

Na temelju članka 67. stavak 2. Zakona o veterinarstvu ("Službene novine Federacije BiH", broj 46/00), federalni ministar poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva, donosi

NAREDBU

O IZMJENAMA I DOPUNAMA NAREDBE O ZABRANI UVOZA U FEDERACIJU BOSNE I HERCEGOVINE I PROVOZA PREKO TERITORIJE FEDERACIJE BOSNE I HERCEGOVINE POŠILJAKA PAPKARA I PROIZVODA, SIROVINA I OTPADAKA PODRIJETLOM OD TIH ŽIVOTINJA, HRANE ZA ŽIVOTINJE I DRUGIH PREDMETA KOJIMA SE MOŽE UNOSITI ZARAZNA BOLEST SLINAVKA I ŠAP IZ URUGVAJA

1. Točka 1. Naredbe o zabrani uvoza u Federaciju Bosne i Hercegovine i provoza preko teritorije Federacije Bosne i Hercegovine pošiljaka papkara i proizvoda, sirovina i otpadaka podrijetlom od tih životinja, hrane za životinje i drugih predmeta kojima se može prenositi zarazna bolest slinavka i šap iz Urugvaja ("Službene novine Federacije BiH", broj 11/01), (u daljnjem tekstu: Naredba), mijenja se i glasi:

“a) Glede sprječavanja unošenja u Federaciju Bosne i Hercegovine (u daljnjem tekstu: Federacija) zarazne bolesti slinavke i šapa (*Aphtae epizooticae*) zabranjuje se uvoz iz Urugvaja u Federaciju i provoz preko teritorije Federacije slijedećih pošiljki:

životnih papkara (domaćih i divljih);

proizvoda (mlijeko, meso, te proizvodi od mlijeka i mesa) sirovina i otpadaka podrijetlom od papkara, hrane za papkare i predmeta kojima se može unositi zarazna bolest;

sjemena za vještačko osjemenjivanje domaćih i divljih papkara;

embrija/oplođenih jajnih ćelija od domaćih i divljih papkara.

b) Zabrana iz podtočke a) ove točke ne primjenjuje se na slijedeće pošiljke:

hermetički zatvorene toplinski obrađene konzerve od mesa, koje su u toku proizvodnje bile podvrgnute obradi F_0 vrijednosti 3 i više, odnosno trajne konzerve;

sirove kožice, ukoliko su bile obrađene na jedan od slijedećih načina:

tretirane kalcijevom lučinom na PH vrijednost 12 do 13 najmanje 8 do 10 sati, te nakon toga tretirane kiselinom na PH vrijednost 1 do 3 najmanje 6 do 10 sati;

soljene morskom soli uz dodatak 2% kalcinirane sode najmanje 7 dana, ako su tako obrađene kožice skladištene najmanje 30 dana prije utovarivanja u mjestu podrijetla;

sušena 42 dana na temperaturi od 20°C, gdje način obrade mora biti naznačen na veterinarsko-zdravstvenom certifikatu;

vuna prana u alkalnoj vodenoj otopini pri PH vrijednosti 10, uz dodatak natrijeva karbonata (Na_2CO_3), u količini od 1,5 do 2 g na litar i sušena u zračnoj struji pri temperaturi 80°C;

toplinski obrađena tehnička mast i elatina gdje je za vrijeme obrade postignuta temperatura u središtu proizvoda od najmanje 70o C;

hemijski potpuno obrađeni proizvodi, kao što je Wet-blue koža, kromirana koža, kuhane čekinje i slično;

mlijeko i proizvodi od mlijeka, gdje je sirovo mlijeko bilo pasterizovano pod nadzorom nadležne veterinarske inspekcije (na temperaturi od 71,7o C kroz 15 sec), nakon čega je bilo podvrgnuto, daljnjoj toplinskoj obradi, nakon koje je peroksidaza test dao negativnu reakciju, ili u procesu sušenja koje uključuje zagrijavanje sa jednakim učinkom toplinske obrade, ili obradi kojom je postignuta PH vrijednost manja od 6,0 kroz najmanje jedan sat;

crijeva koja se uvoze u mliječnoj kiselini i salamuri PH vrijednosti od 6,0 i niže.“

2. Točka 2. Naredbe briše se.

3. Ova naredba stupa na snagu danom objave u “Službenim novinama Federacije BiH“.

Broj 01-02-600-1/01 28. lipnja 2001. godine Sarajevo

Ministar Behija Hadžihajdarević, v. r.