

Cekos In Ekspert

На основу члана 117. став 3. и члана 137. став 3. Закона о ветеринарству ("Службени гласник РС", бр. 91/05 и 30/10),

Министар пољопривреде, трговине, шумарства и водопривреде доноси

ПРАВИЛНИК О НАЧИНУ РАЗВРСТАВАЊА И ПОСТУПАЊА СА СПОРЕДНИМ ПРОИЗВОДИМА ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА, ВЕТЕРИНАРСКО-САНИТАРНИМ УСЛОВИМА ЗА ИЗГРАДЊУ ОБЈЕКТА ЗА САКУПЉАЊЕ, ПРЕРАДУ И УНИШТАВАЊЕ СПОРЕДНИХ ПРОИЗВОДА ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА, НАЧИНУ СПРОВОЂЕЊА СЛУЖБЕНЕ КОНТРОЛЕ И САМОКОНТРОЛЕ, КАО И УСЛОВИМА ЗА СТОЧНА ГРОБЉА И ЈАМЕ ГРОБНИЦЕ

(Сл. гласник РС бр. 31/11 , 97/13 , 15/15 , 61/17)

Пречишћен текст закључно са изменама из Сл. гл. РС бр. 61/17 које су у примени од 01/07/2017
(измене у чл.: 4 , 14 , 35 , 68 , 93 , 100).

І. УВОДНЕ ОДРЕДБЕ

Предмет уређивања

Члан 1.

Овим правилником ближе се прописује начин разврставања, поступања са споредним производима животињског порекла, методе њихове прераде, хигијенски услови, начин њиховог утовара, претовара и истовара, ветеринарско-санитарни услови за изградњу објеката, облик и садржина евиденције која се води у објектима за сакупљање, прераду и уништавање споредних производа животињског порекла, поступак са споредним производима у изузетним случајевима, начин спровођења службене контроле и самоконтроле, као и услови за сточна гробља и јаме гробнице и начин закопавања и спаљивања споредних производа животињског порекла.

Члан 2.

(1) Одредбе овог правилника односе се на:

- 1) споредне производе животињског порекла који су, у складу са посебним прописом, искључени из ланца исхране људи;
- 2) производе животињског порекла које је одговорно лице одредило као споредне производе животињског порекла, и то:

(1) производе животињског порекла који се могу употребљавати за исхрану људи, у складу са посебним прописом,

(2) сировине за производњу производа животињског порекла.

(2) Производи и сировине из става 1. тачка 2) овог члана које је одговорно лице одредило као споредне производе животињског порекла који нису намењени за исхрану људи не користе се за исхрану људи.

Члан 3.

Одредбе овог правилника не односе се на следеће споредне производе животињског порекла, и то:

- 1) труп или део трупа дивљих животиња, осим дивљачи, за које не постоји сумња, односно потврда присуства заразне болести која се може пренети на људе или животиње, осим водених животиња које су сакупљене ради промета;
- 2) труп или део трупа дивљачи који, у складу са добром ловачком праксом, нису сакупљени после одстрела;
- 3) споредне производе животињског порекла који потичу од дивљачи и меса дивљачи којим ловци директно снабдевају крајњег потрошача или локални малопродајни објекат, а који директно снабдева крајњег потрошача малим количинама дивљачи или меса дивљачи;
- 4) семе за вештачко осемењавање, јајне ћелије и оплођене јајне ћелије који су намењени за репродукцију;
- 5) млеко, колострум и производе добијене од њих, који су добијени, чувани и уништени или коришћени на газдинству са кога потичу;
- 6) шкољке од шкољкаша из којих је извађено меко ткиво и месо;
- 7) кухињски отпад, осим:
 - (1) отпада који потиче из превозних средстава у међународном промету,
 - (2) отпада који је намењен за исхрану животиња,
 - (3) отпада који је намењен за прераду применом неке од основних метода прераде које су прописане овим правилником, осим Методе прераде 6, или за производњу биогаса или компоста;
- 8) материјал животињског порекла који настаје на пловилима у вези са пословима улова и обраде рибе, који се уклања у морској води, осим материјала који је добијен евисцерацијом риба које показују знаке заразних болести које се могу пренети на људе, укључујући и паразитне болести;
- 9) сирову храну за кућне љубимце која потиче из малопродајних објеката у оквиру којих се расецање меса и складиштење обавља искључиво у циљу снабдевања крајњег потрошача;
- 10) сирову храну за кућне љубимце која потиче од животиња које су заклане у сопственом домаћинству за производњу хране за потребе сопственог домаћинства;
- 11) непрерађени стајњак пореклом од коња, измет и урин, осим стајњака и неминерализованог гуана;
- 12) ловачке трофеје који су:
 - (1) добијени од папкара, копитара и птица, који су прошли комплетан поступак препарирања који обезбеђује њихову одрживост на собној температури,
 - (2) добијени од других врста животиња, осим папкара, копитара и птица;
- 13) кожу папкара и копитара која је произведена применом неког од следећих третмана, и то:
 - (1) третмана комплетног процеса штављења,
 - (2) "wet blue" третмана,
 - (3) третмана "пикловања",

(4) третмана базом и саламуром рН вредности од 12 до 13 у трајању од најмање осам сати.

Значење израза

Члан 4.

Поједини изрази употребљени у овом правилнику имају следеће значење:

- 1) бела вода јесте мешавина млека, производа на бази млека или производа од млека са водом које се прикупља током испирања млекарске опреме, укључујући посуде које се користе за млеко и производе, пре њиховог чишћења и дезинфекције;
- 1а) валидација јесте поступак којим се на основу успостављене евиденције и документације утврђује и проверава да ли се током производног процеса непрекидно производи производ који је у складу са утврђеним, односно успостављеним својствима и показатељима квалитета;
- 2) гуано јесте измет и остаци птица, слепих мишева и фока, који се може користити као оплемењивач земљишта;
- 3) депонија јесте место одобрено за одлагање отпада у складу са посебним прописом којим се уређује заштита животне средине;
- 4) дивља животиња јесте свака животиња коју људи не држе или не узгајају;
- 5) добијени производ јесте било који производ који је добијен поступком обраде, трансформације, односно промене, прераде, односно фазе прераде споредних производа животињског порекла;
- 6) жвакалице јесу производи који се дају кућним љубимцима да их жваћу, који нису штављени, а добијени су од коже папкара и копитара или од других материјала животињског порекла;
- 7) желатин јесте природни, растворљив протеин, желиран или нежелиран, који је добијен делимичном хидролизом колагена добијеног од костију, коже, тетива и лигамената животиња, укључујући рибе и живину;
- 8) животиња јесте сваки кичмењак и бескичмењак;
- 9) кожа јесте кутано и субкутано ткиво животиња;
- 10) колаген јесте производ на бази протеина који је добијен од кожа и тетива животиња, укључујући кости свиња, живине и риба;
- 11) коспаљивање јесте уништавање споредних производа животињског порекла и добијених производа у објекту за ко-спаљивање;
- 12) крзнашице јесу животиње које се држе или гаје ради производње крзна и које се не користе за производњу хране;
- 13) крв јесте свежа пуна крв;
- 14) крвно брашно јесте прерађен протеин животињског порекла који је добијен од крви или фракција крви топлотном обрадом у складу са овим правилником;
- 15) кућни љубимац јесте свака животиња која припада врстама које људи негују и држе, осим фармски узгајаних животиња;
- 16) кухињски отпад јесте сав отпад од хране, као и већ коришћена јестива уља који потичу од припреме јела у ресторанима и кухињама, укључујући централне кухиње и кухиње у домаћинствима, као и из кетеринга;
- 17) лабораторијски реагенс јесте упакован производ, спреман за употребу, који садржи споредне производе животињског порекла или добијене производе, који је, као такав или у комбинацији са

материјама које нису животињског порекла, намењен за одређену лабораторијску употребу као реагенс или реагенсни производ, калибратор или контролни материјал за детекцију, мерење, испитивање или производњу друге супстанце;

18) међуобјекат за материјал Категорије 1 и међуобјекат за материјал Категорије 2 јесте објекат у коме се сакупља, привремено држи и складишти непрерађени материјал Категорије 1, односно материјал Категорије 2 и у коме се, ако је потребно, могу обављати одређене радње, као што је скидање коже, уситњавање и *post mortem* преглед;

19) међуобјекат за материјал Категорије 3 јесте објекат у коме се сакупља, привремено складишти, сортира, хлади или замрзава непрерађени материјал Категорије 3, у циљу испоруке за коначну намену;

20) међупроизводи јесу производи добијени од материјала Категорије 3 који су намењени за производњу медицинских средстава, "in vitro" дијагнозу, односно лабораторијске реагенсе и чије су фазе концепције, обраде, односно прераде довољно комплетне да се могу сматрати прерађеним производом, с тим што захтевају даље поступке као што је мешање, облагање, спајање, паковање, односно означавање у циљу припреме за стављање у промет, односно даљу употребу;

20а) месно-коштано брашно јесте протеин животињског порекла који је добијен прерадом материјала Категорије 1 и/или материјала Категорије 2 применом основних метода прераде у складу са овим правилником;

21) надлежни орган јесте министарство надлежно за послове ветеринарства које је овлашћено за спровођење службене контроле, као и одговарајући орган друге земље чија надлежност је установљена прописима те земље;

22) непрерађена вуна јесте овчја вуна која није подвргнута индустријском прању или штављењу или некој другој методи којом се осигурава уништавање патогена;

23) непрерађене длаке јесу длаке преживара које нису подвргнуте индустријском прању, штављењу или некој другој методи којом се обезбеђује уништавање патогена;

24) непрерађено перје и делови перја јесу перје и делови перја који нису третираны воденом паром или неком другом методом којом се обезбеђује уништавање патогена;

25) непрерађене свињске чекиње јесу свињске чекиње које нису подвргнуте индустријском прању, штављењу или некој другој методи којом се обезбеђује уништавање патогена;

26) објекат за прераду материјала Категорије 1 јесте објекат у којем се прерађује материјал Категорије 1 пре коначног уништења;

27) објекат за прераду материјала Категорије 2 јесте објекат у којем се прерађује материјал Категорије 2 пре даље прераде, употребе или коначног уништења;

28) објекат за прераду материјала Категорије 3 јесте објекат у којем се материјал Категорије 3 прерађује у прерађен протеин животињског порекла и друге добијене производе који се могу употребити за исхрану животиња;

29) објекат за прераду споредних производа животињског порекла који примењује алтернативне методе прераде јесте објекат у којем се споредни производи животињског порекла и добијени производи прерађују применом неке од алтернативних метода прераде из овог правилника;

30) објекат за прераду топљене масти јесте објекат у којем се прерађују топљене масти које су добијене од материјала Категорије 2 или материјала Категорије 3;

31) објекат за производњу компоста јесте објекат у којем се у аеробним условима биолошки разграђују споредни производи животињског порекла, односно добијени производи;

- 32) објекат за производњу биогаса јесте објекат у којем се у анаеробним условима биолошки разграђују споредни производи животињског порекла, односно добијени производи ради производње и сакупљања биогаса;
- 33) објекат за производњу хране за кућне љубимце јесте објекат у којем се производи храна за кућне љубимце, жвакалице или побољшивачи укуса и у којем се од одређених споредних производа животињског порекла припрема та храна за кућне љубимце, жвакалице или побољшивачи укуса;
- 34) објекат за производњу техничких производа јесте објекат у којем се од споредних производа животињског порекла производе технички производи;
- 35) објекат за производњу међупроизвода јесте објекат у којем се од споредних производа животињског порекла производе међупроизводи;
- 36) објекат за складиштење добијених производа јесте објекат у којем се добијени производи привремено складиште пре коначне употребе или уништења;
- 37) објекат за спаљивање јесте било која непокретна, односно покретна техничка јединица и опрема која је одређена за термички третман у циљу уништавања споредних производа животињског порекла, односно добијених производа, са или без обнављања енергије која настаје сагоревањем, а укључује поступке спаљивања оксидацијом, као и друге термичке третмане као што су пиролиза, гасификација или плазма процес, на начин да је материјал који настаје применом наведених процеса последично у потпуности спаљен;
- 38) објекат за коспаљивање јесте било који непокретан, односно покретан објекат чија је основна улога производња енергије, односно материјалних производа, а у којем се споредни производи животињског порекла, односно прерађен протеин животињског порекла и други прерађени производи користе као основно или додатно гориво или термички третирају у циљу уништавања;
- 39) објекат за спаљивање, односно коспаљивање малог капацитета јесте објекат за спаљивање чији је капацитет мањи од 50 kg на сат;
- 40) објекат за спаљивање, односно коспаљивање великог капацитета јесте објекат за спаљивање чији је капацитет већи од 50 kg на сат;
- 41) одговорно лице јесте лице под чијом контролом су споредни производи животињског порекла и добијени производи, укључујући и лице које их користи, као и лице које врши послове промета и превоза;
- 42) одобрен објекат јесте објекат за који је утврђено да испуњава ветеринарско-санитарне и хигијенске услове за обављање делатности који су прописани овим правилником и који је уписан у Регистар одобрених објеката;
- 43) огледна животиња јесте животиња која се користи у огледне сврхе;
- 44) оправдано удаљена подручја јесу подручја у којима је популација животиња мала, а самим тим и број угинућа, а објеката за прераду или уништавање нема или су просторно удаљени, из ког разлога је сакупљање и превоз споредних производа животињског порекла неизводиво или финансијски неоправдано;
- 45) органско ђубриво и оплемењивач земљишта јесу материјали животињског порекла који се користе појединачно или заједно, а који се додају земљишту у циљу исхране биљака и поправке плодности земљишта, односно за побољшање физичких, хемијских и биолошких особина земљишта, а могу садржати и стајњак, садржај дигестивног тракта одвојеног од дигестивног тракта, компост и остатке ферментације;
- 46) остаци јесу сви течни или чврсти материјали настали поступком спаљивања или коспаљивања, третирањем отпадних вода или другим поступцима у склопу објеката за спаљивање или

коспаљивање, укључујући и пепео, шљаку, филтерску и котловску прашину;

47) остаци ферментације јесу остаци од прераде споредних производа животињског порекла у објекту за производњу биогаса;

48) остаци из центрифуге или сепаратора јесте материјал који је сакупљен као споредни производ после пурификације сировог млека и сепарације обраног млека и павлаке од сировог млека;

49) побољшивачи укуса јесу течни или дехидрирани прерађени производи животињског порекла који се користе за побољшање палатибилне вредности хране за кућне љубимце;

50) прерађен протеин животињског порекла јесте протеин животињског порекла који је добијен искључиво од материјала Категорије 3 применом основних метода прераде и као такав се може употребити као храна за животиње, односно за производњу хране за животиње, укључујући храну за кућне љубимце, или за производњу органског ђубрива и оплемењивача земљишта. Прерађен протеин животињског порекла не обухвата производе од крви, млеко, производе од млека, колострум, желатин, хидролизован протеин и дикалцијум фосфат, јаја и производе од јаја, трикалцијум фосфат и колаген;

51) прерађена храна за кућне љубимце јесте храна за кућне љубимце, изузев сирове хране за кућне љубимце, која је прерађена у складу са одредбама овог правилника;

52) прерађени производи јесу производи који су добијени од споредних производа животињског порекла применом неке од метода прераде или третмана из овог правилника, и обухватају прерађен протеин животињског порекла, производе од крви, топљену маст и рибље уље, млеко и производе од млека, желатин и хидролизован протеин, дикалцијум и трикалцијум фосфат, колаген, производе од јаја, храну за кућне љубимце, побољшиваче укуса и жвакалице, прерађени стајњак и производе од прерађеног стајњака, производе од крви, третирану кожу, ловачке трофеје, производе пчеларства, топљену маст од материјала Категорије 2 и деривате топљене масти;

53) провоз јесте превоз споредних производа животињског порекла, од њих добијених производа и прерађених производа из једне државе кроз Републику Србију до места истовара у другој држави;

54) производи пчеларства јесу мед, пчелињи восак, матична млеч, прополис или полен који се користе у узгоју и држању пчела;

55) производи од крви јесу производи добијени од крви или фракција крви, изузев крвног брашна, а укључују и сушену, замрзнуту, односно течну плазму, сушену пуну крв, сушена, замрзнута, односно течна црвена крвна зрнца или њихове делове, као и мешавине тих производа;

56) производи животињског порекла јесу:

- (1) храна животињског порекла, мед и крв,
- (2) живи шкољкаши, живи бодљокошци, живи плашташи и живе морске гастроподе намењене за исхрану људи,
- (3) остале животиње намењене за обраду, како би живе биле допремљене до крајњег потрошача;

57) производ за "in vitro" дијагнозу јесте упакован производ спреман за крајњег корисника који садржи производе од крви а користи се сам или у комбинацији као реагенс, реагентни производ, калибратор, кит или други систем у "in vitro" анализи узорака пореклом од људи и животиња, искључиво или углавном у сврху дијагнозе физиолошког или здравственог стања, болести или генетске абнормалије или одређивања сигурности и компатибилности са реагенсом, осим донираних органа и крви;

58) рибље брашно јесте прерађен протеин животињског порекла који је добијен од морских животиња, осим од морских сисара;

- 59) регистрован објекат јесте објекат који је уписан у Регистар објеката, а за који није предвиђено претходно утврђивање испуњености ветеринарско-санитарних и хигијенских услова за обављање делатности;
- 60) репрезентативни узорак јесте узорак у коме су очуване особине шарже из које је узорак узет, укључујући насумично узимање узорака, при чему је свакој јединици или додатку шарже дата иста вероватноћа да ће постати део узорка;
- 61) садржај дигестивног тракта јесте садржај који се налази у дигестивном тракту сисара и ратита, независно од тога да ли је одвојен од дигестивног тракта;
- 62) сирова храна за кућне љубимце јесте храна за кућне љубимце која је подвргнута поступку конзервирања, искључиво поступком хлађења, замрзавања и брзог замрзавања;
- 63) сирови материјал јесу споредни производи животињског порекла који се изузетно користе у исхрани животиња, у складу са овим правилником, и обухвата материјал Категорије 2 који не потиче од животиња које су угинуле или убијене услед сумње или дијагностиковане заразне болести која се може пренети на људе или животиње, као и материјал Категорије 3;
- 64) спаљивање, односно закопавање на сточном гробљу, односно јами гробници јесте спаљивање, односно закопавање споредних производа животињског порекла на сточном гробљу, односно јами гробници уз предузимање одговарајућих био-сигурносних мера за спречавање ширења заразне болести током превоза, које су, у складу са законом којим се уређује ветеринарство, врши под надзором ветеринарске инспекције;
- 65) спаљивање, односно закопавање на лицу места јесте спаљивање, односно закопавање споредних производа животињског порекла на депонији која је одобрена за те намене, на месту на коме су настали или на месту које је претходно одређено за те намене, а на коме нема ризика за здравље животиња, јавно здравље и животну средину, уз предузимање одговарајућих био-сигурносних мера за спречавање ширења заразне болести током превоза, које се, у складу са законом којим се уређује ветеринарство, врши под надзором ветеринарске инспекције;
- 66) специфични ризични материјал (у даљем тексту: СРМ) јесу ткива и органи који су као такви дефинисани у складу са посебним прописом којим се прописују мере за спречавање појаве, ширења, сузбијање и искорењивање трансмисивних спонгиоформних енцефалопатија;
- 67) стајњак јесте измет, односно мокраћа фармски узгајаних животиња, осим фармски узгајаних риба, са или без простирке;
- 68) стављање у промет јесте свако поступање са споредним производима животињског порекла и производима добијеним од њих које се врши на територији Републике Србије, а чија је сврха продаја или било који облик испоруке, уз накнаду или без накнаде, укључујући и складиштење ради касније испоруке;
- 69) технички производи јесу производи који су добијени од одређених споредних производа животињског порекла а нису намењени за исхрану људи или животиња, укључујући штављену и обрађену кожу, ловачке трофеје, прерађену вуну, длаке, чекиње, перје и делове перја, серум коња, производе од крви, фармацеутске производе, медицинске и козметичке производе, производе од кости за производњу порцулана, желатин и лепак, органска ђубрива и оплемењиваче земљишта, топљене масти, дериват масти, прерађени стајњак, млеко и производе од млека;
- 70) топљена маст јесте маст добијена прерадом:
- (1) споредних производа животињског порекла,
 - (2) производа за исхрану људи, које је одговорно лице одредило за сврху, која није исхрана људи;

- 71) трансмисивне спонгиоформне енцефалопатије (у даљем тексту: ТСЕ) јесу све преносиве болести из групе спонгиформних енцефалопатија, осим оних које се јављају код људи;
- 72) третиран материјал јесте сирови материјал који је третиран у центру за сакупљање, а који се изузетно користи у исхрани животиња, у складу са овим правилником;
- 73) труп јесте тело животиње после клања и обраде;
- 74) узорак јесте једна или више јединица производа или део предмета испитивања, одабран на различите начине из скупа или већег дела скупа, који је намењен да обезбеди информацију о одређеној особини тог производа или предмета испитивања, а на основу које ће се донети одлука о том производу или предмету испитивања или о његовом производном процесу;
- 75) фармски узгајане животиње јесу:
- (1) животиње које људи држе или узгајају ради производње хране, вуне, крзна, перја, коже или било ког другог производа који се добија од животиња, као и у неке друге пољопривредне сврхе,
 - (2) коњи;
- 76) херметички затворена конзерва јесте посуда која је дизајнирана да после затварања обезбеди да не дође до накнадне контаминације садржаја конзерве микроорганизмима;
- 77) хидролизован протеин јесу полипептиди, пептиди и аминокиселине и њихове мешавине, који су добијени хидролизом споредних производа животињског порекла;
- 78) храна за кућне љубимце јесте храна намењена кућним љубимцима која садржи материјал Категорије 3;
- 79) храна за кућне љубимце у конзерви јесте топлотно обрађена храна за кућне љубимце у херметички затвореној конзерви;
- 80) чварци јесу протеински остаци од топљења масти, после делимичног издвајања масти и воде;
- 81) центар за сакупљање јесте објекат који служи за третирање сировог материјала за исхрану животиња, а може бити и део објекта за:
- (1) прераду материјала Категорије 2,
 - (2) клање животиња,
 - (3) производњу хране животињског порекла,
 - (4) узгој и држање животиња;
- 82) шаржа (производна партија, серија или лот) јесте одређена количина производа који су произведени у једном објекту под истим условима прераде или више одређених количина производа који се складиште заједно, под условом да могу бити идентификовани у случају ако је потребно повлачење производа са тржишта, поновни поступак прераде или уништење;
- 83) штављење јесте учвршћивање коже помоћу биљних штавила и соли хрома, односно других супстанци, као што су соли алуминијума, соли гвожђа, соли силицијума, алдехиди и кинони, односно други синтетички учвршћивачи за кожу.

II. НАЧИН РАЗВРСТАВАЊА И ПОСТУПАЊА СА СПОРЕДНИМ ПРОИЗВОДИМА ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА, КАО И МЕТОДЕ ЊИХОВЕ ПРЕРАДЕ

1. Начин разврставања споредних производа животињског порекла

Споредни производи животињског порекла разврставају се на материјал Категорије 1, материјал Категорије 2 и материјал Категорије 3, у зависности од степена ризика за јавно здравље и здравље животиња.

Материјал Категорије 1

Члан 6.

Материјал Категорије 1 обухвата следеће споредне производе животињског порекла, и то:

- 1) леш животиња и све припадајуће делове, укључујући кожу:
 - (1) животиња код којих постоји сумња или потврда присуства заразне болести ТСЕ,
 - (2) угинулих или убијених животиња у току спровођења мера за спречавање ширења, сузбијање и искорењивање ТСЕ,
 - (3) кућних љубимаца и животиња из зоолошког врта и циркуса, изузев фармски узгајаних животиња и дивљих животиња,
 - (4) огледних животиња,
 - (5) дивљих животиња код којих постоји сумња или потврда присуства заразне болести која се може пренети на животиње или људе,
 - (6) тело или делови тела животиње који у време њиховог уклањања садрже СРМ;
- 2) СРМ;
- 3) споредне производе животињског порекла који у складу са посебним прописом којим се уређује систематско праћење резидуа фармаколошких, хормонских и других штетних материја код животиња, производа животињског порекла, хране животињског порекла и хране за животиње, потичу од животиња које су биле подвргнуте недозвољеном третирању или који садрже друге суптанце и загађиваче околине, и то:
 - (1) органохлорна једињења укључујући полихлороване бифениле,
 - (2) органофосфорна једињења,
 - (3) хемијске елементе,
 - (4) микотоксине,
 - (5) боје,
 - (6) друге штетне супстанце;
- 4) споредне производе животињског порекла који су прикупљени у предtretману отпадних вода из објеката за прераду материјала Категорије 1 и других објеката у којима се уклања специфични ризични материјал;
- 5) кухињски отпад из превозних средстава у међународном промету;
- 6) мешавину материјала Категорије 1 са материјалом Категорије 2 или материјалом Категорије 3 или са обе категорије.

Материјал Категорије 2

Члан 7.

Материјал Категорије 2 обухвата следеће споредне производе животињског порекла, и то:

- 1) стајњак, неминерализован гуано и садржај дигестивног тракта;

- 2) споредне производе животињског порекла који су прикупљени у предtretману отпадних вода из објеката за прераду материјала Категорије 2 и објеката за клање животиња, осим објеката за клање животиња из члана 6. тачка 4) овог правилника;
- 3) споредне производе животињског порекла који садрже резидуе дозвољених супстанци или контаминената, ако ти резидуи и контаминенти прелазе дозвољене границе, у складу са посебним прописом којим се уређује систематско праћење резидуа фармаколошких, хормонских и других штетних материја код животиња, производа животињског порекла, хране животињског порекла и хране за животиње;
- 4) производе животињског порекла који су оцењени да нису безбедни за исхрану људи услед присуства страних тела у њима;
- 5) производе животињског порекла из увоза који не испуњавају ветеринарско-санитарне услове за увоз, ако се не изврши повраћај земљи извозници, осим материјала Категорије 1;
- 6) животиње, као и делове животиња, осим животиња из чл. 6. и 8. овог правилника, и то:
 - (1) животиње које су угинуле или су убијене, укључујући и животиње убијене ради искорењивања заразних болести, осим клањем или убијањем за исхрану људи,
 - (2) фетусе,
 - (3) јајне ћелије, оплођене јајне ћелије и семе, који нису намењени за приплод,
 - (4) лешеве живине у љусци јајета;
- 7) мешавину материјала Категорије 2 са материјалом Категорије 3;
- 8) остале споредне производе животињског порекла, осим материјала Категорије 1 и материјала Категорије 3.

Материјал Категорије 3

Члан 8.

Материјал Категорије 3 обухвата следеће споредне производе животињског порекла, и то:

- 1) труп и делове животиња које су заклане, а у случају дивљачи, труп и делове одстрељене дивљачи, који су безбедни за исхрану људи, а који из комерцијалних разлога нису намењени за исхрану људи;
- 2) труп и делове трупа који потичу од животиња закланих у кланици и за које је прегледом пре клања дозвољено клање за исхрану људи, као и трупове и делове дивљачи одстрељене за исхрану људи, и то:
 - (1) труп, тело или делове животиња који су оцењени и одбачени као небезбедни за исхрану људи, али који не показују знаке заразних болести које се могу пренети на људе или животиње;
 - (2) главе живине;
 - (3) коже животиња, укључујући остатке од завршне обраде, рогове и ноге, укључујући кости фаланге, карпалне, метакарпалне, тарзалне и метатарзалне кости, и то:
 - животиња, осим преживара, за које постоји обавеза лабораторијског испитивања на присуство ТСЕ,
 - преживара који су лабораторијски испитани на присуство ТСЕ и резултат лабораторијског испитивања је био негативан;
 - (4) чекиње;
 - (5) перје;

3) споредне производе животињског порекла који потичу од живине и лагоморфа за које је дозвољено клање на газдинству са животињама, у складу са посебним прописом, и који не показују знаке заразних болести које се могу пренети на људе или животиње;

4) крв која потиче од животиња које нису показале знаке заразних болести које се путем крви могу пренети на људе или животиње и које су заклане у кланици пошто је прегледом пре клања дозвољено клање за исхрану људи, и то:

(1) животиња, осим преживара за које постоји обавеза лабораторијског испитивања на присуство ТСЕ,

(2) преживара који су лабораторијски испитани на присуство ТСЕ и резултат лабораторијског испитивања је био негативан,

5) споредне производе животињског порекла који потичу из објеката за производњу хране животињског порекла, укључујући одмашћене кости, чварке и остатке из центрифуге или сепаратора при преради млека;

6) производе животињског порекла или храну која садржи производе животињског порекла која више није намењена за исхрану људи из комерцијалних разлога, грешака у производњи, грешака у паковању или других недостатака који не представљају ризик за јавно здравље или здравље животиња;

7) храну за кућне љубимце и храну за животиње животињског порекла или храну за животиње која садржи споредне производе животињског порекла или прерађене производе која више није намењена за исхрану животиња из комерцијалних разлога, грешака у производњи, грешака у паковању или других недостатака који не представљају ризик за јавно здравље или здравље животиња;

8) крв, плаценту, вуну, перје, длаке, рогове, исечке копита и папака и сирово млеко који потичу од живих животиња које нису показале знаке заразних болести које се тим путем могу пренети на људе или животиње;

9) водене животиње и делове тих животиња, осим морских сисара, које нису показале знаке заразних болести које се могу пренети на људе или животиње;

10) споредне производе животињског порекла од водених животиња који потичу из објеката у којима се производи храна;

11) споредне производе животињског порекла који потичу од животиња које нису показале знаке болести преносиве тим материјалом на људе и животиње, и то:

(1) шкољке пореклом од шкољкаша, са меким ткивом или месом,

(2) материјал који потиче од копнених животиња, и то:

- споредни производи животињског порекла из инкубатора,

- јаја,

- споредни производи животињског порекла од јаја, укључујући и љуске јаја,

(3) једнодневни пилићи убијени из комерцијалних разлога;

12) водени и копнени бескичмењаци, осим врста које су патогене за људе или животиње;

13) животиње које припадају зоолошким родовима Rodentia и Lagomorpha и њихови делови, осим материјала Категорије 1 из члана 6. тачка 1) подтач. (3), (4) и (5) и материјала Категорије 2 из члана 7. тач. 1) до 7) овог правилника;

14) коже животиња, копита, перје, вуна, рогови, длака и крзно који потичу од тела мртвих животиња, осим оних из тачке 2) овог члана које нису показале никакве знаке болести које се преко тих

производа могу пренети на људе или животиње;

15) масно ткиво које потиче од животиња које нису показале никакве знаке болести које се могу преко тог материјала пренети на људе или животиње, које су заклане у кланици и за које је прегледом пре клања дозвољено клање за исхрану људи;

16) кухињски отпад, осим отпада из члана 6. тачка 5) овог правилника.

2. Методе прераде споредних производа животињског порекла

Члан 9.

(1) У циљу управљања ризицима по живот и здравље људи и животиња и животну средину, прерада споредних производа животињског порекла и добијених производа, у зависности од категорије материјала, врши се применом одговарајуће основне методе прераде, односно алтернативне методе прераде, у складу са овим правилником.

(2) Основне методе прераде из става 1. овог члана су: Метода прераде 1, Метода прераде 2, Метода прераде 3, Метода прераде 4, Метода прераде 5, Метода прераде 6 и Метода прераде 7.

(3) Алтернативне методе прераде из става 1. овог члана су:

- 1) алкална хидролиза;
- 2) хидролиза под високим притиском и високом температуром;
- 3) процес биогас хидролизе под високим притиском;
- 4) производња биодизела;
- 5) сагоревање масти животињског порекла у котларницама;
- 6) термо-механичка производња биогорива;
- 7) "Брукс" гасификација.

(4) Основне методе прераде из става 2. овог члана и алтернативне методе прераде из става 3. овог члана и њихова примена дати су у Прилогу 1 - Методе прераде споредних производа животињског порекла и њихова примена, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део (у даљем тексту: Прилог 1).

3. Поступање са споредним производима животињског порекла

Општа правила поступања са споредним производима животињског порекла

Члан 10.

(1) У циљу спречавања појаве и ширења, као и сузбијања и искорењивања заразних болести животиња и људи и заштите животне средине, са материјалом Категорије 1, материјалом Категорије 2, материјалом Категорије 3 и добијеним производима поступа се у складу са овим правилником и прописима којима се утврђују мере за спречавање појаве и ширења, сузбијање и искорењивање заразних болести животиња.

(2) Споредни производи животињског порекла и добијени производи пореклом од пријемчивих врста животиња не отпремају се са газдинстава, објеката и зараженог подручја који су под мерама за спречавање ширења, сузбијање и искорењивање заразних болести животиња, а нарочито услед присуства нарочито опасних заразних болести животиња, осим ако се њихова отпрема спроводи у циљу и на начин да се спречи ширење заразних болести на људе и животиње.

Члан 11.

(1) Када је у питању поступање са споредним производима животињског порекла које се односи на исхрану животиња, примењују се следећа правила:

- 1) прерађен протеин животињског порекла који је добијен од тела и делова тела одређене врсте копнених животиња, осим крзнашица, не користи се у исхрани животиња исте врсте;
- 2) кухињски отпад и храна за животиње која садржи или је добијена од кухињског отпада не користи се у исхрани фармски узгајаних животиња, осим крзнашица;
- 3) прерађен протеин животињског порекла који је добијен од тела и делова тела одређене врсте фармски узгајаних риба не користи се у исхрани фармски узгајаних риба исте врсте;
- 4) ако није протекло 90 дана од дана примене органског ђубрива или побољшивача земљишта, храна за животиње биљног порекла која потиче са земљишта на коме су примењена органска ђубрива или побољшивачи земљишта, осим стајњака, не користи се у исхрани животиња, нити се на таквом земљишту врши испаша.

(2) За производњу козметичких средстава, медицинских средстава, активних имплантибилних медицинских средстава, *in vitro* дијагностичких медицинских средстава, лекова и ветеринарских лекова користе се споредни производи животињског порекла и добијени производи, на начин који је прописан посебним прописом којим се уређује њихова производња.

Поступање са материјалом Категорије 1

Члан 12.

Са материјалом Категорије 1 поступа се на неки од следећих начина:

- 1) уништава се као отпад спаљивањем, и то:
 - (1) у непрерађеном стању или
 - (2) у прерађеном стању, применом неке од основних метода прераде које су прописане овим правилником, осим Методе прераде 6, после чега се добијени материјал трајно идентификује у складу са овим правилником;
- 2) ако је материјал Категорије 1 отпад, користи се као обновљив извор енергије или се уништава ко-спаљивањем:
 - (1) у непрерађеном стању или
 - (2) у прерађеном стању, применом неке од основних метода прераде које су прописане овим правилником, осим Методе прераде 6, после чега се добијени материјал трајно идентификује у складу са овим правилником;
- 3) прерађује се применом Методе прераде 1, осим споредних производа животињског порекла из члана 6. тачка 1) подтач. (1) и (2) овог правилника, после чега се добијени материјал трајно идентификује у складу са овим правилником и уништава закопавањем на депонији која је одређена за те намене;
- 4) ако је материјал Категорије 1 кухињски отпад из члана 6. тачка 5) овог правилника, уништава се закопавањем на депонији одређеној за те намене;
- 5) у непрерађеном или прерађеном стању користи се као гориво за сагоревање;
- 6) користи за израду добијених производа од материјала Категорије 1, у складу са овим правилником;
- 7) у непрерађеном или прерађеном стању уништава се и користи применом неке од алтернативних метода прераде, у складу са овим правилником.

Поступање са материјалом Категорије 2

Члан 13.

Са материјалом Категорије 2 поступа се на неки од следећих начина:

1) уништава се као отпад спаљивањем:

(1) у непрерађеном стању или

(2) у прерађеном стању, применом неке од основних метода прераде које су прописане овим правилником, осим Методе прераде 6, после чега се добијени материјал трајно идентификује у складу са овим правилником;

2) ако је материјал Категорије 2 отпад, користи се као обновљив извор енергије или се уништава ко-спаљивањем:

(1) у непрерађеном стању или

(2) у прерађеном стању, применом неке од основних метода прераде које су прописане овим правилником, осим Методе прераде 6, после чега се добијени материјал трајно идентификује у складу са овим правилником;

3) прерађује се применом Методе прераде 1, а добијени материјал трајно се идентификује у складу са овим правилником и уништава закопавањем на депонији одређеној за те намене;

4) прерађује се применом Методе прераде 1, када је то примењиво, а добијени материјал трајно идентификује у складу са овим правилником и користи се за израду органског ђубрива или оплемењивача земљишта;

5) користи се у производњи компоста или биогаза:

(1) у прерађеном стању применом Методе прераде 1 после чега се добијени материјал трајно идентификује у складу са овим правилником, или

(2) у непрерађеном или прерађеном стању, у случају када се ради о стајњаку, дигестивном тракту и садржају дигестивног тракта, млеку, производима од млека, колоструму, јајима и производима од јаја, ако не постоји опасност за ширење нарочито опасних заразних болести;

6) разбацује се по земљишту у непрерађеном стању, у случају стајњака, садржаја дигестивног тракта који је одвојен од дигестивног тракта, млека, производа од млека и колострума, ако не постоји опасност за ширење нарочито опасних заразних болести;

7) силира се, прерађује у компост или трансформише у биогаз, у случају када се ради о материјалу који потиче од водених животиња;

8) користи за израду добијених производа од материјала Категорије 2, у складу са овим правилником;

9) користи се, у непрерађеном или прерађеном стању, као гориво за сагоревање;

10) уништава се и користи, у непрерађеном или прерађеном стању, применом неке од алтернативних метода прераде, у складу са овим правилником.

Поступање са материјалом Категорије 3

Члан 14.

Са материјалом Категорије 3 поступа се на неки од следећих начина:

1) уништава се, у непрерађеном или прерађеном стању, спаљивањем као отпад;

2) ако је материјала Категорије 3 отпад, користи се као обновљив извор енергије или се уништава коспаљивањем у непрерађеном или прерађеном стању;

3) уништава се у прерађеном стању закопавањем на депонији која је одређена за те намене;

4) прерађује се, осим материјала Категорије 3 који је промењен у процесу распадања или квара тако да представља неприхватљив ризик по јавно здравље и здравље животиња, и користи за:

(1) производњу хране за животиње која је намењена за исхрану фармски узгајаних животиња које нису крзнашице, осим у случају материјала из члана 8. тач. 14) и 16) овог правилника,

(2) производњу хране за животиње која је намењена за исхрану крзнашица,

(3) производњу хране за кућне љубимце, у ком случају се може користити само материјал из члана 8. тач. 1) до 13) и тачка 15) овог правилника, а за производњу сирове хране за кућне љубимце може се користити само материјал из члана 8. тачка 1) и тачка 2) подтач. (1) и (2) овог правилника,

(4) за производњу органских ђубрива и оплемењивача земљишта;

5) користи се за производњу сирове хране за кућне љубимце;

6) користи се у производњи компоста или биогаса;

7) силира се, прерађује у компост или се трансформише у биогас, у случају материјала који потиче од водених животиња;

8) користи се под условима и на начин којим се спречава појава ризика за јавно здравље и здравље животиња, у случају љуски јаја и шкољки од шкољкаша из којих је извађено меко ткиво и месо;

9) користи као гориво за сагоревање, у непрерађеном или прерађеном стању;

10) користи за израду добијених производа од материјала Категорије 3, у складу са овим правилником;

11) прерађује се применом неке од основних метода прераде које су прописане овим правилником, осим Методе прераде 6 или се, у случају кухињског отпада из члана 8. тачка 16) овог правилника, прерађује у компост или у биогас;

12) примењује се на земљишту без претходне прераде, у случају сировог млека, колострума и производа добијених од њих, који не представљају ризик за преношење заразних болести људи и животиња;

13) уништава се и користи, у непрерађеном или прерађеном стању, применом неке од алтернативних метода прераде, у складу са овим правилником.

(2) Љуска јаја (у даљем тексту: љуске) у виду органског ђубрива на сопственом земљишту користи се ако:

1) су љуске резултат обављања одређене делатности;

2) количина љуске за седам дана износи највише 20 kg;

3) су љуске самлевене пре коришћења на земљишту;

4) се евидентира количина, датум, место, односно број парцеле и катастарска општина коришћења љуске;

5) се приликом исхране животиња испуне услови из члана 72. овог правилника.

(3) Непрерађена вуна и длака за коришћење на земљишту у виду малча или као изолационог материјала у грађевини, могу се стављати у промет са газдинства са животињама на којем настају, под условом да не представљају ризик за јавно здравље и здравље животиња.

Трајна идентификација материјала добијених прерадом споредних производа животињског

порекла

Члан 15.

(1) Трајна идентификација добијених производа насталих прерадом материјала Категорије 1, материјала Категорије 2 или материјала Категорије 3 врши се глицеролтрихептаноатом (glyceroltriheptanoate - у даљем тексту: GHT) на начин:

- 1) да се GHT дода у фази прераде после постизања температуре од најмање 80 °C у центру масе која је у даљој фази прераде заштићена од накнадног загађења;
- 2) да прерађен производ у целокупној количини хомогено садржи концентрацију GHT од најмање 250 mg по килограму масти.

(2) Одговорно лице у одобреном објекту за прераду уводи и одржава систем константног праћења и бележења параметара на основу којих се може доказати да је постигнут услов који се односи на хомогени минимум концентрације GHT из става 1. тачка 2) овог члана.

(3) Праћење и бележење параметара из става 2. овог члана обухвата и утврђивање садржаја интактног GHT , као триглицерида у пречишћеном петрол-етру 40 - 70 екстракта GHT из узорка који је узет у регуларним интервалима.

(4) Изузетно од става 1. овог члана, трајна идентификација добијених производа насталих прерадом материјала Категорије 1, материјала Категорије 2 или материјала Категорије 3 не врши се ако се ови производи:

- 1) пренесе у затвореном систему из објекта за прераду директно ради спаљивања и ко-спаљивања или ради прераде неком од алтернативних метода прераде, у складу са овим правилником;
- 2) користе у научноистраживачке сврхе.

III. ХИГИЈЕНСКИ УСЛОВИ

1. Хигијенски услови који се односе на обављање делатности

а) Хигијенски услови за обављање делатности у међуобјектима за материјал Категорије 1, материјал Категорије 2 и материјал Категорије 3

Члан 16.

Хигијенски услови за обављање делатности у међуобјекту за материјал Категорије 1 и у међуобјекту за материјал Категорије 2 су:

- 1) у објекту се обавља само сакупљање, поступање, привремено складиштење и отпремање непрерађеног материјала Категорије 1, односно материјала Категорије 2 и, ако је потребно, одређене радње, као што је скидање коже, уситњавање и утврђивање узрока угинућа;
- 2) сортирање материјала Категорије 1 и материјала Категорије 2 обавља се тако да се избегну сви могући ризици од ширења заразних болести животиња;
- 3) са материјалом Категорије 1 и материјалом Категорије 2, за време складиштења, поступа се тако да се тај материјал складишти одвојено од свега што није материјал Категорије 1 или материјал Категорије 2 и тако да се спречи ширење патогена;
- 4) материјал Категорије 1 и материјал Категорије 2 до отпреме привремено се складишти у складу са овим правилником, укључујући и температурне услове;

- 5) отпадне воде третирају се тако да се обезбеди да после третмана у отпадној води нема патогена;
- 6) заштита од штеточина као што су инсекти, глодари, птице и друге штеточине спроводи се системски на основу претходно утврђеног програма контроле штеточина, а подаци о спроведеној системској заштити евидентирају се;
- 7) у објекту се успостављају и уводе процедуре самоконтроле објекта које се одржавају и које су засноване на принципима система анализе ризика и критичних контролних тачака (НАССР), у складу са чланом 100. овог правилника.

Члан 17.

Хигијенски услови за обављање делатности у међуобјекту за материјал Категорије 3 су:

- 1) у објекту се обављају само сакупљање, разврставање, сечење, хлађење, замрзавање, привремено складиштење и отпремање материјала Категорије 3;
- 2) сортирање материјала Категорије 3 обавља се тако да се избегну сви могући ризици од ширења заразних болести животиња;
- 3) за време разврставања или складиштења са материјалом Категорије 3 поступа се тако да се тај материјал складишти одвојено од свега што није материјал Категорије 3, као и да се спречи ширење патогена и, ако је потребно, обезбеди сортирање споредних производа животињског порекла по врстама животиња;
- 4) материјал Категорије 3 до отпреме привремено се складишти тако да се обезбеди да тај материјал буде охлађен на најмање +4 °С или замрзнут;
- 5) заштита од штеточина као што су инсекти, глодари, птице и друге штеточине спроводи се системски на основу претходно утврђеног програма контроле штеточина, а подаци о спроведеној системској заштити евидентирају се;
- 6) у објекту се успостављају и уводе процедуре самоконтроле објекта које се одржавају и које су засноване на принципима система анализе ризика и критичних контролних тачака (НАССР), у складу са чланом 100. овог правилника.

б) Хигијенски услови за обављање делатности у објектима за прераду материјала Категорије 1, материјала Категорије 2 и материјала Категорије 3

Члан 18.

(1) Хигијенски услови за обављање делатности у објекту за прераду материјала Категорије 1 и у објекту за прераду материјала Категорије 2 су:

- 1) споредни производи животињског порекла прерађују се одмах по допреми у објекат за прераду и до прераде складиште у складу са одредбама овог правилника;
- 2) контејнери, посуде и возила за превоз непрерађеног материјала чисте се, перу и дезинфикују на за то одређеном простору;
- 3) запослени који раде у нечистом делу објекта треба да буду одевени у радну одећу и обућу која је светле боје, а која се по боји разликује од радне одеће и обуће запослених који раде у чистом делу објекта;
- 4) у циљу контроле кретања запослених између нечистог и чистог дела објекта и преноса опреме и уређаја, у објекту треба да постоји утврђен начин кретања запослених, као и начин коришћења опреме за дезинфекцију обуће и тачкова покретне опреме, како би се спречио прелазак запослених из

нечистог у чисти део објекта без промене одеће и обуће, односно преношење опреме и уређаја из нечистог у чисти део објекта без претходног чишћења и дезинфекције;

5) отпадне воде из нечистог дела објекта за прераду третирају се на начин који обезбеђује да после третмана у отпадној води нема патогена;

6) заштита од штеточина као што су инсекти, глодари, птице и друге штеточине спроводи се системски на основу претходно утврђеног програма контроле штеточина, а подаци о спроведеној системској заштити евидентирају се;

7) за све делове објекта установљава се одговарајући начин и поступак прања, чишћења и дезинфекције, који се врши одговарајућом опремом и средствима и који се евидентира;

8) уређаји, прибор и опрема уредно се одржавају;

9) поступак прераде прати се прецизно баждареним уређајима за мерење и бележење, а као доказ баждарења евидентира се датум баждарења;

10) материјал за који је утврђено да није подвргнут прописаном топлотном третману накнадно се подвргава топлотном третману;

11) складиштење и поступање са прерађеним производима врши се на начин којим се спречава накнадно загађење;

12) у објекту се успостављају и уводе процедуре самоконтроле објекта које се одржавају и које су засноване на принципима система анализе ризика и критичних контролних тачака (НАССР), у складу са чланом 100. овог правилника;

13) одређују се критичне контролне тачке за сваку методу прераде из овог правилника, и то нарочито:

- (1) величина делова уситњених споредних производа животињског порекла,
- (2) постигнута температура у процесу топлотне прераде,
- (3) притисак који се примењује на сиров материјал,
- (4) дужина трајања процеса топлотне прераде или брзина пролаза материјала кроз континуирани систем.

(2) Ако услед појаве епизоотије или других ванредних и непредвидивих околности капацитети прераде у објектима за прераду материјала Категорије 1 нису довољни за прераду, материјал Категорије 1 може привремено да се прерађује у објектима за прераду материјала Категорије 2, на основу одобрења које се издаје у складу са законом којим се уређује ветеринарство.

(3) У случају из става 2. овог члана, после привременог прерађивања материјала Категорије 1 у објектима за прераду материјала Категорије 2, поновна прерада материјала Категорије 2 у овим објектима може да се обавља на основу одобрења које се издаје у складу са законом којим се уређује ветеринарство.

Члан 19.

(1) Хигијенски услови за обављање делатности у објекту за прераду материјала Категорије 3 су:

1) у објекат се прима и у њему се прерађује и складишти само материјал Категорије 3, који одмах по допреми у објекат треба да се преради, а до прераде складишти се у складу са овим правилником;

2) контејнери, посуде и возила за превоз непрерађеног материјала чисте се, перу и дезинфикују на за то одређеном простору;

3) запослени који раде у нечистом делу објекта треба да буду одевени у радну одећу и обућу која је светле боје и која се по боји разликује од радне одеће и обуће запослених који раде у чистом делу објекта;

4) у циљу контроле кретања запослених између нечистог и чистог дела објекта и преноса опреме и уређаја, у објекту треба да постоји утврђен начин кретања запослених, као и начин коришћења опреме за дезинфекцију обуће и точкова покретне опреме, како би се спречио прелазак запослених из нечистог у чисти део објекта без промене одеће и обуће, односно преношење опреме и уређаја из нечистог у чисти део објекта без претходног чишћења и дезинфекције;

5) отпадне воде из нечистог дела објекта за прераду третирају се на начин који обезбеђује да после третмана у отпадној води нема патогена;

6) заштита од штеточина као што су инсекти, глодари, птице и друге штеточине спроводи се системски на основу претходно утврђеног програма контроле штеточина, а подаци о спроведеној системској заштити евидентирају се;

7) за све делове објекта установљава се одговарајући начин и поступак прања, чишћења и дезинфекције, који се врши одговарајућом опремом и средствима и који се евидентира;

8) уређаји, прибор и опрема уредно се одржавају;

9) поступак прераде прати се прецизно баждареним уређајима за мерење и бележење, а као доказ баждарења евидентира се датум баждарења;

10) складиштење и поступање са прерађеним производима врши се на начин којим се спречава накнадно загађење;

11) у објекту се успостављају и уводе процедуре самоконтроле објекта које се одржавају и које су засноване на принципима система анализе ризика и критичних контролних тачака (НАССР), у складу са чланом 100. овог правилника;

12) за сваку методу прераде из овог правилника одређују се критичне контролне тачке, и то нарочито:

- (1) величина делова уситњених споредних производа животињског порекла,
- (2) постигнута температура у процесу топлотне прераде,
- (3) притисак који се примењује на сиров материјал,
- (4) дужина трајања процеса топлотне прераде или брзина пролаза материјала кроз континуирани систем.

(2) Ако услед појаве епизоотије или других ванредних и непредвидивих околности капацитети прераде у објектима за прераду материјала Категорије 1 или материјала Категорије 2 нису довољни за прераду, материјал Категорије 1 или материјал Категорије 2 може привремено да се прерађује у објектима за прераду материјала Категорије 3, на основу одобрења које се издаје у складу са законом којим се уређује ветеринарство.

(3) У случају из става 2. овог члана, после привременог прерађивања материјала Категорије 1 или материјала Категорије 2 у објектима за прераду материјала Категорије 3, поновна прерада материјала Категорије 3 у овим објектима може да се обавља на основу одобрења које се издаје у складу са законом којим се уређује ветеринарство.

в) Хигијенски услови за обављање делатности у објектима за прераду споредних производа животињског порекла који примењују алтернативне методе прераде

Члан 20.

У објекту за прераду споредних производа животињског порекла који примењује алтернативне методе прераде делатност се обавља у складу са хигијенским условима који су дати у Прилогу 1 и уз примену система самоконтроле који је заснован на принципима анализе ризика и критичних контролних тачака

(НАССР), а у зависности од технолошког процеса.

г) Хигијенски услови за обављање делатности у објектима за прераду топљене масти

Члан 21.

(1) У објектима за прераду топљене масти добијене од материјала Категорије 2 прерађују се топљене масти добијене од материјала Категорије 2, а у објектима за прераду топљене масти добијене од материјала Категорије 3 прерађују се топљене масти добијене од материјала Категорије 3.

(2) Изузетно од става 1. овог члана, у објектима за прераду топљене масти добијене од материјала Категорије 2, поред топљене масти добијене од материјала Категорије 2, могу да се прерађују и топљене масти добијене од материјала Категорије 3, под условима који су овим правилником прописани за прераду топљене масти добијене од материјала Категорије 2.

(3) У објекту за прераду топљене масти добијене од материјала Категорије 2 прерада топљене масти врши се применом процеса:

1) трансестерификације или хидролизе, на температури од најмање 200 °C и под одговарајућим притиском, у трајању од 20 минута (глицерол, масне киселине и естри), или

2) сапонификације са NaOH 12M (глицерол и сапун) која се врши у:

(1) шаржном систему на температури од 95 °C у трајању од 3 сата, или

(2) континуираном систему на температури од 140 °C, под притиском од 2 bara (2000 hPa) у трајању од 8 минута.

(4) У случају из ст. 1. и 2. овог члана, у објекту за прераду топљене масти успостављају се, уводе и одржавају процедуре самоконтроле објекта које су засноване на принципима система анализе ризика и критичних контролних тачака (НАССР), у складу са чланом 100. овог правилника.

д) Хигијенски услови за обављање делатности у објектима за производњу биогаса и компоста

Члан 22.

(1) Хигијенски услови за обављање делатности у објекту за производњу биогаса и компоста су:

1) у објекту се прерађује:

(1) производ који је добијен прерадом материјала Категорије 2, уз примену Методе прераде 1,

(2) стајњак и садржај дигестивног тракта који је одвојен од дигестивног тракта, млеко и колострум,

(3) материјал Категорије 3;

2) споредни производи животињског порекла прерађују се одмах после допреме, а до прераде складиште се у складу са овим правилником;

3) контејнери, посуде и возила за превоз непрерађеног материјала чисте се, перу и дезинфикују на за то одређеном месту;

4) заштита од штеточина као што су инсекти, глодари, птице и друге штеточине спроводи се системски на основу претходно утврђеног програма контроле штеточина, а подаци о спроведеној системској заштити евидентирају се;

5) за све делове објекта установљава се одговарајући начин и поступак прања, чишћења и дезинфекције одговарајућом опремом и средствима, који се евидентира;

6) уређаји, прибор и опрема уредно се одржавају, а опрема за мерење баждари;

7) остаци ферментације и компост складиште се и са њима се рукује тако да се спречи накнадно загађење;

8) у објекту се успостављају и уводе процедуре самоконтроле објекта које се одржавају и које су засноване на принципима система анализе ризика и критичних контролних тачака (НАССР), у складу са чланом 100. овог правилника.

(2) Изузетно од става 1. тачка 1) овог члана, у објекту за производњу биогаса може да се преради материјал који је добијен прерадом материјала Категорије 1 ако је производња биогаса део процеса неке алтернативне методе прераде прописане овим правилником и ако је резултујући материјал уништен на начин који је овим правилником прописан за одговарајућу алтернативну методу.

(3) У случају из става 2. овог члана, за материјал који је добијен прерадом материјала из члана 6. тач. 1) подтач. (1) и (2) овог правилника производња биогаса врши се на истом месту и у затвореном систему, а добијени биогас треба брзо да се сагори на минималној температури од 900 °С, што треба да буде праћено брзим хлађењем ("пригушење").

Члан 23.

(1) У објекту за производњу биогаса који има инсталирану јединицу за пастеризацију, споредни производи животињског порекла прерађују се тако што:

1) пре отпочињања поступка пастеризације материјал треба да буде уситњен на делове максималне величине 12 mm;

2) у јединици за пастеризацију треба да буде постигнута температура од најмање 70 °С, у целокупној маси уситњеног материјала;

3) у јединици за пастеризацију материјал треба да буде третиран најмање 60 минута без прекида.

(2) У објекту за производњу компоста непрерађени материјали Категорије 3 прерађују се тако што:

1) пре отпочињања поступка пастеризације материјал треба да буде уситњен на делове максималне величине 12 mm;

2) у реактору треба да буде постигнута температура од најмање 70 °С, у целокупној маси уситњеног материјала;

3) у реактору, целокупан материјал треба да буде третиран на температури од најмање 70 °С у трајању од најмање 60 минута.

(3) Ако се у објекту за производњу компоста користи непрерађен материјал Категорије 2 из члана 13. тачка 5) подтачка (2) овог правилника, тај материјал се у реактору прерађује у складу са ставом 2. тач. 2) и 3) овог члана.

Члан 24.

(1) У објектима за производњу биогаса, односно компоста репрезентативни узорци остатака ферментације, односно компоста, узети за време, односно одмах после завршене прераде, у циљу праћења производног процеса, треба да буду у складу са микробиолошким стандардима прераде биогаса и компоста датим у Прилогу 2 - Микробиолошки стандарди прераде биогаса и компоста, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део (у даљем тексту: Прилог 2).

(2) У циљу испуњавања микробиолошких стандарда из става 1. овог члана остаци ферментације, односно компост који нису у складу са микробиолошким стандардима прерађују се поново.

ђ) Хигијенски услови за обављање делатности у објектима за производњу хране за кућне љубимце, техничких производа и међупроизвода

Члан 25.

(1) Хигијенски услови за обављање делатности у објекту за производњу хране за кућне љубимце, објекту за производњу техничких производа, осим органских ђубрива, оплемењивача земљишта и деривата топљене масти добијених од материјала Категорије 2, као и у објекту за производњу међупроизвода су:

- 1) у објекту се успостављају и уводе процедуре самоконтроле објекта које се одржавају и које су засноване на принципима система анализе ризика и критичних контролних тачака (НАССР), у складу са чланом 100. овог правилника;
- 2) узорци за лабораторијску анализу достављају се на лабораторијску анализу у циљу провере усклађености микробиолошких стандарда са одредбама овог правилника;
- 3) подаци из тач. 1) и 2) овог става евидентирају се и чувају најмање три године.

(2) Поред обављања делатности у складу са условима из става 1. овог члана, у објекту за производњу међупроизвода треба и да се:

- 1) евидентирају подаци о коришћењу, залихама и уклањању вишка производа;
- 2) у случају да се лабораторијским испитивањем или на основу других сазнања открије да постоји опасност за јавно здравље или здравље животиња, о томе обавести ветеринарски инспектор;
- 3) означавање међупроизвода врши на видљивом делу паковања, текстом: "САМО ЗА МЕДИЦИНСКУ УПОТРЕБУ/ IN VITRO ДИЈАГНОСТИКУ/ЛАБОРАТОРИЈСКЕ РЕАГЕНСЕ".

е) Хигијенски услови за обављање делатности у објектима за складиштење добијених производа

Члан 26.

Хигијенски услови за обављање делатности у објекту за складиштење добијених производа су:

- 1) да буде обезбеђено да се прерађени производи до отпреме складиште тако да задрже своја својства;
- 2) ако се у објекту складиште различите категорије добијених производа, у објекту се успостављају и уводе процедуре самоконтроле објекта које се одржавају и које су засноване на принципима система анализе ризика и критичних контролних тачака (НАССР), у складу са чланом 100. овог правилника.

ж) Хигијенски услови за обављање делатности у објектима за спаљивање и коспаљивање

Члан 27.

Хигијенски услови за обављање делатности у објекту за спаљивање и коспаљивање су:

- 1) споредни производи животињског порекла одговарајуће се складиште до уништења и уништавају се у што краћем року после допреме;
- 2) контејнери, посуде и возило којима су допремљени споредни производи животињског порекла перу се и дезинфикују на месту одређеном и опремљеном за те намене;
- 3) заштита од штеточина као што су инсекти, глодари, птице и друге штеточине системски се спроводи на основу претходно утврђеног програма контроле штеточина и подаци о томе евидентирају

се;

4) за све делове објекта успоставља се поступак чишћења;

5) одговорно лице у објекту треба да предузме све потребне превентивне мере при пријему споредних производа животињског порекла, како би се спречио или умањило директан ризик за здравље људи или животиња;

6) остаци се рециклирају у оквиру објекта или на неком другом одобреном месту, односно депонији у складу са посебним прописом којим се уређује заштита животне средине, а њихова количина и штетност треба да је минимална;

7) превоз и складиштење сувих остатака у облику прашине обавља се тако да се спречи расипање по околини;

8) квалитет инсталација и функционисање свих аутоматских контролних уређаја надзире се и једном годишње врши се контролно испитивање и баждарење;

9) резултати мерења температуре региструју се, у циљу верификације и провере усклађености са овим правилником;

10) у случају квара или ванредних радних околности, одговорно лице у објекту, у што краћем року, треба да обезбеди смањивање рада или заустављање рада објекта до успостављања нормалних услова рада;

11) у објекту за спаљивање малог капацитета може да се спаљује материјал Категорије 1, и то лешеве кућних љубимаца, лешеве животиња из којих није уклоњен СРМ, као и СРМ, материјал Категорије 2 и материјал Категорије 3;

12) ако је објекат за спаљивање малог капацитета смештен у оквиру другог објекта користе се искључиво споредни производи животињског порекла из тог другог објекта.

з) Посебни хигијенски услови за обављање делатности у објектима за спаљивање малог капацитета у којима се могу спаљивати СРМ и лешеве животиња из којих није уклоњен СРМ

Члан 28.

Поред хигијенских услова за обављање делатности из члана 27. овог правилника, у објекту за спаљивање малог капацитета у коме се спаљују СРМ и лешеве животиња из којих није уклоњен СРМ, посебни хигијенски услови за обављање делатности су:

1) обезбеђује се да животиње немају приступ објекту за спаљивање малог капацитета, споредним производима животињског порекла намењеним за спаљивање и пепелу који је настао у процесу спаљивања;

2) опрема која се користи у објекту за спаљивање малог капацитета не може да се користи у објекту за узгој животиња;

3) радници из објекта за спаљивање малог капацитета, пре уласка у објекат за узгој и држање животиња и контакта са животињама и храном за животиње треба да промене радну одећу и обућу;

4) одговорно лице контролише и обезбеђује да се споредни производи животињског порекла спале до пепела и евидентира податке о количини, категорији и врсти споредних производа животињског порекла, као и о датуму њиховог спаљивања;

5) споредни производи животињског порекла који нису комплетно спаљени до пепела не износе се на депонију и поново се спаљују до пепела, а пепео који настаје у процесу спаљивања уклања се на депонији одобреној за те намене, у складу са посебним прописом којим се уређује заштита животне

средине.

и) Хигијенски услови за обављање делатности у центрима за сакупљање

Члан 29.

Хигијенски услови за обављање делатности у центру за сакупљање су:

- 1) сиров материјал прерађује се одмах по допреми у објекат, а ако се одмах по допреми не прерађује складишти се у складу са овим правилником;
- 2) отпадне воде из нечистог дела третирају се на начин који обезбеђује да после третмана у отпадној води нема патогена;
- 3) контејнери, посуде и возила за превоз непрерађеног материјала чисте се, перу и дезинфикују у за то одређеном простору, који треба да буде на таквом месту и уређен тако да се спречи сваки ризик од накнадног загађења третираног материјала;
- 4) обезбеђује се и системски спроводи заштита од штеточина, као што су инсекти, глодари, птице и друге штеточине, на основу претходно утврђеног програма контроле штеточина и подаци о томе евидентирају се;
- 5) сиров материјал који се после третирања ставља у промет као третиран материјал, осим од рибе, подвргава се једном од следећих третмана:
 - (1) декарактеризација бојом, која је такве концентрације да је обојеност материја јасно видљива, а целокупна површина свих делова материјала прекривена бојом, што се постиже потапањем материјала, распршивањем боје, односно другим начином који има исте ефекте;
 - (2) стерилизацији, путем кувања или применом водене паре под притиском, тако да су сви делови сировог материјала у потпуности скувани;
- 6) третиран материјал после третмана а пре испоруке треба да буде упакован у паковања која су јасно и читко означена именом и адресом центра за сакупљање, ветеринарским контролним бројем и текстом: "НИЈЕ ЗА ИСХРАНУ ЉУДИ - ЗА ИСХРАНУ" који је после речи: "ИСХРАНУ" допуњен називом врсте животиња за чију исхрану је пошилџка намењена;
- 7) третиран материјал складишти се и са њиме поступа на начин да се спречи накнадно загађење.

2. Хигијенски услови за прерађени протеин животињског порекла и друге добијене производе који се могу употребити за исхрану животиња

а) Општи хигијенски услови

Члан 30.

- (1) У производњи прерађеног протеина животињског порекла и других производа намењених за исхрану животиња може да се употребљава само материјал Категорије 3 из члана 8. тач. 1) до 13) и тачка 15) овог правилника, са којим се поступало и који је био складиштен и превожен у складу са овим правилником.
- (2) Изузетно од става 1. овог члана, за производњу производа од крви може да се употребљава само крв из члана 8. тач. 1) и 4) овог правилника.
- (3) Пре почетка прераде споредни производи животињског порекла проверавају се на присуство материјала који нису споредни производи животињског порекла.
- (4) Ако је провером из става 3. овог члана утврђено присуство материјала који нису споредни производи животињског порекла, ти материјали уклањају се из материјала за прераду.

(5) Узорци добијених производа узети током складиштења или непосредно пре испоруке из објекта за прераду треба да одговарају микробиолошким стандардима датим у Прилогу 3 - Микробиолошки стандарди прераде прерађеног протеина животињског порекла и других добијених производа који се могу употребити за производњу хране за животиње, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део (у даљем тексту: Прилог 3).

Члан 31.

Неискоришћени прерађени производи, односно вишак прерађених производа трајно се обележавају и:

- 1) уништавају као отпад спаљивањем или коспаљивањем у пећима за спаљивање или коспаљивање, у складу са овим правилником;
- 2) уништавају на депонији одобреној за те намене, у складу са посебним прописом којим се уређује заштита животне средине;
- 3) даље прерађују у објекту за производњу компоста или биогаса, у складу са овим правилником.

б) Посебни хигијенски услови

Посебни хигијенски услови за прерађени протеин животињског порекла

Члан 32.

- (1) Прерађени протеин животињског порекла држи се у сувом стању и складишти упакован у нову, односно стерилну амбалажу или у одговарајуће изграђеном силосу.
- (2) Пренос прерађеног протеина животињског порекла транспортном траком, односно елеватором и складиштење у силосу врши се уз предузимање одговарајућих мера које своде кондензацију на минимум и обезбеђују заштиту од контаминације.
- (3) Опрема која се користи за поступање са прерађеним протеином животињског порекла одржава се у чистом и сувом стању.
- (4) Складиште треба редовно да се празни и чисти, у складу са условима производног процеса, а у складишту треба да буде обезбеђено спречавање цурења и настанак кондензације.

Посебни хигијенски услови за производе од крви

Члан 33.

Производи од крви добијају се прерадом крви из члана 8. тач. 1) и 4) овог правилника, уз примену неке од основних метода прераде које су прописане овим правилником, осим Методе прераде 6.

Посебни хигијенски услови за топљене масти и рибље уље

Члан 34.

- (1) Топљена маст производи се применом неке од основних метода прераде које су прописане овим правилником, осим Методе прераде 6.
- (2) Рибље уље производи се применом Методе прераде 6.
- (3) Топљене масти добијене од споредних производа животињског порекла пореклом од преживара треба да се прочисте тако да максимална количина свих преосталих нерастворљивих нечистоћа не прелази 0,15% укупне тежине.

(4) Топљена маст, односно рибље уље пакује се у нова, односно претходно очишћена паковања/контејнере, уз обавезну примену превентивних мера којима се спречава накнадно загађење.

(5) При преносу топљене масти, односно рибљег уља у ринфузу, цеви, пумпе и цистерне који се користе за превоз од производног објекта до брода, резервоара или места даље прераде прегледају се, како би се утврдило да су чисти пре употребе.

Посебни хигијенски услови за млеко, производе од млека и колострум

Члан 35.

(1) Приликом производње производа од млека, млеко се третира неким од следећих поступака, и то:

1) поступком стерилизације при постигнутој вредности $F_0 3$ (температурни третман при коме је најхладнија тачка производа довољно загревана да се постигне ефекат који се постиже на температури од $121\text{ }^\circ\text{C}$ (250°F) за три минута при изненадном загревању и хлађењу) или вишој;

2) поступком УНТ (ултра високи температурни третман применом температуре од $132\text{ }^\circ\text{C}$ у трајању од најмање једне секунде), уз примену:

(1) физичког третмана:

- сушења уз додатно загревање на температури од $72\text{ }^\circ\text{C}$ или вишој, у случају млека намењеног за исхрану животиња или

- снижавања рН на вредност испод 6 у трајању од једног сата,

(2) чувања производа од млека најмање 21 дан пре отпреме, под условом да за време овог периода није било избијања слинавке и шапа у земљи;

3) поступком НТСТ (високо температурна кратка пастеризација на температури од $72\text{ }^\circ\text{C}$ у трајању од најмање 15 секунди, односно еквивалентан ефекат пастеризације којим је постигнута негативна реакција на фосфатаза тест), који се примењује два пута;

4) поступком НТСТ, уз примену:

(1) физичког третмана:

- сушења уз додатно загревање на температури од $72\text{ }^\circ\text{C}$ или вишој, у случају млека намењеног за исхрану животиња или

- снижавања рН на вредност испод 6 у трајању од једног сата,

(2) чувања производа од млека најмање 21 дан пре отпреме, под условом да за време овог период није било избијања слинавке и шапа у земљи.

(2) Производи од млека могу да се производе и од производа од млека који су добијени од млека које је третирано неким од поступака из става 1. овог члана.

(3) Сурутка која је намењена за исхрану животиња које су пријемчиве на слинавку и шап, а добијена је од млека које је третирано неким од поступака из става 1. овог члана, треба да буде скупљана 16 часова после грушања млека и њена рН вредност пре испоруке у објекат за узгој и држање животиња треба да буде испод 6,0 што се евидентира.

(4) Материјал Категорије 3, који се састоји од талоба из центрифуге или сепаратора, пре стављања у промет за исхрану фармских узгојаних животиња, мора да буде топлотно обрађен на температури од најмање 70°C у трајању од 60 минута или најмање 80°C у трајању од 30 минута.

(5) Приликом производње производа од колострума, колострум се третира најмање применом поступка НТСТ.

Члан 36.

(1) Хигијенски услови приликом производње млека и производа од млека су:

1) после завршеног производног процеса предузимају се превентивне мере ради спречавања накнадног загађења производа;

2) финални производ означава се као материјал Категорије 3, и то на начин на који се материјал Категорије 3 означава, и треба да буде:

(1) упакован у нову амбалажу или

(2) превожен у ринфузу, у контејнерима, односно другим превозним средствима, који су пре употребе очишћени, опрани и дезинфиковани дезинфекционим средством за те намене.

(2) Свеже млеко и колострум производе се под условима који обезбеђују здравствену заштиту животиња.

Посебни хигијенски услови за желатин

Члан 37.

(1) Желатин се производи на начин којим се обезбеђује да се непрерађени материјал Категорије 3 обради киселином или базом, после чега се испира једном или више пута, у циљу кориговања рН вредности, а екстрахује се са једним или више узастопних загревања, после чега се прочишћава филтрацијом и поступком стерилизације.

(2) После процеса из става 1. овог члана, желатин може да се подвргне процесу сушења и, по потреби, процесу пулверизације или пресовању.

(3) За конзервисање желатина могу да се употребљавају једино сумпор диоксид и водоник пероксид.

Члан 38.

Паковање, складиштење и превоз желатина обавља се на следећи начин:

1) складиштење материјала за паковање желатина врши се у посебној просторији која је намењена за ту сврху, а паковање желатина врши се у посебној просторији која је намењена за паковање желатина;

2) током складиштења и превоза на оригиналном паковању, односно збирном паковању желатина треба да буде истакнут текст: "ЖЕЛАТИН ЗА ИСХРАНУ ЖИВОТИЊА".

Посебни хигијенски услови за хидролизован протеин

Члан 39.

(1) Хидролизован протеин производи се на начин који укључује одговарајуће мере за смањење загађења материјала Категорије 3.

(2) Хидролизован протеин треба да има молекуларну тежину мању од 10.000 Далтона.

(3) Поред услова из ст. 1. и 2. овог члана, хидролизован протеин који се потпуно или делимично производи од материјала Категорије 3 који потиче од кожа преживара, треба да испуњава и следеће услове:

1) треба да буде произведен у објекту за прераду који је одређен само за производњу хидролизованог протеина;

2) материјал Категорије 3 треба да се припреми за прераду стављањем у саламуру и интензивним прањем, после чега се подвргава:

(1) поступку који обезбеђује вредност рН већу од 11 у трајању дужем од три сата, на температури вишој од 80 °С, а затим топлотној преради на температури изнад 140 °С у трајању од 30 минута, при притиску већем од 3,6 бара,

(2) поступку који обезбеђује вредност рН од 1 до 2, затим вредност рН већу од 11, а затим топлотној преради на температури од 140 °С, у трајању од 30 минута, при притиску од 3 бара.

Посебни хигијенски услови за дикалцијум фосфат

Члан 40.

(1) Приликом производње дикалцијум фосфата, материјал Категорије 3 третира се поступком финог ситњења целокупног коштаног материјала и одмашћивања врелом водом, као и поступком третирања хлороводоничном киселином (минималне концентрације од 4% и рН вредности мање од 1,5) у периоду од најмање два дана.

(2) Поступак из става 1. овог члана наставља се третманом добијене фосфорне течности са калцијум оксидом (SO), што резултује преципитатом дикалцијум фосфата при рН вредности од 4 до 7.

(3) Добијени преципитат из става 2. овог члана подвргава се ваздушном сушењу при улазној температури од 65 °С до 325 °С и завршној температури између 30 °С и 65 °С.

(4) Када се дикалцијум фосфат производи од обезмашћених костију, те кости треба да потичу од трупова животиња за које је после ветеринарско-санитарне контроле процењено да су безбедни за исхрану људи.

Посебни хигијенски услови за трикалцијум фосфат

Члан 41.

(1) Приликом производње трикалцијум фосфата, материјал Категорије 3 третира се поступком финог ситњења целокупног коштаног материјала у појединачне делове величине до 14 mm и одмашћивања врелом водом у измењивачу топлоте.

(2) Поступак из става 1. овог члана наставља се континуираним процесом загревања воденом паром на температури од 145 °С и притиску од 4 бара, у трајању од 30 минута.

(3) Поступком из става 2. овог члана добија се хидроксиапатит из кога се центрифуговањем издваја протеин.

(4) Гранулација трикалцијум фосфата постиже се његовим сушењем ваздухом, применом "fluid bed" технологије на температури од 200 °С.

Посебни хигијенски услови за колаген

Члан 42.

(1) Колаген се производи на начин који обезбеђује да се непрерађени материјал Категорије 3 подвргне третману који обухвата прање, коригавање рН вредности киселином или базом, испирање једном или више пута, после чега се примењује филтрација и екструдација.

(2) После третмана из става 1. овог члана колаген може да се подвргне процесу сушења.

(3) За конзервисање колагена могу да се употребљавају једино конзерванси који су дозвољени за ове намене, у складу са посебним прописом.

Члан 43.

Паковање, складиштење и превоз колагена обавља се на следећи начин:

- 1) складиштење материјала за паковање колагена врши се у посебној просторији која је намењена за ту сврху, а паковање колагена врши се у посебној просторији која је намењена за паковање желатина;
- 2) током складиштења и превоза на оригиналном паковању, односно збирном паковању колагена треба да буде истакнут текст: "КОЛАГЕН ЗА ИСХРАНУ ЖИВОТИЊА".

Посебни хигијенски услови за производе од јаја

Члан 44.

Приликом производње производа од јаја, јаја се подвргавају некој од основних метода прераде које су прописане овим правилником, осим Методе прераде 6.

3. Хигијенски услови за храну за кућне љубимце, жвакалице и побољшиваче укуса

а) Општи хигијенски услови

Члан 45.

(1) За производњу хране за кућне љубимце, жвакалица и побољшивача укуса, осим сирове хране за кућне љубимце, користе се само споредни производи животињског порекла из члана 8. тач. 1) до 13) и тачка 15) овог правилника.

(2) За производњу сирове хране за кућне љубимце користе се само споредни производи животињског порекла из члана 8. тачка 1) и тачка 2) подтач. (1) и (2) овог правилника.

(3) У објектима за производњу хране за кућне љубимце, жвакалица, сирове хране, осим хране за кућне љубимце у конзерви, и побољшивача укуса који су намењени за храну за кућне љубимце случајни узорци узети у току производње, односно складиштења пре испоруке, у циљу праћења производног процеса, треба да одговарају микробиолошким стандардима датим у Прилогу 4 - Микробиолошки стандарди хране за кућне љубимце, жвакалице, сирову храну, осим хране за кућне љубимце у конзерви, и побољшиваче укуса који су намењени за храну за кућне љубимце, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део.

(4) Храна за кућне љубимце у конзерви која је произведена применом топлотног поступка прераде при минималној F_0 вредности 3 не мора лабораторијски да се испитује на *Salmonella* и *Enterobacteriaceae*.

б) Посебни хигијенски услови

Посебни хигијенски услови за производњу хране за кућне љубимце у конзерви и прерађене хране за кућне љубимце

Члан 46.

(1) Храна за кућне љубимце у конзерви производи се применом топлотног поступка прераде при минималној F_0 вредности 3.

(2) Прерађена храна за кућне љубимце, осим хране за кућне љубимце у конзерви, производи се:

- 1) применом топлотног поступка прераде од најмање 90 °C у целокупној маси готовог производа;
- 2) применом топлотног поступка прераде од најмање 90 °C у сваком састојку животињског порекла или
- 3) од састојака животињског порекла, и то:

(1) меса или производа од меса који су претходно подвргнути топлотном поступку прераде од најмање 90 °C у целокупној маси;

(2) млека и производа од млека, желатина, хидролизованог протеина, производа од јаја, колагена, производа од крви, прерађеног протеина животињског порекла, рибљег брашна, топљене масти, рибљег уља, дикалцијум фосфата, трикалцијум фосфата, односно побољшивача укуса, који су прерађени у складу са условима из овог правилника.

(3) После примене топлотног поступка прераде из става 2. овог члана предузимају се превентивне мере које обезбеђују да производ не буде изложен загађењу и да буде упакован у нову амбалажу.

Посебни хигијенски услови за производњу жвакалица

Члан 47.

(1) Жвакалице се производе применом топлотног поступка прераде који је довољан да уништи патогене микроорганизме, укључујући *Salmonella*.

(2) После примене топлотног поступка прераде из става 1. овог члана предузимају се превентивне мере које обезбеђују да производ не буде изложен загађењу и да буде упакован у нову амбалажу.

Посебни хигијенски услови за производњу сирове хране за кућне љубимце

Члан 48.

(1) Сiroва храна за кућне љубимце пакује се у нова оригинална паковања која спречавају расипање и цурење.

(2) На оригиналном паковању, односно паковању које садржи сирову храну за кућне љубимце, треба да буде читак и видљиво истакнут текст: "ХРАНА САМО ЗА КУЋНЕ ЉУБИМЦЕ".

(3) У целом ланцу производње, све до места продаје, предузимају се превентивне мере које обезбеђују да производ не буде изложен загађењу.

Посебни хигијенски услови за побољшиваче укуса који су намењени за храну за кућне љубимце

Члан 49.

После прераде споредних производа животињског порекла предузимају се превентивне мере које обезбеђују да добијени побољшивачи укуса не буду изложени накнадном загађењу, да буду упаковани у нову или стерилисану амбалажу и превозени у контејнеру или другом превозном средству који су пре употребе дезинфиковани применљивим дезинфекционим средством.

4. Хигијенски услови за поједине техничке производе

а) Хигијенски услови за крв и производе од крви, осим крви коња, који су намењени за производњу техничких производа

Члан 50.

(1) Крв од које су произведени производи од крви који су намењени за производњу техничких производа сакупља се из одобрених објеката за клање, односно од живих животиња које су под надзором ветеринарске инспекције.

(2) Производи од крви намењени за производњу техничких производа који потичу из реда Artiodactyla, Perissodactyla и Proboscidea, укључујући и њихове мелезе, производе се применом једног од следећих третмана којим се обезбеђује одсуство патогених микроорганизама узрочника болести куге говеда, куге малих преживара, болести долине Рифта и слинавке и шапа, и то:

- 1) топлотног третмана на температури од најмање 65 °C у трајању од најмање три сата, који је праћен провером ефикасности;
- 2) третмана зрачења гама зрацима на 25 kGy, који је праћен провером ефикасности;
- 3) топлотног третмана на температури од најмање 80 °C у целокупној маси, који је праћен провером ефикасности;
- 4) третмана промене само рН вредности на вредност 5 у трајању од два сата, који је праћен провером ефикасности, осим у случају животиња Suidae и Tayassuidae.

(3) Ако производи од крви намењени за производњу техничких производа који потичу из реда Artiodactyla, Perissodactyla и Proboscidea, укључујући и њихове мелезе, нису третирани на начин прописан у ставу 2. овог члана, ти производи треба да потичу:

- 1) из подручја у којем ниједан случај куге говеда, куге малих преживара и болести долине Рифта није дијагностикован последњих 12 месеци и у којима се у последњих 12 месеци животиње не вакцинишу против ових болести;
- 2) из подручја у којем ниједан случај слинавке и шапа није дијагностикован последњих 12 месеци и у којем се у последњих 12 месеци:

(1) животиње не вакцинишу против те болести, или

(2) програм вакцинације против слинавке и шапа званично спроводи и контролише у популацији домаћих преживара, у ком случају се производи од крви упућују директно у објекат за производњу техничких производа, при чему треба да буду предузете превентивне мере ради спречавања ризика од ширења болести на људе и животиње, укључујући безбедно уклањање отпада, односно неискоришћеног или вишка материјала.

(4) Поред услова из става 3. овог члана, ако се ради о животињама, осим Suidae и Tayassuidae, производи од крви треба и да потичу из подручја у којем ниједан случај болести везикуларног стоматитиса и плавог језика (укључујући серо-позитивне животиње) није дијагностикован у последњих 12 месеци и у којем се последњих 12 месеци пријемчиве животиње не вакцинишу против ових болести, у ком случају се производи од крви упућују директно у објекат за производњу техничких производа, при чему се предузимају превентивне мере ради спречавања ризика од ширења болести на људе и животиње, укључујући безбедно уклањање отпада, односно неискоришћеног или вишка материјала.

(5) Поред услова из става 3. овог члана, ако се ради о Suidae и Tayassuidae производи од крви треба да потичу из подручја у којем није дијагностикован ниједан случај везикуларне болести свиња, везикуларног стоматитиса (укључујући серо-позитивне животиње), класичне куге свиња и афричке куге свиња у последњих 12 месеци и није била спровођена вакцинација против тих болести у последњих 12 месеци.

(6) У случају да производи од крви намењени за производњу техничких производа потичу од живине и других врста птица, ти производи се производе применом једног од следећих третмана који обезбеђују одсуство патогених микроорганизама узрочника Newcastle болести, односно високо патогене авијарне инфлуенце, и то:

- 1) топлотног третмана на температури од најмање 65 °C у трајању од најмање три сата, који је праћен провером ефикасности;
- 2) третмана зрачењем гама зрацима на 25 kGy, који је праћен провером ефикасности;
- 3) топлотног третмана на температури од најмање 70 °C у целокупној маси, који је праћен провером

ефикасности.

(7) У случају да производи од крви намењени за производњу техничких производа који потичу од живине и других врста птица нису третирани поступком из става б. овог члана, ти производи треба да потичу из подручја:

- 1) које је слободно од Newcastle болести, односно високо патогене авијарне инфлуенце, у складу са OIE;
- 2) у којем се у последњих 12 месеци не спроводи вакцинација против авијарне инфлуенце;
- 3) у којем живина и друге врсте птица од којих потичу производи није била вакцинисана против Newcastle болести, вакцином која је припремљена од Newcastle соја, који показује већу патогеност него лентогени сој вируса.

б) Хигијенски услови за крв и производе од крви коња који су намењени за производњу техничких производа

Члан 51.

Крв коња сакупља се:

1) од коња:

(1) за које је, у време сакупљања, контролом утврђено да не показују клиничке знаке заразне болести животиња која се обавезно пријављује, и то:

- полна зараза коња,
- малеус,
- амерички енцефалитис коња, сви типови укључујући и тип VEE,
- инфективна анемија,
- беснило,
- бедреница,
- куга коња,
- везикуларни стоматитис,
- инфлуенца коња,
- пироплазмоза коња,
- ринопнеумонитис коња,
- артеритис коња,

(2) који су држани најмање 30 дана пре сакупљања крви и у време сакупљања крви на газдинству које је под ветеринарским надзором и на коме се не примењују мере због појаве куге коња, као и мере које се примењују због појаве полне заразе коња, малеуса, америчког енцефалитиса коња, инфективне анемије, везикуларног стоматитиса, беснила и бедренице,

(3) који, у периоду који је одређен посебним прописом којим се уређују мере за контролу заразних болести животиња, нису имали контакт са коњима који потичу са газдинства на којем се примењују мере због појаве болести из подтачке (1) ове тачке;

2) под контролом ветеринара, и то у:

(1) одобреним кланицама или

(2) одобреним објектима за сакупљање крви коња која је намењена за производњу техничких

производа, а који су под надзором надлежног органа.

Члан 52.

Производи од крви коња треба да:

- 1) се подвргну мерама које за време производње, руковања, односно паковања, онемогућавају загађење патогеним микроорганизмима;
- 2) су произведени од крви:
 - (1) која испуњава услове из члана 51. овог правилника;
 - (2) која је подвргнута једном од следећих третмана који су праћени провером ефикасности у погледу инактивације узрочника болести куге коња, америчког енцефалитиса коња (сви типови), инфективне анемије, везикуларног стоматитиса и малеуса, и то:
 - топлотном третману на температури од најмање 65 °C у трајању од најмање три сата,
 - третману зрачења гама зрацима на 25 kGy,
 - топлотном третману на температури од најмање 80 °C у целокупној маси,
 - третману којим се врши промена рН вредности на вредност 5 у трајању од два сата,
- 3) се упакују у затворена непропустива оригинална паковања која су јасно означена:
 - (1) текстом: "КРВ И ПРОИЗВОДИ ОД КРВИ КОЊА, НИЈЕ ЗА ИСХРАНУ ЉУДИ И ЖИВОТИЊА",
 - (2) ветеринарским контролним бројем објекта у којем је крв сакупљана.

в) Хигијенски услови за кожу папкара и копитара

Члан 53.

Обрађена кожа папкара и копитара, у смислу овог правилника, јесте кожа која се производи применом неког од следећих третмана:

- 1) сушења;
- 2) влажног, односно сувог сољења, најмање 14 дана пре отпреме;
- 3) сољења седам дана морском сољу уз додатак 2% натријум карбоната;
- 4) сушења 42 дана на температури од најмање 20 °C или
- 5) конзервисања поступком који даје исте ефекте као третман из тач. 1) до 4) овог става, осим штављења.

Члан 54.

Обрађена кожа папкара и копитара ставља се у промет ако:

- 1) потиче од животиња из члана 8. овог правилника;
- 2) је кожа обрађена у складу са чланом 53. овог правилника;
- 3) пошилка није дошла у додир са другим производима животињског порекла, односно са животињама за које постоји сумња на заразну болест или је дијагностикована заразна болест животиња.

Члан 55.

Свежа, односно хлађена кожа папкара и копитара ставља се у промет ако:

1) је добијена од животиња из члана 8. овог правилника, и то:

(1) папкара који потичу са газдинства на којем у последњих 30 дана није дијагностикована слинавка и шап, као ни у кругу полупречника од 10 km,

(2) свиња које потичу са газдинства на којем у последњих 30 дана није дијагностикована везикуларна болест свиња, односно у последњих 40 дана класична или афричка куга свиња, и око кога у кругу полупречника од 10 km у последњих 30 дана није било случаја ових болести,

(3) животиња у кланици за које је, на основу прегледа који је обављен у оквиру 24 сата пре клања животиње, дозвољено клање и које нису показале знаке заразних болести слинавке и шапа, куге говеда, класичне куге свиња, афричке куге свиња или везикуларне болести свиња,

2) су предузете превентивне мере за спречавање накнадног загађења патогеним узрочницима.

г) Хигијенски услови за ловачке трофеје

Члан 56.

(1) Ловачки трофеји који се искључиво састоје од костију, рогова, папака, копита, канџи и зуба производе се тако што се споредни производи животињског порекла за производњу трофеја потапају у кључалу воду у којој се држе у временском периоду који је потребан да се одстране све материје које нису кости, рогови, папци, копита, канџе и зуби.

(2) Ловачки трофеји који се искључиво састоје од рогова јелена производе се тако што се лобања јелена потапа у кључалу воду у којој се држи у временском периоду који је потребан да се одстране све материје које нису кости или зуби.

(3) После поступка обраде из ст. 1. и 2. овог члана ловачки трофеји дезинфикују се одговарајућим дезинфекционим средством, а у случају материјала који се састоји само од кости, водоник пероксидом.

(4) Ловачки трофеји који су дезинфиковани у складу са ставом 3. овог члана пакују се у посебну прозирну амбалажу која спречава накнадно загађење, уз предузимање потребних мера за спречавање загађења контактом са другим производима животињског порекла.

Члан 57.

(1) Ловачки трофеји који се састоје искључиво од коже производе се применом неког од следећих третмана, и то третмана:

1) сушења;

2) сувог, односно влажног сољења најмање 14 дана пре отпреме или

3) конзервирања другим поступком обраде, осим штављења, којим се постижу исти ефекти као третманом из тач. 1) и 2) овог става.

(2) После поступка обраде из става 1. овог члана, уз предузимање потребних мера за спречавање загађења контактом са другим производима животињског порекла, врши се паковање у посебну прозирну амбалажу која спречава накнадно загађење.

Члан 58.

Ловачки трофеји добијени од папкара, копитара и птица, који нису прошли комплетан поступак препарирања који обезбеђује њихову одрживост на собној температури, треба да:

- 1) потичу од животиња из подручја на коме нису на снази мере за спречавање ширења, сузбијање и искорењивање заразних болести животиња на које су ове врсте животиња пријемчиве или
- 2) су произведени у складу са хигијенским условима за производњу ловачких трофеја из чл. 56. и 57. овог правилника, ако потичу из подручја на коме су на снази мере за спречавање ширења, сузбијање и искорењивање заразних болести животиња на које су ове врсте животиња пријемчиве.

д) Хигијенски услови за вуну, длаку, чекиње свиња, перје и делове перја

Члан 59.

(1) Непрерађена вуна, длаке, чекиње свиња, перје и делови перја стављају се у промет под условом да:

- 1) су добијени од животиња из члана 8. овог правилника;
- 2) се превозе у сувом стању у затвореном чврстом паковању.

(2) Третирано перје и делови перја стављају се у промет под условом да се у објекту за третирање перја, перје третира на температури од најмање 100 °С у трајању од најмање 30 минута.

(3) Изузетно од става 1. овог члана, непрерађено перје и делови перја који се превозе из објекта за клање директно у објекат за прераду стављају се у промет ако:

- 1) су предузете потребне мере за спречавање ширења заразних болести животиња;
- 2) се превоз обавља у непропусним контејнерима, односно возилима који се дезинфикују после сваке употребе.

Члан 60.

Одредбе члана 59. овог правилника не примењују се на украсно перје, односно перје које путници носе са собом или се налази у пошилима за физичка лица, а које је намењено искључиво за сопствене потребе.

Члан 61.

Чекиње свиња не могу се стављати у промет ако потичу из региона у којима је афричка куга свиња ендемска болест, осим чекиња свиња које су:

- 1) куване, обојене или избељене или
- 2) подвргнуте некој другој обради која са сигурношћу уништава патогене узрочнике заразних болести, осим индустријског прања, уз обавезну евиденцију која садржи податке на основу којих се потврђују ефекти обраде.

ђ) Хигијенски услови за производе пчеларства

Члан 62.

Производи пчеларства намењени искључиво за употребу у пчеларству стављају се у промет ако не потичу из подручја у којем су на снази мере за спречавање ширења, сузбијање и искорењивање заразних болести животиња, и то:

- 1) Америчке куге пчелињег легла (*Paenibacillus larvae larvae*), осим ако се, на основу анализе ризика, ризик оцени као занемарљив, у ком случају производ може да се користи само на том подручју, уз предузимање потребних мера које обезбеђују да не дође до ширења болести;
- 2) Акарозе (*Acarapis woodi*);

3) *Aethina tumida*;

4) Тропилеозе (*Tropilaeleps* spp.).

е) Хигијенски услови за кости и производе од костију, осим коштаног брашна, рогове и производе од рогова, осим брашна од рогова, папке и копита и производе од папака и копита, осим брашна од папака и копита

Члан 63.

Кости и производи од костију, осим коштаног брашна, рогови и производи од рогова, осим брашна од рогова, папци и копита и производи од папака и копита, осим брашна од папака и копита, који нису намењени за производњу хране за животиње, органских ђубрива и оплемењивача земљишта, користе се за производњу техничких производа ако су осушени и нису хлађени, односно замрзнути и ако је испуњен неки од следећих услова, и то:

- 1) ако потичу од здравих животиња закланих у објекту за клање животиња;
- 2) ако су сушени 42 дана на просечној температури од најмање 20 °C;
- 3) ако су пре сушења сат времена подвргнути загревању на температури од најмање 80 °C која је постигнута у целокупној маси;
- 4) ако су пре сушења сат времена спаљивани до пепела на температури од најмање 800 °C која је постигнута у целокупној маси, или
- 5) ако су пре сушења најмање сат времена подвргнути процесу кисељења при којем се рН вредност целокупне масе одржава до 6.

Члан 64.

Рогови и производи од рогова, осим брашна од рогова, папци, копита и производи од папака и копита, осим брашна од папака и копита, користе се за производњу органских ђубрива и оплемењивача земљишта, под условом да:

1) потичу од животиња:

(1) које су заклане у кланици, а за које је на основу прегледа пре клања дозвољено клање за исхрану људи,

(2) које не показују знаке заразних болести које се могу пренети на људе или животиње;

2) су сат времена подвргнути загревању на температури од најмање 80 °C која је постигнута у целокупној маси;

3) приликом уклањања рогова са главе животиње није отворена кранијална шупљина;

4) су приликом прераде, складиштења или превоза предузете мере за спречавање унакрсне контаминације;

5) су упаковани у нова паковања или контејнере, односно превожени у камионима или контејнерима за ринфуз, који су пре утовара опрани и дезинфиковани;

6) је на паковању, односно контејнеру наведено следеће:

(1) врста производа (рогови, производи од рогова, папци и копита, производи од папака и копита),

(2) ознака: "НИЈЕ ЗА ИСХРАНУ ЉУДИ И ЖИВОТИЊА",

(3) назив и адреса одобреног објекта за техничке производе, односно објекта за складиштење у који се отпрема пошилјка.

ж) Хигијенски услови за топљену маст од материјала Категорије 2 која је намењена за прераду у објекту за прераду топљене масти

Члан 65.

(1) Топљена маст добијена од материјала Категорије 2 која је намењена за прераду у објекту за прераду топљене масти производи се применом неке од основних метода прераде које су прописане овим правилником, осим Методе прераде 6.

(2) Топљена маст добијена од преживара треба да буде пречишћена тако да укупна количина нерастворљиве нечистоће не прелази 0,15% укупне тежине.

з) Хигијенски услови за деривате топљене масти

Члан 66.

Топљена маст добијена од материјала Категорије 2 приликом производње деривата топљене масти подвргава се неком од следећих третмана, и то:

1) третману трансестерификације или хидролизе на температури од најмање 200 °C и под одговарајућим притиском, у трајању од 20 минута (глицерол, масне киселине и естери);

2) третману сапонификације са NaOH 12M (глицерол и сапун), и то:

(1) у шаржном систему на температури од 95 °C, у трајању од три сата, или

(2) у континуираном систему на температури од 140 °C, под притиском од 2 бара (2000 hPa), у трајању од осам минута.

5. Хигијенски услови за техничке производе и друге производе који се примењују преко земљишта

а) Хигијенски услови за непрерађен стајњак

Члан 67.

(1) Непрерађен стајњак, изузев стајњака пореклом од живине и коња и гуано, ставља се у промет ако потиче из области које нису под мерама за спречавање ширења, сузбијање и искорењивање заразних болести животиња због појаве нарочито опасних заразних болести.

(2) Непрерађен стајњак из става 1. овог члана ставља се у промет под условом да се:

1) примењује преко земљишта, узимајући у обзир порекло стајњака, место испоруке и здравље и безбедност животиња;

2) прерађује у одобреном објекту за производњу техничких производа, биогаса, односно компоста.

(3) Непрерађени стајњак пореклом од живине ставља се у промет ако:

1) потиче из области која није под мерама за спречавање ширења, сузбијања и искорењивања заразних болести животиња због појаве болести Newcastle, односно авијарне инфлуенце;

2) потиче из јата које није вакцинисано против болести Newcastle, а место испоруке непрерађеног стајњака је област која има статус невакцинисања против болести Newcastle.

б) Хигијенски услови за прерађени стајњак и производе од прерађеног стајњака

Члан 68.

(1) Прерађени стајњак и производи од прерађеног стајњака стављају се у промет ако:

- 1) потичу из објеката за производњу техничких производа, биогаса, односно компоста;
- 2) су подвргнути поступку топлотног третмана на температури од најмање 70 °C у трајању од најмање 60 минута и третману за редукцију спорулирајућих бактерија и токсичних форми;
- 3) су складиштени у добро затвореним и изолованим силосима или одговарајуће затвореним паковањима (пластичне вреће и др.) на начин да накнадно загађење, односно секундарна инфекција и влага буду сведене на минимум;
- 4) репрезентативни узорци прерађеног стајњака и производа од прерађеног стајњака узети у току производње или одмах после производног процеса у објекту, у циљу праћења производног процеса, одговарају микробиолошким стандардима датим у Прилогу 5 - Микробиолошки стандарди прерађеног стајњака, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део.

(2) Изузетно, на захтев подносиоца захтева, а по одобрењу надлежног органа уместо услова из става 1. тачка 2) овог члана, на прерађени стајњак и производе од прерађеног стајњака примењују се услови ако подносилац захтева докаже да се тим условима биолошки ризици своде на најмању могућу меру, укључујући валидацију, која се спроводи на следећи начин:

1) утврђивањем и анализом могућих опасности, укључујући утицај улазног материјала, на основу целокупног описа услова прераде, оцена ризика, којом се утврђује како се у пракси постижу одређени услови прераде у редовним и ванредним ситуацијама;

2) валидацијом предвиђеног процеса:

(1) мерењем смањења преживљавања (виабилности)/инфективности ендогених индикатор - организма, током поступка, при чему тај индикатор:

- је стално присутан у сировини у великом броју,
- није мање отпоран на примењени поступак топлотне обраде са леталним исходом, али није ни знатно отпорнији од патогених организама за чије се праћење користи,
- је релативно лако одредив његов број, идентификовати га и потврдити, или

(2) мерењем смањења преживљавања (виабилности)/инфективности, током изложености, тест организма познатих особина или вируса, који су у полазни материјал унесени одговарајућим тесним телом;

3) валидацијом из тачке 2) овог става доказује се да се поступком постиже опште смањење ризика, и то:

(1) код топлотних и хемијских поступака:

- смањење *Enterococcus faecalis* или *Salmonella Senftenberg* за 5 log₁₀ (775 W, H2S негативно),
- смањење титра инфективности вируса отпорних на топлоту, као што је парвовирус, за најмање 3 log₁₀ када су утврђени као значајна опасност,

(2) код хемијских поступака и смањење отпорних паразита, као што су јаја *Ascaris sp.*, за најмање 99,9% (3 log₁₀) у животним фазама,

4) израдом потпуног програма контроле, ради праћења рада објекта, укључујући поступке за праћење процеса са параметрима који се користе у објекту, као и другим критичним контролним тачкама, који

се бележе и чувају;

5) мерама којима се осигурава непрекидно праћење и надзор над параметрима поступка који су утврђени у програму контроле, при раду објекта.

(3) Ако прерађени стајњак и производи од прерађеног стајњака не испуњавају хигијенске услове из ст. 1. и 2. овог члана, на такав стајњак, односно производе примењују се хигијенски услови за непрерађени стајњак из члана 67. овог правилника.

в) Хигијенски услови за органска ђубрива и оплемењиваче земљишта, осим стајњака

Члан 69.

(1) У производњи органских ђубрива и оплемењивача земљишта користи се искључиво материјал Категорије 2 и материјал Категорије 3.

(2) Органска ђубрива и оплемењивачи земљишта, који садрже месно-коштано брашно Категорије 2, односно прерађен протеин животињског порекла треба да садрже 20% СаО (калцијум оксид), који је у виду гранула.

(3) Органска ђубрива и оплемењивачи земљишта производе се у објектима за прераду материјала Категорије 2 и материјала Категорије 3 и у објектима за производњу техничких производа, који су одобрени за производњу органских ђубрива и оплемењивача земљишта.

(4) Узорци органских ђубрива и оплемењивача земљишта узети током складиштења или непосредно пре испоруке из објекта за производњу, а пре коришћења на земљишту, треба да буду у складу са следећим микробиолошким стандардима, и то:

1) микробиолошким стандардом из Прилога 2, у случају компоста и резидуа приликом производње биогаса;

2) микробиолошким стандардом из Прилога 3, у случају прерађеног протеина животињског порекла, односно прерађених производа од материјала Категорије 2.

Члан 70.

Органска ђубрива и оплемењивачи земљишта који су произведени у складу са хигијенским условима из овог правилника пакују се, складиште, превозе, декларишу и обележавају, примењују, стављају у промет и евидентирају у складу са законом којим се уређују средства за исхрану биља и оплемењивачи земљишта.

Члан 71.

Декларација органских ђубрива и оплемењивача земљишта, поред услова које мора да испуњава у складу са законом којим се уређују средства за исхрану биља и оплемењивачи земљишта, треба да садржи и читак и видљиво истакнут текст: "ОРГАНСКО ЂУБРИВО И ОПЛЕМЕЊИВАЧ ЗЕМЉИШТА/СПРЕЧИТИ ПРИСТУП ФАРМСКИ УЗГАЈАНИМ ЖИВОТИЊАМА ТРЕТИРАНОМ ЗЕМЉИШТУ 90 ДАНА ОД ДАНА ПРИМЕНЕ".

Члан 72.

(1) На површинама на којима фармски узгајане животиње имају приступ прерађени производи који су добијени у одобреним објектима за прераду не могу се непосредно применити као органско ђубриво и оплемењивач земљишта.

(2) Органска ђубрива и оплемењивачи земљишта који су уписани у Регистар средстава за исхрану биља и оплемењивача земљишта, који се води у складу са законом којим се уређују средства за исхрану биља и оплемењивачи земљишта, могу се применити на земљиште ако је:

1) преко органског ђубрива и оплемењивача земљишта нанесен слој земље тако да у потпуности прекрива слој органског ђубрива и оплемењивача земљишта;

2) обезбеђено да фармски узгајане животиње немају приступ земљишту на коме је примењено органско ђубриво и оплемењивачи земљишта 90 дана од дана последње примене, као и ако се трава, односно друге биљне врсте са ове површине не користе у исхрани фармски узгајаних животиња.

Члан 73.

Ако је од последње примене органског ђубрива и оплемењивача земљишта протекло 90 дана, животиње могу имати приступ земљишту, односно трава и друге биљне врсте са ове површине могу се користити у исхрани фармски узгајаних животиња, ако не постоји ризик за здравље животиња и јавно здравље.

IV. НАЧИН УТОВАРА, ПРЕТОВАРА И ИСТОВАРА

Члан 74.

(1) Утовар, претовар, истовар и превоз споредних производа животињског порекла и добијених производа, осим превоза кухињског отпада материјала Категорије 3 и непрерађеног стајњака који се обавља између два места на истом газдинству или између газдинства и корисника, обавља се на начин којим се обезбеђује да материјал Категорије 1, материјал Категорије 2 и материјал Категорије 3, као и добијени производи, буду на одговарајући начин обележени и држани одвојено и препознатљиво.

(2) Приликом утовара, претовара, истовара и превоза, споредни производи животињског порекла, осим кухињског отпада материјала Категорије 3, као и добијени производи, возила, контејнери и друга амбалажа треба да буду обележени на начин који је дат у Прилогу 6 - Начин обележавања, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део (у даљем тексту Прилог 6).

Члан 75.

(1) У објектима у којима настају споредни производи животињског порекла, осим кухињског отпада материјала Категорије 3, треба да буде обезбеђен, у зависности од капацитета објекта, одговарајући број контејнера за сакупљање и складиштење, који се могу по потреби закључавати и који су обележени на начин који је дат у Прилогу 6 .

(2) Ако се у истом контејнеру сакупља, складишти и превози материјал Категорије 1 помешан са материјалом Категорије 2 или материјалом Категорије 3 или са обе категорије, контејнер се обележава на начин који је прописан за обележавање материјала Категорије 1, а ако се у истом контејнеру сакупља, складишти и превози материјал Категорије 2 помешан са материјалом Категорије 3, контејнер се обележава на начин који је прописан за обележавање материјала Категорије 2.

(3) Сакупљање и складиштење споредних производа животињског порекла може се обављати искључиво у међуобјектима, у зависности од категорије материјала, и то:

1) за материјал Категорије 1, у међуобјектима за материјал Категорије 1;

2) за материјал Категорије 2, осим стајњака, у међуобјектима за материјал Категорије 2;

3) за материјал Категорије 3, у међуобјектима за материјал Категорије 3.

(4) Складиштење добијених производа врши се искључиво у објектима за складиштење.

Члан 76.

Кухињски отпад материјала Категорије 3 сакупља се и превози на начин да не угрожава здравље људи и

животну средину, нарочито воду, ваздух, биљке, животиње и места од посебног јавног интереса и не узрокује буку, односно непријатне мирисе.

Члан 77.

(1) Споредни производи животињског порекла, осим кухињског отпада материјала Категорије 3 и непрерађеног стајњака који се превози између два места на истом газдинству или између газдинства и корисника, и добијени производи сакупљају се и превозе у запечаћеном новом паковању или у непропусним контејнерима са поклопцем, односно возилима са истим карактеристикама.

(2) Возила и контејнере за вишекратну употребу, као и опрему и прибор који долазе у додир са споредним производима животињског порекла и добијеним производима потребно је:

- 1) очистити и осушити пре употребе;
- 2) одржавати их чистим;
- 3) очистити, опрати и дезинфиковати после сваке употребе.

(3) Ради спречавања унакрсног загађења, у контејнерима за вишекратну употребу сакупља се, превози и складишти иста категорија споредних производа животињског порекла или добијених производа.

(4) Материјал за паковање споредних производа животињског порекла и добијених производа за једнократну употребу спаљује се или на други начин уништава, у складу са прописима којима се уређује заштита животне средине.

Члан 78.

(1) Превоз споредних производа животињског порекла, осим кухињског отпада материјала Категорије 3 и непрерађеног стајњака који се превози између два места на истом газдинству или између газдинства и корисника, обавља се под одговарајућим температурним условима, како би се спречио ризик за здравље животиња и људи.

(2) Пре преузимања материјала Категорије 3 који је намењен за производњу хране за животиње или хране за кућне љубимце, тај материјал током његовог складиштења и превоза треба да буде у охлађеном стању од најмање +4 °C или замрзнут.

(3) Ако за материјал нису обезбеђени температурни услови из става 2. овог члана, тај материјал треба да се преради у року од 24 сата од испоруке.

Члан 79.

После завршетка утовара споредних производа животињског порекла и добијених производа издаје се потврда о испоруци, у најмање три примерка, од чега је један примерак оригинал који прати пошиљку током превоза и задржава је прималац, а остали примерци су копије, чији један примерак задржава испоручилац, а други примерак задржава превозник, а која нарочито садржи:

- 1) серијски број потврде и датум испоруке;
- 2) име, адресу и ветеринарски контролни број испоручиоца;
- 3) име, адресу и ветеринарски контролни број примаоца;
- 4) име и адресу превозника, врсту превозног средства, регистарски број возила, односно име брода, односно број лета;
- 5) податке о категорији и количини споредних производа животињског порекла и, ако има, број ушне маркице за говеда, као и врсти паковања, а за добијене производе и број шарже;

6) податке за идентификацију пошиљке који се односе на:

- (1) температуру (без температурног режима, охлађено, замрзнуто),
- (2) врсту пошиљке (споредни производи животињског порекла, добијени производи),
- (3) начин прераде,
- (4) намену пошиљке (за исхрану животиња, за техничке намене, за друге намене, у ком случају навести које су то намене);

7) врсту и број животиња и опис материјала;

8) изјаву испоручиоца којом потврђује да је на контејнеру, картону и другој врсти паковања наведено следеће:

- (1) категорија споредних производа животињског порекла,
- (2) категорија споредних производа животињског порекла од којих је производ добијен, ако се ради о прерађеним производима,
- (3) текст: "НИЈЕ ЗА ИСХРАНУ ЉУДИ", ако се ради о материјалу Категорије 3,
- (4) текст: "НИЈЕ ЗА ИСХРАНУ ЖИВОТИЊА", ако се ради о материјалу Категорије 2, осим стајњака и садржаја дигестивног тракта, и од њих добијених производа,
- (5) текст: "ЗА ИСХРАНУ" (допуњено називом врсте животиња за чију исхрану је пошиљка намењена), ако се ради о материјалу Категорије 2 који се, у складу са овим правилником, може користити за исхрану животиња,
- (6) текст: "СТАЈЊАК", ако се ради о стајњаку и садржају дигестивног тракта,
- (7) текст: "САМО ЗА УНИШТЕЊЕ", ако се ради о материјалу Категорије 1 и добијеним производима од материјала Категорије 1,
- (8) текст: "САМО ЗА МЕДИЦИНСКУ УПОТРЕБУ/ IN VITRO ДИЈАГНОСТИКУ/ЛАБОРАТОРИЈСКЕ РЕАГЕНСЕ", ако се ради о међупроизводима,
- (9) текст: "ЖЕЛАТИН ЗА ИСХРАНУ ЖИВОТИЊА", ако се ради о желатину,
- (10) текст: "КОЛАГЕН ЗА ИСХРАНУ ЖИВОТИЊА", ако се ради о колагену,
- (11) за сирову храну за кућне љубимце, текст: "ХРАНА САМО ЗА КУЋНЕ ЉУБИМЦЕ",
- (12) текст: "КРВ И ПРОИЗВОДИ ОД КРВИ КОЊА, НИЈЕ ЗА ИСХРАНУ ЉУДИ И ЖИВОТИЊА", ако се ради о производима од крви коња,
- (13) за рокове, производе од рогова, папке и копита и производе од папака и копита, текст: "НИЈЕ ЗА ИСХРАНУ ЉУДИ И ЖИВОТИЊА",
- (14) текст: "ОРГАНСКО ЂУБРИВО И ОПЛЕМЕЊИВАЧ ЗЕМЉИШТА/СПРЕЧИТИ ПРИСТУП ФАРМСКИ УЗГАЈАНИМ ЖИВОТИЊАМА ТРЕТИРАНОМ ЗЕМЉИШТУ 90 ДАНА ОД ДАНА ПРИМЕНЕ", ако се ради о органском ђубриву и оплемењивачима земљишта;

9) изјаву испоручиоца којом се потврђује да су споредни производи животињског порекла, односно добијени производи упаковани у нова непропусна паковања или да се превозе упаковани збирно у покривеним, непропусним контејнерима, камионима или другим превозним средствима која су пре употребе очишћена, опрана, дезинфикована и сува;

10) да пошиљка није била у контакту са производима животињског порекла, односно животињама који су представљали ризик за ширење заразних болести;

11) да су предузете све превентивне мере да се спречи контаминација споредних производа животињског порекла и добијених производа патогеним микроорганизмима, као и унакрсна

контаминација између различитих категорија материјала;

12) изјаву превозника којом се потврђује да се превоз пошилике врши у температурним условима који онемогућавају настанак ризика за здравље животиња и јавно здравље и да су споредни производи животињског порекла, односно добијени производи упаковани у нова непропусна паковања или да се превозе упаковани збирно у покривеним, непропусним контејнерима, камионима или другим средствима превоза који су пре употребе очишћени, опрани, дезинфиковани и суви и да су предузете превентивне мере да се за време превоза спречи контаминација споредних производа животињског порекла и добијених производа патогеним микроорганизмима, као и унакрсна контаминација између различитих категорија материјала;

13) потпис испоручиоца, односно превозника који треба да буде у боји која је различита од боје слова текста потврде о испоруци.

Члан 80.

Приликом преузимања споредних производа животињског порекла и добијених производа издаје се потврда о преузимању, у најмање три примерка, од чега је један примерак оригинал који прати пошилику током превоза и задржава је прималац, а остали примерци су копије, чији један примерак задржава испоручилац, а други примерак задржава превозник, а која нарочито садржи:

- 1) серијски број потврде о преузимању и датум преузимања;
- 2) име, адресу и, ако је примењиво, ветеринарски контролни број испоручиоца;
- 3) серијски број потврде о испоруци, ако је примењиво;
- 4) регистарски број возила;
- 5) податке о категорији и количини споредних производа животињског порекла, врсти и броју животиња и број ушне маркице за говеда, у случају када се не издаје потврда о испоруци;
- 6) потпис лица које преузима производе, који треба да буде у боји која је различита од боје слова текста потврде о преузимању.

V. ВЕТЕРИНАРСКО-САНИТАРНИ УСЛОВИ ЗА ИЗГРАДЊУ ОБЈЕКТА ЗА САКУПЉАЊЕ, ПРЕРАДУ И УНИШТАВАЊЕ СПОРЕДНИХ ПРОИЗВОДА ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА

1. Ветеринарско-санитарни услови за изградњу међуобјекта за материјал Категорије 1 и материјал Категорије 2 и међуобјекта за материјал Категорије 3

Члан 81.

Ветеринарско-санитарни услови за изградњу међуобјекта за материјал Категорије 1 и материјал Категорије 2 и међуобјекта за материјал Категорије 3 су:

- 1) да је довољно удаљен и одвојен од јавних путева и других објеката, као што су објекти за клање животиња;
- 2) да је изграђен на начин да се обезбеди потпуна одвојеност материјала Категорија 1 и материјала Категорије 2 од материјала Категорије 3, од њиховог пријема до отпреме;
- 3) да има наткривен простор за пријем споредних производа животињског порекла;
- 4) да је изграђен на начин да се лако чисти, пере и дезинфикује, а подови и сливници да су постављени тако да се омогући и лако отицање течности;

- 5) да има изграђене и опремљене просторије за смештај и пресвлачење радника, тоалете и купатила;
- 6) да има обезбеђену заштиту од штеточина, као што су инсекти, глодари и птице;
- 7) да има систем за пречишћавање отпадних вода који обезбеђује хигијенске услове;
- 8) да има складишне просторије за складиштење споредних производа животињског порекла на температури која обезбеђује да споредни производи животињског порекла буду охлађени на најмање +4 °C, опрему за одржавање и регулацију температуре и за праћење и бележење постигнуте температуре;
- 9) да има обезбеђено опремљено место за чишћење, прање и дезинфекцију контејнера или посуда у којима се допремају споредни производи животињског порекла, као и возила којима се превозе, изузев бродова;
- 10) да на одговарајућем месту има обезбеђену дезинфекцију точкова возила којом се обезбеђује да после обављене дезинфекције точкова није могуће изношење патогена из круга објекта.

2. Ветеринарско-санитарни услови за изградњу објекта за прераду материјала Категорије 1 и материјала Категорије 2

Члан 82.

Ветеринарско-санитарни услови за изградњу објекта за прераду материјала Категорије 1 и материјала Категорије 2 су:

- 1) да је изграђен на начин да се обезбеди потпуна одвојеност материјала Категорије 1 од материјала Категорије 2, од пријема сировог материјала до отпреме добијених прерађених производа;
- 2) да није на истом месту на коме се налази објекат за клање животиња и производњу хране животињског порекла, а, изузетно, ако се налази на истом месту на коме се налази објекат за клање животиња и производњу хране животињског порекла, да је обезбеђено да је ризик за јавно здравље и здравље животиња од објекта за прераду споредних производа животињског порекла умањен тако што:
 - (1) је објекат за прераду физички одвојен од објекта за клање животиња и производњу хране животињског порекла, по могућности да је у посебној згради,
 - (2) је инсталиран конвејерски систем који повезује објекат за прераду и објекат за клање животиња, односно производњу хране животињског порекла, ако на други начин није решена испорука споредних производа животињског порекла из тих објеката,
 - (3) објекат за прераду има одвојен улаз, пријемни део, опрему и излаз,
 - (4) је обезбеђено да запослени који обављају послове у објекту за прераду не обављају послове у објекту за клање животиња и производњу хране животињског порекла, осим ако су предузете мере у складу са претходно утврђеним поступком за спречавање ширења ризика који настаје као последица обављања послова у овим објектима;
- 3) да има одговарајуће одвојен чист од нечистог дела. Нечист део треба да је изграђен на начин да се лако чисти, пере и дезинфикује и да има наткривен простор за пријем споредних производа животињског порекла, и ако је потребно да има опрему за уситњавање споредних производа животињског порекла и пренос уситњених споредних производа животињског порекла у јединицу за прераду;
- 4) да су подови и сливници постављени тако да се олакша отицање течности;
- 5) да има изграђене и опремљене просторије за смештај и пресвлачење запослених, тоалете и

купатила;

6) да има довољан производни капацитет за производњу топле воде и водене паре за прераду споредних производа животињског порекла;

7) опрема у којој се примењује топлотни третман треба да има:

(1) уређаје за мерење и праћење температуре, времена и када је то потребно, притиска водене паре на критичним тачкама,

(2) уређаје за стално бележење резултата мерења из подтачке (1) ове тачке,

(3) одговарајући сигурносни систем за спречавање недовољног загревања;

8) између дела објекта где се обавља истовар допремљеног материјала и дела објекта за прераду и складиштење готовог производа треба да постоји јасна одвојеност, у циљу спречавања накнадног загађења готовог производа допремљеним споредним производима животињског порекла;

9) да има одговарајући простор и опрему за чишћење, прање и дезинфекцију контејнера или посуда у којима се допремају споредни производи животињског порекла, као и возила, осим бродова, којима се они превозе, који су на таквом месту и тако уређени да се избегне сваки ризик накнадног загађења прерађених производа;

10) на месту напуштања нечистог дела објекта за прераду треба да је обезбеђен потребан простор и опрема за дезинфекцију точкова возила;

11) да има сопствену лабораторију или обезбеђено коришћење услуга екстерне лабораторије;

12) да има систем за пречишћавање отпадних вода са предtretманом који подразумева постојање инсталиране опреме у виду сита са отворима промера од најмање 6 mm, односно процеса или система који обезбеђује да чврсти делови у отпадној води који прођу кроз овај процес или систем нису већи од 6 mm, при чему целокупна количина отпадне воде из објекта мора да прође кроз предtretман, без вештачког уситњавања материјала;

13) да је обезбеђено да неовлашћена лица и животиње немају приступ објекту за прераду.

3. Ветеринарско-санитарни услови за изградњу објекта за прераду материјала Категорије 3

Члан 83.

Ветеринарско-санитарни услови за изградњу објекта за прераду материјала Категорије 3 су:

1) да се не налази на истом месту на коме се налази објекат за прераду материјала Категорије 1 или материјала Категорије 2, осим ако се материјал Категорије 3 прерађује у одвојеној згради или у физички одвојеном делу објекта;

2) да има опрему за откривање страних материјала у допремљеним споредним производима животињског порекла, као што су амбалажни материјал, метал и слично;

3) да има посебне просторије за ветеринарског инспектора, опремљене одговарајућом опремом, ако капацитет прераде захтева стално или повремено присуство ветеринарске инспекције;

4) да није на истом месту на коме се налази објекат за клање животиња и производњу хране животињског порекла, а изузетно, ако се објекат за прераду налази на истом месту на коме се налази објекат за клање животиња и производњу хране животињског порекла, да је обезбеђено да је ризик за јавно здравље и здравље животиња од објекта за прераду споредних производа животињског порекла умањен тако што:

(1) је објекат за прераду физички одвојен од објекта за клање животиња и производњу хране животињског порекла, по могућности да је у посебној згради,

(2) је инсталиран конвејерски систем који повезује објекат за прераду и објекат за клање животиња, односно производњу хране животињског порекла, ако на други начин није решена испорука споредних производа животињског порекла из тих објеката,

(3) објекат за прераду има одвојен улаз, пријемни део, опрему и излаз,

(4) је обезбеђено да запослени који обављају послове у објекту за прераду не обављају послове у објекту за клање животиња и производњу хране животињског порекла, осим ако су предузете мере у складу са претходно утврђеним поступком за спречавање ширења ризика који настаје као последица обављања послова у овим објектима;

5) да има одвојен чист од нечистог дела. Нечист део треба да је изграђен на начин да се лако чисти, пере и дезинфикује и да има наткривен простор за пријем споредних производа животињског порекла, и ако је потребно да постоји опрема за уситњавање споредних производа животињског порекла и пренос уситњених споредних производа животињског порекла у јединицу за прераду;

6) да су подови и сливници постављени тако да се олакша отицање течности;

7) да има изграђене и опремљене просторије за смештај и пресвлачење запослених, тоалете и купатила;

8) да има довољан производни капацитет за производњу топле воде и водене паре за прераду споредних производа животињског порекла;

9) опрема у којој се примењује топлотни третман треба да има:

(1) уређаје за мерење и праћење температуре, времена и када је то потребно, притиска водене паре на критичним тачкама,

(2) уређаје за стално бележење резултата мерења из подтачке (1) ове тачке,

(3) одговарајући сигурносни систем за спречавање недовољног загревања;

10) између дела објекта где се обавља истовар допремљеног материјала и дела објекта за прераду и складиштење готовог производа треба да постоји јасна одвојеност, у циљу спречавања накнадног загађења готовог производа допремљеним споредним производима животињског порекла;

11) да има обезбеђено одговарајуће опремљено место за чишћење, прање и дезинфекцију контејнера или посуда у којима се допремају споредни производи животињског порекла, као и возила, осим бродова, којима се они превозе;

12) на месту напуштања нечистог дела објекта за прераду треба да је обезбеђен потребан простор и опрема за дезинфекцију точкова возила;

13) да има систем за пречишћавање отпадних вода;

14) да је обезбеђено да неовлашћена лица и животиње немају приступ објекту за прераду;

15) да има сопствену лабораторију или обезбеђено коришћење услуга екстерне лабораторије.

4. Ветеринарско-санитарни услови за изградњу објекта за прераду споредних производа животињског порекла који примењују алтернативне методе прераде

Члан 84.

(1) Ветеринарско-санитарни услови за изградњу објекта за прераду споредних производа животињског порекла који примењују алтернативне методе прераде, у зависности од алтернативне методе прераде која се у објекту примењује су:

1) да има одговарајући простор, просторије и опрему која у потпуности обезбеђује да се споредни

производи животињског порекла и добијени производи безбедно третирају почев од њиховог пријема;

2) да има одговарајуће просторе, просторије и опрему за уништавање неискоришћених споредних производа животињског порекла и добијених производа;

3) да има одговарајуће просторе, просторије и опрему за складиштење остатака из производног процеса до њиховог уклањања, које се врши на начин који је дат у Прилогу 1 .

(2) Изузетно од става 1. тачка 2) овог члана, ако објект нема одговарајуће просторе, просторије и опрему за уништавање неискоришћених споредних производа животињског порекла, односно добијених производа, треба да је обезбеђено да се ови неискоришћени споредни производи животињског порекла, односно добијени производи, униште у објекту за прераду споредних производа животињског порекла, односно објекту за спаљивање или коспаљивање.

(3) У случају "Брукс" гасификације, поред услова из ст. 1. и 2. овог члана, треба да је обезбеђено и да свака процесна јединица има два резервна горионика и секундарна фена, а секундарна комора треба да је изграђена тако да обезбеђује задржавање гасова од најмање две секунде на температури од најмање 950 °С, при чему природан гас треба да је извор топлоте секундарне коморе.

5. Ветеринарско-санитарни услови за изградњу објекта за прераду топљене масти добијене од материјала Категорије 2 и материјала Категорије 3

Члан 85.

Ветеринарско-санитарни услови за изградњу објекта за прераду топљене масти добијене од материјала Категорије 2 и материјала Категорије 3 су да има одговарајући простор, просторије и опрему која у потпуности обезбеђује да се топљена маст безбедно третира почев од њеног пријема.

6. Ветеринарско-санитарни услови за изградњу објекта за производњу биогаса и компоста

Члан 86.

(1) Ветеринарско-санитарни услови за изградњу објекта за производњу биогаса су:

1) да има пријемни део у који се допрема материјал за даље третирање, који је наткривен или затворен простор са инсталираном потребном опремом у зависности од тога да ли се допремљен материјал директно уноси у јединицу за пастеризацију или се складишти до третирања;

2) да има чисти део у коме се остаци ферментације складиште и чувају, који је физички одвојен од пријемног дела и простора за чишћење, прање и дезинфекцију возила и контејнера, тако да се онемогући накнадно загађење остатака ферментације;

3) да је обезбеђен простор на месту напуштања објекта за биогас, који је снабдевен опремом и средствима за чишћење, прање и дезинфекцију возила и контејнера;

4) да има јединицу за пастеризацију са:

(1) уграђеном опремом за праћење температуре у јединици времена,

(2) уграђеном опремом за стално бележење резултата праћења мерења температуре у јединици времена,

(3) одговарајућим сигурносним системом за спречавање недовољног загревања;

5) да има сопствену лабораторију или обезбеђено коришћење услуга екстерне лабораторије;

6) да је на одговарајућој удаљености од простора на коме се држе и узгајају фармски узгајане животиње и да је физички потпуно одвојен од хране за животиње и места на коме се држе и узгајају

животиње, када је то потребно и оградом, у случају када је објекат за производњу биогаза смештен на истом месту на коме се држе и узгајају фармски узгајане животиње, а за производњу биогаза не користи се само стајњак који потиче од тих животиња.

(2) Изузетно од става 2. тачка 4) овог члана, јединица за пастеризацију није обавезна у објекту за производњу биогаза који прерађује:

- 1) споредне производе животињског порекла који су прерађени Методом прераде 1;
- 2) материјал Категорије 3 који је претходно подвргнут поступку пастеризације у складу са чланом 23. став 1. овог правилника.

Члан 87.

(1) Ветеринарско-санитарни услови за изградњу објекта за производњу компоста су:

- 1) да има пријемни део у који се допрема материјал за даље третирање, који је наткривен или затворен простор са инсталираном потребном опремом, у зависности од тога да ли се допремљени материјал директно уноси у затворен реактор за компостирање или се складишти до третирања;
- 2) да има чисти део у коме се компост складишти и чува који треба да је физички одвојен од пријемног дела и простора за чишћење, прање и дезинфекцију возила и контејнера, тако да се онемогући накнадно загађење компоста;
- 3) да има обезбеђен простор на месту напуштања објекта за производњу компоста, који је снабдевен опремом и средствима за чишћење, прање и дезинфекцију возила и контејнера;
- 4) да има затворен реактор за компостирање са:
 - (1) уграђеном опремом за праћење температуре у јединици времена,
 - (2) уграђеном опремом за стално бележење резултата праћења мерења температуре у јединици времена,
 - (3) одговарајућим сигурносним системом за спречавање недовољног загревања;
- 5) да има сопствену лабораторију или обезбеђено коришћење услуга екстерне лабораторије;
- 6) да је на одговарајућој удаљености од простора на коме се држе и узгајају фармски узгајане животиње и да је физички потпуно одвојен од хране за животиње и места на коме се држе и узгајају животиње, када је то потребно и оградом, у случају када је објекат за производњу компоста смештен на истом месту на коме се држе и узгајају фармски узгајане животиње и за производњу компоста не користи се само стајњак који потиче од тих животиња.

(2) Објекат за производњу компоста који прерађује искључиво стајњак, садржај дигестивног тракта који је одвојен од дигестивног тракта, млеко и колострум, а компост добијен њиховом прерадом није намењен за стављање у промет, треба да испуњава само услове из става 1. тачка 6) овог члана.

7. Ветеринарско-санитарни услови за изградњу објекта за производњу хране за кућне љубимце, техничких производа и међупроизвода

Члан 88.

(1) Ветеринарско-санитарни услови за изградњу објекта за производњу хране за кућне љубимце и објекта за производњу техничких производа, осим органских ђубрива, оплемењивача земљишта и деривата топљене масти добијених од материјала Категорије 2, у зависности од производа који се у објекту производи, су:

- 1) да има одговарајуће просторе, просторије и опрему која обезбеђује да складиштење и третирање

допремљеног материјала и складиштење готових производа буде у потпуности безбедно;

2) да има одговарајуће просторе, просторије и опрему за уништавање неискоришћених споредних производа животињског порекла који остају после производње, а изузетно, ако нема одговарајуће просторе, просторије и опрему за уништавање неискоришћених споредних производа животињског порекла који остају после производње треба да је обезбеђено да се ови неискоришћени споредни производи животињског порекла униште у објекту за прераду споредних производа животињског порекла, односно објекту за спаљивање или коспаљивање.

(2) Ветеринарско-санитарни услови за изградњу објекта за производњу међупроизвода, у зависности од производа који се у објекту производи, су да има одговарајуће просторе, просторије, односно опрему за трансформацију материјала Категорије 3, који обезбеђују комплетирање фаза обраде, односно прераде.

8. Ветеринарско-санитарни услови за изградњу објекта за складиштење добијених производа

Члан 89.

Ветеринарско-санитарни услови за изградњу објекта за складиштење добијених производа су:

- 1) да просторије за складиштење добијених производа од материјала Категорије 3 нису на истом месту на коме се налазе просторије за складиштење добијених производа од материјала Категорије 1 или материјала Категорије 2, осим ако су у потпуно одвојеној згради;
- 2) да има наткривен простор за пријем;
- 3) да је изграђен на начин да се лако чисти, пере и дезинфикује, а подови и сливници да су постављени тако да се омогући лако отицање течности;
- 4) да има изграђене и опремљене просторије за смештај и пресвлачење запослених, тоалета и купатила;
- 5) да има обезбеђену заштиту од штеточина, као што су инсекти, глодари и птице;
- 6) да има обезбеђено и одговарајуће опремљено место за чишћење, прање и дезинфекцију контејнера или посуда у којима се допремају производи, као и возила којима се они превозе, изузев бродова;
- 7) на одговарајућем месту треба да је обезбеђена дезинфекција точкова возила.

9. Ветеринарско-санитарни услови за изградњу објекта за спаљивање и коспаљивање

Члан 90.

(1) Ветеринарско-санитарни услови за изградњу објекта за спаљивање и коспаљивање споредних производа животињског порекла су:

- 1) да је изграђен, односно израђен, опремљен и уређен тако да омогући да се спаљивање обавља на температури од најмање 850 °C која је мерена током две секунде на месту које је најближе унутрашњем зиду или на неком другом репрезентативном мерном месту коморе за сагоревање, а да се гасови који настају у току процеса спаљивања ослобађају увек на контролисан и хомоген начин, укључујући и најнеповољније услове;
- 2) да има опрему за мерење и регистровање температуре, у циљу праћења параметара и прописаних услова за спаљивање или коспаљивање;
- 3) да има опрему која омогућава да се споредни производи животињског порекла директно ставе у комору за спаљивање, без директног руковања, када је то могуће;

4) свака линија спаљивања објекта за спаљивање великог капацитета треба да је опремљена са најмање још једним помоћним гориоником који се користи приликом почетка и завршетка рада пећи, а који се аутоматски укључује када температура гасова сагоревања после последњег дотока ваздуха сагоревања падне испод 850 °C, чиме се обезбеђује одржавање температуре од 850 °C све време процеса и све док се несагорени материјал налази у комори за спаљивање;

5) објекат великог капацитета за спаљивање и коспаљивање треба да је опремљен одговарајућом опремом која обезбеђује да се споредни производи животињског порекла на почетку рада не уносе у комору за спаљивање све док се не постигне температура од најмање 850 °C, као ни у сваком другом случају када није могуће одржати температуру од 850 °C;

6) место на коме се налази објекат за спаљивање и коспаљивање великог капацитета, укључујући и складиштење споредних производа животињског порекла, треба да је уређено тако да се спречи недозвољено или случајно испуштање материја загађивача у земљиште, површинске или подземне воде у складу са прописима којима се уређује водопривреда и заштита животне средине, и треба да има складишни базен за сакупљање загађене кишнице, загађене воде настале просипањем или у току гашења пожара;

7) за чишћење, прање и дезинфекцију треба да је обезбеђено место са одговарајућом опремом и средствима.

(2) Складишни базен из става 1. тачка 6) овог члана треба да је капацитета који обезбеђује да вода буде испитана и, ако је потребно, одговарајуће третирана, пре испуштања у канализацију или природни реципијент.

(3) Поред услова из става 1. тач. 1), 2), 3) и 7) овог члана, објекат за спаљивање малог капацитета у коме се спаљују лешеве животиња из којих није уклоњен СРМ, као и СРМ, треба да испуњава и следеће услове, и то:

1) треба да је изграђен, односно смештен на чврстом и сувом терену;

2) треба да је опремљен са једним завршним гориоником;

3) складиште споредних производа животињског порекла за спаљивање и пепела који је настао у процесу спаљивања треба да су покривени, обележени и обезбеђени да течност не цури;

4) треба да је изграђен, односно израђен на начин да животиње немају приступ објекту за спаљивање, споредним производима животињског порекла који су допремљени на спаљивање и пепелу који настаје у процесу спаљивања, а ако се објекат за спаљивање малог капацитета налази на истом месту на коме је и објекат за држање и узгој животиња, објекат за спаљивање малог капацитета треба да је у делу који је оградом потпуно одвојен од дела објекта у коме су смештене животиње и храна за животиње.

10. Ветеринарско-санитарни услови за изградњу центра за сакупљање

Члан 91.

(1) Ветеринарско-санитарни услови за изградњу центра за сакупљање су:

1) да има одговарајуће одвојен чист од нечистог дела, а нечист део да има наткривен простор за пријем сировог материјала;

2) да је изграђен на начин да се лако чисти, пере и дезинфикује, а подови и сливници треба да су постављени тако да је омогућено лако отицање течности;

3) да има изграђене и опремљене просторије за смештај и пресвалачење радника, тоалете и купатила;

4) да има обезбеђен довољан производни капацитет топле воде и водене паре, ако је то потребно за

прераду сировог материјала;

5) нечисти део, ако је потребно, да има опрему за уситњавање сировог материјала и за пренос уситњеног сировог материјала у јединицу за прераду;

6) између дела објекта где се обавља истовар допремљеног материјала и дела објекта за прераду и складиштење готовог производа да постоји јасна одвојеност, у циљу спречавања накнадног загађења готовог производа допремљеним сировим материјалом;

7) да има обезбеђено и одговарајуће опремљено место за чишћење, прање и дезинфекцију контејнера или посуда у којима се допрема сирови материјал, као и возила, осим бродова, којима се они превозе;

8) да има обезбеђен потребан простор и опрему за дезинфекцију точкова возила на месту напуштања нечистог дела објекта;

9) да има одговарајуће просторе, просторије и опрему за уништавање непрерађеног сировог материјала, односно обезбеђено његово уклањање у складу са овим правилником.

(2) Поред услова из става 1. овог члана, ако се центар за сакупљање налази у оквиру објекта за клање животиња и производњу хране животињског порекла, треба да је обезбеђено да је ризик за јавно здравље и здравље животиња од објекта за прераду споредних производа животињског порекла умањен тако што:

1) је центар за сакупљање физички одвојен од објекта за клање животиња и производњу хране животињског порекла;

2) је инсталиран конвејерски систем који повезује центар за сакупљање и објекат за клање животиња, односно производњу хране животињског порекла, ако на други начин није решена испорука сировог материјала;

3) центар за сакупљање има одвојен улаз, пријемни део, опрему и излаз;

4) је обезбеђено да запослени који обављају послове у центру за сакупљање не обављају послове у објекту за клање животиња и производњу хране животињског порекла, осим ако су предузете мере у складу са претходно утврђеним поступком за спречавање ширења ризика који настаје као последица обављања послова у овим објектима;

5) је обезбеђено да неовлашћена лица и животиње немају приступ центру за сакупљање.

VI. ОБЛИК И САДРЖИНА ЕВИДЕНЦИЈЕ КОЈА СЕ ВОДИ У ОБЈЕКТИМА ЗА САКУПЉАЊЕ, ПРАДУ И УНИШТАВАЊЕ СПОРЕДНИХ ПРОИЗВОДА ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА

Члан 92.

(1) У вези са сакупљањем, прерадом и уништавањем споредних производа животињског порекла и добијених производа води се следећа евиденција:

1) евиденција о испоруци;

2) евиденција о превозу;

3) евиденција о пријему.

(2) Вођење евиденције из става 1. овог члана не односи се на стајњак који се превози између два места на истом газдинству или између газдинства и корисника.

(3) Облик и садржина евиденције о испоруци споредних производа животињског порекла и добијених производа дати су на Обрасцу 1 - Евиденција о испоруци споредних производа животињског порекла и

добијених производа, облик и садржина евиденције о превозу споредних производа животињског порекла и добијених производа дати су на Обрасцу 2 - Евиденција о превозу споредних производа животињског порекла и добијених производа, а облик и садржина евиденције о пријему споредних производа животињског порекла и добијених производа дати су на Обрасцу 3 - Евиденција о пријему споредних производа животињског порекла и добијених производа, који су одштампани уз овај правилник и чине његов саставни део.

(4) У објектима за спаљивање и коспаљивање добијених производа води се евиденција која садржи податке о категорији, количини и датуму допреме добијених производа ради спаљивања.

(5) У центрима за сакупљање води се евиденција о пријему и отпреми сировог материјала и третираног материјала, која се нарочито односи на:

- 1) количину сировог материјала који је третиран;
- 2) име и адресу сваког крајњег корисника третираног материјала;
- 3) објекте из којих је допремљен сиров материјал;
- 4) отпремљену количину третираног материјала;
- 5) датум отпреме третираног материјала.

(6) Лице које на земљишту примењује органска ђубрива и оплемењиваче земљишта који су произведени у складу са хигијенским условима из овог правилника, води евиденцију о:

- 1) количини примењеног органског ђубрива и оплемењивача земљишта;
- 2) датуму и месту примене органског ђубрива и оплемењивача земљишта;
- 3) датуму када су фармски узгајане животиње имале приступ земљишту, односно када су трава и остале биљне врсте са овог земљишта сакупљене за исхрану фармски узгајаних животиња.

VII. ПОСТУПАК СА СПОРЕДНИМ ПРОИЗВОДИМА ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА У ИЗУЗЕТНИМ СЛУЧАЈЕВИМА

Члан 93.

(1) Уз примену мера којима се обезбеђује контрола ризика по јавно здравље и здравље животиња, споредни производи животињског порекла могу да се користе у следеће сврхе, и то за:

- 1) изложбе, уметничке активности или у дијагностичке, образовне или истраживачке сврхе;
- 2) исхрану животиња, и то:
 - (1) у зоолошком врту,
 - (2) у циркусу,
 - (3) рептила и птица грабљивица које се не држе у зоолошком врту и циркусу,
 - (4) крзнашица,
 - (5) дивљих животиња,
 - (6) паса у објектима за држање,
 - (7) паса и мачака у прихватилиштима,
 - (8) црва, ларви и лутки који служе као мамац у риболову;

3) производњу биодинамичних препарата.

(2) Приликом коришћења споредних производа животињског порекла за намене из става 1. тачка 1) овог

члана, мере којима се обезбеђује контрола ризика по јавно здравље и здравље животиња укључују нарочито:

- 1) некоришћење споредних производа животињског порекла или производа који су добијени од њих у друге сврхе;
- 2) уклањање или отпрему споредних производа животињског порекла или производа који су добијени од њих на безбедан начин или, ако је то могуће, њихову отпрему до места порекла.

(3) Материјал Категорије 3 из члана 8. тачка 1) и тачка 2) подтачка (1) овог правилника, из објеката за клање, расецање и прераду меса, може се користити за исхрану кућних љубимаца под условом да се тај материјал држи одвојено, препознатљиво и обележено на одговарајућој температури (охлађено или замрзнуто) и да испуњава микробиолошке стандарде у погледу *Salmonella* из Прилога 4 овог правилника.

(4) Млеко, производи на бази млека и производи од млека који су материјал Категорије 3 из члана 8. тачка 5) овог правилника, осим остатака из центрифуге или сепаратора при преради млека, као и млеко, производи на бази млека и производи од млека који су материјал Категорије 3 из члана 8. тач. 6) и 8) овог правилника, који нису третирани неким од поступака из члана 35. овог правилника, могу да се испоручују из објеката за прераду млека и користе као храниво животињског порекла ако је обезбеђена следљивост и под следећим условима:

1) без ограничења, на газдинствима са животињама у Републици Србији, ако су млеко, производи на бази млека и производи од млека третирани поступком:

- (1) УНТ у складу са чланом 35. став 1. тачка 2) овог правилника,
- (2) стерилизације при постигнутој вредности F_0 3 или већој, или на температури од најмање 115 °C у трајању од 15 минута или неком другом комбинацијом температуре и времена, којом се постиже исти ефекат,
- (3) пастеризације или стерилизације, која се разликује од поступка из подтачке (2) ове тачке, после којег следи примена:
 - сушења, у случају млека у праху и производа од млека у праху,
 - поступка снижавања рН на вредност испод 6, који се одржава најмање један сат, у случају ферментисаних производа од млека,

2) на ограниченом броју газдинстава са животињама у Републици Србији, до максимално десет газдинстава, којима је то одобрено од надлежног органа, у случају производа, укључујући и белу воду, који потичу од млека које је пастеризовано применом поступка високе температуре за кратко време - најмање 72°C током 15 секунди или ниске температуре дуже време - најмање 63°C 30 минута или сваке друге комбинације услова времена температуре којим се постиже еквивалентан ефекат, а у случају сурутке, која је произведена од производа, који нису третирани топлотом, ако је сакупљена најмање 16 сати после грушања млека и чија је измерена рН вредност испод 6;

3) на ограниченом броју одобрених газдинстава са животињама у Републици Србији, до максимално пет газдинстава, којима је то одобрено од надлежног органа, у случају производа који потичу од сировог млека, укључујући и белу воду, за које није могуће осигурати обраду из тач. 1) и 2) овог става, уз услов да се животиње искључиво шаљу директно у објекат за клање или на газдинство са животињама са кога се, животиње пријемчиве на слинавку и шап, искључиво шаљу директно у објекат за клање или, ако су животиње допремљене на газдинство са животињама на којем се животиње не хране производима из ове тачке после истека карантина у трајању од 21 дана.

(5) Млеко, производи на бази млека и производи од млека из става 4. овог члана, складиште се на одговарајућој температури како би се избегли сви ризици за јавно здравље и здравље животиња. Узорци готових производа млека, производа на бази млека и производа од млека из става 4. овог члана, узети током

складиштења или приликом испоруке из складишта морају испуњавати најмање микробиолошке стандарде из Прилога 3 овог правилника.

(6) Материјал Категорије 3 из члана 8. тачка 6) овог правилника може се у Републици Србији употребљавати за исхрану животиња из узгоја (осим крзнашица) без претходне примене било каквог третмана, под условом да:

- 1) не потиче из ресторана, кухиња, кетеринга;
- 2) је тај материјал прерађен у складу са чланом 3. тачка 11) Правилника о условима хигијене хране ("Службени гласник РС", број 73/10) или у складу са овим правилником;
- 3) се тај материјал састоји или садржи један или више следећих материјала, и то:
 - (1) млеко,
 - (2) производи на бази млека (комполитни производи),
 - (3) производи од млека,
 - (4) јаја,
 - (5) производи од јаја,
 - (6) мед,
 - (7) прерађене масноће,
 - (8) колаген,
 - (9) желатин;
- 4) није био у контакту са било којим другим материјалима Категорије 3;
- 5) да су предузете све неопходне мере за спречавање контаминације материјала.

(7) Материјал Категорије 3 из члана 8. тачка 6) овог правилника који садржи колаген из става 6. тачка 3) подтачка (8) овог члана и желатин из става 6. тачка 3) подтачка (9) овог члана, у исхрани животиња се користи у складу са условима за исхрану животиња, прописаним посебним прописом у погледу мера за ТСЕ.

Члан 94.

(1) За исхрану животиња из члана 93. став 1. тачка 2) подтач. (1), (2), (3) и (5) овог правилника користи се сиров материјал, као и третиран материјал, а за исхрану животиња из става 1. тачка 2) подтач. (4), (6), (7) и (8) овог члана може да се користи само третиран материјал.

(2) Поред материјала из става 1. овог члана, за исхрану животиња у зоолошком врту и на хранилишту за угрожене или заштићене врсте некрофагних птица и других врста животиња у свом природном окружењу, користи се и материјал Категорије 1 из члана 6. тачка 1) подтачка (6) овог правилника, у циљу унапређења биодиверзитета, а за исхрану животиња у зоолошком врту користи се и материјал пореклом од животиња у зоолошком врту.

(3) У случају из става 2. овог члана:

- 1) хранилиште треба да буде ограђено, а материјал Категорије 1 из члана 6. тачка 1) подтачка (6) овог правилника користи се под условом да:
 - (1) не потиче од лешева говеда, оваца и коза код којих је постојала сумња на ТСЕ или потврда ТСЕ и које су убијене у оквиру мера за сузбијање и искорењивање ТСЕ,
 - (2) на основу лабораторијске дијагностике код животиња није утврђено присуство ТСЕ, ако се ради о говедима која су старија од 24 месеца и овцама и козама које су старије од 18 месеци;
- 2) одговорно лице у зоолошком врту, односно на хранилишту обезбеђује чување документације која

прати пошиљку и евидентира податке који се нарочито односе на:

- (1) локацију хранилишта,
- (2) датум, категорију и тежину за допремљене споредне производе животињског порекла и материјале пореклом од животиња из зоолошког врта,
- (3) порекло допремљених споредних производа животињског порекла,
- (4) резултате лабораторијске дијагностике на присуство ТСЕ,
- (5) датум храњења и количину употребљеног материјала Категорије 1 и материјала пореклом од животиња из зоолошког врта.

(4) Корисник сировог материјала и третираног материјала обезбеђује да се просторије, покретна и непокретна опрема који се користе за сиров материјал и третиран материјал редовно чисте, перу и дезинфикују и евидентира податке о датуму употребе и употребљеној количини сировог материјала и третираног материјала у исхрани животиња.

(5) Остаци сировог материјала и третираног материјала, као и материјала Категорије 1 из члана 6. тачка 1) подтачка (6) овог правилника који нису искоришћени за исхрану животиња сакупљају се, складиште у за то обезбеђеном одговарајућем простору и уклањају у складу са овим правилником.

Члан 95.

За намене из члана 93. став 1. тачка 3) овог правилника може да се користи материјал Категорије 2 који не потиче од животиња које су угинуле или убијене услед сумње или дијагностиковане заразне болести која се може пренети на људе или животиње, као и материјал Категорије 3.

Члан 96.

(1) Споредни производи животињског порекла који могу да се закопавају и спаљују на сточном гробљу или јами гробници, као и на лицу места, уз примену мера које обезбеђују контролу ризика по јавно здравље и здравље животиња, су:

- 1) лешеве кућних љубимаца и коња;
- 2) лешеве изгубљених и напуштених кућних љубимаца;
- 3) материјал Категорије 1 из члана 6. тачка 1) подтач. (5) и (6) овог правилника, материјал Категорије 2 и материјал Категорије 3, у оправдано удаљеним подручјима;
- 4) материјал Категорије 1 из члана 6. тачка 1) подтачка (6) овог правилника, материјал Категорије 2 и материјал Категорије 3 у подручјима којима је, имајући у виду географске и климатске разлоге или природне непогоде, приступ практично немогућ или би представљао ризик за здравље и безбедност лица која обављају сакупљање или би изискивао несразмерну употребу средстава прикупљања;
- 5) споредни производи животињског порекла, осим материјала Категорије 1 из члана 6. тачка 1) подтачка (1) овог правилника, у случају избијања болести које се обавезно пријављују, а код којих је последица велики број угинућа или велики број животиња које су, услед наређене мере убијене, ако:
 - (1) због превоза до најближег објекта који је одобрен за прераду или уништавање споредних производа животињског порекла постоји опасност од ширења ризика за здравље, или
 - (2) је, у случају великог броја жаришта нарочито опасних заразних болести, премашен капацитет најближег објекта који је одобрен за прераду или уништавање споредних производа животињског порекла;
- 6) пчеле и производи пчеларства;

7) материјал Категорије 2 и материјал Категорије 3, који су настали на газдинству током хируршких интервенција или порођаја животиња.

(2) Ако објекти за прераду и уништавање споредних производа животињског порекла не раде, или је премашен њихов капацитет, изузетно од става 1. овог члана, лешеве животиња могу да се закопавају и спаљују на сточном гробљу или јами гробници, као и на лицу места, уз примену мера које обезбеђују контролу ризика по јавно здравље и здравље животиња.

VIII. НАЧИН СПРОВОЂЕЊА СЛУЖБЕНЕ КОНТРОЛЕ И САМОКОНТРОЛЕ У ОБЈЕКТИМА ЗА САКУПЉАЊЕ, ПРЕРАДУ И УНИШТАВАЊЕ СПОРЕДНИХ ПРОИЗВОДА ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА

1. Начин спровођења службене контроле

Члан 97.

(1) Службена контрола редовно се спроводи у складу са вишегодишњим планом службене контроле, а по потреби и на захтев.

(2) Вишегодишњи план службене контроле из става 1. овог члана садржи податке о врсти објеката у којима ће се обавити службена контрола, као и опште податке о структури и организацији система контроле, а нарочито о:

- 1) стратешким циљевима плана контроле и утицају додељивања приоритета појединим контролама и распореду средстава на стратешке циљеве;
- 2) категоризацији ризика активности на које се односи;
- 3) општој организацији и управљању службеним контролама на свим нивоима, укључујући и службене контроле у појединачним објектима;
- 4) коришћењу метода како би се обезбедило да:
 - (1) службена контрола буде обављена у свим фазама производње, прераде и дистрибуције, као и употребе,
 - (2) код запослених који врше службене контроле не постоји сукоб интереса;
- 5) пружању обуке запосленима који врше службене контроле;
- 6) примени прописаних процедура;
- 7) организацији и спровођењу планова у хитним случајевима када се ради о ризику за здравље људи и животиња;
- 8) организовању сарадње и међусобне подршке.

(3) Временски интервали контроле и врста објеката у којима ће се спроводити службена контрола одређују се у зависности од величине објеката, врсте производа, процене ризика, као и гаранција у складу са принципима система анализе ризика и критичних контролних тачака (НАССР).

(4) У објектима за прераду споредних производа животињског порекла службена контрола спроводи се тако што се нарочито:

- 1) проверава:
 - (1) опште хигијенско стање објеката, опреме, прибора и особља,
 - (2) успешност самоконтроле, нарочито путем контроле резултата лабораторијске анализе и узимањем узорака за лабораторијску анализу,

- (3) микробиолошки стандарди производа после прераде,
- (4) услови складиштења;
- 2) узимају узорци за лабораторијску анализу ради утврђивања испуњености услова прописаних овим правилником;
- 3) врше остале потребне провере ради утврђивања испуњености услова прописаних овим правилником.

Члан 98.

- (1) Објекти за прераду споредних производа животињског порекла валидирају се у току рада.
- (2) Валидација објекта из става 1. овог члана врши се на основу поступака и показатеља који се односе на:
 - 1) опис технолошког процеса (дијаграм тока процеса);
 - 2) утврђивање критичних контролних тачака, укључујући брзину прерађивања материјала код континуираног система;
 - 3) усклађеност са условима прераде који су прописани овим правилником;
 - 4) постизање следећих захтева:
 - (1) величина делова споредних производа животињског порекла приликом шаржног и континуираног система, која се одређује према величини отвора у опреми за уситњавање или према размацима ножева,
 - (2) температуре, притиска и времена прераде, а за континуирани систем и брзине прераде;
- 5) ако се ради о шаржном систему:
 - (1) температура се прати помоћу сталног термокапла и приказује се у односу на стварно време,
 - (2) фаза прераде под притиском се прати помоћу сталног мерача притиска, а притисак се приказује у односу на стварно време,
 - (3) време прераде се приказује дијаграмом време/температура и време/притисак;
- 6) ако се ради о континуираном систему:
 - (1) температура и притисак се прате помоћу термокапла или инфрацрвеним мерачем и мерачем притиска који је инсталиран на начин да температура и притисак одговарају условима у целом систему или делу система, при чему се температура и притисак приказују у односу на стварно време,
 - (2) мерење минималног протока материјала се врши помоћу нерастворивих маркера (манган диоксид и сл.) или друге методе која даје исте гаранције, при чему се контрола протока материјала за време валидације врши у односу на критичне контролне тачке праћењем:
 - обртаја приликом пуњења и пражњења пресе (број обртаја/ min),
 - електричне снаге (ампера при одређеном напону),
 - брзине евапорације/кондензације,
 - броја испумпавања у јединици времена.
- (3) Баждарење термокапла и мерача притиска у шаржном систему, а у континуираном систему целокупне опреме за мерење и праћење процеса, врши се најмање једном годишње.
- (4) Валидација се, по потреби, може поновити, а ако се у технолошки процес унесу битне промене валидација је обавезна.

Члан 99.

Брисан (Сл. гласник РС бр. 97/13)

2. Начин спровођења самоконтроле

Члан 100.

(1) Лица која обављају послове прераде споредних производа животињског порекла, производње биогаса и компоста, руковања и складиштења са више од једне категорије споредних производа животињског порекла или добијених производа, као и производње хране за кућне љубимце успостављају, спроводе и одржавају непрекидан поступак, односно поступке који су засновани на принципима HACCP, а који подразумевају:

- 1) утврђивање свих ризика који треба да се спрече, уклоне или смање на прихватљив ниво;
- 2) утврђивање критичних контролних тачака на месту, односно местима на којима је важна контрола за спречавање или уклањање ризика или за његово смањење на прихватљив ниво;
- 3) успостављање критичних граница у критичним контролним тачкама које раздвајају прихватљиво од неприхватљивог, у сврху спречавања, уклањања или смањења утврђених опасности;
- 4) успостављање и спровођење ефективних поступака мониторинга у критичним контролним тачкама;
- 5) успостављање корективних мера у случају када мониторинг укаже да критична контролна тачка није под контролом;
- 6) успостављање поступака који се спроводе редовно и којима се потврђује да поступци из тач. 1) до 5) овог става делују ефективно;
- 7) успостављање документације и вођење евиденције која одговара врсти и величини објекта, а којом се доказује ефективна примена поступака из тач. 1) до б) овог става.

(2) У случају наступања промена у вези са производима, процесом, односно било којом фазом производње, прераде и промета, поступак, односно поступци из става 1. овог члана се преиспитују и у њих се уносе потребне измене.

(3) Одговорно лице у својим објектима уводи, спроводи и одржава сопствене провере ради праћења испуњености услова из овог правилника и обезбеђује да споредни производи животињског порекла или добијени производи за које се сумња или за које је потврђено да нису у складу са овим правилником, се не отпреме из објекта, осим ако нису намењени уништењу.

IX. УСЛОВИ ЗА СТОЧНА ГРОБЉА И ЈАМЕ ГРОБНИЦЕ И НАЧИН ЗАКОПАВАЊА И СПАЉИВАЊА СПОРЕДНИХ ПРОИЗВОДА ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА

1. Услови за сточна гробља и јаме гробнице

Члан 101.

(1) Услови за сточна гробља и јаме гробнице су:

- 1) да су изграђени на месту које:
 - (1) не узрокује буку, односно непријатне мирисе,
 - (2) не угрожава животну средину, и то: воду, ваздух, земљиште, биљке и животиње, околину, односно места од посебног јавног интереса,
 - (3) је удаљено од површина на којима су засађене биљке које се користе у исхрани људи и

животиња,

(4) није водоплавно и подводно, није поред водотокова и извора и где је низак ниво подземних вода;

2) да су ограђени и обележени са контролисаним улазом, на начин да се спречи улазак неовлашћених лица или животиња;

3) да имају наткривен простор са припадајућом непокретном и покретном опремом потребном за утврђивање узрока угинућа животиња и да је обезбеђен довод хигијенски исправне воде за пиће и одвод отпадних вода, у складу са прописима којима се уређује водопривреда, односно животна средина, у случају да се на сточном гробљу, односно јами гробници врши обдукција животиња у циљу утврђивања узрока угинућа.

(2) Поред услова из става 1. овог члана, јама гробница треба да има бочне зидове који су зидани тако да пропуштају течност, као и горњу површину која има плочу од чврстог материјала и поклопац који се закључава.

2. Начин закопавања и спаљивања споредних производа животињског порекла

Члан 102.

(1) Лешеви кућних љубимаца из члана 96. став 1. тачка 1) овог правилника закопавају се на месту које је детаљним урбанистичким планом предвиђено за те намене, а лешеви коња и, изузетно, и лешеви кућних љубимаца могу да се закопају на месту угинућа или на земљишту власника или држаоца животиње, изузев на месту које је од посебног јавног интереса, уз предузимање свих мера за заштиту здравља животиња, јавног здравља и животне средине.

(2) Лешеви животиња, односно споредни производи животињског порекла из члана 96. став 1. тач. 2) и 3) овог правилника закопавају се, односно спаљују на сточном гробљу, односно јами гробници.

(3) Споредни производи животињског порекла из члана 96. став 1. тач. 4), 5), 6) и 7) овог правилника закопавају се, односно спаљују на лицу места.

(4) Пре закопавања на сточном гробљу, односно убацивања у јаму гробницу, споредни производи животињског порекла преливају се кречом, хлорним препаратима, односно другим препаратима са јаким мирисом.

(5) Биљке које се налазе на сточном гробљу, односно јами гробници или у близини сточног гробља, односно јаме гробнице не користе се у исхрани животиња.

Члан 103.

(1) Спаљивање споредних производа животињског порекла врши се под надзором ветеринарског инспектора који предузима све потребне мере, у складу са законом, којима се обезбеђује да се споредни производи животињског порекла спале:

1) до пепела, на одговарајуће израђеној ломачи;

2) без угрожавања здравља људи;

3) на начин којим се не угрожава животна средина (вода, ваздух, земљиште, биљке и животиње) и околина, односно места од посебног јавног интереса и којим се не узрокује бука односно непријатни мириси.

(2) Закопавање споредних производа животињског порекла врши се под надзором ветеринарског инспектора који предузима све потребне мере, у складу са законом, којима се обезбеђује да се споредни производи

животињског порекла закопају:

- 1) на начин да животиње немају приступ месту укопа;
- 2) без угрожавања здравља људи;
- 3) на начин којим се не угрожава животна средина (вода, ваздух, земљиште, биљке и животиње) и околина, односно места од посебног јавног интереса и којим се не узрокује бука, односно непријатни мириси.

Члан 104.

Ако се споредни производи животињског порекла превозе ради спаљивања или закопавања, треба да је обезбеђено да се:

- 1) споредни производи животињског порекла превозе у контејнерима, односно безбедним превозним средствима из којих не цури садржај;
- 2) точкови превозног средства дезинфикују одговарајућим дезинфицијенсом, при напуштању места утовара и истовара, нарочито у случају превоза споредних производа животињског порекла који представљају ризик за јавно здравље и здравље животиња;
- 3) контејнери, односно превозна средства којима су превезени споредни производи животињског порекла, после истовара очисте, оперу и дезинфикују одговарајућим дезинфицијенсом.

Члан 105.

Одговорно лице евидентира податке о закопавању, односно спаљивању споредних производа животињског порекла, и то нарочито податке о:

- 1) количини, категорији и врсти животиња које су закопане, односно спаљене;
- 2) датуму и месту закопавања, односно спаљивања.

Х. ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 106.

Даном ступања на снагу овог правилника престаје да важи Правилник о начину нешкодљивог уклањања животињских лешева и отпадака животињског порекла и о условима које морају да испуњавају објекти и опрема за сабирање, нешкодљиво уклањање и утврђивање узрока угинућа и превозна средства за транспорт животињских лешева и отпадака животињског порекла ("Службени лист СФРЈ", број 53/89) и Правилник о начину утовара, претовара и истовара пошиљака животиња, производа, сировина и отпадака животињског порекла, условима које мора испуњавати превозно средство, хигијенско-техничким условима које мора испуњавати пошиљка и обрасцу уверења о здравственом стању пошиљке ("Службени лист СФРЈ", број 69/90 и "Службени гласник РС", број 73/10 - др. правилник) у делу који се односи на сировине и отпатке животињског порекла, као и Наредба о предузимању мера за спречавање појаве, откривање, спречавања ширења, сузбијање и искорењивање трансмисивних спонгиоформних енцефалопатија ("Службени гласник РС", бр. 17/06, 110/06, 52/07, 41/10 и 96/10 - др. пропис).

Члан 107.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику Републике Србије".

Прилог 1

МЕТОДЕ ПРЕРАДЕ СПОРЕДНИХ ПРОИЗВОДА ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА И ЊИХОВА ПРИМЕНА

1. Основне методе прераде споредних производа животињског порекла

1) Метода прераде 1 (стерилизација под притиском)

Смањење величине делова споредних производа животињског порекла

Ако је величина делова споредних производа животињског порекла за прераду већа од 50 mm, потребно је смањити њихову величину одговарајућом опремом како величина тих делова након смањења не би била већа од 50 mm. Ефикасност опреме потребно је проверавати свакодневно и о томе водити евиденцију. Ако се проверама открију делови који су већи од 50 mm, потребно је зауставити поступак и извршити поправке опреме пре поновног покретања поступка.

Време, температура и притисак

Споредни производи животињског порекла чија величина делова није већа од 50 mm морају да се загреју до температуре у средишту која је већа од 133 °C у трајању од најмање 20 минута без прекида при апсолутном притиску од најмање 3 бара. Притисак се постиже тако да се сав ваздух уклони из стерилизацијске коморе и замени паром ("засићена пара"); термичка обрада се може применити као једини поступак или као фаза стерилизације пре или после саме прераде.

Поступак се може вршити у шаржном или у континуираном систему.

2) Метода прераде 2

Смањење величине делова споредних производа животињског порекла

Ако је величина делова споредних производа животињског порекла за прераду већа од 150 mm, потребно је смањити њихову величину одговарајућом опремом како величина делова после смањења не би била већа од 150 mm. Ефикасност опреме потребно је проверавати свакодневно и о томе водити евиденцију. Ако се проверама открију делови који су већи од 150 mm, потребно је зауставити поступак и извршити поправке опреме пре поновног покретања поступка.

Време, температура и притисак

После смањења величине делова споредних производа животињског порекла, ти споредни производи се загревају тако да се постигне температура у средишту већа од 100 °C у трајању од најмање 125 минута, температура у средишту већа од 110 °C у трајању од најмање 120 минута и температура у средишту већа од 120 °C у трајању од најмање 50 минута.

Температуре у средишту се могу постићи узастопно или истовременим комбиновањем наведених временских раздобља.

Поступак се врши у шаржном систему.

3) Метода прераде 3

Смањење величине делова споредних производа животињског порекла

Ако је величина делова споредних производа животињског порекла за прераду већа од 30 mm, потребно је смањити њихову величину одговарајућом опремом како величина тих делова после смањења не би била

већа од 30 mm. Ефикасност опреме потребно је проверавати свакодневно и о томе водити евиденцију. Ако се проверама открију делови који су већи од 30 mm, потребно је зауставити поступак и извршити поправке опреме пре поновног покретања поступка.

Време, температура и притисак

После смањења величине делова споредних производа животињског порекла, ти споредни производи се загревају тако да се постигне температура у средишту већа од 100 °C у трајању од најмање 95 минута, температура у средишту већа од 110 °C у трајању од најмање 55 минута и температура у средишту већа од 120 °C у трајању од најмање 13 минута.

Температуре у средишту се могу постићи узастопно или истовременим комбиновањем наведених временских раздобља.

Поступак се може вршити у шаржном или у континуираном систему.

4) Метода прераде 4

Смањење величине делова споредних производа животињског порекла

Ако је величина делова споредних производа животињског порекла за прераду већа од 30 mm, потребно је смањити њихову величину одговарајућом опремом како величина тих делова после смањења не би била већа од 30 mm. Ефикасност опреме потребно је проверавати свакодневно и о томе водити евиденцију. Ако се проверама открију делови који су већи од 30 mm, потребно је зауставити поступак и извршити поправке опреме пре поновног покретања поступка.

Време, температура и притисак

После смањења величине делова споредних производа животињског порекла, ти споредни производи се стављају у посуду са доданом масти и загревају тако да се постигне температура у средишту већа од 100 °C у трајању од најмање 16 минута, температура у средишту већа од 110 °C у трајању од најмање 13 минута, температура у средишту већа од 120 °C у трајању од најмање осам минута и температура у средишту већа од 130 °C у трајању од најмање 3 минута.

Температуре у средишту се могу постићи узастопно или истовременим комбиновањем наведених временских раздобља.

Поступак се може вршити у шаржном или у континуираном систему.

5) Метода прераде 5

Смањење величине делова споредних производа животињског порекла

Ако је величина делова споредних производа животињског порекла за прераду већа од 20 mm, потребно је смањити њихову величину одговарајућом опремом како величина тих делова после смањења не би била већа од 20 mm. Ефикасност опреме потребно је проверавати свакодневно и о томе водити евиденцију. Ако се проверама открију делови који су већи од 20 mm, потребно је зауставити поступак и извршити поправке опреме пре поновног покретања поступка.

Време, температура и притисак

После смањења величине делова споредних производа животињског порекла, ти споредни производи се загревају док не коагулишу, а затим се пресују како би се из беланчевинастог материјала одстранили маст и вода. Затим се беланчевинасти материјал загрева тако да се постигне температура у средишту већа од 80 °C у трајању од најмање 120 минута и температура у средишту већа од 100 °C у трајању од најмање 60 минута.

Температуре у средишту се могу постићи узастопно или истовременим комбиновањем наведених

временских раздобља.

Поступак се може вршити у шаржном или у континуираном систему.

6) Метода прераде 6 (за споредне производе животињског порекла категорије 3 који потичу само од водених животиња или водених бескичмењака)

Смањење величине делова споредних производа животињског порекла

Делове споредних производа животињског порекла потребно је смањити најмање до:

- (1) 50 mm у случају термичке обраде применом температуре у средишту од најмање 90 °C у трајању од најмање 60 минута или
- (2) 30 mm у случају термичке обраде применом температуру у средишту од барем 70 °C у трајању од барем 60 минута.

Споредне производе животињског порекла потребно је помешати са мрављом киселином како би се рН смањио и одржавао на 4,0 или мање. Мешавину треба чувати барем 24 сата до даљње обраде.

Време, температура и притисак

После смањења величине делова споредних производа животињског порекла мешавина се загрева на:

- (1) температуру у средишту од најмање 90 °C у трајању од најмање 60 минута или
- (2) температуру у средишту од најмање 70 °C у трајању од најмање 60 минута.

У систему са континуираним током, кретање производа кроз измењивач топлоте потребно је контролисати путем механичких уређаја за ограничавање његовог помицања тако да на крају поступка термичке обраде производ прође циклус који испуњава услове у погледу времена и температуре.

Поступак се може вршити у шаржном или у континуираном систему.

7) Метода прераде 7

Метода прераде 7 је било који други поступак прераде који укључује комбинацију величине уситњених делова споредних производа животињског порекла, температуре, притиска и времена примене температуре и притиска, и који је одобрен од стране надлежног органа на основу следећих доказа:

- (1) идентификација односних опасности повезаних са улазним материјалом с обзиром на његово порекло и могућих ризика с обзиром на здравствени статус животиња;
- (2) могућности да се методом прераде смање те опасности на ниво који не представља значајније ризике за јавно здравље и здравље животиња;
- (3) свакодневно узорковање готовога производа током 30 производних дана којим је доказано да су испуњени следећи микробиолошки стандарди:

- за узорак узет директно после термичке обраде: *Clostridium perfringens*: одсуство у 1 gr производа,

- за узорак узет током складиштења или непосредно пре испоруке из објекта за прераду:
Salmonella: одсуство у 25 gr: n=5, c=0, m=0, M=0

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

при чему је: n = број узорака за лабораторијску анализу; m = гранична вредност за број бактерија (сматра се да је резултат задовољавајући уколико у свим узорцима број бактерија није већи од m); M = максимална вредност за број бактерија (сматра се да резултат није

задовољавајући уколико је у једном или више узорака број бактерија једнак или већи од M); $c =$ број узорака у којима број бактерија може бити између m и M , при чему се узорак још увек сматра прихватљивим уколико је број бактерија у другим узорцима једнак или мањи од m .

Подаци о критичним контролним тачкама на основу којих су у објекту испуњени микробиолошки стандарди, бележе се и чувају у циљу праћења рада у објекту за прераду. Подаци који се бележе и прате треба да обухватају величину делова, и, по потреби критичну температуру, апсолутно време, притисак, брзину протока сировог материјала и брзину рециклирања масноћа.

2. Алтернативне методе прераде споредних производа животињског порекла

1) Алкална хидролиза

Алкална хидролиза је поступак прераде споредних производа животињског порекла који се врши у шаржном систему, уз непрекидно мешање материјала у суду, тако што се:

1) натријум хидроксид (NaOH) или калијум хидроксид (KOH) (у даљем тексту: алкалије) користе у количини која обезбеђује истоветну моларну еквиваленцу тежине, типа и мешавине споредних производа животињског порекла који су предмет прераде, а ако споредни производи животињског порекла садрже велику количину масти која неутралише алкалије, алкалије се додају у количини која је потребна да би се прилагодила количини масти у споредним производима животињског порекла;

2) мешавина споредних производа животињског порекла и алкалија загрева до постизања температуре од најмање 150 °C у средини те мешавине и апсолутног притиска од најмање 4 бара, у периоду од најмање:

(1) три сата без прекида,

(2) шест сати без прекида, ако се прерађују лешеве животиња и сви припадајући делови, укључујући кожу животиња, код којих постоји сумња или потврда присуства заразне болести ТСЕ, угинулих или убијених животиња у току спровођења мера за спречавање ширења, сузбијање и искорењивање ТСЕ, осим лешева и трупова животиња које су у време убијања биле млађе од 24 месеца или за које је лабораторијска анализа на ТСЕ била негативна, у ком случају период загревања и примена апсолутног притиска не може бити краћи од три сата без прекида, или

(3) један сат без прекида, у случају да је материјал за прераду искључиво пореклом од живине, односно рибе;

3) термичка обрада споредних производа животињског порекла врши на начин да се прописани услови у погледу температуре, времена и притиска постигну истовремено.

У поступку алкалне хидролизе:

1) споредни производи животињског порекла смештају се у контејнере од племенитог челика, а измерена количина алкалија додаје у чврстом стању или у раствору;

2) посуда у коју је додата алкалија затвара се и садржај посуде загрева се, а физичка енергија која настаје константним пумпањем непрекидно врши циркулацију течног материјала у посуди све док се ткива не разложе, а кости и зуби не постану меки.

2) Хидролиза под високим притиском и високом температуром

Хидролиза под високим притиском и високом температуром је поступак прераде споредних производа животињског порекла који се врши у шаржном систему, уз непрекидно мешање материјала у суду, тако што се:

1) споредни производи животињског порекла загревају до постизања температуре од најмање 180 °C у средини масе, у трајању од најмање 40 минута без прекида и при апсолутном притиску од најмање

12 бага применом индиректне водене паре на биолитички реактор;

2) термичка обрада споредних производа животињског порекла врши на начин да се прописани услови у погледу температуре, времена и притиска постигну истовремено.

У поступку хидролизе под високим притиском и високом температуром:

1) примењује се технологија хидролизе под високим притиском и високом температуром у биолитичком реактору на водену пару, висок притисак и високу температуру;

2) споредни производи животињског порекла, укључујући целе лешеве животиња, смештају се у биолитички реактор;

3) применом прописане температуре и притиска настаје процес хидролизе која дуге ланце молекула органског материјала раставља на мање делове;

4) кондензована водена пара која настаје у циклусу дехидрације употребљава се у друге сврхе или испушта из објекта;

5) сваки циклус хидролизе под високим притиском и високом температуром у једном реактору траје приближно четири сата.

3) Биогас хидролиза под високим притиском

Биогас хидролиза под високим притиском је поступак прераде споредних производа животињског порекла који се врши у шаржном или континуираном систему, уз непрекидно мешање материјала у суду, тако што се:

1) споредни производи животињског порекла прво прераде у одобреном објекту за прераду применом Методе прераде 1 и тако добијени прерађени производи, којима је одстрањена масноћа, третирају на температури од најмање 220 °C у трајању од најмање 20 минута, при апсолутном притиску од најмање 25 бага, а загревање се обавља у две фазе, тако што се водена пара у првој фази директно убацује, а у другој фази индиректно се убацује у коаксиалном измењивачу;

2) термичка обрада споредних производа животињског порекла врши на начин да се прописани услови у погледу температуре, времена и притиска постигну истовремено;

3) добијени материјал меша са водом и подвргава анаеробној ферментацији у биогас реактору.

У поступку биогас хидролизе под високим притиском прерађени производи који су добијени у одобреним објектима за прераду применом Методе прераде 1 и којима је одстрањена масноћа третирају се на напред описани начин, а у случају прераде материјала Категорије 1 цео поступак биогас хидролизе под високим притиском треба да се одвија на истом месту и у затвореном систему, при чему добијени биогас треба брзо сагорети у истом објекту при температури од најмање 900 °C, што је праћено брзим хлађењем ("пригушење").

4) Производња биодизела

Производња биодизела је поступак прераде споредних производа животињског порекла који се врши тако што се:

1) маст животињског порекла за производњу биодизела производи од материјала Категорије 1 и материјала Категорије 2 применом Методе прераде 1, као и од материјала Категорије 3 применом Методе прераде 1, Методе прераде 2, Методе прераде 3, Методе прераде 4, Методе прераде 5 или Методе прераде 7, а за споредне производе животињског порекла пореклом од риба применом Методе прераде 6;

2) из тако добијене топљене масти издвоји протеински део и нераствориве нечистоће тако да у тој масти заостале нечистоће не прелазе 0,15% од укупне тежине, и таква топљена маст подвргава се естерификацији и трансестерификацији, а у случају топљене масти добијене од материјала Категорије 3 производња биодизела се врши без примене естерификације.

Естерификација се врши тако што се вредност Ph доводи на вредност мању од 1 додавањем сумпорне киселине (H₂SO₄) или еквивалентне киселине и тако добијена мешавина загрева се на температури од 72 °C у трајању од два сата, уз непрекидно интензивно мешање.

Трансестерификација се врши тако што се вредност Ph доводи на вредност од приближно 14 применом калијум хидроксида или еквивалентне алкалије и тако добијена мешавина загрева се на температури од 35 °C до 50 °C у трајању од најмање 15 до 30 минута.

Поступак трансестерификације понавља се додавањем новог раствора алкалије, после чега се примењује рафинација производа, укључујући вакуум дестилацију на температури од 150 °C.

У поступку производње биодизела добијени биодизел састоји се од метил естра и масних киселина.

5) Сагоревање масти животињског порекла у котларницама

Сагоревање масти животињског порекла у котларницама се врши тако што се:

- 1) у случају масти животињског порекла која је намењена за сагоревање у другом објекту, маст животињског порекла производи применом Методе прераде 1 за прераду материјала Категорије 1 и материјала Категорије 2, а у случају материјала Категорије 1 и материјала Категорије 2 који су намењени за сагоревање у истом објекту, као и у случају материјала Категорије 3, маст животињског порекла производи применом Методе прераде 1, Методе прераде 2, Методе прераде 3, Методе прераде 4, Методе прераде 5 или Методе прераде 7, а за споредне производе животињског порекла пореклом од риба применом Методе прераде 6;
- 2) из тако добијене масти издваја се протеински део и нераствориве нечистоће, тако да у тој масти заостале нечистоћа не прелазе 0,15% од укупне тежине;
- 3) тако добијена топљена маст подвргава се поступку сагоревања на температури од најмање 1100 °C у трајању од најмање 0,2 секунде у котларници за производњу водене паре.

У поступку сагоревања масти животињског порекла у котларницама, а ради добијања енергије која је потребна за поступак прераде, маст животињског порекла сагорева се искључиво у истом објекту у коме је произведена или у другом објекту који, у случају да је маст добијена од материјала Категорије 1 и материјала Категорије 2, има одобрење за превоз и сагоревање масти.

6) Термо-механичка производња биогорива

Поступак термо-механичке производње биогорива је поступак прераде споредних производа животињског порекла који се врши у шаржном систему, тако што се:

- 1) споредни производи животињског порекла уносе у конвертор и загревају до постизања температуре од најмање 80 °C у трајању од осам сати, за које време се материјал без прекида уситњава одговарајућом опремом за уситњавање. Тако добијени материјал загрева се на температури од 100 °C у трајању од најмање два сата и материјал који се тако добије не сме бити већи од 20 mm;
- 2) термичка обрада споредних производа животињског порекла врши на начин да се прописани услови у погледу температуре и времена постигну истовремено.

У поступку термо-механичке производње биогорива:

- 1) за време процеса загревања водена пара непрекидно се одводи и пропушта кроз кондензатор од нерђајућег челика;
- 2) кондензована водена пара пре испуштања у систем за отпадне воде најмање један сат се држи на температури од најмање 70 °C;
- 3) после процеса загревања, добијено биогориво испушта се из конвертора и аутоматски преноси у

потпуно затвореном и повезаном систему до објекта за спаљивање или ко-спаљивање који се налази на истом месту на коме је објекат за термо-механичку производњу биогорива.

7) "Брукс" гасификација

Поступак "Брукс" гасификације је поступак прераде споредних производа животињског порекла који се врши у шаржном систему са продуженим временом задржавања споредних производа животињског порекла у времену од око 24 сата, тако што се споредни производи животињског порекла:

- 1) уносе у примарну комору гасификатора која нема горионик и загрева се, уместо преносом топлоте, провођењем топлоте из коморе за догоревање која је испод примарне коморе. Једини ваздух у примарној комори је ваздух који улази кроз цевасте отворе који су монтирани на главна врата са циљем да повећају успешност процеса;
- 2) разлажу у комплекс угљоводоника и гаса који настаје у примарној комори и пролази кроз отвор на врху задњег зида у зону мешања и крековања, где се разбија у саставне елементе. Добијени гас пролази у комору за догоревање где сагорева у пламену, природним гасом упаљеног горионика у присуству вишка ваздуха.

У поступку "Брукс" гасификације:

- 1) заостали гасови, после наведеног процеса, напуштају секундарну комору и пролазе кроз "барометарски дампер" на дну димњака, који их хлади и разређује са ваздухом из окружења, одржавајући стални притисак у примарној и секундарној комори;
- 2) процес се одвија у циклусу који траје 24 сата, укључујући унос, прераду, хлађење и уклањање пепела;
- 3) на крају циклуса пепео се уклања из примарне коморе системом са вакуум у затворене вреће које се, после пуњења и пре транспорта за уклањање, непропусно затворе.

3. Примена основних метода прераде

У зависности од категорије материјала, прерада споредних производа животињског порекла врши се у складу са следећим стандардима прераде:

1) Метода прераде 1 примењује се за прераду:

- (1) материјала Категорије 2, осим стајњака, садржаја дигестивног тракта одвојеног од органа дигестивног тракта, млека и колострума, који је намењен за производњу биогаза или компоста или за употребу као органско ђубриво или оплемењивач земљишта,
- (2) материјала Категорије 1 и материјала Категорије 2 који је намењен за уклањање на депонији која је одобрена за те намене,
- (3) материјала Категорије 3 пореклом од сисара, који је намењен за производњу прерађеног протеина животињског порекла, осим крви свиња и осим ако је производ намењен за:
 - коришћење као гориво за сагоревање,
 - искључиво за употребу у храни за кућне љубимце,

2) основне методе прераде од 1 до 5 и основна Метода прераде 7, примењују се у преради материјала Категорије 3 пореклом од сисара, ако је прерађен протеин животињског порекла намењен:

- (1) за коришћење као гориво за сагоревање,
- (2) искључиво за употребу у храни за кућне љубимце, у ком случају се превози у за то предвиђеним контејнерима, који се не користе за превоз споредних производа животињског порекла или хране за животиње из узгоја и ако се тај протеин отпрема директно из објекта за прераду материјала Категорије 3 у објекат за производњу хране за кућне љубимце или

одобрено складиште, из ког се директно отпрема у објекат за производњу хране за кућне љубимце;

3) нека од основних метода прераде које су прописане овим правилником, осим Методе прераде 6, примењују се за прераду:

(1) материјала Категорије 2, ако је добијен производ намењен за спаљивање или ко-спаљивање,

(2) материјала Категорије 2, ако је добијена топљена маст намењена за даљу прераду у објектима за прераду топљене масти Категорије 2,

(3) материјала Категорије 1 или материјала Категорије 2, ако је добијен производ намењен за спаљивање или ко-спаљивање,

(4) споредних производа животињског порекла, осим пореклом од сисара и риба, приликом производње прерађеног протеина животињског порекла,

(5) крви свиња или фракције крви свиња приликом производње прерађеног протеина животињског порекла, с тим што ако се приликом прераде примењује Метода прераде 7 у целокупној количини треба да буде постигнута температура од најмање 80°C;

4) нека од основних метода прераде које су прописане овим правилником примењује се за производњу рибљег брашна.

4. Примена алтернативних метода прераде

Материјал Категорије 1 може се прерадити применом следећих алтернативних метода прераде:

- алкална хидролиза,
- биогаз хидролиза под високим притиском,
- производња биодизела,
- сагоревање масти животињског порекла у котларницама.

Материјал Категорије 2 може се прерадити применом следећих алтернативних метода прераде:

- алкална хидролиза,
- хидролиза под високим притиском и високом температуром,
- биогаз хидролиза под високим притиском,
- производња биодизела,
- сагоревање масти животињског порекла у котларницама,
- "Брукс" гасификација.

Материјал Категорије 3 и стајњак и садржај дигестивног тракта може се прерадити применом следећих алтернативних метода прераде:

- алкална хидролиза,
- хидролиза под високим притиском и високом температуром,
- биогаз хидролиза под високим притиском,
- производња биодизела,
- сагоревање масти животињског порекла у котларницама,
- термо-механичка производња биогорива,
- "Брукс" гасификација.

Производи који су настали у процесу прераде материјала Категорије 1 и материјала Категорије 2 применом неке од наведених алтернативних метода морају се трајно идентификовати на прописан начин, осим биодизела.

Производи који су настали у процесу прераде материјала Категорије 1 применом неке од алтернативних метода уклањају се на један од следећих начина:

- 1) спаљивањем или ко-спаљивањем у објекту за спаљивање или ко-спаљивање;
- 2) као отпад, закопавањем на депонији одобреној за те намене;
- 3) даљим трансформисањем у објекту за биогаз, а остатак из биогаз третмана уништава се спаљивањем или ко-спаљивањем у објекту за спаљивање или ко-спаљивање или као отпад, закопавањем на депонији одобреној за те намене;
- 4) спаљивањем као гориво, у случају биодизела.

Производи који су настали у процесу прераде материјала Категорије 2 и материјала Категорије 3 применом неке од алтернативних метода:

- 1) уништавају се спаљивањем или ко-спаљивањем у објекту за спаљивање или ко-спаљивање или као отпад, закопавањем на депонији одобреној за те намене;
- 2) даље се прерађују у деривате масти који се могу користити или уништи спаљивањем или ко-спаљивањем у објекту за спаљивање или ко-спаљивање у складу са овим правилником, без обавезе претходне примене неке од основних метода прераде које су прописане овим правилником;
- 3) користе се као органско ђубриво или побољшивач земљишта, прерађују се у објекту за производњу биогаза или компоста у складу са овим правилником или се уништавају закопавањем на депонији, без обавезе претходне примене Методе прераде 1, ако се ради о прерађеном протеину животињског порекла;
- 4) користе се у производњи техничких производа, у случају остатака из производње биодизела, осим биодизела;
- 5) користе се као гориво које се спаљује, у случају биодизела.

Остаци који представљају отпад у производњи, као што је муљ, садржај филтера, пепео и остатак разлагања материјала уклањају се спаљивањем или ко-спаљивањем у објекту за спаљивање или ко-спаљивање или као отпад, закопавањем на депонији одобреној за те намене.

Прилог 2

МИКРОБИОЛОШКИ СТАНДАРДИ ПРЕРАДЕ БИОГАСА И КОМПОСТА

Узорци прерађених производа који су намењени за производњу биогаза, компоста или за уклањање на депонијама и који су узети одмах после топлотне прераде не смеју садржати споре патогених бактерија отпорних на топлоту (*Clostridium perfringens*: одсуство у 1 gr производа).

У објектима за производњу биогаза, односно компоста репрезентативни узорци остатака ферментације, односно компоста, узети за време, односно одмах после завршене прераде, у циљу праћење производног процеса, морају бити у складу са следећим микробиолошким стандардима:

- *Escherichia coli*: $n=5$, $c=1$, $m=1000$, $M=5000$ у 1 gr

или

- *Enterococaceae*: $n=5$, $c=1$, $m=1000$, $M=5000$ у 1 gr,

а репрезентативни узорци остатака ферментације, односно компоста, узети за време, односно при отпремању из складишта објеката за производњу компоста, односно биогаза, морају бити у складу са

следећим микробиолошким стандардом:

- Salmonella: одсутна у 25 gr: $n=5$, $c=0$, $m=0$, $M=0$,

где су:

n = број узорака за лабораторијско испитивање;

m = гранична вредност за број бактерија (резултат лабораторијског испитивања се сматра задовољавајућим ако број бактерија у свим узорцима није већи од m);

M = максимална вредност за број бактерија (резултат лабораторијског испитивања се сматра незадовољавајућим ако је број бактерија у једном или више узорака једнак или већи од M);

c = број узорака у којима број бактерија може бити између m и M (узорак се још увек сматра прихватљивим ако је број бактерија у другим узорцима једнак или мањи од m).

Прилог 3

МИКРОБИОЛОШКИ СТАНДАРДИ ПРЕРАДЕ ПРЕРАЂЕНОГ ПРОТЕИНА ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА И ДРУГИХ ДОБИЈЕНИХ ПРОИЗВОДА КОЈИ СЕ МОГУ УПОТРЕБИТИ ЗА ПРОИЗВОДЊУ ХРАНЕ ЗА ЖИВОТИЊЕ

Узорци прерађених производа узети током складиштења или непосредно пре испоруке из објекта за прераду треба да одговарају следећим микробиолошким стандардима:

Salmonella: одсутна у 25 gr: $n = 5$, $c = 0$, $m = 0$, $M = 0$

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

где су

n = број узорака за лабораторијско испитивање;

m = гранична вредност за број бактерија (резултат лабораторијског испитивања се сматра задовољавајућим ако број бактерија у свим узорцима није већи од m);

M = максимална вредност за број бактерија (резултат лабораторијског испитивања се сматра незадовољавајућим ако је број бактерија у једном или више узорака једнак или већи од M);

c = број узорака у којима број бактерија може бити између m и M (узорак се још увек сматра прихватљивим ако је број бактерија у другим узорцима једнак или мањи од m).

Прилог 4

МИКРОБИОЛОШКИ СТАНДАРДИ ХРАНЕ ЗА КУЋНЕ ЉУБИМЦЕ, ЖВАКАЛИЦЕ, СИРОВУ ХРАНУ, ОСИМ ХРАНЕ ЗА КУЋНЕ ЉУБИМЦЕ У КОНЗЕРВИ, И ПОБОЉШИВАЧЕ УКУСА КОЈИ СУ НАМЕЊЕНИ ЗА ХРАНУ ЗА КУЋНЕ ЉУБИМЦЕ

У објектима за производњу хране за кућне љубимце, жвакалица, сирове хране, осим хране за кућне љубимце у конзерви, и побољшивача укуса који су намењени за храну за кућне љубимце случајни узорци узети у току производње, односно складиштења пре испоруке, у циљу праћења производног процеса, треба да буду у складу са следећим микробиолошким стандардима:

Salmonella: одсутна у 25 gr: $n = 5$, $c = 0$, $m = 0$, $M = 0$

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

где су:

n = број узорака за лабораторијско испитивање;

m = гранична вредност за број бактерија (резултат лабораторијског испитивања се сматра задовољавајућим ако број бактерија у свим узорцима није већи од m);

M = максимална вредност за број бактерија (резултат лабораторијског испитивања се сматра незадовољавајућим ако је број бактерија у једном или више узорка једнак или већи од M);

c = број узорка у којима број бактерија може бити између m и M (узорак се још увек сматра прихватљивим ако је број бактерија у другим узорцима једнак или мањи од m).

Прилог 5

МИКРОБИОЛОШКИ СТАНДАРДИ ПРЕРАЂЕНОГ СТАЈЊАКА

Репрезентативни узорци прерађеног стајњака и производа од прерађеног стајњака узети у току производње или одмах после производног процеса у објекту, у циљу праћења производног процеса, треба да одговарају следећим микробиолошким стандардима:

Escherichia coli: $n = 5$, $c = 5$, $m = 0$, $M = 1000$ у 1 gr;

или

Enterococaceae: $n = 5$, $c = 5$, $m = 0$, $M = 1000$ у 1 gr,

а репрезентативни узорци прерађеног стајњака, узети за време, односно при отпремању из складишта објеката за производњу техничких производа, компоста, односно биогаса, треба да одговарају следећим стандардима:

Salmonella: одсутна у 25 gr: $n = 5$, $c = 0$, $m = 0$, $M = 0$,

где су:

n = број узорка за лабораторијско испитивање;

m = гранична вредност за број бактерија (резултат лабораторијског испитивања сматра се задовољавајућим ако број бактерија у свим узорцима није већи од m);

M = максимална вредност за број бактерија (резултат лабораторијског испитивања се сматра незадовољавајућим ако је број бактерија у једном или више узорка једнак или већи од M);

c = број узорка у којима број бактерија може бити између m и M (узорак се још увек сматра прихватљивим ако је број бактерија у другим узорцима једнак или мањи од m).

Прилог 6

НАЧИН ОБЕЛЕЖАВАЊА

1. Обележавање споредних производа животињског порекла, осим кухињског отпада материјала Категорије 3, као и обележавање добијених производа, возила и контејнера и друге амбалаже, врши се на начин да се:

1) јасно и видљиво истакне категорија споредних производа животињског порекла, односно за прерађене производе категорија споредних производа животињског порекла од којих је производ добијен;

2) означи текст, у зависности од категорије материјала, и то:

(1) за материјал Категорије 3, текст: "НИЈЕ ЗА ИСХРАНУ ЉУДИ",

(2) за материјал Категорије 2, осим стајњака и садржаја дигестивног тракта, и добијене производе од материјала Категорије 2, текст: "НИЈЕ ЗА ИСХРАНУ ЖИВОТИЊА",

(3) за материјал Категорије 2 који је намењен за исхрану животиња у складу са овим правилником, текст: "ЗА ИСХРАНУ.....", с тим што после речи: "ИСХРАНУ" треба навести

назив врсте животиња за чију исхрану је пошилџка намењена,

(4) за материјал Категорије 1 и добијене производе од материјала Категорије 1, текст: "САМО ЗА УНИШТЕЊЕ ",

(5) за стајњак и садржај дигестивног тракта, текст: "СТАЈЊАК".

Текст којим се обележавају споредни производи животињског порекла и добијени производи, возила и контејнери и друга амбалажа треба да буде у боји која зависи од категорије материјала, и то:

(1) за материјал Категорије 1, црна боја,

(2) за материјал Категорије 2, жута боја,

(3) за материјал Категорије 3, зелена боја која у себи садржи велику количину плаве боје, чиме се обезбеђује јасна разлика од других зелених боја.

2. За сакупљање и складиштење споредних производа животињског порекла, осим кухињског отпада материјала Категорије 3, у објектима у којима они настају треба да буде обезбеђен одговарајући број контејнера, у зависности од капацитета објекта, који су обележени на следећи начин:

1) контејнер за сакупљање материјала Категорије 1 треба да буде видљиво и трајно обележен текстом: "Категорија 1", словима црне боје;

2) контејнер за сакупљање материјала Категорије 2 треба да буде видљиво и трајно обележен текстом: "Категорија 2", словима жуте боје;

3) контејнер за сакупљање материјала Категорије 3 треба да буде видљиво и трајно обележен текстом: "Категорија 3", словима зелене боје која у себи садржи велику количину плаве боје, чиме се обезбеђује јасна разлика од других зелених боја.

ОДРЕДБЕ КОЈЕ НИСУ УШЛЕ У ПРЕЧИШЋЕН ТЕКСТ

Правилник о изменама и допунама Правилника о начину разврставања и поступања са споредним производима животињског порекла, ветеринарско-санитарним условима за изградњу објеката за сакупљање, прераду и уништавање споредних производа животињског порекла, начину спровођења службене контроле и самоконтроле, као и условима за сточна гробља и јаме гробнице ("Сл. гласник РС", бр. 97/13)

Члан 7.

Образац бр. 1 - Евиденција о испоруци споредних производа животињског порекла, Образац бр. 2 - Евиденција о превозу споредних производа животињског порекла и Образац бр. 3 - Евиденција о пријему споредних производа животињског порекла, који су одштампани уз Правилник о начину разврставања и поступања са споредним производима животињског порекла, ветеринарско-санитарним условима за изградњу објеката за сакупљање, прераду и уништавање споредних производа животињског порекла, начину спровођења службене контроле и самоконтроле, као и условима за сточна гробља и јаме гробнице ("Службени гласник РС", број 31/11) и чине његов саставни део замењују се новим Обрасцем 1 - Евиденција о испоруци споредних производа животињског порекла и добијених производа, Обрасцем 2 - Евиденција о превозу споредних производа животињског порекла и добијених производа и Обрасцем 3 - Евиденција о пријему споредних производа животињског порекла и добијених производа, који су одштампани уз овај правилник и чине његов саставни део.

Члан 8.

Прилог 1 - Методе прераде споредних производа животињског порекла и њихова примена који је одштампан уз Правилник о начину разврставања и поступања са споредним производима животињског порекла, ветеринарско-санитарним условима за изградњу објеката за сакупљање, прераду и уништавање споредних производа животињског порекла, начину спровођења службене контроле и самоконтроле, као и условима за

сточна гробља и јаме гробнице ("Службени гласник РС", број 31/11) и чини његов саставни део, замењује се новим Прилогом 1 - Методе прераде споредних производа животињског порекла и њихова примена, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део.

© Cekos In, Beograd, www.cekos.rs