavanje nedovoljnog zagrevanja;

8) između dela objekta gde se obavlja istovar dopremljenog materijala i dela objekta za preradu i skladištenje gotovog proizvoda treba da postoji jasna odvojenost, u cilju sprečavanja naknadnog zagađenja gotovog proizvoda dopremljenim sporednim proizvodima životinjskog porekla;

9) da ima odgovarajući prostor i opremu za čišćenje, pranje i dezinfekciju kontejnera ili posuda u kojima se dopremaju sporedni proizvodi životinjskog porekla, kao i vozila, osim brodova, kojima se oni prevoze, koji su na takvom mestu i tako uređeni da se izbegne svaki rizik naknadnog zagađenja prerađenih proizvoda;

10) na mestu napuštanja nečistog dela objekta za preradu treba da je obezbeđen potreban prostor i oprema za dezinfekciju točkova vozila;

11) da ima sopstvenu laboratoriju ili obezbeđeno korišćenje usluga eksterne laboratorije;

12) da ima sistem za prečišćavanje otpadnih voda sa predtretmanom koji podrazumeva postojanje instalirane opreme u vidu sita sa otvorima promera od najmanje 6 mm, odnosno procesa ili sistema koji obezbeđuje da čvrsti delovi u otpadnoj vodi koji prođu kroz ovaj proces ili sistem nisu veći od 6 mm, pri čemu celokupna količina otpadne vode iz objekata mora da prođe kroz predtretman, bez veštačkog usitnjavanja materijala;

13) da je obezbeđeno da neovlašćena lica i životinje nemaju pristup objektu za preradu.

3. Veterinarsko-sanitarni uslovi za izgradnju objekta za preradu materijala Kategorije 3

Član 83.

Veterinarsko-sanitarni uslovi za izgradnju objekta za preradu materijala Kategorije 3 su:

1) da se ne nalazi na istom mestu na kome se nalazi objekat za preradu materijala Kategorije 1 ili materijala Kategorije 2, osim ako se materijal Kategorije 3 prerađuje u odvojenoj zgradi ili u fizički odvojenom delu objekta;

2) da ima opremu za otkrivanje stranih materijala u dopremljenim sporednim proizvodima životinjskog porekla, kao što su ambalažni materijal, metal i slično;

3) da ima posebne prostorije za veterinarskog inspektora, opremljene odgovarajućom opremom, ako kapacitet prerade zahteva stalno ili povremeno prisustvo veterinarske inspekcije;

4) da nije na istom mestu na kome se nalazi objekat za klanje životinja i proizvodnju hrane životinjskog porekla, a izuzetno, ako se objekat za preradu nalazi na istom mestu na kome se nalazi objekat za klanje životinja i proizvodnju hrane životinjskog porekla, da je obezbeđeno da je rizik za javno zdravlje i zdravlje životinja od objekta za preradu sporednih proizvoda životinjskog porekla umanjen tako što:

(1) je objekat za preradu fizički odvojen od objekta za klanje životinja i proizvodnju hrane životinjskog porekla, po mogućnosti da je u posebnoj zgradi,

(2) je instaliran konvejski sistem koji povezuje objekat za preradu i objekat za klanje životinja, odnosno proizvodnju hrane životinjskog porekla, ako na drugi način nije rešena isporuka sporednih proizvoda životinjskog porekla iz tih objekata,

(3) objekat za preradu ima odvojen ulaz, prijemni deo, opremu i izlaz,

(4) je obezbeđeno da zaposleni koji obavljaju poslove u objektu za preradu ne obavljaju poslove u objektu za klanje životinja i proizvodnju hrane životinjskog porekla, osim ako su preduzete mere u skladu sa prethodno utvrđenim postupkom za sprečavanje širenja rizika koji nastaje kao posledica obavljanja poslova u ovim objektima;

5) da ima odvojen čist od nečistog dela. Nečist deo treba da je izgrađen na način da se lako čisti, pere i dezinfikuje i da ima natkriven prostor za prijem sporednih proizvoda životinjskog porekla, i ako je potrebno da postoji oprema za usitnjavanje sporednih proizvoda životinjskog porekla i prenos usitjenih sporednih proizvoda životinjskog porekla u jedinicu za preradu;

6) da su podovi i slivnici postavljeni tako da se olakša oticanje tečnosti;

7) da ima izgrađene i opremljene prostorije za smeštaj i presvlačenje zaposlenih, toalete i kupatila;

8) da ima dovoljan proizvodni kapacitet za proizvodnju tople vode i vodene pare za preradu sporednih proizvoda životinjskog porekla;

9) oprema u kojoj se primenjuje toplotni tretman treba da ima:

(1) uređaje za merenje i praćenje temperature, vremena i kada je to potrebno, pritiska vodene pare na kritičnim tačkama,

(2) uređaje za stalno beleženje rezultata merenja iz podtačke (1) ove tačke,

(3) odgovarajući sigurnosni sistem za sprečavanje nedovoljnog zagrevanja;

10) između dela objekta gde se obavlja istovar dopremljenog materijala i dela objekta za preradu i skladištenje gotovog proizvoda treba da postoji jasna odvojenost, u cilju sprečavanja naknadnog zagađenja gotovog proizvoda dopremljenim sporednim proizvodima životinjskog porekla;

11) da ima obezbeđeno odgovarajuće opremljeno mesto za čišćenje, pranje i dezinfekciju kontejnera ili posuda u kojima se dopremaju sporedni proizvodi životinjskog porekla, kao i vozila, osim brodova, kojima se oni prevoze;

12) na mestu napuštanja nečistog dela objekta za preradu treba da je obezbeđen potreban prostor i oprema za dezinfekciju točkova vozila;

13) da ima sistem za prečišćavanje otpadnih voda;

14) da je obezbeđeno da neovlašćena lica i životinje nemaju pristup objektu za preradu;

15) da ima sopstvenu laboratoriju ili obezbeđeno korišćenje usluga eksterne laboratorije.

4. Veterinarsko-sanitarni uslovi za izgradnju objekta za preradu sporednih proizvoda životinjskog porekla koji primenjuju alternativne metode prerade

Član 84.

Veterinarsko-sanitarni uslovi za izgradnju objekta za preradu sporednih proizvoda životinjskog porekla koji primenjuju alternativne metode prerade, u zavisnosti od alternativne metode prerade koja se u objektu primenjuje su:

1) da ima odgovarajući prostor, prostorije i opremu koja u potpunosti obezbeđuje da se sporedni proizvodi životinjskog porekla i dobijeni proizvodi bezbedno tretiraju počev od njihovog prijema;

2) da ima odgovarajuće prostore, prostorije i opremu za uništavanje neiskorišćenih sporednih proizvoda životinjskog porekla i dobijenih proizvoda;

3) da ima odgovarajuće prostore, prostorije i opremu za skladištenje ostataka iz proizvodnog procesa do njihovog uklanjanja, koje se vrši na način koji je dat u Prilogu 1.

Izuzetno od stava 1. tačka 2) ovog člana, ako objekat nema odgovarajuće prostore, prostorije i opremu za uništavanje neiskorišćenih sporednih proizvoda životinjskog porekla, odnosno dobijenih proizvoda, treba da je obezbeđeno da se ovi neiskorišćeni sporedni proizvodi životinjskog porekla, odnosno dobijeni proizvodi, unište u objektu za preradu sporednih proizvoda životinjskog porekla, odnosno objektu za spaljivanje ili kospaljivanje.

U slučaju "Bruks" gasifikacije, pored uslova iz st. 1. i 2. ovog člana, treba da je obezbeđeno i da svaka procesna jedinica ima dva rezervna gorionika i sekundarna fena, a sekundarna komora treba da je izgrađena tako da obezbeđuje zadržavanje gasova od najmanje dve sekunde na temperaturi od najmanje 950°S, pri čemu prirodan gas treba da je izvor toplote sekundarne komore.

5. Veterinarsko-sanitarni uslovi za izgradnju objekta za preradu topljene masti dobijene od materijala Kategorije 2 i materijala Kategorije 3

Član 85.

Veterinarsko-sanitarni uslovi za izgradnju objekta za preradu topljene masti dobijene od materijala Kategorije 2 i materijala Kategorije 3 su da ima odgovarajući prostor, prostorije i opremu koja u potpunosti obezbeđuje da se topljena mast bezbedno tretira počev od njenog prijema.

6. Veterinarsko-sanitarni uslovi za izgradnju objekta za proizvodnju biogasa i komposta

Član 86.

Veterinarsko-sanitarni uslovi za izgradnju objekta za proizvodnju biogasa su:

1) da ima prijemni deo u koji se doprema materijal za dalje tretiranje, koji je natkriven ili zatvoren prostor sa instaliranom potrebnom opremom u zavisnosti od toga da li se dopremljen materijal direktno unosi u jedinicu za pasterizaciju ili se skladišti do tretiranja;

2) da ima čisti deo u kome se ostaci fermentacije skladište i čuvaju, koji je fizički odvojen od prijemnog dela i prostora za čišćenje, pranje i dezinfekciju vozila i kontejnera, tako da se onemogućuje naknadno zagađenje ostataka fermentacije;

3) da je obezbeđen prostor na mestu napuštanja objekta za biogas, koji je snabdeven opremom i sredstvima za čišćenje, pranje i dezinfekciju vozila i kontejnera;

4) da ima jedinicu za pasterizaciju sa:

(1) ugrađenom opremom za praćenje temperature u jedinici vremena,

(2) ugrađenom opremom za stalno beleženje rezultata praćenja merenja temperature u jedinici vremena,

(3) odgovarajućim sigurnosnim sistemom za sprečavanje nedovoljnog zagrevanja;

5) da ima sopstvenu laboratoriju ili obezbeđeno korišćenje usluga eksterne laboratorije;

6) da je na odgovarajućoj udaljenosti od prostora na kome se drže i uzgajaju farmski uzgajane životinje i da je fizički potpuno odvojen od hrane za životinje i mesta na kome se drže i uzgajaju životinje, kada je to potrebno i ogradom, u slučaju kada je objekat za proizvodnju biogasa smešten na istom mestu na kome se drže i uzgajaju farmski uzgajane životinje, a za proizvodnju biogasa ne koristi se samo stajnjak koji potiče od tih životinja.

Izuzetno od stava 2. tačka 4) ovog člana, jedinica za pasterizaciju nije obavezna u objektu za proizvodnju biogasa koji prerađuje:

1) sporedne proizvode životinjskog porekla koji su prerađeni Metodom prerade 1;

2) materijal Kategorije 3 koji je prethodno podvrgnut postupku pasterizacije u skladu sa članom 23. stav 1. ovog pravilnika.

Član 87.

Veterinarsko-sanitarni uslovi za izgradnju objekta za proizvodnju komposta su:

1) da ima prijemni deo u koji se doprema materijal za dalje tretiranje, koji je natkriven ili zatvoren prostor sa instaliranom potrebnom opremom, u zavisnosti od toga da li se dopremljeni materijal direktno unosi u zatvoren reaktor za kompostiranje ili se skladišti do tretiranja;

2) da ima čisti deo u kome se kompost skladišti i čuva koji treba da je fizički odvojen od prijemnog dela i prostora za čišćenje, pranje i dezinfekciju vozila i kontejnera, tako da se onemogućuje naknadno zagađenje komposta;

3) da ima obezbeđen prostor na mestu napuštanja objekta za proizvodnju komposta, koji je snabdeven opremom i sredstvima za čišćenje, pranje i dezinfekciju vozila i kontejnera;

4) da ima zatvoren reaktor za kompostiranje sa:

(1) ugrađenom opremom za praćenje temperature u jedinici vremena,

(2) ugrađenom opremom za stalno beleženje rezultata praćenja merenja temperature u jedinici vremena,

(3) odgovarajućim sigurnosnim sistemom za sprečavanje nedovoljnog zagrevanja;

5) da ima sopstvenu laboratoriju ili obezbeđeno korišćenje usluga eksterne laboratorije;

6) da je na odgovarajućoj udaljenosti od prostora na kome se drže i uzgajaju farmski uzgajane životinje i da je fizički potpuno odvojen od hrane za životinje i mesta na kome se drže i uzgajaju životinje, kada je to potrebno i ogradom, u slučaju kada je objekat za proizvodnju komposta smešten na istom mestu na kome se drže i uzgajaju farmski uzgajane životinje i za proizvodnju komposta ne koristi se samo stajnjak koji potiče od tih životinja.

Objekat za proizvodnju komposta koji prerađuje isključivo stajnjak, sadržaj digestivnog trakta koji je odvojen od digestivnog trakta, mleko i kobstrum, a kompost dobijen njihovom preradom nije namenjen za stavljanje u promet, treba da ispunjava samo uslove iz stava 1. tačka 6) ovog člana.

7. Veterinarsko-sanitarni uslovi za izgradnju objekta za proizvodnju hrane za kućne ljubimce, tehničkih proizvoda i međuproizvoda

Član 88.

Veterinarsko-sanitarni uslovi za izgradnju objekta za proizvodnju hrane za kućne ljubimce i objekata za proizvodnju tehničkih proizvoda, osim organskih đubriva, oplemenjivača zemljišta i derivata topljene masti dobijenih od materijala Kategorije 2, u zavisnosti od proizvoda koji se u objektu proizvodi, su:

1) da ima odgovarajuće prostore, prostorije i opremu koja obezbeđuje da skladištenje i tretiranje dopremljenog materijala i skladištenje gotovih proizvoda bude u potpunosti bezbedno;

2) da ima odgovarajuće prostore, prostorije i opremu za uništavanje neiskorišćenih sporednih proizvoda životinjskog porekla koji ostaju posle proizvodnje, a izuzetno, ako nema odgovarajuće prostore, prostorije i opremu za uništavanje neiskorišćenih sporednih proizvoda životinjskog porekla koji ostaju posle proizvodnje treba da je obezbeđeno da se ovi neiskorišćeni sporedni proizvodi životinjskog porekla unište u objektu za preradu sporednih proizvoda životinjskog porekla, odnosno objektu za spaljivanje ili kospaljivanje.

Veterinarsko-sanitarni uslovi za izgradnju objekta za proizvodnju međuproizvoda, u zavisnosti od proizvoda koji se u objektu proizvodi, su da ima odgovarajuće prostore, prostorije, odnosno opremu za transformaciju materijala Kategorije 3, koji obezbeđuju kompletiranje faza obrade, odnosno prerade.

8. Veterinarsko-sanitarni uslovi za izgradnju objekta za skladištenje dobijenih proizvoda

Član 89.

Veterinarsko-sanitarni uslovi za izgradnju objekta za skladištenje dobijenih proizvoda su:

1) da prostorije za skladištenje dobijenih proizvoda od materijala Kategorije 3 nisu na istom mestu na kome se nalaze prostorije za skladištenje dobijenih proizvoda od materijala Kategorije 1 ili materijala Kategorije 2, osim ako su u potpuno odvojenoj zgradi;

2) da ima natkriven prostor za prijem;

3) da je izgrađen na način da se lako čisti, pere i dezinfikuje, a podovi i slivnici da su postavljeni tako da se omogući lako oticanje tečnosti;

- 4) da ima izgrađene i opremljene prostorije za smeštaj i presvlačenje zaposlenih, toaleta i kupatila;
- 5) da ima obezbeđenu zaštitu od štetočina, kao što su insekti, glodari i ptice;
- 6) da ima obezbeđeno i odgovarajuće opremljeno mesto za čišćenje, pranje i dezinfekciju kontejnera ili posuda u kojima se dopremaju proizvodi, kao i vozila kojima se oni prevoze, izuzev brodova;
- 7) na odgovarajućem mestu treba da je obezbeđena dezinfekcija točkova vozila.

9. Veterinarsko-sanitarni uslovi za izgradnju objekta za spaljivanje i kospaljivanje

Član 90.

Veterinarsko-sanitarni uslovi za izgradnju objekta za spaljivanje i kospaljivanje sporednih proizvoda životinjskog porekla su:

1) da je izgrađen, odnosno izrađen, opremljen i uređen tako da omogući da se spaljivanje obavlja na temperaturi od najmanje 850°S koja je merena tokom dve sekunde na mestu koje je najbliže unutrašnjem zidu ili na nekom drugom reprezentativnom mernom mestu komore za sagorevanje, a da se gasovi koji nastaju u toku procesa spaljivanja oslobađaju uvek na kontrolisan i homogen način, uključujući i najnepovoljnije uslove;

2) da ima opremu za merenje i registrovanje temperature, u cilju praćenja parametara i propisanih uslova za spaljivanje ili kospaljivanje;

3) da ima opremu koja omogućava da se sporedni proizvodi životinjskog porekla direktno stave u komoru za spaljivanje, bez direktnog rukovanja, kada je to moguće;

4) svaka linija spaljivanja objekta za spaljivanje velikog kapaciteta treba da je opremljena sa najmanje još jednim pomoćnim gorionikom koji se koristi prilikom početka i završetka rada peći, a koji se automatski uključuje kada temperatura gasova sagorevanja posle poslednjeg dotoka vazduha sagoravanja padne ispod 850°S, čime se obezbeđuje održavanje temperature od 850°S sve vreme procesa i sve dok se nesagoreni materijal nalazi u komori za spaljivanje;

5) objekat velikog kapaciteta za spaljivanje i kospaljivanje treba da je opremljen odgovarajućom opremom koja obezbeđuje da se sporedni proizvodi životinjskog porekla na početku rada ne unose u komoru za spaljivanje sve dok se ne postigne temperatura od najmanje 850°S, kao ni u svakom drugom slučaju kada nije moguće održati temperaturu od 850°S;

6) mesto na kome se nalazi objekat za spaljivanje i kospaljivanje velikog kapaciteta, uključujući i skladištenje sporednih proizvoda životinjskog porekla, treba da je uređeno tako da se spreči nedozvoljeno ili slučajno ispuštanje materija zagađivača u zemljište, površinske ili podzemne vode u skladu sa propisima kojima se uređuje vodoprivreda i zaštita životne sredine, i treba da ima skladišni bazen za sakupljanje zagađene kišnice, zagađene vode nastale prosipanjem ili u toku gašenja požara;

7) za čišćenje, pranje i dezinfekciju treba da je obezbeđeno mesto sa odgovarajućom opremom i sredstvima.

Skladišni bazen iz stava 1. tačka 6) ovog člana treba da je kapaciteta koji obezbeđuje da voda bude ispitana i, ako je potrebno, odgovarajuće tretirana, pre ispuštanja u kanalizaciju ili prirodni recipijent.

Pored uslova iz stava 1. tač. 1), 2), 3) i 7) ovog člana, objekat za spaljivanje malog kapaciteta u kome se spaljuju leševi životinja iz kojih nije uklonjen SRM, kao i SRM, treba da ispunjava i sledeće uslove, i to:

1) treba da je izgrađen, odnosno smešten na čvrstom i suvom terenu;

2) treba da je opremljen sa jednim završnim gorionikom;

3) skladište sporednih proizvoda životinjskog porekla za spaljivanje i pepela koji je nastao u procesu spaljivanja treba da su pokriveni, obeleženi i obezbeđeni da tečnost ne curi;

4) treba da je izgrađen, odnosno izrađen na način da životinje nemaju pristup objektu za spaljivanje, sporednim proizvodima životinjskog porekla koji su dopremljeni na spaljivanje i pepelu koji nastaje u procesu spaljivanja, a ako se objekat za spaljivanje malog kapaciteta nalazi na istom mestu na kome je i objekat za držanje i uzgoj životinja, objekat za spaljivanje malog kapaciteta treba da je u delu koji je ogradom potpuno odvojen od dela objekta u kome su smeštene životinje i hrana za životinje.

10. Veterinarsko-sanitarni uslovi za izgradnju centra za sakupljanje

Član 91.

Veterinarsko-sanitarni uslovi za izgradnju centra za sakupljanje su:

1) da ima odgovarajuće odvojen čist od nečistog dela, a nečist deo da ima natkriven prostor za prijem sirovog materijala;

2) da je izgrađen na način da se lako čisti, pere i dezinfikuje, a podovi i slivnici treba da su postavljeni tako da je omogućeno lako oticanje tečnosti;

3) da ima izgrađene i opremljene prostorije za smeštaj i presvlačenje radnika, toaleta i kupatila;

4) da ima obezbeđen dovoljan proizvodni kapacitet tople vode i vodene pare, ako je to potrebno za preradu sirovog materijala;

5) nečisti deo, ako je potrebno, da ima opremu za usitnjavanje sirovog materijala i za prenos usitnjenog sirovog materijala u jedinicu za preradu;

6) između dela objekta gde se obavlja istovar dopremljenog materijala i dela objekta za preradu i skladištenje gotovog proizvoda da postoji jasna odvojenost, u cilju sprečavanja naknadnog zagađenja gotovog proizvoda dopremljenim sirovim materijalom;

7) da ima obezbeđeno i odgovarajuće opremljeno mesto za čišćenje, pranje i dezinfekciju kontejnera ili posuda u kojima se doprema sirovi materijal, kao i vozila, osim brodova, kojima se oni prevoze;

8) da ima obezbeđen potreban prostor i opremu za dezinfekciju točkova vozila na mestu napuštanja nečistog dela objekta;

9) da ima odgovarajuće prostore, prostorije i opremu za uništavanje neprerađenog sirovog materijala, odnosno obezbeđeno njegovo uklanjanje u skladu sa ovim pravilnikom.

Pored uslova iz stava 1. ovog člana, ako se centar za sakupljanje nalazi u okviru objekta za klanje životinja i proizvodnju hrane životinjskog porekla, treba da je obezbeđeno da je rizik za javno zdravlje i zdravlje životinja od objekta za preradu sporednih proizvoda životinjskog porekla umanjeno tako što:

1) je centar za sakupljanje fizički odvojen od objekta za klanje životinja i proizvodnju hrane životinjskog porekla;

2) je instaliran konvejski sistem koji povezuje centar za sakupljanje i objekat za klanje životinja, odnosno proizvodnju hrane životinjskog porekla, ako na drugi način nije rešena isporuka sirovog materijala;

3) centar za sakupljanje ima odvojen ulaz, prijemni deo, opremu i izlaz;

4) je obezbeđeno da zaposleni koji obavljaju poslove u centru za sakupljanje ne obavljaju poslove u objektu za klanje životinja i proizvodnju hrane životinjskog porekla, osim ako su preduzete mere u skladu sa prethodno utvrđenim postupkom za sprečavanje širenja rizika koji nastaje kao posledica obavljanja poslova u ovim objektima;

5) je obezbeđeno da neovlašćena lica i životinje nemaju pristup centru za sakupljanje.

VI. OBLIK I SADRŽINA EVIDENCIJE KOJA SE VODI U OBJEKTIMA ZA SAKUPLJANJE, PRERADU I UNIŠTAVANJE SPOREDNIH PROIZVODA ŽIVOTINJSKOG POREKLA

Član 92.

U vezi sa sakupljanjem, preradom i uništavanjem sporednih proizvoda životinjskog porekla i dobijenih proizvoda vodi se sledeća evidencija:

- 1) evidencija o isporuci;
- 2) evidencija o prevozu;
- 3) evidencija o prijemu.

Vođenje evidencije iz stava 1. ovog člana ne odnosi se na stajnjak koji se prevozi između dva mesta na istom gazdinstvu ili između gazdinstva i korisnika.

Oblik i sadržina evidencije o isporuci sporednih proizvoda životinjskog porekla i dobijenih proizvoda dati su na Obrascu 1 - Evidencija o isporuci sporednih proizvoda životinjskog porekla i dobijenih proizvoda, oblik i sadržina evidencije o prevozu sporednih proizvoda životinjskog porekla i dobijenih proizvoda dati su na Obrascu 2 - Evidencija o prevozu sporednih proizvoda životinjskog porekla i dobijenih proizvoda, a oblik i sadržina evidencije o prijemu sporednih proizvoda životinjskog porekla i dobijenih proizvoda dati su na Obrascu 3 - Evidencija o prijemu sporednih proizvoda životinjskog porekla i dobijenih proizvoda, koji su odštampani uz ovaj pravilnik i čine njegov sastavni deo.

U objektima za spaljivanje i kospaljivanje dobijenih proizvoda vodi se evidencija koja sadrži potake o kategoriji, količini i datumu dopreme dobijenih proizvoda radi spaljivanja.

U centrima za sakupljanje vodi se evidencija o prijemu i otpremi sirovog materijala i tretiranog materijala, koja se naročito odnosi na:

- 1) količinu sirovog materijala koji je tretiran;
- 2) ime i adresu svakog krajnjeg korisnika tretiranog materijala;
- 3) objekte iz kojih je dopremljen sirov materijal;
- 4) otpremljenu količinu tretiranog materijala;
- 5) datum otpreme tretiranog materijala.

Lice koje na zemljištu primenjuje organska đubriva i oplemenjivače zemljišta koji su proizvedeni u skladu sa higijenskim uslovima iz ovog pravilnika, vodi evidenciju o:

- 1) količini primenjenog organskog đubriva i oplemenjivača zemljišta;
- 2) datumu i mestu primene organskog đubriva i oplemenjivača zemljišta;
- 3) datumu kada su farmski uzgajane životinje imale pristup zemljištu, odnosno kada su trava i ostale biljne vrste sa ovog zemljišta sakupljene za ishranu farmski uzgajanih životinja.

VII. POSTUPAK SA SPOREDNIM PROIZVODIMA ŽIVOTINJSKOG POREKLA U IZUZETNIM SLUČAJEVIMA

Član 93.

Uz primenu mera kojima se obezbeđuje kontrola rizika po javno zdravlje i zdravlje životinja, sporedni proizvodi životinjskog porekla mogu da se koriste u sledeće svrhe, i to za:

- 1) izložbe, umetničke aktivnosti ili u dijagnostičke, obrazovne ili istraživačke svrhe;
- 2) ishranu životinja, i to:
 - (1) u zoološkom vrtu,
 - (2) u cirkusu,
 - (3) reptila i ptica grabljivica koje se ne drže u zoološkom vrtu i cirkusu,
 - (4) krznašica,
 - (5) divljih životinja,
 - (6) pasa u objektima za držanje,
 - (7) pasa i mačaka u prihvatilištima,
 - (8) crva, larvi i lutki koji služe kao mamac u ribolovu;
- 3) proizvodnju biodinamičnih preparata.

Prilikom korišćenja sporednih proizvoda životinjskog porekla za namene iz stava 1. tačka 1) ovog člana, mere kojima se obezbeđuje kontrola rizika po javno zdravlje i zdravlje životinja uključuju naročito:

- 1) nekoršćenje sporednih proizvoda životinjskog porekla ili proizvoda koji su dobijeni od njih u druge svrhe;
- 2) uklanjanje ili otpremu sporednih proizvoda životinjskog porekla ili proizvoda koji su dobijeni od njih na bezbedan način ili, ako je to moguće, njihovu otpremu do mesta porekla.

Materijal Kategorije 3 iz člana 8. tačka 1) i tačka 2) podtačka (1) ovog pravilnika, iz objekata za klanje, rasecanje i preradu mesa, može se koristiti za ishranu kućnih ljubimca pod uslovom da se taj materijal drži odvojeno, prepoznatljivo i obeleženo na

odgovarajućoj temperaturi (ohlađeno ili zamrznuto) i da ispunjava mikrobiološke standarde u pogledu Salmonella iz Priloga 4 ovog pravilnika.

Mleko, proizvodi na bazi mleka i proizvodi od mleka koji su materijal Kategorije 3 iz člana 8. tačka 5) ovog pravilnika, osim ostataka iz centrifuge ili separatora pri preradi mleka, kao i mleko, proizvodi na bazi mleka i proizvodi od mleka koji su materijal Kategorije 3 iz člana 8. tač. 6) i 8) ovog pravilnika, koji nisu tretirani nekim od postupaka iz člana 35. ovog pravilnika, mogu da se isporučuju iz objekata za preradu mleka i koriste kao hranivo životinjskog porekla ako je obezbeđena sledljivost i pod sledećim uslovima:

1) bez ograničenja, na gazdinstvima sa životinjama u Republici Srbiji, ako su mleko, proizvodi na bazi mleka i proizvodi od mleka tretirani postupkom:

(1) UHT u skladu sa članom 35. stav 1. tačka 2) ovog pravilnika,

(2) sterilizacije pri postignutoj vrednosti Fc 3 ili većoj, ili na temperaturi od najmanje 115 °S u trajanju od 15 minuta ili nekom drugom kombinacijom temperature i vremena, kojom se postigne isti efekat,

(3) pasterizacije ili sterilizacije, koja se razlikuje od postupka iz podtačke (2) ove tačke, posle kojeg sledi primena:

– sušenja, u slučaju mleka u prahu i proizvoda od mleka u prahu,

– postupka snižavanja pH na vrednost ispod 6, koji se održava najmanje jedan sat, u slučaju fermentisanih proizvoda od mleka,

2) na ograničenom broju gazdinstava sa životinjama u Republici Srbiji, do maksimalno deset gazdinstva, kojima je to odobreno od nadležnog organa, u slučaju proizvoda, uključujući i belu vodu, koji potiču od mleka koje je pasterizovano primenom postupka visoke temperature za kratko vreme – najmanje 72 °S tokom 15 sekundi ili niske temperature duže vreme – najmanje 63 °S 30 minuta ili svake druge kombinacije uslova vremena temperature kojim se postigne ekvivalentan efekat, a u slučaju surutke, koja je proizvedena od proizvoda, koji nisu tretirani toplotom, ako je sakupljena najmanje 16 sati posle grušanja mleka i čija je izmerena pH vrednost ispod 6;

3) na ograničenom broju odobrenih gazdinstava sa životinjama u Republici Srbiji, do maksimalno pet gazdinstva, kojima je to odobreno od nadležnog organa, u slučaju proizvoda koji potiču od sirovog mleka, uključujući i belu vodu, za koje nije moguće osigurati obradu iz tač. 1) i 2) ovog stava, uz uslov da se životinje isključivo šalju direktno u objekat za klanje ili na gazdinstvo sa životinjama sa koga se, životinje prijemčive na slinavku i šap, isključivo šalju direktno u objekat za klanje ili, ako su životinje dopremljene na gazdinstvo sa životinjama na kojem se životinje ne hrane proizvodima iz ove tačke posle isteka karantina u trajanju od 21 dana.

Mleko, proizvodi na bazi mleka i proizvodi od mleka iz stava 4. ovog člana, skladište se na odgovarajućoj temperaturi kako bi se izbegli svi rizici za javno zdravlje i zdravlje životinja. Uzorci gotovih proizvoda mleka, proizvoda na bazi mleka i proizvoda od mleka iz stava 4. ovog člana, uzeti tokom skladištenja ili prilikom isporuke iz skladišta moraju ispunjavati najmanje mikrobiološke standarde iz Priloga 3 ovog pravilnika.

Materijal Kategorije 3 iz člana 8. tačka 6) ovog pravilnika može se u Republici Srbiji upotrebljavati za ishranu životinja iz uzgoja (osim krznašica) bez prethodne primene bilo kakvog tretmana, pod uslovom da:

1) ne potiče iz restorana, kuhinja, kateringa;

2) je taj materijal prerađen u skladu sa članom 3. tačka 11) Pravilnika o uslovima higijene hrane („Službeni glasnik RS“, broj 73/10) ili u skladu sa ovim pravilnikom;

3) se taj materijal sastoji ili sadrži jedan ili više sledećih materijala, i to:

(1) mleko,

(2) proizvodi na bazi mleka (kompozitni proizvodi),

(3) proizvodi od mleka,

(4) jaja,

(5) proizvodi od jaja,

(6) med,

(7) prerađene masnoće,

(8) kolagen,

(9) želatin;

4) nije bio u kontaktu sa bilo kojim drugim materijalima Kategorije 3;

5) da su preduzete sve neophodne mere za sprečavanje kontaminacije materijala.

Materijal Kategorije 3 iz člana 8. tačka 6) ovog pravilnika koji sadrži kolagen iz stava 6. tačka 3) podtačka (8) ovog člana i želatin iz stava 6. tačka 3) podtačka (9) ovog člana, u ishrani životinja se koristi u skladu sa uslovima za ishranu životinja, propisanim posebnim propisom u pogledu mera za TSE.

Član 94.

Za ishranu životinja iz člana 93. stav 1. tačka 2) podtač. (1), (2), (3) i (5) ovog pravilnika koristi se sirov materijal, kao i tretiran materijal, a za ishranu životinja iz stava 1. tačka 2) podtač. (4), (6), (7) i (8) ovog člana može da se koristi samo tretiran materijal.

Pored materijala iz stava 1. ovog člana, za ishranu životinja u zoološkom vrtu i na hranilištu za ugrožene ili zaštićene vrste nekrofagnih ptica i drugih vrsta životinja u svom prirodnom okruženju, koristi se i materijal Kategorije 1 iz člana 6. tačka 1) podtačka (6) ovog pravilnika, u cilju unapređenja biodiverziteta, a za ishranu životinja u zoološkom vrtu koristi se i materijal poreklom od životinja u zoološkom vrtu.

U slučaju iz stava 2. ovog člana:

1) hranilište treba da bude ograđeno, a materijal Kategorije 1 iz člana 6. tačka 1) podtačka (6) ovog pravilnika koristi se pod uslovom da:

(1) ne potiče od leševa goveda, ovaca i koza kod kojih je postojala sumnja na TSE ili potvrda TSE i koje su ubijene u okviru mera za suzbijanje i iskorenjivanje TSE,

(2) na osnovu laboratorijske dijagnostike kod životinja nije utvrđeno prisustvo TSE, ako se radi o govedima koja su starija od 24 meseca i ovcama i kozama koje su starije od 18 meseci;

2) odgovorno lice u zoološkom vrtu, odnosno na hranilištu obezbeđuje čuvanje dokumentacije koja prati pošiljku i evidentira podatke koji se naročito odnose na:

- (1) lokaciju hranilišta,
- (2) datum, kategoriju i težinu za dopremljene sporedne proizvode životinjskog porekla i materijale poreklom od životinja iz zoološkog vrta,
- (3) poreklo dopremljenih sporednih proizvoda životinjskog porekla,
- (4) rezultate laboratorijske dijagnostike na prisustvo TSE,
- (5) datum hranjenja i količinu upotrebljenog materijala Kategorije 1 i materijala poreklom od životinja iz zoološkog vrta.

Korisnik sirovog materijala i tretiranog materijala obezbeđuje da se prostorije, pokretna i nepokretna oprema koji se koriste za sirov materijal i tretiran materijal redovno čiste, peru i dezinfikuju i evidentira podatke o datumu upotrebe i upotrebljenoj količini sirovog materijala i tretiranog materijala u ishrani životinja.

Ostaci sirovog materijala i tretiranog materijala, kao i materijala Kategorije 1 iz člana 6. tačka 1) podtačka (6) ovog pravilnika koji nisu iskorišćeni za ishranu životinja sakupljaju se, skladište u za to obezbeđenom odgovarajućem prostoru i uklanjaju u skladu sa ovim pravilnikom.

Član 95.

Za namene iz člana 93. stav 1. tačka 3) ovog pravilnika može da se koristi materijal Kategorije 2 koji ne potiče od životinja koje su uginule ili ubijene usled sumnje ili dijagnostikovane zarazne bolesti koja se može preneti na ljude ili životinje, kao i materijal Kategorije 3.

Član 96.

Sporedni proizvodi životinjskog porekla koji mogu da se zakopavaju i spaljuju na stočnom groblju ili jami grobnici, kao i na licu mesta, uz primenu mera koje obezbeđuju kontrolu rizika po javno zdravlje i zdravlje životinja, su:

- 1) leševi kućnih ljubimaca i konja;
- 2) leševi izgubljenih i napuštenih kućnih ljubimaca;
- 3) materijal Kategorije 1 iz člana 6. tačka 1) podtač. (5) i (6) ovog pravilnika, materijal Kategorije 2 i materijal Kategorije 3, u opravdano udaljenim područjima;
- 4) materijal Kategorije 1 iz člana 6. tačka 1) podtačka (6) ovog pravilnika, materijal Kategorije 2 i materijal Kategorije 3 u područjima kojima je, imajući u vidu geografske i klimatske razloge ili prirodne nepogode, pristup praktično nemoguć ili bi predstavljao rizik za zdravlje i bezbednost lica koja obavljaju sakupljanje ili bi iziskivao nesrazmernu upotrebu sredstava prikupljanja;
- 5) sporedni proizvodi životinjskog porekla, osim materijala Kategorije 1 iz člana 6. tačka 1) podtačka (1) ovog pravilnika, u slučaju izbijanja bolesti koje se obavezno prijavljuju, a kod kojih je posledica veliki broj uginuća ili veliki broj životinja koje su, usled naređene mere ubijene, ako:
 - (1) zbog prevoza do najbližeg objekta koji je odobren za preradu ili uništavanje sporednih proizvoda životinjskog porekla postoji opasnost od širenja rizika za zdravlje, ili
 - (2) je, u slučaju velikog broja žarišta naročito opasnih zaraznih bolesti, premašen kapacitet najbližeg objekta koji je odobren za preradu ili uništavanje sporednih proizvoda životinjskog porekla;
- 6) pčele i proizvodi pčelarstva;
- 7) materijal Kategorije 2 i materijal Kategorije 3, koji su nastali na gazdinstvu tokom hirurških intervencija ili porođaja životinja.

Ako objekti za preradu i uništavanje sporednih proizvoda životinjskog porekla ne rade, ili je premašen njihov kapacitet, izuzetno od stava 1. ovog člana, leševi životinja mogu da se zakopavaju i spaljuju na stočnom groblju ili jami grobnici, kao i na licu mesta, uz primenu mera koje obezbeđuju kontrolu rizika po javno zdravlje i zdravlje životinja.

VIII. NAČIN SPROVOĐENJA SLUŽBENE KONTROLE I SAMOKONTROLE U OBJEKTIMA ZA SAKUPLJANJE, PRERADU I UNIŠTAVANJE SPOREDNIH PROIZVODA ŽIVOTINJSKOG POREKLA

1. Način sprovođenja službene kontrole

Član 97.

Službena kontrola redovno se sprovodi u skladu sa višegodišnjim planom službene kontrole, a po potrebi i na zahtev.

Višegodišnji plan službene kontrole iz stava 1. ovog člana sadrži podatke o vrsti objekata u kojima će se obaviti službena kontrola, kao i opšte podatke o strukturi i organizaciji sistema kontrole, a naročito o:

- 1) strateškim ciljevima plana kontrole i uticaju dodeljivanja prioriteta pojedinim kontrolama i rasporedu sredstava na strateške ciljeve;
- 2) kategorizaciji rizika aktivnosti na koje se odnosi;
- 3) opštoj organizaciji i upravljanju službenim kontrolama na svim nivoima, uključujući i službene kontrole u pojedinačnim objektima;
- 4) korišćenju metoda kako bi se obezbedilo da:
 - (1) službena kontrola bude obavljena u svim fazama proizvodnje, prerade i distribucije, kao i upotrebe,
 - (2) kod zaposlenih koji vrše službene kontrole ne postoji sukob interesa;
- 5) pružanju obuke zaposlenima koji vrše službene kontrole;
- 6) primeni propisanih procedura;
- 7) organizaciji i sprovođenju planova u hitnim slučajevima kada se radi o riziku za zdravlje ljudi i životinja;

8) organizovanju saradnje i međusobne podrške.

Vremenski intervali kontrole i vrsta objekata u kojima će se sprovoditi službena kontrola određuju se u zavisnosti od veličine objekata, vrste proizvoda, procene rizika, kao i garancija u skladu sa principima sistema analize rizika i kritičnih kontrolnih tačaka (HACCP).

U objektima za preradu sporednih proizvoda životinjskog porekla službena kontrola sprovodi se tako što se naročito:

1) proverava:

(1) opšte higijensko stanje objekata, opreme, pribora i osoblja,

(2) uspešnost samokontrole, naročito putem kontrole rezultata laboratorijske analize i uzimanjem uzoraka za laboratorijsku analizu,

(3) mikrobiološki standardi proizvoda posle prerade,

(4) uslovi skladištenja;

2) uzimaju uzorci za laboratorijsku analizu radi utvrđivanja ispunjenosti uslova propisanih ovim pravilnikom;

3) vrše ostale potrebne provere radi utvrđivanja ispunjenosti uslova propisanih ovim pravilnikom.

Član 98.

Objekti za preradu sporednih proizvoda životinjskog porekla validiraju se u toku rada.

Validacija objekata iz stava 1. ovog člana vrši se na osnovu postupaka i pokazatelja koji se odnose na:

1) opis tehnološkog procesa (dijagram toka procesa);

2) utvrđivanje kritičnih kontrolnih tačaka, uključujući brzinu prerađivanja materijala kod kontinuiranog sistema;

3) usklađenost sa uslovima prerade koji su propisani ovim pravilnikom;

4) postizanje sledećih zahteva:

(1) veličina delova sporednih proizvoda životinjskog porekla prilikom šaržnog i kontinuiranog sistema, koja se određuje prema veličini otvora u opremi za usitnjavanje ili prema razmacima noževa,

(2) temperature, pritiska i vremena prerade, a za kontinuirani sistem i brzine prerade;

5) ako se radi o šaržnom sistemu:

(1) temperatura se prati pomoću stalnog termokapla i prikazuje se u odnosu na stvarno vreme,

(2) faza prerade pod pritiskom se prati pomoću stalnog merača pritiska, a pritisak se prikazuje u odnosu na stvarno vreme,

(3) vreme prerade se prikazuje dijagramom vreme/temperatura i vreme/pritisak;

6) ako se radi o kontinuiranom sistemu:

(1) temperatura i pritisak se prate pomoću termokapla ili infracrvenim meračem i meračem pritiska koji je instaliran na način da temperatura i pritisak odgovaraju uslovima u celom sistemu ili delu sistema, pri čemu se temperatura i pritisak prikazuju u odnosu na stvarno vreme,

(2) merenje minimalnog protoka materijala se vrši pomoću nerastvorivih markera (mangan dioksid i sl.) ili druge metode koja daje iste garancije, pri čemu se kontrola protoka materijala za vreme validacije vrši u odnosu na kritične kontrolne tačke praćenjem:

- obrtaja prilikom punjenja i pražnjenja prese (broj obrta-ja/min),

- električne snage (ampera pri određenom naponu),

- brzine evaporacije/kondenzacije,

- broja ispušavanja u jedinici vremena.

Baždarenje termokapla i merača pritiska u šaržnom sistemu, a u kontinuiranom sistemu celokupne opreme za merenje i praćenje procesa, vrši se najmanje jednom godišnje.

Validacija se, po potrebi, može ponoviti, a ako se u tehnološki proces unesu bitne promene validacija je obavezna.

Član 99.

- brisan -

2. Način sprovođenja samokontrole

Član 100.

Lica koja obavljaju poslove prerade sporednih proizvoda životinjskog porekla, proizvodnje biogasa i komposta, rukovanja i skladištenja sa više od jedne kategorije sporednih proizvoda životinjskog porekla ili dobijenih proizvoda, kao i proizvodnje hrane za kućne ljubimce uspostavljaju, sprovode i održavaju neprekidan postupak, odnosno postupke koji su zasnovani na principima HACCP, a koji podrazumevaju:

1) utvrđivanje svih rizika koji treba da se spreče, uklone ili smanje na prihvatljiv nivo;

2) utvrđivanje kritičnih kontrolnih tačaka na mestu, odnosno mestima na kojima je važna kontrola za sprečavanje ili uklanjanje rizika ili za njegovo smanjenje na prihvatljiv nivo;

3) uspostavljanje kritičnih granica u kritičnim kontrolnim tačkama koje razdvajaju prihvatljivo od neprihvatljivog, u svrhu sprečavanja, uklanjanja ili smanjenja utvrđenih opasnosti;

4) uspostavljanje i sprovođenje efektivnih postupaka monitoringa u kritičnim kontrolnim tačkama;

5) uspostavljanje korektivnih mera u slučaju kada monitoring ukaže da kritična kontrolna tačka nije pod kontrolom;

6) uspostavljanje postupaka koji se sprovode redovno i kojima se potvrđuje da postupci iz tač. 1) do 5) ovog stava deluju efektivno;

7) uspostavljanje dokumentacije i vođenje evidencije koja odgovara vrsti i veličini objekta, a kojom se dokazuje efektivna primena postupaka iz tač. 1) do 6) ovog stava.

U slučaju nastupanja promena u vezi sa proizvodima, procesom, odnosno bilo kojom fazom proizvodnje, prerade i prometa, postupak, odnosno postupci iz stava 1. ovog člana se preispituju i u njih se unose potrebne izmene.

Odgovorno lice u svojim objektima uvodi, sprovodi i održava sopstvene provere radi praćenja ispunjenosti uslova iz ovog pravilnika i obezbeđuje da sporedni proizvodi životinjskog porekla ili dobijeni proizvodi za koje se sumnja ili za koje je potvrđeno da nisu u skladu sa ovim pravilnikom, se ne otpreme iz objekta, osim ako nisu namenjeni uništenju.

IX. USLOVI ZA STOČNA GROBLJA I JAME GROBNICE I NAČIN ZAKOPAVANJA I SPALJIVANJA SPOREDNIH PROIZVODA ŽIVOTINJSKOG POREKLA

1. Uslovi za stočna groblja i jame grobnice

Član 101.

Uslovi za stočna groblja i jame grobnice su:

1) da su izgrađeni na mestu koje:

(1) ne uzrokuje buku, odnosno neprijatne mirise,

(2) ne ugrožava životnu sredinu, i to: vodu, vazduh, zemljište, biljke i životinje, okolinu, odnosno mesta od posebnog javnog interesa,

(3) je udaljeno od površina na kojima su zasađene biljke koje se koriste u ishrani ljudi i životinja,

(4) nije vodoplavno i podvodno, nije pored vodotokova i izvora i gde je nizak nivo podzemnih voda;

2) da su ograđeni i obeleženi sa kontrolisanim ulazom, na način da se spreči ulazak neovlašćenih lica ili životinja;

3) da imaju natkriven prostor sa pripadajućom nepokretnom i pokretnom opremom potrebnom za utvrđivanje uzroka uginuća životinja i da je obezbeđen dovod higijenski ispravne vode za piće i odvod otpadnih voda, u skladu sa propisima kojima se uređuje vodoprivreda, odnosno životna sredina, u slučaju da se na stočnom groblju, odnosno jami grobnici vrši obdukcija životinja u cilju utvrđivanja uzroka uginuća.

Pored uslova iz stava 1. ovog člana, jama grobnica treba da ima bočne zidove koji su zidani tako da propuštaju tečnost, kao i gornju površinu koja ima ploču od čvrstog materijala i poklopac koji se zaključava.

2. Način zakopavanja i spaljivanja sporednih proizvoda životinjskog porekla

Član 102.

Leševi kućnih ljubimaca iz člana 96. stav 1. tačka 1) ovog pravilnika zakopavaju se na mestu koje je detaljnim urbanističkim planom predviđeno za te namene, a leševi konja i, izuzetno, i leševi kućnih ljubimaca mogu da se zakopaju na mestu uginuća ili na zemljištu vlasnika ili držaoca životinje, izuzev na mestu koje je od posebnog javnog interesa, uz preduzimanje svih mera za zaštitu zdravlja životinja, javnog zdravlja i životne sredine.

Leševi životinja, odnosno sporedni proizvodi životinjskog porekla iz člana 96. stav 1. tač. 2) i 3) ovog pravilnika zakopavaju se, odnosno spaljuju na stočnom groblju, odnosno jami grobnici.

Sporedni proizvodi životinjskog porekla iz člana 96. stav 1. tač. 4), 5), 6) i 7) ovog pravilnika zakopavaju se, odnosno spaljuju na licu mesta.

Pre zakopavanja na stočnom groblju, odnosno ubacivanja u jamu grobnicu, sporedni proizvodi životinjskog porekla prelivaju se krečom, hlornim preparatima, odnosno drugim preparatima sa jakim mirisom.

Biljke koje se nalaze na stočnom groblju, odnosno jami grobnici ili u blizini stočnog groblja, odnosno jame grobnice ne koriste se u ishrani životinja.

Član 103.

Spaljivanje sporednih proizvoda životinjskog porekla vrši se pod nadzorom veterinarskog inspektora koji preduzima sve potrebne mere, u skladu sa zakonom, kojima se obezbeđuje da se sporedni proizvodi životinjskog porekla spale:

1) do pepela, na odgovarajuće izrađenoj lomači;

2) bez ugrožavanja zdravlja ljudi;

3) na način kojim se ne ugrožava životna sredina (voda, vazduh, zemljište, biljke i životinje) i okolina, odnosno mesta od posebnog javnog interesa i kojim se ne uzrokuje buka odnosno neprijatni mirisi.

Zakopavanje sporednih proizvoda životinjskog porekla vrši se pod nadzorom veterinarskog inspektora koji preduzima sve potrebne mere, u skladu sa zakonom, kojima se obezbeđuje da se sporedni proizvodi životinjskog porekla zakopaju:

1) na način da životinje nemaju pristup mestu ukopa;

2) bez ugrožavanja zdravlja ljudi;

3) na način kojim se ne ugrožava životna sredina (voda, vazduh, zemljište, biljke i životinje) i okolina, odnosno mesta od posebnog javnog interesa i kojim se ne uzrokuje buka, odnosno neprijatni mirisi.

Član 104.

Ako se sporedni proizvodi životinjskog porekla prevoze radi spaljivanja ili zakopavanja, treba da je obezbeđeno da se:

1) sporedni proizvodi životinjskog porekla prevoze u kontejnerima, odnosno bezbednim prevoznim sredstvima iz kojih ne curi sadržaj;

2) točkovi prevoznog sredstva dezinfikuju odgovarajućim dezinficijensom, pri napuštanju mesta utovara i istovara, naročito u slučaju prevoza sporednih proizvoda životinjskog porekla koji predstavljaju rizik za javno zdravlje i zdravlje životinja;

3) kontejneri, odnosno prevozna sredstva kojima su preveženi sporedni proizvodi životinjskog porekla, posle istovara očiste, operu i dezinfikuju odgovarajućim dezinficijensom.

Član 105.

Odgovorno lice evidentira podatke o zakopavanju, odnosno spaljivanju sporednih proizvoda životinjskog porekla, i to naročito podatke o:

- 1) količini, kategoriji i vrsti životinja koje su zakopane, odnosno spaljene;
- 2) datumu i mestu zakopavanja, odnosno spaljivanja.

X. ZAVRŠNE ODREDBE

Član 106.

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje da važi Pravilnik o načinu neškodljivog uklanjanja životinjskih leševa i otpadaka životinjskog porekla i o uslovima koje moraju da ispunjavaju objekti i oprema za sabiranje, neškodljivo uklanjanje i utvrđivanje uzroka uginuća i prevozna sredstva za transport životinjskih leševa i otpadaka životinjskog porekla ("Službeni list SFRJ", broj 53/89) i Pravilnik o načinu utovara, pretovara i istovara pošiljaka životinja, proizvoda, sirovina i otpadaka životinjskog porekla, uslovima koje mora ispunjavati prevozno sredstvo, higijensko-tehničkim uslovima koje mora ispunjavati pošiljka i obrascu uverenja o zdravstvenom stanju pošiljke ("Službeni list SFRJ", broj 69/90 i "Službeni glasnik RS", broj 73/10 - dr. pravilnik) u delu koji se odnosi na sirovine i otpatke životinjskog porekla, kao i Naredba o preduzimanju mera za sprečavanje pojave, otkrivanje, sprečavanja širenja, suzbijanje i iskorenjivanje transmisivnih spongioformnih encefalopatija ("Službeni glasnik RS", br. 17/06, 110/06, 52/07, 41/10 i 96/10 - dr. propis).

Član 107.

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom glasniku Republike Srbije".

Evidencija o isporuci sporednih proizvoda životinjskog porekla i dobijenih proizvoda

EVIDENCIJA O ISPORUCI SPOREDNIH PROIZVODA ŽIVOTINJSKOG POREKLA

Datum isporuke	Naziv i sedište primaoca i veterinarski kontrolni broj	Opis materijala i količina i vrsta životinja			Naziv i sedište prevoznika	Broj potvrde/međunarodne potvrde o isporuci, odnosno preuzimanju
		Kategorija 1	Kategorija 2	Kategorija 3		

EVIDENCIJA O ISPORUCI DOBIJENIH PROIZVODA

Datum isporuke	Naziv i sedište primaoca i veterinarski kontrolni broj	Kategorija 1	Kategorija 2	Kategorija 3	Naziv i sedište prevoznika	Broj potvrde/međunarodne potvrde o isporuci, odnosno preuzimanju

Obrazac 2

Evidencija o prevozu sporednih proizvoda životinjskog porekla i dobijenih proizvoda

EVIDENCIJA O PREVOZU SPOREDNIH PROIZVODA ŽIVOTINJSKOG POREKLA

Datum preuzimanja	Naziv i sedište isporučioaca i veterinarski kontrolni broj	Opis materijala i količina i vrsta životinja			Naziv i sedište primaoca i veterinarski kontrolni broj	Broj potvrde/međunarodne potvrde o isporuci, odnosno preuzimanju
		Kategorija 1	Kategorija 2	Kategorija 3		

EVIDENCIJA O PREVOZU DOBIJENIH PROIZVODA

--	--	--	--	--	--	--

Datum preuzimanja	Naziv i sedište isporučioaca i veterinarski kontrolni broj	Kategorija 1	Kategorija 2	Kategorija 3	Naziv i sedište primaoca i veterinarski kontrolni broj	Broj potvrde/međunarodne potvrde o isporuci, odnosno preuzimanju

Obrazac 3

Evidencija o prijemu sporednih proizvoda životinjskog porekla i dobijenih proizvoda

EVIDENCIJA O PRIJEMU SPOREDNIH PROIZVODA ŽIVOTINJSKOG POREKLA

Datum prijema	Naziv i sedište isporučioaca i veterinarski kontrolni broj	Opis materijala i količina i vrsta životinja			Naziv i sedište prevoznika i veterinarski kontrolni broj	Broj potvrde/međunarodne potvrde o isporuci, odnosno preuzimanju
		Kategorija 1	Kategorija 2	Kategorija 3		

EVIDENCIJA O PRIJEMU DOBIJENIH PROIZVODA

Datum prijema	Naziv i sedište isporučioaca i veterinarski kontrolni broj	Kategorija 1	Kategorija 2	Kategorija 3	Naziv i sedište prevoznika i veterinarski kontrolni broj	Broj potvrde/međunarodne potvrde o isporuci, odnosno preuzimanju

Prilog 1

METODE PRERADE SPOREDNIH PROIZVODA ŽIVOTINJSKOG POREKLA I NJIHOVA PRIMENA

1. Osnovne metode prerade sporednih proizvoda životinjskog porekla

1) Metoda prerade 1 (sterilizacija pod pritiskom)

Smanjenje veličine delova sporednih proizvoda životinjskog porekla

Ako je veličina delova sporednih proizvoda životinjskog porekla za preradu veća od 50 mm, potrebno je smanjiti njihovu veličinu odgovarajućom opremom kako veličina tih delova nakon smanjenja ne bi bila veća od 50 mm. Efikasnost opreme potrebno je proveravati svakodnevno i o tome voditi evidenciju. Ako se proverama otkriju delovi koji su veći od 50 mm, potrebno je zaustaviti postupak i izvršiti popravke opreme pre ponovnog pokretanja postupka.

Vreme, temperatura i pritisak

Sporedni proizvodi životinjskog porekla čija veličina debva nije veća od 50 mm moraju da se zagreju do temperature u središtu koja je veća od 133°C u trajanju od najmanje 20 minuta bez prekida pri apsolutnom pritisku od najmanje 3 bara. Pritisak se postiže tako da se sav vazduh ukloni iz sterilizacijske komore i zameni parom ("zasićena para"); termička obrada se može primeniti kao jedini postupak ili kao faza sterilizacije pre ili posle same prerade.

Postupak se može vršiti u šaržnom ili u kontinuiranom sistemu.

2) Metoda prerade 2

Smanjenje veličine delova sporednih proizvoda životinjskog porekla

Ako je veličina delova sporednih proizvoda životinjskog porekla za preradu veća od 150 mm, potrebno je smanjiti njihovu veličinu odgovarajućom opremom kako veličina delova posle smanjenja ne bi bila veća od 150 mm. Efikasnost opreme potrebno

je proveravati svakodnevno i o tome voditi evidenciju. Ako se proverama otkriju delovi koji su veći od 150 mm, potrebno je zaustaviti postupak i izvršiti popravke opreme pre ponovnog pokretanja postupka.

Vreme, temperatura i pritisak

Posle smanjenja veličine delova sporednih proizvoda životinjskog porekla, ti sporedni proizvodi se zagrevaju tako da se postigne temperatura u središtu veća od 100°C u trajanju od najmanje 125 minuta, temperatura u središtu veća od 110°C u trajanju od najmanje 120 minuta i temperatura u središtu veća od 120°C u trajanju od najmanje 50 minuta.

Temperature u središtu se mogu postići uzastopno ili istovremenim kombinovanjem navedenih vremenskih razdoblja.

Postupak se vrši u šaržnom sistemu.

3) Metoda prerade 3

Smanjenje veličine delova sporednih proizvoda životinjskog porekla

Ako je veličina delova sporednih proizvoda životinjskog porekla za preradu veća od 30 mm, potrebno je smanjiti njihovu veličinu odgovarajućom opremom kako veličina tih delova posle smanjenja ne bi bila veća od 30 mm. Efikasnost opreme potrebno je proveravati svakodnevno i o tome voditi evidenciju. Ako se proverama otkriju delovi koji su veći od 30 mm, potrebno je zaustaviti postupak i izvršiti popravke opreme pre ponovnog pokretanja postupka.

Vreme, temperatura i pritisak

Posle smanjenja veličine delova sporednih proizvoda životinjskog porekla, ti sporedni proizvodi se zagrevaju tako da se postigne temperatura u središtu veća od 100°C u trajanju od najmanje 95 minuta, temperatura u središtu veća od 110°C u trajanju od najmanje 55 minuta i temperatura u središtu veća od 120°C u trajanju od najmanje 13 minuta.

Temperature u središtu se mogu postići uzastopno ili istovremenim kombinovanjem navedenih vremenskih razdoblja.

Postupak se može vršiti u šaržnom ili u kontinuiranom sistemu.

4) Metoda prerade 4

Smanjenje veličine delova sporednih proizvoda životinjskog porekla

Ako je veličina delova sporednih proizvoda životinjskog porekla za preradu veća od 30 mm, potrebno je smanjiti njihovu veličinu odgovarajućom opremom kako veličina tih delova posle smanjenja ne bi bila veća od 30 mm. Efikasnost opreme potrebno je proveravati svakodnevno i o tome voditi evidenciju. Ako se proverama otkriju delovi koji su veći od 30 mm, potrebno je zaustaviti postupak i izvršiti popravke opreme pre ponovnog pokretanja postupka.

Vreme, temperatura i pritisak

Posle smanjenja veličine delova sporednih proizvoda životinjskog porekla, ti sporedni proizvodi se stavljaju u posudu sa dodanom masti i zagrevaju tako da se postigne temperatura u središtu veća od 100°C u trajanju od najmanje 16 minuta, temperatura u središtu veća od 110°C u trajanju od najmanje 13 minuta, temperatura u središtu veća od 120°C u trajanju od najmanje osam minuta i temperatura u središtu veća od 130°C u trajanju od najmanje 3 minuta.

Temperature u središtu se mogu postići uzastopno ili istovremenim kombinovanjem navedenih vremenskih razdoblja.

Postupak se može vršiti u šaržnom ili u kontinuiranom sistemu.

5) Metoda prerade 5

Smanjenje veličine delova sporednih proizvoda životinjskog porekla

Ako je veličina delova sporednih proizvoda životinjskog porekla za preradu veća od 20 mm, potrebno je smanjiti njihovu veličinu odgovarajućom opremom kako veličina tih delova posle smanjenja ne bi bila veća od 20 mm. Efikasnost opreme potrebno je proveravati svakodnevno i o tome voditi evidenciju. Ako se proverama otkriju delovi koji su veći od 20 mm, potrebno je zaustaviti postupak i izvršiti popravke opreme pre ponovnog pokretanja postupka.

Vreme, temperatura i pritisak

Posle smanjenja veličine delova sporednih proizvoda životinjskog porekla, ti sporedni proizvodi se zagrevaju dok ne koagulišu, a zatim se presuju kako bi se iz belančevinastoga materijala odstranili mast i voda. Zatim se belančevinasti materijal zagreva tako da se postigne temperatura u središtu veća od 80°C u trajanju od najmanje 120 minuta i temperatura u središtu veća od 100°C u trajanju od najmanje 60 minuta.

Temperature u središtu se mogu postići uzastopno ili istovremenim kombinovanjem navedenih vremenskih razdoblja.

Postupak se može vršiti u šaržnom ili u kontinuiranom sistemu.

6) Metoda prerade 6

(za sporedne proizvode životinjskog porekla kategorije 3 koji potiču samo od vodenih životinja ili vodenih

beskičmenjaka)

Smanjenje veličine delova sporednih proizvoda životinjskog porekla

Delove sporednih proizvoda životinjskog porekla potrebno je smanjiti najmanje do:

- (1) 50 mm u slučaju termičke obrade primenom temperature u središtu od najmanje 90°C u trajanju od najmanje 60 minuta
 - (2) 30 mm u slučaju termičke obrade primenom temperaturu u središtu od barem 70°C u trajanju od barem 60 minuta.
- Sporedne proizvode životinjskog porekla potrebno je pomešati sa mravljom kiselinom kako bi se pH smanjio i održavao na 4,0 ili manje. Mešavinu treba čuvati barem 24 sata do daljnje obrade.

Vreme, temperatura i pritisak

Posle smanjenja veličine delove sporednih proizvoda životinjskog porekla mešavina se zagreva na:

- (1) temperaturu u središtu od najmanje 90°C u trajanju od najmanje 60 minuta
- (2) temperaturu u središtu od najmanje 70°C u trajanju od najmanje 60 minuta.

U sistemu sa kontinuiranim tokom, kretanje proizvoda kroz izmenjivač toplote potrebno je kontrolisati putem mehaničkih uređaja za ograničavanje njegovog pomicanja tako da na kraju postupka termičke obrade proizvod prođe ciklus koji ispunjava uslove u pogledu vremena i temperature.

Postupak se može vršiti u šaržnom ili u kontinuiranom sistemu.

7) Metoda prerade 7

Metoda prerade 7 je bilo koji drugi postupak prerade koji uključuje kombinaciju veličine usitnjenih delova sporednih proizvoda životinjskog porekla, temperature, pritiska i vremena primene temperature i pritiska, i koji je odobren od strane nadležnog organa na osnovu sledećih dokaza:

(1) identifikacija odnosnih opasnosti povezanih sa ulaznim materijalom s obzirom na njegovo poreklo i mogućih rizika s obzirom na zdravstveni status životinja;

(2) mogućnosti da se metodom prerade smanje te opasnosti na nivo koji ne predstavlja značajnije rizike za javno zdravlje i zdravlje životinja;

(3) svakodnevno uzorkovanje gotovoga proizvoda tokom 30 proizvodnih dana kojim je dokazano da su ispunjeni sledeći mikrobiološki standardi:

- za uzorak uzet direktno posle termičke obrade: *Clostridium perfringens*: odsustvo u 1 gr proizvoda,
- za uzorak uzet tokom skladištenja ili neposredno pre isporuke iz objekta za preradu: *Salmonella*: odsustvo u 25 gr: n=5, c=0, m=0, M=0

Enterobacteriaceae: n=5, c=2, m=10, M=300 u 1 gr,

pri čemu je: n = broj uzoraka za laboratorijsku analizu; m = granična vrednost za broj bakterija (smatra se da je rezultat zadovoljavajući ukoliko u svim uzorcima broj bakterija nije veći od m); M = maksimalna vrednost za broj bakterija (smatra se da rezultat nije zadovoljavajući ukoliko je u jednom ili više uzoraka broj bakterija jednak ili veći od M); c = broj uzoraka u kojima broj bakterija može biti između m i M, pri čemu se uzorak još uvek smatra prihvatljivim ukoliko je broj bakterija u drugim uzorcima jednak ili manji od m.

Podaci o kritičnim kontrolnim tačkama na osnovu kojih su u objektu ispunjeni mikrobiološki standardi, beleže se i čuvaju u cilju praćenja rada u objektu za preradu. Podaci koji se beleže i prate treba da obuhvataju veličinu delova, i, po potrebi kritičnu temperaturu, apsolutno vreme, pritisak, brzinu protoka sirovog materijala i brzinu recikliranja masnoća.

2. Alternativne metode prerade sporednih proizvoda životinjskog porekla

1) Alkalna hidroliza

Alkalna hidroliza je postupak prerade sporednih proizvoda životinjskog porekla koji se vrši u šaržnom sistemu, uz neprekidno mešanje materijala u sudu, tako što se:

1) natrujem hidrokسيد (NaOH) ili kalijum hidrokسيد (KOH) (u daljem tekstu: alkalije) koriste u količini koja obezbeđuje istovetnu molarnu ekvivalencu težine, tipa i mešavine sporednih proizvoda životinjskog porekla koji su predmet prerade, a ako sporedni proizvodi životinjskog porekla sadrže veliku količinu masti koja neutrališe alkalije, alkalije se dodaju u količini koja je potrebna da bi se prilagodila količini masti u sporednim proizvodima životinjskog porekla;

2) mešavina sporednih proizvoda životinjskog porekla i alkalija zagreva do postizanja temperature od najmanje 150°C u sredini te mešavine i apsolutnog pritiska od najmanje 4 bara, u periodu od najmanje:

- (1) tri sata bez prekida,
 - (2) šest sati bez prekida, ako se prerađuju leševi životinja i svi pripadajući delovi, uključujući kožu životinja, kod kojih postoji sumnja ili potvrda prisustva zarazne bolesti TSE, uginulih ili ubijenih životinja u toku sprovođenja mera za sprečavanje širenja, suzbijanje i iskorenjivanje TSE, osim leševa i trupova životinja koje su u vreme ubijanja bile mlađe od 24 meseca ili za koje je laboratorijska analiza na TSE bila negativna, u kom slučaju period zagrevanja i primena apsolutnog pritiska ne može biti kraći od tri sata bez prekida, ili
 - (3) jedan sat bez prekida, u slučaju da je materijal za preradu isključivo poreklom od živine, odnosno ribe;
- 3) termička obrada sporednih proizvoda životinjskog porekla vrši na način da se propisani uslovi u pogledu temperature, vremena i pritiska postignu istovremeno.
- U postupku alkalne hidrolize:

1) sporedni proizvodi životinjskog porekla smeštaju se u kontejnere od plemenitog čelika, a izmerena količina alkalija dodaje u čvrstom stanju ili u rastvoru;

2) posuda u koju je dodata alkalija zatvara se i sadržaj posude zagreva se, a fizička energija koja nastaje konstantnim pumpanjem neprekidno vrši cirkulaciju tečnog materijala u posudi sve dok se tkiva ne razlože, a kosti i zubi ne postanu meki.

2) Hidroliza pod visokim pritiskom i visokom temperaturom

Hidroliza pod visokim pritiskom i visokom temperaturom je postupak prerade sporednih proizvoda životinjskog porekla koji se vrši u šaržnom sistemu, uz neprekidno mešanje materijala u sudu, tako što se:

1) sporedni proizvodi životinjskog porekla zagrevaju do postizanja temperature od najmanje 180°C u sredini mase, u trajanju od najmanje 40 minuta bez prekida i pri apsolutnom pritisku od najmanje 12 bara primenom indirektno vodene pare na biološki reaktor;

2) termička obrada sporednih proizvoda životinjskog porekla vrši na način da se propisani uslovi u pogledu temperature, vremena i pritiska postignu istovremeno.

U postupku hidrolize pod visokim pritiskom i visokom temperaturom:

1) primenjuje se tehnologija hidrolize pod visokim pritiskom i visokom temperaturom u biološkom reaktoru na vodenu paru, visok pritisak i visoku temperaturu;

2) sporedni proizvodi životinjskog porekla, uključujući cele leševe životinja, smeštaju se u biološki reaktor;

3) primenom propisane temperature i pritiska nastaje proces hidrolize koja duge lance molekula organskog materijala rastavlja na manje delove;

4) kondenzovana vodena para koja nastaje u ciklusu dehidracije upotrebljava se u druge svrhe ili ispušta iz objekta;

5) svaki ciklus hidrolize pod visokim pritiskom i visokom temperaturom u jednom reaktoru traje približno četiri sata.

3) Biogas hidroliza pod visokim pritiskom

Biogas hidroliza pod visokim pritiskom je postupak prerade sporednih proizvoda životinjskog porekla koji se vrši u šaržnom ili kontinuiranom sistemu, uz neprekidno mešanje materijala u sudu, tako što se:

1) sporedni proizvodi životinjskog porekla prvo prerade u odobrenom objektu za preradu primenom Metode prerade 1 i tako dobijeni prerađeni proizvodi, kojima je odstranjena masnoća, tretiraju na temperaturi od najmanje 220°C u trajanju od najmanje 20 minuta, pri apsolutnom pritisku od najmanje 25 bara, a zagrevanje se obavlja u dve faze, tako što se vodena para u prvoj fazi direktno ubacuje, a u drugoj fazi indirektno se ubacuje u koaksijalnom izmenjivaču;

2) termička obrada sporednih proizvoda životinjskog porekla vrši na način da se propisani uslovi u pogledu temperature, vremena i pritiska postignu istovremeno;

3) dobijeni materijal meša sa vodom i podvrgava anaerobnoj fermentaciji u biogas reaktoru.

U postupku biogas hidrolize pod visokim pritiskom prerađeni proizvodi koji su dobijeni u odobrenim objektima za preradu primenom Metode prerade 1 i kojima je odstranjena masnoća tretiraju se na napred opisani način, a u slučaju prerade materijala Kategorije 1 ceo postupak biogas hidrolize pod visokim pritiskom treba da se odvija na istom mestu i u zatvorenom sistemu, pri čemu dobijeni biogas treba brzo sagoreti u istom objektu pri temperaturi od najmanje 900°C, što je praćeno brzim hlađenjem ("prigušenje").

4) Proizvodnja biodizela

Proizvodnja biodizela je postupak prerade sporednih proizvoda životinjskog porekla koji se vrši tako što se:

1) mast životinjskog porekla za proizvodnju biodizela proizvodi od materijala Kategorije 1 i materijala Kategorije 2 primenom Metode prerade 1, kao i od materijala Kategorije 3 primenom Metode prerade 1, Metode prerade 2, Metode prerade 3, Metode prerade 4, Metode prerade 5 ili Metode prerade 7, a za sporedne proizvode životinjskog porekla poreklom od riba primenom Metode prerade 6;

2) iz tako dobijene topljene masti izdvoji proteinski deo i nerastvorive nečistoće tako da u toj masti zaostale nečistoće ne prelaze 0,15% od ukupne težine, i takva topljena mast podvrgava se esterifikaciji i transesterifikaciji, a u slučaju topljene masti dobijene od materijala Kategorije 3 proizvodnja biodizela se vrši bez primene esterifikacije.

Esterifikacija se vrši tako što se vrednost Ph dovodi na vrednost manju od 1 dodavanjem sumporne kiseline (H₂SO₄) ili ekvivalentne kiseline i tako dobijena mešavina zagreva se na temperaturi od 72°C u trajanju od dva sata, uz neprekidno intenzivno mešanje.

Transesterifikacija se vrši tako što se vrednost Ph dovodi na vrednost od približno 14 primenom kalijum hidroksida ili ekvivalentne alkalije i tako dobijena mešavina zagreva se na temperaturi od 35°C do 50°C u trajanju od najmanje 15 do 30 minuta.

Postupak transesterifikacije ponavlja se dodavanjem novog rastvora alkalije, posle čega se primenjuje rafinacija proizvoda, uključujući vakuum destilaciju na temperaturi od 150°C.

U postupku proizvodnje biodizela dobijeni biodizel sastoji se od metil estra i masnih kiselina.

5) Sagorevanje masti životinjskog porekla u kotlarnicama

Sagorevanje masti životinjskog porekla u kotlarnicama se vrši tako što se:

1) u slučaju masti životinjskog porekla koja je namenjena za sagorevanje u drugom objektu, mast životinjskog porekla proizvodi primenom Metode prerade 1 za preradu materijala Kategorije 1 i materijala Kategorije 2, a u slučaju materijala Kategorije 1 i materijala Kategorije 2 koji su namenjeni za sagorevanje u istom objektu, kao i u slučaju materijala Kategorije 3, mast životinjskog porekla proizvodi primenom Metode prerade 1, Metode prerade 2, Metode prerade 3, Metode prerade 4,

Metode prerade 5 ili Metode prerade 7, a za sporedne proizvode životinjskog porekla poreklom od riba primenom Metode prerade 6;

2) iz tako dobijene masti izdvaja se proteinski deo i nerastvorive nečistoće, tako da u toj masti zaostale nečistoća ne prelaze 0,15% od ukupne težine;

3) tako dobijena topljena mast podvrgava se postupku sagorevanja na temperaturi od najmanje 1100°C u trajanju od najmanje 0,2 sekunde u kotlarnici za proizvodnju vodene pare.

U postupku sagorevanja masti životinjskog porekla u kotlarnicama, a radi dobijanja energije koja je potrebna za postupak prerade, mast životinjskog porekla sagoreva se isključivo u istom objektu u kome je proizvedena ili u drugom objektu koji, u slučaju da je mast dobijena od materijala Kategorije 1 i materijala Kategorije 2, ima odobrenje za prevoz i sagorevanje masti.

6) Termo-mehanička proizvodnja biogoriva

Postupak termo-mehaničke proizvodnje biogoriva je postupak prerade sporednih proizvoda životinjskog porekla koji se vrši u šaržnom sistemu, tako što se:

1) sporedni proizvodi životinjskog porekla unose u konvertor i zagrevaju do postizanja temperature od najmanje 80°C u trajanju od osam sati, za koje vreme se materijal bez prekida usitnjava odgovarajućom opremom za usitnjavanje. Tako dobijeni materijal zagreva se na temperaturi od 100°C u trajanju od najmanje dva sata i materijal koji se tako dobije ne sme biti veći od 20 mm;

3) termička obrada sporednih proizvoda životinjskog porekla vrši na način da se propisani uslovi u pogledu temperature i vremena postignu istovremeno.

U postupku termo-mehaničke proizvodnje biogoriva:

1) za vreme procesa zagrevanja vodena para neprekidno se odvodi i propušta kroz kondenzator od nerđajućeg čelika;

2) kondenzovana vodena para pre ispuštanja u sistem za otpadne vode najmanje jedan sat se drži na temperaturi od najmanje 70°C;

3) posle procesa zagrevanja, dobijeno biogorivo ispušta se iz konvertora i automatski prenosi u potpuno zatvorenom i povezanom sistemu do objekta za spaljivanje ili ko-spaljivanje koji se nalazi na istom mestu na kome je objekat za termo-mehaničku proizvodnju biogoriva.

7) "Bruks" gasifikacija

Postupak "Bruks" gasifikacije je postupak prerade sporednih proizvoda životinjskog porekla koji se vrši u šaržnom sistemu sa produženim vremenom zadržavanja sporednih proizvoda životinjskog porekla u vremenu od oko 24 sata, tako što se sporedni proizvodi životinjskog porekla:

1) unose u primarnu komoru gasifikatora koja nema gorionik i zagreva se, umesto prenosom toplote, provođenjem toplote iz komore za dogorevanje koja je ispod primarne komore. Jedini vazduh u primarnoj komori je vazduh koji ulazi kroz cevaste otvore koji su montirani na glavna vrata sa ciljem da povećaju uspešnost procesa;

2) razlažu u kompleks ugljovodonika i gasa koji nastaje u primarnoj komori i prolazi kroz otvor na vrhu zadnjeg zida u zonu mešanja i krekanja, gde se razbija u sastavne elemente. Dobijeni gas prolazi u komoru za dogorevanje gde sagoreva u plamenu, prirodnim gasom upaljenog gorionika u prisustvu viška vazduha.

U postupku "Bruks" gasifikacije:

1) zaostali gasovi, posle navedenog procesa, napuštaju sekundarnu komoru i prolaze kroz "barometarski damper" na dnu dimnjaka, koji ih hladi i razređuje sa vazduhom iz okruženja, održavajući stalni pritisak u primarnoj i sekundarnoj komori;

2) proces se odvija u ciklusu koji traje 24 sata, uključujući unos, preradu, hlađenje i uklanjanje pepela;

3) na kraju ciklusa pepeo se uklanja iz primarne komore sistemom sa vakuum u zatvorene vreće koje se, posle punjenja i pre transporta za uklanjanje, nepropusno zatvore.

3. Primena osnovnih metoda prerade

U zavisnosti od kategorije materijala, prerada sporednih proizvoda životinjskog porekla vrši se u skladu sa sledećim standardima prerade:

1) Metoda prerade 1 primenjuje se za preradu:

(1) materijala Kategorije 2, osim stajnjaka, sadržaja digestivnog trakta odvojenog od organa digestivnog trakta, mleka i kolostruma, koji je namenjen za proizvodnju biogasa ili komposta ili za upotrebu kao organsko đubrivo ili oplemenjivač zemljišta,

(2) materijala Kategorije 1 i materijala Kategorije 2 koji je namenjen za uklanjanje na deponiji koja je odobrena za te namene,

(3) materijala Kategorije 3 poreklom od sisara, koji je namenjen za proizvodnju prerađenog proteina životinjskog porekla, osim krvi svinja i osim ako je proizvod namenjen za:

– korišćenje kao gorivo za sagorevanje,

– isključivo za upotrebu u hrani za kućne ljubimce,

2) osnovne metode prerade od 1 do 5 i osnovna Metoda prerade 7, primenjuju se u preradi materijala Kategorije 3 poreklom od sisara, ako je prerađen protein životinjskog porekla namenjen:

(1) za korišćenje kao gorivo za sagorevanje,

(2) isključivo za upotrebu u hrani za kućne ljubimce, u kom slučaju se prevozi u za to predviđenim kontejnerima, koji se ne koriste za prevoz sporednih proizvoda životinjskog porekla ili hrane za životinje iz uzgoja i ako se taj protein otprema direktno iz objekta za preradu materijala Kategorije 3 u objekat za proizvodnju hrane za kućne ljubimce ili odobreno skladište, iz kog se direktno otprema u objekat za proizvodnju hrane za kućne ljubimce;

3) neka od osnovnih metoda prerade koje su propisane ovim pravilnikom, osim Metode prerade 6, primenjuju se za preradu:

(1) materijala Kategorije 2, ako je dobijen proizvod namenjen za spaljivanje ili ko-spaljivanje,

(2) materijala Kategorije 2, ako je dobijena topljena mast namenjena za dalju preradu u objektima za preradu topljene masti Kategorije 2,

- (3) materijala Kategorije 1 ili materijala Kategorije 2, ako je dobijen proizvod namenjen za spaljivanje ili ko-spaljivanje,
- (4) sporednih proizvoda životinjskog porekla, osim poreklom od sisara i riba, prilikom proizvodnje prerađenog proteina životinjskog porekla,
- (5) krvi svinja ili frakcije krvi svinja prilikom proizvodnje prerađenog proteina životinjskog porekla, s tim što ako se prilikom prerade primenjuje Metoda prerade 7 u celokupnoj količini treba da bude postignuta temperatura od najmanje 80°C;
- 4) neka od osnovnih metoda prerade koje su propisane ovim pravilnikom primenjuje se za proizvodnju ribljeg brašna."

4. Primena alternativnih metoda prerade

Materijal Kategorije 1 može se preraditi primenom sledećih alternativnih metoda prerade:

- alkalna hidroliza,
- biogas hidroliza pod visokim pritiskom,
- proizvodnja biodizela,
- sagorevanje masti životinjskog porekla u kotlarnicama.

Materijal Kategorije 2 može se preraditi primenom sledećih alternativnih metoda prerade:

- alkalna hidroliza,
- hidroliza pod visokim pritiskom i visokom temperaturom,
- biogas hidroliza pod visokim pritiskom,
- proizvodnja biodizela,
- sagorevanje masti životinjskog porekla u kotlarnicama,
- "Bruks" gasifikacija.

Materijal Kategorije 3 i stajnjak i sadržaj digestivnog trakta može se preraditi primenom sledećih alternativnih metoda prerade:

- alkalna hidroliza,
- hidroliza pod visokim pritiskom i visokom temperaturom,
- biogas hidroliza pod visokim pritiskom,
- proizvodnja biodizela,
- sagorevanje masti životinjskog porekla u kotlarnicama,
- termo-mehanička proizvodnja biogoriva,
- "Bruks" gasifikacija.

Proizvodi koji su nastali u procesu prerade materijala Kategorije 1 i materijala Kategorije 2 primenom neke od navedenih alternativnih metoda moraju se trajno identifikovati na propisan način, osim biodizela.

Proizvodi koji su nastali u procesu prerade materijala Kategorije 1 primenom neke od alternativnih metoda uklanjaju se na jedan od sledećih načina:

- 1) spaljivanjem ili ko-spaljivanjem u objektu za spaljivanje ili ko-spaljivanje;
- 2) kao otpad, zakopavanjem na deponiji odobrenoj za te namene;
- 3) daljim transformisanjem u objektu za biogas, a ostatak iz biogas tretmana uništava se spaljivanjem ili ko-spaljivanjem u objektu za spaljivanje ili ko-spaljivanje ili kao otpad, zakopavanjem na deponiji odobrenoj za te namene;
- 4) spaljivanjem kao gorivo, u slučaju biodizela.

Proizvodi koji su nastali u procesu prerade materijala Kategorije 2 i materijala Kategorije 3 primenom neke od alternativnih metoda:

- 1) uništavaju se spaljivanjem ili ko-spaljivanjem u objektu za spaljivanje ili ko-spaljivanje ili kao otpad, zakopavanjem na deponiji odobrenoj za te namene;
- 2) dalje se prerađuju u derivate masti koji se mogu koristiti ili uništi spaljivanjem ili ko-spaljivanjem u objektu za spaljivanje ili ko-spaljivanje u skladu sa ovim pravilnikom, bez obaveze prethodne primene neke od osnovnih metoda prede koje su propisane ovim pravilnikom;
- 3) koriste se kao organsko đubrivo ili poboljšivač zemljišta, prerađuju se u objektu za proizvodnju biogasa ili komposta u skladu sa ovim pravilnikom ili se uništavaju zakopavanjem na deponiji, bez obaveze prethodne primene Metode prerade 1, ako se radi o prerađenom proteinu životinjskog porekla;
- 4) koriste se u proizvodnji tehničkih proizvoda, u slučaju ostataka iz proizvodnje biodizela, osim biodizela;
- 5) koriste se kao gorivo koje se spaljuje, u slučaju biodizela.

Ostaci koji predstavljaju otpad u proizvodnji, kao što je mulj, sadržaj filtera, pepeo i ostatak razlaganja materijala uklanjaju se spaljivanjem ili ko-spaljivanjem u objektu za spaljivanje ili ko-spaljivanje ili kao otpad, zakopavanjem na deponiji odobrenoj za te namene.

Prilog 2

MIKROBIOLOŠKI STANDARDI PRERADE BIOGASA I KOMPOSTA

Uzorci prerađenih proizvoda koji su namenjeni za proizvodnju biogasa, komposta ili za uklanjanje na deponijama i koji su uzeti odmah posle toplotne prerade ne smeju sadržati spore patogenih bakterija otpornih na toplotu (*Clostridium perfringens*: odsustvo u 1 gr proizvoda).

U objektima za proizvodnju biogasa, odnosno komposta reprezentativni uzorci ostataka fermentacije, odnosno komposta, uzeti za vreme, odnosno odmah posle završene prerade, u čiju praćenje proizvodnog procesa, moraju biti u skladu sa sledećim mikrobiološkim standardima:

- *Escherichia coli*: n=5, c=1, m=1000, M=5000 u 1 gr

ili

- *Enterococaceae*: n=5, c=1, m=1000, M=5000 u 1 gr,

a reprezentativni uzorci ostataka fermentacije, odnosno komposta, uzeti za vreme, odnosno pri otpremanju iz skladišta objekata za proizvodnju komposta, odnosno biogasa, moraju biti u skladu sa sledećim mikrobiološkim standardom:

- Salmonella: odsutna u 25 gr: $n=5$, $c=0$, $m=0$, $M=0$,

gde su:

n = broj uzoraka za laboratorijsko ispitivanje;

m = granična vrednost za broj bakterija (rezultat laboratorijskog ispitivanja se smatra zadovoljavajućim ako broj bakterija u svim uzorcima nije veći od m);

M = maksimalna vrednost za broj bakterija (rezultat laboratorijskog ispitivanja se smatra nezadovoljavajućim ako je broj bakterija u jednom ili više uzoraka jednak ili veći od M);

c = broj uzoraka u kojima broj bakterija može biti između m i M (uzorak se još uvek smatra prihvatljivim ako je broj bakterija u drugim uzorcima jednak ili manji od m).

Prilog 3

MIKROBIOLOŠKI STANDARDI PRERADE PRERAĐENOG PROTEINA ŽIVOTINJSKOG POREKLA I DRUGIH DOBIJENIH PROIZVODA KOJI SE MOGU UPOTREBITI ZA PROIZVODNJU HRANE ZA ŽIVOTINJE

Uzorci prerađenih proizvoda uzeti tokom skladištenja ili neposredno pre isporuke iz objekta za preradu treba da odgovaraju sledećim mikrobiološkim standardima:

Salmonella: odsutna u 25 gr: $n = 5$, $c = 0$, $m = 0$, $M = 0$

Enterobacteriaceae: $n = 5$, $c = 2$, $m = 10$, $M = 300$ u 1 gr,

gde su

n = broj uzoraka za laboratorijsko ispitivanje;

m = granična vrednost za broj bakterija (rezultat laboratorijskog ispitivanja se smatra zadovoljavajućim ako broj bakterija u svim uzorcima nije veći od m);

M = maksimalna vrednost za broj bakterija (rezultat laboratorijskog ispitivanja se smatra nezadovoljavajućim ako je broj bakterija u jednom ili više uzoraka jednak ili veći od M);

c = broj uzoraka u kojima broj bakterija može biti između m i M (uzorak se još uvek smatra prihvatljivim ako je broj bakterija u drugim uzorcima jednak ili manji od m).

Prilog 4

MIKROBIOLOŠKI STANDARDI HRANE ZA KUĆNE LJUBIMCE, ŽVAKALICE, SIROVU HRANU, OSIM HRANE ZA KUĆNE LJUBIMCE U KONZERVIMA, I POBOLJŠIVAČE UKUSA KOJI SU NAMENJENI ZA HRANU ZA KUĆNE LJUBIMCE

U objektima za proizvodnju hrane za kućne ljubimce, žvakalice, sirove hrane, osim hrane za kućne ljubimce u konzervima, i poboljšivača ukusa koji su namenjeni za hranu za kućne ljubimce slučajni uzorci uzeti u toku proizvodnje, odnosno skladištenja pre isporuke, u cilju praćenja proizvodnog procesa, treba da budu u skladu sa sledećim mikrobiološkim standardima:

Salmonella: odsutna u 25 gr: $n = 5$, $c = 0$, $m = 0$, $M = 0$

Enterobacteriaceae: $n = 5$, $c = 2$, $m = 10$, $M = 300$ u 1 gr,

gde su:

n = broj uzoraka za laboratorijsko ispitivanje;

m = granična vrednost za broj bakterija (rezultat laboratorijskog ispitivanja se smatra zadovoljavajućim ako broj bakterija u svim uzorcima nije veći od m);

M = maksimalna vrednost za broj bakterija (rezultat laboratorijskog ispitivanja se smatra nezadovoljavajućim ako je broj bakterija u jednom ili više uzoraka jednak ili veći od M);

c = broj uzoraka u kojima broj bakterija može biti između m i M (uzorak se još uvek smatra prihvatljivim ako je broj bakterija u drugim uzorcima jednak ili manji od m).

Prilog 5

MIKROBIOLOŠKI STANDARDI PRERAĐENOG STAJNJAKA

Reprezentativni uzorci prerađenog stajnjaka i proizvoda od prerađenog stajnjaka uzeti u toku proizvodnje ili odmah posle proizvodnog procesa u objektu, u cilju praćenja proizvodnog procesa, treba da odgovaraju sledećim mikrobiološkim standardima:

Escherichia coli: $n = 5$, $c = 5$, $m = 0$, $M = 1000$ u 1 gr;

ili

Enterococaceae: $n = 5$, $c = 5$, $m = 0$, $M = 1000$ u 1 gr,

a reprezentativni uzorci prerađenog stajnjaka, uzeti za vreme, odnosno pri otpremanju iz skladišta objekata za proizvodnju tehničkih proizvoda, komposta, odnosno biogasa, treba da odgovaraju sledećim standardima:

Salmonella: odsutna u 25 gr: $n = 5$, $c = 0$, $m = 0$, $M = 0$,

gde su:

n = broj uzoraka za laboratorijsko ispitivanje;

m = granična vrednost za broj bakterija (rezultat laboratorijskog ispitivanja smatra se zadovoljavajućim ako broj bakterija u

svim uzorcima nije veći od m);

M = maksimalna vrednost za broj bakterija (rezultat laboratorijskog ispitivanja se smatra nezadovoljavajućim ako je broj bakterija u jednom ili više uzoraka jednak ili veći od M);

c = broj uzoraka u kojima broj bakterija može biti između m i M (uzorak se još uvek smatra prihvatljivim ako je broj bakterija u drugim uzorcima jednak ili manji od m).

Prilog 6

NAČIN OBELEŽAVANJA

1. Obeležavanje sporednih proizvoda životinjskog porekla, osim kuhinjskog otpada materijala Kategorije 3, kao i obeležavanje dobijenih proizvoda, vozila i kontejnera i druge ambalaže, vrši se na način da se:

1) jasno i vidljivo istakne kategorija sporednih proizvoda životinjskog porekla, odnosno za prerađene proizvode kategorija sporednih proizvoda životinjskog porekla od kojih je proizvod dobijen;

2) označi tekst, u zavisnosti od kategorije materijala, i to:

(1) za materijal Kategorije 3, tekst: "NIJE ZA ISHRANU LJUDI",

(2) za materijal Kategorije 2, osim stajnjaka i sadržaja digestivnog trakta, i dobijene proizvode od materijala Kategorije 2, tekst: "NIJE ZA ISHRANU ŽIVOTINJA",

(3) za materijal Kategorije 2 koji je namenjen za ishranu životinja u skladu sa ovim pravilnikom, tekst: "ZA ISHRANU.....", s tim što posle reči: "ISHRANU" treba navesti naziv vrste životinja za čiju ishranu je pošiljka namenjena,

(4) za materijal Kategorije 1 i dobijene proizvode od materijala Kategorije 1, tekst: "SAMO ZA UNIŠTENJE ",

(5) za stajnjak i sadržaj digestivnog trakta, tekst: "STAJNJAK".

Tekst kojim se obeležavaju sporedni proizvodi životinjskog porekla i dobijeni proizvodi, vozila i kontejneri i druga ambalaža treba da bude u boji koja zavisi od kategorije materijala, i to:

(1) za materijal Kategorije 1, crna boja,

(2) za materijal Kategorije 2, žuta boja,

(3) za materijal Kategorije 3, zelena boja koja u sebi sadrži veliku količinu plave boje, čime se obezbeđuje jasna razlika od drugih zelenih boja.

2. Za sakupljanje i skladištenje sporednih proizvoda životinjskog porekla, osim kuhinjskog otpada materijala Kategorije 3, u objektima u kojima oni nastaju treba da bude obezbeđen odgovarajući broj kontejnera, u zavisnosti od kapaciteta objekta, koji su obeleženi na sledeći način:

1) kontejner za sakupljanje materijala Kategorije 1 treba da bude vidljivo i trajno obeležen tekstem: "Kategorija 1", slovima crne boje;

2) kontejner za sakupljanje materijala Kategorije 2 treba da bude vidljivo i trajno obeležen tekstem: "Kategorija 2", slovima žute boje;

3) kontejner za sakupljanje materijala Kategorije 3 treba da bude vidljivo i trajno obeležen tekstem: "Kategorija 3", slovima zelene boje koja u sebi sadrži veliku količinu plave boje, čime se obezbeđuje jasna razlika od drugih zelenih boja.