

20091523219

## **МИНИСТЕРСТВО ЗА ЗЕМЈОДЕЛСТВО, ШУМАРСТВО И ВОДОСТОПАНСТВО**

Врз основа на член 14 став (10) од Законот за нус производи од животинско потекло („Службен весник на Република Македонија” број 113/2007), министерот за земјоделство, шумарство и водостопанство, донесе

### **ПРАВИЛНИК ЗА ПОСЕБНИТЕ УСЛОВИ ВО ОДНОС НА ОБЈЕКТИТЕ, ТЕХНИЧКАТА ОПРЕМЕНОСТ, КАКО И ПОСТАПКИТЕ И УСЛОВИТЕ ЗА ВРШЕЊЕ НА СООДВЕТНА ДЕЈНОСТ КОИ ТРЕБА ДА ГИ ИСПОЛНУВААТ ПРЕРАБОТУВАЧКИТЕ ОБЈЕКТИ ЗА КАТЕГОРИЈА 3 МАТЕРИЈАЛИ И ПОСЕБНИТЕ УСЛОВИ ЗА ПРЕРАБОТЕНИ ЖИВОТИНСКИ ПРОТЕИНИ И ДРУГИ ПРЕРАБОТЕНИ ПРОИЗВОДИ КОИ МОЖЕ ДА СЕ КОРИСТАТ КАКО МАТЕРИЈАЛ ЗА ИСХРАНА НА ЖИВОТНИТЕ**

#### **Член 1**

#### **Предмет**

Со овој правилник се пропишуваат посебните услови во однос на објектите, техничката опременост, како и постапките и условите за вршење на соодветна дејност кои треба да ги исполнуваат преработувачките објекти за Категорија 3 Материјали и посебните услови за преработнени животински протеини и друг преработени производи кои може да се користат како материјал за исхрана на животните.

#### **Член 2**

#### **Преработувачки објекти за Категорија 3 Материјали**

(1) Преработувачките објекти за Категорија 3 Материјали на нуспроизводи од животинско потекло треба да бидат одобрени од Управата за ветеринарство и да ги исполнуваат минимум следните услови:

- 1) основните услови за преработувачки објекти за Категорија 3 Материјали;
- 2) оперативни услови за манипулирање, преработка и складирање на Категорија 3 Материјали и специфичните услови за Категорија 3 Материјали;
- 3) условите за валидација;
- 4) да воспостави систем кој обезбедува по преработката производите да ги исполнуваат основните стандарди за дадени производи.

#### **Член 3**

#### **Основни хигиенски услови за преработувачки објекти за Категорија 3 Материјали**

(1) Објектите и уредите треба да ги исполнуваат најмалку следниве услови:

- 1) просториите за преработка на нуспроизводи од животинско потекло не смеат да се наоѓаат на истите локации со кланиците, освен доколку не се лоцирани во комплетно одвоени објекти. Во секој случај, систем на конвери може да поврзува индивидуален објект со кланица на самото место доколку се обезбедни следни услови.

а) постојат одвени влезови, приемни пултови, опрема, излези и персонал за преработувачкиот објект и кланицата; и

б) нуспроизводите од животинско потекло кои се преработуваат потекнуваат од истиот објект.

Неовластени лица и животни треба ефективно да бидат спречени да влезат во преработувачкиот објект.

2) преработувачкиот објект треба да поседува чист и нечист сектор, адекватно одвоен. Во нечистиот сектор мора да постои покриен дел за прием на нуспроизводи од животинско потекло и мора да е конструиран на начин за лесно чистење и дезинфекција. Подовите мора да бидат поставени на начин со кој се овозможува дренирање на течностите. Преработувачките објекти треба да поседуваат соодветни тоалети, соблекувални и мијалници за персоналот;

3) преработувачкиот објект треба да поседува задоволителен производствен капацитет за топла вода и пареа за преработката на нуспроизводи од животинскио потекло;

4) нечистиот сектор, доколку е соодветно, мора да содржи опрема за намалување на големината на нуспроизводите од животинско потекло и опрема за ставање на искршените нуспроизводи од животинско потекло во единицата за преработка.

5) сите инсталации за преработка на нуспроизводи од животинско потекло треба да работат во согласност со оперативните услови за манипулирање, преработка и складирање. Онаму каде што е потребен термички третман, сите уреди мора да се опремени со:

а) опрема за мерење наменета за следење на температурата во однос на времето, а доколку е потребно, мерење на критичните точки;

б) опрема за регистрирање со која се врши постојано запишување на резултатите од овие мерења; и

в) соодветен безбедносен систем за да се спречи претераното затоплување;

б) за да се спречи повторна контаминација на крајниот производ со новопримените нуспроизводи од животинско потекло, треба да постои целосна одвоеност меѓу просторот за растовар на новопримените материјали во преработувачкиот објект и просторот за оставање на тие производи за преработка, како и на просторот за складирање на преработените производи.

(2) Преработувачкиот објект треба да поседува соодветни капацитети за чистење и дезинфекција на контејнерите или приемните контејнери во кои се примаат нуспроизводите од животинско потекло и соодветни капацитети за возилата со кои се транспортираат.

(3) Треба да се обезбедат соодветни капацитети за дезинфекција на тркалата на возилата, при напуштањето на нечистиот сектор на преработувачкиот објект.

(4) Сите преработувачки објекти треба да поседуваат систем за отстранување на отпадната вода, кој ги исполнува условите утврдени од надлежниот орган.

(5) Преработувачкиот објект треба да поседува сопствена лабораторија или да ги користи услугите на надворешна лабораторија. Лабораторијата треба да биде опремена за спроведување на неопходните анализи и да биде овластена од страна на Управата за ветеринарство.

#### Член 4

### Специфични барања за одобрување на Категорија 3 Преработувачки објекти

#### А. Објекти

(1) Објектите за преработка на Категоријата 3 Материјали не смеат да се наоѓаат на истите локации со просториите за преработка, на материјалите од Категоријата 1 или Категоријата 2 Материјали, освен доколку не се во комплетно одделени објекти.

(2) По исклучок, Управата за ветеринарство може да дозволи и одобри преработвачки објект за Категоријата 3 Материјали привремено да се користи за преработка на Категоријата 1 или Категоријата 2 Материјали, во случаи кога широката распространетост на одредена епизоотија, или други исклучителни и непредвидени околности, доведат до недостаток на капацитетот на преработувачки објекти за Категорија 1 или Категорија 2 Материјали.

Во тој случај, Управата за ветеринарство треба повторно да даде одобрување на преработувачкиот објект за Категорија 3 Материјали, во согласност со одредбите од Законот за ветеринарно здравство, пред тој објект повторно да започне со преработка на Категоријата 3 Материјал.

(3) Преработувачките објекти за Категорија 3 Материјали треба да поседуваат:

1) инсталација за контрола на присуство на туѓи материи, како на пр. амбалажи, метални парчиња, и други предмети во нуспроизводите од животинско потекло; и

2) доколку, заради количината на производите кои се пререработуваат, е потребно редовно или континуирано присуство на Официјален ветеринар, објектот треба да поседува соодветно опремена просторија, која може да се заклучува, исклучиво наменета за инспекциската служба.

### **Б. Суровини**

(4) За производство на преработени животински протеини и други материјали за исхрана на животните можат да се користат само Категоријата 3 Материјали наведени во соодветниот подзаконски акт, кои биле манипулирани, складирани и транспортирани согласно одредбите на Законот за нуспроизводи од животинско потекло.

(5) Пред преработката, нуспроизводите од животинско потекло треба да се проверат на присуство на туѓи материи. Туѓите материи треба веднаш да се отстранат доколку се присутни.

### **В. Стандарди на преработка**

(6) Критичните контролни точки со кои се одредува степенот на термичките обработки, кои се применуваат во преработка, мора да се идентификуваат за секој поединечен метод на преработка, како што е прецизирано во Правилникот. Критичките контролни точки може да ги сочинуваа, најмаку:

- големината на парчињата на суровината;
- постигнатата температура во процесот на термичка обработка;
- притисокот кој се применува врз суровината, доколку се применува, и
- времетраењето на процесот на термичка обработка, или процентот на напојување на непрекинатиот систем.

Минималните стандарди на процесите треба да се прецизираат за секоја поединечна применлива критична контролна точка.

(7) Евиденцијата треба да се чува најмалку две години, за да се демонстрира дека се применуваат основните вредности на процесот за секоја поединечна критична контролна точка.

(8) Треба да се користат прецизно калибрирани мерачи/регистри за следење на условите на преработката. Евиденцијата мора да се чува најмалку две години, за да се демонстрира датумот на калибрирање//баждарење на мерачот/регистарот.

(9) Материјалот кој не претрпел специфична термичка обработка (материјалот исфрлен на самиот почеток, или истечен од садот за варење) треба повторно да помине термичка обработка, или да се собере и повторно да се преработи.

### **Г. Преработени производи**

(10) Мострите од крајните производи, кои се земени во текот на складирањето или при повлекувањето од складот на преработувачкиот објект, треба да се усогласени со следниве стандарди:

Salmonella: отсутност во 25 гр:  $n=5$ ,  $c=0$ ,  $m=0$ ,  $M=0$

Enterobacteriaceae:  $n=5$ ,  $c=2$ ,  $m=10$ ,  $M=300$  во 1 гр.

каде:

$n$  = број на мостри кои треба да се тестираат;

$m$  = праг на вредноста за бројот на бактерии; резултатот се смета задоволителен доколку бројот на бактерии во сите мостри не го надминува  $m$ ;

$M$  = максимална вредност на бројот на бактерии; резултатот се смета незадоволителен доколку бројот на бактерии во една или повеќе мостри е еднаков на  $M$  или е поголем; и

$c$  = бројот на бактерии во мострите, чиј број може да биде меѓу  $m$  и  $M$ , мострата сепак се смета прифатлива доколку бројот на бактерии во другите мостри е  $m$  или помал.

(11) Неискористетните или вишокот на преработени производи треба после нивното перманентно бележење:

а) нештетно да се одстранат како отпад со горење или согорување во објекти за горење или согорување одобрени од Управата за ветеринарство;

б) нештетно да се одстранат во депонии кои се одобрени согласно прописите за заштита на животната средина;

в) се трансформираат во објекти за биогаз или објекти за компост одобрени од Управата за ветеринарство.

## **Член 5**

### **Оперативни услови за Категорија 3 Материјали**

(1) Нуспроизводите од животинско потекло треба да се преработат што е можно поскоро по нивното пристигнување. Тие мора правилно да се складираат до нивната преработка.

(2) Контејнерите, сандаците и возилата кои се користат за транспортирање на непреработените материјали мора да се исчистат во за тоа наменет простор. Тој простор мора да е лоциран или назначен, за да се спречи ризикот од контаминација на преработените производи.

(3) Лицата кои работат во нечистиот сектор не смеат да влегуваат во чистиот сектор пред да ја пресоблечат работната облека и обувките, или без дезинфекција на обувките. Опремата и садовите не смеат да се носат од нечистиот во чистиот сектор, ако не се исчистат и дезинфицираат. Мора да се утврдат постапки за движење на персоналот, со цел да се контролира нивното движење меѓу просторите и да се утврди правилната употреба на кадите за чистење на нозете и на тркалата.

(4) Отпадната вода која потекнува од нечистиот сектор мора да се обработи, за да се отстранат, колку што е разумно практично, остатоците од патогените агенси.

(5) Треба да се преземаат систематски превентивни мерки против птици, глодари, инсекти и други штеточинци со воведување на документирана програма за контрола на штеточинци.

(6) Треба да се воспостават и документираат постапките за чистење на сите делови од објектот со обезбедување на соодветна опрема и средства за чистење.

(7) Хигиенската контрола мора да вклучува и редовни инспекции на средината и опремата. Распоредот и резултатите од инспекциите мора да се документираат и да се чуваат најмалку две години.

(8) Уредите и опремата мора да се чуваат во добра состојба, а мерната опрема мора редовно да се калибрира.

(9) Преработените производи треба да се манипулираат и складираат во преработувачките објекти на начин кој спречува повторна контаминација.

## Член 6

### Посебни услови за преработените животински протеини

(1) Освен основните услови наведени во правилникот, преработените животински протеини треба да ги исполнуваат и следните услови:

#### А. Стандарди на преработка

(2) Преработените животински протеини од цицачи мора да подлежат на методот за преработка. 1.

Преработените животински протеини од цицачи треба да бидат подвргнати на било кој од преработувачките просеци Методите од 1 до 5 или Метод 7 и треба да бидат перманентно обележани со боја или на некој друг начин непосредно по преработката, пред нивното нештетно одстранување во согласност со законските прописи.

Преработените животински протеини од цицачи, наменти исклучиво за употреба како храна за домашни миленци, која се транспортира во одредени контејнери кои не се користат за транспорт на нуспроизводи или добиточна храна за исхрана на фармски животни, и која е испратена директно од Категорија 3 Преработувачки објект, може да бидат подвргнати на било кој од методите на преработка Методи 1 до 5 или Метод 7.

(3) Преработените животински протеини од нецицачи, со исклучок на рибиното брашно, треба да подлежат на некој од методите за преработка Методи 1 до 5 или Метод 7.

(4) Рибиното брашно мора да подлежи на:

- 1) некој од методите за преработка; или
- 2) метод и параметри со кои се обезбедува усогласување на производот со основните микробиолошките стандарди од овој правилник.

#### Б. Складирање

(5) Преработените животински протеини треба да се пакуваат и складираат во нови стерилни вреќи или во соодветно конструирани корпи.

(6) Треба да се преземат соодветни мерки за да се минимизира кондензацијата во корпите, конвеерите, или елеваторите.

(7) Производите во конвеерите, елеваторите и корпите треба да бидат заштитени од случајна контаминација.

(8) Опремата за манипулација на преработените животински протеини треба да се одржува во чиста и сува состојба и треба да има соодветни инспекциски точки за проверка на чистотата на опремата. Сите објекти за складирање треба редовно да се празнат и да се чистат, според потребите условени со производството.

(9) Преработените животински протеини треба да се чуваат суви. Објектот треба превентивно да спречи течењето и кондензацијата во складиштето.

#### В. Увоз

(10) Управата за ветеринарство одобрува увоз на преработени животински протеини:

- 1) ако потекнуваат од трети земји кои се наоѓаат на списокот во листа на одобрени земји;

2) ако потекнуваат од објекти за преработка, кои се наоѓаат на списокот на одобрени објекти;

3) ако се произведени во согласност со Законот за нус производи од животинско потекло; и

4) ако се придружени со ветеринарно здравствен сертификат согласно моделот кој е даден во прилог.

(11) Пред пратките да се пуштат во слободен промет, Управата за ветеринарство треба да земе мостри од преработените животински протеини на граничната инспекциска станица, за да обезбеди утврдување усогласеност со основните микробиолошки услови. Официјалниот инспектор треба:

1) да земе мостри од секоја непакувана пратка на производи; и

2) да земе мостри од пакуваната пратка со производи, по случаен избор, спакуван во објектот за производство на потекло.

(12) Доколку шест последователни тестови на непакувани пратки, кои потекнуваат од трети земји се покажат негативни, Управата за ветеринарство може да земе мостри од следните непакувани пратки, по случаен избор. Доколку, еден од примероците по случаен избор даде позитивен резултат, Управата за ветеринарство, треба да го извести надлежниот орган на земјата на потекло, со цел да преземе соодветни мерки за разрешување на состојбата. Надлежниот орган на земјата на потекло мора овие мерки да ги даде на разгледување на надлежниот орган кој го вршел земањето мостри. Во случај на повторување позитивен резултат од истиот извор, надлежниот орган мора да земе мостри од секоја поединечна пратка од истиот извор, се додека шесте последователни тестови не се покажат негативни.

(13) Евиденцијата за изведените контроли евиденцијата од резултатите на мострите земени од сите пратки се чува најмалку две години.

(14) Кога една пратка ќе покаже позитивен резултат на салмонела, таа мора, или:

1) да се постапи во согласност со постапката утврдени со прописите за ветеринарно санитарен прелед и контрола на граничен ветеринарен премин; или

2) повторно да се преработи во преработувачки објект, одобрен од Управата за ветеринарство или или да се деконтаминира со обработка, дозволена од страна на надлежниот орган. Пратката не се ослободува додека не се обработи и не се тестира на салмонела од страна на Управата за ветеринарство во согласност со основните микробиолошки услови и не се добие негативен резултат.

## Член 7

### Посебни услови за производи од крв

(1) Освен основните услови наведени во правилникот, производите од крв треба да ги исполнуваат и следните услови:

#### А. Суровини

(2) Само крвта од заклани животни кои се хигиенски исправни за исхрана на луѓето, но не се наменети за исхрана на луѓе од комерцијални причини и крв од заклани животни кои не се хигиенски исправни за исхрана на луѓе но не се заболени од болести кои се пренесуваат на луѓе и животни и потекнуваат од животни кои се прогласени за исправни за исхрана на луѓе може да се користи за производство на производи од крв.

#### Б. Стандарди на преработка

(3) Производите од крв мора да подлежат на:

1) некој од методите за преработка од 1 до 5 или 7; или

2) метод и параметри со кои се обезбедува усогласеност на производот со основните микробиолошките стандарди.

### **В. Увоз**

(4) Управата за ветеринарство одобрува увоз на производи од крв:

(а) ако потекнуваат од трети земји кои се наоѓаат на списокот во листа на одобрени земји;

(б) ако потекнуваат од објекти за преработка, кои се наоѓаат на списокот на одобрени објекти;

(в) ако се произведени во согласност со Законот за нуспроизводи од животинско потекло; и

(г) ако се придружени со ветеринарно здравствен сертификат согласно моделот кој е даден во прилог.

## **Член 8**

### **Посебни услови за топени масти и рибино масло**

(1) Освен основните услови наведени во правилникот, топените масти и рибино масло треба да ги исполнуваат и следните услови:

#### **А. Стандарди на преработка**

(2) Освен доколку топената маст не е произведена согласно топените масти треба да се произведуваат со користење на Методи 1 до 5 или Метод 7 и рибино масло со Метод 6.

Топената маст која потекнува од преживари мора да се пречисти на начин да максималните нивоа на вкупните нерастворливи нечистотии не надминат 0,15% во тежина.

#### **Б. Увоз на топена маст**

(3) Управата за ветеринарство одобрува увоз на топени масти доколку:

1) ако потекнуваат од трети земји кои се наоѓаат на списокот во листа на одобрени земји;

2) ако потекнуваат од објекти за преработка, кои се наоѓаат на списокот на одобрени објекти;

3) ако се произведени во согласност со Законот за нуспроизводи од животинско потекло; или

а) целосно или делумно се добиени од суровини по потекло од свињи и потекнуваат од земја или дел од територијата на земја во која немало појава на лигавка и шап во последните 24 месеци и во која немало појава на класична чума кај свињите и африканска чума кај свињите во последните 12 месеци,

б) целосно или делумно се добиени од суровини по потекло од перната живина и потекнуваат од земја, или дел од територијата на земја, во која немало појава на болеста њукасл и авијарна инфлуенза во претходните шест месеци,

в) целосно или делумно се добиени од суровини по потекло од преживари и потекнуваат од земја или дел од територијата на земја во која немало појава на лигавка и шап во последните 24 месеци и во која немало појава на говедска чума во последните 12 месеци, или

г) онаму каде што имало појава на една од горенаведените болести во текот на односниот горенаведен период, биле предмет на еден од следниве процеси на термичка обработка:

- најмалку 70°C, најмалку 30 минути, или

- најмалку 90°C, најмалку 15 минути,

и деталите за критичните контролни точки се евидентираат и водат, со цел сопственикот, операторот, или нивниот претставник, а доколку е неопходно, Управата за ветеринарство може да го следи работењето на објектот. Во податоците треба да се

вклучи: големината на парчињата, критичната температура, а како што е соодветно, апсолутното време, преглед на притисокот, процентот на напој на суровината и процентот на рециклирање на маста; и

4) ако се придружени со ветеринарно здравствен сертификат согласно моделот кој е даден во прилог.

#### **В. Увоз на масло од риба**

(4) Управата за ветеринарство одобрува увоз на масло од риби:

1) ако потекнуваат од трети земји кои се наоѓаат на списокот во листа на одобрени земји;

2) ако потекнуваат од објекти за преработка, кои се наоѓаат на списокот на одобрени објекти;

3) ако се произведени во согласност со Законот за нуспроизводи од животинско потекло; и

4) ако се придружени со ветеринарно здравствен сертификат согласно моделот кој е даден во прилог.

#### **Г. Хигиенски услови**

(5) Кога се пакува топената маст и маслото од риба, таа мора да се става во нови кутии, или во кутии кои се исчистени и мора да се преземат сите безбедносни мерки за да се спречи повторната контаминација. Кога се спроведува транспорт на непакувани производи, цевките, пумпите и непакуваните резервоари и сите други непакувани контејнери, или цистерните, кои се користат за транспортирање на производите од објектот за производство, директно на бродот, или во поморските танкери, или директно до објектите, треба да се прегледаат пред употребата за да се утврди дека се чисти.

### **Член 9**

#### **Посебни услови за млеко, млечни производи и колострум**

(1) Освен основните услови наведени во правилникот, млекото, млечните производи и колострумот треба да ги исполнуваат и следните услови:

#### **А. Стандарди на преработка**

(2) Сировото млеко и колострумот треба да бидат произведени под услови со кои се добиваат соодветни гаранции во однос на здравствената состојба на животните.

(3) Млекото, обработеното млеко, или преработените млечни производи треба да подлежат на термичка обработка од најмалку 2 °C, најмалку 15 секунди, или друга комбинација на температура и време, која има најмалку еквивалентен термички ефект и која предизвикува негативна реакција на тестот на фосфатаза, дополнет со:

1) во случај на случај на млеко во прав или млечни производи во прав, процес на сушење; или

2) во случај на ацидифиран млечен производ, процес со кој рН вредноста се намалува и се чува најмалку под нивото 6, најмалку еден час.

(4) Освен условите утврдени во ставот (2), млекото во прав или производите од млеко во прав, треба да ги исполнуваат и следниве услови:

1) по завршувањето на процесот на сушење, треба да се преземат сите безбедносни мерки за да се спречи контаминацијата на производите; и

2) крајниот производ мора да биде:

а) спакуван во нови контејнери/кутии, или

б) во случај на непакуван транспорт, транспортните возила или контејнерите кои биле дезинфицирани со средство одобрено од Управата за ветеринарство, пред млекото, млечниот производ, или колострумот да се натоварат во нив.



### **Б. Увоз**

(5) Управата за ветеринарство одобрува увоз на млеко, млечни производи и колострум:

1) ако потекнуваат од трети земји кои се наоѓаат на списокот во листа на одобрени земји;

2) ако потекнуваат од објекти за преработка, кои се наоѓаат на списокот на одобрени објекти;

(6) Млеко и млечни производи од трети земји, или делови од трети земји, согласно прописите за здравствена заштита на животните во однос ситуации каде имало епидемија на лигавка и шап во последните 12 месеци, или каде било спроведено вакцинирање против лигавка и шап во последните 12 месеци, пред нивното внесување во Република Македонија или:

1) стерилизација, при која е добиена Fc вредност еднаква или поголема од 3;

2) првична термичка обработка со ефект на затоплување, кој е најмалку еднаков на ефектот добиен со процесот на пастеризација на најмалку 72°C, најмалку 15 секунди, а која е доволна да даде негативна реакција на фосфатаза тестот, дополнета со:

а) втора термичка обработка со ефект на затоплување, кој е најмалку еднаков на ефектот добиен со првичната термичка обработка, а која е доволна да даде негативна реакција на фосфатаза тестот, дополнета со процес на сушење во случај на млеко во прав, или производи од млеко во прав, или

б) процес на спуштање на рН вредноста, при кој рН се одржува на помалку од 6, најмалку еден час.

(7) Доколку се идентификува ризик од воведување егзотична болест, или друг ризик по здравствената состојба на животните, можат да се утврдат дополнителни услови за заштита на здравствената состојба на животните, од Управата за ветеринарство.

## **Член 10**

### **Посебни услови за желатин и хидролизирани протеини**

(1) Освен основните услови наведени во правилникот, желатинот и хидролизирани производи треба да ги исполнуваат и следните услови:

#### **А. Стандарди на преработка за желатин**

1) Желатинот треба да се произведува со процес, со кој обезбедува дека непреработените материјали од категоријата 3 подлежат на обработка со киселина или база, по која се плакнат еднаш или повеќе пати. рН вредноста треба да биде прилагодена консеквентно. Желатинот треба да се екстрахира со затоплување еднаш или неколку пати едно по друго, а потоа се прочистува со помош на филтрирање или стерилизација.

2) По подложувањето на процесот наведен во подставот 1), желатинот може да претрпи процес на сушење, а каде што е соодветно, процес на дробење или ламинирање.

3) Забранета е употребата на конзерванси, освен сулфур диоксид и хидроген пероксид.

(2) Желатинот треба да се обвие, спакува, складира и транспортира под задоволителни хигиенски услови. Особено:

1) треба да се обезбеди посебна просторија за складирање на материјали за завиткување и за пакување;

2) завиткувањето и пакувањето мора да се одвиваат во таа просторија, или во место посебно наменето за таа цел; и

3) на амбалажите и пакетите кои содржат желатин треба да пишува „желатин наменет за исхрана на животните“.

### **Б. Стандарди за преработка на хидролизирани протеини**

(3) Хидролизираниите протеини треба да се произведуваат со процес на производство кој содржи соодветни мерки со кои контаминацијата на Категоријата 3 Материјалите се сведува на минимум. Хидролизираниите протеини треба да имаат молекуларна тежина под 10 000 далтони.

Хидролизираниите протеини, делумно или целосно добиено до кожи и крзна на преживари треба да се произведуваат во преработувачки објект кој е наменет само за производство на хидролизирани протеини, со кориситење на процес кој вклучува приготвување на сирови Категорија 3 Материјали со саламура, вар и интензивно перење проследено со:

1) изложување на материјалите на рН вредност повисока од 11, повеќе од три часа на температура повисока од 80 °С и веднаш потоа на термичка обработка на повеќе од 140 °С, 30 минути на повеќе од 3,6 бари;

2) изложување на материјалите на рН вредност од 1 до 2, потоа на рН вредност повисока од 11, проследено со термичка обработка на 140 °С, 30 минути на 3 бари; или

3) еквивалентен одобрен производствен процес од Управата за ветеринарство.

### **В. Увоз**

(4) Управата за ветеринарство одобрува увоз на желатин и хидролизирани протени:

1) ако потекнуваат од трети земји кои се наоѓаат на списокот во листа на одобрени земји;

2) ако потекнуваат од објекти за преработка, кои се наоѓаат на списокот на одобрени објекти;

3) ако се произведени во согласност со Законот за нуспроизводи од животинско потекло; и

4) ако се придружени со ветеринарно здравствен сертификат.

## **Член 11**

### **Посебни услови за дикалциум фосфат**

(1) Освен основните услови наведени во правилникот, дикалциум фосфатот треба да ги исполнува и следните услови:

### **А. Стандарди за преработка**

(2) Дикалциум фосфатот мора да се произведува со процес, со кој:

1) се обезбедува дека коскените материи од Категоријата 3 Материјали се ситно издробени и обезмастени со топла вода и обработени со растворена хидрохлорна киселина (со минимална концентрација од 4% и рН вредност пониска од 1,5) во тек од најмалку два дена;

2) проследено со процедура на обработка на добиената фосфорна течност со вар, со што се добива талог од дикалциум фосфат со рН вредност од 4 до 7; и

3) на крајот, со воздухот го суши талогот на дикалциум фосфат, со влезна температура од 65 до 325 °С и крајна температура помеѓу 30 и 65 °С, или со еквивалентен производствен процес одобрен од Упраата за ветеринарство.

(3) Кога дикалциум фосфатот е добиен од обезмастени коски, тој треба да се добие од коски кои се исправни за исхрана на луѓето со последователна анте и пост мортем инспекција.

### **Б. Увоз**

(4) Управата за ветеринарство одобрува увоз на дикалциум фосфат:

1) ако потекнуваат од трети земји кои се наоѓаат на списокот во листа на одобрени земји;

2) ако потекнуваат од објекти за преработка, кои се наоѓаат на списокот на одобрени објекти;

3) ако се произведени во согласност со Законот за нуспроизводи од животинско потекло; и

4) ако се придружени со ветеринарно здравствен сертификат согласно моделот кој е даден во прилог.

## Член 12

### Посебни услови за трикалциум фосфат

(1) Освен основните услови наведени во правилникот, трикалциум фосфатот треба да ги исполнува и следните услови:

#### А. Стандарди за преработка

(2) Трикалциум фосфатот мора да се произведува со процес, со кој се обезбедува:

1) дека сите Категорија 3 коскените материи се ситно издробени и обезмастени со топла вода (со делови на коски од 14 мм);

2) проследено со континуирано варење со пара на 65°C во текот на 30 минути на 4 бара;

3) издвојување на протеинскиот течен дел од hydroxyapatite (tricalcium phosphate) со центрифугирање, и

4) гранулирање на трикалциум фосфат по сушење во флуидна постела со воздух на 200°C, или, со еквивалентен производствен процес одобрен од Упраата за ветеринарство.

#### Б. Увоз

(3) Управата за ветеринарство одобрува увоз на трикалциум фосфат:

1) ако потекнуваат од трети земји кои се наоѓаат на списокот во листа на одобрени земји;

2) ако потекнуваат од објекти за преработка, кои се наоѓаат на списокот на одобрени објекти;

3) ако се произведени во согласност со Законот за нуспроизводи од животинско потекло; и

4) ако се придружени со ветеринарно здравствен сертификат.

## Член 13

### Посебни услови за колаген

(1) Освен основните услови наведени во правилникот, колагенот треба да ги исполнува и следните услови:

#### А. Стандарди за преработка

(2) Колагенот треба да биде произведен со процес со кој се обезбедува дека непререботениот Категорија 3 Материјал е подложен на третман, кој вклучува перење, рН прилагодување со користење на киселина или база следено со едно или повеќе плакнења, филтрации и екструзии. По третманто, колагенот може да подлежи на просец на сушење.

(3) Употреба на конзерваси, освен тие кои се одобрени согласно релевантните законски пропис не е дозволена.

(4) Колагеност треба да се обвие, спакува, складира и транспортира под задоволителни хигиенски услови. Особено:

1) треба да се обезбеди посебна просторија за складирање на материјали за завиткување и за пакување;

2) завиткувањето и пакувањето мора да се одвиваат во таа просторија, или во место посебно наменето за таа цел; и

3) на амбалажите и пакетите кои содржат колаген треба да пишува „колаген погоден за исхрана на животните“.

#### **В. Увоз**

(5) Управата за ветеринарство одобрува увоз на колаген:

1) ако потекнуваат од трети земји кои се наоѓаат на списокот во листа на одобрени земји;

2) ако потекнуваат од објекти за преработка, кои се наоѓаат на списокот на одобрени објекти;

3) ако се произведени во согласност со Законот за нус производи од животинско потекло; и

4) ако се придружени со ветеринарно здравствен сертификат.

### **Член 14**

#### **Посебни услови за производи од јајца**

(1) Освен основните услови наведени во правилникот, производи од јајца треба да ги исполнуваат и следните услови:

#### **А. Стандарди на преработка**

(2) Производите од јајце треба

1) да подложат на било кој од Методите на преработка 1 до 5 или Метод 7; или.

2) подложени на метод и параметри кои обезбедуваат дека производите се во согласност со основните микробиолошки стандарди; или

3) третирани во согласност со законските прописи за производство на производи од јајце за исхрана на луѓе.

#### **В. Увоз**

(3) Управата за ветеринарство одобрува увоз на производи од јајце доколку:

1) ако потекнуваат од трети земји кои се наоѓаат на списокот во листа на одобрени земји;

2) ако потекнуваат од објекти за преработка, кои се наоѓаат на списокот на одобрени објекти;

3) ако се произведени во согласност со Законот за нус производи од животинско потекло; и

4) ако се придружени со ветеринарно здравствен сертификат согласно моделот кој е даден во прилог.

### **Член 15**

#### **Влегување во сила**

Овој правилник влегува во сила осмиот ден од денот на објавувањето во „Службен весник на Република Македонија“.

Бр. 11-14218/2  
18 ноември 2009 година  
Скопје

Министер,  
**Љупчо Димовски, с.р.**