

32005R2074

22.12.2005.

SLUŽBENI LIST EUROPSKE UNIJE

L 338/27

**UREDBA KOMISIJE (EZ) br. 2074/2005****od 5. prosinca 2005.**

**o utvrđivanju provedbenih mjera za određene proizvode na temelju Uredbe (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća i za organizaciju službenih kontrola na temelju Uredbe (EZ) br. 854/2004 Europskog parlamenta i Vijeća i Uredbe (EZ) br. 882/2004 Europskog parlamenta i Vijeća, odstupanju od Uredbe (EZ) br. 852/2004 Europskog parlamenta i Vijeća i o izmjeni uredbi (EZ) br. 853/2004 i (EZ) br. 854/2004**

**(Tekst značajan za EGP)**

KOMISIJA EUROPSKIH ZAJEDNICA,

uzimajući u obzir Ugovor o osnivanju Europske zajednice,

uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 852/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o higijeni hrane <sup>(1)</sup>, a posebno njezin članak 13. stavak 2.,uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o utvrđivanju određenih higijenskih pravila za hranu životinjskog podrijetla <sup>(2)</sup>, a posebno njezine članke 9., 10. i 11.,uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 854/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o utvrđivanju posebnih pravila organizacije službenih kontrola proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih prehrani ljudi <sup>(3)</sup>, a posebno njezine članke 16., 17. i 18.,uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 882/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o službenim kontrolama koje se provode radi provjeravanja poštivanja propisa o hrani i hrani za životinje te propisa o zdravlju i dobrobiti životinja <sup>(4)</sup>, a posebno njezin članak 63.,

budući da:

- (1) Uredbom (EZ) br. 853/2004 utvrđuju se određeni zahtjevi o higijenskim pravilima za hranu životinjskog podrijetla. Potrebno je utvrditi određene provedbene mjere za meso, žive školjkaše, proizvode ribarstva, mlijeko, jaja, žablje krakove i puževe te njihove prerađevine.
- (2) Uredbom (EZ) br. 854/2005 utvrđuju se posebna pravila organizacije službenih kontrola proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih prehrani ljudi. Potrebno je razviti određena pravila i dodatno odrediti ostale zahtjeve.

<sup>(1)</sup> SL L 139, 30.4.2004., str. 1. Ispravljeno u SL L 226, 25.6.2004., str. 3.

<sup>(2)</sup> SL L 139, 30.4.2004., str. 55. Ispravljeno u SL L 226, 25.6.2004., str. 22.

<sup>(3)</sup> SL L 139, 30.4.2004., str. 206. Ispravljeno u SL L 226, 25.6.2004., str. 83.

<sup>(4)</sup> SL L 165, 30.4.2004., str. 1. Ispravljeno u SL L 191, 28.5.2004., str. 1.

- (3) Uredbom (EZ) br. 882/2004 uspostavlja se na razini Zajednice usklađen okvir općih pravila organizacije službenih kontrola. Potrebno je razviti određena pravila i dodatno odrediti ostale zahtjeve.

- (4) Odlukom Komisije 20XX/2005/EZ <sup>(5)</sup> stavlja se izvan snage određene odluke o provođenju mjera predviđenih direktivama stavljenim izvan snage Direktivom 2004/41/EZ Europskog parlamenta i Vijeća od 21. travnja 2004. o stavljanju izvan snage određenih direktiva o higijeni hrane i zdravstvenim uvjetima za proizvodnju i stavljanje na tržište određenih proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih prehrani ljudi i o izmjeni direktiva Vijeća 89/662/EEZ i 92/118/EEZ i Odluke Vijeća 95/408/EZ <sup>(6)</sup>. Stoga se određeni dijelovi tih odluka moraju zadržati u ovoj Uredbi.

- (5) Uredbom (EZ) br. 852/2004 zahtijeva se da subjekti u poslovanju s hranom vode i održavaju evidenciju te da na zahtjev stave relevantne informacije iz tih evidencija na raspolaganje nadležnom tijelu i subjektu u poslovanju s hranom koji od njih preuzima hranu.

- (6) Uredbom (EZ) br. 853/2004 se također zahtijeva da subjekt koji upravlja klaonicom traži, prima, kontrolira i djeluje na informacije o lancu prehrane za sve životinje, osim divljači, koje se šalju ili se namjeravaju poslati u klaonicu. Osim toga, on mora osigurati da informacije o lancu prehrane sadrže sve podatke zahtijevane Uredbom (EZ) br. 853/2004.

- (7) Informacije o prehrambenom lancu pomažu subjektu koji upravlja klaonicom da organizira postupke klanja

<sup>(5)</sup> Još nije objavljeno u Službenom listu.

<sup>(6)</sup> SL L 157, 30.4.2004., str. 33. Ispravljeno u SL L 195, 2.6.2004., str. 12.

te pomažu službenom veterinaru da odredi potrebne postupke inspekcije. Službeni veterinar mora analizirati informacije o lancu prehrane i one se moraju koristiti kao sastavni dio postupaka inspekcije.

- (8) Postojeće sustave tijekom informacija treba koristiti u što je moguće većoj mjeri i prilagoditi ih tako da se usklade sa zahtjevima za informacijama o lancu prehrane utvrđenim u Uredbi (EZ) br. 854/2004.
- (9) Kako bi se unaprijedilo upravljanje životinjama na razini gospodarstva i u skladu s Uredbom (EZ) 854/2004, službeni veterinar mora voditi evidenciju i, ako je potrebno, obavijestiti subjekt u poslovanju s hranom na gospodarstvu podrijetla, veterinara koji se brine o gospodarstvu podrijetla, kao i svako nadležno tijelo o svakoj bolesti ili stanju koje je opazio u klaonici na pojedinim životinjama ili na stadu/jatu, a koji mogu utjecati na zdravlje ljudi ili životinja ili ugroziti dobrobit životinja.
- (10) Uredbama (EZ) br. 853/2004 i 854/2004 utvrđuju se zahtjevi za upravljanje pregledima parazita tijekom rada s proizvodima ribarstva na obali i na palubama brodova. Subjekti u poslovanju s hranom provode svoje vlastite kontrole u svim fazama proizvodnje proizvoda ribarstva u skladu s pravilima u poglavlju V. točki D odjeljka VIII. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 kako se riba koja je očigledno zaražena parazitima ne bi pustila u promet za prehranu ljudi. Usvajanje detaljnih pravila koji se odnose na vizualne preglede zahtijeva definiranje pojmova vidljivih parazita i vizualne kontrole te utvrđivanje tipa i učestalosti takvih opažanja.
- (11) Kontrole navedene u Uredbi (EZ) br. 853/2004 za sprečavanje stavljanja na tržište proizvoda ribarstva koji nisu podobni za prehranu ljudi mogu sadržavati određene kemijske kontrole, uključujući kontrolu ukupno isparivog bazičnog dušika (TVB-N). Potrebno je postaviti razine za TVB-N koje se kod određenih kategorija vrsta ne smiju prijeći te specificirati metode analiza koje se za to moraju koristiti. Treba nastaviti rutinsku upotrebu znanstveno priznatih metoda analize za kontrolu TVB-N, ali se mora specificirati referentna metoda koja se koristi kada postoji sumnja u vezi s rezultatima ili u slučaju spora.
- (12) U Uredbi (EZ) br. 853/2004 navedene su granične vrijednosti za biotoksin u školjkama koji uzrokuje paralizu (PSP), za biotoksin u školjkama koji izaziva gubitak pamćenja (ASP) i za lipofilne toksine. Biotestovi su referentna metoda za otkrivanje određenih toksina i za sprečavanje izlova toksičnih školjaka. Države članice moraju usvojiti i uskladiti maksimalne razine i analitičke metode s ciljem zaštite zdravlja ljudi. Osim metoda biološkog testiranja, moraju se dopustiti i alternativne metode otkrivanja, kao što su kemijske metode i pokusi *in vitro*, ukoliko se dokaže da su takve odabrane metode barem jednako djelotvorne kao biološke metode i da njihova provedba pruža jednaku razinu zaštite javnog zdravlja.

Predložene maksimalne razine za lipofilne toksine temelje se na privremenim podacima i trebat će ih ponovno procijeniti kada se na raspolaganje stave novi znanstveni dokazi. Nedostatak referentnih materijala i isključiva upotreba nebioloških testova trenutačno znači da razina zaštite javnog zdravlja koja se pruža u odnosu na specificirane toksine nije jednaka onoj koju pružaju biološki testovi. Potrebno je omogućiti što bržu zamjenu biološkim testovima.

- (13) Mehanički iskošteno meso (MSM) proizvedeno tehnikama za proizvodnju MSM-a koje ne mijenjaju strukturu kostiju, mora se smatrati različitim od MSM-a proizvedenog tehnikama koje mijenjaju strukturu kostiju.
- (14) Mehanički iskošteno meso prvog tipa koje je proizvedeno pod određenim uvjetima i koje ima određeni sastav, dopušta se u mesnim prerađevinama koje očitito nisu namijenjene za jelo bez prethodne termičke obrade. Ti uvjeti su posebno povezani sa sadržajem kalcija u MSM-u koji mora biti specificiran u skladu s člankom 11. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 853/2004. Maksimalni sadržaj kalcija utvrđen ovom Uredbom morat će se prilagoditi jednom kada na raspolaganju budu detaljne informacije o varijacijama koje se javljaju kod upotrebe različitih tipova sirovina.
- (15) Člankom 31. stavkom 2. točkom (f) Uredbe (EZ) br. 882/2004 zahtijeva se od država članica da vode ažurne liste odobrenih objekata. Potrebno je utvrditi zajednički okvir za predstavljanje odgovarajućih informacija drugim državama članicama i javnosti.
- (16) U odjeljku XI. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 navode se zahtjevi za pripremu žabljih krakova i puževa namijenjenih prehrani ljudi. Moraju se također utvrditi specifični zahtjevi, uključujući model zdravstvenog certifikata, za uvoz iz trećih zemalja žabljih krakova i puževa namijenjenih prehrani ljudi.
- (17) U odjeljcima XIV. i XV. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 utvrđuju se pravila za proizvodnju i stavljanje na tržište želatine i kolagena namijenjenih prehrani ljudi. Moraju se također utvrditi specifični zahtjevi, uključujući model zdravstvenog certifikata, za uvoz iz trećih zemalja želatine i kolagena i sirovina za proizvodnju želatine i kolagena namijenjenih prehrani ljudi.
- (18) Potrebna je fleksibilnost kako bi se mogla nastaviti proizvodnja hrane s tradicionalnim obilježjima. Države članice su već odobrile odstupanja za široki raspon takve hrane prema zakonodavstvu koje je bilo na snazi prije 1. siječnja 2006. Subjektima u poslovanju s hranom moralo bi se omogućiti da bez prekida primjenjivati sadašnju

- praksu i nakon tog datuma. U uredbama (EZ) br. 852/2004, (EZ) br. 853/2004 i (EZ) br. 854/2004 utvrđen je postupak koji državama članicama dopušta fleksibilnost. Međutim, u većini slučajeva u kojima je odstupanje već odobreno, radi se samo o nastavku utvrđene prakse pa bi primjena postupka potpunog obavješćivanja, uključujući kompletnu analizu opasnosti, mogla predstavljati nepotrebno i nerazmjerno opterećenje za države članice. Stoga treba definirati hranu s tradicionalnim obilježjima i utvrditi opće uvjete koji se primjenjuju na takvu hranu, odstupajući od strukturalnih zahtjeva utvrđenih Uredbom (EZ) br. 852/2004, uz poštivanje ciljeva zdrave hrane.
- (19) Budući da su uredbe (EZ) br. 853/2004 i 854/2004 donesene prije pristupanja 1. svibnja 2004., one se ne odnose na nove države članice. Stoga odgovarajuće odredbe tih uredbi treba nadopuniti ISO oznakama za te države članice i kraticama za Europsku zajednicu na njihovim jezicima.
- (20) U odjeljku I. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 utvrđena su pravila za proizvodnju i stavljanje na tržište mesa domaćih kopitara. U poglavlju IV. točki 8. tog odjeljka navedene su iznimke u odnosu na potpuno skidanje kože s trupa i drugih dijelova tijela namijenjenih prehrani ljudi. Potrebno je donijeti odredbe za proširenje tih izuzetaka na donje dijelove nogu odraslih goveda, uz uvjet da ispunjavaju iste uvjete koji se primjenjuju na donje dijelove nogu teladi.
- (21) Neki postupci mogu biti zbunjujući za potrošače s obzirom na sastav određenih proizvoda. Posebno kako se ne bi iznevjerila očekivanja potrošača, treba zabraniti prodaju svježeg mesa peradi obrađenog agensima za zadržavanje vode.
- (22) U mišljenju Europske agencije za sigurnost hrane usvojenom 30. kolovoza 2004., dokazano je da proizvodi ribarstva koji pripadaju porodici *Gempylidae*, posebno *Ruvettus pretiosus* i *Lepidocybium flavobrunneum*, mogu imati štetne želučano crijevne učinke ako se konzumiraju pod određenim uvjetima. Stoga se proizvodi ribarstva koji pripadaju ovoj porodici moraju prilagoditi uvjetima tržišta.
- (23) U odjeljku IX. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 utvrđena su specifična higijenska pravila za sirovo mlijeko i mliječne proizvode. Sukladno dijelu II.B točki 1.(e) poglavlja I., kupelji za vime i drugi proizvodi za čišćenje vimena mogu se koristiti samo ako ih je odobrilo nadležno tijelo. Međutim, u ovom dijelu nije dana detaljna shema odobrenja. Stoga je u svrhu osiguravanja usklađenog pristupa država članica potrebno razjasniti postupke za davanje takvih odobrenja.
- (24) Uredbom (EZ) br. 853/2004 zahtijeva se od subjekata u poslovanju s hranom da osiguraju usklađenost termičkih postupaka korištenih za obradu sirovog mlijeka i mliječnih proizvoda s međunarodno priznatim standardima. Međutim, zbog specifičnosti određenih termičkih postupaka koji se koriste u ovom sektoru i njihovih učinaka na sigurnost hrane i zdravlje životinja, subjektima u poslovanju s hranom moraju se dati jasnije smjernice u tom pogledu.
- (25) Uredbom (EZ) br. 853/2004 uvodi se nova definicija za proizvode od jaja koja nakon odstranjivanja ljuske još nisu obrađena. Stoga je potrebno razjasniti pravila koja se primjenjuju na te proizvode i sukladno tome izmijeniti odjeljak X. poglavlje II. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004.
- (26) U odjeljku XIV. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 utvrđuju se specifična zdravstvena pravila za želatinu. Ova pravila uključuju zahtjeve u odnosu na tip sirovina koje se mogu upotrijebiti za proizvodnju želatine te u odnosu na transport i skladištenje takvih materijala. Njima se također utvrđuju specifikacije za proizvodnju želatine. Međutim, potrebno je utvrditi i pravila za označavanje želatine.
- (27) Znanstveni razvoj je doveo do uspostavljanja standarda ISO 16649-3 kao dogovorene referentne metode za analizu *E. coli* kod školjkaša. Ova referentna metoda je već uvedena za žive školjkaše iz područja A sukladno Uredbi Komisije (EZ) br. 2073/2005 o mikrobiološkim kriterijima za hranu<sup>(1)</sup>. Dakle, ISO 16649-3 se mora također utvrditi kao referentna metoda MPN (najvjerojatniji broj) za analizu *E. coli* kod školjkaša koji dolaze iz područja B i C. Upotreba alternativnih metoda može se dopustiti samo ako se one smatraju jednakovrijednima referentnoj metodi.
- (28) Uredbe (EZ) br. 853/2004 i 854/2004 treba stoga na odgovarajući način izmijeniti.
- (29) Mjere utvrđene u ovoj Uredbi u skladu su s mišljenjem Stalnog odbora za prehrambeni lanac i zdravlje životinja,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

#### Članak 1.

#### Zahtjevi koji se odnose na informacije o prehrambenom lancu u smislu uredbi (EZ) br. 853/2004 i 854/2004

U Prilogu I. ovoj Uredbi utvrđeni su zahtjevi koji se odnose na informacije o prehrambenom lancu kako je navedeno u odjeljku III. Priloga II. Uredbi (EZ) br. 853/2004 i poglavlju II. točki A odjeljka I. Priloga I. Uredbi (EZ) br. 854/2004.

<sup>(1)</sup> SL L 338, 22.12.2005., str. 1.

### Članak 2.

#### Zahtjevi koji se odnose na proizvode ribarstva u smislu uredbi (EZ) br. 853/2004 i 854/2004

U Prilogu II. ovoj Uredbi utvrđeni su zahtjevi koji se odnose na proizvode ribarstva, kako je navedeno u članku 11. stavku 9. Uredbe (EZ) br. 853/2004 i članku 18. stavcima 14. i 15. Uredbe (EZ) br. 854/2004.

### Članak 3.

#### Priznate metode testiranja za morske biotoksine u smislu uredbi (EZ) br. 853/2004 i 854/2004

U Prilogu III. ovoj Uredbi utvrđene su priznate metode testiranja za otkrivanje morskih biotoksina, kako je navedeno u članku 11. stavku 4. Uredbe (EZ) br. 853/2004 i članku 18. stavku 13. točki (a) Uredbe (EZ) br. 854/2004.

### Članak 4.

#### Sadržaj kalcija u mehanički iskoštenom mesu u smislu Uredbe (EZ) br. 853/2004

U Prilogu IV. ovoj Uredbi utvrđen je sadržaj kalcija u mehanički iskoštenom mesu kako je navedeno u članku 11. stavku 2. Uredbe (EZ) br. 853/2004.

### Članak 5.

#### Popis objekata u smislu Uredbe (EZ) br. 882/2004

U Prilogu V. ovoj Uredbi utvrđeni su zahtjevi koji se odnose na popis objekata kako je navedeno u članku 31. stavku 2. točki (f) Uredbe (EZ) br. 882/2004.

### Članak 6.

#### Uzorci zdravstvenih certifikata za žablje krakove, puževe, želatinu i kolagen u smislu Uredbe (EZ) br. 853/2004

U Prilogu VI. ovoj Uredbi utvrđeni su uzorci zdravstvenih certifikata za uvoz žabljih krakova, puževa, želatine i kolagena, kako je navedeno u članku 6. stavku 1. točki (d) Uredbe (EZ) br. 853/2004, kao i za uvoz sirovina za proizvodnju želatine i kolagena.

### Članak 7.

#### Odstupanja od Uredbe (EZ) br. 852/2004 za hranu s tradicionalnim obilježjima

1. Za potrebe ove Uredbe, „hrana s tradicionalnim obilježjima” je hrana koja se u državama članicama u kojima se tradicionalno proizvodi:

(a) povijesno prepoznaje kao tradicionalni proizvod, ili

(b) se proizvodi u skladu s kodificiranim ili registriranim tehničkim referencama na tradicionalne postupke ili u skladu s tradicionalnim metodama proizvodnje, ili

(c) je zaštićena kao tradicionalni prehrambeni proizvod zakonom Zajednice, nacionalnim, regionalnim ili lokalnim zakonom.

2. Države članice mogu dopustiti proizvođačima hrane s tradicionalnim obilježjima individualno ili općenito odstupanje od zahtjeva navedenih u:

(a) poglavlju II. točki 1. Priloga II. Uredbi (EZ) br. 852/2004 s obzirom na prostorije u kojima su takvi proizvodi izloženi okolišu, što je nužno za djelomičan razvoj njihovih obilježja. Takve prostorije mogu posebno imati zidove, stropove i vrata koji nisu glatki, nepropusni, neupijajući ili izrađeni od nehrđajućeg materijala te prirodne geološke zidove, stropove i podove;

(b) poglavlju II. točki 1.(f) i poglavlju V. točki 1. Priloga II. Uredbi (EZ) br. 852/2004 s obzirom na tip materijala od kojeg su izrađeni instrumenti i oprema koji se koriste posebno za pripremu, pakiranje i omatanje ovih proizvoda.

Mjere čišćenja i dezinfekcije prostorija navedenih u točki (a) te učestalost njihovog izvođenja prilagođavaju se aktivnostima, kako bi se uzela u obzir njihova specifična ambijentalna flora.

Instrumenti i oprema navedeni u točki (b) održavaju se neprestano na zadovoljavajućem stupnju higijene i moraju se redovito čistiti i dezinficirati.

3. Države članice koje odobravaju odstupanja predviđena stavkom 2. obavještavaju o tome Komisiju i ostale države članice u roku od 12 mjeseci nakon odobrenja individualnih ili općenitih odstupanja. Svaka takva obavijest:

(a) sadrži kratak opis zahtjeva koji su prilagođeni;

(b) opisuje hranu i predmetne objekte; i

(c) daje sve ostale odgovarajuće informacije.

## Članak 8.

**Izmjene Uredbe (EZ) br. 853/2004**

Prilozi II. i III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 izmjenjuju se u skladu s Prilogom VII. ovoj Uredbi.

## Članak 9.

**Izmjene Uredbe (EZ) br. 854/2004**

Prilozi I., II. i III. Uredbi (EZ) br. 854/2004 izmjenjuju se u skladu s Prilogom VIII. ovoj Uredbi.

## Članak 10.

**Stupanje na snagu i primjenjivost**

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Primjenjuje se od 1. siječnja 2006., osim poglavlja II. i III. Priloga V. koji se primjenjuju od 1. siječnja 2007.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 5. prosinca 2005.

Za Komisiju  
Markos KYPRIANOU  
Član Komisije

---

## PRILOG I.

**INFORMACIJE O PREHRAMBENOM LANCU**

## DIO I.

**OBVEZE SUBJEKATA U POSLOVANJU S HRANOM**

Subjekti u poslovanju s hranom koji se bave uzgojem životinja koje se šalju na klanje osiguravaju da se informacije o prehrambenom lancu iz Uredbe (EZ) br. 853/2004 na odgovarajući način upišu u dokumentaciju o poslanim životinjama, na način da budu na raspolaganju subjektu koji upravlja klaonicom.

## DIO II.

**OBVEZE NADLEŽNIH TIJELA**

## POGLAVLJE I.

**PRIBAVLJANJE INFORMACIJA O PREHRAMBENOM LANCU**

1. Nadležno tijelo na mjestu slanja obavještava subjekt u poslovanju s hranom koji otprema o najmanjim elementima informacija o prehrambenom lancu koje se moraju dostaviti klaonici sukladno odjeljku III. Priloga II. Uredbi (EZ) br. 853/2004.
2. Nadležno tijelo na mjestu klanja provjerava:
  - (a) prenose li se informacije o prehrambenom lancu dosljedno i djelotvorno između subjekta u poslovanju s hranom koji uzgaja i drži životinje prije slanja i subjekta koji upravlja klaonicom;
  - (b) jesu li informacije o prehrambenom lancu valjane i pouzdane;
  - (c) šalju li se relevantne povratne informacije gospodarstvu, kada je to primjenjivo.
3. Kada se životinje šalju na klanje u drugu državu članicu, nadležna tijela na mjestu slanja i na mjestu klanja surađuju kako bi se osiguralo da informacije koje daje subjekt u poslovanju s hranom koji šalje životinje budu lako dostupne subjektu koji upravlja klaonicom, koji te informacije prima.

## POGLAVLJE II.

**POVRATNE INFORMACIJE GOSPODARSTVU PODRIJETLA**

1. Službeni veterinar može koristiti uzorak dokumenta iz Dodatka I. za relevantne rezultate inspekcije koji se moraju priopćiti gospodarstvu na kojem su životinje uzgajane prije klanja u istoj državi članici, sukladno poglavlju I. odjeljka II. Priloga I. Uredbi (EZ) br. 854/2004.
  2. Nadležno tijelo je odgovorno za priopćavanje relevantnih rezultata inspekcije u slučajevima kada su životinje uzgajane na gospodarstvu u drugoj državi članici, pri čemu mora koristiti verziju uzorka dokumenta iz dodatka i na jeziku države otpreme i na jeziku države primitka.
-



*Dodatak Prilogu I.***UZORAK DOKUMENTA**

---

**1. Identifikacijski podaci**

---

- 1.1. gospodarstvo podrijetla (npr. vlasnik ili rukovoditelj)

ime/broj

puna adresa

broj telefona

- 1.2. identifikacijski brojevi (dodajte posebni list)

ukupan broj životinja (po vrstama)

problemi identifikacije (ako postoje)

- 1.3. identifikacija stada/jata/kaveza (ako je primjenjivo)

- 1.4. životinjske vrste

- 1.5. referentni broj zdravstvenog certifikata
- 

**2. Rezultati ante mortem pregleda**

---

- 2.1. dobro stanje

broj zaraženih životinja

vrsta/razred/starost

opažanja (npr. grizenje repa)

- 2.2. životinje su isporučene prljave

- 2.3. klinički nalazi (bolesti)

broj zaraženih životinja

vrsta/razred/starost

opažanja

datum pregleda

- 2.4. laboratorijski nalazi <sup>(1)</sup>
- 

<sup>(1)</sup> Mikrobiološki, kemijski, serološki itd. (uključiti rezultate kao što je priloženo)

---

**3. Rezultati post-mortem pregleda**


---

- 3.1. (makroskopski) nalazi broj zaraženih životinja  
     vrsta/razred/starost  
     organ ili mjesto zaražene (zaraženih) životinja  
     datum klanja
- 3.2. bolest (može se upotrijebiti šifra <sup>(1)</sup>)  
     broj zaraženih životinja  
     vrsta/razred/starost  
     organ ili mjesto zaražene (zaraženih) životinja  
     djelomično ili u potpunosti neodobren trup (navesti razlog)  
     datum klanja
- 3.3. laboratorijski rezultati <sup>(2)</sup>
- 3.4. drugi rezultati (npr. paraziti, strana tijela itd.)
- 3.5. nalazi glede dobrog stanja (npr. slomljene noge)

---

**4. Dodatne informacije**


---

**5. Kontakt podaci**


---

- 5.1. klaonica (broj odobrenja)  
     ime  
     potpuna adresa  
     broj telefona
- 5.2. elektronička adresa, ako postoji

---

**6. Službeni veterinar (ime tiskanim slovima)**


---

potpis i pečat

---

**7. Datum**


---

**8. Broj strana priloženih ovom obrascu:**


---

<sup>(1)</sup> Nadležna tijela mogu uvesti sljedeće šifre: Šifra A za bolesti na listi OIE; šifre B100 i B200 za aspekte dobrostanja (poglavlje II. točka Č odjeljka I. Priloga I. Uredbi (EZ) br. 854/2004) i šifre C100 do C290 za odluke koje se odnose na meso (poglavlje V. točka 1.(a) do odjeljka II. Priloga I. Uredbi (EZ) br. 854/2004). Ovaj sustav šifriranja može po potrebi uključivati daljnju podjelu (npr. C141 za blagu opću bolest, C142 za težu bolest itd.). Ukoliko se koriste šifre, one se moraju dati na raspolaganje subjektu u poslovanju s hranom, s prikladnim objašnjenjem njihovih značenja.

<sup>(2)</sup> Mikrobiološki, kemijski, serološki itd. (uključiti rezultate kao što je priloženo)



*PRILOG II.***PROIZVODI RIBARSTVA**

## ODJELJAK I.

**OBVEZE SUBJEKATA U POSLOVANJU S HRANOM**

U ovom se odjeljku utvrđuju detaljna pravila vizualnog pregleda za otkrivanje parazita u proizvodima ribarstva.

*POGLAVLJE I.***DEFINICIJE**

1. „Vidljivi parazit” znači parazit ili grupa parazita koji se po svojim dimenzijama, boji ili strukturi jasno razlikuju od tkiva ribe.
2. „Vizualni pregled” znači ne-destruktivni pregled riba ili proizvoda ribarstva sa ili bez optičkih pomagala za povećavanje te pod dobrim uvjetima osvjetljenja za ljudski vid, uključujući, ako je potrebno, osvjetljavanje.
3. „Osvjetljavanje” znači kod plosnatih riba i ribljih filea podizanje ribe prema svjetlu u tamnoj prostoriji da bi se otkrili paraziti.

*POGLAVLJE II.***VIZUALNI PREGLED**

1. Vizualni pregled se izvodi na reprezentativnom broju uzoraka. Odgovorne osobe u kopnenim pogonima i kvalificirane osobe na brodovima-tvornicama određuju raspon i učestalost pregleda ovisno o tipu proizvoda ribarstva, njihovom zemljopisnom podrijetlu i njihovoj upotrebi. Tijekom proizvodnje, kvalificirana osoba mora izvoditi vizualni pregled trbušne šupljine ribe kojoj su izvađeni unutrašnji organi te jetre i ikre namijenjenih prehrani ljudi. Vizualni pregled se izvodi ovisno o načinu odstranjivanja unutrašnjih organa:
  - (a) kod ručnog vađenja unutrašnjih organa na kontinuirani način za vrijeme vađenja unutrašnjih organa i pranja;
  - (b) kod mehaničkog vađenja unutrašnjih organa na reprezentativnom broju uzoraka uzetih nasumce koji ne smije biti manji od 10 riba po seriji.
2. Vizualni pregled ribljih filea ili odrezaka izvode kvalificirane osobe tijekom njihove pripreme i nakon filetiranja ili rezanja. Kada pojedinačni pregled nije moguć zbog veličine filea ili zbog postupaka filetiranja, mora se utvrditi plan uzimanja uzoraka koji se stavlja na raspolaganje nadležnom tijelu sukladno poglavlju II. točki 4. odjeljka VIII. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004. Kada je s tehničkog stajališta potrebno osvjetljavanje filea, ono mora biti uključeno u plan uzimanja uzoraka.

## ODJELJAK II.

## OBVEZE NADLEŽNIH TIJELA

## POGLAVLJE I.

**GRANIČNE VRIJEDNOSTI UKUPNOG ISPARIVOG BAZNOG DUŠIKA (TVB-N) ZA ODREĐENE KATEGORIJE RIBLIJH PROIZVODA I ANALITIČKE METODE KOJE SE MORAJU UPOTRIJEBITI**

1. Neobrađeni proizvodi ribarstva koji pripadaju kategorijama vrsta navedenih u poglavlju II. smatraju se neodgovarajućim za prehranu ljudi kad organoleptička procjena izazove sumnju u vezi s njihovom svježinom i kada kemijske kontrole pokažu da su premašene sljedeće granične vrijednosti u odnosu na TVB-N:

(a) 25 mg dušika/100 g mesa za vrste navedene u točki 1. poglavlja II.;

(b) 30 mg dušika/100 g mesa za vrste navedene u točki 2. poglavlja II.;

(c) 35 mg dušika/100 g mesa za vrste navedene u točki 3. poglavlja II.

Referentna metoda koja se koristi za kontrolu granične vrijednosti TVB-N-a uključuje destiliranje ekstrakta deproteiniziranog preklornom kiselinom, kako je to navedeno u poglavlju III.

2. Destiliranje iz točke 1. mora se obavljati upotrebom aparata koji je sukladan dijagramu u poglavlju IV.

3. Rutinske metode koje se mogu koristiti za kontrolu graničnih vrijednosti TVB-N-a su sljedeće:

— mikrodifuzijska metoda po Conwayu i Byrneu (1933.),

— metoda direktne destilacije po Antonacopoulosu (1968.),

— destilacija ekstrakta deproteiniziranog trikloracetatnom kiselinom (Odbor Codexa Alimentarius za ribu i riblje proizvode (1968.).

4. Uzorak se mora sastojati od oko 100 g mesa uzetog s najmanje tri različita mjesta, koje se pomiješa zajedno mljevenjem.

Države članice preporučuju da službeni laboratoriji rutinski upotrebljavaju prethodno navedenu referentnu metodu. Kada su podatci nesigurni ili u slučaju spora glede rezultata analize izvedene pomoću jedne od rutinskih metoda, za provjeru rezultata može se upotrijebiti samo referentna metoda.

## POGLAVLJE II.

**KATEGORIJE VRSTA ZA KOJE SU ODREĐENE GRANIČNE VRIJEDNOSTI TVB-N-a**

1. *Sebastes* spp., *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*.

2. Vrste koje pripadaju porodici *Pleuronectidae* (osim velike ploče: *Hyppoglossus* spp.).

3. *Salmo salar*, vrste koje pripadaju porodici *Merlucciidae*, vrste koje pripadaju porodici *Gadidae*.

## POGLAVLJE III.

## UTVRĐIVANJE KONCENTRACIJE TVB-N-a U RIBAMA I RIBLJIM PROIZVODIMA

**Referentni postupak**1. *Svrha i područje primjene*

Ova metoda opisuje referentni postupak za identificiranje koncentracije dušika TVB-N-a u ribama i proizvodima ribarstva. Ovaj se postupak primjenjuje na koncentracije TVB-N-a od 5 mg/100 g do najmanje 100 mg/100 g.

2. *Definicija*

„Koncentracija TVB-N-a” znači sadržaj dušika u isparivim dušičnim bazama, kako je to utvrđeno u opisanom postupku.

Koncentracija se izražava u mg/100 g.

3. *Kratak opis*

Isparive dušične baze se ekstrahiraju iz uzorka upotrebom otopine 0,6 mol perklorne kiseline. Nakon alkalizacije ekstrakt se destilira vodenom parom, a komponente isparive baze se apsorbiraju u kiselinskom recipijentu. Koncentracija TVB-N-a se utvrđuje titracijom apsorbiranih baza.

4. *Kemikalije*

Ukoliko nije drugačije određeno, moraju se koristiti kemikalije razreda reagensa. Voda koja se koristi mora biti ili destilirana ili demineralizirana ili najmanje iste takve čistoće. Ukoliko nije drugačije naznačeno, „otopina” je vodena otopina kako slijedi:

- (a) otopina perklorne kiseline = 6 g/100 ml;
- (b) otopina natrijevog hidroksida = 20 g/100 ml;
- (c) standardna otopina klorovodične kiseline 0,05 mol/l (0,05 N);

*Napomena:* Kada se koristi automatski destilacijski aparat, titracija se izvodi sa standardnom otopinom klorovodične kiseline od 0,01 mol/l (0,01 N).

- (d) otopina borne kiseline = 3 g/100 ml;
- (e) silikonski anti-pjeneći agens;
- (f) otopina fenolftaleina = 1 g/100 ml 95-postotnog etanola;
- (g) indikatorska otopina (Tashiro miješani indikator) 2 g metil-crvenog i 1 g metilen-plavog se otopi u 1 000 ml 95-postotnog etanola.

5. *Instrumenti i pribor*

- (a) Stroj za mljevenje mesa za izradu dovoljno homogene riblje mase.
- (b) Brza miješalica s brzinom između 8 000 i 45 000 okretaja/min.
- (c) Valoviti filter, promjera 150 mm, za brzo filtriranje.
- (d) Bireta, 5 ml, graduirana na 0,01 ml.

- (e) Aparat za destilaciju vodenom parom. Ovaj aparat mora omogućavati reguliranje različitih količina pare i proizvodnju konstantne količine pare kroz određeno vremensko razdoblje. Mora osiguravati da se tijekom dodavanja alkalizirajuće supstance ne oslobode rezultirajuće slobodne baze.

#### 6. Izvedba

Upozorenje: kada se radi s perklornom kiselinom koja ima snažno nagrizajuće djelovanje, potrebne su mjere opreza i prevencije. Uzorci se, ako je to uopće moguće, pripremaju što je prije moguće nakon njihovog prispjeca, u skladu sa sljedećim uputama:

##### (a) Priprema uzorka

Uzorak za analizu se pažljivo melje u stroju za mljevenje mesa, kao što je to navedeno u točki 5.(a). Izvaže se točno  $10 \text{ g} \pm 0,1 \text{ g}$  mljevenog uzorka u prikladnu posudu. To se pomiješa s 90,0 ml otopine perklorne kiseline kao što je navedeno u točki 4.(a), dvije minute homogenizira u miješalici, kao što je opisano u točki 5.(b) i zatim filtrira.

Ovako dobiveni ekstrakt može se čuvati najmanje sedam dana na temperaturi između  $2 \text{ }^\circ\text{C}$  i  $6 \text{ }^\circ\text{C}$ .

##### (b) Destilacija vodenom parom

U aparat za destilaciju vodenom parom, koji je opisan u točki 5.(e), stavlja se 50,0 ml ekstrakta dobivenog na način opisan u točki (a). Za kasniju kontrolu alkalizacije ekstrakta dodaje se nekoliko kapi fenolftaleina, kako je specificirano u točki 4.(f). Nakon dodavanja nekoliko kapi silikonskog anti-pjenećeg agensa, ekstraktu se dodaje 6,5 ml otopine natrijevog hidroksida, kako je specificirano u točki 4.(b) i odmah započinje destilacija vodenom parom.

Destilacija vodenom parom se regulira tako da se u 10 minuta proizvede oko 100 ml destilata. Odvodna destilacijska cijev se uroni u prihvatnu posudu sa 100 ml otopine borne kiseline, kako je specificirano u točki 4.(d), u koju je dodano tri do pet kapi indikatorske otopine, kako je to opisano u točki 4.(g). Nakon točno 10 minuta, destilacija je gotova. Odvodna destilacijska cijev se izvadi iz prihvatne posude i ispere vodom. Iparive baze sadržane u otopini u prihvatnoj posudi utvrđuju se titracijom sa standardnom otopinom klorovodične kiseline, kao što je specificirano u točki 4.(c).

PH vrijednost na krajnjoj točki mora biti  $5,0 \pm 0,1$ .

##### (c) Titracija

Potrebne su dvostruke analize. Primijenjena metoda je ispravna ako razlika između dviju analiza nije veća od  $2 \text{ mg}/100 \text{ g}$ .

##### (d) Slijepi pokus

Slijepi se pokus izvodi kao što je opisano u točki (b). Umjesto ekstrakta, upotrebljava se 50,0 ml otopine perklorne kiseline, kako je specificirano u točki 4(a).

#### 7. Izračunavanje TVB-N

Titracijom otopine iz prihvatne posude s klorovodičnom kiselinom, kao u točki 4.(c), izračunava se koncentracija TVB-N-a upotrebom sljedeće jednadžbe:

$$\text{TVB} - \text{N (expressed in mg/100 g sample)} = \frac{(V_1 - V_0) \times 0,14 \times 2 \times 100}{M}$$

$V_1$  = Volumen 0,01 mola otopine klorovodične kiseline u ml za uzorak

$V_0$  = Volumen 0,01 mola otopine klorovodične kiseline u ml za slijepi pokus

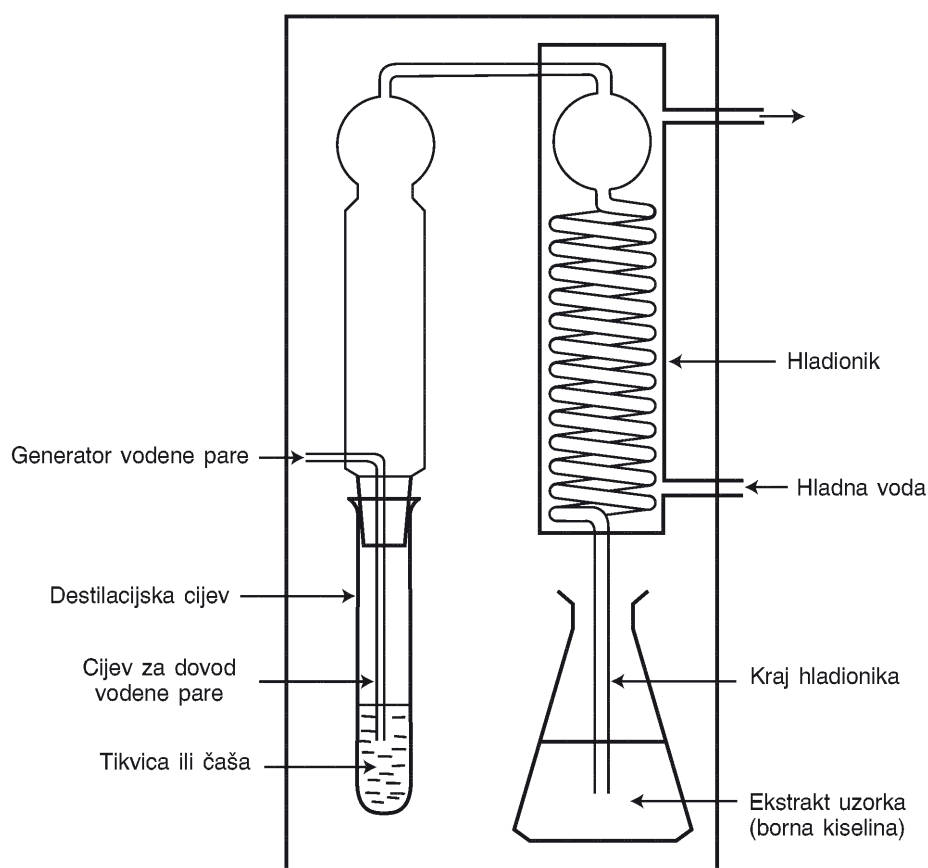
$M$  = Težina uzorka u g.

**Napomena**

1. Potrebna je dvostruka analiza. Primijenjena metoda je ispravna ako razlika između dva pokusa nije veća od 2 mg/100 g.
2. Provjerite jednadžbu destiliranjem otopine  $\text{NH}_4\text{Cl}$  ekvivalentne 50 mg TVB-N/100 g.
3. Standardna devijacija ponovljivosti  $S_r = 1,20$  mg/100 g. Standardna devijacija usporedivosti  $S_R = 2,50$  mg/100 g.

## POGLAVLJE IV.

## APARAT ZA DESTILACIJU TVB-N VODENOM PAROM



## PRILOG III.

**PRIZNATE METODE TESTIRANJA ZA OTKRIVANJE MORSKIH BIOTOKSINA**

Nadležna tijela, a kada je to prikladno i subjekti u poslovanju s hranom, upotrebljavaju sljedeće analitičke metode za kontrolu sukladnosti s граниčnim vrijednostima navedenim u poglavlju V. točki 2. odjeljka VII. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004.

Sukladno članku 7. stavcima 2. i 3. Direktive Vijeća 86/609/EEZ <sup>(1)</sup>, kada se upotrebljavaju biološke metode moraju se uzeti u obzir elementi zamjene, poboljšanja i smanjenja.

## POGLAVLJE I.

**METODA ZA OTKRIVANJE BIOTOKSINA U ŠKOLJKAMA KOJI UZROKUJU PARALIZU (PSP)**

1. Sadržina biotoksina koji izaziva paralizu (PSP) u jestivim dijelovima školjki (cijelo tijelo ili bilo koji jestivi dio posebno) utvrđuje se u skladu s metodom biološkog testiranja ili bilo kojom drugom međunarodno priznatom metodom. Metoda biološkog testiranja može se, ako je potrebno, izvoditi zajedno s nekom drugom metodom za otkrivanje saksitoksina i njegovih analoga, za koju su na raspolaganju standardi.
2. Ukoliko su rezultati sporni, referentna metoda je biološka metoda.

## POGLAVLJE II.

**METODA ZA OTKRIVANJE BIOTOKSINA U ŠKOLJKAMA KOJI IZAZIVAJU GUBITAK PAMĆENJA (ASP)**

Ukupna sadržina biotoksina koji izazivaju gubitak pamćenja (ASP) u jestivim dijelovima školjki (cijelo tijelo ili bilo koji jestivi dio posebno) otkriva se upotrebom metode visoko-djelotvorne tekućinske kromatografije (HPLC) ili bilo kojom drugom priznatom metodom.

Ukoliko su rezultati sporni, referentna metoda je HPLC metoda.

## POGLAVLJE III.

**METODE ZA OTKRIVANJE LIPOFILNOG TOKSINA****A. Biološke metode**

1. Za otkrivanje morskih toksina navedenih u poglavlju V. točkama 2. (c), (d), i (e), odjeljka VII. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 može se upotrijebiti niz postupaka biopokusa na miševima koji se razlikuju po dijelu tijela na kojem se obavlja pokus (hepatopankreas ili cijelo tijelo) te po otopinama koje se koriste za ekstrakciju i pročišćavanje. Osjetljivost i selektivnost ovise o izboru otopina koje se koriste za ekstrakciju i pročišćavanje i to se mora uzeti u obzir kod donošenja odluke o metodi koja će se upotrijebiti da bi se pokrio cijeli raspon toksina.
2. Za otkrivanje okadaične kiseline, dinofizistoksina, pektenotoksina i jesotoksina može se upotrijebiti samo jedan biopokus na miševima s acetonском ekstrakcijom. Ovaj se pokus, ako je potrebno, može nadopuniti koracima tekućinskog/tekućinskog razdvajanja pomoću etil acetata/vode za uklanjanje možebitnih interferencija. Za otkrivanje azaspiracida na regulatornim nivoima pomoću ovog postupka kao dio tijela za pokus upotrebljava se cijelo tijelo.

<sup>(1)</sup> SL L 358, 18.12.1986., str. 1.

3. Za svaki se test koriste tri miša. Kada od tri miša dva uginu unutar 24 sata od ubrizgavanja ekstrakta koji odgovara težini od 5 g hepatopankreasa ili 25 g cijelog tijela, to se smatra pozitivnim rezultatom u odnosu na prisutnost jednog ili više toksina navedenih u poglavlju V. točkama 2. (c), (d) i (e) odjeljka VII. Priloga III. Uredbi (EZ) 853/2004 na razinama iznad navedenih.
4. Biopokus na miševima s acetatnom ekstrakcijom nakon koje slijedi tekućinsko/tekućinsko razdvajanje s dietileterom, može se upotrijebiti za otkrivanje okadaične kiseline, dinofizistoksina, pektenotoksina i azaspiracida, ali se ne može upotrijebiti za otkrivanje jesotoksina jer tijekom faze razdvajanja može doći do gubitaka ovih toksina. Za svaki se test koriste tri miša. Kada od tri miša dva uginu unutar 24 sata od ubrizgavanja ekstrakta koji odgovara težini od 5 g hepatopankreasa ili 25 g cijelog tijela, to se smatra pozitivnim rezultatom u odnosu na prisutnost okadaične kiseline, dinofizistoksina, pektenotoksina i azaspiracida na razinama iznad onih koji su navedeni u poglavlju V. točkama 2. (c) i (e), odjeljka VII. Priloga III. Uredbi (EZ) 853/2004.
5. Za otkrivanje okadaične kiseline, dinofizistoksina i azaspiracida može se koristiti pokus na štakorima. Za svaki se pokus koriste tri štakora. Dijaretička reakcija kod bilo kojeg od tri štakora smatra se pozitivnim rezultatom za prisutnost okadaične kiseline, dinofizistoksina, pektenotoksina i azaspiracida na razinama iznad onih koji su navedeni u poglavlju V. točkama 2.(c) i (e), odjeljka VII. Priloga III. Uredbi (EZ) 853/2004.

#### B. Alternativne metode otkrivanja

1. Kao alternativne ili dopunske metode biološkim testovima upotrebljava se niz metoda kao što su visokodjelotvorna tekućinska kromatografija (HPLC) s fluorometrijskim otkrivanjem, tekućinska kromatografija (LC), masena spektrometrija (MS), imunotestovi i funkcionalni testovi kao što je test inhibicije fosfataze, uz uvjet da pojedinačno ili u kombinaciji mogu otkriti barem sljedeće analoge, da nisu manje djelotvorne od bioloških metoda i da njihova provedba pruža jednaki nivo zaštite javnog zdravlja:
  - okadaična kiselina i dinofizistoksini: može biti potreban korak hidrolize kako bi se otkrila prisutnost DTX3,
  - pektenotoksini: PTX1 i PTX2,
  - jesotoksini: YTX, 45 OH YTX, homo YTX i 45 OH homo YTX,
  - azaspiracidi: AZA1, AZA2 i AZA3.
2. Ako se otkriju novi analozi značajni za javno zdravlje, treba ih se uključiti u analizu. Prije izvođenja kemijskih analiza, moraju se na raspolaganje staviti standardi. Ukupna toksičnost se izračunava upotrebom faktora konverzije koji se temelje na raspoloživim podacima o toksičnosti za svaki toksin.
3. Karakteristike učinkovitosti ovih metoda određuju se nakon validacije prema međunarodno priznatom protokolu.
4. Biološke metode se zamjenjuju alternativnim metodama otkrivanja čim se na raspolaganje stave referentni materijali za otkrivanje toksina koji su navedeni u poglavlju V. odjeljka VI. Priloga III. Uredbi (EZ) 853/2004 te čim se te metode validiraju i ovo poglavlje sukladno tome nadopuni.



*PRILOG IV.***SADRŽINA KALCIJA U MEHANIČKI ISKOŠTENOM MESU**

Sadržina kalcija u mehanički iskoštenom mesu (MSM) kako je navedeno u Uredbi (EZ) br. 853/2004:

1. ne smije prelaziti 0.1 % (= 100 mg/100 g ili 1 000 ppm) svježeg proizvoda;
  2. utvrđuje se standardnom međunarodnom metodom.
-

## PRILOG V.

**LISTA ODOBRENIH PREHRAMBENIH OBJEKATA**

## POGLAVLJE I.

**PRISTUP LISTAMA ODOBRENIH PREHRAMBENIH OBJEKATA**

Kako bi pomogla državama članicama u izradi ažurnih lista odobrenih prehrambenih objekata koje se stavljaju na raspolaganje drugim državama članicama i javnosti, Komisija održava web lokaciju na kojoj svaka država članica daje poveznicu na svoju nacionalnu web stranicu.

## POGLAVLJE II.

**FORMAT NACIONALNIH WEB STRANICA****A. Glavna lista**

1. Svaka država članica daje Komisiji adresu jedne nacionalne web lokacije koja sadrži glavnu listu svih lista odobrenih prehrambenih objekata za proizvode životinjskog podrijetla kako je definirano u točki 8. 1. Priloga I. Uredbi (EZ) br. 853/2004.
2. Glavna lista navedena u točki 1. sastoji se od jednog lista papira i izrađena je na jednom ili više službenih jezika Zajednice.

**B. Operativna shema**

1. Web lokacija koja sadrži glavnu listu razvija nadležno tijelo, ili kada je to prikladno, jedno od nadležnih tijela navedenih u članku 4. Uredbe (EZ) br. 882/2004.
2. Glavna lista uključuje poveznice na:
  - (a) druge web stranice smještene na istoj web lokaciji;
  - (b) web lokacije koje održavaju druga nadležna tijela, ako neke liste odobrenih prehrambenih objekata ne održava nadležno tijelo navedeno u točki 1.

## POGLAVLJE III.

**IZGLED I ŠIFRE LISTA ODOBRENIH OBJEKATA**

Utvrđuje se izgled lista zajedno s relevantnim informacijama i šiframa kako bi se osigurala široka raspoloživost informacija koje se odnose na odobrene prehrambene objekte i kako bi se poboljšala razumljivost tih lista.

## POGLAVLJE IV.

**TEHNIČKE SPECIFIKACIJE**

Zadaci i aktivnosti navedeni u poglavljima II. i III. izvode se u skladu s tehničkim specifikacijama koje objavljuje Komisija.

## PRILOG VI.

**UZORCI ZDRAVSTVENIH CERTIFIKATA ZA UVOZ ŽABLJIH KRAKOVA, PUŽEVA, ŽELATINE I KOLAGENA**

## ODJELJAK I.

**ŽABLJI KRAKOVI I PUŽEVI**

Zdravstveni certifikati navedeni u članku 6. točki 1.(d) Uredbe (EZ) br. 853/2004 za uvoz žabljih krakova i puževa moraju biti u skladu s uzorcima navedenim u dijelu A i dijelu B Dodatka I. ovom Prilogu.

## ODJELJAK II.

**ŽELATINA**

Ne dovodeći u pitanje drugo specifično zakonodavstvo Zajednice, uključujući najmanje, ali ne ograničavajući se samo na zakonodavstvo o prijenosnim spongioformnim encefalitisima i hormonima, zdravstveni certifikati navedeni u članku 6. točki 1.(d) Uredbe (EZ) br. 853/2004 za uvoz želatine i sirovina za proizvodnju želatine moraju biti u skladu s uzorcima navedenim u dijelu A i dijelu B Dodatka II. ovom Prilogu.

## ODJELJAK III.

**KOLAGEN**

Ne dovodeći u pitanje drugo specifično zakonodavstvo Zajednice, uključujući najmanje, ali ne ograničavajući se samo na zakonodavstvo o prijenosnim spongioformnim encefalitisima i hormonima, zdravstveni certifikati navedeni u članku 6. točki 1.(d) Uredbe (EZ) br. 853/2004 za uvoz kolagena i sirovina za proizvodnju kolagena moraju biti u skladu s uzorcima navedenim u dijelu A i dijelu B Dodatka III. ovom Prilogu.

---

## Dodatak I. Prilogu VI.

## DIO A

## UZORAK ZDRAVSTVENOG CERTIFIKATA ZA UVOZ RASHLAĐENIH, ZAMRZNUTIH ILI PRERAĐENIH ŽABLJIH KRAKOVA NAMIJENJENI PREHRANI LJUDI

## ZEMLJA

## Veterinarski certifikat za EU

Dio I.: Podatci o otpremljenoj pošiljci	I.1. Pošiljatelj <input type="checkbox"/> Ime		I.2.		I.2.a Lokalni referentni broj			
	Adresa		I.3. Središnje nadležno tijelo					
	Poštanski broj		I.4. Lokalno nadležno tijelo					
	I.5. Primateelj Ime		I.6.					
	Adresa							
	Poštanski broj							
	I.7. Zemlja podrijetla	ISO kod	I.8. Regija podrijetla	Šifra	I.9. Zemlja odredišta	ISO kod	I.10. Regija odredišta	Šifra
	I.11. Mjesto podrijetla Objekt/brod <input type="checkbox"/>		I.12. Mjesto odredišta Objekt/brod <input type="checkbox"/>		Carinsko skladište <input type="checkbox"/>			
	Ime		Broj odobrenja		Ime			Broj odobrenja
	Adresa		Broj odobrenja		Adresa			Broj odobrenja
	Ime		Broj odobrenja		Poštanski broj			
	Adresa		Broj odobrenja					
	I.13.		I.14. Procijenjeni datum i vrijeme dolaska					
I.15. Prijevozno sredstvo <sup>(2)</sup> Zrakoplov <input type="checkbox"/> Brod <input type="checkbox"/> Željeznički vagon <input type="checkbox"/> Cestovno vozilo <input type="checkbox"/> Drugo <input type="checkbox"/>		I.16.						
Identifikacija		I.17.						
Dokumentarne reference								
I.18. Životinjska vrsta/proizvod				I.19. Šifra artikla (HS kod)				
						I.20. Količina		
I.21. Temperatura proizvoda Ambijentalna <input type="checkbox"/> Rashlađeno <input type="checkbox"/> Smrznuto <input type="checkbox"/>				I.22. Broj pakiranja				
I.23. Identifikacija kontejnera/serijski broj				I.24. Tip pakiranja				
I.25. Životinje certificirane za/proizvodi certificirani za Prehranu ljudi <input type="checkbox"/>								
I.26.				I.27. Za uvoz ili ulaz u EU		<input type="checkbox"/>		
				Definitivan uvoz		<input type="checkbox"/>		
I.28. Identifikacija životinja/proizvoda <sup>(1)</sup>								
				Broj odobrenja objekta/broda				
Vrste (Znanstveno ime)	Način rezanja/ tip obrade	Brod-tvornica	Pogon za rezanje/ proizvodni pogon	Brod-zamrzivač	Količina	Neto težina		

## ZEMLJA

## Žablji krakovi

<b>Dio II.: Certifikat</b>	II. Podaci o zdravstvenom stanju	II.a Referentni broj certifikata	II.b. Lokalni referentni broj
	<p>1. <b>Zdravstveni atest</b></p> <p>Ja, dolje potpisani, izjavljujem da su mi poznate odredbe uredbi (EZ) br. 178/2002, (EZ) br. 852/2004 i (EZ) br. 853/2004 i potvrđujem da su gore opisani žablji krakovi proizvedeni u skladu s tim zahtjevima, a posebno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— da oni dolaze iz objekta (objekata) u kojima se provodi program temeljen na načelima HACCP-a sukladno Uredbi (EZ) br. 852/2004</li> <li style="padding-left: 20px;">i</li> <li>— da oni potječu od žaba kojima je ispuštena krv, da su pripremljeni i, kada je to prikladno, rashlađeni, zamrznuti ili obrađeni, pakirani i uskladišteni na higijenski način u skladu sa zahtjevima navedenim u Prilogu III. odjeljku XI. Uredbe (EZ) br. 853/2004</li> </ul>		
<p><b>Napomene</b></p> <p>(1) Točka I.28.: Tip obrade: rashlađivanje, smrzavanje, prerada.</p> <p>(2) Točka I.15.: RegistarSKI broj (željeznički vagoni ili kontejner i kamioni), broj leta (zrakoplov) ili ime (brod). Ovaj se podatak mora ažurirati u slučaju iskrcaja i ponovnog ukrcaja.</p> <p>(3) Boja pečata i potpisa mora biti drugačija nego za druge stavke certifikata.</p>			
<p>Službeni veterinar ili službeni inspektor</p> <p>Ime (velikim slovima):</p> <p>Lokalna veterinarska jedinica:</p> <p>Datum:</p> <p>Pečat <sup>(3)</sup></p> <p style="text-align: right;">Izobrazba i titula</p> <p style="text-align: right;">Broj relevantnog LVU:</p> <p style="text-align: right;">Potpis <sup>(3)</sup>:</p>			

## DIO B

**UZORAK ZDRAVSTVENOG CERTIFIKATA ZA UVOZ PUŽEVA BEZ LJUŠTURE TE KUHANIH,  
PRERAĐENIH ILI KONZERVIRANIH PUŽEVA ZA PREHRANU LJUDI**

**ZEMLJA****Veterinarski certifikat za EU**

<b>Dio I: Podatci o otpremjenoj pošiljci</b>	I.1. Pošiljatelj <input type="checkbox"/> Ime		I.2.		I.2.a Lokalni referentni broj			
	Adresa		I.3. Središnje nadležno tijelo					
	Poštanski broj		I.4. Lokalno nadležno tijelo					
	I.5. Primatelj Ime		I.6.					
	Adresa							
	Poštanski broj							
	I.7. Zemlja podrijetla	ISO kod	I.8. Regija podrijetla	Šifra	I.9. Zemlja odredišta	ISO kod	I.10. Regija odredišta	Šifra
	I.11. Mjesto podrijetla		I.12. Mjesto odredišta					
	Objekt/brod <input type="checkbox"/>		Objekt/brod <input type="checkbox"/>		Carinsko skladište <input type="checkbox"/>			
	Ime		Broj odobrenja		Ime		Broj odobrenja	
	Adresa		Ime		Adresa		Broj odobrenja	
	Ime		Broj odobrenja		Ime		Broj odobrenja	
	Adresa		Ime		Adresa		Broj odobrenja	
Ime		Broj odobrenja		Poštanski broj				
Adresa		Broj odobrenja		Poštanski broj				
I.13.		I.14. Procijenjeni datum i vrijeme dolaska						
I.15. Prijevozno sredstvo <sup>(2)</sup>		I.16.						
Zrakoplov <input type="checkbox"/> Brod <input type="checkbox"/> Željeznički vagon <input type="checkbox"/>		I.17.						
Cestovno vozilo <input type="checkbox"/> Drugo <input type="checkbox"/>								
Identifikacija								
Dokumentarne reference								
I.18. Životinjska vrsta/proizvod		I.19. Šifra artikla (HS kod)						
				I.20. Količina				
I.21. Temperatura proizvoda		I.22. Broj pakiranja						
Ambijentalna <input type="checkbox"/> Rashlađeno <input type="checkbox"/> Smrznuto <input type="checkbox"/>								
I.23. Identifikacija kontejnera/serijski broj		I.24. Tip pakiranja						
I.25. Životinje certificirane za/proizvodi certificirani za								
Prehranu ljudi <input type="checkbox"/>								
I.26.		I.27. Za uvoz ili ulaz u EU		<input type="checkbox"/>				
		Definitivan uvoz		<input type="checkbox"/>				
I.28. Identifikacija životinja/proizvoda <sup>(1)</sup>		Broj odobrenja objekta/broda						
Vrste (Znanstveno ime)	Način rezanja/ tip obrade	Brod-tvornica	Pogon za rezanje/ proizvodni pogon	Brod-zamrzivač	Količina	Neto težina		

## ZEMLJA

## Puževi

Dio II.: Certifikat	II.	Podaci o zdravstvenom stanju	II.a Referentni broj certifikata	II.b. Lokalni referentni broj
	1.	<p><b>Zdravstveni atest</b></p> <p>Ja, dolje potpisani, izjavljujem da su mi poznate odredbe uredbi (EZ) br. 178/2002, (EZ) br. 852/2004 i (EZ) br. 853/2004 i potvrđujem da su gore opisani puževi proizvedeni u skladu s tim zahtjevima, a posebno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— da oni dolaze iz objekta (objekata) u kojima se provodi program temeljen na načelima HACCP-a sukladno Uredbi (EZ) br. 852/2004</li> <li>i</li> <li>— da se njima rukovalo i kada je to prikladno, da su izvađeni iz kućica, kuhani, pripremljeni, konzervirani, pakirani i uskladišteni na higijenski način u skladu sa zahtjevima navedenim u Prilogu III. odjeljku XI. Uredbe (EZ) br. 853/2004</li> </ul>		
	<p><b>Napomene</b></p> <p>(1) Točka I.28.: Tip obrade: rashlađivanje, smrzavanje ,vađenje iz kućica, kuhanje, prerada, konzerviranje.</p> <p>(2) Točka I.15.: RegistarSKI broj (željeznički vagoni ili kontejner i kamioni), broj leta (zrakoplov) ili ime (brod). Ovaj se podatak mora ažurirati u slučaju iskrcaja i ponovnog ukrcaja.</p> <p>(3) Boja pečata i potpisa mora biti drugačija nego za druge stavke certifikata.</p>			
	<p>Službeni veterinar ili službeni inspektor</p> <p>Ime (velikim slovima):</p> <p>Lokalna veterinarska jedinica:</p> <p>Datum:</p> <p>Pečat <sup>(3)</sup></p> <p>Izobrazba i titula</p> <p>Broj relevantnog LVU:</p> <p>Potpis <sup>(3)</sup>:</p>			



## Dodatak II. Prilogu VI.

## DIO A

## UZORAK ZDRAVSTVENOG CERTIFIKATA ZA UVOZ ŽELATINE NAMIJENJENE ZA PREHRANU LJUDI

ZEMLJA		Veterinarski certifikat za EU		
Dio I.: Podaci o otpremljenoj pošiljci	I.1. Pošiljatelj <input type="checkbox"/> Ime Adresa Poštanski broj		I.2. I.2.a Lokalni referentni broj	
			I.3. Središnje nadležno tijelo	
			I.4. Lokalno nadležno tijelo	
	I.5. Primateelj Ime Adresa Poštanski broj		I.6.	
	I.7. Zemlja podrijetla	ISO kod	I.8. Regija podrijetla	Šifra
	I.9. Zemlja odredišta	ISO kod	I.10. Regija odredišta	Šifra
	I.11. Mjesto podrijetla Objekt/brod <input type="checkbox"/> Ime Broj odobrenja Adresa Ime Broj odobrenja Adresa Ime Broj odobrenja Adresa		I.12. Mjesto odredišta Objekt/brod <input type="checkbox"/> Carinsko skladište <input type="checkbox"/> Ime Broj odobrenja Adresa Poštanski broj	
	I.13.		I.14. Procijenjeni datum i vrijeme dolaska	
	I.15. Prijevozno sredstvo (1) Zrakoplov <input type="checkbox"/> Brod <input type="checkbox"/> Željeznički vagon <input type="checkbox"/> Cestovno vozilo <input type="checkbox"/> Drugo <input type="checkbox"/> Identifikacija: Dokumentarne reference:		I.16. I.17.	
	I.18. Životinjska vrsta/proizvod		I.19. Šifra artikla (HS kod)	
			I.20. Količina	
	I.21. Temperatura proizvoda Ambijentalna <input type="checkbox"/> Rashlađeno <input type="checkbox"/> Smrznuto <input type="checkbox"/>		I.22. Broj pakiranja	
	I.23. Identifikacija kontejnera/serijski broj		I.24. Tip pakiranja	
	I.25. Životinje certificirane za/proizvodi certificirani za Prehranu ljudi <input type="checkbox"/>			
	I.26.		I.27. Za uvoz ili ulaz u EU <input type="checkbox"/> Definitivan uvoz <input type="checkbox"/>	
I.28. Identifikacija životinja/proizvoda Broj odobrenja objekta/broda Vrste Način rezanja/ Brod-tvornica Pogon za rezanje/ Brod-zamrzivač Količina Neto težina (Znanstveno ime) tip obrade proizvodni pogon				

## ZEMLJA

## Želatina namijenjena za prehranu ljudi

Dio II.: Certifikat	II.	Podaci o zdravstvenom stanju	II.a Referentni broj certifikata	II.b. Lokalni referentni broj
	1.	<p><b>Zdravstveni atest</b></p> <p>Ja, dolje potpisani, izjavljujem da su mi poznate odredbe uredbi (EZ) br. 178/2002, (EZ) br. 852/2004 i (EZ) br. 853/2004 i potvrđujem da je gore opisana želatina proizvedena u skladu s tim zahtjevima, a posebno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— da dolazi iz objekta (objekata) u kojima se provodi program temeljen na načelima HACCP-a sukladno Uredbi (EZ) br. 852/2004</li> <li>— da je proizvedena od sirovine koja zadovoljava zahtjeve iz odjeljka XIV. poglavlja I. i II. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004</li> <li>— da je proizvedena u skladu s uvjetima navedenim u odjeljku XIV. poglavlju III. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004</li> <li>— da zadovoljava kriterije navedene u odjeljku XIV. poglavlju IV. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 te u Uredbi 2073/2005 o mikrobiološkim kriterijima za hranu,</li> </ul> <p>i</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— ako je proizvedena od preživača da ne sadrži i nije proizvedena:</li> </ul> <p>niti <sup>(2)</sup></p> <p>od specificiranog rizičnog materijala definiranog u Prilogu XI. odjeljku A Uredbi (EZ) br. 999/2001 proizvedenog nakon 31. ožujka 2001. ili mehanički obnovljenog mesa dobivenog od kosti goveda, ovaca ili koza proizvedenog nakon 31. ožujka 2001. Nakon 31. ožujka 2001. goveda, ovce i koze od kojih se dobiva ovaj proizvod ne kolju se nakon omamljivanja plinom ubrizganim u kranijalnu šupljinu ili nakon ubijanja istom metodom, niti se kolju rezanjem nakon omamljivanja centralnog nervnog sustava pomoću produženog instrumenta u obliku šipke kojim se prodire u kranijalnu šupljinu,</p> <p>niti</p> <p>od govedeg, ovčjeg i kozjeg materijala koji nije dobiven od životinja okoćenih, trajno uzgajanih i zaklanih u ..... <sup>(3)</sup> <sup>(4)</sup>.</p> <p><b>Napomene</b></p> <p>(1) Točka I.15.: RegistarSKI broj (željeznički vagoni ili kontejner i kamioni), broj leta (zrakoplov) ili ime (brod). Ovaj se podatak mora ažurirati u slučaju iskrcaja i ponovnog ukrcaja.</p> <p>(2) Prekrižiti nepotrebno.</p> <p>(3) Umetnite ime države.</p> <p>(4) Prema listi iz točke 15. b Priloga XI. Uredbi (EZ) br. 999/2001 kako je izmijenjena.</p> <p>(5) Boja pečata i potpisa mora biti drugačija nego za druge stavke certifikata.</p>		
Službeni veterinar ili službeni inspektor				
Ime (velikim slovima):		Izobrazba i titula		
Lokalna veterinarska jedinica:		Broj relevantnog LVU:		
Datum:		Potpis <sup>(5)</sup> :		
Pečat <sup>(5)</sup>				

## DIO B

**UZORAK ZDRAVSTVENOG CERTIFIKATA ZA UVOZ SIROVINA ZA PROIZVODNJU ŽELATINE  
NAMIJENJENE ZA PREHRANU LJUDI**

**ZEMLJA****Veterinarski certifikat za EU**

<b>Dio I.: Podaci o otpremjenoj pošiljci</b>	I.1. Pošiljatelj <input type="checkbox"/> Ime		I.2.		I.2.a Lokalni referentni broj			
	Adresa		I.3. Središnje nadležno tijelo					
	Poštanski broj		I.4. Lokalno nadležno tijelo					
	I.5. Primateelj Ime		I.6.					
	Adresa							
	Poštanski broj							
	I.7. Zemlja podrijetla	ISO kod	I.8. Regija podrijetla	Šifra	I.9. Zemlja odredišta	ISO kod	I.10. Regija odredišta	Šifra
	I.11. Mjesto podrijetla		I.12. Mjesto odredišta					
	Objekt/brod	<input type="checkbox"/>	Objekt/brod	<input type="checkbox"/>	Carinsko skladište	<input type="checkbox"/>		
	Ime		Broj odobrenja		Ime		Broj odobrenja	
	Adresa		Broj odobrenja		Adresa		Broj odobrenja	
	Ime		Broj odobrenja		Poštanski broj			
	Adresa							
I.13.		I.14. Procijenjeni datum i vrijeme dolaska						
I.15. Prijevozno sredstvo (1)		I.16.						
Zrakoplov	<input type="checkbox"/>	Brod	<input type="checkbox"/>	Željeznički vagon	<input type="checkbox"/>			
Cestovno vozilo	<input type="checkbox"/>	Drugo	<input type="checkbox"/>					
Identifikacija:		I.17.						
Dokumentarne reference:								
I.18. Životinjska vrsta/proizvod				I.19. Šifra artikla (HS kod)				
						I.20. Količina		
I.21. Temperatura proizvoda				I.22. Broj pakiranja				
Ambijentalna	<input type="checkbox"/>	Rashlađeno	<input type="checkbox"/>	Smrzuto	<input type="checkbox"/>			
I.23. Identifikacija kontejnera/serijski broj				I.24. Tip pakiranja				
I.25. Životinje certificirane za/proizvodi certificirani za								
Prehranu ljudi <input type="checkbox"/>								
I.26.				I.27. Za uvoz ili ulaz u EU				
				Definitivan uvoz <input type="checkbox"/>				
I.28. Identifikacija životinja/proizvoda								
Broj odobrenja objekta/broda								
Vrste (Znanstveno ime)	Način rezanja/ tip obrade	Brod-tvornica	Pogon za rezanje/ proizvodni pogon	Brod-zamrzivač	Količina	Neto težina		

## ZEMLJA

## Sirovine za proizvodnju želatine namijenjene za prehranu ljudi

<b>Dio II. Certifikat</b>	II.	Podatci o zdravstvenom stanju	II.a Referentni broj certifikata	II.b Lokalni referentni broj
	1.	<p><b>Zdravstveni atest</b></p> <p>Ja, dolje potpisani, izjavljujem da su mi poznate odredbe uredbi (EZ) br. 178/2002, (EZ) br. 852/2004 i (EZ) br. 853/2004 i 854/2004 i potvrđujem da je gore opisana sirovina u skladu s tim zahtjevima, a posebno:</p> <p>— da kosti, krzno i koža preživača uzgajanih na farmi, svinjska koža, koža peradi te tetive i žile koji su gore opisani dolaze od životinja koje su zaklane u klaonicama i za čije je trupove utvrđeno da su prikladni za prehranu ljudi na temelju ante-mortem i post-mortem pregleda <sup>(2)</sup>,</p> <p>i/ili</p> <p>— da gore opisani krzno i koža divljači dolaze od zaklanih životinja za čije je trupove utvrđeno da su prikladni za prehranu ljudi na temelju post-mortem pregleda <sup>(2)</sup>,</p> <p>i/ili</p> <p>— da gore opisani koža i kosti ribe dolaze iz pogona za proizvodnju ribljih proizvoda za prehranu ljudi koji imaju ovlaštenje za izvoz <sup>(2)</sup>,</p> <p>i</p> <p>— ako dolazi od preživača, da ne sadrži i nije proizvedena:</p> <p>niti <sup>(2)</sup></p> <p>od specificiranog rizičnog materijala definiranog u Prilogu XI. odjeljku A Uredbe (EZ) br. 999/2001 proizvedenog nakon 31. ožujka 2001. ili mehanički obnovljenog mesa dobivenog od kosti goveda, ovaca ili koza proizvedenog nakon 31. ožujka 2001. Nakon 31. ožujka 2001. goveda, ovce i kože od kojih se dobiva ovaj proizvod ne kolju se nakon omamljivanja plinom ubrizganim u kranijalnu šupljinu ili nakon ubijanja istom metodom, niti se kolju rezanjem nakon omamljivanja centralnog nervnog sustava pomoću produženog instrumenta u obliku šipke kojim se prodire u kranijalnu šupljinu,</p> <p>niti</p> <p>od govedeg, ovčjeg i kozjeg materijala koji nije dobiven od životinja okoćenih, trajno uzgajanih i zaklanih u ..... <sup>(3)</sup> <sup>(4)</sup>.</p>		
<p><b>Napomene</b></p> <p>(1) Točka I.15.: Registarski broj (željeznički vagoni ili kontejner i kamioni), broj leta (zrakoplov) ili ime (brod). Ovaj se podatak mora ažurirati u slučaju iskrcaja i ponovnog ukrcaja.</p> <p>(2) Izbrišite ono što je nepotrebno.</p> <p>(3) Umetnite ime države.</p> <p>(4) Prema listi iz točke 15. b Priloga XI. Uredbi (EZ) br. 999/2001 kako je izmijenjena.</p> <p>(5) Boja pečata i potpisa mora biti drugačija nego za druge stavke certifikata.</p>				
<p>Službeni veterinar ili službeni inspektor</p> <p>Ime (velikim slovima):</p> <p>Lokalna veterinarska jedinica:</p> <p>Datum:</p> <p>Pečat <sup>(5)</sup></p> <p>Izobrazba i titula</p> <p>Broj relevantnog LVU:</p> <p>Potpis <sup>(5)</sup>:</p>				

## Dodatak III. Prilogu VI.

## DIO A

UZORAK ZDRAVSTVENOG CERTIFIKATA ZA UVOZ KOLAGENA NAMIJENJENOG ZA  
PREHRANU LJUDI

## ZEMLJA

## Veterinarski certifikat za EU

Dio I.: Podaci o otpremjenoj pošiljci	I.1. Pošiljatelj <input type="checkbox"/> Ime		I.2.		I.2.a Lokalni referentni broj			
	Adresa		I.3. Središnje nadležno tijelo					
	Poštanski broj		I.4. Lokalno nadležno tijelo					
	I.5. Primateelj Ime		I.6.					
	Adresa							
	Poštanski broj							
	I.7. Zemlja podrijetla	ISO kod	I.8. Regija podrijetla	Šifra	I.9. Zemlja odredišta	ISO kod	I.10. Regija odredišta	Šifra
	I.11. Mjesto podrijetla Objekt/brod <input type="checkbox"/>		I.12. Mjesto odredišta Objekt/brod <input type="checkbox"/>		Carinsko skladište <input type="checkbox"/>			
	Ime	Broj odobrenja	Ime	Broj odobrenja				
	Adresa		Adresa	Broj odobrenja				
	Ime	Broj odobrenja	Ime	Broj odobrenja				
	Adresa		Adresa	Broj odobrenja				
	Ime	Broj odobrenja	Adresa	Broj odobrenja	Poštanski broj			
Adresa		I.14. Procijenjeni datum i vrijeme dolaska						
I.13.								
I.15. Prijevozno sredstvo <sup>(1)</sup> Zrakoplov <input type="checkbox"/> Brod <input type="checkbox"/> Željeznički vagon <input type="checkbox"/> Cestovno vozilo <input type="checkbox"/> Drugo <input type="checkbox"/>		I.16.						
Identifikacija: Dokumentarne reference:		I.17.						
I.18. Životinjska vrsta/proizvod				I.19. Šifra artikla (HS kod)				
						I.20. Količina		
I.21. Temperatura proizvoda Ambijentalna <input type="checkbox"/> Rashlađeno <input type="checkbox"/> Smrzuto <input type="checkbox"/>		I.22. Broj pakiranja						
I.23. Identifikacija kontejnera/serijski broj		I.24. Tip pakiranja						
I.25. Životinje certificirane za/proizvodi certificirani za Prehranu ljudi <input type="checkbox"/>								
I.26.		I.27. Za uvoz ili ulaz u EU		<input type="checkbox"/>				
		Definitivan uvoz		<input type="checkbox"/>				
I.28. Identifikacija životinja/proizvoda								
Broj odobrenja objekta/broda								
Vrste (Znanstveno ime)	Način rezanja/ tip obrade	Brod-tvornica	Pogon za rezanje/ proizvodni pogon	Brod-zamrzivač	Količina	Neto težina		

## ZEMLJA

## Kolagen namijenjen prehrani ljudi

<b>Dio II.: Certifikat</b>	II.	Podaci o zdravstvenom stanju	II.a Referentni broj certifikata	II.b. Lokalni referentni broj
	1.	<p><b>Zdravstveni atest</b></p> <p>Ja, dolje potpisani, izjavljujem da su mi poznate odredbe uredbi (EZ) br. 178/2002, (EZ) br. 852/2004 i (EZ) br. 853/2004 i potvrđujem da je gore opisani kolagen proizveden u skladu s tim zahtjevima, a posebno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— da dolazi iz objekta (objekata) u kojima se provodi program temeljen na načelima HACCP-a sukladno Uredbi (EZ) br. 852/2004</li> <li>— da je proizveden od sirovine koja zadovoljava zahtjeve iz odjeljka XV. poglavlja I. i II. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004</li> <li>— da je proizveden u skladu s uvjetima navedenim u odjeljku XV. poglavlju III. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004</li> <li>— da zadovoljava kriterije navedene u odjeljku XV. poglavlju IV. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 te u Uredbi 2073/2005 o mikrobiološkim kriterijima za hranu</li> </ul>		
		<p><b>Napomene</b></p> <p>(1) Točka I.15.: Registarski broj (željeznički vagoni ili kontejner i kamioni), broj leta (zrakoplov) ili ime (brod). Ovaj se podatak mora ažurirati u slučaju iskrcaja i ponovnog ukrcaja.</p> <p>(2) Boja pečata i potpisa mora biti drugačija nego za druge stavke certifikata.</p>		
		Službeni veterinar ili službeni inspektor		
		<p>Ime (velikim slovima):</p> <p>Lokalna veterinarska jedinica:</p> <p>Datum:</p> <p>Pečat (²)</p>	<p>Izobrazba i titula</p> <p>Broj relevantnog LVU:</p> <p>Potpis (²):</p>	

## DIO B

**UZORAK ZDRAVSTVENOG CERTIFIKATA ZA UVOZ SIROVINA ZA PROIZVODNJU  
KOLAGENA NAMIJENJENOG ZA PREHRANU LJUDI**

**ZEMLJA****Veterinarski certifikat za EU**

<b>Dio I.: Podaci o otpremjenoj pošiljci</b>	I.1. Pošiljatelj <input type="checkbox"/> Ime		I.2.		I.2.a Lokalni referentni broj			
	Adresa		I.3. Središnje nadležno tijelo					
	Poštanski broj		I.4. Lokalno nadležno tijelo					
	I.5. Primateelj Ime		I.6.					
	Adresa							
	Poštanski broj							
	I.7. Zemlja podrijetla	ISO kod	I.8. Regija podrijetla	Šifra	I.9. Zemlja odredišta	ISO kod	I.10. Regija odredišta	Šifra
	I.11. Mjesto podrijetla		I.12. Mjesto odredišta					
	Objekt/brod <input type="checkbox"/>		Objekt/brod <input type="checkbox"/>		Carinsko skladište <input type="checkbox"/>			
	Ime		Broj odobrenja		Ime		Broj odobrenja	
	Adresa		Broj odobrenja		Adresa		Broj odobrenja	
	Ime		Broj odobrenja		Poštanski broj			
	Adresa							
I.13.		I.14. Procijenjeni datum i vrijeme dolaska						
I.15. Prijevozno sredstvo (1)		I.16.						
Zrakoplov <input type="checkbox"/> Brod <input type="checkbox"/> Željeznički vagon <input type="checkbox"/>								
Cestovno vozilo <input type="checkbox"/> Drugo <input type="checkbox"/>								
Identifikacija:		I.17.						
Dokumentarne reference:								
I.18. Životinjska vrsta/proizvod				I.19. Šifra artikla (HS kod)				
				I.20. Količina				
I.21. Temperatura proizvoda				I.22. Broj pakiranja				
Ambijentalna <input type="checkbox"/> Rashlađeno <input type="checkbox"/> Smrznuto <input type="checkbox"/>								
I.23. Identifikacija kontejnera/serijski broj				I.24. Tip pakiranja				
I.25. Životinje certificirane za/proizvodi certificirani za								
Prehranu ljudi <input type="checkbox"/>								
I.26.		I.27. Za uvoz ili ulaz u EU <input type="checkbox"/>						
		Definitivan uvoz <input type="checkbox"/>						
I.28. Identifikacija životinja/proizvoda								
Broj odobrenja objekta/broda								
Vrste (Znanstveno ime)	Način rezanja/ tip obrade	Brod-tvornica	Pogon za rezanje/ proizvodni pogon	Brod-zamrzivač	Količina	Neto težina		



## ZEMLJA

## Sirovine za proizvodnju kolagena namijenjenog za prehranu ljudi

<b>Dio II. Certifikat</b>	II.	Podaci o zdravstvenom stanju	II.a Referentni broj certifikata	II.b Lokalni referentni broj
	1.	<p><b>Zdravstveni atest</b></p> <p>Ja, dolje potpisani, izjavljujem da su mi poznate odredbe uredbi (EZ) br. 178/2002, (EZ) br. 852/2004, (EZ) br. 853/2004 i 854/2004 i potvrđujem da je gore opisana sirovina u skladu s tim zahtjevima, a posebno:</p> <p>— da kosti, krzno i koža preživača uzgajanih na farmi/svinjska koža, kosti i iznutrice/koža i kosti peradi/te tetive i žile koji su gore opisani dolaze od životinja koje su zaklane u klaonicama i za čije je trupove utvrđeno da su prikladni za prehranu ljudi na temelju ante-mortem i post-mortem pregleda <sup>(2)</sup>,</p> <p>i/ili</p> <p>— da gore opisani krzno i koža divljači dolaze od zaklanih životinja za čije je trupove utvrđeno da su prikladni za prehranu ljudi na temelju post-mortem pregleda <sup>(2)</sup>,</p> <p>i/ili</p> <p>— da gore opisani koža i kosti ribe dolaze iz pogona za proizvodnju ribljih proizvoda za prehranu ljudi koji imaju ovlaštenje za izvoz <sup>(2)</sup>,</p>		
	<p><b>Napomene</b></p> <p>(1) Točka I.15.: RegistarSKI broj (željeznički vagoni ili kontejner i kamioni), broj leta (zrakoplov) ili ime (brod). Ovaj se podatak mora ažurirati u slučaju iskrcaja i ponovnog ukrcaja.</p> <p>(2) Izbrišite ono što je nepotrebno.</p> <p>(2) Boja pečata i potpisa mora biti drugačija nego za druge stavke certifikata.</p>			
	<p>Službeni veterinar ili službeni inspektor</p> <p>Ime (velikim slovima):</p> <p>Lokalna veterinarska jedinica:</p> <p>Datum:</p> <p>Pečat <sup>(3)</sup></p> <p>Izobrazba i titula</p> <p>Broj relevantnog LVU:</p> <p>Potpis <sup>(3)</sup>:</p>			

## PRILOG VII.

## IZMJENE UREDBE (EZ) br. 853/2004

Prilozi II. i III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 izmjenjuju se na sljedeći način:

1. Prilog II. odjeljak I. B mijenja se kako slijedi:

- (a) u točki 6. drugi podstavak zamjenjuje se sljedećim:

„BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE i UK.”;

- (b) točka 8. zamjenjuje se sljedećim:

„8. Kada se primjenjuje u objektima smještenim unutar Zajednice, oznaka mora biti ovalnog oblika i uključivati kratice CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB ili WE.”;

2. Prilog III. mijenja se kako slijedi:

- (a) u odjeljku I. poglavlju IV. točka 8. zamjenjuje se sljedećim:

„8. S trupova i drugih dijelova tijela namijenjenih za prehranu ljudi mora se u potpunosti skinuti koža, osim kod svinjolikih životinja, ovčjih, kozjih i telećih glava te donjih dijelova nogu goveda, ovaca i koza. S glavama i nogama se mora postupati tako da ne dođe do zagađenja.”;

- (b) u odjeljku II. dodaje se sljedeće poglavlje VII.:

„POGLAVLJE VII.: AGENSI ZA ZADRŽAVANJE VODE

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da se meso peradi koje je obrađeno na specifičan način u svrhu poboljšanja zadržavanja vode ne stavlja na tržište kao svježe meso nego u obliku mesnih prerađevina ili da se upotrijebi za proizvodnju obrađenih proizvoda.”;

- (c) u odjeljku VIII. poglavlju V. točki E, točka 1. zamjenjuje se sljedećim:

„1. Riblji proizvodi dobiveni od otrovnih riba sljedećih porodica ne smiju se stavljati na tržište: *Tetraodontidae*, *Malidae*, *Diodontidae* i *Canthigasteridae*. Svježi, pripremljeni ili obrađeni riblji proizvodi koji pripadaju porodici *Gempylidae*, a posebno *Ruvettus pretiosus* i *Lepidocybium flavobrunneum*, mogu se staviti na tržište samo u pakiranom obliku te se moraju prikladno označiti tako da se korisniku da uputa o načinima pripremanja/kuhanja te da ga se obavijesti o rizicima povezanim s tvarima koje imaju štetne želučano-probavne učinke. Osim uobičajenog imena, oznaka mora sadržavati i znanstveno ime.”;

- (d) Odjeljak IX. mijenja se kako slijedi

- i. U poglavlju I. (II) (B)(I), točka (e) zamjenjuje se sljedećim:

„(e) da se kupelji i sprejevi za vime koriste samo nakon odobrenja ili registracije u skladu s postupcima navedenim u Direktivi 98/58/EZ Europskog parlamenta i Vijeća od 16. veljače 1998. o stavljanju biocidnih proizvoda na tržište (\*).”;

(\*) SL L 123, 24.4.1998., str. 1.

ii. U poglavlju II.(II), točka 1. zamjenjuje se sljedećim:

„1. Kada se sirovo mlijeko ili mliječni proizvodi podvrgavaju termičkoj obradi, subjekt u poslovanju s hranom mora osigurati da su pri tom zadovoljeni zahtjevi postavljeni u poglavlju XI. Priloga II. Direktivi (EZ) br. 852/2004. Posebno moraju osigurati da sljedeći postupci budu u skladu s navedenim specifikacijama:

(a) Pasteriziranje se postiže postupkom koji uključuje:

- i. visoku temperaturu kroz kratko vrijeme (najmanje 72 °C kroz 15 sekunda);
- ii. nisku temperaturu kroz duže vrijeme (najmanje 63 °C kroz 30 minuta); ili
- iii. bilo koju drugu kombinaciju vremensko-temperaturnih uvjeta kojima se postiže isti učinak,

tako da proizvodi, kada je to primjereno, neposredno nakon takve obrade pokazuje negativnu reakciju na test alkalne fosfataze.

(b) Ultra kratki temperaturni postupak (UHT) postiže se obradom:

- i. koja uključuje kontinuirani dotok topline pri visokoj temperaturi kroz kratko vrijeme (ne manje od 135 °C kroz odgovarajuće vrijeme zadržavanja) tako da nema mikroorganizama ili spora koji bi mogli preživjeti i razvijati se u obrađenom proizvodu koji se drži u aseptičkoj zatvorenoj ambalaži na temperaturi okoline; i
- ii. koja je dostatna da se osigura mikrobiološka stabilnost proizvoda nakon inkubacije kroz 15 dana na temperaturi od 30 °C u zatvorenoj ambalaži ili kroz 7 dana pri temperaturi od 55 °C u zatvorenoj ambalaži ili nakon bilo koje druge metode koja pokazuje da je bio primijenjen odgovarajući termički postupak.”;

(e) u odjeljku X., poglavlje II. mijenja se na sljedeći način:

i. u dijelu III., točka 5. se zamjenjuje sljedećim:

„5. Nakon razbijanja, svaka se čestica jajčane mase mora čim prije podvrgnuti obradi da bi se otklonili mikrobiološki rizici ili da bi ih se smanjilo na prihvatljivu razinu. Serija koja je nedostavno obrađena može se odmah podvrgnuti ponovnoj obradi u istom pogonu, ako će nakon toga biti pogodna za prehranu ljudi. Ako se pokaže da je serija nepodobna za prehranu ljudi, ona se mora denaturirati kako bi se osiguralo da se neće koristiti za prehranu ljudi.”;

ii. u dijelu V. točka 2. se zamjenjuje sljedećim:

„2. U slučaju jajčane mase oznaka o kojoj se govori u točki 1. mora također sadržavati tekst: „nepasterizirana jajčana masa – mora se obraditi na određitu’ te datum i sat kada su jaja razbijena”;

(f) u odjeljku XIV. dodaje se sljedeće poglavlje V.:

#### „POGLAVLJE V. OZNAČIVANJE

Ambalaža i pakiranje koje sadrži želatinu moraju sadržavati tekst: „želatina za prehranu ljudi’ i datum pripreme.”

## PRILOG VIII.

## IZMJENE UREDBE (EZ) BR. 854/2004

Prilozi I., II. i III. Uredbi (EZ) br. 854/2004 izmjenjuju se na sljedeći način:

1. Prilog I. odjeljak I. poglavlje III.(3) mijenja se kako slijedi:
  - (a) u točki (a) drugi podstavak mijenja se sljedećim:

„BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE i UK.”
  - (b) točka (c) se zamjenjuje sljedećim:

„(c) kada se primjenjuje u klaonicama smještenim unutar Zajednice, oznaka mora uključivati kratice CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK. EB ili WE.”
2. u Prilogu II. poglavlju II.(A) točke 4. i 5. se mijenjaju sljedećim:
  - „4. Nadležno tijelo može uvrstiti u klasu B područja iz kojih se mogu vaditi žive školjke koje se mogu staviti na tržište za prehranu ljudi samo nakon obrade u centru za pročišćivanje ili nakon ponovnog nasada kako bi se zadovoljili zdravstveni standardi navedeni u stavku 3. Žive školjke iz ovih područja ne smiju prijeći graničnu vrijednost od 4 600 *E. coli* na 100 g mesa i unutrašnje tekućine. Referentna metoda za ovu analizu je test najvjerojatnijeg broja (MPN) s pet epruveta i tri razrjeđivanja koji je specificiran u standardu ISO 16649-3. Mogu se koristiti i alternativne metode, ukoliko su validirane u odnosu na ovu referentnu metodu u skladu s kriterijima u EN/ISO 16140.
  5. Nadležno tijelo može uvrstiti u klasu C područja iz kojih se mogu vaditi žive školjke koje se mogu staviti na tržište samo nakon ponovnog nasada kroz dugo vremensko razdoblje, kako bi se zadovoljili zdravstveni standardi navedeni u stavku 3. Žive školjke iz ovih područja ne smiju prijeći graničnu vrijednost od 46 000 *E. coli* na 100 g mesa i unutrašnje tekućine. Referentna metoda za ovu analizu je test najvjerojatnijeg broja (MPN) s pet epruveta i tri razrjeđenja koji je specificiran u standardu ISO 16649-3. Mogu se koristiti i alternativne metode, ukoliko su utvrđene u odnosu na ovu referentnu metodu u skladu s kriterijima u EN/ISO 16140.”
3. u Prilogu III. poglavlju II.(G) točka 1. se zamjenjuje sljedećim:
  - „1. Riblji proizvodi dobiveni od otrovnih riba sljedećih porodica ne smiju se stavljati na tržište: *Tetraodontidae*, *Malidae*, *Diodontidae* i *Canthigasteridae*. Svježi, pripremljeni ili obrađeni riblji proizvodi koji pripadaju porodici *Gempylidae*, a posebno *Ruvettus pretiosus* i *Lepidocybium flavobrunneum* mogu se staviti na tržište samo u pakiranom obliku te se moraju prikladno označiti tako da se korisniku da uputa o načinima pripremanja/kuhanja te da ga se obavijesti o rizicima povezanim s tvarima koje imaju štetne želučano-probavne učinke. Osim uobičajenog imena, oznaka mora sadržavati i znanstveno ime.”