

OSNOVNI TEKST

Na osnovu člana 3 stava 9 i člana 7 stava 2 Zakona o uređenju tržišta poljoprivrednih proizvoda ("Službeni list CG", broj 51/17), Ministarstvo poljoprivrede i ruralnog razvoja, donijelo je

Pravilnik o standardima za stavljanje na tržište živinskog mesa*

Pravilnik je objavljen u "Službenom listu CG", br. 44/2018 od 6.7.2018. godine, stupio je na snagu 14.7.2018, a primenjuje se od 1.1.2020.

* U ovaj Pravilnik prenijete su odredbe Uredbe Vijeća Evropske unije (EZ) br. 543/2008 od 16. juna 2008. godine kojom se utvrđuju tržišni standardi za meso živine.

Član 1

Ovim pravilnikom propisuju se standardi za stavljanje na tržište živinskog mesa i način označavanja i prodajne oznake živinskog mesa.

Član 2

Živinsko meso u smislu ovog pravilnika je meso dobijeno od:

- 1) kokošaka (*Gallus domesticus*);
- 2) patki (*Anas platyrhynchos dom.*, *Cairina muschata*);
- 3) guski (*Anser anser dom.*);
- 4) ćurki (*Meleagris gallopavo dom.*);
- 5) biserki (*Numida meleagris domesticus*).

Član 3

Ovaj pravilnik ne primjenjuje se na male količine živinskog mesa, kojima proizvođač snabdijeva neposredno krajnjeg potrošača na mjestu proizvodnje i/ili maloprodajne objekte na lokalnom tržištu u količini do 50 komada živine nedjeljno.

Član 4

Izrazi upotrijebljeni u ovom pravilniku imaju sljedeća značenja:

- 1) **živinsko meso** je meso namijenjeno za ishranu ljudi, koje nije bilo podvrgnuto nikakvom drugom postupku osim hlađenja;
- 2) **svježe meso živine** je meso koje se nije stvrdnulo zbog postupka hlađenja, koje se stalno držati na temperaturi od - 2 °C do 4 °C;
- 3) **zamrznuto meso živine** je meso koje se u okviru uobičajenog postupka klanja mora zamrznuti što je moguće prije i koje se mora stalno držati na temperaturi koja ne smije biti veća od -12 °C;
- 4) **brzo smrznuto meso živine** je meso koje se drži na temperaturi nižoj od -18 °C;
- 5) **trup** je cijelo tijelo živine nakon iskrvarenja, uklanjanja perja i evisceracije, dok uklanjanje bubrega nije obavezno;
- 6) **komadi mesa živine** predstavljaju meso živine kod kojeg je zbog njegove veličine i karakteristika jedinstvenog mišićnog tkiva očito da je dobijeno od određenog dijela trupa;
- 7) **nezapakovano meso živine** je meso živine koje se nudi na prodaju krajnjem potrošaču bez prethodnog pakovanja ili se pakuje na mjestu prodaje na zahtjev krajnjeg potrošača;
- 8) **stavljanje na tržište** je držanje ili izlaganje u svrhu prodaje, nudičenje na prodaju, prodavanje, isporuku ili bilo koji drugi način stavljanja na tržište;
- 9) **serija** je meso živine iste vrste i kategorije, iste klase, istog proizvodnog ciklusa, iz objekta u kojem se obavlja djelatnost klanja;
- 10) **tragovi zamrzavanja** su oštećenja od zamrzavanja u vidu nepopravljivog i više ili manje površinski ograničenog isušivanja kože i/ili mesa koje može dovesti do promjena:
 - originalne boje (koja uglavnom postaje bjelkasta) ili
 - ukusa i mirisa (bez ukusa ili neugodnog mirisa) ili
 - strukture tkiva (suvo).

Član 5

Živinsko meso, prema kvalitetu, razvrstava se u klasu A ili klasu B, zavisno od konformacije i izgleda trupa ili rasječenih komada.

Prilikom klasiranja živinskog mesa naročito se uzima u obzir razvijenost mišića, prisustvo masti i količina oštećenja i kontuzija. Živinsko meso se stavlja na tržište kao svježe, zamrznuto ili brzo smrznuto. Živinsko meso ne klasira se u skladu sa stavom 1 ovog člana prilikom isporuke živinskog mesa u objekte za rasijecanje ili za preradu.

Član 6

Živinsko meso može se stavljati na tržište kao:

- 1) trupovi;
- 2) komadi mesa živine;
- 3) guščja i pačja masna jetra.

Član 7

Trupovi koji potiču od kokošaka mogu se stavljati na tržište kao:

- tovljeno pile, brojler: živina kod koje je vrh grudne kosti savitljiv (nije okoštao),
- pijetao, kokoška, kokoška za pečenje ili kuvanje: živina kod koje je vrh grudne kosti krut (okoštao),
- kopun: muška živina kastrirana hirurškim putem prije polne zrelosti i zaklana u starosti od najmanje 140 dana i koja je tovljena najmanje 77 dana nakon kastriranja,
 - mlado pile i mladi pijetao: pile čiji je trup lakši od 650 g (bez utrobe, glave i donjeg dijela nogu); pile mase 650 g do 750 g koje u trenutku klanja nije starije od 28 dana,
 - mladi pijetao: muško pile lakih linija kod kojeg je vrh grudne kosti krut, ali nije potpuno okoštao i koji je u trenutku klanja star najmanje 90 dana.

Član 8

Trupovi koji potiču od ćurki mogu se stavljati na tržište kao:

- mlada ćurka: kod koje je vrh grudne kosti savitljiv (nije okoštao),
- ćurka: kod koje je vrh grudne kosti krut (okoštao).

Član 9

Trupovi koji potiču od patki mogu se stavljati na tržište kao:

- mlada patka, mlada mošusna patka, mlada patka mulard kod koje je vrh grudne kosti savitljiv (nije okoštao);
- patka, mošusna patka, patka mulard kod koje je vrh grudne kosti krut (okoštao).

Član 10

Trupovi koji potiču od guski mogu se stavljati na tržište kao:

- mlada guska: kod koje je vrh grudne kosti savitljiv (nije okoštao), a cijeli trup je prekriven tankim ili umjerenim slojem masnog tkiva; boja masnog tkiva mlade guske može ukazivati na poseban režim ishrane;
- guska: kod koje je vrh grudne kosti krut (okoštao), a cijeli trup je prekriven umjerenim do debelim slojem masnog tkiva;

Član 11

Trupovi koji potiču od biserki mogu se stavljati na tržište kao:

- mlada biserka: kod koje je vrh grudne kosti savitljiv (nije okoštao);
- biserka: kod koje je vrh grudne kosti krut (okoštao).

Član 12

Komadi mesa živine koji potiču od živine iz čl. 7 do 11 ovog pravilnika na tržište se mogu stavljati kao:

- 1) polovina (polovina trupa dobijena uzdužnim rezom po sredini grudne kosti i kičme);
- 2) četvrtina (zadnja ili prednja četvrtina dobijena poprečnim rasijecanjem polovine);
- 3) neodvojene zadnje četvrtine (obje zadnje četvrtine spojene dijelom grebena, sa ili bez trtice);
- 4) grudi (grudna kost i rebra, ili njihovi dijelovi, raspoređeni na obje strane, zajedno sa pripadajućim mišićima, grudi se mogu nuditi kao cijele ili rasječene na pola);
- 5) noge (butna kost (femur), cjevanica (tibija) i lisna kost (fibula), zajedno sa pripadajućim mišićima, razdvajanjem na zglobovima);
- 6) pleći batak sa karabatakom sa dijelom leđa (maso leđnoga dijela ne prelazi 25% ukupne težine cijelog komada);
- 7) karabatak (butna kost zajedno sa pripadajućim mišićima, a oba se reza trebaju napraviti na zglobovima);
- 8) batak (cjevanica (tibija) i lisna kost (fibula), zajedno s pripadajućim mišićima, a oba se reza trebaju napraviti na zglobovima);
- 9) krilo (nadlaktatna kost (humerus), žbica (radius) i lakatna kost (ulna), zajedno sa pripadajućim mišićima, a nadlaktatna kost ili palčana/lakatna kost zajedno sa pripadajućim mišićima mogu se odvojiti, vrh krila, uključujući karpalne kosti, mogu se odstraniti, a rezovi treba da budu napravljeni na zglobovima);
- 10) neodvojena krila (oba krila spojena dijelom leđa, pri čemu leđni dio ne prelazi 45% ukupne težine cijelog komada);
- 11) file od grudi (cijele grudi ili polovina grudi bez kosti, odnosno bez grudne kosti i rebara. Kod ćurećih grudi, file se može sastojati isključivo od dubokog grudnog mišića);

12) file od grudi s grudnom kosti (file od grudi bez kože, samo sa ključnom kosti i hrskavičnim dijelom grudne kosti, pri čemu težina ključne kosti i hrskavice ne smije prelaziti 3% ukupne težine cijelog komada);

13) magret, maigret (file od grudi patki i guski iz člana 13 ovog pravilnika, sa kožom i potkožnom masnoćom koja prekriva grudni mišić, bez dubokog grudnog mišića);

14) meso ćurećih bataka i karabataka bez kosti (ćureće grudi i/ili bataci bez kosti, odnosno bez butne kosti (femura), cjevanice (tibije) i lisne kosti (fibule), čitavi ili isječeni na kocke ili režnjeve).

Rezovi iz stava 1 tač. 5, 7 i 8 ovog člana treba da se vrše na zglobovima" u skladu sa Prilogom 1.

Komadi mesa živine iz stava 1 tač. 4 do 11 ovog člana mogu biti bez kože ili sa kožom.

Ako su komadi mesa iz stava 3 ovog člana bez kože ili sa kožom, to se navodi prilikom označavanja.

Član 13

Jetra koja potiče od gusaka ili pataka koje su hranjene tako da je došlo do nagomilavanja masti u jetrenim ćelijama na tržište se stavlja pod nazivom "Guščija i pačija masna jetra" (foie gras).

Živina od koje se uzima jetra iz stava 1 ovog člana prilikom klanja treba potpuno da iskrvari, i jetra treba da bude ujednačene boje.

Težina pačije jetre treba da bude najmanje 300 g neto, a guščije jetre najmanje 400 g neto.

Član 14

Trupovi živine se mogu stavljati na tržište kao:

- djelimično eviscerirani ("effile", "roped"),
- sa jestivim iznutricama,
- bez jestivih iznutrica.

Djelimično eviscerirani trupovi živine su trupovi kod kojih nijesu odstranjeni srce, jetra, pluća, želudac, voljka i bubrezi.

Kod svake obrade trupa, dušnik, jednjak i voljka mogu ostati u trupu ako se ne odstrani glava. Jestive iznutrice su srce, vrat, (pred) želudac, jetra i drugi dijelovi koji su jestivi.

Iznutrice iz stava 4 ovog člana jestive su ako su obrađene tako da:

- je jetra bez žučne kesice;
- je (pred) želudac bez rožnatog dijela i njegov sadržaj treba da bude uklonjen;
- je srce sa ili bez osrčja;
- ukoliko vrat nije odvojen od trupa, ne smatra se iznutricom.

Ako se sa trupom zajedno ne prodaje neki od organa iz stava 4 ovog člana, na oznaci se navodi da taj organ nedostaje.

Član 15

Živinsko meso može se stavljati na tržište ako je označeno u skladu sa ovim pravilnikom i propisom kojim je uređeno informisanje potrošača.

Prilikom označavanja živinskog mesa navode se i sledeći podaci:

- način obrade trupova iz člana 14 stav 1 ovog pravilnika u slučaju cijelog trupa;
- odgovarajuća vrsta živinskog mesa, ako se na tržište stavljaju u komadima koji su dobijeni rasijecanjem trupa.

Član 16

Prilikom označavanja, reklamiranja i prezentovanja živinskog mesa namijenjenog krajnjem potrošaču, kod svježeg živinskog mesa navodi se datum minimalnog trajanja i označava se riječima "upotrijebiti do" uz navođenje krajnjeg datuma upotrebe.

Prilikom označavanja, reklamiranja i prezentovanja zapakovanog živinskog mesa koje je namijenjeno krajnjem potrošaču, na ambalaži ili naljepnici moraju se navesti sljedeći podaci:

- klasa živinskog mesa u skladu sa članom 5 ovog pravilnika;
- stanje u kojem se meso živine stavlja na tržište u skladu sa članom 5 stav 3 ovog pravilnika i preporučena temperatura skladištenja;
- odobreni broj klanice ili objekta za rasijecanje mesa, osim ako se radi o rasijecanju i iskoštavanju na mjestu prodaje u skladu sa propisom kojim je uređena higijena hrane životinjskog porijekla;
- oznaka zemlje porijekla u skladu sa propisom koji je uređeno informisanje potrošača o hrani;
- ukupna maloprodajna cijena i maloprodajna cijena po jedinici mase ako se radi o svježem mesu živine.

Ukoliko se živinsko meso prodaje nezapakovano, osim u slučaju kada se rasjecanje i iskoštavanje vrši na mjestu prodaje, na zahtjev potrošača, navode se informacije u skladu sa propisom kojim je uređeno informisanje potrošača o hrani.

Živinsko meso prilikom isporuke u objekte za rasijecanje i preradu ne označava se u skladu sa st. 1 i 2 ovog člana.

Član 17

Temperatura zamrznutog živinskog mesa u svim dijelovima proizvoda konstantno se održava na temperaturi od - 12 °C ili niže sa mogućim kratkim porastom za najviše 3 °C.

Temperatura zamrznutog živinskog mesa, može biti veća od 3° C tokom lokalnog prevoza i u rashladnim vitrinama maloprodajnih objekata.

Član 18

Trupovi živine treba da ispunjavaju sledeće minimalne zahtjeve prilikom klasiranja iz člana 5 ovog pravilnika i to da su:

- cijeli, uzimajući u obzir način obrade;
- čisti, bez vidljivih stranih materija, prjavištine ili krvi;
- bez stranih mirisa;
- bez vidljivih krvnih podliva, osim onih koji su mali i neupadljivi;
- bez preloma kostiju;
- bez većih kontuzija.

Član 19

Trupovi živine i komadi dobijeni njihovim rasijecanjem za razvrstavanje u klasu A, pored uslova iz člana 18 treba da ispunjavaju i sljedeće uslove:

- da imaju dobru konformaciju;
- budu mesnati;
- dobro razvijeni, širokih, dugih i mesnatih grudi i mesnatih nogu;
- na pilćima, mladim patkama i ćurkama treba da bude tanak ujednačen sloj masnog tkiva na grudima, leđima i batcima,
- na pijetlovima, kokoškama, patkama i mladim guskama dozvoljen je deblji sloj masnog tkiva;
- na guskama, cijeli trup treba da bude prekriven umjerenim do debelim slojem masnog tkiva;
- da na grudima, nogama, leđima, zglobovima donjeg dijela nogu i vrhovima krila može se nalaziti nekoliko komada malih pera, klica i paperja, a nekoliko ih se može nalaziti i na drugim dijelovima kod pijetlova ili kokoši za kuvanje ili pečenje, patkama, ćuranima i guskama;
- dozvoljeno je nekoliko pojedinačnih oštećenja, nagnječenja i promjena boje pod uslovom da su manji i neupadljivi i da se ne nalaze na grudima ili batakama sa karabatakama;
- završni dio krila može nedostajati, a dozvoljeno je blago crvenilo na vrhovima krila;
- da kod zamrznutog i brzo smrznutog živinskog mesa nema tragova zamrzavanja, osim slučajnih, malih i neupadljivih koji nijesu na grudima, batcima i karabatakama.

Član 20

Provjera usklađenosti živinskog mesa sa standardima sprovodi se uzimanjem uzoraka slučajnim odabirom iz svake serije koju treba pregledati u klanicama, objektima za rasijecanje, veleprodajnim i maloprodajnim skladštima ili u svakoj drugoj fazi stavljanja na tržište, uključujući pregled tokom prevoza ili prilikom uvoza u trenutku carinjenja.

Provjera usklađenosti iz stava 1 ovog člana vrši se za cijelu seriju iz koje potiču ispitani uzorci.

Broj uzoraka koji treba uzeti radi provjere usklađenosti iz stava 1 ovog člana dat je u Prilogu 2 ovog pravilnika.

Član 21

Zamrznuto i brzo smrznuto živinsko meso treba da bude prethodno upakovano.

Prethodno upakovani proizvodi iz stava 1 ovog člana mogu da sadrže:

- jedan trup živine; ili
- jedan ili više komada iste kategorije i vrste živine iz čl. 7 do 13 ovog pravilnika.

Zamrznuto i brzo smrznuto živinsko meso iz stava 1 ovog člana razvrstavaju se po kategorijama nominalne težine u skladu sa Prilogom 3.

Član 22

Prilikom označavanja živinskog mesa može se navesti jedna od sljedećih metoda hlađenja:

- hlađenje strujanjem vazduha (hlađenje trupova živine hladnim vazduhom);
- hlađenje raspršivanjem (hlađenje trupova živine hladnim vazduhom i raspršivanjem vodene pare ili sitnih vodenih kapi);
- hlađenje potapanjem u vodu (hlađenje trupova živine u bazenima sa vodom ili sa ledom i vodom).

Član 23

Prilikom označavanja živinskog mesa, osim živinskog mesa dobijenog iz organske proizvodnje, navodi se način uzgoja u skladu sa Prilogom 4, riječima:

- "Hranjeno sa... %....";
- "Ekstenzivan uzgoj u zatvorenim objektima";
- "Slobodan uzgoj";
- "Tradicionalni slobodan uzgoj";
- "Slobodan uzgoj - neograničeni ispust".

Ovi izrazi se mogu dopuniti podacima koji se odnose na posebno značenje pojedinih načina uzgoja.

Ako se prilikom označavanja mesa patki i guski uzgajanih za proizvodnju pačije i gušćije masne jetre navede da se radi o slobodnom uzgoju iz stava 1 al. 3, 4 i 5 ovog člana, navodi se i podaci "iz uzgoja za proizvodnju pačije i gušćije masne jetre".

Starost u trenutku klanja ili trajanje tova može se navesti jedino ako se koristi uz jedan od podataka iz stava 1 ovog člana i da starost nije manja od starosti iz Priloga 4.

Izuzetno od stava 4 ovog člana podaci o starosti ne navode se za mlado pile i mladi pijetao.

Član 24

Živinsko meso koje se uvozi iz drugih zemalja treba da bude označeno sa jednom ili više oznaka iz čl. 22 i 23 ovog pravilnika,

pod uslovom da pošiljku prati potvrda o usklađenosti mesa sa odredbama ovog pravilnika koju je izdao nadležni organ zemlje porijekla.

Član 25

Zamrznuti i brzo smrznuti pileći trupovi mogu se stavljati na tržište ako sadržaj vode ne prelazi vrijednosti date u Prilogu 5.

Klanice preduzimaju sve potrebne mjere za utvrđivanje sadržaja vode iz stava 1 ovog člana i to da:

- uzimaju uzorke za kontrolu apsorpcije vode tokom hlađenja i sadržaja vode u zamrznutim i brzo smrznutim pilećim trupovima;
- rezultate pregleda evidentiraju i čuvaju godinu dana;
- se svaka serija označi tako da se može utvrditi datum proizvodnje;
- se svaka oznaka serije upiše u evidenciju proizvodnje.

Član 26

Redovne kontrole količine apsorbovane vode u skladu sa Prilogom 6 ili kontrole gubitka vode pri odmrzavanju u skladu sa Prilogom 5 obavljaju se u klanicama najmanje jednom u svakom radnom ciklusu od osam sati.

Ako se kontrolama iz stava 1 ovog člana utvrdi da je količina apsorbovane vode odnosno gubitak vode pri odmrzavanju veći od ukupnog sadržaja dozvoljene vode, uzimajući u obzir i vodu koju apsorbuju trupovi u fazama obrade u kojima se ne obavljaju pregledi, a ako količina apsorbovane vode ili vode dobijene odmrzavanjem trupa prelazi vrijednosti iz tačke 10 Priloga 6 ili tačke 7 Priloga 5, klanica treba da izvrši tehnička prilagođavanja procesa zamrzavanja.

U slučajevima iz stava 2 ovog člana, a najmanje jednom u dva mjeseca, provjerava se sadržaj vode iz člana 25 ovog pravilnika i to uzorkovanjem zamrznutih i brzo smrznutih pilećih trupova iz svake klanice u skladu sa Prilogom 5.

Pregledi iz st. 1, 2 i 3 ovog člana vrše se pod nadzorom nadležnog inspektora.

U slučajevima kada serija zamrznutih ili brzo zamrznutih pilećih trupova nije u skladu sa ovim pravilnikom, nadležna inspekcija vršice preglede sve dok tri uzastopna pregleda ne daju negativan rezultat u skladu sa Prilogom 5, koja se moraju obaviti na uzorcima iz proizvodnje ostvarene u tri različita dana u razdoblju od najviše četiri nedjelje, a troškove pregleda plaća klanica.

Ako, u slučaju hlađenja strujanjem vazduha, rezultati pregleda iz st. 1, 2 i 3 ovog člana pokazuju da je tokom šest mjeseci sadržaj vode u dozvoljenim granicama, učestalost pregleda iz stava 1 ovog člana može se smanjiti na jedan pregled mjesečno.

Ako rezultat pregleda iz stava 3 ovog člana pokazuje da su prekoračene dozvoljene granice sadržaja vode, smatra se da serija ne ispunjava zahtjeve utvrđene ovim pravilnikom, a klanica može zahtijevati da se u referentnoj laboratoriji obavi ponovna analiza.

Troškove ponovne analize snosi vlasnik serije.

Ako se i nakon ponovne analize utvrdi da serija nije u skladu sa ovim pravilnikom, dopušta se stavljanje takve serije na tržište ako klanica označi pojedinačna i zajednička pakovanja trupova trakom ili naljepnicom na kojoj piše crvenim velikim štampanim slovima: "Sadržaj vode prelazi dozvoljena ograničenja".

Oznake iz stava 9 ovog člana stavljaju na vidno mjesto, tako da su lako uočljive, čitljive i da se ne mogu izbrisati.

Oznake se ne smiju ni na koji način sakriti, učiniti nejasnim ili prekinuti drugim tekstom ili slikama, a slova na oznaci treba da su veličine najmanje 1 cm na pojedinačnim pakovanjima i 2 cm na zajedničkim pakovanjima.

Član 27

Svježi, zamrznuti i brzo smrznuti djelovi živine mogu se stavljati na tržište ako sadržaj vode ne prelazi vrijednosti utvrđene metodom iz Priloga 5 (hemijska metoda):

- pileći file od grudi, sa grudnom kosti ili bez nje, bez kože;
- pileće grudi sa kožom;
- pileća bedra, bataci, batak sa karabatakom, batak i karabatak sa dijelom leđa, zadnje četvrtine, sa kožom;
- ćureći file od grudi, bez kože;
- ćureće grudi, sa kožom;
- ćureća bedra, bataci, batak sa karabatakom, sa kožom;
- meso ćurećeg bataka i karabataka bez kosti, bez kože.

Klanice i objekti za rasijecanje mesa nezavisno da li pripadaju ili ne pripadaju klanici, treba da vrše redovne kontrole apsorbovane vode u skladu sa članom 26 stav 1 ovog pravilnika.

Provjere se moraju obavljati najmanje jednom u svakom radnom ciklusu od osam sati.

U slučaju hlađenja ćurećih trupova strujanjem vazduha, ne obavljaju se redovne provjere apsorbovane vode.

Granične vrijednosti apsorbovane vode iz tačke 10 Priloga 6 primjenjuju se i na ćureće trupove, a rezultati kontrola evidentiraju i čuvaju godinu dana;

Svaka serija treba da se označi tako da se može utvrditi datum proizvodnje i svaka oznaka serije mora biti unijeta u evidenciju proizvodnje.

Ako, u slučaju hlađenja pilećih trupova strujanjem vazduha, rezultati kontrola iz stava 2 alineja 1 ovog člana pokažu da su tokom šest mjeseci granične vrijednosti apsorbovane vode u skladu sa Prilogom 5 ili 6 ovog pravilnika, učestalost provjera se može smanjiti na jednu provjeru mjesečno.

Sadržaj vode u zamrznutim i brzo smrznutim djelovima živine iz svakog objekta za rasijecanje provjerava se najmanje jednom na svaka tri mjeseca, na osnovu uzorkovanja, u skladu sa Prilogom 6.

Ako meso u objektu za rasijecanje godinu dana ispunjava granične vrijednosti apsorbovane vode iz Priloga 5, učestalost pregleda smanjuje se na jedan pregled na svakih šest mjeseci.

Član 28

Prilozi 1 do 6 čine sastavni dio ovog pravilnika.

Član 29

Danom početka primjene ovog pravilnika prestaje primjena Pravilnika o kvalitetu mesa pernate živine ("Službeni list SFRJ", br. 1/81 i 51/88).

Član 30

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u Službenom listu Crne Gore, a primjenjivaće se od 1. januara 2020. godine.

Broj: 320-1142/18-3

Podgorica, 3. jula 2018. godine

Ministar,
mr **Milutin Simović**, s.r.

NAPOMENA REDAKCIJE: *Priloge u PDF formatu možete preuzeti klikom na sledeći link:*

Prilozi

IZMENE

Na osnovu člana 3 stav 9 i člana 7 stav 2 Zakona o uređenju tržišta poljoprivrednih proizvoda ("Službeni list CG", broj 51/17), Ministarstvo poljoprivrede i ruralnog razvoja donijelo je

Pravilnik o izmjeni Pravilnika o standardima za stavljanje na tržište živinskog mesa*

Pravilnik je objavljen u "Službenom listu CG", br. 64/2019 od 25.11.2019. godine, a stupio je na snagu 3.12.2019.

Član 1

U Pravilniku o standardima za stavljanje na tržište živinskog mesa ("Službeni list CG", broj 44/18), u članu 30 riječi "od 1. januara 2020. godine" zamjenjuju se riječima: "od 1. januara 2022. godine".

Član 2

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom listu Crne Gore".

Broj: 320-1544/19

Podgorica, 13. novembra 2019. godine

Ministar,
mr **Milutin Simović**, s.r.

[Povratak na prečišćeni tekst](#)