

На основу члана 117. став 3. и члана 137. став 3. Закона о ветеринарству („Службени гласник РС”, бр. 91/05, 30/10 и 93/12) и члана 17. став 4. и члана 24. став 2. Закона о Влади („Службени гласник РС”, бр. 55/05, 71/05 – исправка, 101/07, 65/08, 16/11, 68/12 – УС, 72/12, 7/14 – УС и 44/14),

Министар пољопривреде и заштите животне средине доноси

## **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**

#### Члан 1.

У Правилнику 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 („Службеном гласнику РС”, бр. 31/11, 97/13 и 15/15), у члану 4. тачка 1) мења се и гласи:

„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;”.

После тачке 1) додаје се тачка 1а), која гласи:

„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;”.

#### Члан 2.

У члану 14. после става 1. додају се ст. 2. и 3, који гласе:

„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 кг;
- 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.

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.”

#### Члан 3.

У члану 35. после става 3. додају се ст. 4. и 5, који гласе:

„Материјал Категорије 3, који се састоји од талога 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.

Приликом производње производа од колострума, колострум се третира најмање применом поступка HTST.”

#### Члан 4.

У члану 68. после става 2. додаје се нови став 2, који гласи:

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 свде 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 log<sub>10</sub> (775W, H<sub>2</sub>S негативно),

– смањење титра инфективности вируса отпорних на топлоту, као што је парвовирус, за најмање 3 log<sub>10</sub> 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 log<sub>10</sub>) 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.”

У досадашњем ставу 2. који постаје став 3. речи: „из става 1.” замењују се речима: „из ст. 1. и 2”.

#### Члан 5.

У члану 93. после става 2. додају се ст. 3–7, који гласе:

„Материјал Категорије 3 из члана 8. тачка 1) и тачка 2) подтачка (1) овог правилника, из објеката за клање, расечање и прераду меса, може се користити за исхрану кућних љубимца 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.

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 праха,

– 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 газдинства, 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 газдинства, 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.

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.

Материјал Категорије 3 из члана 8. тачка б) 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.

Материјал Категорије 3 из члана 8. тачка б) 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 6.

У члану 100. после става 2. додаје се став 3, који гласи:

„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.”

#### Члан 7.

У Прилогу 1, тачка 3, мења се и гласи:

„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 биогаса 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.”

Члан 8.

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

Број 110-00-138/2017-09

У Београду, 12. јуна 2017. године

Министар,

**Бранислав Недимовић**, с.р.