

Преузето са www.pravno-informacioni-sistem.rs

4130

На основу члана 76. став 3. Закона о ветеринарству („Службени гласник РС“, бр. 91/05, 30/10, 93/12 и 17/19 – др. закон) и члана 45. став 3. Закона о безбедности хране („Службени гласник РС“, бр. 41/09 и 17/19),

Министар пољопривреде, шумарства и водопривреде доноси

ПРАВИЛНИК

о изменама и допунама Правилника о ветеринарско-санитарним условима, односно општим и посебним условима за хигијену хране животињског порекла, као и о условима хигијене хране животињског порекла

Члан 1.

У Правилнику о ветеринарско-санитарним условима, односно општим и посебним условима за хигијену хране животињског порекла, као и о условима хигијене хране животињског порекла („Службени гласник РС“, бр. 25/11 и 27/14), у члану 5. после тачке 2) додаје се тачка 2а), која гласи:

„2а) *датум производње* јесте датум:

- клања, у случају целих трупова, половина или четвртина трупова;
- убијања, у случају лова дивљачи;
- хватања или улова, у случају производа рибарства;
- обраде, расечања, уситњавања или припреме, према потреби, за било коју другу храну животињског порекла;”.

Члан 2.

После члана 54. додају се назив члана и члан 54а, који гласе:

„Услови за замрзнуту храну животињског порекла

Члан 54а

У складу са посебним прописом за декларисање и означавање хране, за храну животињског порекла која подлеже даљој преради, а која је замрзнута, субјекат у пословању храном који испоручује такву храну другом субјекту мора да обезбеди податке о:

- 1) датуму производње;

2) датуму замрзавања, ако се разликује од датума производње.

Подаци из става 1. овог члана морају да буду доступни на начин да буду јасни и недвосмислени субјекту у пословању храном којем се храна испоручује.

Када се храна производи од више сировина са различитим датумом производње и замрзавања, мора се навести најстарији датум производње и/или замрзавања.”.

Члан 3.

Члан 119. мења се и гласи:

„Члан 119.

Производи рибарства који се стављају у промет сирови или скоро сирови, маринирани, усољени или обрађени на други начин, тако да таква обрада није довољна да усмрти за живот способне паразите, морају да потичу од сировина или готовог производа који је прошао обраду замрзавањем како би се усмртили за живот способни паразити који представљају ризик за здравље људи.

За паразите, осим метиља, замрзавање се спроводи снижавањем температуре у свим деловима производа на најмање:

- 1) -20 °C, у периоду од најмање 24 сата, или
- 2) -35 °C, у периоду од најмање 15 сати.

Поступак замрзавања наведен у ставу 1. овог члана не спроводи се за производе рибарства који су:

- 1) били или је предвиђено да пре конзумирања буду подвргнути термичкој обради којом се усмрћују за живот способни паразити осим метиља, температуром од најмање 60 °C у трајању од најмање једног минута;
- 2) подвргнути процесу конзервирања замрзавањем, довољно дуго да угину сви живи паразити;
- 3) пореклом из дивљег улова, под условом да постоје доступни епидемиолошки подаци који указују на то да место порекла улова не представља ризик за здравље људи због присуства паразита, и ако то одобри надлежни орган;
- 4) пореклом из узгоја риба које се хране искључиво храном која не може садржати за живот способне паразите који представљају ризик за здравље и ако испуњавају један од следећих услова:
(1) да су рибе узгојене у средини која је слободна од за живот способних паразита, или

(2) да субјект у пословању храном спроводи поступке које је одобрио надлежни орган, којима се доказује да производи рибарства не представљају опасност за здравље.

Производе рибарства из става 1. овог члана који се стављају у промет, осим када се испоручују крајњем потрошачу, мора да прати документ у коме субјект у пословању храном наводи податке о начину замрзавања ком су ти производи били подвргнути.

За производе рибарства из става 3. тач. 3) и 4) овог члана који се стављају у промет, а који нису обрађени замрзавањем, или за које није предвиђено да пре конзумирања прођу обраду којом се усмрћују за живот способни паразити који представљају опасност за здравље, субјект у пословању храном мора да обезбеди доказ да ти производи потичу из места улова или узгоја риба која испуњавају наведене посебне услове.

Информације из става 5. овог члана наводе се у комерцијалном документу или било ком другом документу који се прилаже уз производе рибарства.”.

Члан 4.

Члан 131. мења се и гласи:

„Члан 131.

Превоз производа рибарства обавља се на одговарајућој температури, и то:

1) свежи производи рибарства, одмрзнути непрерађени производи рибарства и кувани и охлађени производи од љускара и мекушаца, одржавају се на температури која је приближна температури леда који се топи. У случају да се трослојни полиетиленски контејнери пуњени водом и ледом користе за превоз целих и евисцерисаних свежих производа рибарства, лед мора бити присутан током целог периода складиштења/превоза, на контролисаној температури. Превоз и складиштење целих и евисцерисаних свежих производа рибарства у трослојним полиетиленским контејнерима напуњеним водом и ледом не сме бити дуже од три дана;

2) замрзнути производи рибарства, осим целе рибе претходно замрзнуте у саламури намењене производњи конзерви (лименки) рибе, током превоза се одржавају на равномерној температури од највише -18 °C у свим деловима производа, уз одступање које није веће од 3 °C;

3) ако се процес полеђивања рибе користи ради превоза свежих производа рибарства, дозвољен је превоз у кутијама без леда, под условом да се на тим кутијама јасно назначи да садрже полеђене производе рибарства.

Током превоза, температура у језгру производа одржава се између -0,5 и -2 °C.

Превоз и складиштење полеђених производа не сме бити дужи од пет дана.”.

Члан 5.

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

Број 110-00-00131/2023-09

У Београду, 15. септембра 2023. године

Министар,

Јелена Танасковић, с.р.