





**UREDBA (EZ) br. 853/2004 EUROPSKOG PARLAMENTA I  
VIJEĆA**

**od 29. travnja 2004.**

**o utvrđivanju određenih higijenskih pravila za hranu životinjskog  
podrijetla**

POGLAVLJE I.

**OPĆE ODREDBE**

*Članak 1.*

**Područje primjene**

1. Ovom se Uredbom utvrđuju određena pravila o higijeni hrane životinjskog podrijetla kojih se moraju pridržavati subjekti u poslovanju s hranom. Ta pravila nadopunjuju ona koja su utvrđena Uredbom (EZ) br. 852/2004. Ona se primjenjuju na neprerađene i prerađene proizvode životinjskog podrijetla.

2. Ako nije izričito navedeno drugačije, ova se Uredba ne primjenjuje na hranu koja sadrži i proizvode biljnog podrijetla i prerađene proizvode životinjskog podrijetla. Međutim, prerađeni proizvodi životinjskog podrijetla koji se upotrebljavaju za pripremu takve hrane moraju se dobiti i njima se mora rukovati u skladu sa uvjetima ove Uredbe.

3. Ova se Uredba ne primjenjuje na:

- (a) primarnu proizvodnju namijenjenu za osobnu uporabu u domaćinstvu;
- (b) pripremu, rukovanje ili skladištenje hrane u domaćinstvu namijenjene za osobnu potrošnju u domaćinstvu;
- (c) izravnu opskrbu malim količinama primarnih proizvoda kojima proizvođač opskrbljuje krajnjeg potrošača ili lokalni objekt u maloprodaji koji izravno opskrbljuje krajnjeg potrošača;
- (d) izravnu opskrbu malim količinama mesa peradi i dvojezubaca koji su zaklani na poljoprivrednom gospodarstvu, a kojima proizvođač opskrbljuje krajnjeg potrošača ili lokalni objekt u maloprodaji koji takvim mesom, u obliku svježeg mesa, izravno opskrbljuje krajnjeg potrošača;
- (e) lovce koji izravno opskrbljuju krajnjeg potrošača, ili lokalni objekt u maloprodaji koji izravno opskrbljuje krajnjeg potrošača, malim količinama slobodno živuće divljači ili mesa slobodno živuće divljači.

4. U skladu sa svojim nacionalnim pravom, države članice utvrđuju propise koji uređuju djelatnosti i osobe iz stavka 3. točke (c), (d) i (e). Takvi nacionalni propisi moraju osigurati ostvarenje ciljeva ove Uredbe.

5. (a) Ako nije izričito navedeno drugačije, ova se Uredba ne primjenjuje na maloprodaju.

**▼B**

(b) Međutim, ova se Uredba primjenjuje na maloprodaju ako se poslovi obavljaju s ciljem opskrbe drugog objekta hranom životinjskog podrijetla, osim ako:

i. se ti poslovi sastoje jedino od skladištenja ili prijevoza, pri čemu ipak primjenjuju posebni zahtjevi vezano za temperaturu iz Priloga III;

ili

ii. objekt u maloprodaji opskrbljuje hranom životinjskog podrijetla isključivo drugi objekt u maloprodaji i ako se, prema nacionalnome pravu, radi o marginalnoj, lokalnoj i ograničenoj djelatnosti.

(c) Države članice mogu donijeti nacionalne mjere kako bi primjenu zahtjeva ove Uredbe proširile i na objekte u maloprodaji koji se nalaze na njihovom području a na koje se, prema točki (a) ili (b), ti zahtjevi ne bi primjenjivali.

6. Ova se Uredba primjenjuje ne dovodeći u pitanje:

(a) odgovarajuća pravila o zdravlju životinja i javnom zdravlju, uključujući i stroža pravila koja su utvrđena u svrhu sprečavanja, suzbijanja i iskorjenjivanja određenih transmisivnih spongiformnih encefalopatija;

(b) zahtjeve vezane uz dobrobit životinja;

i

(c) zahtjeve vezane uz označivanje životinja i sljedivost proizvoda životinjskog podrijetla.

### *Članak 2.*

#### **Definicije**

Za potrebe ove Uredbe primjenjuju se sljedeće definicije:

1. definicije utvrđene u Uredbi (EZ) br. 178/2002;

2. definicije utvrđene u Uredbi (EZ) br. 852/2004;

3. definicije utvrđene u Prilogu I.;

i

4. sve tehničke definicije iz priloga II. i III.

## POGLAVLJE II.

### **OBVEZE SUBJEKATA U POSLOVANJU S HRANOM**

#### *Članak 3.*

##### **Opće obveze**

1. Subjekti u poslovanju s hranom moraju ispunjavati odgovarajuće odredbe iz priloga II. i III.

**▼B**

2. ► **M7** Subjekti u poslovanju s hranom ne smiju rabiti druge tvari osim vode za piće — ili čiste vode, kada je njezina uporaba dopuštena Uredbom (EZ) br. 852/2004 ili ovom Uredbom — za odstranjivanje površinskog onečišćenja s proizvoda životinjskog podrijetla, osim ako je Komisija odobrila uporabu drugih tvari. Te mjere, namijenjene izmjeni elemenata ove Uredbe koji nisu ključni dopunjujući je, usvajaju se u skladu s regulatornim postupkom s kontrolom iz članka 12. stavka 3. ◀ Subjekti u poslovanju s hranom moraju zadovoljavati i sve uvjete uporabe koji se donesu u skladu s istim postupkom. Uporaba odobrene tvari ne utječe na obvezu subjekta koji posluje s hranom da ispunjava zahtjeve ove Uredbe.

*Članak 4.***Upis u registar i odobravanje objekata**

1. Subjekti u poslovanju s hranom mogu na tržište staviti proizvode životinjskog podrijetla proizvedene u Zajednici jedino ako su pripremljeni i ako se njima rukovalo isključivo u objektima:

(a) koji zadovoljavaju odgovarajuće zahtjeve iz Uredbe (EZ) br. 852/2004, iz priloga II. i III. ovoj Uredbi te druge odgovarajuće propisa o hrani;

i

(b) koje je nadležno tijelo upisalo u registar ili, ako se to zahtijeva u skladu sa stavkom 2., odobrilo.

2. Ne dovodeći u pitanje članak 6. stavak 3. Uredbe (EZ) br. 852/2004, objekti u kojima se rukuje onim proizvodima životinjskog podrijetla koji podliježu zahtjevima iz Priloga III. ovoj Uredbi ne smiju poslovati ako ih ne odobri nadležno tijelo u skladu sa stavkom 3. ovog članka, izuzimajući objekte koji se bave jedino:

(a) primarnom proizvodnjom;

(b) poslovima prijevoza;

(c) skladištenjem proizvoda koje nije potrebno skladištiti u uvjetima kontrolirane temperature;

ili

(d) maloprodajnim djelatnostima drugačijim od onih na koje se primjenjuje ova Uredba u skladu s člankom 1. stavkom 5. točkom (b).

3. Objekt koji podliježe odobrenju u skladu sa stavkom 2. ne smije poslovati ako nadležno tijelo nije, u skladu s Uredbom (EZ) br. 854/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o utvrđivanju posebnih pravila organizacije službenih kontrola proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih prehrani ljudi <sup>(1)</sup>:

(a) tom objektu izdalo odobrenje za rad nakon inspekcije na licu mjesta;

ili

(b) tom objektu izdalo uvjetno odobrenje.

<sup>(1)</sup> SL L 139, 30.4.2004., str. 206.

**▼B**

4. Subjekti u poslovanju s hranom surađuju s nadležnim tijelima u skladu s Uredbom (EZ) br. 854/2004. Subjekti u poslovanju s hranom naročito jamče da će objekt prestati raditi ako nadležno tijelo povuče svoje odobrenje ili ako ga, u slučaju uvjetnog odobrenja, ne produlji ili ne izda puno odobrenje.

5. Ovaj članak ne sprečava objekt da hranu stavlja na tržište u razdoblju između početka primjene ove Uredbe i prve sljedeće inspekcije nadležnog tijela ako objekt:

(a) podliježe odobrenju u skladu sa stavkom 2. i ako je proizvođač životinjskog podrijetla stavio na tržište u skladu sa zakonodavstvom Zajednice neposredno prije primjene ove Uredbe;

ili

(b) pripada onoj vrsti objekata za koje se prije primjene ove Uredbe nije zahtijevalo odobrenje.

*Članak 5.***Oznake zdravstvene ispravnosti i identifikacijske oznake**

1. Subjekti u poslovanju s hranom ne smiju staviti na tržište proizvod životinjskog podrijetla kojim se rukovalo u objektu koji podliježe odobrenju u skladu s člankom 4. stavkom 2. ako taj proizvod nema:

(a) oznaku zdravstvene ispravnosti koja je stavljena u skladu s Uredbom (EZ) br. 854/2004;

ili

(b) ako ta Uredba ne predviđa stavljanje oznake zdravstvene ispravnosti, identifikacijsku oznaku stavljenju u skladu s Prilogom II. odjeljkom I. ove Uredbe.

2. Subjekti u poslovanju s hranom smiju staviti identifikacijsku oznaku na proizvod životinjskog podrijetla jedino ako je proizvod proizveden u skladu s ovom Uredbom u objektima koji ispunjavaju uvjete iz članka 4.

3. Subjekti u poslovanju s hranom ne smiju s mesa ukloniti oznaku zdravstvene ispravnosti koja je postavljena u skladu s Uredbom (EZ) br. 854/2004 osim ako to meso rasijecaju ili prerađuju ili ga na neki drugi način obrađuju.

*Članak 6.***Proizvodi životinjskog podrijetla koji ne potječu iz Zajednice**

1. Subjekti u poslovanju s hranom i koji uvoze proizvode životinjskog podrijetla iz trećih zemalja osiguravaju da će se uvoz obaviti jedino:

(a) ako je treća zemlja otpreme uvrštena na popis trećih zemalja iz kojih je dopušten uvoz dotičnog proizvoda, a koji se sastavlja u skladu s člankom 11. Uredbe (EZ) br. 854/2004;

**▼B**

- (b) i. ako je objekt iz kojega je dotični proizvod otpremljen, i u kojemu je on dobiven ili pripremljen, uvršten na popis objekata iz kojih je dopušten uvoz tog proizvoda, a koji se sastavlja u skladu s člankom 12. Uredbe (EZ) br. 854/2004, ako je to primjenljivo;
- ii. ako je, u slučaju svježeg mesa, mljevenog mesa, mesnih pripravaka, mesnih proizvoda i strojno otkošenog mesa proizvod proizveden od mesa dobivenog u klaonicama i rasjekavaonicama koje su uvrštene u popise koji se sastavljaju i ažuriraju u skladu s člankom 12. Uredbe (EZ) br. 854/2004 ili u odobrenim objektima u Zajednici;
- i
- iii. ako je, u slučaju živih školjki, bodljikaša, plaštenjaka i morskih puževa, proizvodno područje uvršteno na popis koji se sastavlja u skladu s člankom 13. te Uredbe, ako je to primjenljivo;
- (c) ako proizvod ispunjava:
- i. zahtjeve ove Uredbe, uključujući zahtjeve iz članka 5. koji se odnose na oznaku zdravstvene ispravnosti i identifikacijsku oznaku;
- ii. zahtjeve Uredbe (EZ) br. 852/2004;
- i
- iii. sve uvozne uvjete utvrđene u skladu sa zakonodavstvom Zajednice koji uređuju kontrolu uvoza proizvoda životinjskog podrijetla;
- i
- (d) ako su, ako je to primjenljivo, ispunjeni zahtjevi iz članka 14. Uredbe (EZ) br. 854/2004 koji se odnose na svjedodžbe i isprave.
2. Odstupajući od stavka 1. proizvodi ribarstva se mogu uvoziti i u skladu s posebnim odredbama utvrđenim u članku 15. Uredbe (EZ) br. 854/2004.
3. Subjekti u poslovanju s hranom i koji uvoze proizvode životinjskog podrijetla osiguravaju da:
- (a) pri uvozu proizvodi budu dostupni za kontrolu u skladu s Direktivom 97/78/EZ <sup>(1)</sup>;
- (b) uvoz bude u skladu sa zahtjevima Direktive 2002/99/EZ <sup>(2)</sup>;
- i
- (c) poslovi koji su pod njihovim nadzorom i koji se obavljaju nakon uvoza budu obavljani u skladu sa uvjetima iz Priloga III.

<sup>(1)</sup> Direktiva Vijeća 97/78/EZ od 18. prosinca 1997. o utvrđivanju načela kojima se uređuje organizacija veterinarskih pregleda proizvoda koji ulaze u Zajednicu iz trećih zemalja (SL L 24, 30.1.1998., str. 9.) Direktiva je izmijenjena Aktom o pristupanju iz 2003.

<sup>(2)</sup> Direktiva Vijeća 2002/99/EZ od 16. prosinca 2002. o utvrđivanju zdravstvenih pravila za životinje koja uređuju proizvodnju, preradu, distribuciju i unošenje proizvoda životinjskog podrijetla za prehranu ljudi (SL L 18, 23.1.2003., str. 11.)

**▼B**

4. Subjekti u poslovanju s hranom i koji uvoze hranu što sadrži i proizvode biljnog podrijetla i prerađene proizvode životinjskog podrijetla osiguravaju da prerađeni proizvodi životinjskog podrijetla koji se nalaze u takvoj hrani ispunjavaju uvjete iz stavka 1. do 3. Oni moraju biti u stanju dokazati da su ispunili tu obvezu (primjerice putem odgovarajuće isprave ili svjedodžbe, čiji oblik mora biti onakav kakav je predviđen stavkom 1. točkom (d)).

## POGLAVLJE III.

**TRGOVINA***Članak 7.***Isprave**

1. Ako se to zahtijeva u skladu s prilogom II. ili III., subjekti u poslovanju s hranom osiguravaju da svjedodžbe ili druge isprave prate pošiljke proizvoda životinjskog podrijetla.

2. U skladu s postupkom iz članka 12. stavka 2:

(a) može se utvrditi obrazac isprava;

i

(b) može se predvidjeti uporaba isprava u elektroničkom obliku.

*Članak 8.***Posebna jamstva**

1. Subjekti u poslovanju s hranom i koji na tržište Švedske i Finske namjeravaju staviti sljedeće proizvode životinjskog podrijetla moraju ispunjavati pravila vezana uz salmonelu koja su utvrđena u stavku 2:

(a) govede i svinjsko meso, uključujući mljeveno meso, ali isključujući mesne pripravke i strojno otkoštено meso;

(b) meso peradi sljedećih vrsta: domaće kokoši, purice, biserke, patke i guske, uključujući mljeveno meso, ali isključujući mesne pripravke i strojno otkoštено meso;

i

(c) jaja.

2. (a) Ako se radi o govedem i svinjskom mesu te mesu peradi, u otpremnom objektu su se morali uzeti uzorci pošiljke koji su, u skladu sa zakonodavstvom Zajednice, bili podvrgnuti mikrobiološkom ispitivanju čiji je rezultat negativan.

(b) Ako se radi o jajima, centri za pakiranje daju jamstvo da pošiljka potječe iz jata koje je, u skladu sa zakonodavstvom Zajednice, bilo podvrgnuto mikrobiološkom ispitivanju čiji je rezultat negativan.

**▼B**

- (c) Ako se radi o goveđem i svinjskom mesu, ispitivanje predviđeno točkom (a) ne mora se provesti za pošiljke koje su namijenjene nekom objektu u svrhu pasterizacije, sterilizacije ili obrade sa sličnim učinkom. Ako se radi o jajima, ispitivanje predviđeno točkom (b) ne mora se provesti za pošiljke namijenjene proizvodnji prerađenih proizvoda postupkom koji jamči uništavanje salmonele.
- (d) Ispitivanja predviđena točkama (a) i (b) ne moraju se provesti za hranu koja potječe iz objekta u kojemu se provodi program kontrole koji je za dotičnu hranu životinjskog podrijetla i u skladu s postupkom iz članka 12. stavka 2. priznat kao istovrijedan onome koji je odobren za Švedsku i Finsku.
- (e) Ako se radi o goveđem i svinjskom mesu te mesu peradi, hranu mora pratiti trgovačka isprava ili svjedodžba koja je u skladu s obrascem utvrđenim zakonodavstvom Zajednice i koja potvrđuje:
- i. da su pregledi predviđeni točkom (a) obavljeni te da su dali negativni rezultat;
- ili
- ii. da je meso namijenjeno za jednu od svrha iz točke (c);
- ili
- iii. da meso dolazi iz objekta koji je obuhvaćen točkom (d).
- (f) Ako se radi o jajima pošiljke mora pratiti svjedodžba koja potvrđuje da su obavljena ispitivanja predviđena točkom (b) te da su dala negativni rezultat, ili da su jaja namijenjena za uporabu na način predviđen točkom (c).

**▼M7**

3. (a) Komisija može ažurirati zahtjeve utvrđene stavcima 1. i 2., posebno kako bi se u obzir uzele promjene unutar programâ praćenja država članica ili usvojili mikrobiološki kriteriji u skladu s Uredbom (EZ) 852/2004. Te mjere, namijenjene izmjeni elemenata te Uredbe koji nisu ključni, između ostalog dopunjujući je, usvajaju se u skladu s regulatornim postupkom s kontrolom iz članka 12. stavka 3.
- (b) U skladu s regulatornim postupkom iz članka 12. stavka 2., pravila utvrđena u stavku 2. ovog članka s obzirom na bilo koju hranu iz stavka 1. ovog članka mogu se proširiti, u cijelosti ili djelomično, na bilo koju državu članicu ili bilo koje područje države članice u kojima postoji program praćenja za hranu životinjskog podrijetla koji je ekvivalentan programu koji je s obzirom na hranu životinjskog podrijetla odobren za Švedsku ili Finsku.



**▼B**

4. Za potrebe ovog članka, „program kontrole” je program kontrole koji je odobren u skladu s Uredbom (EZ) br. 2160/2003.

## POGLAVLJE IV.

**ZAVRŠNE ODREDBE****▼M7***Članak 9.*

Prijelazne mjere općenitog područja primjene namijenjene izmjeni elemenata ove Uredbe koji nisu ključni, između ostalog dopunjujući je novim elementima koji nisu ključni, a posebno dodatnim specifikacijama zahtjeva utvrđenih u ovoj Uredbi, usvajaju se u skladu s regulatornim postupkom s kontrolom navedenim u članku 12. stavku 3.

Ostale provedbene ili prijelazne mjere mogu se usvojiti u skladu s regulatornim postupkom iz članka 12. stavka 2.

**▼B***Članak 10.***Izmjene i prilagodbe priloga II. i III.**

1. ►**M7** Komisija može prilagoditi ili ažurirati priloge II. i III., uzimajući u obzir: ◀

- (a) izradu vodiča za dobru praksu;
- (b) iskustvo stečeno provedbom sustava HACCP u skladu s člankom 5. Uredbe (EZ) br. 852/2004;
- (c) tehnološki razvoj i njegove praktične posljedice te očekivanja potrošača u pogledu sastava hrane;
- (d) znanstvena mišljenja, posebno nove procjene rizika;
- (e) mikrobiološke i temperaturne kriterije za hranu;
- (f) promjene u načinima prehrane.

**▼M7**

Te mjere, namijenjene izmjeni elemenata ove Uredbe koji nisu ključni, između ostalog dopunjujući je, usvajaju se u skladu s regulatornim postupkom s kontrolom iz članka 12. stavka 3.

2. Komisija može odobriti odstupanja od priloga II. i III. pod uvjetom da ona utječu na ostvarivanje ciljeva ove Uredbe. Te mjere, namijenjene izmjeni elemenata ove Uredbe koji nisu ključni, usvajaju se u skladu s regulatornim postupkom s kontrolom iz članka 12. stavka 3.

**▼B**

3. Države članice mogu, u skladu sa stavcima 4. do 8., ne dovodeći u pitanje ostvarivanje ciljeva ove Uredbe, donijeti nacionalne mjere za prilagodbu zahtjeva utvrđenih u Prilogu III.

**▼B**

4. (a) Cilj nacionalnih mjera iz stavka 3. je:
- i. omogućiti nastavak primjene tradicionalnih metoda u svakoj fazi proizvodnje, prerade ili distribucije hrane;
- ili
- ii. odgovoriti na potrebe poduzeća u prehrambenom sektoru koja se nalaze u regijama u kojima postoje posebna zemljopisna ograničenja.
- (b) U ostalim slučajevima, one se primjenjuju jedino na izgradnju, uređenje i opremanje objekata.

5. Svaka država članica koja želi donijeti nacionalne mjere iz stavka 3. o tome obavještava Komisiju i ostale države članice. U toj se obavijesti:

- (a) detaljno opisuju zahtjevi koje po mišljenju dotične države članice treba prilagoditi te se navodi vrsta tražene prilagodbe;
  - (b) opisuje dotična hrana i objekti;
  - (c) objašnjavaju razlozi za prilagodbu, te se, gdje je to bitno, daje sažetak provedene analize opasnosti i svih mjera koje treba poduzeti kako bi se osiguralo da prilagodba ne dovede u pitanje ciljeve ove Uredbe;
- i
- (d) navode svi ostali bitni podaci.

6. Ostale države članice mogu u roku od tri mjeseca od primitka obavijesti iz stavka 5. poslati Komisiji pisane primjedbe. U slučaju prilagodbi koje proizlaze iz stavka 4. točke (b), taj se rok, na zahtjev bilo koje države članice, produljuje na četiri mjeseca. Komisija se može savjetovati, a ako primi pisane primjedbe od jedne ili više država članica ona se mora savjetovati s državama članicama unutar odbora iz članka 12. stavka 1. Komisija može, u skladu s postupkom iz članka 12. stavka 2., odlučiti smiju li se provesti predviđene mjere, pod uvjetom da se, ako je potrebno, izmijene. Prema potrebi, Komisija može predložiti opće mjere u skladu sa stavkom 1. ili 2. ovog članka.

7. Država članica može donijeti nacionalne mjere za prilagodbu uvjeta iz Priloga III. jedino:

- (a) u skladu s odlukom donesenom u skladu sa stavkom 6;
- (b) ako mjesec dana od isteka roka iz stavka 6. Komisija ne obavijesti države članice da je primila pisane primjedbe ili da namjerava predložiti donošenje odluke u skladu sa stavkom 6;

ili

- (c) u skladu sa stavkom 8.

**▼B**

8. Država članica može, na vlastitu inicijativu i podložno općim odredbama Ugovora, zadržati ili donijeti nacionalne propise:

- (a) kojima na svom području zabranjuje ili ograničava stavljanje na tržište sirovog mlijeka ili sirovog vrhnja koje je namijenjeno za izravnu prehranu ljudi;

ili

- (b) kojima, uz odobrenje nadležnog tijela, dopušta uporabu sirovog mlijeka koje ne zadovoljava kriterije utvrđene u Prilogu III., odjeljku IX. u pogledu broja mikroorganizama (broja kolonija na podlozi) i broja somatskih stanica za proizvodnju sireva s razdobljem starenja ili zrenja od najmanje 60 dana, te mliječnih proizvoda dobivenih pri proizvodnji takvih sireva, pod uvjetom da to ne dovodi u pitanje ostvarenje ciljeva ove Uredbe.

*Članak 11.*

**Posebne odluke**

**▼M7**

Ne dovodeći u pitanje opću primjenu članka 9. i članka 10. stavka 1., provedbene mjere mogu se utvrditi u skladu s regulatornim postupkom iz članka 12. stavka 2., a izmjene priloga II. ili III., kao mjere namijenjene izmjeni elemenata ove Uredbe koji nisu ključni, mogu se usvojiti u skladu s regulatornim postupkom s kontrolom iz članka 12. stavka 3.

**▼B**

1. utvrdila pravila prijevoza mesa dok je još toplo;
2. odredilo, što se tiče strojno otkoštenog mesa, koji udio kalcija nije značajno veći od udjela kalcija u mljevenom mesu;
3. utvrdili drugi oblici obrade kojima se u objektima za preradu mogu podvrgnuti žive školjke iz proizvodnih područja iz razreda B ili C koje nisu bile pročišćene ili ponovo položene;
4. odredile priznate metode ispitivanja morskih biotoksina;
5. utvrdile, u suradnji s odgovarajućim referentnim laboratorijem Zajednice, dodatne zdravstvene norme za žive školjke, uključujući:
  - (a) granične vrijednosti i analitičke metode za druge morske biotoksine;
  - (b) postupke ispitivanja virusa i virološke standarde;

i

  - (c) planove uzorkovanja te metode i dopuštena analitička odstupanja koja se primjenjuju pri provjeravanju usklađenosti sa zdravstvenim normama;
6. utvrdile zdravstvene norme ili pregledi ako znanstveni dokazi ukazuju da su oni potrebni za zaštitu javnog zdravlja;

**▼B**

7. proširilo poglavlje IX. odjeljka VII. Priloga III. i na žive školjke koje nisu češljače (pectinidae);
  8. utvrdila mjerila na temelju kojih će se određivati kada epidemiološki podaci ukazuju da ribolovno područje ne predstavlja opasnost po zdravlje zbog prisutnosti parazita, te određivati kada nadležno tijelo može dopustiti subjektima u poslovanju s hranom da ne moraju zamrzavati proizvode ribarstva u skladu s Prilogom III. odjeljkom VIII. poglavljem III. dijelom D;
  9. utvrdili kriteriji svježine i granične vrijednosti za histamin i ukupni isparivi dušik za proizvode ribarstva;
  10. za proizvodnju određenih mliječnih proizvoda dopustila uporaba sirovog mlijeka koje ne zadovoljava kriterije koji su u Prilogu III. odjeljku IX. utvrđeni u pogledu broja mikroorganizama (broja kolonija na podlozi) i broja somatskih stanica;
  11. ne dovodeći u pitanje Direktivu 96/23/EZ <sup>(1)</sup>, utvrdila najveća dopuštena vrijednost zbirne količine ostataka (rezidua) antibiotičkih tvari u sirovom mlijeku;
- i
12. odobrili istovrijedni postupci proizvodnje želatine ili kolagena.

*Članak 12.***Odborski postupak**

1. Komisiji pomaže Stalni odbor za prehrambeni lanac i zdravlje životinja.
2. U slučaju pozivanja na ovaj stavak, primjenjuju se članci 5. i 7. Odluke 1999/468/EZ, uzimajući u obzir odredbe njezinog članka 8.

Razdoblje predviđeno člankom 5. stavkom 6. Odluke 1999/468/EZ je tri mjeseca.

**▼M7**

3. Prilikom upućivanja na ovaj stavak primjenjuje se članak 5.a stavci 1. do 4. i članak 7. Odluke 1999/468/EZ, uzimajući u obzir odredbe njezinog članka 8.

**▼B***Članak 13.***Savjetovanje s Europskom agencijom za sigurnost hrane**

Komisija se savjetuje s Europskom agencijom za sigurnost hrane o svakom pitanju koje je unutar područja primjene ove Uredbe, a koje bi moglo značajno utjecati na javno zdravlje, a to naročito čini prije predlaganja proširenja Priloga III. odjeljka III. na druge životinjske vrste.

<sup>(1)</sup> Direktiva Vijeća 96/23/EZ od 29. travnja 1996. o mjerama za praćenje određenih tvari i njihovih ostataka u živim životinjama i proizvodima životinjskog podrijetla (SL L 125, 23.5.1996., str. 10). Direktiva je izmijenjena Uredbom (EZ) br. 806/2003 (SL L 122, 16.5.2003., str. 1).



*Članak 14.*

**Izvješće Europskom parlamentu i Vijeću**

1. Najkasnije do 20. svibnja 2009. Komisija će dostaviti izvješće Europskom parlamentu i Vijeću kojim će analizirati iskustvo stečeno primjenom ove Uredbe.
2. Komisija će, prema potrebi, ovom izvješću priložiti odgovarajuće prijedloge.

*Članak 15.*

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

Primjenjuje se 18 mjeseci nakon datuma na koji svi sljedeći akti stupe na snagu:

(a) Uredba (EZ) br. 852/2004;

(b) Uredba (EZ) br. 854/2004;

i

(c) Direktiva 2004/41/EZ.

Međutim, ona se neće primjenjivati prije 1. siječnja 2006.

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



## PRILOG I.

## DEFINICIJE

Za potrebe ove Uredbe:

1. MESO
  - 1.1. „Meso” znači jestivi dijelovi životinja iz točaka 1.2. do 1.8., uključujući krv.
  - 1.2. „Domaći papkari i kopitari” znači domaća goveda (uključujući vrste *Bubalus* i bizone), svinje, ovce i koze te domaći kopitari.
  - 1.3. „Perad” znači ptice iz uzgoja, uključujući ptice koje se ne smatraju domaćim, ali koje se uzgajaju kao domaće životinje, izuzimajući ptice bezgrebenke.
  - 1.4. „Dvojezupci” znači kunići, zečevi i glodavci.
  - 1.5. „Slobodno živuća divljač” znači:
    - divlje papkare i kopitare i dvojezupce kao i ostale kopnene sisavce koji se love za prehranu ljudi i koji se prema primjenjivom zakonu dotične države članice smatraju slobodno živućom divljači, uključujući sisavce koji žive na ograđenom području u uvjetima slobode sličnim uvjetima u kojima živi slobodno živuća divljač,
    - i
    - divlje ptice koje se love za prehranu ljudi.
  - 1.6. „Divljač iz uzgoja” znači ptice bezgrebenke iz uzgoja te kopnene sisavce iz uzgoja koji nisu obuhvaćeni točkom 1.2.
  - 1.7. „Sitna slobodno živuća divljač” znači divlje ptice i dvojezupce koji slobodno žive u prirodi.
  - 1.8. „Krupna slobodno živuća divljač” znači divlje kopnene sisavce koji slobodno žive u prirodi, a koji nisu obuhvaćeni definicijom sitne slobodno živuće divljači.
  - 1.9. „Trup” znači tijelo životinje nakon klanja i obrade.
  - 1.10. „Svježe meso” znači meso koje nije bilo podvrgnuto nikakvom drugom postupku konzerviranja osim hlađenja, zamrzavanja ili brzog zamrzavanja, uključujući vakuumski pakirano meso i meso pakirano u kontroliranoj atmosferi.
  - 1.11. „Nusproizvodi klanja” znači svježe meso osim mesa trupa, uključujući unutarnje organe i krv.
  - 1.12. „Unutarnji organi” znači organi prsne, trbušne i zdjelice šupljine, te dušnik i jednjak, a kod ptica i volja.
  - 1.13. „Mljeveno meso” znači otkoštено meso samljeveno na komadiće koje sadrži manje od 1 % soli.
  - 1.14. „Strojno otkoštено meso” ili „SOM” znači proizvod koji se, nakon uklanjanja kostiju, dobije odvajanjem mesa od kostiju koje sadrže dijelove mesa, ili od trupa peradi, mehaničkim sredstvima kojima se uništava ili mijenja struktura mišićnih vlakana.
  - 1.15. „Mesni pripravci” znači svježe meso, uključujući meso usitnjeno na komadiće, kojemu su dodani hrana, začini ili dodaci (aditivi) ili koje je bilo podvrgnuto postupcima koji ne mijenjaju unutarnju strukturu mišićnih vlakana niti uništavaju značajke svježeg mesa.
  - 1.16. „Klaonica” znači objekt u kojemu se obavlja klanje i klaonička obrada životinja čije je meso namijenjeno prehrani ljudi.

**▼ B**

- 1.17. „Rasjekavaonica” znači objekt u kojemu se obavlja otkoštavanje i/ili rasi-jevanje mesa.
- 1.18. „Objekt za obradu divljači” znači svaki objekt u kojemu se nakon ulova divljač i meso divljači pripremaju za stavljanje na tržište.
2. ŽIVE ŠKOLJKE
  - 2.1. „Školjke” znači mekušci s dvodijelnom ljušturom koji se hrane filtriranjem.
  - 2.2. „Morski biotoksini” znači otrovne tvari koje se nakupljaju u školjkama, naročito kao rezultat hranjenja planktonom koji sadrži toksine.
  - 2.3. „Održavanje” znači skladištenje živih školjaka koje potječu iz proizvodnog područja iz razreda A, centra za pročišćavanje ili otpremnog centra, u spremnicima ili bilo kojim drugim postrojenjima koja sadrže čistu morsku vodu ili na prirodnim prostorima, kako bi se uklonio pijesak, mulj ili blato, sačuvala ili poboljšala organoleptička svojstva te osiguralo njihovo dobro vitalno stanje prije pakiranja ili ambalažiranja.
  - 2.4. „Sakupljač” znači svaka fizička ili pravna osoba koja na području saku-pljanja/izlovljavanja na bilo koji način sakuplja/izlovljava žive školjke u svrhu njihove obrade i stavljanja u promet.
  - 2.5. „Proizvodno područje” znači svaki dio mora, ušća ili lagune na kojemu se nalaze prirodne naslage školjaka ili mjesta za uzgoj školjaka, a na kojemu se vade školjke.
  - 2.6. „Područje za ponovno polaganje školjaka” znači svaki dio mora, ušća ili lagune čije su granice jasno označene plutačama, stupovima ili drugim fiksnim sredstvima, te koje se upotrebljava isključivo za prirodno proči-šćavanje živih školjaka.
  - 2.7. „Otpremni centar” znači svaki objekt na obali ili na moru koji služi za prihvata, održavanje, pranje, čišćenje, sortiranje, pakiranje i ambalažiranje živih školjaka namijenjenih za prehranu ljudi.
  - 2.8. „Centar za pročišćavanje” znači objekt opremljen bazenima koji se napa-jaju čistom morskom vodom i u kojima se žive školjke drže toliko dugo koliko je potrebno da se smanji njihovo onečišćenje kako bi bile uporab-ljive za prehranu ljudi.
  - 2.9. „Ponovno polaganje” znači prenošenje živih školjaka u dijelove mora, laguna ili ušća u kojima se one drže toliko dugo koliko je potrebno da se smanji njihovo onečišćenje kako bi bile uporabljive za prehranu ljudi. To ne uključuje posebni postupak prijenosa školjaka u područja pogodnija za njihov daljnji rast ili povećanje mase.
3. PROIZVODI RIBARSTVA
  - 3.1. „Proizvodi ribarstva” znači sve slatkovodne ili morske životinje (osim živih školjaka, živih bodljikaša, živih plaštenjaka i živih morskih puževa te svih sisavaca, gmazova i žaba) bilo divlje ili iz uzgoja, uključujući i sve jestive oblike, dijelove i proizvode tih životinja.
  - 3.2. „Brod tvornica” znači svako plovilo na kojemu se proizvodi ribarstva obrađuju na jedan ili više sljedećih načina te potom pakiraju ili ambalaži-raju i, prema potrebi, hlade ili zamrzavaju: filetiraju, režu na komade, uklanjaju im se koža, uklanjaju im se ljuštore, uklanjaju im se ljuske, usit-njavaju se ili prerađuju.
  - 3.3. „Brod hladnjača” znači svako plovilo na kojemu se proizvodi ribarstva zamrzavaju, prema potrebi nakon pripremnih radnji kao što su krvarenje, uklanjanje glave, utrobe i peraja te potom, prema potrebi, pakiraju ili ambalažiraju.

**▼B**

- 3.4. „Proizvod ribarstva dobiven strojnim odvajanjem mesa” znači svaki proizvod dobiven odvajanjem mesa s proizvoda ribarstva mehaničkim metodama koje uništavaju ili mijenjaju strukturu mesa.
  - 3.5. „Svježi proizvodi ribarstva” znači neprerađeni proizvodi ribarstva, bilo cijeli ili obrađeni, uključujući vakuumski pakirane proizvode ili proizvode pakirane u kontroliranoj atmosferi, koji, da bi se sačuvali, nisu bili podvrgnuti nikakvom drugom postupku osim hlađenja.
  - 3.6. „Pripremljeni proizvodi ribarstva” znači neprerađeni proizvodi ribarstva koji su bili podvrgnuti postupku koji utječu na njihovu anatomsku cjelovitost, kao što su uklanjanje glave, vađenje utrobe, rezanje na odreske, filetiranje i rezanje na komadiće.
4. MLIJEKO
    - 4.1. „Sirovo mlijeko” znači mlijeko koje nastaje izlučivanjem mliječne žlijezde životinja iz uzgoja koje nije zagrijavano na temperaturu veću od 40 °C niti je bilo podvrgnuto nekom drugom postupku koji ima isti učinak.
    - 4.2. „Gospodarstvo za proizvodnju mlijeka” znači objekt u kojemu se drži jedna ili više životinja iz uzgoja kako bi proizvodile mlijeko namijenjeno stavljanju u promet kao hrana.
5. JAJA
    - 5.1. „Jaja” znači jaja u ljusci – isključujući razbijena, inkubirana ili kuhana jaja – koja potječu od ptica iz uzgoja i koja su prikladna za izravnu prehranu ljudi ili za pripremu proizvoda od jaja.
    - 5.2. „Tekuće jaje” znači neprerađeni sadržaj jaja nakon uklanjanja ljuske.
    - 5.3. „Napuknuta jaja” znači jaja čija je ljuska oštećena, ali čije su membrane neoštećene.
    - 5.4. „Centar za pakiranje” znači objekt u kojemu se jaja sortiraju po kakvoći i težini.
6. ŽABLI KRACI I PUŽEVI
    - 6.1. „Žablji kraci” znači stražnji dio tijela životinja vrste *Rana* (porodica *Ranidae*) koji je poprečno odsječen iza prednjih udova, te kojemu je izvađena utroba i uklonjena koža.
    - 6.2. „Puževi” znači kopneni puževi koji pripadaju vrstama *Helix pomatia* Linne, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* i vrstama porodice *Achatinidae*.
7. PRERAĐENI PROIZVODI
    - 7.1. „Mesni proizvodi” znači prerađeni proizvodi koji nastaju preradom mesa ili daljnjom preradom tako prerađenih proizvoda, tako da je na površini reza vidljivo da proizvod nema više značajke svježeg mesa.
    - 7.2. „Mliječni proizvodi” znači prerađeni proizvodi koji nastaju preradom sirovog mlijeka ili daljnjom preradom tako prerađenih proizvoda.
    - 7.3. „Proizvodi od jaja” znači prerađeni proizvodi koji nastaju preradom jaja ili različitih komponenti odnosno mješavina jaja, ili daljnjom preradom tako prerađenih proizvoda.
    - 7.4. „Prerađeni proizvodi ribarstva” znači prerađeni proizvodi koji nastaju preradom proizvoda ribarstva ili daljnjom preradom tako prerađenih proizvoda.



**▼B**

- 7.5. „Topljena životinjska mast” znači mast koja se dobije topljenjem mesa uključujući kosti, i koja je namijenjena prehrani ljudi.
  - 7.6. „Čvarci” znači ostaci topljenja koji sadrže proteine, a koji nastaju nakon djelomičnog odvajanja masnoće i vode.
  - 7.7. „Želatina” znači prirodni, topivi protein, želatinozni ili neželatinozni, dobiven djelomičnom hidrolizom kolagena iz životinjskih kostiju, kože, tetiva ili žila.
  - 7.8. „Kolagen” znači proizvod na bazi proteina koji se dobiva iz životinjskih kostiju, kože i tetiva i koji je proizveden u skladu s odgovarajućim uvjetima ove Uredbe.
  - 7.9. „Obradeni želuci, mjehuri i crijeva” znači želuci, mjehuri i crijeva koji su nakon vađenja i čišćenja bili podvrgnuti obradi kao što je soljenje, grijanje ili sušenje.
8. OSTALE DEFINICIJE
- 8.1. „Proizvodi životinjskog podrijetla” znači:
    - hrana životinjskog podrijetla, uključujući med i krv,
    - žive školjke, živi bodljikaši, živi plaštenjaci i živi morski puževi namijenjeni prehrani ljudi,
    - i
    - ostale životinje namijenjene pripremi kako bi u živom obliku bile dostavljene krajnjem potrošaču.
  - 8.2. „Veletržnica” znači poduzeće u prehrambenom sektoru koje uključuje nekoliko odvojenih jedinica koje imaju zajednička postrojenja i odjeljke u kojima se hrana prodaje subjektima u poslovanju s hranom.

**▼ B***PRILOG II.***ZAHTEJEVI KOJI SE ODNOSE NA VIŠE PROIZVODA ŽIVOTINJSKOG  
PODRIJETLA****ODJELJAK I.: IDENTIFIKACIJSKA OZNAKA**

Ako se to zahtijeva u skladu s člankom 5. ili 6. te podložno odredbama Priloga III., subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da proizvodi životinjskog podrijetla imaju identifikacijsku oznaku stavljenju u skladu sa sljedećim odredbama.

**A. STAVLJANJE IDENTIFIKACIJSKE OZNAKE****▼ M6**

1. Identifikacijska oznaka mora se primijeniti prije nego proizvod napusti proizvodni objekt.

**▼ M3**

2. Međutim, ako se pakiranje i/ili ambalaža proizvoda uklone ili se proizvod dodatno prerađuje u drugome objektu, na proizvod je potrebno staviti novu oznaku. U tim slučajevima na novoj oznaci mora biti naveden broj odobrenja objekta u kojemu se obavljaju te radnje.

**▼ M6**

3. Identifikacijska oznaka nije nužna na pakiranjima jaja kada se primjenjuje oznaka pakirnog centra u skladu s dijelom A Priloga XIV. Uredbi Vijeća (EZ) br. 1234/2007 <sup>(1)</sup>.

**▼ B**

4. Subjekti u poslovanju s hranom moraju, u skladu s člankom 18. Uredbe (EZ) br. 178/2002, imati uspostavljene sustave i postupke za identifikaciju subjekata u poslovanju s hranom od kojih su primili i kojima su isporučili proizvode životinjskog podrijetla.

**B. OBLIK IDENTIFIKACIJSKE OZNAKE**

5. Oznaka mora biti čitljiva i neizbrisiva, a slova na njoj lako razumljiva. Mora biti postavljena tako da bude jasno vidljiva nadležnom tijelu.
6. Na oznaci mora biti navedeno ime države u kojoj se nalazi objekt, pri čemu to ime može biti napisano u cijelosti ili u obliku dvoslovne šifre prema odgovarajućoj ISO normi.

**▼ M13**

Međutim, ako se radi o državama članicama, te šifre su BE, BG, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, HR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, RO, SE i UK.

**▼ M2**

\_\_\_\_\_

**▼ B**

7. Na oznaci mora biti naveden broj odobrenja objekta. Ako se u objektu proizvodi i hrana na koju se odnosi ova Uredba i hrana na koju se ona ne odnosi, subjekt koji posluje s hranom može primjenjivati istu identifikacijsku oznaku na obje vrste hrane.

**▼ M6**

8. ► **M13** Ako se oznaka stavlja u objektu koji se nalazi unutar Zajednice, ona mora biti ovalnog oblika te sadržavati kraticu CE, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK, EB, EZ ili WE. ◀

Te se kratice ne smiju uključiti u oznake koje se primjenjuju na proizvode uvezene u Zajednicu iz objekata smještenih izvan Zajednice.

<sup>(1)</sup> SL L 299, 16.11.2007., str. 1.

▼B

## C. METODE OZNAČIVANJA

9. Ovisno o načinu prezentiranja različitih proizvoda životinjskog podrijetla, oznaka se može staviti izravno na proizvod, pakiranje ili ambalažu, ili može biti otisnuta na etiketi pričvršćenoj na proizvod, pakiranje ili ambalažu. Oznaka može biti i u obliku neuklonjivog privjeska napravljenog od otpornog materijala.
10. U slučaju ambalaže koja sadrži rasječeno meso ili nusproizvode klanja, oznaka se mora staviti na naljepnicu pričvršćenu na ambalažu ili otisnuti na ambalažu na način da se uništi pri otvaranju ambalaže. Međutim, to nije potrebno ako se otvaranjem uništava ambalaža. Ako pakiranje pruža istu zaštitu kao i ambalažiranje, oznaka se može staviti na pakiranje.
11. Za proizvode životinjskog podrijetla koji su stavljeni u prijevozne spremnike (kontejnere) ili velike pakovine i koji su namijenjeni za daljnje rukovanje, preradu, pakiranje ili ambalažiranje u drugom objektu, oznaka se može staviti na vanjsku površinu spremnika ili ambalaže.
12. U slučaju proizvoda životinjskog podrijetla u obliku tekućine, granula ili praška koji se prevoze u rasutom stanju, te proizvoda ribarstva koji se prevoze nezapakirani, identifikacijska oznaka nije potrebna ako popratni dokumenti sadrže podatke navedene u točkama 6., 7. i, prema potrebi, 8.
13. Ako se proizvodi životinjskog podrijetla stavljaju u ambalažu u kojoj će se izravno ponuditi krajnjem korisniku, dovoljno je staviti oznaku samo na vanjsku stranu ambalaže.
14. Ako se oznaka stavlja izravno na proizvode životinjskog podrijetla, uporabljene boje moraju biti odobrene u skladu s propisima Zajednice koji se odnose na uporabu bojila u hrani.

## ODJELJAK II. CILJEVI POSTUPAKA KOJI SE TEMELJE NA SUSTAVU HACCP

1. Subjekti u poslovanju s hranom i koji vode klaonice moraju osigurati da postupci koje su uveli u skladu s općim uvjetima iz članka 5. Uredbe (EZ) br. 852/2004 ispunjavaju uvjete za koje analiza opasnosti pokaže da su potrebni, kao i posebne uvjete navedene u točki 2.
2. Postupci moraju jamčiti da je svaka životinja ili, prema potrebi, svaka serija životinja primljenih u klaonicu:
  - (a) pravilno označena;
  - (b) popraćena odgovarajućim podacima iz gospodarstva podrijetla o kojima se govori u odjeljku III;
  - (c) da ne dolazi s gospodarstva ili područja za koje vrijedi zabrana kretanja ili druga ograničenja zbog razloga vezanih uz zdravlje životinja ili ljudi, osim ako to dopusti nadležno tijelo;
  - (d) da je čista;
  - (e) da je zdrava, koliko to može ocijeniti subjekt koji posluje s hranom;
    - i
  - (f) da je, pri dolasku u klaonicu, u zadovoljavajućem stanju što se tiče dobrobiti životinja.
3. U slučaju neispunjavanja bilo kojeg uvjeta koji je naveden u točki 2., subjekt koji posluje s hranom mora obavijestiti službenog veterinaru te poduzeti odgovarajuće mjere.

**▼ B**

## ODJELJAK III. PODACI O PREHRAMBENOM LANCU

Za sve životinje, osim slobodno živuće divljači, koje su poslone ili se namjeravaju poslati u klaonicu, subjekti u poslovanju s hranom i koji vode klaonice moraju, prema potrebi, tražiti, primiti i provjeriti podatke o prehrambenom lancu koji su predviđeni ovim odjeljkom te postupati u skladu s njima.

**▼ M6**

1. Subjekti koji vode klaonice ne smiju prihvaćati životinje u prostore klaonice osim ako su zatražili i dobili odgovarajuće informacije o prehrambenom lancu sadržane u evidenciji koja se drži na gospodarstvu podrijetla u skladu s Uredbom (EZ) br. 852/2004.

**▼ B**

2. Subjekti koji vode klaonice moraju primiti podatke najkasnije 24 sata prije dolaska životinja u klaonicu, osim u okolnostima koje se spominju u točki 7.

**▼ M6**

3. Odgovarajuće informacije o prehrambenom lancu kako se spominju u točki 1. obuhvaćaju posebno:

**▼ M15**

- (a) status gospodarstva podrijetla ili status regije u pogledu zdravlja životinja i je li gospodarstvo službeno priznato da primjenjuje kontrolirane uvjete držanja u vezi s trihinelom u skladu s Prilogom IV. poglavljem I. točkom A Uredbe Komisije (EZ) br. 2075/2005 <sup>(1)</sup>;

**▼ B**

- (b) zdravstveno stanje životinja;
- (c) veterinarske lijekove koji su bili davani životinjama ili druga liječenja kojima su životinje bile podvrgnute tijekom određenog razdoblja i čija je karenca veća od nule, zajedno s datumima davanja tih lijekova odnosno liječenja te karencama;
- (d) pojave bolesti koje mogu utjecati na sigurnost mesa;
- (e) rezultate, ako su bitni za zaštitu javnog zdravlja, svih analiza obavljenih na uzrocima uzetih sa životinja ili drugim uzorcima uzetih u svrhu dijagnosticanja bolesti koje mogu utjecati na sigurnost mesa, uključujući uzorke uzete u okviru praćenja i suzbijanja zoonoza i rezidua;
- (f) odgovarajuća izvješća o ranijim pregledima koji su prije i poslije klanja obavljena na životinjama s istoga gospodarstva podrijetla, uključujući naročito izvješća službenog veterinarara;
- (g) podatke o proizvodnji ako bi oni mogli ukazivati na prisutnost bolesti;
- i
- (h) ime i adresu privatnog veterinarara koji obično vodi brigu o životinjama na gospodarstvu podrijetla.
4. (a) Međutim, subjektu koji vodi klaonicu ne moraju se dostaviti sljedeći podaci:
  - i. podaci iz točke 3. podtočaka (a), (b), (f) i (h) ako su tom subjektu ti podaci već poznati (primjerice, na temelju stalnog sporazuma ili sustava osiguranja kakvoće);
  - ili
  - ii. podaci iz točke 3. podtočaka (a), (b), (f) i (g) ako proizvođač izjavi da nema bitnih podataka koje bi trebao prijaviti.

<sup>(1)</sup> SL L 338, 22.12.2005., str. 60.

**▼ B**

- (b) Podaci se ne moraju dostaviti u obliku doslovnog izvoda iz evidencije gospodarstva podrijetla. Oni se mogu dostaviti putem elektroničke razmjene podataka ili u obliku tipske izjave koju potpisuje proizvođač.
5. Subjekti u poslovanju s hranom i koji, nakon ocjenjivanja relevantnih podataka o prehrambenom lancu, odluče primiti životinje u prostore klaonice moraju te podatke staviti na raspolaganje službenom veterinaru, i to bez odgađanja a, izuzimajući okolnosti koje se navode u točki 7., najkasnije 24 sata prije dolaska životinje ili serije životinja. Subjekt koji posluje s hranom mora prije ante mortem pregleda obavijestiti službenog veterinaru o svim podacima koji daju povoda za zabrinutost vezano za zdravlje dotične životinje.
  6. Ako bilo koja životinja stigne u klaonicu bez podataka o prehrambenom lancu, subjekt u poslovanju s hranom mora o tome odmah obavijestiti službenog veterinaru. Životinja se ne smije zaklati prije nego to dopusti službeni veterinar.

**▼ M8**

7. Ako nadležno tijelo to dozvoli i pod uvjetom da to ne ugrožava ciljeve ove Uredbe, informacije o prehrambenom lancu mogu stići u klaonicu manje od 24 sata prije dolaska životinja svih vrsta na koje se te informacije odnose ili mogu pratiti životinje do klaonice.

Međutim, svaka informacija o prehrambenom lancu za koju se zna da može rezultirati ozbiljnim narušavanjem rada klaonice, mora se subjektu u poslovanju s hranom koji vodi klaonicu dostaviti dovoljno prije dolaska životinja u klaonicu, kako bi taj subjekt u poslovanju s hranom mogao na odgovarajući način planirati rad klaonice.

Subjekt u poslovanju s hranom koji vodi klaonicu mora ocijeniti relevantne informacije i primljene informacije o prehrambenom lancu dostaviti službenom veterinaru. Životinje se ne smiju klati niti pripremati prije nego što to dozvoli službeni veterinar.

**▼ B**

8. Subjekti u poslovanju s hranom moraju provjeriti putovnice koje prate domaće kopitare kako bi se uvjerali da je životinja namijenjena klanju u svrhu prehrane ljudi. Ako prihvate životinju za klanje, putovnicu moraju dati službenom veterinaru.

**▼ M12**

#### ODJELJAK IV. ZAHTJEVI KOJI SE PRIMJENJUJU NA ZAMRZNUTU HRANU ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA

1. Za potrebe ovog odjeljka „datum proizvodnje” znači:
  - (a) datum klanja, ako se radi o trupovima, polovicama trupova ili četvrtinama;
  - (b) datum ubijanja, ako se radi o trupovima slobodnoživuće divljači;
  - (c) datum sakupljanja ili ulova, ako se radi o proizvodima ribarstva;
  - (d) datum prerade, rasijecanja, mljevenja ili pripreme, prema potrebi, ako se radi o bilo kojoj drugoj hrani životinjskog podrijetla.
2. Do faze u kojoj se hrana označava u skladu s Direktivom 2000/13/EZ ili koristi za daljnju preradu, subjekti u poslovanju s hranom moraju osiguravati da su u slučaju zamrznute hrane životinjskog podrijetla namijenjene prehrani ljudi sljedeće informacije na raspolaganju subjektu u poslovanju hranom kojemu se hrana isporučuje te, na zahtjev, nadležnom tijelu:
  - (a) datum proizvodnje; i

▼ **M12**

(b) datum zamrzavanja, ako je drugačiji od datuma proizvodnje.

Ako je hrana proizvedena od serije sirovina s različitim datumima proizvodnje i zamrzavanja, mora se navesti najraniji datum proizvodnje i/ili zamrzavanja.

3. Dobavljač zamrznute hrane sam odlučuje o odgovarajućem načinu na koji će navesti dotične informacije, pod uvjetom da osigura da su informacije koje se zahtijevaju u stavku 2. na jasan i nedvosmislen način na raspolaganju i dostupne poslovnom subjektu kojemu se hrana isporučuje.



*PRILOG III.*

**POSEBNI UVJETI**

**ODJELJAK I: MESO DOMAĆIH PAPKARA I KOPITARA**

**POGLAVLJE I.: PRIJEVOZ ŽIVIH ŽIVOTINJA U KLAONICU**

Subjekti u poslovanju s hranom i koji prevoze žive životinje u klaonicu moraju osigurati ispunjavanje sljedećih zahtjeva:

1. Tijekom sakupljanja i prijevoza sa životinjama se mora postupati pažljivo kako bi se izbjegla njihova nepotrebna patnja.
2. Životinje koje pokazuju simptome bolesti ili koje potječu iz stada za koje se zna da je zaraženo uzročnicima koji su bitni za javno zdravlje smiju se prevoziti u klaonicu jedino ako to dopusti nadležno tijelo.

**POGLAVLJE II.: ZAHTJEVI ZA KLAONICE**

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da klaonice u kojima se kolju domaći papkari i kopitari ispunjavaju sljedeće zahtjeve vezano uz izgradnju, uređenje i opremu.

1.
  - (a) Klaonice moraju imati odgovarajuće i higijenske prostorije za prihvata i privremeni smještaj životinja za klanje ili, ako to dopuštaju klimatski uvjeti, obore za držanje životinja prije klanja koji se lako čiste i dezinficiraju. Ti prostori moraju imati opremu za pojenje i, prema potrebi, hranjenje životinja. Odvod otpadnih voda ne smije ugrožavati sigurnost hrane.
  - (b) One moraju imati i odvojene prostorije koje se mogu zaključiti ili, ako to dopuštaju klimatski uvjeti, obore za smještaj bolesnih ili na oboljenje sumnjivih životinja koji raspolažu posebnim odvodom otpadnih voda te koji su smješteni tako da se spriječi kontaminacija ostalih životinja, osim ako nadležno tijelo smatra da takvi prostori nisu potrebni.
  - (c) Veličina prostora za prihvata i privremeni smještaj životinja prije klanja mora biti takva da omogućuje dobrobit životinja. Oni moraju biti tako uređeni da olakšavaju ante mortem pregled životinja, uključujući identifikaciju životinja ili skupina životinja.
2. Kako bi se izbjegla kontaminacija mesa, klaonice moraju:
  - (a) imati dovoljan broj prostorija prikladnih za poslove koji se u njima obavljaju;
  - (b) imati posebnu prostoriju za pražnjenje i čišćenje želudaca i crijeva, osim ako u pojedinačnim slučajevima nadležno tijelo odobri vremensku odvojenost ovih poslova unutar određene klaonice;
  - (c) osigurati prostornu ili vremensku odvojenost sljedećih poslova:
    - i. omamljivanje i krvarenje;
    - ii. kod svinja: šurenje, skidanje čekinja, struganje i opaljivanje;
    - iii. evisceracija i daljnja obrada;
    - iv. obrada čistih želudaca i crijeva
    - v. pripremanje i pranje drugih nusproizvoda klanja, naročito rukovanje glavama s kojih je skinuta koža ako se to ne obavlja na liniji klanja;
    - vi. ambalažiranje nusproizvoda klanja;
    - vii. otpremanje mesa;

**▼B**

- (d) imati naprave koji sprečavaju dodir mesa s podom, zidovima i instalacijama;
  - i
  - (e) imati linije klanja koje su tako osmišljene da (kada su u funkciji) omogućuju neprekidan tijek procesa klanja i sprečavaju križnu kontaminaciju između različitih dijelova linije klanja. Ako u istom prostoru djeluje više od jedne linije klanja, one moraju biti dovoljno odvojene kako bi se spriječila križna kontaminacija.
3. Moraju imati opremu za dezinfekciju alata vrućom vodom od najmanje 82 °C ili alternativni sustav s istim učinkom.
  4. Oprema za pranje ruku osoblja koje rukuje nepakiranim mesom mora imati slavine koje sprečavaju širenje kontaminacije.
  5. Klaonice moraju raspolagati prostorom i opremom, koji se mogu zaključati, za hladno skladištenje zadržanog mesa te odvojeni prostor i opremu, koji se mogu zaključati, za skladištenje mesa koje je proglašeno neprikladnim za prehranu ljudi.
  6. Klaonice moraju raspolagati odvojenim prostorom s odgovarajućom opremom za čišćenje, pranje i dezinfekciju sredstava za prijevoz stoke. Međutim, klaonice ne moraju raspolagati ovim prostorima i opremom ako to dopusti nadležno tijelo te ako u blizini postoje službeno odobrena mjesta i oprema.
  7. Klaonice moraju raspolagati prostorom i opremom koji se mogu zaključati i koji se upotrebljavaju isključivo za klanje bolesnih i na oboljenje sumnjivih životinja. To nije nužno ako se klanje tih životinja obavlja u drugom objektu koje je u tu svrhu odobrilo nadležno tijelo, ili ako se ono obavlja na kraju normalnog klanja.
  8. Ako se u klaonici skladišti gnoj ili sadržaj probavnog trakta, za tu se svrhu mora osigurati posebni prostor ili mjesto.
  9. Klaonice moraju raspolagati odgovarajuće opremljenim prostorom, koji se može zaključati, isključivo za potrebe veterinarske službe.

**POGLAVLJE III.: UVJETI ZA OBJEKTE ZA RASIJECANJE MESA (RASJEKAVAONICE)**

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da objekti za rasijecanje mesa domaćih papkara i kopitara:

1. budu izgrađeni tako da se spriječi kontaminacija mesa, naročito:
  - (a) omogućujući kontinuirano odvijanje poslova;
  - ili
  - (b) osiguravajući odvojenost različitih proizvodnih serija;
2. raspoložu prostorijama za odvojeno skladištenje pakiranog i nepakiranog mesa, osim ako se skladište u različito vrijeme ili na takav način da materijal za ambalažiranje i metoda skladištenja ne mogu biti izvor kontaminacije mesa;
3. raspoložu prostorijama za rasijecanje opremljenim na način koji osigurava ispunjavanje uvjeta utvrđenih u poglavlju V.;
4. raspoložu opremom za pranje ruku osoblja koje rukuje nepakiranim mesom, čije su slavine takve da sprečavaju širenje kontaminacije;
- i
5. raspoložu opremom za dezinfekciju alata vrućom vodom od najmanje 82 °C ili alternativnim sustavom s istim učinkom.



**▼B**

## POGLAVLJE IV.: HIGIJENA KLANJA

Subjekti u poslovanju s hranom i koji vode klaonice za klanje domaćih papkara i kopitara moraju osigurati ispunjavanje sljedećih uvjeta:

1. Nakon dolaska u klaonicu, životinje se moraju zaklati bez nepotrebnog odgađanja. Međutim, ako je to potrebno zbog njihove dobrobiti, životinjama se mora omogućiti određeno vrijeme odmora prije klanja.
2. (a) Meso životinja drugačijih od onih koje su navedene u podtolkama (b) i (c) ne smije se upotrebljavati za prehranu ljudi ako su te životinje umrle na neki drugi način a ne klanjem u klaonici.
  - (b) U prostore klaonice smiju se dovesti samo žive životinje namijenjene klanju, izuzimajući:
    - i. životinje koje su prisilno zaklane izvan klaonice u skladu s poglavljem VI.;
    - ii. životinje zaklane na mjestu proizvodnje u skladu s odjeljkom III.;
    - i
    - iii. slobodno živuću divljač, u skladu s odjeljkom IV. poglavljem II.
  - (c) Meso životinja zaklanih nakon što su doživjele nesreću u klaonici može se upotrijebiti za prehranu ljudi ako se pregledom ne otkriju nikakve ozbiljne ozljede osim onih uzrokovanih nesrećom.
3. Životinje ili, prema potrebi, svaka serija životinja poslanih na klanje mora biti označena tako da se može utvrditi njihovo podrijetlo.
4. Životinje moraju biti čiste.
5. Subjekti koji vode klaonice moraju slijediti upute veterinaru kojega je nadležno tijelo imenovalo u skladu s Uredbom (EZ) br. 854/2004 kako bi osigurali da ante mortem pregled svake životinje bude obavljen u prikladnim uvjetima.
6. Životinje koje se dovedu u prostoriju za klanje moraju se zaklati bez nepotrebnog odgađanja.
7. Omamljivanje, krvarenje, skidanje kože, evisceracija i druge vrste obrade moraju se obaviti bez nepotrebnog odgađanja te na način koji sprečava kontaminaciju mesa. Posebno:
  - (a) dušnik i jednjak moraju ostati netaknuti tijekom krvarenja, osim u slučajevima klanja prema vjerskom običaju;
  - (b) tijekom uklanjanja kože i runa:
    - i. mora se spriječiti dodir između vanjske površine kože i trupa;
    - i
    - ii. radnici i oprema koji dolaze u dodir s vanjskom površinom kože ili runa ne smiju doticati meso;
  - (c) moraju se poduzeti mjere kako bi se spriječilo istjecanje sadržaja probavnog trakta tijekom i nakon evisceracije te kako bi se osiguralo obavljanje evisceracije što je moguće prije nakon omamljivanja;
  - i
  - (d) uklanjanje vimena ne smije dovesti do kontaminacije trupa mlijekom ili kolostrumom.

**▼ M3**

8. Potrebno je u potpunosti odstraniti kožu s trupova i drugih dijelova tijela namijenjenih prehrani ljudi, uz iznimku svinja, glava ovaca, koza i teladi, njuške i usana goveda, te papaka goveda, ovaca i koza. Glavama, uključujući njušku i usne, i papcima potrebno je rukovati na način da se izbjegne kontaminacija.

**▼ B**

9. Ako im se ne skida koža, svinjama se moraju odmah ukloniti čekinje. Opasnost od kontaminacije mesa putem vode za šurenje mora se svesti na najmanju moguću mjeru. Pri ovom se postupku smiju upotrebljavati samo odobreni aditivi. Nakon toga, svinje se moraju temeljito isprati pitkom vodom.
10. Trupovi ne smiju biti vidljivo onečišćeni fekalijama. Svaki vidljivo onečišćeni dio mora se odmah ukloniti rezanjem ili na neki drugi način s istim učinkom.
11. Trupovi i nusproizvodi klanja ne smiju doći u dodir s podovima, zidovima i radnim ploham.
12. Subjekti koji vode klaonice moraju slijediti upute nadležnog tijela kako bi osigurali da post mortem pregled svih životinja bude obavljen u prikladnim uvjetima u skladu s Uredbom (EZ) br. 854/2004.
13. Dok se ne završi post mortem” pregled dijelovi zaklanih životinja koji podliježu tom pregledu:
  - (a) moraju biti označeni tako da se zna da pripadaju određenom trupu;
    - i
  - (b) ne smiju dolaziti u dodir s drugim trupovima, nusproizvodima klanja ili unutarnjim organima, uključujući i one koji su već post mortem pregledani.

Međutim, penis se može odmah ukloniti i odbaciti ako ne pokazuje patološke ozljede.
14. Oba se bubrega moraju izvaditi iz masnog tkiva kojim su obavijeni. Kod goveda i svinja te kopitara mora se ukloniti i perirenalna kapsula.
15. Ako se prije završetka post mortem pregleda krv ili drugi nusproizvodi klanja od nekoliko životinja sakupljaju u isti spremnik, cijeli sadržaj se mora proglasiti neprikladnim za prehranu ljudi ako je trup jedne ili više dotičnih životinja proglašen neprikladnim za prehranu ljudi.
16. Nakon post mortem pregleda:

**▼ M3**

- (a) krajnici goveda, svinja i kopitara treba higijenski odstraniti;

**▼ B**

- (b) dijelovi koji su neprikladni za prehranu ljudi moraju se što je moguće prije ukloniti iz čistog dijela kruga objekta;
  - (c) zadržano meso ili ono koje je proglašeno neprikladnim za prehranu ljudi te nejestivi nusproizvodi ne smiju dolaziti u dodir s mesom koje je proglašeno prikladnim za prehranu ljudi;
    - i
  - (d) unutarnji organi ili dijelovi unutarnjih organa koji ostaju u trupu, osim bubrega, moraju se što je moguće prije u cijelosti ukloniti, osim ako nadležno tijelo odobri drugačije.
17. Nakon obavljenog klanja i post mortem pregleda meso se mora uskladištiti u skladu sa zahtjevima koji su utvrđeni u poglavlju VII.

**▼M17**

18. Ako su predviđeni za daljnju obradu:
- (a) želuci se moraju ošuriti i očistiti, međutim u slučaju želudaca mladih preživača namijenjenih proizvodnji sirila želuci se moraju samo isprazniti;
  - (b) crijeva se moraju isprazniti i očistiti;
  - (c) s glava i nogu mora se skinuti koža ili ih se mora ošuriti i ukloniti im se dlake, međutim uz dozvolu nadležnog tijela vidljivo čiste noge mogu se prevesti i koža im se može skinuti ili ih se može ošuriti i ukloniti im se dlake u ovlaštenom objektu u kojemu se noge dalje obrađuju za preradu u hranu.

**▼B**

19. Ako je objekt odobren za klanje različitih vrsta životinja ili za obradu trupova divljači iz uzgoja i slobodno živuće divljači, moraju se poduzeti mjere predostrožnosti kako bi se vremenskim ili prostornim odvajanjem poslova koji se obavljaju na različitim vrstama spriječila križna kontaminacija. Moraju se osigurati odvojeni prostori i oprema za prihvata i skladištenje trupova s kojih nije skinuta koža a koji pripadaju divljači iz uzgoja zaklanjoj na gospodarstvu te za slobodno živuću divljač.
20. Ako klaonica ne raspolaže prostorima i napravama koje se mogu zaključati a koje su isključivo namijenjene za klanje bolesnih i na oboljenje sumnjivih životinja, prostori i naprave koje se koriste za klanje takvih životinja moraju se očistiti, oprati i dezinficirati pod službenim nadzorom prije nego se počne s klanjem drugih životinja.

**POGLAVLJE V.: HIGIJENA TIJEKOM RASIJECANJA I OTKOŠTAVANJA**

Subjektu u poslovanju s hranom moraju osigurati da rasijecanje i otkoštavanje mesa domaćih papkara i kopitara bude obavljeno u skladu sa sljedećim zahtjevima:

1. Trupovi domaćih papkara i kopitara mogu se u klaonicama rasijecati na polovice i četvrtine, a polovice na najviše tri komada. Daljnje rasijecanje i otkoštavanje mora se obavljati u rasjekavaonicama.
2. Obrada mesa mora biti tako organizirana da se spriječi ili što je moguće više smanji kontaminacija. U tu svrhu, subjekti u poslovanju s hranom moraju naročito osigurati:
  - (a) da se meso koje je namijenjeno rasijecanju donosi u radne prostorije postupno prema potrebi;
  - (b) da se tijekom rasijecanja, otkoštavanja, rezanja na odreske, rezanja na komadiće, pakiranja i ambalažiranja temperatura mesa održava na najviše 3 °C za nusproizvode klanja i 7 °C za ostalo meso, pomoću temperature okoline od najviše 12 °C ili alternativnog sustava s istim učinkom;

i

  - (c) ako se radi o objektu koji je odobren za rasijecanje mesa različitih vrsta životinja, da budu poduzete mjere predostrožnosti kako bi se izbjegla križna kontaminacija tako što će, prema potrebi, poslovi na različitim vrstama biti vremenski ili prostorno odvojeni.
3. Međutim, meso se može otkoštavati i rasijecati i prije nego postigne temperaturu iz točke 2. podtočkom (b) u skladu s poglavljem VII., točkom 3.
4. Meso se može otkoštavati i rasijecati i prije nego postigne temperaturu iz točke 2. podtočke (b) ako je rasjekavaonica na istoj lokaciji kao i klaonica. U tom slučaju, meso se mora prenijeti u rasjekavaonicu bilo izravno iz klaonice ili nakon razdoblja čekanja u rashladnoj prostoriji ili hladnjači. Čim se rasiječe i, prema potrebi, zapakira, meso se mora ohladiti do temperature iz točke 2. podtočke (b).

**▼B**

## POGLAVLJE VI.: PRISILNO KLANJE IZVAN KLAONICE

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da se meso domaćih papkara i kopitara koji su prisilno zaklani izvan klaonice može upotrebljavati za prehranu ljudi jedino ako ispunjava sve sljedeće uvjete:

1. Mora se raditi o životinji koja je inače zdrava ali je doživjela nesreću zbog koje se, uzimajući u obzir dobrobit životinje, nije mogla prevesti u klaonicu.
2. Veterinar mora obaviti ante mortem pregled životinje.
3. Zaklana i iskrvarena životinja mora se na higijenski način i bez nepotrebnog odgađanja prevesti u klaonicu. Pod nadzorom veterinara na licu mjesta se mogu izvaditi želudac i crijeva, ali se ne smije vršiti nikakva druga obrada. Svi unutarnji organi moraju se poslati u klaonicu zajedno sa zaklanom životinjom te se moraju označiti da pripadaju toj životinji.
4. Ako od trenutka klanja do dolaska u klaonicu prođe više od dva sata, životinja se mora hladiti. Ako to dopuštaju klimatski uvjeti, nije potrebno aktivno hlađenje.
5. Zajedno sa zaklanom životinjom u klaonicu se mora poslati izjava subjekta koji posluje s hranom i koji je uzgojio životinju, a u kojoj se navodi identitet životinje, svi veterinarski proizvodi koji su davani životinji ili druga liječenja kojima je ona bila podvrgnuta, datumi davanja proizvoda odnosno liječenja te karence.
6. Zajedno sa zaklanom životinjom u klaonicu se mora poslati izjava veterinara u kojoj je zabilježen povoljni rezultat ante mortem pregleda, datum, vrijeme i razlozi prisilnog klanja te vrste liječenja koje je veterinar primijenio na životinji.
7. Na temelju post mortem pregleda obavljenog u klaonici u skladu s Uredbom (EZ) br. 854/2004, uključujući i sva dodatna ispitivanja koja se zahtijevaju u slučaju prisilnog klanja, zaklana životinja mora biti prikladna za prehranu ljudi
8. Subjekti u poslovanju s hranom moraju slijediti sve upute koje u vezi s uporabom mesa izdaje službeni veterinar nakon post mortem pregleda.

**▼M15****▼B**

## POGLAVLJE VII.: SKLADIŠTENJE I PRIJEVOZ

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da se skladištenje i prijevoz mesa domaćih papkara i kopitara obavlja u skladu sa sljedećim uvjetima:

1. (a) Ako druge posebne odredbe ne predviđaju drugačije, nakon post mortem pregleda meso se u klaonici mora odmah ohladiti, u skladu s krivulju hlađenja koja osigurava stalno smanjenje temperature, kako bi se u svim dijelovima mesa postigla temperatura od najviše 3 °C kod nusproizvoda klanja i 7 °C kod ostalog mesa. Međutim, meso se smije rasijecati i otkoštavati tijekom hlađenja u skladu s poglavljem V., točkom 4.
- (b) Tijekom procesa hlađenja, mora biti osigurana odgovarajuća ventilacija kako bi se spriječila kondenzacija na površini mesa.

**▼B**

2. Meso mora postići temperaturu navedenu u točki 1. te je zadržati tijekom uskladištenja.
3. Meso mora postići temperaturu navedenu u točki 1. prije prijevoza i zadržati je tijekom prijevoza. Međutim, prijevoz se također može obaviti ako to dopusti nadležno tijelo kako bi se omogućila proizvodnja posebnih proizvoda, pod uvjetom:
  - (a) da se taj prijevoz obavi u skladu sa uvjetima koje nadležno tijelo odredi glede prijevoza iz jednog određenog objekta u drugi;
    - i
  - (b) da meso odmah napusti klaonicu, ili rasjekavaonicu koja je na istoj lokaciji kao i klaonica, te da prijevoz ne traje dulje od dva sata.
4. Meso namijenjeno zamrzavanju mora se zamrznuti bez nepotrebnog odgađanja, uzimajući, prema potrebi, u obzir razdoblje stabilizacije prije zamrzavanja.
5. Nepakirano se meso mora skladištiti i prevoziti odvojeno od pakiranog mesa, osim ako se skladištenje i prijevoz obavljaju u različito vrijeme ili tako da materijal za ambalažiranje i način skladištenja ili prijevoza ne mogu biti izvor kontaminacije mesa.

## ODJELJAK II.: MESO PERADI I DVOJEZUBACA

## POGLAVLJE I.: PRIJEVOZ ŽIVIH ŽIVOTINJA U KLAONICU

Subjekti u poslovanju s hranom i koji prevoze žive životinje u klaonicu moraju osigurati ispunjavanje sljedećih zahtjeva:

1. Tijekom sakupljanja i prijevoza, sa životinjama se mora postupati pažljivo kako bi se izbjegla njihova nepotrebna patnja.
2. Životinje koje pokazuju simptome bolesti ili koje potječu iz jata za koje se zna da je zaraženo uzročnicima koji su bitni za javno zdravlje smiju se prevoziti u klaonicu jedino ako to dopusti nadležno tijelo.
3. Kavezi za prijevoz životinja u klaonicu i moduli, ako se upotrebljavaju, moraju biti od nekorozivnog materijala te se moraju lako čistiti i dezinficirati. Odmah nakon pražnjenja i, prema potrebi, prije ponovne uporabe, sva oprema korištena za skupljanje i isporuku živih životinja mora se očistiti, oprati i dezinficirati.

## POGLAVLJE II.: UVJETI KOJE MORAJU ISPUNJAVATI KLAONICE

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da klaonice u kojima se kolju perad i dvojezupci ispunjavaju sljedeće zahtjeve glede izgradnje, uređenja i opreme.

1. Klaonice moraju imati prostoriju ili natkriveni prostor za prihvrat životinja i za njihov ante mortem pregled.
2. Kako bi se izbjegla kontaminacija mesa, klaonice moraju:
  - (a) imati dovoljan broj prostorija prikladnih za poslove koji se u njima obavljaju;
  - (b) imati posebnu prostoriju za evisceraciju i daljnju obradu, uključujući dodavanje začina cijelim trupovima peradi, osim ako u pojedinačnim slučajevima nadležno tijelo odobri vremensku odvojenost ovih poslova unutar određene klaonice;

**▼B**

- (c) osigurati prostornu ili vremensku odvojenost sljedećih poslova:
  - i. omamljivanje i krvarenje;
  - ii. uklanjanje perja ili kože, te šurenje;
    - i
  - iii. otpremanje mesa;
- (d) imati naprave koji sprečavaju dodir mesa s podovima, zidovima i instalacijama;
  - i
- (e) imati linije klanja koje su osmišljene tako da (kada su u funkciji) omogućuju neprekidan tijek procesa klanja i sprečavaju križnu kontaminaciju između različitih dijelova linije klanja. Ako u istom objektu djeluje više od jedne linije klanja, one moraju biti dovoljno odvojene kako bi se izbjegla križna kontaminacija.

3. Klaonice moraju imati opremu za dezinfekciju alata vrućom vodom od najmanje 82 °C ili alternativni sustav s istim učinkom.
4. Oprema za pranje ruku osoblja koje rukuje nepakiranim mesom mora imati slavine koje sprečavaju širenje kontaminacije.
5. Klaonice moraju raspolagati prostorom i opremom, koji se mogu zaključati, za hladno skladištenje zadržanog mesa te odvojeni prostor i opremu, koji se mogu zaključati, za skladištenje mesa koje je proglašeno neprikladnim za prehranu ljudi.
6. Klaonice moraju raspolagati odvojenim prostorom s odgovarajućom opremom za čišćenje, pranje i dezinfekciju:
  - (a) prijevozne opreme kao što su kontejneri;
    - i
  - (b) prijevoznih sredstava.

Međutim, ovi prostori i oprema nisu obvezni za podtočku (b) ako za to u blizini postoje službeno odobrena mjesta i oprema.

7. Klaonice moraju raspolagati odgovarajuće opremljenim prostorom, koji se može zaključati, namijenjen isključivo za potrebe veterinarske službe.

### POGLAVLJE III.: ZAHTJEVI ZA OBJEKTE ZA RASIJECANJE MESA (RASJEKAVAONICE)

1. Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da objekti za rasijecanje mesa peradi i dvojezubaca:
  - (a) budu izgrađeni tako da se spriječi kontaminacija mesa, naročito:
    - i. omogućujući kontinuirano odvijanje poslova;
    - ili
    - ii. osiguravajući razdvojenost između različitih proizvodnih serija;
  - (b) raspolazu prostorijama za odvojeno skladištenje ambalažiranog i neambalažiranog mesa, osim ako se skladište u različito vrijeme ili na takav način da materijal za ambalažiranje i metoda skladištenja ne mogu biti izvor kontaminacije mesa;
  - (c) raspolazu prostorijama za rasijecanje opremljenim na način koji osigurava ispunjavanje zahtjeva utvrđenih u poglavlju V.;

**▼B**

(d) raspoložu opremom za pranje ruku osoblja koje rukuje nepakiranim mesom, čije su slavine takve da sprečavaju širenje kontaminacije;

i

(e) raspoložu opremom za dezinfekciju alata vrućom vodom od najmanje 82 °C ili alternativnim sustavom s istim učinkom.

2. Ako se u rasjekavaonici obavljaju sljedeći poslovi:

(a) evisceracija gusaka i pataka koje su uzgojene za proizvodnju jetrene paštete (foie gras) i koje su omamljene, iskrvarene i operušane na farmi za tov;

ili

(b) evisceracija peradi s odgođenom evisceracijom;

subjekti u poslovanju s hranom moraju u tu svrhu osigurati posebne prostorijske.

#### POGLAVLJE IV.: HIGIJENA KLANJA

Subjekti u poslovanju s hranom i koji vode klaonice za klanje peradi i dvojezuba moraju osigurati ispunjavanje sljedećih uvjeta.

1. (a) Meso životinja drugačijih od onih koje su navedene u podtočki (b) ne smije se upotrebljavati za prehranu ljudi ako su te životinje umrle na neki drugi način a ne klanjem u klaonici.

(b) U prostore klaonice mogu se dovesti samo žive životinje namijenjene klanju, izuzimajući:

i. perad, guske i patke s odgođenom evisceracijom koje se uzgajaju za proizvodnju jetrene paštete (foie gras) te ptice koje se ne smatraju domaćim ali se uzgajaju kao domaće životinje, ako su zaklane na poljoprivrednom gospodarstvu u skladu s poglavljem VI.;

ii. divljač iz uzgoja koja je zaklana na mjestu proizvodnje u skladu s odjeljkom III.;

i

iii. sitnu slobodno živuću divljač u skladu s odjeljkom IV. poglavljem III.

2. Subjekti koji vode klaonice moraju slijediti upute nadležnog tijela kako bi osigurali da ante mortem pregled životinja bude obavljen u prikladnim uvjetima.

3. Ako je objekt odobren za klanje različitih vrsta životinja ili za obradu ptica bezgrebenki iz uzgoja i sitne slobodno živuće divljači, moraju se poduzeti mjere predostrožnosti kako bi se vremenskim ili prostornim odvajanjem poslova koji se obavljaju na različitim vrstama spriječila križna kontaminacija. Moraju se osigurati odvojeni prostori i oprema za prihvata i skladištenje trupova ptica bezgrebenki iz uzgoja zaklanih na gospodarstvu te za sitnu slobodno živuću divljač.

4. Životinje koje se dovedu u prostoriju za klanje moraju se zaklati bez nepotrebnog odgađanja.

5. Omamljivanje, krvarenje, skidanje kože ili perušanje, evisceracija i drugi oblici obrade moraju se obaviti bez nepotrebnog odgađanja te na način koji sprečava kontaminaciju mesa. Naročito se moraju poduzeti mjere kako bi se spriječilo istjecanje sadržaja probavnog trakta tijekom evisceracije.

6. Subjekti koji vode klaonice moraju slijediti upute nadležnog tijela kako bi osigurali da post mortem pregled bude obavljen u prikladnim uvjetima, a naročito da zaklane životinje budu ispravno pregledane.

**▼B**

7. Nakon post mortem pregleda:
  - (a) dijelovi koji su neprikladni za prehranu ljudi moraju se što je moguće prije ukloniti iz čistog dijela kruga objekta;
  - (b) zadržano meso ili ono koje je proglašeno neprikladnim za prehranu ljudi te nejestivi nusproizvodi ne smiju dolaziti u dodir s mesom koje je proglašeno prikladnim za prehranu ljudi;
  - i
  - (c) unutarnji organi ili dijelovi unutarnjih organa koji ostaju u trupu, osim bubrega, moraju se, po mogućnosti, u cijelosti ukloniti što je moguće prije, osim ako nadležno tijelo odobri drugačije.
8. Nakon pregleda i evisceracije zaklane se životinje moraju što je moguće prije očistiti i ohladiti do temperature od najviše 4 °C, osim ako se meso rasijeca dok je još toplo.
9. Ako se trupovi hlade uranjanjem u vodu, mora se voditi računa o sljedećem:
  - (a) moraju se poduzeti sve mjere predostrožnosti kako bi se izbjegla kontaminacija trupova, uzimajući u obzir parametre kao što su težina trupova, temperatura vode, količina i smjer protoka vode te vrijeme hlađenja;
  - (b) oprema se mora potpuno isprazniti, očistiti i dezinficirati kad god je to potrebno, a najmanje jednom dnevno.
10. U objektu se ne smiju klati bolesne ili na bolest sumnjive životinje i životinje koje se kolju u okviru programa iskorjenjivanja ili suzbijanja bolesti, osim ako to dopusti nadležno tijelo. U tom slučaju, klanje se mora obaviti pod službenim nadzorom i moraju se poduzeti mjere za sprečavanje kontaminacije; prostori se moraju očistiti i dezinficirati prije ponovne uporabe.

**POGLAVLJE V.: HIGIJENA TIJEKOM I NAKON RASIJECANJA I OTKOŠTAVANJA**

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da rasijecanje i otkoštavanje mesa peradi i dvojezubaca bude obavljeno u skladu sa sljedećim uvjetima:

1. Obrada mesa mora biti tako organizirana da se spriječi ili što je moguće više smanji kontaminacija. U tu svrhu, subjekti u poslovanju s hranom moraju naročito osigurati:
  - (a) da se meso koje je namijenjeno rasijecanju donosi u radne prostorije postupno prema potrebi;
  - (b) da se tijekom rasijecanja, otkoštavanja, rezanja na odreske, rezanja na komadiće, pakiranja i ambalažiranja temperatura mesa održava na najviše 4 °C, pomoću temperature okoline od najviše 12 °C ili alternativnog sustava s istim učinkom;
  - i
  - (c) ako se radi o objektu koji je odobren za rasijecanje mesa različitih vrsta životinja, da budu poduzete mjere predostrožnosti kako bi se izbjegla križna kontaminacija tako što će, prema potrebi, poslovi na različitim vrstama biti vremenski ili prostorno odvojeni.
2. Međutim, meso se može otkoštavati i rasijecati i prije nego što postigne temperaturu iz točke 1. podtočke (b) ako se prostorija za rasijecanje nalazi na istoj lokaciji kao i prostor za klanje, pod uvjetom da se meso preveze u prostoriju za rasijecanje:
  - (a) izravno iz prostora za klanje,
  - ili
  - (b) nakon razdoblja čekanja u rashladnoj prostoriji ili hladnjači.



**▼ M9**

3. Čim je meso rasječeno i ako je primjereno pakirano, mora ga se ohladiti na temperaturu koja ne prelazi 4 °C.
4. Meso mora postići temperaturu od najviše 4 °C prije prijevoza i mora biti održavano na toj temperaturi tijekom prijevoza. Međutim, ako nadležno tijelo tako dozvoli, jetra za proizvodnju gušćje jetrene paštete mogu se prevoziti na temperaturi višoj od 4 °C pod uvjetom da:
  - (a) se takav prijevoz odvija u skladu sa zahtjevima koje je odredilo nadležno tijelo u pogledu prijevoza od jednog objekta do drugog; i
  - (b) meso izlazi iz klaonice ili prostora za rasijecanje odmah, a prijevoz ne traje dulje od dva sata.
5. Meso koje potječe od peradi i lagomorfa namijenjeno smržavanju mora biti smrznuto bez nepotrebnog odgađanja.
6. Nepakirano meso je potrebno uskladištiti i prevoziti odvojeno od pakiranog mesa, osim ako se takvi proizvodi skladište i prevoze u različitom vremenu ili na takav način da materijal za pakiranje i način skladištenja ili prijevoza ne mogu biti izvor kontaminacije mesa.

**▼ B**

## POGLAVLJE VI.: KLANJE NA POLJOPRIVREDNOM GOSPODARSTVU

Subjekti u poslovanju s hranom mogu klati perad iz poglavlja VI. točke 1. podtočke (b)(i.) na poljoprivrednom gospodarstvu jedino uz odobrenje nadležnog tijela i u skladu sa sljedećim zahtjevima.

1. Poljoprivredno gospodarstvo mora prolaziti redoviti veterinarski pregled.
2. Subjekt koji posluje s hranom mora unaprijed obavijestiti nadležno tijelo o datumu i vremenu klanja.
3. Poljoprivredno gospodarstvo mora raspolagati prostorom za sakupljanje peradi kako bi se mogao obaviti ante mortem pregled skupine.
4. Poljoprivredno gospodarstvo mora raspolagati odgovarajućim prostorom za higijensko klanje i daljnju obradu peradi.
5. Moraju se ispunjavati zahtjevi glede dobrobiti životinja.
6. Zajedno sa zaklanom peradi u klaonicu se mora poslati izjava subjekta koji posluje s hranom i koji je uzgojio životinju, a u kojoj se navode svi veterinarski proizvodi koji su davani životinji ili druga liječenja kojima je ona bila podvrgnuta, datumi davanja proizvoda odnosno liječenja i karence, te datum i vrijeme klanja.
7. Zajedno sa zaklanom životinjom u klaonicu se mora poslati svjedodžba koju u skladu s Uredbom (EZ) br. 854/2004 izdaje službeni ili odobreni veterinar.
8. U slučaju peradi koja se uzgaja za proizvodnju jetrene paštete (foie gras), perad s neizvađenim unutarnjim organima mora se odmah, prema potrebi u rashlađenom stanju, prevesti u klaonicu ili rasjekavaonicu. Evisceracija se mora obaviti u roku od 24 sata od klanja pod nadzorom nadležnog tijela.
9. Perad s odgođenom evisceracijom koja je zaklana na mjestu proizvodnje smije se čuvati najviše 15 dana na temperaturi od najviše 4 °C. Evisceracija se potom mora obaviti u klaonici ili rasjekavaonici koja se nalazi u istoj državi članici kao i gospodarstvo na kojemu je perad proizvedena.

**▼ M1**

## 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.

**▼ B**

## ODJELJAK III.: MESO DIVLJAČI IZ UZGOJA

1. Odredbe odjeljka I. primjenjuju se na proizvodnju i promet mesa divljih sisavaca parnoprstša iz uzgoja (Cervidae i Suidae), osim ako ih nadležno tijelo smatra neprikladnim.
2. Odredbe odjeljka II. primjenjuju se na proizvodnju i promet mesa ptica bezgrebenki. Međutim, odredbe odjeljka I. primjenjuju se ako ih nadležno tijelo smatra prikladnim. Moraju se osigurati odgovarajući prostori prilagođeni veličini životinja.
3. Bez obzira na točke 1. i 2., subjekti u poslovanju s hranom smiju, uz odobrenje nadležnog tijela, klati ptice bezgrebenke iz uzgoja i papkare i kopitare iz uzgoja iz točke 1. na mjestu podrijetla:
  - (a) ako se životinje se ne mogu prevoziti, kako bi se izbjegla opasnost za osobu koja njima rukuje ili zaštitila dobrobit životinja;
  - (b) ako se stado podvrgava redovitim veterinarskim pregledima;
  - (c) ako vlasnik životinja podnese zahtjev;
  - (d) ako se nadležno tijelo unaprijed obavijesti o datumu i vremenu klanja životinja;
  - (e) ako poljoprivredno gospodarstvo raspolaže sustavom za sakupljanje životinja kako bi se mogao obaviti ante mortem pregled skupine;
  - (f) ako poljoprivredno gospodarstvo raspolaže odgovarajućim prostorima i opremom za klanje i krvarenje i, ako se ptice bezgrebenke moraju perušati, za perušanje životinja;
  - (g) ako se ispunjavaju uvjeti glede dobrobiti životinja;
  - (h) ako se zaklane i iskrvarene životinje prevoze u klaonicu na higijenski način i bez nepotrebnog odgađanja. Ako prijevoz traje dulje od dva sata, životinje se, prema potrebi, moraju hladiti. Evisceracija se može obaviti na licu mjesta pod nadzorom veterinaru;
  - (i) ako se zajedno sa zaklanim životinjama u klaonicu pošalje izjava subjekta koji posluje s hranom i koji je životinje uzgojio, a u kojoj se navodi identitet životinja, svi veterinarski proizvodi koji su im bili davani ili druga liječenja kojima su one bile podvrgnute, datumi davanja proizvoda odnosno liječenja i karencije;

i

- (j) ako tijekom prijevoza do odobrenog objekta zaklane životinje prati svjedodžba koju je izdao i potpisao službeni ili odobreni veterinar, kojom se potvrđuje da je rezultat ante mortem pregleda povoljan i da su klanje i krvarenje obavljeno ispravno te u kojoj se navodi datum i vrijeme klanja.

**▼ M10**

- 3.a Odstupajući od točke 3. (j) nadležno tijelo može odobriti da se potvrda o pravilnom klanju i ispuštanju krvi te datum i vrijeme klanja može uključiti u deklaraciju subjekta u poslovanju hranom navedenom u točki 3. (i), samo pod uvjetom da je:
  - (a) gospodarstvo smješteno u državi članici ili regiji, kako je definirano u članku 2. stavku 2. točki (p) Direktive 64/432/EEZ na koje se ne primjenjuju zdravstvena ograničenja u skladu zakonima Unije ili nacionalnim zakonodavstvom;

**▼ M10**

- (b) subjekt u poslovanju hranom dokazao zadovoljavajuću razinu stručnosti za klanje životinja pri čemu se životinjama ne nanosi nepotrebna bol, stres ili patnja prema članku 7. stavku 2. Uredbe (EZ) br. 1099/2009 i ne dovodeći u pitanje članak 12. iste Uredbe.

**▼ B**

4. Subjekti u poslovanju s hranom smiju, u iznimnim okolnostima, na poljoprivrednom gospodarstvu klati i bizone u skladu s točkom 3.

## ODJELJAK IV.: MESO SLOBODNO ŽIVUĆE DIVLJAČI

## POGLAVLJE I.: IZOBRAZBA LOVACA GLEDE ZDRAVLJA I HIGIJENE

1. Osobe koje love slobodno živuću divljač s ciljem njezinog stavljanja u promet za ljudsku potrošnju moraju u dovoljnoj mjeri poznavati patologiju slobodno živuće divljači, proizvodnju i postupanje s njom i njenim mesom nakon ulova kako bi mogli obaviti početni pregled na licu mjesta.
2. Dovoljno je, međutim, da barem jedna osoba u lovačkoj skupini raspolaže znanjem iz točke 1. Kada se u ovom odjeljku spominje „izučena osoba” misli se na tu osobu.
3. Izučena osoba može biti i lovočuvar ako je dio lovačke ekipe ili se nalazi u neposrednoj blizini mjesta na kojemu se odvija lov. U ovom drugom slučaju, lovac mora predložiti lovočuvaru ulovljenu divljač i obavijestiti ga o svakom obliku nenormalnog ponašanja uočenom prije odstrela.
4. Nadležno tijelo mora imati zadovoljavajući dokaz o tome da je izobrazba lovaca takva da im omogućuje da postanu izučene osobe. Njome se moraju obuhvatiti najmanje sljedeća područja:

(a) normalna anatomija, fiziologija i ponašanje slobodno živuće divljači;

(b) nenormalno ponašanje i patološke promjene koje se javljaju kod slobodno živuće divljači zbog bolesti, onečišćenja okoliša ili drugih čimbenika koji mogu utjecati na zdravlje ljudi nakon konzumacije mesa te divljači;

(c) higijenska pravila i pravilne tehnike rukovanja, prijevoza, evisceracije, itd. slobodno živuće divljači nakon odstrela;

i

(d) zakonodavne i upravne odredbe koje se odnose na zdravlje životinja i ljudi te higijenske uvjete koji uređuju stavljanje u promet slobodno živuće divljači.

3. Nadležno tijelo treba poticati lovačke organizacije na pružanje ovakve izobrazbe.

## POGLAVLJE II.: POSTUPANJE S KRUPNOM SLOBODNO ŽIVUĆOM DIVLJAČI

1. Nakon odstrela, krupnoj slobodno živućoj divljači moraju se što je moguće prije ukloniti želudac i crijeva te se ona mora, prema potrebi, iskrvariti.
2. Izučena osoba mora pregledati tijelo i sve uklonjene unutarnje organe kako bi utvrdila sve značajke koje bi mogle ukazivati na to da meso predstavlja opasnost po zdravlje. Pregled se mora obaviti što je moguće prije nakon odstrela.
3. Meso krupne slobodno živuće divljači smije se staviti na tržište jedino ako se tijelo preveze u objekt za obradu divljači što je moguće prije nakon pregleda iz točke 2. Zajedno s tijelom moraju se poslati i unutarnji organi navedeni u točki 4. Unutarnji organi se moraju označiti kako bi se znalo da pripadaju određenoj životinji.

**▼ M10**

4. (a) Ako za vrijeme pregleda nisu ustanovljena bilo kakva neuobičajena obilježja navedena u točki 2., prije usmrćivanja nije zamijećeno neuobičajeno ponašanje i ne sumnja se na onečišćenje okoliša, stručna osoba je dužna na tijelo životinje pričvrstiti numeriranu deklaraciju kojom se to potvrđuje. U toj se deklaraciji također mora naznačiti datum, vrijeme i mjesto usmrćivanja.

Deklaracija ne mora biti pričvršćena na tijelo životinje te se njome može obuhvatiti više od jednog tijela životinja, pod uvjetom da su pojedinačna tijela životinja identificirana i da je na deklaraciji naznačen identifikacijski broj svakog tijela životinja koja su njome obuhvaćena, uz odgovarajući datum, vrijeme i mjesto usmrćivanja. Sva tijela životinja obuhvaćena jednom deklaracijom moraju se otpremiti samo jednom pogonu za obradu divljači.

Glava i utroba ne trebaju pratiti tijelo do pogona koji obrađuje divljač osim u slučaju vrsta osjetljivih na trihinozu (životinje svinjskih vrsta, jednopapkar i ostali) čija glava (osim kljova) i ošit moraju pratiti lešinu.

Međutim, nadležno tijelo može dozvoliti da se glave životinja osjetljivih na zarazu trihinozom otpreme u neki tehnički pogon za proizvodnju trofeja divljači koji je odobren u skladu s člankom 18. Uredbe (EZ) br. 1774/2002. Stručna osoba u svojoj deklaraciji naznačuje tehnički pogon. Kopija deklaracije mora se poslati tehničkom pogonu. Ako su rezultati pregleda lešine na trihinelu pozitivni, nadležno tijelo mora provesti službenu kontrolu i provjeriti da se u tehničkom pogonu pravilno rukuje glavom.

Međutim, lovci moraju ispunjavati i dodatne uvjete koje propisuje država članica u kojoj se lovi, a posebno se mora omogućiti pomni nadzor određenih rezidua i supstancija u skladu s Direktivom 96/23/EZ;

**▼ B**

- (b) U ostalim okolnostima, uz tijelo se mora poslati glava (osim kljova, rogovlja i rogova) te svi unutarnji organi osim želuca i crijeva. Izučena osoba koja je obavila pregled mora obavijestiti nadležno tijelo o nenormalnim značajkama, nenormalnom ponašanju ili sumnji na kontaminaciju iz okoliša zbog kojih nije sastavila izjavu u skladu s točkom (a);
- (c) Ako u određenom slučaju nema izučene osobe koja bi obavila pregled iz točke 2., zajedno s tijelom mora se poslati glava (osim kljova, rogovlja i rogova) i svi unutarnji organi osim želuca i crijeva.
5. Hlađenje mora početi u razumnom roku od trenutka odstrela i njime se mora postići temperatura u svim dijelovima mesa od najviše 7 °C. Ako to dopuštaju klimatski uvjeti, nije potrebno aktivno hlađenje.
6. Tijekom prijevoza do objekta za obradu divljači mora se izbjegavati držanje lovine na hrpi.
7. Krupna slobodno živeća divljač koja je isporučena objektu za obradu divljači mora se predočiti nadležnome tijelu na pregled.

**▼ M16**

8. Nadalje,
- (a) krupnoj slobodnoživućoj divljači s koje nije skinuta koža može se skinuti koža i takva se divljač može staviti na tržište jedino:
- i. ako se prije skidanja kože divljač skladišti i obrađuje odvojeno od druge hrane i ako nije zamrznuta;
  - ii. ako se nakon skidanja kože divljač podvrgne završnom pregledu u objektu za obradu divljači u skladu s Uredbom (EZ) br. 854/2004;

**▼M16**

- (b) krupna slobodnoživuća divljač s koje nije skinuta koža može se poslati u objekt za obradu divljači u drugoj državi članici jedino ako je tijekom prijevoza do tog objekta popraćena certifikatom koji je izdao i potpisao službeni veterinar u skladu s obrascem iz Priloga Provedbene Uredbe Komisije (EU) br. 636/2014 <sup>(1)</sup> kojim se potvrđuje da su ispunjeni zahtjevi iz točke 4. u pogledu raspoloživosti izjave, kada se primjenjuje, i u pogledu popratnih odgovarajućih dijelova tijela.

Kada se objekt za obradu divljači koji je blizu područja lova nalazi u nekoj drugoj državi članici, prijevoz do tog objekta ne mora biti popraćen certifikatom nego izjavom izučene osobe navedene u točki 2. radi usklađenosti s člankom 3. stavkom 1. Direktive 89/662/EEZ, uzimajući u obzir zdravstveni status životinje u državi članici podrijetla.

**▼B**

9. Pravila koja su utvrđena u odjeljku I. poglavlju V. primjenjuju se na rasijecanje i otkoštavanje krupne slobodno živuće divljači.

POGLAVLJE III.: POSTUPANJE SA SITNOM SLOBODNO ŽIVUĆOM DIVLJAČI

1. Izučena osoba mora obaviti pregled kako bi utvrdila sve značajke koje bi mogle ukazivati da meso predstavlja opasnost po zdravlje. Pregled se mora obaviti što je moguće prije nakon odstrela.
2. Ako se tijekom pregleda otkriju nenormalne značajke, uoči nenormalno ponašanje prije odstrela ili sumnja na kontaminaciju iz okoliša, izučena osoba mora obavijestiti nadležno tijelo.
3. Meso sitne slobodno živuće divljači smije se staviti na tržište jedino ako se tijelo preveze u objekt za obradu divljači što je moguće prije nakon pregleda iz točke 1.
4. Hlađenje mora početi u razumnom roku od trenutka odstrela i njime se mora postići temperatura u svim dijelovima mesa od najviše 4 °C. Ako to dopuštaju klimatski uvjeti, nije potrebno aktivno hlađenje.
5. Evisceracija se mora obaviti ili završiti po dolasku u objekt za obradu divljači, bez nepotrebnog odgađanja, osim ako nadležno tijelo dopusti drugačije.
6. Sitna slobodno živuća divljač koja je isporučena objektu za obradu divljači mora se predočiti nadležnome tijelu na pregled.
7. Pravila koja su utvrđena u odjeljku II. poglavlju V. primjenjuju se na rasijecanje i otkoštavanje sitne slobodno živuće divljači.

ODJELJAK V.: MLJEVENO MESO, MESNI PRIPRAVCI I STROJNO OTKOŠTENO MESO (SOM)

POGLAVLJE I.: UVJETI ZA PROIZVODNE OBJEKTE

Subjekti u poslovanju s hranom koji vode objekte za proizvodnju mljevenog mesa, mesnih pripravaka ili strojno otkoštenog mesa (SOM) moraju osigurati da ti objekti:

1. budu izgrađeni tako da se spriječi kontaminacija mesa i proizvoda, naročito:
  - (a) omogućujući kontinuirano odvijanje poslova;
  - ili
  - (b) osiguravajući razdvojenost između različitih proizvodnih serija;
2. raspoložu prostorijama za odvojeno skladištenje ambalažiranog i neambalažiranog mesa i proizvoda, osim ako se skladište u različito vrijeme ili na takav način da materijal za ambalažiranje i metoda skladištenja ne mogu biti izvor kontaminacije mesa ili proizvoda;
3. raspoložu prostorijama koje su opremljene tako da se osigura ispunjavanje uvjeta glede temperature utvrđenih u poglavlju III.;

<sup>(1)</sup> SL L 175, 14.6.2014., str. 16.

**▼B**

4. raspoložu opremom za pranje ruku osoblja koje rukuje nepakiranim mesom i proizvodima, čije su slavine takve da sprečavaju širenje kontaminacije;
  - i
5. raspoložu opremom za dezinfekciju alata vrućom vodom od najmanje 82 °C ili alternativnim sustavom s istim učinkom.

**POGLAVLJE II.: UVJETI KOJE MORAJU ISPUNJAVATI SIROVINE**

Subjekti u poslovanju s hranom i koji proizvode mljeveno meso, mesne pripravke ili strojno otkoštено meso (SOM) moraju osigurati da sirovine koje se upotrebljavaju ispunjavaju sljedeće uvjete:

1. Sirovine koje se upotrebljavaju za pripremanje mljevenog mesa moraju ispunjavati sljedeće uvjete:
  - (a) moraju zadovoljavati zahtjeve za svježe meso;
  - (b) moraju potjecati od kosturnih mišića, uključujući i prijanjajuća masna tkiva;
  - (c) ne smiju potjecati od:
    - i. otpadaka koji nastaju pri rasijecanju i rezanju mesa (osim cijelih komada mišića);
    - ii. strojno otkoštenog mesa;
    - iii. mesa koje sadrži dijelove kostiju ili kožu;
 ili
    - iv. mesa glave osim mišića za žvakanje, nemišićnog dijela linee albe, područja carpusa i tarsusa, strugotina kostiju te mišića ošita (osim ako je uklonjena seroza).
2. Sljedeće se sirovine smiju upotrebljavati za pripremanje mesnih pripravaka:
  - (a) svježe meso;
  - (b) meso koje ispunjava zahtjeve iz točke 1.;
    - i
  - (c) ako mesni pripravak očito nije namijenjen za potrošnju bez prethodne toplinske obrade:
    - i. meso dobiveno mljevenjem ili usitnjavanjem mesa koje ispunjava zahtjeve iz točke 1. osim zahtjeva iz točke 1. podtočke (c)(i.);
      - i
    - ii. strojno otkoštено meso (SOM) koje ispunjava zahtjeve iz poglavlja III. točke 3. podtočke (d).
3. Meso koje se upotrebljava za proizvodnju strojno otkoštenog mesa mora ispunjavati sljedeće uvjete:
  - (a) mora ispunjavati zahtjeve za svježe meso;
  - (b) Sljedeći se materijali ne smiju upotrebljavati za proizvodnju strojno otkoštenog mesa (SOM):
    - i. kod peradi: noge, koža vrata i glava;
      - i
    - ii. kod ostalih životinja: kosti glave, noge, repovi, bedrena kost, goljenica, lisna kost, humerus, radius i ulna.

**POGLAVLJE III.: HIGIJENA TIJEKOM I NAKON PROIZVODNJE**

Subjekti u poslovanju s hranom i koji proizvode mljeveno meso, mesne pripravke ili strojno otkoštено meso (SOM) moraju osigurati ispunjavanje sljedećih uvjeta:

1. Obrada mesa mora biti tako organizirana da se spriječi ili što je moguće više smanji kontaminacija. U tu svrhu, subjekti u poslovanju s hranom moraju naročito osigurati da se korišteno meso:
  - (a) održava na temperaturi od najviše 4 °C za perad, 3 °C za nusproizvode klanja i 7 °C za ostalo meso;
    - i
  - (b) donosi u prostoriju za pripremanje postupno prema potrebi.

**▼B**

2. Sljedeći se uvjeti primjenjuju na proizvodnju mljevenog mesa i mesnih pripravaka:
  - (a) Ako nadležno tijelo ne dopusti otkoštavanje neposredno prije mljevenja, zamrznuto ili duboko zamrznuto meso koje se upotrebljava za pripremanje mljevenog mesa ili mesnih pripravaka mora se otkostiti prije zamrzavanja. Ono može biti uskladišteno samo tijekom ograničenog razdoblja.
  - (b) Ako se priprema od rashlađenog mesa, mljevno meso se mora pripremiti:
    - i. u roku od najviše tri dana od klanja ako se radi o peradi;
    - ii. u roku od najviše šest dana od klanja ako se radi o drugim životinjama, a ne o peradi,ili
    - iii. u roku od najviše 15 dana od klanja životinja ako se radi o otkoštenoj, vakuumski pakiranoj govedini i teletini.
  - (c) Odmah nakon proizvodnje, mljevno meso i mesni pripravci moraju se zapakirati i ambalažirati te:
    - i. rashladiti do unutarnje temperature od najviše 2 °C za mljevno meso i 4 °C za mesne pripravke;ili
    - ii. zamrznuti do unutarnje temperature od najviše -18 °C.

Ovi se uvjeti temperature moraju održavati tijekom uskladištenja i prijevoza.
3. Sljedeći se uvjeti primjenjuju na proizvodnju i uporabu strojno otkoštenog mesa (SOM) koje se proizvodi tehnikama koje ne mijenjaju strukturu kostiju što se upotrebljavaju za proizvodnju strojno otkoštenog mesa i u kojemu udio kalcija nije značajno veći od onog u mljevenom mesu.
  - (a) Sirovine za otkoštavanje koje potječu iz klaonice na licu mjesta ne smiju biti starije od sedam dana; u protivnom, sirovine za otkoštavanje ne smiju biti starije od pet dana. Međutim, trupovi peradi ne smiju biti stariji od tri dana.
  - (b) Mehaničko otkoštavanje mora se obaviti odmah nakon odvajanja kostiju.
  - (c) Ako se ne upotrijebi odmah po dobivanju, strojno otkošteno meso mora se zapakirati ili ambalažirati te rashladiti do temperature od najviše 2 °C ili zamrznuti do unutarnje temperature od najviše -18 °C. Ovi se uvjeti temperature moraju održavati tijekom uskladištenja i prijevoza.
  - (d) Ako je subjekt koji posluje s hranom obavio analizu koja pokazuje da strojno otkošteno meso zadovoljava mikrobiološke kriterije za mljevno meso koji su utvrđeni u skladu s Uredbom (EZ) br. 852/2004, ono se smije upotrijebiti u mesnim pripravcima koji očito nisu namijenjeni za potrošnju bez prethodne toplinske obrade te u mesnim proizvodima.
  - (e) Strojno otkošteno meso za koje je dokazano da ne zadovoljava kriterije iz točke (d) smije se upotrebljavati jedino za proizvodnju toplinski obrađenih mesnih proizvoda u objektima koji su odobreni u skladu s ovom Uredbom.

**▼B**

4. Sljedeći se uvjeti primjenjuju na proizvodnju i uporabu strojno otkoštenog mesa proizvedenog tehnikama drugačijim od onih koje se spominju u točki 3.
  - (a) Sirovine za otkošćavanje koje potječu iz klaonice na licu mjesta ne smiju biti starije od sedam dana; u protivnom, sirovine za otkošćavanje ne smiju biti starije od pet dana. Međutim, trupovi peradi ne smiju biti stariji od tri dana.
  - (b) Ako se mehaničko otkošćavanje ne obavlja odmah nakon odvajanja kostiju, kosti koje sadrže dijelove mesa moraju se skladištiti i prevoziti pri temperaturi od najviše 2 °C ili, ako su zamrznuti, pri temperaturi od najviše -18 °C.
  - (c) Kosti koje sadrže dijelove mesa, a koje su dobivene od zamrznutih trupova, ne smiju se ponovo zamrznuti.
  - (d) Ako se ne upotrijebi u roku od jednog sata od dobivanja, strojno otkošćeno meso mora se odmah rashladiti do temperature od najviše 2 °C.
  - (e) Ako se, nakon hlađenja, strojno otkošćeno meso ne preradi u roku od 24 sata, ono se mora zamrznuti u roku od 24 sata od proizvodnje te u roku od šest sati mora postići unutarnju temperaturu od najviše -18 °C.
  - (f) Zamrznuto strojno otkošćeno meso mora se zapakirati ili ambalažirati prije uskladištenja ili prijevoza, ne smije se skladištiti dulje od tri mjeseca, a tijekom uskladištenja i prijevoza mora se održavati pri temperaturi od najviše -18 °C.
  - (g) Strojno otkošćeno meso smije se upotrebljavati jedino za proizvodnju toplinski obrađenih mesnih proizvoda u objektima koji su odobreni u skladu s ovom Uredbom.
5. Nakon što se jednom odmrzne, mljeveno meso, mesni pripravci i strojno otkošćeno meso ne smije se ponovo zamrzavati.

## POGLAVLJE IV.: OZNAČIVANJE

1. Pored uvjeta Direktive 2000/13/EZ <sup>(1)</sup>, subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati ispunjavanje uvjeta iz točke 2. ako to zahtijevaju, i u onoj mjeri u kojoj to zahtijevaju nacionalni propisi države članice na čijem se području proizvod stavlja na tržište.
2. Pakovine koje su namijenjene isporuci krajnjem potrošaču, a koje sadrže mljeveno meso peradi ili kopitara ili mesne pripravke koji sadrže strojno otkošćeno meso, moraju imati oznaku na kojoj je navedeno da se ti proizvodi trebaju skuhati prije uporabe.

## ODJELJAK VI.: MESNI PROIZVODI

1. Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da se pri pripremanju mesnih proizvoda ne upotrebljava sljedeće:
  - (a) spolni organi ženki ili mužjaka, osim testisa;
  - (b) mokraćni organi, osim bubrega i mjehura;
  - (c) hrskavica grkljana, dušnika i ekstralobularnih bronhija;
  - (d) oči i očni kapci;
  - (e) vanjski slušni hodnik;
  - (f) roževina;

i

  - (g) kod peradi: glava (osim krijeste i ušiju, podvoljka i mesnatih izraslina), jednjak, volja, crijeva i spolni organi.

<sup>(1)</sup> Direktiva 2000/13/EZ Europskog parlamenta i Vijeća od 20. ožujka 2000. o uskladivanju zakonodavstva država članica vezano uz označivanje, prezentaciju i reklamiranje hrane (SL L 109, 6.5.2000., str. 29.) Direktiva kako je zadnje izmijenjena Direktivom 2003/89/EZ (SL L 308, 25.11.2003., str. 15.)



**▼B**

2. Svo meso, uključujući mljeveno meso i mesne pripravke, koje se upotrebljava za proizvodnju mesnih proizvoda mora ispunjavati uvjete za svježije meso. Međutim, mljeveno meso i mesni pripravci koji se upotrebljavaju za proizvodnju mesnih proizvoda ne moraju ispunjavati ostale posebne uvjete iz odjeljka V.

## ODJELJAK VII.: ŽIVE ŠKOLJKE

**▼M9**

1. Ovaj se odjeljak primjenjuje na žive školjkaše. Izuzimajući odredbe o pročišćavanju, on se također primjenjuje na žive bodljikaše, žive plaštenjake i žive morske puževe. Odredbe o razvrstavanju proizvodnih područja iz poglavlja II. dijela A tog odjeljka se ne primjenjuju na morske puževe koji se ne hrane filtracijom.

**▼B**

2. Poglavlja od I. do VIII. primjenjuju se na životinje ulovljene u proizvodnim područjima koja je nadležno tijelo razvrstalo u skladu s Uredbom (EZ) br. 854/2004. poglavlje IX. primjenjuje se na školjke češljače (pectinidae) ulovljene izvan tih područja.
3. Poglavlja V., VI., VIII. i IX. te točka 3. poglavlja VII. primjenjuju se na maloprodaju.
4. Zahtjevi ovog odjeljka nadopunjuju zahtjeve utvrđene Uredbom (EZ) br. 852/2004:
  - (a) ako se radi o poslovima koji se obavljaju prije dolaska školjaka u otpremni centar ili centar za pročišćavanje, oni nadopunjuju zahtjeve utvrđene u Prilogu I. toj Uredbi;
  - (b) ako se radi o drugim poslovima, oni nadopunjuju zahtjeve utvrđene u Prilogu II. toj Uredbi.

## POGLAVLJE I.: OPĆI UVJETI ZA STAVLJANJE U PROMET ŽIVIH ŠKOLJAKA

1. Žive se školjke smiju staviti na tržište u svrhu maloprodaje jedino preko otpremnog centra gdje se mora staviti identifikacijska oznaka u skladu s poglavljem VII.
2. Subjekti u poslovanju s hranom smiju prihvatiti serije živih školjaka jedino ako su ispunjeni zahtjevi vezani uz dokumentaciju koji su utvrđeni u točkama 3. do 7.
3. Kad god subjekt koji posluje s hranom premješta seriju živih školjaka iz objekta u objekt, sve do dolaska serije u otpremni centar ili objekt za preradu seriju mora pratiti registracijska isprava.
4. Registracijska isprava mora biti napisana na najmanje jednom službenom jeziku države članice u kojoj se nalazi objekt primatelj te mora sadržavati najmanje one podatke koji se navode u daljnjem tekstu.
  - (a) Ako se radi o seriji živih školjaka koja se šalje iz proizvodnog područja, registracijska isprava mora sadržavati najmanje sljedeće podatke:
    - i. ime i adresu sakupljača;
    - ii. datum sakupljanja/izlovljavanja;
    - iii. lokaciju proizvodnog područja opisanu što je moguće detaljnije ili označenu brojčanom šifrom;
    - iv. zdravstveni status proizvodnog područja;
    - v. vrstu i količinu školjaka;
    - i
    - vi. odredište serije.

**▼B**

(b) Ako se radi o seriji živih školjaka koja se šalju iz područja za ponovno polaganje, registracijska isprava mora sadržavati najmanje one podatke koji se navode u točki (a) te sljedeće podatke:

i. lokaciju područja za ponovno polaganje;

i

ii. trajanje ponovnog polaganja.

(c) Ako se radi o seriji živih školjaka koje se šalju iz centra za pročišćavanje, registracijska isprava mora sadržavati najmanje one podatke koji se navode u točki (a) te sljedeće podatke:

i. adresu centra za pročišćavanje;

ii. trajanje pročišćavanja;

i

iii. datume na koje je serija ušla i napustila centar za pročišćavanje.

5. Subjekti u poslovanju s hranom i koji šalju serije živih školjaka moraju popuniti odgovarajuće rubrike u registracijskoj ispravi tako da to bude lako čitljivo i da se ne može mijenjati. Subjekti u poslovanju s hranom i koji primaju serije moraju pri prijemu serije na ispravu otisnuti pečat s datumom ili na drugi način zabilježiti datum primitka.

6. Subjekti u poslovanju s hranom moraju čuvati kopiju registracijske isprave za svaku poslanu i primljenu seriju najmanje dvanaest mjeseci od otpreme ili primitka serije (ili onoliko dugo koliko odredi nadležno tijelo).

7. Međutim:

(a) ako osoblje koje sakuplja žive školjke istodobno vodi i otpremni centar, centar za pročišćavanje, područje za ponovno polaganje ili objekt za preradu koji prima žive školjke;

i

(b) ako jedno nadležno tijelo nadzire sve dotične objekte;

registracijske isprave nisu potrebne ako to dopusti navedeno nadležno tijelo.

## POGLAVLJE II.: HIGIJENSKI ZAHTEVI ZA PROIZVODNJU I SAKUPLJANJE/IZLOVLJAVANJE ŽIVIH ŠKOLJAKA

### A. ZAHTEVI ZA PROIZVODNA PODRUČJA

1. Sakupljači mogu sakupljati/izlovljavati žive školjke jedino na proizvodnim područjima koja imaju utvrđenu lokaciju i granice te koje je nadležno tijelo razvrstalo – prema potrebi u suradnji sa subjektima u poslovanju s hranom – u razrede A, B ili C u skladu s Uredbom 854/2004.

2. Subjekti u poslovanju s hranom smiju staviti na tržište žive školjke namijenjene izravnoj prehrani ljudi koje su sakupljene/izlovljene u proizvodnom područja iz razreda A jedino ako te školjke ispunjavaju zahtjeve iz poglavlja V.

3. Subjekti u poslovanju s hranom smiju staviti na tržište žive školjke namijenjene prehrani ljudi koje su sakupljene/izlovljene u proizvodnom područja iz razreda B jedino nakon njihove obrade u centru za pročišćavanje ili nakon ponovnog polaganja.

**▼B**

4. Subjekti u poslovanju s hranom smiju staviti na tržište žive školjke namijenjene prehrani ljudi koje su sakupljene/izlovljene u proizvodnom području iz razreda C jedino nakon što su one bile tijekom duljeg razdoblja ponovno položene u skladu s dijelom C ovog poglavlja.
5. Nakon pročišćavanja ili ponovnog polaganja, žive školjke iz proizvodnih područja iz razreda B ili C moraju zadovoljavati sve zahtjeve iz poglavlja V. Međutim, žive školjke iz tih područja koje nisu bile pročišćene ili ponovo položene smiju se poslati u objekt za preradu u kojemu se moraju obraditi kako bi se uklonili patogeni mikroorganizmi (nakon što se, prema potrebi, u istom ili drugom objektu ukloni pijesak, mulj i blato). Dopuštene metode obrade su:
  - (a) sterilizacija u hermetički zatvorenim spremnicima;
    - i
  - (b) toplinska obrada koja uključuje:
    - i. uranjanje u kipuću vodu toliko dugo koliko je potrebno da se unutarnja temperatura mesa mekušca podigne na najmanje 90 °C te održavanje te minimalne temperature kroz razdoblje od najmanje 90 sekundi;
    - ii. kuhanje u vremenu od tri do pet minuta u zatvorenom prostoru u kojemu je temperatura između 120 i 160 °C, a tlak između 2 i 5 kg/cm<sup>2</sup>, nakon čega se odvaja ljuštura od mesa, a meso zamrzava do temperature od -20 °C u središtu proizvoda;
      - i
    - iii. izlaganje pari pod tlakom u zatvorenoj posudi pri čemu se moraju ispuniti zahtjevi vezani uz vrijeme kuhanja i unutarnju temperaturu mesa mekušaca koji su navedeni pod (i.). Mora se primijeniti priznata metodologija. Ujednačena raspodjela topline mora se provjeriti postupcima koji se temelje na načelima sustava HACCP.
6. Subjekti u poslovanju s hranom ne smiju proizvoditi niti sakupljati/izlovljavati žive školjke u područjima koje nadležno tijelo nije razvrstalo u razrede ili koja nisu prikladna zbog zdravstvenih razloga. Subjekti u poslovanju s hranom moraju uzimati u obzir sve bitne podatke vezane uz prikladnost područja za proizvodnju i sakupljanje/izlovljavanje, uključujući i podatke dobivene samokontrolama ili od nadležnog tijela. Oni moraju koristiti te podatke, naročito one o ekološkim i vremenskim uvjetima, kako bi odredili odgovarajući način obrade sakupljenih/izlovljenih serija.

**B. ZAHTJEVI ZA SAKUPLJANJE/IZLOVLJAVANJE I RUKOVANJE NAKON SAKUPLJANJA/IZLOVLJAVANJA**

Subjekti u poslovanju s hranom i koji sakupljaju/izlovljavaju žive školjke ili njima rukuju odmah nakon sakupljanja/izlovljavanja moraju osigurati ispunjavanje sljedećih zahtjeva.

1. Tehnike sakupljanja/izlovljavanja i kasnije rukovanje ne smiju uzrokovati naknadnu kontaminaciju ili pretjerano oštećenje ljuštore ili tkiva živih školjaka niti dovesti do bilo kakve promjene koja bi značajno utjecala na mogućnost njihovog pročišćavanja, prerade ili ponovnog polaganja. Subjekti u poslovanju s hranom naročito:
  - (a) moraju na odgovarajući način zaštititi žive školjke od drobljenja, ogrebotina ili vibracija;
  - (b) ne smiju izlagati žive školjke ekstremnim temperaturama;

**▼B**

(c) ne smiju ponovo uranjati žive školjke u vodu koja bi mogla uzrokovati dodatnu kontaminaciju;

i

(d) ako se održavanje obavlja na prirodnim prostorima, moraju koristiti samo ona područja koja je nadležno tijelo svrstalo u razred A.

2. Prijevozna sredstva moraju imati odgovarajući odvod otpadnih voda, moraju biti opremljena tako da osiguravaju najbolje moguće uvjete za preživljavanje te moraju pružati učinkovitu zaštitu od kontaminacije.

### C. UVJETI ZA PONOVRNO POLAGANJE ŽIVIH ŠKOLJAKA

Subjekti u poslovanju s hranom i koji ponovo polažu žive školjke moraju osigurati ispunjavanje sljedećih uvjeta.

1. Subjekti u poslovanju s hranom smiju koristiti samo ona područja koja je nadležno tijelo odobrilo za polaganje živih školjaka. Granice područja moraju biti jasno označene plutućima, stupovima ili drugim pričvršćenim sredstvima. Kako bi se opasnost od širenja kontaminacije svela na najmanju moguću mjeru, mora postojati minimalna udaljenost između pojedinih područja za ponovno polaganje, kao i između područja za ponovno polaganje i proizvodnih područja.

2. Uvjeti ponovnog polaganja moraju osiguravati optimalne uvjete za pročišćavanje. Subjekti u poslovanju s hranom naročito:

(a) moraju primjenjivati one tehnike rukovanja živim školjkama namijenjenim ponovnom polaganju koje školjkama omogućuju ponovnu uspostavu ishrane putem filtriranja nakon uranjanja u prirodne vode;

(b) ne smiju ponovo polagati žive školjke tako gusto da to onemogućuje pročišćavanje;

(c) moraju držati žive školjke uronjene u morsku vodu u području za ponovno polaganje tijekom odgovarajućeg razdoblja koje se utvrđuje ovisno o temperaturi vode, pri čemu to razdoblje mora trajati najmanje dva mjeseca, osim ako nadležno tijelo odobri kraće razdoblje na temelju analize rizika koju je proveo subjekt koji posluje s hranom;

i

(d) moraju osigurati da pojedina mjesta za polaganje unutar područja za ponovno polaganje budu dovoljno odvojena kako bi se spriječilo miješanje serija; mora se koristiti sustav „sve unutra, sve van” tako da se nova serija ne može unijeti prije nego se ukloni cijela prethodna serija.

3. Subjekti u poslovanju s hranom i koji rukovode područjima za ponovno polaganje moraju, u svrhu pregleda od strane nadležnog tijela, voditi trajnu evidenciju o podrijetlu živih školjaka, razdobljima ponovnog polaganja, korištenim područjima ponovnog polaganja i kasnijem odredištu serije nakon ponovnog polaganja.

### POGLAVLJE III.: KONSTRUKCIJSKI ZAHTJEVI ZA OTPREMNE CENTRE I CENTRE ZA PROČIŠĆAVANJE

1. Objekti na kopnu moraju biti smješteni na lokaciji koja nije ugrožena poplavama zbog uobičajene visoke plime ili otjecanja iz okolnih područja.

2. Bazeni i spremnici za vodu moraju ispunjavati sljedeće uvjete:

(a) unutarnje površine moraju biti glatke, čvrste, nepromočive te se moraju lako čistiti;

**▼B**

- (b) moraju biti tako izgrađeni da omogućuju potpuno otjecanje vode;
  - (c) svi otvori za dovod vode moraju se nalaziti na mjestu koje sprečava kontaminaciju vode.
3. Pored toga, u centrima za pročišćavanje, spremnici za pročišćavanje moraju odgovarati količini i vrsti proizvoda koji se pročišćavaju.

**POGLAVLJE IV.: HIGIJENSKI ZAHTJEVI ZA CENTRE ZA PROČIŠĆAVANJE I OTPREMNE CENTRE****A. ZAHTJEVI ZA CENTRE ZA PROČIŠĆAVANJE**

Subjekti u poslovanju s hranom i koji pročišćavaju žive školjke moraju osigurati ispunjavanje sljedećih uvjeta.

1. Prije pročišćavanja, žive se školjke moraju čistom vodom isprati od mulja i nakupljene nečistoće.
2. Rad sustava za pročišćavanje mora omogućiti živim školjkama da brzo uspostave i zadrže ishranu putem filtriranja, da izluče ostatke kontaminacije uzrokovane otpadnim vodama, da se ponovo ne kontaminiraju i da nakon pročišćavanja budu sposobne ostati žive i u dobrom stanju za pakiranje, skladištenje i prijevoz prije stavljanja u promet.
3. Količina živih školjaka koje se pročišćuju ne smije premašivati kapacitet centra za pročišćavanje. Postupak pročišćavanja živih školjaka mora neprekidno trajati toliko dugo koliko je potrebno da se ispune zdravstvene norme iz poglavlja V. i mikrobiološki kriteriji utvrđeni u skladu s Uredbom (EZ) br. 852/2004.
4. Ako se u bazenu za pročišćavanje nalazi više serija živih školjaka, one moraju pripadati istoj vrsti, a trajanje postupka mora se temeljiti na vremenu potrebnom za seriju koja zahtijeva najdulje pročišćavanje.
5. Spremnici koji se rabe za držanje živih školjaka u sustavima za pročišćavanje moraju biti napravljeni tako da omogućuju protok čiste morske vode. Debljina naslaga živih školjaka ne smije spriječiti otvaranje ljuštura tijekom pročišćavanja.
6. U bazenu za pročišćavanje u kojemu je u tijeku pročišćavanje živih školjaka ne smiju se držati rakovi, ribe ili druge morske vrste.
7. Svako pakiranje koja sadrži pročišćene žive školjke i koje se šalje otpremnom centru mora biti označeno etiketom koja potvrđuje da su sve školjke pročišćene.

**B. ZAHTJEVI ZA OTPREMNE CENTRE**

Subjekti u poslovanju s hranom i koji vode otpremne centre moraju osigurati ispunjavanje sljedećih uvjeta.

1. Rukovanje živim školjkama, naročito njihovo održavanje, mjerenje, pakiranje i ambalažiranje ne smije uzrokovati kontaminaciju proizvoda ili utjecati na vitalnost mekušaca.
2. Prije otpremanja, ljuštura živih školjaka moraju se temeljito isprati čistom vodom.

**▼ B**

3. Žive školjke moraju potjecati iz:
  - (a) proizvodnog područja iz razreda A;
  - (b) područja za ponovno polaganje;
  - (c) centra za pročišćavanje;

ili

  - (d) drugog otpremnog centra.
4. Zahtjevi koji su utvrđeni u točkama 1. i 2. primjenjuju se i na otpremne centre smještene na plovilima. Mekušci kojima se ruke u tim centrima moraju potjecati iz proizvodnog područja A ili iz područja za ponovno polaganje.

**POGLAVLJE V.: ZDRAVSTVENE NORME ZA ŽIVE ŠKOLJKE**

Pored osiguranja usklađenosti s mikrobiološkim kriterijima utvrđenim u skladu s Uredbom (EZ) br. 852/2004, subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da žive školjke koje se stavljaju u promet za ljudsku potrošnju ispunjavaju norme utvrđene u ovom poglavlju.

1. One moraju imati organoleptičke značajke svojstvene svježim i vitalnim školjkama, te im, između ostalog, ljuštura ne smije biti prljava, moraju primjereno odgovarati na udarce i moraju imati normalnu količinu međuljušturine tekućine.
2. One ne smiju sadržavati morske biotoksine u ukupnim količinama (mjereno u cijelom tijelu ili pojedinim dijelovima koji se posebno jedu) koje premašuju sljedeće granice:
  - (a) za otrov koji uzrokuje paralizu (Paralytic Shellfish Poison – PSP): 800 mikrograma na kilogram;
  - (b) za otrov koji uzrokuje gubitak pamćenja (Amnesic Shellfish Poison – ASP): 20 miligrama domoične kiseline na kilogram;
  - (c) za okadaičnu kiselinu, dinofizistoksine i pektenotoksine zajedno: 160 mikrograma ekvivalenta okadaične kiseline na kilogram;

**▼ M14**

- (d) za yesotoksine: 3,75 miligrama ekvivalenta yesotoksina na kilogram;

**▼ B**

- (e) za azaspiracide: 160 mikrograma ekvivalenta azaspiracida na kilogram.

**POGLAVLJE VI.: PAKIRANJE I AMBALAŽIRANJE ŽIVIH ŠKOLJAKA**

1. Kamenice se moraju pakirati ili ambalažirati tako da njihov konkavni dio ljuštire bude okrenut prema dolje.

**▼ M9**

2. Sva pakiranja živih školjaka koja se otpremaju iz otpremnih centara ili su namijenjena drugom otpremnom centru moraju biti zatvorena. Pakiranja živih školjaka, namijenjena direktnoj maloprodaji moraju ostati zatvorena dok nisu predstavljena na prodaju krajnjem potrošaču.

**▼ B****POGLAVLJE VII.: IDENTIFIKACIJSKA OZNAKA I DEKLARACIJA**

1. Deklaracija, uključujući i identifikacijsku oznaku, mora biti vodootporna.

**▼ B**

2. Pored općih zahtjeva vezanih uz identifikacijsku oznaku koji su navedeni u Prilogu II., odjeljku I., deklaracija mora sadržavati i sljedeće podatke:

(a) vrsta školjaka (uobičajeni naziv i znanstveni naziv);

i

(b) datum ambalažiranja, pri čemu se obvezno navodi dan i mjesec.

Odstupajući od Direktive br. 2000/13/EZ, rok trajanja se može zamijeniti tekstem „ove životinje moraju biti žive u trenutku prodaje”.

3. Deklaraciju pričvršćenu na ambalažu živih školjaka koje nisu u pojedinačnim pakovinama izravno namijenjenim potrošaču trgovac na malo mora čuvati najmanje 60 dana nakon što razdijeli sadržaj pakiranja.

## POGLAVLJE VIII.: OSTALI ZAHTJEVI

1. Subjekti u poslovanju s hranom i koji skladište i prevoze žive školjke moraju osigurati da se one čuvaju na temperaturi koja ne utječe štetno na sigurnost hrane ili njihovu vitalnost.
2. Nakon što se upakiraju za prodaju na malo i napuste otpremni centar, žive se školjke ne smiju ponovo uranjati u vodi niti prskati vodom.

**▼ M9**POGLAVLJE IX.: POSEBNI ZAHTJEVI ZA ČEŠLJAČE (*PECTINIDAE*) I MORSKE PUŽEVE KOJI SE NE HRANE FILTRACIJOM IZLOVLJENE IZVAN RAZVRSTANIH PROIZVODNIH PODRUČJA

Subjekti u poslovanju s hranom koji izlovljavaju češljače (*Pectinidae*) i morske puževe, koji se ne hrane filtracijom, izvan razvrstanih proizvodnih područja ili obrađuju takve češljače (*Pectinidae*) i/ili takve morske puževe moraju biti sukladni sa sljedećim zahtjevima:

1. Češljači (*Pectinidae*) i morski puževi, koji se ne hrane filtracijom, se ne smiju stavljati na tržište ako nisu izlovljeni i ako se nije njima rukovalo u skladu s poglavljem II. dijelom B i ako ne udovoljavaju standardima propisanim u poglavlju V., što se dokazuje sustavom samokontrola.
2. Pored toga, ako podaci dobiveni službenim programima praćenja omogućuju nadležnome tijelu da prema potrebi u suradnji sa subjektima u poslovanju s hranom razvrsta ribolovna područja, odredbe poglavlja II. dijela A analogno se primjenjuju i na češljače (*Pectinidae*).
3. Češljači (*Pectinidae*) i morski puževi koji se ne hrane filtracijom ne smiju se stavljati na tržište za prehranu ljudi na drugi način, već samo preko burze ribe, otpremnog centra ili objekta za preradu. Ako rukuju s *Pectinidae* i/ili takvim morskim puževima, 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 zahtjeve iz poglavlja III. i IV.
4. Subjekti u poslovanju s hranom koji rukuju s češljačima (*Pectinidae*) i živim morskim puževima koji se ne hrane filtracijom moraju ispunjavati:
  - (a) zahtjeve koji se odnose na dokumentaciju iz poglavlja I. točaka 3. do 7., ako je primjenjivo. U tom slučaju, u registracijskom dokumentu mora biti jasno navedena lokacija područja na kojemu su češljači (*Pectinidae*) i/ili živi morski puževi izlovljeni; ili
  - (b) zahtjeve iz poglavlja VI. točke 2. u vezi sa zatvaranjem svih pakiranja živih češljača (*Pectinidae*) i živih morskih puževa otpremljenih u malo-prodaju i zahtjeve iz poglavlja VII. u vezi s identifikacijskim oznakama i deklaracijom.

**▼ B**

## ODJELJAK VIII.: PROIZVODI RIBARSTVA

**▼ M9**

1. Ovaj se odjeljak ne primjenjuje na školjkaše, bodljikaše, plaštenjake i morske puževe ako su još živi kad su stavljeni na tržište. Izuzimajući poglavlja I. i II., ovaj odjeljak primjenjuje se na navedene životinje ako se one ne stavljaju na tržište žive, u kojem slučaju moraju biti dobiveni u skladu s odjeljkom VII.

On se primjenjuje na odmrznute, neprerađene proizvode ribarstva i svježe proizvode ribarstva u koje su dodani prehrambeni dodaci u skladu s odgo-varajućim zakonodavstvom Unije.

**▼ M6**

2. Poglavlje III. dijelovi A,C i D, poglavlje IV. dio A. i poglavlje V. odnose se na maloprodaju.

**▼ B**

3. Zahtjevi iz ovog odjeljka nadopunjuju zahtjeve utvrđene Uredbom (EZ) br. 852/2004:

(a) ako se radi o objektima, uključujući plovila, koji se bave primarnom proizvodnjom i pratećim djelatnostima, oni nadopunjuju zahtjeve iz Priloga I. toj Uredbi;

(b) ako se radi o ostalim objektima, uključujući plovila, oni nadopunjuju zahtjeve iz Priloga II. toj Uredbi;

**▼ M6**

(c) u slučaju opskrbe vodom, nadopunjuju se zahtjevi Priloga II. poglavlju VII. te Uredbe; čista morska voda može se koristiti za rukovanje i pranje proizvoda ribarstva, proizvodnju leda koji se koristi za rashlađivanje proizvoda ribarstva i brzo hlađenje rakova i mekušaca nakon kuhanja.

**▼ M5**

Odstupajući od točke (a), točku 7. iz dijela A Priloga I. Uredbi (EZ) br. 852/2004 moguće je ne primjenjivati na subjekte koji se bave malim priobalnim ribolovom u smislu članka 26. stavka 1. Uredbe Vijeća (EZ) br. 1198/2006. <sup>(1)</sup> i koji obavljaju svoje djelatnosti u kratkim razdobljima manjim od 24 sata.

**▼ B**

4. Ako se radi o proizvodima ribarstva:
  - (a) primarna proizvodnja obuhvaća uzgoj, ribolov i sakupljanje živih proizvoda ribarstva s ciljem njihovog stavljanja na tržište;
 

i
  - (b) prateće djelatnosti obuhvaćaju sve sljedeće djelatnosti ako se one obavljaju na ribarskom plovilu: klanje, krvarenje, uklanjanje glave, utrobe i peraja, hlađenje i ambalažiranje; one uključuju i:
    1. prijevoz i skladištenje proizvoda ribarstva čija se priroda nije bitno promijenila, uključujući žive proizvode ribarstva, unutar ribogojilišta na kopnu;
 

i
    2. prijevoz proizvoda ribarstva čija se priroda nije bitno promijenila, uključujući žive proizvode ribarstva, od mjesta proizvodnje do prvog odredišnog objekta.

<sup>(1)</sup> SL L 223, 15.8.2006., str. 1.



**▼B**

## POGLAVLJE I.: ZAHTJEVI ZA PLOVILA

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati:

1. da plovila koja se koriste za skupljanje/izlovljavanje proizvoda ribarstva iz njihovog prirodnog okruženja, ili za njihovu obradu ili preradu nakon izlovljavanja, ispunjavaju konstrukcijske zahtjeve i zahtjeve glede opreme koji su utvrđeni u dijelu I;  
  
i
2. da poslovi koji se obavljaju na plovilima budu obavljeni u skladu s pravilima koja su utvrđena u dijelu II.

## I. KONSTRUKCIJSKI ZAHTJEVI I ZAHTJEVI GLEDE OPREME

## A. Zahtjevi za sva plovila

1. Plovila moraju biti tako osmišljena i konstruirana da ne uzrokuju kontaminaciju proizvoda kaljužnom vodom, otpadnim vodama, dimom, gorivom, uljem, masnoćom ili drugim štetnim tvarima.
2. Površine s kojima proizvodi ribarstva dolaze u dodir moraju biti od prikladnog, glatkog materijala otpornog na koroziju koji se lako čisti. Površinski premaz mora biti čvrst i neutrovan.
3. Oprema i materijali koji se upotrebljavaju pri radu s proizvodima ribarstva moraju biti od materijala koji je otporan na koroziju i koji se lako čisti i dezinficira.
4. Ako plovila imaju otvor za dovod vode koja se upotrebljava za rad s proizvodima ribarstva, on se mora nalaziti na mjestu koje sprečava kontaminaciju vode.

## B. Zahtjevi za plovila koja su konstruirana i opremljena za čuvanje svježih proizvoda ribarstva dulje od 24 sata.

1. Plovila koja su konstruirana i opremljena za čuvanje svježih proizvoda ribarstva dulje od 24 sata moraju raspolagati skladišnim prostorima, bazenima i spremnicima za čuvanje proizvoda ribarstva na temperaturama koje su utvrđene u poglavlju VII.
2. Skladišni prostori moraju biti odijeljeni od strojarnice i prostorija za posadu pregradama koje su dostatne da spriječe svaku kontaminaciju uskladištenih proizvoda ribarstva. Skladišni prostori i spremnici koji se upotrebljavaju za čuvanje proizvoda ribarstva moraju osiguravati njihovo očuvanje u zadovoljavajućim higijenskim uvjetima i, prema potrebi, osiguravati da voda koja nastaje otapanjem leda ne ostane u dodiru s proizvodima.
3. Na plovilima koja su opremljena za hlađenje proizvoda ribarstva u ohlađenoj čistoj morskoj vodi, bazeni moraju imati uređaje za postizanje ujednačene temperature u cijelom bazenu. Tim se uređajima mora postići takva brzina hlađenja koja osigurava da mješavina ribe i čiste morske vode postigne temperaturu od najviše 3 °C šest sati nakon utovara i najviše 0 °C nakon 16 sati, te oni moraju omogućivati praćenje i, prema potrebi, bilježenje temperatura.

## C. Zahtjevi za brodove hladnjače

Brodovi hladnjače moraju:

1. imati opremu za zamrzavanje dostatne snage kako bi se temperatura mogla brzo sniziti i u središtu proizvoda doseći najviše -18 °C;

**▼B**

2. imati rashladnu opremu dostatne snage za održavanje proizvoda ribarstva u skladišnim prostorima na temperaturi od najviše -18 °C. Skladišni prostori moraju biti opremljeni uređajem za bilježenje temperature smještenom na mjestu na kojemu se može lako očitavati. Senzor mjerača temperature mora se nalaziti u dijelu skladišnog prostora u kojemu je temperatura najveća;

i

3. ispunjavati zahtjeve iz dijela B, točke 2. koji se odnose na plovila koja su konstruirana i opremljena za čuvanje proizvoda ribarstva dulje od 24 sata.

**D. Zahtjevi za brodove tvornice**

1. Brodovi tvornice moraju obvezno imati:
    - (a) prihvatni prostor za prihvat proizvoda ribarstva koji je tako konstruiran da se svaki sljedeći ulov može odijeliti od prethodnoga. Taj se prostor mora lako čistiti i mora biti tako konstruiran da štiti proizvode od sunca ili vremenskih nepogoda i od svakog izvora kontaminacije;
    - (b) higijenski sustav prijenosa proizvoda ribarstva iz prihvatnog u radni prostor;
    - (c) dostatno velike radne prostore za pripremanje i preradu proizvoda ribarstva na higijenski način, koji se lako čiste i dezinficiraju i koji su tako konstruirani i uređeni da sprečavaju svaku kontaminaciju proizvoda;
    - (d) dostatno velike skladišne prostore za gotove proizvode koji su tako napravljeni da se lako čiste. Ako na plovilu djeluje i jedinica za preradu otpada, mora postojati posebni skladišni prostor namijenjen čuvanju takvog otpada;
    - (e) mjesto za pohranu ambalaže, odvojeno od prostora za pripremu i preradu proizvoda;
    - (f) posebnu opremu za odlaganje otpada ili proizvoda ribarstva koji su neprikladni za ljudsku prehranu, bilo izravno u more bilo, ako to okolnosti zahtijevaju, u vodootporne spremnike namijenjene isključivo u tu svrhu. Ako se otpad pohranjuje i prerađuju na plovilu s ciljem njegove sanitacije, u tu se svrhu mora odrediti posebni prostor;
    - (g) otvor za dovod vode smješten na mjestu koje sprečava kontaminaciju vode;
- i
- (h) opremu za pranje ruku osoblja koje rukuje nepakiranim proizvodima ribarstva, sa slavinama koje sprečavaju širenje kontaminacije.
2. Međutim, brodovi tvornice na kojima se kuhaju, hlade i pakiraju rakovi i mekušci ne moraju ispunjavati uvjete iz točke 1. ako se na tim plovilima na obavlja nikakva druga obrada ili prerada.
  3. Brodovi tvornice na kojima se proizvodi ribarstva zamrzavaju, moraju imati opremu koja ispunjava uvjete koji su u dijelu C točkama 1. i 2. utvrđeni za brodove hladnjače.

**II. HIGIJENSKI ZAHTEJEVI**

1. Dijelovi plovila ili spremnici koji se upotrebljavaju isključivo za skladištenje proizvoda ribarstva moraju, za vrijeme uporabe, biti čisti i održavani u dobrom i ispravnom stanju. Oni naročito ne smiju biti onečišćeni gorivom ili kaljužnom vodom.

**▼ B**

2. Nakon što se smjeste na plovilo, proizvođači ribarstva se moraju, što je moguće prije, zaštititi od kontaminacije te učinka sunčevih zraka i svih ostalih izvora topline. ► **M6** ————— ◀
3. Proizvodima ribarstva mora se rukovati i moraju se skladištiti na način da se spriječi njihovo oštećenje. Osobe koje njima rukuju smiju upotrebljavati šiljaste instrumente za premještanje velikih riba ili riba koje bi ih mogle povrijediti, pod uvjetom da se ne ošteti meso proizvoda.
4. Proizvođači ribarstva, osim onih koji se čuvaju živi, moraju se ohladiti što je moguće prije nakon utovara. Međutim, ako hlađenje nije moguće, proizvođači ribarstva se moraju iskrcati što je moguće prije.

**▼ M6**

- 
6. Ako se ribama na palubi uklanja glava i/ili se tamo i eviscerira, takvi se postupci moraju odvijati higijenski čim je prije moguće nakon ulova, a proizvođači se moraju odmah i temeljito oprati. U tom slučaju utroba i dijelovi koji mogu predstavljati opasnost po javno zdravlje moraju se ukloniti čim je prije moguće i držati podalje od proizvoda namijenjenih prehrani ljudi. Jetra i ikra namijenjeni prehrani ljudi moraju se čuvati pod ledom, pri temperaturi koja je blizu temperature topljenja leda, ili trebaju biti smrznuti.

**▼ B**

7. Ako se cijela riba koja je predviđena za konzerviranje u limenkama zamrzava u salamuri, mora se postići temperatura proizvoda od najviše - 9 °C. Salamura ne smije biti izvor kontaminacije ribe.

POGLAVLJE II.: ZAHTEJEVI KOJI SE MORAJU ISPUNITI TIJEKOM I  
NAKON ISKRCAVANJA

1. Subjekti u poslovanju s hranom i koji su odgovorni za istovar i iskrcaj proizvoda ribarstva s plovila moraju:
  - (a) osigurati da oprema za istovar i iskrcaj koja dolazi u dodir s proizvodima ribarstva bude izrađena od materijala koji se lako čisti i dezinficira te da se održava u ispravnom i čistom stanju;
    - i
  - (b) izbjegavati kontaminaciju proizvoda ribarstva tijekom istovara i iskrcaja, naročito osiguravajući:
    - i. da se istovar i iskrcaj obavlja brzo;
    - ii. da se proizvodi ribarstva bez odgađanja pohrane u zaštićeni prostor na temperaturi navedenoj u poglavlju VII.;
    - i
    - iii. da se ne upotrebljava oprema niti primjenjuju postupci koji uzrokuju nepotrebno oštećenje jestivih dijelova proizvoda ribarstva.
2. Subjekti u poslovanju s hranom i koji su odgovorni za burze i veletržnice, ili njihove dijelove u kojima se proizvodi ribarstva izlažu na prodaju, moraju osigurati ispunjavanje sljedećih uvjeta:
  - (a) i. Mora postojati prostor i oprema, koji se mogu zaključati, za hladno skladištenje zadržanih proizvoda ribarstva i posebni prostor i oprema, koji se mogu zaključati, za skladištenje proizvoda ribarstva koji su proglašeni neprikladnim za prehranu ljudi.
  - ii. Ako to zahtijeva nadležno tijelo, mora postojati odgovarajuće opremljeni prostor koji se može zaključati ili, ako je potrebno, prostorija namijenjena isključivo za potrebe nadležnog tijela.

**▼B**

- (b) U vrijeme izlaganja ili skladištenja proizvoda ribarstva:
- i. prostori se ne smiju upotrebljavati u druge svrhe;
  - ii. pristup prostorima ne smije se dopustiti vozilima koja izbacuju ispušne plinove koji bi mogli štetno djelovati na kakvoću proizvoda ribarstva;
  - iii. osobe koje imaju pristup prostorima ne smiju unositi druge životinje;
  - i
  - iv. prostori moraju biti dobro osvijetljeni kako bi se mogle lakše obavljati službene kontrole.
3. Ako se na plovilu ne može obaviti hlađenje, svježi proizvodi ribarstva, osim onih koji se čuvaju živi, moraju se ohladiti što je moguće prije nakon iskrcaja te uskladištiti na temperaturi koja je približna temperaturi otapajućeg leda.
  4. Subjekti u poslovanju s hranom moraju surađivati s odgovarajućim nadležnim tijelima kako bi im omogućili obavljanje službenih kontrola u skladu s Uredbom (EZ) br. 854/2004, naročito što se tiče postupaka obavješćivanja o iskrcaju proizvoda ribarstva, koje nadležno tijelo države članice pod čijom zastavom plovi dotično plovilo ili nadležno tijelo države članice u kojoj se proizvodi ribarstva iskrcaju može smatrati potrebnim.

POGLAVLJE III.: ZAHTEVI ZA OBJEKTE, UKLJUČUJUĆI I PLOVILA, U KOJIMA SE RUKUJE PROIZVODIMA RIBARSTVA

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da se u objektima u kojima se rukuje proizvodima ribarstva ispunjavaju, prema potrebi, sljedeći uvjeti.

A. ZAHTEVI ZA SVJEŽE PROIZVODE RIBARSTVA

1. Ako se rashlađeni, nepakirani proizvodi ne distribuiraju, otpremaju, pripremaju ili prerađuju odmah nakon dopreme u objekt na kopnu, oni se moraju uskladištiti na ledu u odgovarajućem prostoru. Led se mora obnavljati onoliko često koliko je to potrebno. Pakirani svježi proizvodi ribarstva moraju se ohladiti do temperature koja je približna temperaturi otapajućeg leda.

**▼M6**

2. Postupci poput uklanjanja glava i evisceracije moraju se odvijati higijenski. Ako je evisceracija moguća s tehničkog i komercijalnoga gledišta, ona se mora odvijati što je brže moguće nakon ulova ili istovara proizvoda. Proizvodi se moraju odmah i temeljito oprati nakon tih postupaka.

**▼B**

3. 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 se moraju ambalažirati i, prema potrebi, pakirati te se moraju ohladiti što je moguće prije nakon pripreme.
4. Spremnici koji se upotrebljavaju za otpremu ili skladištenje nepakiranih pripremljenih svježih proizvoda ribarstva koji se čuvaju na ledu moraju osiguravati da voda koja nastaje otapanjem leda ne ostane u dodiru s proizvodima.
5. 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 i iz objekata akvakulture, dok ne stignu u prvi objekt na kopnu u kojemu se obavlja svaka druga djelatnost osim prijevoza ili skladištenja.

**▼B****B. ZAHTJEVI ZA ZAMRZNUTE PROIZVODE**

Objekti na kopnu u kojima se zamrzavaju proizvodi ribarstva moraju raspolagati opremom koja ispunjava zahtjeve koji su u odjeljku VIII. poglavlju I. dijelu C točkama 1. i 2. utvrđeni za brodove hladnjače.

**C. ZAHTJEVI ZA ZA PROIZVODE RIBARSTVA DOBIVENE STROJNIM ODVAJANJEM MESA**

Subjekti u poslovanju s hranom i koji proizvode ribarstva dobivene strojnim odvajanjem mesa moraju osigurati ispunjavanje sljedećih uvjeta.

1. Sirovine koje se upotrebljavaju moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve:
  - (a) za proizvodnju proizvoda ribarstva dobivene strojnim odvajanjem mesa smiju se upotrebljavati jedino cijele ribe i kosti nakon filetiranja;
  - (b) sve sirovine moraju biti bez unutarnjih organa.
2. Postupak proizvodnje mora ispunjavati sljedeće uvjete:
  - (a) mehaničko odvajanje mesa mora se obaviti bez odgađanja nakon filetiranja;
  - (b) ako se upotrebljavaju cijele ribe, prethodno im se moraju izvaditi unutarnji organi i moraju se isprati;
  - (c) nakon proizvodnje, proizvodi ribarstva dobiveni strojnim odvajanjem mesa moraju se što je moguće prije zamrznuti ili dodati u proizvod predviđen za zamrzavanje ili stabiliziranje.

**▼M11****D. ZAHTJEVI VEZANI UZ PARAZITE**

1. Subjekti u poslovanju s hranom koji na tržište stavljaju sljedeće proizvode ribarstva dobivene od riba ili glavonožaca:
  - (a) proizvode ribarstva namijenjene da se konzumiraju sirovi; ili
  - (b) marinirane, osoljene i na neki drugi način obrađene proizvode ribarstva, ako obrada nije dovoljna da usmrti za život sposobne parazite;

moraju osigurati da sirovina ili gotov proizvod prođe obradu zamrzavanjem kako bi se usmrtili za život sposobni paraziti koji bi mogli predstavljati rizik za zdravlje potrošača.
2. Za parazite osim metilja obrada zamrzavanjem mora se sastojati od sniženja temperature u svim dijelovima proizvoda na najmanje:
  - (a) – 20 °C najmanje 24 sata; ili
  - (b) – 35 °C najmanje 15 sati.
3. Subjekti u poslovanju s hranom ne trebaju provoditi obradu zamrzavanjem navedenu u stavku 1. za proizvode ribarstva:
  - (a) koji su podvrgnuti, ili je predviđeno da se prije konzumacije podvrgnu termičkoj obradi kojom se usmrćuju za život sposobni paraziti. U slučaju drugih parazita osim metilja proizvod se zagrijava do temperature unutrašnjeg dijela (jezgre) od 60 °C ili više u trajanju od najmanje jedne minute.
  - (b) koji se konzerviraju kao zamrznuti proizvodi ribarstva dovoljno dugo da uginu svi za život sposobni paraziti;

**▼ M11**

- (c) koji potječu iz ulova u divljini, pod uvjetom da:
- i. ako su na raspolaganju epidemiološki podaci koji ukazuju da ribolovna područja podrijetla ne predstavljaju opasnost za zdravlje s obzirom na prisutnost parazita; i
  - ii. to dopusti nadležno tijelo;
- (d) koji potječu iz uzgoja riba, uzgojenih iz zametaka i koji se hrane isključivo hranom koja ne može sadržavati za život sposobne parazite koji predstavljaju opasnost za zdravlje, a ispunjen je jedan od sljedećih zahtjeva:
- i. isključivo su uzgojeni u okolišu koji je slobodan od za život sposobnih parazita; ili
  - ii. subjekt u poslovanju s hranom provjerava postupcima koje je odobrilo nadležno tijelo da proizvodi ribarstva ne predstavljaju opasnost za zdravlje s obzirom na prisutnost za život sposobnih parazita.
4. (a) Prilikom stavljanja na tržište, osim kad se isporučuju krajnjem potrošaču, proizvode ribarstva navedene u stavku 1. mora pratiti dokument koji izdaje subjekt u poslovanju s hranom koji provodi obradu zamrzavanjem, uz naznaku vrste obrade zamrzavanjem kroz koju su proizvodi prošli.
- (b) Prije stavljanja na tržište proizvodi ribarstva navedeni u stavcima 3. točkama (c) i (d) koji nisu podvrgnuti obradi zamrzavanjem ili za koje nije predviđeno da prije konzumacije prođu obradu za usmrćivanje za život sposobnih parazita koji predstavljaju opasnost za zdravlje, subjekt u poslovanju s hranom mora osigurati da proizvodi ribarstva potječu iz ribolovnih područja ili uzgoja riba koji ispunjavaju posebne uvjete navedene u jednom od tih stavaka. Ispunjenje te odredbe može se pokazati podacima u komercijalnom dokumentu ili informacijom naznačenom na neki drugi način koja se prilaže proizvodima ribarstva.

**▼ M6**


---

**POGLAVLJE IV.: ZAHTEVI ZA ODREĐENE PRERAĐENE PROIZVODE RIBARSTVA**

Subjeki u poslovanju s hranom moraju osigurati udovoljavanje sljedećim zahtjevima u objektima u kojima se rukuje određenim prerađenim proizvodima ribarstva.

**A. ZAHTEVI ZA KUHANJE RAKOVA I MEKUŠACA**

1. Brzo hlađenje treba uslijediti odmah nakon kuhanja. Ako se ne koristi nikakva druga metoda očuvanja, hlađenje mora trajati dok se ne postigne temperatura blizu temperature topljenja leda.
2. Uklanjanje ljuski ili ljuštura mora se provesti higijenski, izbjegavajući kontaminaciju proizvoda. Ako se takve operacije provode ručno, radnici trebaju posebno paziti na pranje ruku.
3. Nakon uklanjanja ljuski ili ljuštura kuhani se proizvodi trebaju odmah smrznuti, ili se rashladiti čim je prije moguće na temperaturu utvrđenu u poglavlju VII.

**B. ZAHTEVI ZA RIBLJE ULJE NAMIJENJENO ZA PREHRANU LJUDI**

1. Sirovi materijali koji se koriste za pripravljanje ribljeg ulja namijenjenog za prehranu ljudi moraju:
  - (a) potjecati iz objekata, uključujući plovila, registriranih ili odobrenih na temelju Uredbe (EZ) br. 852/2004 ili u skladu s ovom Uredbom;

**▼ M6**

- (b) potjecati od proizvoda ribarstva koji su uporabljivi za prehranu ljudi i koji udovoljavaju odredbama određenim u ovom odjeljku;
- (c) biti prevezeni i skladišteni u higijenskim uvjetima;
- (d) biti ohlađeni čim je prije moguće i ostati na temperaturama kako je utvrđeno u poglavlju VII.

Odstupajući od točke 1.(d), subjekt u poslovanju s hranom ne mora hladiti proizvode ribarstva ako se čitavi proizvodi ribarstva izravno koriste u pripravljanju ribljeg ulja za prehranu ljudi, a sirovi se materijal preradi u roku od 36 sati nakon utovara, pod uvjetom da je udovoljeno kriterijima svježine, a vrijednost ukupnog isparivog baznog dušika (TVB-N) neprerađenih proizvoda ribarstva ne premašuje razinu navedenu u točki 1. poglavlja I. odjeljka II. Priloga II. Uredbi (EZ) br. 2074/2005 <sup>(1)</sup>.

2. Proizvodni proces za riblje ulje mora osiguravati da se sav sirovi materijal namijenjen proizvodnji sirovog ribljeg ulja podvrgne obradi koja uključuje korake, tamo gdje je to relevantno, zagrijavanja, prešanja, odvajanja, centrifugiranja, prerade, rafiniranja i pročišćavanja prije stavljanja na tržište za krajnjeg potrošača.
3. Pod uvjetom da sirovi materijali i proizvodni procesi udovoljavaju uvjetima koji se odnose na riblje ulje namijenjeno prehrani ljudi, subjekt u poslovanju s hranom može u istom objektu proizvesti i skladištiti i riblje ulje namijenjeno prehrani ljudi kao i riblje ulje i riblje brašno koje nije namijenjeno prehrani ljudi.
4. Do uspostavljanja posebnog zakonodavstva Zajednice, subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati udovoljavanje nacionalnim pravilima za riblje ulje koje se stavlja na tržište za krajnjeg potrošača.

**▼ B****POGLAVLJE V.: ZDRAVSTVENE NORME ZA PROIZVODE RIBARSTVA**

Pored toga što moraju osigurati sukladnost s mikrobiološkim kriterijima donesenim u skladu s Uredbom (EZ) br. 852/2004, subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da proizvodi ribarstva koji se stavljaju u promet i koji su namijenjeni prehrani ljudi zadovoljavaju norme utvrđene u ovom poglavlju, ovisno o prirodi proizvoda ili vrsti. ► **M6** Zahtjevi dijelova B i D ne primjenjuju se na čitave proizvode ribarstva koji se koriste izravno za pripremu ribljeg ulja namijenjenog prehrani ljudi. ◀

**A. ORGANOLEPTIČKA SVOJSTVA PROIZVODA RIBARSTVA**

Subjekti u poslovanju s hranom moraju obaviti organoleptičko ispitivanje proizvoda ribarstva. Tim se ispitivanjem mora naročito provjeriti zadovoljavaju li proizvodi ribarstva kriterije svježine.

**B. HISTAMIN**

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da granice koje su utvrđene za histamin ne budu prekoračene.

**C. UKUPNI ISPARIVI DUŠIK**

Neprerađeni proizvodi ribarstva ne smiju se staviti u promet ako se kemijskim ispitivanjima otkrije da su prekoračene granice koje su utvrđene za TVB-N i TMA-N.

**D. PARAZITI**

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da proizvodi ribarstva budu vizualno pregledani kako bi se prije njihovog stavljanja u promet otkrili vidljivi paraziti. Proizvode ribarstva koji su vidljivo napadnuti parazitima ne smiju staviti u promet za ljudsku uporabu.

<sup>(1)</sup> SL L 338, 22.12.2005., str. 27.

**▼ B**

## E. TOKSINI ŠTETNI ZA ZDRAVLJE LJUDI

**▼ M6**

1. Proizvodi ribarstva dobiveni od otrovnih riba sljedećih porodica ne smiju se stavljati na tržište: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* ili *Canthigasteridae*.

Svježi, pripremljeni, smrznuti i prerađeni proizvodi ribarstva koji pripadaju porodici *Gempylidae*, posebno *Ruvettus pretiosus* i *Lepidocybium flavobrunneum*, mogu se stavljati na tržište u pakiranom/ambalažiranom obliku i moraju se primjereno označiti kako bi se potrošaču osigurala informacije o postupcima pripreme/kuhanja i riziku povezanim s nazočnošću tvari s nepoželjnim gastrointestinalnim učincima.

Na etiketi uz uobičajeni naziv proizvoda ribarstva mora stajati znanstveni naziv.

**▼ B**

2. Proizvodi ribarstva koji sadrže biotoksine kao što su ciguatera toksini i toksini koji izazivaju mišićnu paralizu ne smiju se stavljati u promet. Međutim, proizvodi ribarstva dobiveni od školjkaša, bodljikaša, plaštenjaka i morskih puževa smiju se stavljati u promet ako su proizvedeni u skladu s odjeljkom VII. i ako udovoljavaju normama utvrđenim u poglavlju V. točki 2. tog odjeljka.

## POGLAVLJE VI.: PAKIRANJE I AMBALAŽIRANJE PROIZVODA RIBARSTVA

1. Spremnici u kojima se proizvodi ribarstva drže pod ledom moraju biti vodootporni i osiguravati da voda koja nastaje otapanjem leda ne ostane u dodiru s proizvodima.
2. Smrznuti blokovi pripremljeni na plovilu moraju se na odgovarajući način upakirati prije iskrčavanja.
2. Ako se proizvodi ribarstva pakiraju na ribarskom plovilu, subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da materijal za pakiranje:
  - (a) ne bude izvor kontaminacije;
  - (b) bude pohranjen na takav način da nije izložen opasnosti od kontaminacije;
  - (c) ako je namijenjen za ponovnu uporabu, bude takav da se lako čisti i, prema potrebi, dezinficira.

## POGLAVLJE VII.: SKLADIŠTENJE PROIZVODA RIBARSTVA

Subjekti u poslovanju s hranom i koji skladište proizvode ribarstva moraju osigurati ispunjavanje sljedećih uvjeta:

1. 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.

**▼ M9**

2. Smrznuti proizvodi ribarstva moraju se čuvati na temperaturi koja ne prelazi – 18 °C u svim dijelovima proizvoda; međutim cijela riba početno smrznuta u salamuri za proizvodnju konzervirane hrane može se čuvati na temperaturi koja ne prelazi – 9 °C.

**▼ B**

3. Proizvodi ribarstva koji se čuvaju živi moraju se održavati na temperaturi i na način koji ne utječe štetno na sigurnost hrane i vitalnost proizvoda

## POGLAVLJE VIII.: PRIJEVOZ PROIZVODA RIBARSTVA

Subjekti u poslovanju s hranom i koji prevoze proizvode ribarstva moraju osigurati ispunjavanje sljedećih uvjeta:

1. Tijekom prijevoza, proizvodi ribarstva se moraju održavati na propisanoj temperaturi. Naročito:
  - (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;



**▼ M9**

- (b) smrznuti proizvodi ribarstva, osim cijele ribe početno smrznute u salamuri namijenjene proizvodnji konzervirane hrane, moraju se čuvati tijekom prijevoza na jednakoj temperaturi koja ne prelazi  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  u svim dijelovima proizvoda, uz dopuštena kratkotrajna odstupanja prema gore od najviše  $3\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

**▼ B**

2. Subjekti u poslovanju s hranom ne moraju ispunjavati uvjete iz točke 1 podtočke (b) ako se zamrznuti proizvodi ribarstva prevoze iz hladnog skladišta do odobrenog objekta u kojemu će se po dolasku odmrznuti u svrhu pripremanja i/ili prerade, ako prijevoz traje kratko i ako to dopusti nadležno tijelo.
3. Ako se proizvodi ribarstva drže na ledu, voda koja nastaje otapanjem leda ne smije ostati u dodiru s proizvodima.
4. Proizvodi ribarstva koji se namjeravaju živi staviti u promet moraju se prevoziti na način koji ne utječe štetno na sigurnost hrane i vitalnost proizvoda.

**▼ M3**

**ODJELJAK IX.: SIROVO MLJEKO, KOLOSTRUM, MLIJEČNI PROIZVODI  
I PROIZVODI NA OSNOVI KOLOSTRUMA**

Za potrebe ovog odjeljka,

1. „Kolostrum” znači tekućina bogata antitijelima i mineralima, koja se najviše tri do pet dana nakon poroda, a prije proizvodnje sirovog mlijeka, izlučuje iz mliječnih žlijezdi životinja koje daju mlijeko.
2. „Proizvodi na osnovi kolostruma” znači prerađeni proizvodi koji su dobiveni preradom kolostruma ili daljnjom preradom takvih prerađenih proizvoda.

**POGLAVLJE I.: SIROVO MLJEKO I KOLOSTRUM – PRIMARNA PROIZ-  
VODNJA**

Subjekti u poslovanju s hranom koji proizvode ili, ovisno o slučaju, prikupljaju sirovo mlijeko i kolostrum, dužni su osigurati ispunjenje zahtjeva iz ovog poglavlja.

**I. ZDRAVSTVENI UVJETI ZA PROIZVODNJU SIROVOG MLJEKA I  
KOLOSTRUMA**

1. Sirovo mlijeko i kolostrum dobivaju se od životinja:
  - (a) koje ne pokazuju simptome zaraznih bolesti koje se prenose na ljude putem mlijeka i kolostruma;
  - (b) koje su u dobrom općem zdravstvenom stanju i koje ne pokazuju znakove bolesti koja bi mogla dovesti do kontaminacije mlijeka i kolostruma, a posebno koje ne pate ni od koje upale spolnih organa s iscjerkom, enteritisa s proljevom i groznicom, ili vidljive upale vimena;
  - (c) koje nemaju rana na vimenu koje bi mogla utjecati na mlijeko i kolostrum;
  - (d) kojima nisu dane nedopuštene tvari ili proizvodi i koje nisu podvrgnute nezakonitom liječenju u smislu Direktive 96/23/EZ;

▼ **M3**

- (e) za koje se nakon davanja dopuštenih proizvoda ili tvari poštuje karenca propisana za te proizvode ili tvari.
2. (a) Posebno u pogledu bruceloze, sirovo mlijeko i kolostrum dobivaju se od:
- i. krava ili bivola iz stada koje je slobodno ili službeno slobodno od bruceloze u smislu Direktive 64/432/EEZ <sup>(1)</sup>;
  - ii. ovaca ili koza s gospodarstva koje je službeno slobodno ili slobodno od bruceloze u smislu Direktive 91/68/EEZ <sup>(2)</sup>; ili
  - iii. ženki drugih vrsta osjetljivih na brucelozu iz stada koja se redovito pregledavaju na tu bolest u okviru plana kontrola koji je odobrilo nadležno tijelo.
- (b) U pogledu tuberkuloze, sirovo mlijeko i kolostrum dobivaju se od:
- i. krava ili bivola iz stada koje je službeno slobodno od tuberkuloze u smislu Direktive 64/432/EEZ; ili
  - ii. ženki drugih vrsta osjetljivih na tuberkulozu iz stada koja se redovito pregledavaju na tu bolest u okviru plana kontrola koji je odobrilo nadležno tijelo.
- (c) Ako se koze uzgajaju zajedno s kravama, te je koze potrebno pregledavati i testirati na tuberkulozu.
3. Međutim, sirovo mlijeko životinja koje ne zadovoljava zahtjeve iz stavka 2. može se upotrijebiti uz odobrenje nadležnog tijela:
- (a) kod krava ili bivola bez pozitivne reakcije na test za tuberkulozu ili brucelozu, koje ne pokazuju simptome tih bolesti, nakon što je to mlijeko podvrgnuto toplinskoj obradi kako bi se utvrdila negativna reakcija na test alkalne fosfataze;
  - (b) kod ovaca ili koza bez pozitivne reakcije na test za brucelozu, ili koje su cijepljene protiv bruceloze kao dio odobrenog programa iskorjenjivanja te bolesti, te koje ne pokazuju simptome ove bolesti:
    - i. za proizvodnju sira sa zrenjem od barem dva mjeseca; ili
    - ii. nakon što je to mlijeko podvrgnuto toplinskoj obradi kako bi se utvrdila negativna reakcija na test alkalne fosfataze; i
  - (c) kod ženki drugih vrsta bez pozitivne reakcije na test za tuberkulozu ili brucelozu, koje ne pokazuju simptome tih bolesti, ali koje pripadaju stadi u kojemu su bruceloza ili tuberkuloza otkrivene nakon pregleda iz stavka 2. točke (a) podtočke iii. ili stavka 2. točke (b) podtočke ii., ako je to mlijeko obrađeno kako bi se osigurala njegova zdravstvena ispravnost.

<sup>(1)</sup> Direktiva Vijeća 64/432/EEZ od 26. lipnja 1964. o zdravstvenim problemima životinja koji utječu na trgovinu govedima i svinjama unutar Zajednice (SL 121, 29.7.1964., str. 1977/64.). Direktiva kako je zadnje izmijenjena Uredbom (EZ) br. 21/2004 (SL L 5, 9.1.2004., str. 8.).

<sup>(2)</sup> Direktiva Vijeća 91/68/EEZ od 28. siječnja 1991. o veterinarsko-zdravstvenim uvjetima koji se primjenjuju na trgovinu ovcama i kozama unutar Zajednice (SL L 46, 19.2.1991., str. 19.). Direktiva kako je zadnje izmijenjena Odlukom Komisije 2005/932/EZ.

▼ **M3**

4. Sirovo mlijeko i kolostrum svih životinja koje ne ispunjavaju odgovarajuće zahtjeve iz stavaka 1. do 3., a posebno životinje s pozitivnom reakcijom na profilaktične testove na tuberkulozu i brucelozu, kako su utvrđeni u Direktivi 64/432/EEZ i Direktivi 91/68/EEZ, ne smiju se koristiti za prehranu ljudi.
5. Izoliranje zaraženih životinja ili životinja za koje se sumnja da su zaražene nekom od bolesti iz točke 1. ili 2. mora biti djelotvorno kako bi se spriječili štetni učinci na mlijeko i kolostrum drugih životinja.

## II. HIGIJENSKI PROPISI ZA GOSPODARSTVA NA KOJIMA SE PROIZVODE MLIJEKO I KOLOSTRUM

### A. Zahtjevi za objekte i opremu

1. Oprema za mužnju i objekti za skladištenje, rukovanje ili hlađenje mlijeka i kolostruma moraju biti smješteni i izrađeni na način da se ograniči rizik od kontaminacije mlijeka i kolostruma.
2. Objekti za skladištenje mlijeka i kolostruma moraju biti zaštićeni od gamadi i dovoljno odvojeni od objekata u kojima se uzgajaju životinje, te imati odgovarajuću opremu za hlađenje ako je potrebno ispuniti zahtjeve iz dijela B.
3. Površine opreme koja dolazi u doticaj s mlijekom i kolostrumom (pribor, spremnici, cisterne itd., namijenjeni za mužnju, prikupljanje ili prijevoz) moraju se lako čistiti i, prema potrebi, dezinficirati, te održavati u dobrom stanju. To nalaže uporabu glatkih, perivih i neotrovnih materijala.
4. Te je površine nakon upotrebe potrebno očistiti i, prema potrebi, dezinficirati. Nakon svakog putovanja ili niza putovanja, ako je razdoblje između istovara i sljedećega utovara vrlo kratko, ali u svakome slučaju barem jedanput dnevno, spremnike i cisterne za prijevoz mlijeka i kolostruma potrebno je prije ponovne uporabe očistiti i dezinficirati na odgovarajući način.

### B. Higijenski propisi za mužnju, prikupljanje i prijevoz

1. Mužnja se mora obavljati na higijenski način, a pritom je posebno potrebno osigurati:
  - (a) da su prije same mužnje sise, vime i okolni dijelovi čisti;
  - (b) da osoba koja obavlja mužnju ispita mlijeko i kolostrum svake životinje radi pronalaženja organoleptičkih ili fizikalno-kemijskih anomalija, ili da se to obavi metodom kojom se postižu slični rezultati, te da se mlijeko i kolostrum s takvim anomalijama ne koriste za prehranu ljudi;
  - (c) da se mlijeko i kolostrum životinja koje pokazuju kliničke znakove bolesti vimena koriste za prehranu ljudi samo u skladu s uputama veterinarâ;
  - (d) identifikaciju životinja kojima se daju lijekovi čiji će ostaci vjerojatno biti preneseni u mlijeko i kolostrum, te da se mlijeko i kolostrum dobiveni od tih životinja prije isteka propisane karence ne koriste za prehranu ljudi; i

▼ **M3**

- (e) da se kupke ili sprejevi za sise koriste samo ako su odobreni ili registrirani u skladu s postupcima iz Direktive 98/8/EZ Europskog parlamenta i Vijeća od 16. veljače 1998. o stavljanju biocidnih pripravaka na tržište <sup>(1)</sup>;
  - (f) da se mužnja kolostruma obavlja odvojeno i da se ne miješa sa sirovim mlijekom.
2. Odmah nakon mužnje mlijeko i kolostrum moraju se čuvati na čistome mjestu izrađenom i opremljenom na način kako bi se izbjegla kontaminacija.
    - (a) Mlijeko se mora bez odlaganja ohladiti na temperaturu od najviše 8 °C kod svakodnevnog prikupljanja ili od najviše 6 °C ako se prikupljanje mlijeka ne obavlja svakodnevno;
    - (b) Kolostrum se skladišti zasebno i potrebno ga je bez odlaganja ohladiti na temperaturu od najviše 8 °C kod svakodnevnog prikupljanja ili od najviše 6 °C ako se prikupljanje kolostruma ne obavlja svakodnevno, ili ga je potrebno smrznuti.
  3. Potrebno je održavati hladnu temperaturu tijekom prijevoza, s tim da po dolasku u objekt temperatura mlijeka i kolostruma ne smije biti viša od 10 °C.
  4. Subjekti u poslovanju s hranom ne moraju ispuniti zahtjeve u pogledu temperature iz točke 2. i 3. ako mlijeko ispunjava mjerila predviđena u dijelu III. ili:
    - (a) ako se mlijeko prerađuje unutar dva sata nakon mužnje; ili
    - (b) ako je viša temperatura nužna iz tehnoloških razloga povezanih s proizvodnjom određenih mliječnih proizvoda i ako to odobri nadležno tijelo.

**C. Higijena osoblja**

1. Osobe koje obavljaju mužnju i/ili rukuju sirovim mlijekom i kolostrumom moraju nositi prikladnu čistu odjeću.
2. Osobe koje obavljaju mužnju moraju održavati visok stupanj osobne čistoće. Odgovarajući prostori moraju biti dostupni u blizini mjesta mužnje kako bi se osobama koje obavljaju mužnju i rukuju sirovim mlijekom i kolostrumom omogućilo pranje ruku i dlanova.

**III. MJERILA ZA SIROVO MLJEKO I KOLOSTRUM**

1. (a) Primjenjuju se sljedeća mjerila za sirovo mlijeko dok se u okviru posebnih zakona ne donesu posebne odredbe o kakvoći mlijeka i mliječnih proizvoda.
  - (b) Do donošenja posebnog zakonodavstva Zajednice primjenjuju se nacionalna mjerila za kolostrum u pogledu broja bakterija, broja somatskih stanica ili ostataka antibiotika.
2. Potrebno je ispitati reprezentativni broj uzoraka sirovog mlijeka i kolostruma, koji se prikupljaju nasumičnim uzorkovanjem na gospodarstvima na kojima se proizvodi mlijeko, radi sukladnosti sa točkama 3. i 4. kod sirovog mlijeka, te s postojećim nacionalnim mjerilima iz točke 1. podtočke (b) kod kolostruma. Ispitivanja mogu obaviti ili se obavljaju u njihovo ime:
  - (a) subjekt u poslovanju s hranom koji proizvodi mlijeko;

<sup>(1)</sup> SL L 123, 24.4.1998., str. 1. Direktiva kako je zadnje izmijenjena Direktivom Komisije 2006/50/EZ (SL L 142, 30.5.2006., str. 6.).

▼ **M3**

- (b) subjekt u poslovanju s hranom koji prikuplja ili prerađuje mlijeko;
- (c) skupina subjekata u poslovanju s hranom; ili
- (d) u sklopu nacionalnog ili regionalnog programa kontrole.
3. (a) Subjekti u poslovanju s hranom dužni su obaviti radnje kojima se osigurava da sirovo mlijeko ispunjava sljedeća mjerila:

i. za sirovo kravlje mlijeko:

Broj bakterija na 30 °C (u ml)	≤ 100 000 (*)
Broj somatskih stanica (u ml)	≤ 400 000 (**)

(\*) Geometrijski prosjek u dvomjesečnome razdoblju s barem dva uzorka mjesečno.

(\*\*) Geometrijski prosjek u tromjesečnome razdoblju s barem jednim uzorkom mjesečno, osim ako nadležno tijelo ne propiše drugu metodu kako bi se uzela u obzir sezonska odstupanja razine proizvodnje.

ii. za sirovo mlijeko drugih vrsta:

Broj bakterija na 30 °C (u ml)	≤ 1 500 000 (*)
--------------------------------	-----------------

(\*) Geometrijski prosjek u dvomjesečnome razdoblju s barem dva uzorka mjesečno.

- (b) Međutim, ako je sirovo mlijeko drugih vrsta osim kravljega mlijeka namijenjeno za proizvodnju proizvoda od sirovog mlijeka postupkom koji ne uključuje toplinsku obradu, subjekti u poslovanju s hranom dužni su poduzeti mjere kako bi osigurali da sirovo mlijeko ispuni sljedeće mjerilo:

Broj bakterija na 30 °C (u ml)	≤ 500 000 (*)
--------------------------------	---------------

(\*) Geometrijski prosjek u dvomjesečnome razdoblju s barem dva uzorka mjesečno.

4. Ne dovodeći u pitanje Direktivu 96/23/EZ, subjekti u poslovanju s hranom dužni su obavljati radnje kojima se osigurava da se sirovo mlijeko ne stavlja na tržište ako:
- (a) sadržava ostatke antibiotika u razinama većima od razina odobrenih za sve tvari iz priloga I. i III. Uredbi (EEZ) br. 2377/90 <sup>(1)</sup>; ili ako
- (b) ukupna količina ostataka antibiotika premašuje najveću dopuštenu vrijednost.
5. Ako sirovo mlijeko ne ispunjava odredbe točaka 3. ili 4., subjekt u poslovanju s hranom dužan je o tome izvijestiti nadležno tijelo i poduzeti mjere za popravak tog stanja.

<sup>(1)</sup> Uredba Vijeća (EEZ) br. 2377/90 od 26. lipnja 1990. o utvrđivanju postupka Zajednice za određivanje najvećih dopuštenih količina rezidua veterinarsko-medicinskih proizvoda u hrani životinjskog podrijetla (SL L 224, 18.8.1990., str. 1.). Uredba kako je zadnje izmijenjena Uredbom Komisije (EZ) br. 1231/2006 (SL L 225, 17.8.2006., str. 3.).

**▼M3**POGLAVLJE II.: ZAHTJEVI ZA MLIJEČNE PROIZVODE I PROIZVODE  
NA OSNOVI KOLOSTRUMA

## I. ZAHTJEVI VEZANI UZ TEMPERATURU

1. Subjekti u poslovanju s hranom dužni su po prijemu u prerađivačkom objektu osigurati:
  - (a) da se mlijeko brzo ohladi do temperature koja ne smije biti viša od 6 °C;
  - (b) da se kolostrum brzo ohladi do temperature koja ne smije biti viša od 6 °C ili da ostane smrznutom stanju,i da održavaju te temperature do prerade.
2. Međutim, subjekti u poslovanju s hranom mogu čuvati mlijeko i kolostrum na višoj temperaturi ako:
  - (a) prerada započinje odmah nakon mužnje ili unutar četiri sata od prijema mlijeka u prerađivačkom objektu; ili
  - (b) nadležno tijelo odobri višu temperaturu iz tehnoloških razloga koji su povezani s proizvodnjom određenih mliječnih proizvoda ili proizvoda na osnovi kolostruma.

## II. ZAHTJEVI VEZANI UZ TOPLINSKU OBRADU

1. Subjekti u poslovanju s hranom dužni su osigurati da toplinska obrada sirovog mlijeka, kolostruma, mliječnih proizvoda ili proizvoda na osnovi kolostruma ispunjava zahtjeve iz poglavlja XI. Priloga II. Uredbi (EZ) br. 852/2004. Posebno su dužni osigurati sukladnost s propisanim specifikacijama ako se primjenjuju sljedeći postupci:
  - (a) Pasterizacija se postiže obradom koja uključuje:
    - i. visoku temperaturu tijekom kraćeg vremena (barem 72 °C tijekom 15 sekundi);
    - ii. nisku temperaturu tijekom duljeg vremena (barem 63 °C tijekom 30 minuta); ili
    - iii. bilo koju kombinaciju vremena i temperature kojom se postiže istovrijedni učinak,na način da, prema potrebi, proizvodi negativno reagiraju na test alkalne fosfataze odmah nakon te obrade.
  - (b) Obrada ultravisokom temperaturom (UHT) postiže se obradom:
    - i. koja uključuje stalni protok topline pri visokoj temperaturi tijekom kraćeg vremena (temperatura od barem 135 °C u kombinaciji s odgovarajućim vremenom zadržavanja), čime se

**▼ M3**

onemogućuje razvoj mikroorganizama ili spora u obrađenom proizvodu koji se čuva u aseptičnom zatvorenom spremniku na sobnoj temperaturi; i

ii. koja je dovoljna za postizanje mikrobiološke stabilnosti proizvoda nakon inkubacije od 15 dana na temperaturi od 30 °C u zatvorenim spremnicima ili sedam dana na temperaturi od 55 °C u zatvorenim spremnicima, ili nakon provedbe bilo koje metode kojom se dokazuje da je obavljena odgovarajuća toplinska obrada.

2. Prilikom donošenja odluke o toplinskoj obradi sirovog mlijeka i kolostruma, subjekti u poslovanju s hranom dužni su:
  - (a) poštivati postupke izrađene u skladu s načelima HACCP-a sukladno Uredbi (EZ) br. 852/2004; i
  - (b) ispuniti sve zahtjeve koje utvrdi nadležno tijelo u tom pogledu pri izdavanju odobrenja objektu ili obavljanju provjera u skladu s Uredbom (EZ) br. 854/2004.

## III. MJERILA ZA SIROVO KRAVLJE MLIJEKO

**▼ M6**

1. Subjekti u poslovanju s hranom koji proizvode mliječne proizvode moraju primijeniti postupke radi osiguravanja da, neposredno prije toplinske obrade i ako je razdoblje od zaprimanja mlijeka navedeno u postupcima temeljenim na HACCP-u premašeno:
  - (a) za sirovo kравlje mlijeko koje se koristi za pripremu mliječnih proizvoda broj kolonija na podlozi na temperaturi od 30 °C bude manji od 300 000 po ml; i
  - (b) za toplinski obrađeno kравlje mlijeko koje se koristi za pripremu mliječnih proizvoda broj kolonija na podlozi na temperaturi od 30 °C bude manji od 100 000 po ml.

**▼ M3**

2. Ako mlijeko ne ispunjava mjerila iz točke 1., subjekt u poslovanju s hranom dužan je o tome izvjestiti nadležno tijelo i poduzeti mjere za popravak tog stanja.

## POGLAVLJE III.: AMBALAŽA I PAKIRANJE

Zatvaranje ambalaže za potrošače obavlja se odmah nakon punjenja u objektu u kojemu je obavljena posljednja toplinska obrada tekućih mliječnih proizvoda i proizvoda na osnovi kolostruma, i to uređajima za zatvaranje kojima se sprječava kontaminacija. Sustav za zatvaranje mora biti izrađen na način da je nakon otvaranja ambalaže to lako prepoznatljivo i jednostavno za provjeru.

## POGLAVLJE IV.: OZNAČIVANJE PROIZVODA

1. Pokraj zahtjeva iz Direktive 2000/13/EZ, osim slučajeva iz članka 13. stavci 4. i 5. te Direktive, na etiketi moraju biti jasno vidljive:
  - (a) riječi „sirovo mlijeko” kod sirovog kравljeg mlijeka namijenjenog za izravnu prehranu ljudi;
  - (b) riječi „proizvedeno od sirovog mlijeka” kod proizvoda dobivenih od sirovog mlijeka čiji postupak proizvodnje ne uključuje toplinsku ni fizikalno-kemijsku obradu;
  - (c) riječ „kolostrum” kod kolostruma;
  - (d) riječi „proizvedeno od kolostruma” kod proizvoda dobivenih od kolostruma.
2. Zahtjevi iz točke 1. primjenjuju se na proizvode namijenjene za prodaju na malo. Pojam „označivanje” obuhvaća ambalažu, dokumente, upozorenja, oznake, prstene ili zatvarače koji prate ili se odnose na te proizvode.

**▼ M3**

## POGLAVLJE V.: IDENTIFIKACIJSKE OZNAKE

Odstupajući od zahtjeva iz Priloga II. odjeljka I.:

1. identifikacijska oznaka može sadržavati uputu na mjesto na ambalaži ili na pakiranju na kojemu se nalazi broj odobrenja objekta, umjesto samog broja odobrenja objekta;
2. kod boca za višekratnu upotrebu, identifikacijska oznaka može sadržavati samo inicijale države dobavljača i broj odobrenja objekta.

**▼ B**

## ODJELJAK X.: JAJA I PROIZVODI OD JAJA

## POGLAVLJE I.: JAJA

1. U prostorima proizvođača i sve do prodaje potrošaču, jaja se moraju održavati čistim, suhim, bez stranih mirisa, učinkovito zaštićena od udaraca i ne smiju biti izložena izravnoj sunčevoj svjetlosti.

**▼ M6**

2. Jaja se moraju skladištiti i prevoziti do prodaje krajnjem potrošaču na temperaturi, po mogućnosti stalnoj, koja je najprimjerenija za osiguravanje optimalnog očuvanja higijenskih karakteristika jaja, osim ako nadležno tijelo nametne nacionalne zahtjeve u pogledu temperature za objekte za skladištenje i vozila za prijevoz jaja između objekata za skladištenje.

**▼ B**

3. Jaja se moraju isporučiti potrošaču u roku od najviše 21 dan od nesenja.

## POGLAVLJE II.: PROIZVODI OD JAJA

## I. ZAHTJEVI ZA OBJEKTE

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da objekti za proizvodnju proizvoda od jaja budu izgrađeni, uređeni i opremljeni na način koji osigurava odvojeno obavljanje sljedećih poslova:

1. pranja, sušenja i dezinfekcije prljavih jaja, ako se ti poslovi obavljaju;
2. razbijanja jaja, sakupljanja njihovog sadržaja i uklanjanja dijelova ljuske i membrana;

i

3. poslova koji nisu navedeni u točkama 1. i 2.

## II. SIROVINE ZA PROIZVODNJU PROIZVODA OD JAJA

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da sirovine koje se upotrebljavaju za proizvodnju proizvoda od jaja udovoljavaju sljedećim zahtjevima.

**▼ M6**

1. Ljuske jaja koja se koriste u proizvodnji proizvoda od jaja moraju biti u potpunosti razvijene i ne smiju biti napuknute. Međutim, napuknuta jaja mogu se koristiti za proizvodnju tekućih jaja ili proizvoda od jaja ako objekt za proizvodnju ili pakirni centar takva jaja isporučiti izravno u objekt odobren za proizvodnju tekućih jaja ili u objekt za preradu, gdje moraju biti razbijena što je prije moguće.

**▼ B**

2. Tekuća jaja dobivena u objektu koji je odobren u tu svrhu smiju se upotrebljavati kao sirovina. Tekuća se jaja moraju dobiti u skladu sa uvjetima iz točaka 1., 2., 3., 4. i 7. dijela III.



**▼ B****III. POSEBNI HIGIJENSKI ZAHTJEVI KOJI SE ODNOSU NA PROIZVODNJU PROIZVODA OD JAJA**

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da se svi poslovi obavljaju na način kojim se izbjegava svaka kontaminacija tijekom proizvodnje, rukovanja i skladištenja proizvoda od jaja, a naročito moraju osigurati ispunjavanje sljedećih zahtjeva.

1. Jaja se ne smiju rabiti ako nisu čista i suha.
2. Jaja se moraju razbijati na način kojim se kontaminacija svodi na najmanju mjeru, a naročito se mora osigurati da se taj posao obavlja odvojeno od drugih poslova. Napuknuta jaja moraju se preraditi što je moguće prije.
3. Jaja koja nisu dobivena od kokošiju, purica ili biserki moraju se obrađivati i preradivati odvojeno. Sva se oprema mora očistiti i dezinficirati prije početka prerade jaja dobivenih od kokošiju, purica ili biserki.
4. Sadržaj jaja se ne smije dobiti centrifugiranjem ili drobljenjem jaja, niti se iz prazne ljuske centrifugiranjem smije vaditi ostatak bjelanjka za ljudsku potrošnju.

**▼ M1**

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.

**▼ B**

6. Nije potrebno preradivati bjelanjak predviđen za proizvodnju sušenog ili kristaliziranog albumina koji će se dalje toplinski obrađivati.
7. Ako se ne prerade odmah nakon razbijanja, tekuća se jaja moraju uskladištiti bilo u zamrznutom stanju bilo na temperaturi od najviše 4 °C. Razdoblje uskladištenja na temperaturi od 4 °C prije prerade ne smije trajati dulje od 48 sati. Međutim, ovi se uvjeti na primjenjuju na proizvode iz kojih će se odvojiti šećer, ako se postupak odvajanja šećera obavi što je moguće prije.
8. Proizvodi koji nisu stabilizirani kako bi se čuvali na sobnoj temperaturi moraju se ohladiti do temperature do najviše 4 °C. Proizvodi za zamrzavanje moraju se zamrznuti odmah nakon prerade.

**IV. ANALITIČKE SPECIFIKACIJE**

1. Koncentracija 3-OH-maslačne kiseline ne smije biti veća od 10 mg/kg u suhoj tvari neizmijenjenog proizvoda od jaja.
2. Udio mliječne kiseline u sirovini koja se upotrebljava za proizvodnju proizvoda od jaja ne smije biti veći od 1 g/kg suhe tvari. Međutim, za fermentirane proizvode ta vrijednost mora biti ona koja se zabilježi prije postupka fermentacije.
3. Količina ostataka ljuske, opne i drugih čestica u prerađenom proizvodu od jaja ne smije biti veća od 100 mg/kg proizvoda od jaja.

**▼B**

## V. DEKLARACIJA I IDENTIFIKACIJSKA OZNAKA

1. Pored općih zahtjeva vezanih uz identifikacijsku oznaku koji su navedeni u Prilogu II. odjeljku I., pošiljke proizvoda od jaja koji nisu namijenjeni maloprodaji, nego će se upotrebljavati kao sastojak u proizvodnji drugog proizvoda, moraju imati deklaraciju na kojoj je navedena temperatura na kojoj se proizvodi od jaja moraju održavati i razdoblje tijekom kojega se time može osigurati njihova očuvanost.

**▼M1**

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.

**▼B**

## ODJELJAK XI.: ŽABLJI KRACI I PUŽEVI

Subjekti u poslovanju s hranom i koji pripremaju žablje krakove ili puževe za ljudsku potrošnju moraju osigurati ispunjavanje sljedećih uvjeta.

1. Žabe i puževi se moraju usmrtili u objektu koji je izgrađen, uređen i opremljen za tu namjenu.
2. Objekti u kojima se pripremaju žablji kraci moraju imati prostoriju namijenjenu isključivo skladištenju i pranju živih žaba te za njihovo klanje i krvarenje. Ova prostorija mora biti fizički odvojena od prostorije za pripremanje.
3. Žabe i puževi koji umru na drugi način, a ne usmrćivanjem u objektu, ne smiju se pripremati za ljudsku prehranu.
4. Žabe i puževi se moraju podvrgnuti organoleptičkom ispitivanju koje se obavlja uzorkovanjem. Ako ispitivanje pokaže da bi oni mogli predstavljati opasnost, ne smiju se upotrebljavati za ljudsku prehranu.
5. Odmah nakon pripreme, žablji kraci se moraju temeljito isprati tekućom pitkom vodom te odmah ohladiti do temperature koja je približna temperaturi otapajućeg leda, zamrznuti ili preraditi.
6. Nakon usmrćivanja, puževima se mora ukloniti hepatopankreas, ako bi mogao predstavljati opasnost, te se ne smije upotrijebiti za ljudsku prehranu.

## ODJELJAK XII.: TOPLJENA ŽIVOTINJSKA MAST I ČVARCI

## POGLAVLJE I.: ZAHTJEVI KOJI SE ODNOSU NA OBJEKTE KOJI SAKUPLJAJU ILI PRERAĐUJU SIROVINE

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da objekti koji sakupljaju ili prerađuju sirovine za proizvodnju topljene životinjske masti i čvaraka ispunjavaju sljedeće zahtjeve.

1. Centri za sakupljanje sirovina i njihov daljnji prijevoz do objekata za preradu moraju raspolagati prostorom i opremom za skladištenje sirovina na temperaturi od najviše 7 °C.
2. Svaki objekt za preradu mora raspolagati:
  - (a) prostorom i opremom za hlađenje;
  - (b) prostorijom za otpremu, osim ako objekt otprema topljenu mast jedino u cisternama;

i

  - (c) prema potrebi, odgovarajućom opremom za pripremanje proizvoda koji se sastoje od topljene životinjske masti pomiješane s drugom hranom i/ili začинима.
3. Međutim, prostor i oprema za hlađenje koji su predviđeni točkom 1. i točkom 2. podtočkom (a) nisu potrebni ako sustav isporuke sirovina osigurava da se one nikada ne skladište ili prevoze bez aktivnog hlađenja na način drugačiji od onog koji je predviđen poglavljem II. točkom 1. podtočkom (d).

## ▼B

## POGLAVLJE II.: HIGIJENSKI ZAHTJEVI ZA PRIPREMANJE TOPLJENE ŽIVOTINJSKE MASTI I ČVARAKA

Subjekti u poslovanju s hranom i koji pripremaju topljenu životinjsku mast i čvarke moraju osigurati ispunjavanje sljedećih zahtjeva.

1. Sirovine moraju:
  - (a) potjecati od životinja koje su zaklane u klaonici i za koje je ante mortem i post mortem pregledom utvrđeno da su prikladne za prehranu ljudi;
  - (b) sastojati se od adipoznih tkiva ili kostiju koji sadrže što je moguće manje krvi i nečistoća;
  - (c) potjecati iz objekata koji su registrirani ili odobreni u skladu s Uredbom (EZ) br. 852/2003 ili u skladu s ovom Uredbom;
    - i
    - (d) prevoziti se, ili do topljenja biti uskladištene, u higijenskim uvjetima i na unutarnjoj temperaturi od najviše 7 °C. Međutim, sirovine se mogu skladištiti i prevoziti bez aktivnog hlađenja ako se otope u roku od 12 sati od dana na koji su dobivene.
2. Zabranjena je uporaba otapala tijekom topljenja.
3. Ako mast za rafiniranje udovoljava normama utvrđenim u točki 4., topljena životinjska mast pripremljena u skladu s točkama 1. i 2. može se rafinirati u istom objektu ili u drugom objektu s ciljem poboljšanja njezine fizikalno-kemijske kakvoće.
4. Topljena životinjska mast, ovisno o vrsti, mora udovoljavati sljedećim normama:

	Preživači			Svinje			Ostale životinjske masnoće	
	Jestivi loj		Loj za rafiniranje	Jestive masnoće		Mast i druge masnoće za rafiniranje	Jestive	Za rafiniranje
	Loj („premier jus“) <sup>(1)</sup>	Ostalo		Mast <sup>(2)</sup>	Ostalo			
Slobodne masne kiseline (m/m % oleinske kiseline) - max	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Peroksidni broj	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Ukupne netopive nečistoće	Najviše 0,15 %			Najviše 0,5 %				
Miris, okus, boja	Normalan							

(1) Topljena životinjska mast dobivena topljenjem pri niskoj temperaturi iz svježeg masnog tkiva srca, trbušne maramice, bubrega i mezenterija goveda i masnoće iz rasjekavaonica.

(2) Topljena životinjska mast dobivena iz adipoznih tkiva svinja.

5. Čvarci namijenjeni prehrani ljudi moraju se skladištiti u skladu sa sljedećim zahtjevima glede temperature.
  - (a) Ako su čvarci topljeni pri temperaturi od najviše 70 °C, moraju se skladištiti:
    - i. na temperaturi ne većoj od 7 °C u razdoblju od najviše 24 sata;
    - ili
    - ii. na temperaturi od najviše -18 °C.

**▼B**

- (b) Ako su čvarci topljeni pri temperaturi većoj od 70 °C i ako im je udio vode 10 % (m/m) ili veći, moraju se skladištiti:
- i. na temperaturi ne većoj od 7 °C u razdoblju od najviše 48 sati ili pri onom odnosu vremena i temperature koji pruža jednaka jamstva;
  - ili
  - ii. na temperaturi od najviše -18 °C.
- (c) Ako su čvarci topljeni pri temperaturi većoj od 70 °C i ako im je udio vode manji od 10 % (m/m), nema posebnih zahtjeva.

## ODJELJAK XIII.: OBRAĐENI ŽELUCI, MJEHURI I CRIJEVA

Subjekti u poslovanju s hranom koji obrađuju želuce, mjehure i crijeva moraju osigurati ispunjavanje sljedećih zahtjeva.

1. Životinjska crijeva, mjehuri i želući smiju se staviti u promet jedino:
  - (a) ako potječu od životinja koje su zaklane u klaonici i za koje je ante mortem i post mortem pregledom klanja utvrđeno da su prikladne za prehranu ljudi;
  - (b) ako su soljeni, toplinski obrađeni ili sušeni;
    - i
  - (c) ako se poslije obrade iz točke (b) poduzmu učinkovite mjere za sprečavanje ponovne kontaminacije.
2. Obradeni želući, mjehuri i crijeva koji se ne mogu čuvati na temperaturi okoline moraju se, do otpreme, skladištiti ohlađeni u prostoru koji je za to namijenjen. Naročito se proizvodi koji nisu soljeni ili sušeni moraju čuvati na temperaturi od najviše 3 °C.

## ODJELJAK XIV.: ŽELATINA

1. Subjekti u poslovanju s hranom i koji proizvode želatinu moraju osigurati ispunjavanje uvjeta utvrđenih u ovom odjeljku.
2. U smislu ovog odjeljka, „štavljenje” znači očvršćivanje kože biljnim štavilima, kromnim solima ili drugim tvarima kao što su aluminijske soli, soli željeza, silicijeve soli, aldehidi i kinoni ili druga sintetička štavila.

## POGLAVLJE I.: ZAHTJEVI ZA SIROVINE

1. Za proizvodnju želatine namijenjene uporabi u hrani, smiju se upotrebljavati sljedeće sirovine:

**▼M9**

- (a) kosti, osim specificiranog rizičnog materijala kako je definiran u članku 3. stavku 1. točki (g) Uredbe (EZ) br. 999/2001 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup>;

**▼B**

- (b) koža preživača iz uzgoja;
- (c) svinjska koža;
- (d) koža peradi;
- (e) tetive i žile;
- (f) koža slobodno živuće divljači;
  - i
- (g) riblja koža i kosti.

<sup>(1)</sup> SL L 147, 31.5.2001., str. 1.

**▼B**

2. Zabranjena je uporaba kože koja je podvrgnuta bilo kojem postupku štavljenja, bez obzira je li taj proces završen.
3. Sirovine koje su nabrojene u točki 1. podtočka (a) do (e) moraju potjecati od životinja koje su zaklane u klaonici i za čije je trupove ante mortem i post mortem pregledom utvrđeno da su prikladni za prehranu ljudi ili, ako se radi o koži slobodno živuće divljači, od životinja za koje je utvrđeno da su prikladne za prehranu ljudi.

**▼M18**

4. (a) Sirovine koje nisu bile podvrgnute nikakvom drugom postupku konzerviranja osim hlađenja, zamrzavanja ili brzog zamrzavanja moraju potjecati iz objekata koji su registrirani ili odobreni u skladu s Uredbom (EZ) br. 853/2004 ili u skladu s ovom Uredbom.

(b) Smiju se upotrebljavati sljedeće obrađene sirovine:

- i. kosti osim specificiranog rizičnog materijala definiranog u članku 3. stavku 1. točki (g) Uredbe (EZ) br. 999/2001 iz objekata koje kontrolira nadležno tijelo i koji su na njegovu popisu te koje su podvrgnute jednom od sljedećih postupaka obrade:

— mrvljenju u komade od otprilike 15 mm i odmašćivanju vrućom vodom na temperaturi od najmanje 70 °C tijekom najmanje 30 minuta, najmanje 80 °C tijekom najmanje 15 minuta ili najmanje 90 °C tijekom najmanje 10 minuta te zatim odvajanju, pranju i sušenju najmanje 20 minuta na struji vrućeg zraka s početnom temperaturom od najmanje 350 °C ili tijekom 15 minuta na struji vrućeg zraka s početnom temperaturom većom od 700 °C,

— sušenju najmanje 42 dana na prosječnoj temperaturi od najmanje 20 °C,

— obradi kiselinom tako da pH vrijednost u središtu ostane manja od 6 najmanje jedan sat prije sušenja;

- ii. kože preživača iz uzgoja, svinjske kože, kože peradi i kože slobodno živuće divljači iz objekata koje kontrolira nadležno tijelo i koji su na njegovu popisu te koje su podvrgnute jednom od sljedećih postupaka obrade:

— luženju kako bi se postigla pH vrijednost u središtu > 12 nakon čega slijedi soljenje tijekom najmanje sedam dana,

— sušenju najmanje 42 dana na temperaturi od najmanje 20 °C,

— obradi kiselinom tako da pH vrijednost u središtu ostane manja od 5 najmanje jedan sat,

— luženju cijele kože pri pH vrijednosti > 12 tijekom najmanje 8 sati;

- iii. kosti osim specificiranog rizičnog materijala definiranog u članku 3. stavku 1. točki (g) Uredbe (EZ) br. 999/2001, kože preživača iz uzgoja, svinjske kože, kože peradi, riblje kože i kože slobodno živuće divljači koje su prošle bilo koju drugu obradu osim one navedene u točkama i. ili ii. i koje potječu iz objekata registriranih ili odobrenih u skladu s Uredbom (EZ) br. 852/2004 ili u skladu s ovom Uredbom.

Za potrebe točke (b) podtočke ii. prve dvije alineje, trajanje obrade može uključivati vrijeme provedeno u prijevozu.

Obrađene sirovine navedene u točki (b) podtočkama i. i ii. moraju potjecati:

**▼ M18**

- od domaćih preživača i preživača iz uzgoja, svinja i peradi koji su zaklani u klaonici i za koje je *ante mortem* i *post mortem* pregledom utvrđeno da su prikladne za prehranu ljudi, ili
- od ubijene slobodno živuće divljači za čija je trupla *post mortem* pregledom utvrđeno da su prikladna za prehranu ljudi.

**▼ B**

5. Sabirni centri i štavionice smiju također isporučivati sirovine za proizvodnju želatine namijenjene prehrani ljudi ako im nadležno tijelo to posebno odobri i ako ispunjavaju sljedeće zahtjeve:
  - (a) moraju raspolagati skladištima s čvrstim podom i glatkim zidovima koji se lako čiste i dezinficiraju i koji su, prema potrebi, opremljeni opremom za hlađenje;
  - (b) skladišta se moraju održavati u zadovoljavajuće čistom i dobrom stanju tako da ne budu izvor kontaminacije sirovina;
  - (c) ako se u tim prostorima skladište i/ili prerađuju sirovine koje ne ispunjavaju zahtjeve iz ovog poglavlja, one moraju biti odvojene od sirovina koje ispunjavaju zahtjeve iz ovog poglavlja tijekom cijelog razdoblja prihvata, uskladištenja, prerade i otpreme.

## POGLAVLJE II.: PRIJEVOZ I SKLADIŠTENJE SIROVINA

1. Umjesto identifikacijske oznake predviđene Prilogom II. odjeljkom I., tijekom prijevoza i pri isporuci sabirnom centru ili štavionici i objektu za preradu želatine, sirovine može pratiti isprava u kojoj je naveden objekt podrijetla i koja sadrži podatke navedene u Dodatku ovom Prilogu.
2. Sirovine se moraju prevoziti i skladištiti ohlađene ili zamrznute, osim ako se prerađuju u roku od 24 sata od početka prijevoza. Međutim, odmašćene i sušene kosti ili koštana tkiva, soljene, sušene i vapnom obrađene kože te kože tretirane lužinom ili kiselinom smiju se prevoziti i skladištiti na temperaturi okoline.

**▼ M18**

3. Nakon veterinarskih pregleda iz Direktive 97/78/EZ, i ne dovodeći u pitanje uvjete propisane člankom 8. stavkom 4. te Direktive, sirovine za proizvodnju želatine za prehranu ljudi, za koje je potreban certifikat zdravlja životinja, moraju se izravno prevesti u određeni objekt.

Poduzet će se sve mjere predostrožnosti, uključujući sigurno odlaganje nusproizvoda životinjskog podrijetla, otpada, neupotrijebljenog materijala ili viška materijala, kako bi se izbjegli rizici od širenja bolesti na životinje.

**▼ M5**

## POGLAVLJE III.: ZAHTJEVI ZA PROIZVODNJU ŽELATINE

1. Proizvodni postupak za želatinu mora osigurati da:
  - (a) sav koštani materijal preživača koji potječe od životinja koje su rođene, uzgojene ili zaklane u državama ili regijama sa kontroliranim ili neutvrđenim rizikom govede spongiformne encefalopatije (GSE) u skladu sa zakonodavstvom Europske zajednice, bude podvrgnut postupku koji osigurava da je sav koštani materijal fino zdrobljen i odmašćen vrućom vodom te obrađen razrijeđenom solnom kiselinom (s najmanjom koncentracijom od 4 % i pH < 1,5), tijekom razdoblja od najmanje dva dana. Nakon toga slijedi:
    - luženje zasićenom otopinom vapna (pH > 12,5) tijekom razdoblja od najmanje 20 dana uz postupak toplinske obrade pri najmanje 138 °C tijekom najmanje četiri sekunde, ili
    - obrada kiselinom (pH < 3,5) tijekom najmanje 10 sati uz postupak toplinske obrade pri najmanje 138 °C tijekom najmanje četiri sekunde, ili

**▼ M5**

— postupak zagrijavanja pod tlakom u trajanju od najmanje 20 minuta sa zasićenom parom od 133 °C na više od 3 bara, ili

— neki drugi odobreni istovrijedni postupak.

(b) ostale sirovine budu podvrgnute postupku obrade s kiselinom ili lužinom nakon kojeg slijedi jedno ili više ispiranja. pH se mora naknadno prilagoditi. Želatina se mora izdvojiti jednokratnim ili uzastopnim višekratnim zagrijavanjem nakon čega slijedi čišćenje pomoću filtriranja i toplinske obrade.

2. Subjekt u poslovanju s hranom može proizvoditi i skladištiti želatinu namijenjenu prehrani ljudi i želatinu koja nije namijenjena prehrani ljudi u istom objektu, pod uvjetom da sirovine i proizvodni proces udovoljavaju zahtjevima koji se primjenjuju na želatinu namijenjenu prehrani ljudi.

**▼ M18****POGLAVLJE IV.: ZAHTJEVI ZA GOTOVE PROIZVODE**

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da želatina bude u skladu s granicama koje su za pojedine ostatke (rezidue) utvrđene u sljedećoj tablici.

Ostatak	Granica
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO <sub>2</sub> (Europska farmakopeja, najnovije izdanje)	50 ppm
H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> (Europska farmakopeja, najnovije izdanje)	10 ppm

**▼ M5****POGLAVLJE V.: OZNAČIVANJE**

Pakiranje i ambalaža koji sadrže želatinu moraju biti označeni riječima: „želatina prikladna za prehranu ljudi” i moraju sadržavati minimalni rok valjanosti.

**▼ B****ODJELJAK XV.: KOLAGEN****▼ M18**

1. Subjekti u poslovanju s hranom koji proizvode kolagen moraju osigurati ispunjavanje zahtjeva iz ovog odjeljka. Ne dovodeći u pitanje druge odredbe, proizvodi dobiveni od kolagena moraju biti napravljeni od kolagena koji ispunjava zahtjeve ovog odjeljka.

**▼ B**

2. U smislu ovog odjeljka, „štavljenje” znači očvršćivanje kože biljnim štavilima, kromnim solima ili drugim tvarima kao što su aluminijeve soli, soli željeza, silicijeve soli, aldehidi i kinoni ili druga sintetička štavila.

**POGLAVLJE I.: ZAHTJEVI ZA SIROVINE****▼ M9**

1. Za proizvodnju kolagena namijenjenog za korištenje u hrani, mogu se koristiti sljedeće sirovine:
  - (a) kosti, osim specificiranog rizičnog materijala kako je definiran u članku 3. stavku 1. točki (g) Uredbe (EZ) br. 999/2001;
  - (b) koža preživača iz uzgoja;
  - (c) svinjska koža;

**▼ M9**

- (d) koža peradi;
- (e) tetive i žile;
- (f) koža slobodno živuće divljači; i
- (g) riblja koža i kosti.

**▼ B**

2. Zabranjena je uporaba kože koja je podvrgnuta bilo kojem postupku štav-ljenja, bez obzira je li taj proces završen.
3. Sirovine koje su nabrojene u točki 1. podtočka (a) do (d) moraju potjecati od životinja koje su zaklane u klaonici i za čije je trupove ante mortem i post mortem pregledom utvrđeno da su prikladni za prehranu ljudi ili, ako se radi o koži slobodno živuće divljači, od životinja za koje je utvrđeno da su prikladne za prehranu ljudi.

**▼ M18**

4. (a) Sirovine koje nisu bile podvrgnute nikakvom drugom postupku konzer-viranja osim hlađenja, zamrzavanja ili brzog zamrzavanja moraju potje-cati iz objekata koji su registrirani ili odobreni u skladu s Uredbom (EZ) br. 853/2004 ili u skladu s ovom Uredbom.
- (b) Smiju se upotrebljavati sljedeće obrađene sirovine:
  - i. kosti osim specificiranog rizičnog materijala definiranog u članku 3. stavku 1. točki (g) Uredbe (EZ) br. 999/2001 iz objekata koje kontrolira nadležno tijelo i koji su na njegovu popisu te koje su podvrgnute jednom od sljedećih postupaka obrade:
    - mrvljenju u komade od otprilike 15 mm i odmašćivanju vrućom vodom na temperaturi od najmanje 70 °C tijekom najmanje 30 minuta, najmanje 80 °C tijekom najmanje 15 minuta ili najmanje 90 °C tijekom najmanje 10 minuta te zatim odvajanju, pranju i sušenju najmanje 20 minuta na struji vrućeg zraka s početnom temperaturom od najmanje 350 °C ili tijekom 15 minuta na struji vrućeg zraka s početnom temperaturom većom od 700 °C,
    - sušenju najmanje 42 dana na prosječnoj temperaturi od najmanje 20 °C,
    - obradi kiselinom tako da pH vrijednost u središtu ostane manja od 6 najmanje jedan sat prije sušenja;
  - ii. kože preživača iz uzgoja, svinjske kože, kože peradi i kože slobodno živuće divljači iz objekata koje kontrolira nadležno tijelo i koji su na njegovu popisu te koje su podvrgnute jednom od sljedećih postupaka obrade:
    - luženju kako bi se postigla pH vrijednost u središtu > 12 nakon čega slijedi soljenje tijekom najmanje sedam dana,
    - sušenju najmanje 42 dana na temperaturi od najmanje 20 °C,
    - obradi kiselinom tako da pH vrijednost u središtu ostane manja od 5 najmanje jedan sat,
    - luženju cijele kože pri pH vrijednosti > 12 tijekom najmanje 8 sati;
  - iii. kosti osim specificiranog rizičnog materijala definiranog u članku 3. stavku 1. točki (g) Uredbe (EZ) br. 999/2001, kože preživača iz uzgoja, svinjske kože, kože peradi, riblje kože i kože slobodno živuće divljači koje su prošle bilo koju drugu obradu osim one navedene u točkama i. ili ii. i koje potječu iz objekata registriranih ili odobrenih u skladu s Uredbom (EZ) br. 852/2004 ili u skladu s ovom Uredbom.



**▼ M18**

Za potrebe točke (b) podtočke ii. prve dvije alineje, trajanje obrade može uključivati vrijeme provedeno u prijevozu.

Obradene sirovine navedene u točki (b) moraju potjecati:

- od domaćih preživača i preživača iz uzgoja, svinja i peradi koji su zaklani u klaonici i za koje je *ante mortem* i *post mortem* pregledom utvrđeno da su prikladne za prehranu ljudi, ili
- od ubijene slobodno živuće divljači za čija je trupla *post mortem* pregledom utvrđeno da su prikladna za prehranu ljudi.

**▼ B**

5. Sabirni centri i štavionice smiju također isporučivati sirovine za proizvodnju kolagena namijenjenog prehrani ljudi ako im nadležno tijelo to posebno odobri i ako ispunjavaju sljedeće uvjete:
  - (a) moraju raspolagati skladištima s čvrstim podom i glatkim zidovima koji se lako čiste i dezinficiraju i koji su, prema potrebi, opremljeni opremom za hlađenje;
  - (b) skladišta se moraju održavati u zadovoljavajuće čistom i dobrom stanju tako da ne budu izvor kontaminacije sirovina;
  - (c) ako se u tim prostorima skladište i/ili prerađuju sirovine koje ne ispunjavaju zahtjeve uvjete iz ovog poglavlja, one moraju biti odvojene od sirovina koje ispunjavaju zahtjeve uvjete iz ovog poglavlja tijekom cijelog razdoblja prihvata, uskladištenja, prerade i otpreme.

## POGLAVLJE II.: PRIJEVOZ I SKLADIŠTENJE SIROVINA

1. Umjesto identifikacijske oznake predviđene Prilogom II. odjeljkom I., tijekom prijevoza i pri isporuci sabirnom centru ili štavionici i objektu za preradu kolagena, sirovine može pratiti isprava u kojoj je naveden objekt podrijetla i koja sadrži podatke navedene u Dodatku ovom Prilogu.
2. Sirovine se moraju prevoziti i skladištiti ohlađene ili zamrznute, osim ako se prerađuju u roku od 24 sata od početka prijevoza. Međutim, odmašćene i sušene kosti ili koštana tkiva, soljene, sušene i vapnom obrađene kože te kože tretirane lužinom ili kiselinom smiju se prevoziti i skladištiti na temperaturi okoline.

**▼ M18**

3. Nakon veterinarskih pregleda iz Direktive 97/78/EZ, i ne dovodeći u pitanje uvjete propisane člankom 8. stavkom 4. te Direktive, sirovine za proizvodnju kolagena za prehranu ljudi, za koje je potreban certifikat zdravlja životinja, moraju se izravno prevesti u određeni objekt.

Poduzet će se sve mjere predostrožnosti, uključujući sigurno odlaganje nusproizvoda životinjskog podrijetla, otpada, neupotrijebljenog materijala ili viška materijala, kako bi se izbjegli rizici od širenja bolesti na životinje.

**▼ B**

## POGLAVLJE III.: ZAHTEVI KOJI SE ODOSE NA PROIZVODNJU KOLAGENA

**▼ M18**

1. Postupkom proizvodnje kolagena mora se osigurati:
  - (a) da sav koštani materijal preživača koji potječe od životinja koje su rođene, uzgojene ili zaklane u državama ili regijama s kontroliranim ili neutvrđenim rizikom od goveđe spongiformne encefalopatije (GSE) utvrđenim u skladu s člankom 5. Uredbe (EZ) br. 999/2001 bude podvrgnut postupku kojim se osigurava da je sav koštani materijal fino zdrobljen i odmašćen vrućom vodom te obrađen razrijeđenom

**▼ M18**

solnom kiselinom (s najmanjom koncentracijom od 4 % i pH < 1,5), tijekom razdoblja od najmanje dva dana; nakon te obrade slijedi prilagođavanje pH pomoću kiseline ili lužine nakon čega slijedi:

i. jedno ili više ispiranja i barem jedan od sljedećih postupaka:

- filtracija,
- mljevenje,
- ekstrakcija;

ii. ili bilo koji odobreni istovrijedan postupak;

(b) da se sirovine koje nisu nabrojene u točki (a) podvrgnu obradi koja uključuje pranje, prilagođavanje pH vrijednosti s pomoću kiseline ili lužine nakon čega slijedi:

i. jedno ili više ispiranja i barem jedan od sljedećih postupaka:

- filtracija,
- mljevenje,
- ekstrakcija;

ii. ili bilo koji odobreni istovrijedan postupak.

**▼ B**

2. Nakon što je bio podvrgnut postupku iz točke 1., kolagen se može podvrgnuti postupku sušenja.

**▼ M5**

3. Subjekt u poslovanju s hranom može proizvoditi i skladištiti kolagen namijenjen prehrani ljudi i kolagen koji nije namijenjen prehrani ljudi u istom objektu, pod uvjetom da sirovine i proizvodni proces udovoljavaju zahtjevima koji se primjenjuju na kolagen namijenjen prehrani ljudi.

**▼ M18****POGLAVLJE IV.: ZAHTJEVI ZA GOTOVE PROIZVODE**

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da kolagen bude u skladu s granicama koje su za pojedine ostatke utvrđene u sljedećoj tablici.

Ostatak	Granica
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO <sub>2</sub> (Europska farmakopeja, najnovije izdanje)	50 ppm
H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> (Europska farmakopeja, najnovije izdanje)	10 ppm

**▼ B****POGLAVLJE V.: OZNAČIVANJE**

Na pakiranju i ambalaži koja sadrži kolagen moraju biti navedene riječi „kolagen prikladan za prehranu ljudi” te datum pripreme.

**▼ M18**

**ODJELJAK XVI.: VRLO RAFINIRANI KONDRITIN SULFAT, HIJALURONSKA KISELINA, DRUGI HIDROLIZIRANI PROIZVODI OD HRSKAVICE, HITOSAN, GLUKOZAMIN, SIRILO, ŽELATINA OD RIBLJEG MJEHURA I AMINOKISELINE**

1. Subjekti u poslovanju s hranom koji proizvode sljedeće vrlo rafinirane proizvode životinjskog podrijetla:

(a) kondroitin sulfat;

**▼M18**

- (b) hijaluronsku kiselinu;
- (c) druge hidrolizirane proizvode od hrskavice;
- (d) hitosan;
- (e) glukozamin;
- (f) sirila;
- (g) želatine od ribljeg mjehura;
- (h) aminokiseline koje su odobrene kao prehrambeni aditivi u skladu s Uredbom Komisije (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i vijeća <sup>(1)</sup>;

moraju se pobrinuti za to da se obradom upotrijebljenih sirovina eliminira svaki rizik za zdravlje životinja ili ljudi.

2. Sirovine koje se upotrebljavaju za proizvodnju vrlo rafiniranih proizvoda iz točke 1. moraju potjecati:
  - (a) od životinja koje su zaklane u klaonici i za koje je *ante mortem* i *post mortem* pregledom trupla utvrđeno da su prikladne za prehranu ljudi te njihova perja; ili
  - (b) od proizvoda ribarstva u skladu s odjeljkom VIII.

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

<sup>(1)</sup> Uredba (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehrambenim aditivima (SL L 354, 31.12.2008., str. 16.)

▼ **M5***Dodatak PRILOGU III.***OBRAZAC DOKUMENTA KOJI MORA PRATITI SIROVINE ZA  
PROIZVODNJU ŽELATINE ILI KOLAGENA NAMIJENJENE  
PREHRANI LJUDI**

Broj komercijalnog dokumenta: .....

**I. Identifikacija sirovine**

Vrsta sirovina: .....

Vrsta životinje: .....

Vrsta pakiranja: .....

Broj pakiranja: .....

Neto težina (kg): .....

**II. Podrijetlo sirovina**

Vrsta, naziv, adresa i broj registracije/odobrenog objekta podrijetla:

.....

Ime i adresa pošiljatelja <sup>(1)</sup>: .....**III. Odredište sirovine**

Vrsta, naziv, adresa i broj registracije/odobrenog proizvodnog objekta odredišta:

.....

Ime i adresa primatelja <sup>(2)</sup>: .....

IV. Prijevozna sredstva: .....

Sastavljeno u ....., dana .....

.....

*(Potpis odgovorne osobe objekta podrijetla ili njegovog predstavnika)*<sup>(1)</sup> Samo ako je različit od objekta podrijetla.<sup>(2)</sup> Samo ako je različit od objekta odredišta.