

Ovaj je tekst namijenjen isključivo dokumentiranju i nema pravni učinak. Institucije Unije nisu odgovorne za njegov sadržaj. Vjerodostojne inačice relevantnih akata, uključujući njihove preambule, one su koje su objavljene u Službenom listu Europske unije i dostupne u EUR-Lexu. Tim službenim tekstovima može se izravno pristupiti putem poveznica sadržanih u ovom dokumentu.

► **B****UREDBA KOMISIJE (EZ) br. 2074/2005**

od 5. prosinca 2005.

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

(Tekst značajan za EGP)

(SL L 338, 22.12.2005., str. 27.)

Koju je izmijenila:

|                     |                                                                     | Službeni list |          |             |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------|----------|-------------|
|                     |                                                                     | br.           | stranica | datum       |
| ► <b><u>M1</u></b>  | Uredba Komisije (EZ) br. 1664/2006 od 6. studenoga 2006.            | L 320         | 13       | 18.11.2006. |
| ► <b><u>M2</u></b>  | Uredba Komisije (EZ) br. 1244/2007 od 24. listopada 2007.           | L 281         | 12       | 25.10.2007. |
| ► <b><u>M3</u></b>  | Uredba Komisije (EZ) br. 1022/2008 od 17. listopada 2008.           | L 277         | 18       | 18.10.2008. |
| ► <b><u>M4</u></b>  | Uredba Komisije (EZ) br. 1250/2008 od 12. prosinca 2008.            | L 337         | 31       | 16.12.2008. |
| ► <b><u>M5</u></b>  | Commission Regulation (EU) No 15/2011 of 10 January 2011 (*)        | L 6           | 3        | 11.1.2011.  |
| ► <b><u>M6</u></b>  | Provedbena uredba Komisije (EU) br. 809/2011 od 11. kolovoza 2011.  | L 207         | 1        | 12.8.2011.  |
| ► <b><u>M7</u></b>  | Provedbena uredba Komisije (EU) br. 1012/2012 od 5. studenoga 2012. | L 306         | 1        | 6.11.2012.  |
| ► <b><u>M8</u></b>  | Uredba Komisije (EU) br. 218/2014 od 7. ožujka 2014.                | L 69          | 95       | 8.3.2014.   |
| ► <b><u>M9</u></b>  | Provedbena uredba Komisije (EU) 2015/2295 od 9. prosinca 2015.      | L 324         | 5        | 10.12.2015. |
| ► <b><u>M10</u></b> | Provedbena uredba Komisije (EU) 2016/759 od 28. travnja 2016.       | L 126         | 13       | 14.5.2016.  |
| ► <b><u>M11</u></b> | Uredba Komisije (EU) 2017/1973 od 30. listopada 2017.               | L 281         | 21       | 31.10.2017. |
| ► <b><u>M12</u></b> | Uredba Komisije (EU) 2017/1980 od 31. listopada 2017.               | L 285         | 8        | 1.11.2017.  |
| ► <b><u>M13</u></b> | Provedbena uredba Komisije (EU) 2019/627 od 15. ožujka 2019.        | L 131         | 51       | 17.5.2019.  |
| ► <b><u>M14</u></b> | Provedbena uredba Komisije (EU) 2019/628 od 8. travnja 2019.        | L 131         | 101      | 17.5.2019.  |
| ► <b><u>M15</u></b> | Provedbena uredba Komisije (EU) 2019/1139 od 3. srpnja 2019.        | L 180         | 12       | 4.7.2019.   |

(\*) Ovaj akt nije nikada objavljen na hrvatskome.

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

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

**(Tekst značajan za EGP)****▼M15***Članak 1.*

**Zahtjevi koji se odnose na informacije o prehrambenom lancu u smislu Uredbe (EZ) br. 853/2004**

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

*Članak 2.*

**Zahtjevi koji se odnose na proizvode ribarstva u smislu Uredbe (EZ) br. 853/2004**

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

*Članak 3.*

**Priznate metode testiranja za morske biotoksine u smislu Uredbe (EZ) br. 853/2004**

U Prilogu V. Provedbenoj uredbi (EU) 2019/627 utvrđene su priznate metode testiranja za otkrivanje morskih biotoksina, kako je navedeno u članku 11. stavku 4. Uredbe (EZ) br. 853/2004.

**▼B***Članak 4.*

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

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

**▼M13**

\_\_\_\_\_

**▼M14**

\_\_\_\_\_

**▼ M15***Članak 6.a***Metode ispitivanja za sirovo mlijeko i toplinski obrađeno kravlje mlijeko**

Subjekti u poslovanju s hranom primjenjuju analitičke metode iz Priloga III. Provedbenoj uredbi (EU) 2019/627 za kontrolu sukladnosti s graničnim vrijednostima utvrđenima u odjeljku IX. poglavlju I. dijelu III. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 te za osiguravanje odgovarajuće primjene postupka pasterizacije mliječnih proizvoda kako je utvrđeno u odjeljku IX. poglavlju II. dijelu II. Priloga III. toj uredbi.

**▼ M13****▼ B***Članak 7.***Odstupanja od Uredbe (EZ) br. 852/2004 za hranu s tradicionalnim obilježjima**

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

- (a) povijesno prepoznaje kao tradicionalni proizvod, ili
- (b) se proizvodi u skladu s kodificiranim ili registriranim tehničkim referencama na tradicionalne postupke ili u skladu s tradicionalnim metodama proizvodnje, ili
- (c) je zaštićena kao tradicionalni prehrambeni proizvod zakonom Zajednice, nacionalnim, regionalnim ili lokalnim zakonom.

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

- (a) poglavlju II. točki 1. Priloga II. Uredbi (EZ) br. 852/2004 s obzirom na prostorije u kojima su takvi proizvodi izloženi okolišu, što je nužno za djelomičan razvoj njihovih obilježja. Takve prostorije mogu posebno imati zidove, stropove i vrata koji nisu glatki, nepropusni, neupijajući ili izrađeni od nehrđajućeg materijala te prirodne geološke zidove, stropove i podove;
- (b) poglavlju II. točki 1.(f) i poglavlju V. točki 1. Priloga II. Uredbi (EZ) br. 852/2004 s obzirom na tip materijala od kojeg su izrađeni instrumenti i oprema koji se koriste posebno za pripremu, pakiranje i omatanje ovih proizvoda.

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

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

**▼B**

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

- (a) sadrži kratak opis zahtjeva koji su prilagođeni;
- (b) opisuje hranu i predmetne objekte; i
- (c) daje sve ostale odgovarajuće informacije.

*Članak 8.***Izmjene Uredbe (EZ) br. 853/2004**

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

*Članak 9.***Izmjene Uredbe (EZ) br. 854/2004**

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

*Članak 10.***Stupanje na snagu i primjenjivost**

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

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

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

▼ B

*PRILOG I.*

**INFORMACIJE O PREHRAMBENOM LANCU**

DIO I.

**OBVEZE SUBJEKATA U POSLOVANJU S HRANOM**

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

▼ M13

---

**▼M13****▼B***PRILOG II.***PROIZVODI RIBARSTVA****ODJELJAK I.****OBVEZE SUBJEKATA U POSLOVANJU S HRANOM**

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

*POGLAVLJE I.***DEFINICIJE**

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

*POGLAVLJE II.***VIZUALNI PREGLED**

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

**▼M13**

**▼ M13****▼ B**

---

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

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

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

▼ **M13**

\_\_\_\_\_

▼ **M14**

\_\_\_\_\_

▼ **M13**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

▼ **B***PRILOG VII.***IZMJENE UREDBE (EZ) br. 853/2004**

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

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

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

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

(b) točka 8. zamjenjuje se sljedećim:

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

2. Prilog III. mijenja se kako slijedi:

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

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

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

„POGLAVLJE VII.: AGENSI ZA ZADRŽAVANJE VODE

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

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

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



**▼B**

(d) Odjeljak IX. mijenja se kako slijedi

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

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

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

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

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

(a) Pasteriziranje se postiže postupkom koji uključuje:

- i. visoku temperaturu kroz kratko vrijeme (najmanje 72 °C kroz 15 sekunda);
  - ii. nisku temperaturu kroz duže vrijeme (najmanje 63 °C kroz 30 minuta); ili
  - iii. bilo koju drugu kombinaciju vremensko-temperaturnih uvjeta kojima se postiže isti učinak,
- tako da proizvodi, kada je to primjereno, neposredno nakon takve obrade pokazuje negativnu reakciju na test alkalne fosfataze.

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

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

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

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

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

**▼B**

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

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

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

„POGLAVLJE V. OZNAČIVANJE

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



## PRILOG VIII.

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

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

1. Prilog I. odjeljak I. poglavlje III.(3) mijenja se kako slijedi:

(a) u točki (a) drugi podstavak mijenja se sljedećim:

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

(b) točka (c) se zamjenjuje sljedećim:

„(c) kada se primjenjuje u klaonicama smještenim unutar Zajednice, oznaka mora uključivati kratice CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK. EB ili WE.”

2. u Prilogu II. poglavlju II.(A) točke 4. i 5. se mijenjaju sljedećim:

„4. Nadležno tijelo može uvrstiti u klasu B područja iz kojih se mogu vaditi žive školjke koje se mogu staviti na tržište za prehranu ljudi samo nakon obrade u centru za pročišćivanje ili nakon ponovnog nasada kako bi se zadovoljili zdravstveni standardi navedeni u stavku 3. Žive školjke iz ovih područja ne smiju prijeći graničnu vrijednost od 4 600 *E. coli* na 100 g mesa i unutrašnje tekućine. Referentna metoda za ovu analizu je test najvjerojatnijeg broja (MPN) s pet epruveta i tri razrjeđivanja koji je specificiran u standardu ISO 16649-3. Mogu se koristiti i alternativne metode, ukoliko su validirane u odnosu na ovu referentnu metodu u skladu s kriterijima u EN/ISO 16140.

5. Nadležno tijelo može uvrstiti u klasu C područja iz kojih se mogu vaditi žive školjke koje se mogu staviti na tržište samo nakon ponovnog nasada kroz dugo vremensko razdoblje, kako bi se zadovoljili zdravstveni standardi navedeni u stavku 3. Žive školjke iz ovih područja ne smiju prijeći graničnu vrijednost od 46 000 *E. coli* na 100 g mesa i unutrašnje tekućine. Referentna metoda za ovu analizu je test najvjerojatnijeg broja (MPN) s pet epruveta i tri razrjeđenja koji je specificiran u standardu ISO 16649-3. Mogu se koristiti i alternativne metode, ukoliko su utvrđene u odnosu na ovu referentnu metodu u skladu s kriterijima u EN/ISO 16140.”

3. u Prilogu III. poglavlju II.(G) točka 1. se zamjenjuje sljedećim:

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