

## DELEGIRANA UREDBA KOMISIJE (EU) 2022/2258

od 9. rujna 2022.

**o izmjeni i ispravku Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća o utvrđivanju određenih higijenskih pravila za hranu životinjskog podrijetla u pogledu proizvoda ribarstva, jaja i određenih visokorafiniranih proizvoda te o izmjeni Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/624 u pogledu određenih školjkaša**

(Tekst značajan za EGP)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

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>(1)</sup>, a posebno njezin članak 10. stavak 1. drugi podstavak točke (d), (e) i (g),uzimajući u obzir Uredbu (EU) 2017/625 Europskog parlamenta i Vijeća od 15. ožujka 2017. o službenim kontrolama i drugim službenim aktivnostima kojima se osigurava primjena propisa o hrani i hrani za životinje, pravila o zdravlju i dobrobiti životinja, zdravlju bilja i sredstvima za zaštitu bilja, o izmjeni uredaba (EZ) br. 999/2001, (EZ) br. 396/2005, (EZ) br. 1069/2009, (EZ) br. 1107/2009, (EU) br. 1151/2012, (EU) br. 652/2014, (EU) 2016/429 i (EU) 2016/2031 Europskog parlamenta i Vijeća, uredaba Vijeća (EZ) br. 1/2005 i (EZ) br. 1099/2009 i direktiva Vijeća 98/58/EZ, 1999/74/EZ, 2007/43/EZ, 2008/119/EZ i 2008/120/EZ te o stavljanju izvan snage uredaba (EZ) br. 854/2004 i (EZ) br. 882/2004 Europskog parlamenta i Vijeća, direktiva Vijeća 89/608/EEZ, 89/662/EEZ, 90/425/EEZ, 91/496/EEZ, 96/23/EZ, 96/93/EZ i 97/78/EZ te Odluke Vijeća 92/438/EEZ (Uredba o službenim kontrolama) <sup>(2)</sup>, a posebno njezin članak 18. stavak 7. točku (g),

budući da:

- (1) Uredbom (EZ) br. 853/2004 utvrđuju se posebna pravila o higijeni hrane životinjskog podrijetla kojih se moraju pridržavati subjekti u poslovanju s hranom.
- (2) Uredbom (EZ) br. 853/2004 dopušta se klanje peradi na poljoprivrednom gospodarstvu ako su ispunjeni određeni zahtjevi, uključujući zahtjev da su zaklane životinje popraćene certifikatom u skladu s predloškom utvrđenim u Provedbenoj uredbi Komisije (EU) 2020/2235 <sup>(3)</sup>. Međutim, u Prilogu III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 upućuje se na pogrešan certifikat, stoga bi to upućivanje trebalo ispraviti.
- (3) Uredbom (EU) 2017/625, kako je izmijenjena Uredbom (EU) 2021/1756 <sup>(4)</sup>, mogućnost odstupanja od zahtjeva za klasifikaciju proizvodnih područja i područja za ponovno polaganje proširuje se s trpova (*Holothuroidea*) na sve bodljikaše koji nisu filtratori. Stoga bi poglavlja IX. i X. odjeljka VII. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 trebalo izmijeniti kako bi se uzela u obzir ta mogućnost.

<sup>(1)</sup> SL L 139, 30.4.2004., str. 55.

<sup>(2)</sup> SL L 95, 7.4.2017., str. 1.

<sup>(3)</sup> Provedbena uredba Komisije (EU) 2020/2235 od 16. prosinca 2020. o utvrđivanju pravila za primjenu uredbi (EU) 2016/429 i (EU) 2017/625 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu predložaka certifikata o zdravlju životinja, predložaka službenih certifikata i predložaka certifikata o zdravlju životinja/službenih certifikata za ulazak u Uniju i premještanja unutar Unije pošiljaka određenih kategorija životinja i robe i u pogledu službenog certificiranja u vezi s takvim certifikatima te o stavljanju izvan snage Uredbe (EZ) br. 599/2004, provedbenih uredbi (EU) br. 636/2014 i (EU) 2019/628, Direktive 98/68/EZ i odluka 2000/572/EZ, 2003/779/EZ i 2007/240/EZ (SL L 442, 30.12.2020., str. 1.).

<sup>(4)</sup> Uredba (EU) 2021/1756 Europskog parlamenta i Vijeća od 6. listopada 2021. o izmjeni Uredbe (EU) 2017/625 u pogledu službenih kontrola životinja i proizvoda životinjskog podrijetla koji se izvoze iz trećih zemalja u Uniju kako bi se osiguralo poštovanje zabrane određenih primjena antimikrobnih sredstava i Uredbe (EZ) br. 853/2004 u pogledu izravne opskrbe mesom peradi i dvojezubaca (SL L 357, 8.10.2021., str. 27.).

- (4) Osim toga, u Prilogu III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 utvrđuju se zahtjevi u pogledu temperature i uvjeti prijevoza za proizvode ribarstva. U njemu je propisano, među ostalim, da se proizvodi ribarstva prevoze na temperaturi otapajućeg leda ako su ohlađeni, odnosno na  $-18\text{ °C}$  ako su zamrznuti. Sad su dostupne nove tehnike prijevoza, kao što je pothlađivanje, koje podrazumijevaju snižavanje temperature ribe na razinu između početne točke zamrzavanja ribe i razine od približno  $1\text{ °C}$  do  $2\text{ °C}$  niže te omogućuju prijevoz u kutijama bez leda. Te bi nove tehnike trebalo uključiti u Uredbu (EZ) br. 853/2004 i dopustiti njihovu primjenu uzimajući u obzir znanstveno mišljenje Europske agencije za sigurnost hrane (EFSA) od 28. siječnja 2021. o primjeni takozvane tehnike „pohlađivanja” za prijevoz svježih proizvoda ribarstva <sup>(5)</sup>.
- (5) U skladu s odjeljkom VIII. poglavljem III. dijelom A. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 svježi proizvodi ribarstva moraju se skladištiti na ledu u odgovarajućem prostoru, a led se mora obnavljati onoliko često koliko je to potrebno. Nadalje, cijeli i eviscerirani svježi proizvodi ribarstva mogu se prevoziti i skladištiti u ohlađenoj vodi dok ne stignu u prvi objekt na kopnu u kojem se obavlja svaka druga djelatnost osim prijevoza ili skladištenja.
- (6) Subjekti u poslovanju s hranom koji posluju u sektoru proizvoda ribarstva zatražili su izmjenu Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 kako bi se omogućio prijevoz cijelih i evisceriranih svježih proizvoda ribarstva u ohlađenoj vodi nakon što stignu u prvi objekt na kopnu. Taj bi se prijevoz trebao obavljati u „kadama”, to jest kutijama od troslojnog polietilena, napunjenima vodom i ledom.
- (7) EFSA je 19. ožujka 2020. donijela znanstveno mišljenje o upotrebi kada za prijevoz i skladištenje svježih proizvoda ribarstva <sup>(6)</sup>. U tom je mišljenju EFSA zaključila da između skladištenja i prijevoza svježih proizvoda ribarstva u skladu sa zahtjevima iz odjeljka VIII. poglavlja III. dijela A. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 i upotrebe kada nema znatnih razlika u smislu javnog zdravlja te je dala preporuke za upotrebu kada. Prilog III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 trebalo bi stoga izmijeniti kako bi se omogućila upotreba kada za prijevoz cijelih i evisceriranih svježih proizvoda ribarstva u vodi i ledu nakon što stignu u prvi objekt na kopnu u kojem se obavlja svaka druga djelatnost osim prijevoza ili skladištenja.
- (8) U odjeljku VIII. poglavlju VIII. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 utvrđena su detaljna pravila za prijevoz proizvoda ribarstva. Točnije, svježi proizvodi ribarstva tijekom prijevoza moraju se održavati na temperaturi koja je približna temperaturi otapajućeg leda, a zamrznuti proizvodi ribarstva na temperaturi koja u svim dijelovima proizvoda iznosi najviše  $-18\text{ °C}$ , uz dopuštenu kratkotrajna odstupanja prema gore od najviše  $3\text{ °C}$ .
- (9) EFSA je 10. prosinca 2020. donijela znanstveno mišljenje o primjeni takozvane tehnike „pohlađivanja” za prijevoz svježih proizvoda ribarstva <sup>(7)</sup>. U tom je mišljenju EFSA usporedila temperature pohlađenih svježih proizvoda ribarstva u kutijama bez leda i proizvoda koji podliježu trenutno odobrenoj praksi upotrebe kutija s ledom. EFSA je zaključila da u odgovarajućim uvjetima nema razlika između tradicionalnih temperatura prijevoza i tehnika pohlađivanja u smislu javnog zdravlja. Kad je riječ o analitičkim metodama kojima se može otkriti je li prethodno zamrznuta riba komercijalno predstavljena kao pohlađena, EFSA je utvrdila pet metoda koje se mogu smatrati prikladnima za tu svrhu. Stoga bi pod određenim uvjetima trebalo dopustiti primjenu tehnike pohlađivanja za prijevoz svježih proizvoda ribarstva iz odjeljka VIII. poglavlja VIII. točke 1. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004.

<sup>(5)</sup> EFSA Journal 2021.; 19(1):6378.

<sup>(6)</sup> EFSA Journal 2020.; 18(4):6091.

<sup>(7)</sup> EFSA Journal 2021.; 19(1):6378.

- (10) U odjeljku X. poglavlju I. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 utvrđena su higijenska pravila za proizvodnju jaja. Glavni patogen koji predstavlja veliku opasnost od bolesti koje se prenose jajima u Uniji jest *Salmonella Enteritidis*, a njegovu razvoju u jajima pogoduje temperatura tijekom skladištenja i prijevoza jaja. Budući da u mnogim državama članicama ne postoje zahtjevi u pogledu trajanja i temperature skladištenja i prijevoza jaja, važno je da se u Uredbi (EZ) br. 853/2004 za jaja utvrdi „datum minimalne trajnosti”, kako je definiran u članku 2. stavku 2. točki (r) Uredbe (EU) br. 1169/2011 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(8)</sup>, kako bi se krajnjim potrošačima pružila ujednačena osnova za donošenje informiranih odluka i najsigurniju konzumaciju hrane. EFSA je u mišljenju od 10. srpnja 2014. o rizicima konzumnih jaja za javno zdravlje zbog kvarenja i razvoja patogenih uzročnika <sup>(9)</sup> zaključila da bi datum minimalne trajnosti za jaja kokoši vrste *Gallus gallus* trebao biti određen na najviše 28 dana jer se produljenjem roka valjanosti tih jaja na više od 28 dana povećava relativni rizik od bolesti. Postojeći zahtjev utvrđen u odjeljku X. poglavlju I. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004, u skladu s kojim se jaja potrošaču moraju isporučiti u roku od najviše 21 dan nakon nesenja tržišni je standard s ograničenim učinkom na sigurnost jaja, a pridonosi rasipanju hrane na razini maloprodaje. Produljenjem tog roka s 21 na 28 dana znatno bi se smanjilo rasipanje hrane, osobito jaja kokoši vrste *Gallus gallus*, koja bi se iz prodaje povlačila u trenutku kad im istekne rok minimalne trajnosti.
- (11) U odjeljku XVI. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 utvrđeni su posebni zahtjevi za proizvodnju određenih visokorafiniranih proizvoda namijenjenih prehrani ljudi u skladu s kojima se obradom sirovina uklanjaju rizici za zdravlje ljudi ili životinja. Određeni derivati masti, kao što su kolesterol i vitamin D3 dobiven od lanolina, isto tako podliježu posebnim postupcima obrade kojima se uklanjaju takvi rizici i stoga bi ih trebalo smatrati visokorafiniranim proizvodima.
- (12) Upotreba aroma u hrani regulirana je Uredbom (EZ) br. 1334/2008 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(10)</sup>. Postupak proizvodnje aroma obuhvaća složen fizički, enzimski ili mikrobiološki proces kojim se na temelju dostupnih znanstvenih dokaza uklanjaju rizici za zdravlje ljudi ili životinja. Arome dobivene od proizvoda životinjskog podrijetla stoga bi trebalo smatrati visokorafiniranim proizvodima.
- (13) Prilog III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 trebalo bi stoga na odgovarajući način izmijeniti.
- (14) Delegiranom uredbom Komisije (EU) 2019/624 <sup>(11)</sup> utvrđuju se posebna pravila za provedbu službenih kontrola iz članka 18. stavka 1. Uredbe (EU) 2017/625. Konkretnije, članak 1. točka v. i članak 11. te delegirane uredbe odnose se na pravila odstupanja od članka 18. stavka 6. Uredbe (EU) 2017/625 u pogledu klasifikacije proizvodnih područja i područja za ponovno polaganje za češljače (*Pectinidae*), morske puževe i trpove (*Holothuroidea*). Člankom 18. Uredbe (EU) 2017/625, kako je izmijenjena Uredbom (EU) 2021/1756, mogućnost odstupanja od zahtjeva za klasifikaciju proizvodnih područja i područja za ponovno polaganje proširuje se s trpova (*Holothuroidea*) na sve bodljikaše koji nisu filtratori. U skladu s tim Delegiranu uredbu (EU) 2019/624 trebalo bi izmijeniti tako da klasifikacija proizvodnih područja i područja za ponovno polaganje nije obvezna u vezi s izlovljavanjem bodljikaša koji nisu filtratori.
- 
- <sup>(8)</sup> Uredba (EU) br. 1169/2011 Europskog parlamenta i Vijeća od 25. listopada 2011. o informiranju potrošača o hrani, izmjeni uredbi (EZ) br. 1924/2006 i (EZ) br. 1925/2006 Europskog parlamenta i Vijeća te o stavljanju izvan snage Direktive Komisije 87/250/EEZ, Direktive Vijeća 90/496/EEZ, Direktive Komisije 1999/10/EZ, Direktive 2000/13/EZ Europskog parlamenta i Vijeća, direktiva Komisije 2002/67/EZ i 2008/5/EZ i Uredbe Komisije (EZ) br. 608/2004 (SL L 304, 22.11.2011., str. 18.).
- <sup>(9)</sup> EFSA Journal 2014.; 12(7):3782.
- <sup>(10)</sup> Uredba (EZ) br. 1334/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o aromama i nekim sastojcima hrane s osobinama aroma za upotrebu u i na hrani, te o izmjeni Uredbe Vijeća (EEZ) br. 1601/91, uredbi (EZ) br. 2232/96 i (EZ) br. 110/2008 te Direktive 2000/13/EZ (SL L 354, 31.12.2008., str. 34.).
- <sup>(11)</sup> Delegirana uredba Komisije (EU) 2019/624 od 8. veljače 2019. o posebnim pravilima za provedbu službenih kontrola proizvodnje mesa te za proizvodna područja i područja za ponovno polaganje živih školjkaša u skladu s Uredbom (EU) 2017/625 Europskog parlamenta i Vijeća (SL L 131, 17.5.2019., str. 1.).

- (15) Uredbu (EZ) br. 853/2004 i Delegiranu uredbu (EU) 2019/624 trebalo bi izmijeniti jedinstvenom delegiranom uredbom jer je više izmjena koje u njih treba unijeti povezano s nedavnim izmjenama Uredbe (EU) 2017/625 Uredbom (EU) 2021/1756. Osim toga, izmjena Delegirane uredbe (EU) 2019/624 u pogledu bodljikaša sporedna je jer se radi samo o usklađivanju s izmjenom Uredbe (EU) 2017/625 Uredbom (EU) 2021/1756. Nadalje, radi dosljednosti s pravilima Unije izmjene Uredbe (EZ) br. 853/2004 i Delegirane uredbe (EU) 2019/624 trebale bi stupiti na snagu istog datuma.
- (16) Uredbu (EZ) br. 853/2004 i Delegiranu uredbu (EU) 2019/624 trebalo bi stoga na odgovarajući način izmijeniti,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

#### Članak 1.

### Izmjene i ispravci Uredbe (EZ) br. 853/2004

Prilog III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 mijenja se i ispravlja u skladu s Prilogom ovoj Uredbi.

#### Članak 2.

### Izmjene Delegirane uredbe (EU) 2019/624

Delegirana uredba (EU) 2019/624 mijenja se kako slijedi:

- (1) u članku 1. točka (a) podtočka v. zamjenjuje se sljedećim:
- „v. odstupanja od članka 18. stavka 6. Uredbe (EU) 2017/625 u pogledu klasifikacije proizvodnih područja i područja za ponovno polaganje za češljače (*Pectinidae*), morske puževe i bodljikaše;”;
- (2) članak 11. zamjenjuje se sljedećim:

„Članak 11.

**Službene kontrole češljača (*Pectinidae*), morskih puževa i bodljikaša koji nisu filtratori i izlovljavaju se na proizvodnim područjima koja nisu klasificirana u skladu s člankom 18. stavkom 6. Uredbe (EU) 2017/625**

Odstupajući od članka 18. stavka 6. Uredbe (EU) 2017/625 klasifikacija proizvodnih područja i područja za ponovno polaganje nije potrebna u vezi s izlovljavanjem češljača (*Pectinidae*), morskih puževa i bodljikaša koji nisu filtratori, ako nadležna tijela provode službene kontrole tih životinja na burzama ribe, u otpremnim centrima i objektima za preradu.

Takvim se službenim kontrolama provjerava usklađenost sa sljedećim:

- (a) zdravstvenim normama za žive školjkaše utvrđenima u odjeljku VII. poglavlju V. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004;
- (b) posebnim zahtjevima za češljače (*Pectinidae*), morske puževe i bodljikaše koji nisu filtratori i izlovljavaju se izvan klasificiranih proizvodnih područja iz poglavlja IX. tog odjeljka.”.

#### Članak 3.

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

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

Sastavljeno u Bruxellesu 9. rujna 2022.

*Za Komisiju*  
*Predsjednica*  
Ursula VON DER LEYEN

---

## PRILOG

Prilog III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 mijenja se i ispravlja kako slijedi:

(1) u odjeljku II. poglavlju VI. točka 7. zamjenjuje se sljedećim:

„7. Osim podataka o prehrambenom lancu koje treba dostaviti u skladu s odjeljkom III. Priloga II. ovoj Uredbi, zaklanu životinju do klaonice ili rasjekavaonice mora pratiti certifikat o zdravlju životinja iz poglavlja 2. Priloga IV. Provedbenoj uredbi (EU) 2020/2235 ili ga se mora poslati unaprijed u bilo kojem formatu.”;

(2) odjeljak VII. mijenja se kako slijedi:

(a) poglavlje IX. zamjenjuje se sljedećim:

„POGLAVLJE IX.: POSEBNI ZAHTJEVI ZA ČEŠLJAČE (*PECTINIDAE*), MORSKE PUŽEVE I BODLJIKAŠE KOJI NISU FILTRATORI IZLOVLJENE IZVAN PROIZVODNIH PODRUČJA KOJA SU RAZVRSTANA U RAZREDE

Subjekti u poslovanju s hranom koji sakupljaju/izlovljavaju češljače (*pectinidae*), morske puževe i bodljikaše koji nisu filtratori izvan proizvodnih područja razvrstanih u razrede ili koji rukuju tim češljačama (*pectinidae*), morskim puževima i bodljikašima moraju ispunjavati sljedeće uvjete:

1. Češljače (*pectinidae*), morski puževi i bodljikaši koji nisu filtratori ne smiju se staviti u promet ako nisu sakupljeni/izlovljeni i ako se njima ne rukuje u skladu s poglavljem II. dijelom B te ako ne zadovoljavaju norme utvrđene u poglavlju V., što se dokazuje sustavom samokontrola koje provode subjekti u poslovanju s hranom na burzi riba, u otpremnom centru i u objektu za preradu.
  2. Uz točku 1., ako podaci dobiveni službenim programima praćenja omogućuju nadležnom tijelu da, prema potrebi u suradnji sa subjektima u poslovanju s hranom, razvrsta ribolovna područja, odredbe poglavlja II. dijela A po analogiji se primjenjuju i na češljače (*pectinidae*).
  3. Češljače (*pectinidae*), morski puževi i bodljikaši koji nisu filtratori smiju se staviti na tržište za prehranu ljudi jedino preko burze riba, otpremnog centra ili objekta za preradu. Ako rukuju češljačama (*pectinidae*) i/ili morskim puževima i/ili bodljikašima, subjekti u poslovanju s hranom koji vode takve objekte moraju o tome obavijestiti nadležno tijelo i, ako se radi o otpremnom centru, moraju ispunjavati odgovarajuće uvjete iz poglavlja III. i IV.
  4. Subjekti u poslovanju s hranom koji rukuju češljačama (*pectinidae*), morskim puževima i bodljikašima koji nisu filtratori moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve:
    - (a) zahtjeve u pogledu dokumentacije koji su predviđeni u poglavlju I. točkama od 3. do 7., ako su primjenjivi. U tom slučaju u registracijskoj ispravi mora biti jasno navedena lokacija područja, uz naznaku sustava koji je upotrijebljen za opis koordinata, na kojem su sakupljene/izlovljene žive češljače (*pectinidae*) i/ili živi morski puževi i/ili živi bodljikaši; ili
    - (b) zahtjeve iz poglavlja VI. točke 2. o zatvaranju svih pakiranja živih češljača (*pectinidae*), živih morskih puževa i živih bodljikaša koji se upućuju u maloprodaju i iz poglavlja VII. o identifikacijskoj oznaci i deklaraciji.”;
- (b) u predlošku registracijske isprave u poglavlju X. za žive školjke, žive bodljikaše, žive plaštenjake i žive morske puževe pojašnjenja se izmjenjuju kako slijedi:
- i. sadržaj okvira I.3. zamjenjuje se sljedećim:

**„Dobavljač**

Navesti ime, adresu (ulica, grad i regija/pokrajina/savezna država, prema potrebi), zemlju i ISO oznaku zemlje objekta podrijetla. Ako je riječ o proizvodnim područjima, navesti područje koje su odobrila nadležna tijela. Ako je riječ o živim češljačama (*pectinidae*), morskim puževima ili bodljikašima, navesti lokaciju područja sakupljanja/izlovljavanja.

Ako je to primjenjivo, navesti registracijski broj ili broj odobrenja objekta. Navesti aktivnost (sakupljač, centar za pročišćavanje, otpremni centar, burza ili posredničke aktivnosti).

Ako se serija živih školjaka šalje iz centra za pročišćavanje/otpremnog centra ili, u slučaju češljača (*pectinidae*), morskih puževa i bodljikaša koji nisu filtratori sakupljenih/izlovljenih izvan proizvodnih područja razvrstanih u razrede, s burze riba, navesti broj odobrenja i adresu centra za pročišćavanje/otpremnog centra ili burze riba.”;

ii. sadržaj okvira I.7. zamjenjuje se sljedećim:

#### **„Iz centra za pročišćavanje, otpremnog centra ili burze riba**

Ako se serija živih školjaka šalje iz centra za pročišćavanje/otpremnog centra ili, u slučaju češljača (*pectinidae*), morskih puževa i bodljikaša koji nisu filtratori sakupljenih/izlovljenih izvan proizvodnih područja razvrstanih u razrede, s burze, navesti broj odobrenja i adresu centra za pročišćavanje/otpremnog centra ili burze.

Ako se serija šalje iz centra za pročišćavanje, trajanje pročišćavanja i datumi ulaska serije u centar za pročišćavanje i izlaska iz njega. Izbrisati nepotrebno.”;

(3) odjeljak VIII. mijenja se kako slijedi:

(a) u uvodnom dijelu točka 1. zamjenjuje se sljedećim:

„1. Ovaj se odjeljak ne primjenjuje na školjkaše, bodljikaše, plaštenjake i morske puževe ako se živi stavljaju na tržište. Izuzimajući poglavlja I. i II., ovaj se odjeljak primjenjuje na te životinje ako se one ne stavljaju na tržište žive, pri čemu moraju biti dobivene u skladu s odjeljkom VII.

Za potrebe ovog odjeljka „pothlađivanje” znači postupak kojim se temperatura svježeg proizvoda ribarstva snižava na razinu između početne točke zamrzavanja ribe i razine od približno 1 do 2 °C niže.

Ovaj se odjeljak primjenjuje na odmrznute, neprerađene proizvode ribarstva i svježe proizvode ribarstva u koje su dodani prehrambeni dodaci u skladu s odgovarajućim zakonodavstvom Unije.”;

(b) u poglavlju III. točka A. zamjenjuje se sljedećim:

#### **„A. ZAHTJEVI ZA SVJEŽE PROIZVODE RIBARSTVA**

1. Cijeli i eviscerirani svježi proizvodi ribarstva mogu se prevoziti i skladištiti u ohlađenoj vodi na plovilu. Nakon iskrcaja mogu se nastaviti prevoziti u ohlađenoj vodi te prevoziti iz objekata akvakulture dok ne stignu u objekt na kopnu u kojem se obavlja bilo koja djelatnost osim prijevoza ili skladištenja. Kad se upotrebljavaju spremnici od troslojnog polietilena napunjeni vodom i ledom, cijeli i eviscerirani svježi proizvodi ribarstva mogu se prevoziti nakon što stignu u objekt na kopnu u kojem se obavlja bilo koja djelatnost osim prijevoza ako su ispunjeni zahtjevi iz poglavlja VIII. točke 1. podtočke (a).
2. Ako se rashlađeni, nepakirani proizvodi ne distribuiraju, otpremaju, pripremaju ili prerađuju odmah nakon dopreme u objekt na kopnu, moraju se uskladištiti na ledu u odgovarajućem prostoru ili, u slučaju cijelih ili evisceriranih svježih proizvoda ribarstva, u spremnicima od troslojnog polietilena izrađenima od izolacijskog materijala i napunjenima ledom i vodom.
3. Led se mora obnavljati onoliko često koliko je to potrebno. Kad se upotrebljavaju spremnici od troslojnog polietilena napunjeni vodom i ledom, oni moraju biti čisti i neoštećeni. Temperatura vode mora biti što bliže 0 °C, a voda mora prekrivati svu ribu. Led mora prekriti cijelu površinu vode unutar spremnikâ tako da su sve ribe ispod sloja leda.
4. Pakirani svježi proizvodi ribarstva moraju se ohladiti do temperature koja je približna temperaturi otapajućeg leda.

5. Postupci poput uklanjanja glava i evisceracije moraju se odvijati higijenski. Ako je evisceracija moguća s tehničkog i komercijalnoga gledišta, mora se obaviti što prije nakon ulova ili istovara proizvoda. Proizvodi se moraju odmah i temeljito oprati nakon tih postupaka.
6. Postupci kao što je filetiranje ili rezanje na komade moraju se obavljati tako da se izbjegne kontaminacija ili onečišćenje odrezaka ili komada. Odresci i komadi ne smiju ostati na radnim stolovima dulje nego što je potrebno za njihovu pripremu. Odresci i komadi moraju se zapakirati i prema potrebi ambalažirati te se moraju ohladiti što prije nakon pripreme.
7. Spremnici koji se upotrebljavaju za otpremu ili skladištenje nepakiranih pripremljenih svježih proizvoda ribarstva koji se čuvaju na ledu moraju osiguravati da se voda koja nastaje otapanjem leda odstrani i ne ostane u dodiru s proizvodima ribarstva.”;

(c) u poglavlju VIII. točka 1. zamjenjuje se sljedećim:

„1. Tijekom prijevoza proizvodi ribarstva se moraju održavati na propisanoj temperaturi. Osobito:

- (a) svježi proizvodi ribarstva, odmrznuti neprerađeni proizvodi ribarstva te kuhani i ohlađeni proizvodi od rakova i mekušaca moraju se održavati na temperaturi koja je približna temperaturi otapajućeg leda. Kad se spremnici od troslojnog polietilena napunjeni vodom i ledom upotrebljavaju za prijevoz cijelih i evisceriranih proizvoda ribarstva, led mora biti postojan tijekom cijelog postupka skladištenja/prijevoza, koji se mora odvijati na kontroliranoj temperaturi. Prijevoz i skladištenje cijelih i evisceriranih svježih proizvoda ribarstva u spremnicima od troslojnog polietilena napunjenima vodom i ledom ne smije trajati dulje od tri dana;
- (b) zamrznuti proizvodi ribarstva, osim cijele ribe početno zamrznute u salamuri namijenjene proizvodnji konzervirane hrane, moraju se tijekom prijevoza održavati na ujednačenoj temperaturi koja u svim dijelovima proizvoda iznosi najviše  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ , uz dopuštena kratkotrajna odstupanja prema gore od najviše  $3\text{ }^{\circ}\text{C}$ ;
- (c) ako se za prijevoz svježih proizvoda ribarstva primjenjuje postupak pothlađivanja, dozvoljava se prijevoz u kutijama bez leda pod uvjetom da je na kutijama jasno naznačeno da sadržavaju pothlađene proizvode ribarstva. Pothlađeni proizvodi ribarstva tijekom prijevoza moraju ispunjavati zahtjeve u pogledu temperature koja u središtu proizvoda mora iznositi između  $-0,5$  i  $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Prijevoz i skladištenje pothlađenih proizvoda ribarstva ne smije trajati dulje od pet dana.”;

(4) odjeljak X. mijenja se kako slijedi:

(a) u poglavlju I. točka 3. zamjenjuje se sljedećim:

„3. Jaja se potrošaču moraju isporučiti u roku od najviše 28 dana od nesenja.”;

(b) u poglavlju I. dodaje se sljedeća točka 4.:

„4. Za jaja kokoši vrste *Gallus gallus* „datum minimalne trajnosti”, kako je definiran u članku 2. stavku 2. točki (r) Uredbe (EU) br. 1169/2011, određuje se na najviše 28 dana od nesenja. Kad je naznačeno razdoblje nesenja, taj se datum određuje od prvog dana tog razdoblja.”;

(5) odjeljak XVI zamjenjuje se sljedećim:

„ODJELJAK XVI: VISOKORAFINIRANI PROIZVODI

- (1) Subjekti u poslovanju s hranom koji proizvode sljedeće visokorafinirane proizvode životinjskog podrijetla moraju se pobrinuti da se obradom upotrijebljenih sirovina otkloni svaki rizik za zdravlje životinja ili ljudi:
  - (a) kondroitin sulfat;
  - (b) hijaluronska kiselina;
  - (c) drugi hidrolizirani proizvodi od hrskavice;
  - (d) hitosan;
  - (e) glukozamin;
  - (f) sirila;



- (g) ljepilo iz ribljih mjehura;
  - (h) aminokiseline koje su odobrene kao prehrambeni aditivi u skladu s Uredbom (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća (\*);
  - (i) prehrambene arome koje su odobrene u skladu s Uredbom (EZ) br. 1334/2008 Europskog parlamenta i Vijeća (\*\*);
  - (j) prerađevine masti.
- (2) Sirovine koje se upotrebljavaju za proizvodnju visokorafiniranih proizvoda iz točke 1. moraju potjecati:
- (a) od životinja, što uključuje i njihovo perje, koje su zaklane u klaonici, a za čije je meso *ante mortem* i *post mortem* pregledom utvrđeno da je prikladno za prehranu ljudi; ili
  - (b) od proizvoda ribarstva u skladu s odjeljkom VIII; ili
  - (c) od topljene masti i čvaraka koji su u skladu s odjeljkom XII., ili od vune, ako se ti proizvodi podvrgavaju jednom od sljedećih postupaka:
    - (1) transesterifikacija ili hidroliza na temperaturi od barem 200 °C pod odgovarajućim tlakom u trajanju od najmanje 20 minuta (glicerol, masne kiseline i esteri),
    - (2) saponifikacija s NaOH 12M:
      - u šaržama pri temperaturi od 95 °C u trajanju od tri sata, ili
      - u okviru neprekinutog sustava pri temperaturi od 140 °C i tlaku od 2 bara (2 000 hPa) u trajanju od osam minuta, ili
    - (3) hidrogenacija pri temperaturi od 160 °C i tlaku od 12 bara (12 000 hPa) u trajanju od 20 minuta.

Ljudska kosa ne može se upotrebljavati kao izvor za izradu aminokiselina.

---

(\*) Uredba (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehrambenim aditivima (SL L 354, 31.12.2008., str. 16.).

(\*\*) Uredba (EZ) br. 1334/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o aromama i nekim sastojcima hrane s osobinama aroma za upotrebu u i na hrani (SL L 354, 31.12.2008., str. 34.).”.