

32004R0853

30.4.2004.

SLUŽBENI LIST EUROPSKE UNIJE

L 139/55

UREDBA (EZ) br. 853/2004 EUROPSKOG PARLAMENTA I VIJEĆA**od 29. travnja 2004.****o utvrđivanju određenih higijenskih pravila za hranu životinjskog podrijetla**

EUROPSKI PARLAMENT I VIJEĆE EUROPSKE UNIJE,

uzimajući u obzir Ugovor o osnivanju Europske zajednice, a posebno njegov članak 152. stavak 4. točku (b),

uzimajući u obzir prijedlog Komisije ⁽¹⁾,uzimajući u obzir mišljenje Europskoga gospodarskog i socijalnog odbora ⁽²⁾,

nakon savjetovanja s Odborom regija,

djelujući u skladu s postupkom predviđenim u članku 251. Ugovora ⁽³⁾,

budući da:

(1) Uredbom (EZ) br. 852/2004 ⁽⁴⁾ Europski parlament i Vijeće utvrdili su opća higijenska pravila za hranu kojih se moraju pridržavati subjekti u poslovanju s hranom.

(2) Određena hrana može predstavljati posebnu opasnost za zdravlje ljudi, zbog čega je potrebno utvrditi određena higijenska pravila. To se prije svega odnosi na hranu životinjskog podrijetla u kojoj su često utvrđene mikrobiološke i kemijske opasnosti.

(3) U okviru zajedničke poljoprivredne politike donesene su mnoge direktive kojima se utvrđuju posebna zdravstvena

pravila za proizvodnju i stavljanje u promet proizvoda koji su navedeni u Prilogu I. Ugovoru. Ta su zdravstvena pravila smanjila trgovinske zapreke za dotične proizvode, pridonoseći time stvaranju unutarnjeg tržišta, ali i osiguravajući visoki stupanj zaštite javnog zdravlja.

(4) Što se tiče javnog zdravlja ta pravila sadrže zajednička načela naročito u odnosu na odgovornosti proizvođača „i nadležnih tijela”, konstrukcijske, operativne i higijenske uvjete koje moraju ispunjavati objekti, postupke odobravanja objekata, uvjete u vezi sa skladištenjem i prijevozom te oznake zdravstvene ispravnosti.

(5) Ta načela predstavljaju zajedničku osnovu za higijensku proizvodnju hrane životinjskog podrijetla, što omogućuje pojednostavljenje postojećih direktiva.

(6) Poželjno je postići daljnje pojednostavljenje primjenjujući, ako je to primjereno, ista pravila na sve proizvode životinjskog podrijetla.

(7) Pojednostavljenju pridonosi i uvjet iz Uredbe (EZ) br. 852/2004 prema kojemu subjekti u poslovanju s hranom i koji obavljaju bilo koju fazu proizvodnje, prerade i distribucije hrane poslije primarne proizvodnje i pripadajućih djelatnosti moraju uspostaviti, provoditi i održavati postupke koji se temelje na načelima sustava analize opasnosti i upravljanja kritičnim kontrolnim točkama (HACCP).

(8) Svi ovi elementi zajedno opravdavaju preinačenje posebnih higijenskih pravila koja su sadržana u postojećim direktivama.

⁽¹⁾ SL C 365 E, 19.12.2000., str. 58.

⁽²⁾ SL C 155, 29.5.2001., str. 39.

⁽³⁾ Mišljenje Europskog parlamenta od 15. svibnja 2002. (SL C 180 E, 31.7.2003., str. 288.), Zajedničko stajalište Vijeća od 27. listopada 2003. (SL C 48 E, 24.2.2004., str. 23.), Stajalište Europskog parlamenta od 30. ožujka 2004. (još nije objavljeno u *Službenom listu*) i Odluka Vijeća od 16. travnja 2004.

⁽⁴⁾ SL L 139, 30.4.2004., str. 1.

- (9) Glavni ciljevi preinačenja su osiguravanje visoke razine zaštite potrošača u pogledu sigurnosti hrane, podvrgavajući subjekte u poslovanju s hranom u cijeloj Zajednici istim pravilima, te osiguravanje pravilnog djelovanja unutarnjeg tržišta proizvodima životinjskog podrijetla, pridonoseći tako ostvarenju ciljeva zajedničke poljoprivredne politike.
- (10) Potrebno je održavati i, ako je to potrebno u svrhu zaštite potrošača, pooštriti detaljna higijenska pravila za proizvode životinjskog podrijetla.
- (11) Pravila Zajednice se ne bi trebala primjenjivati niti na primarnu proizvodnju hrane namijenjene za osobnu uporabu u domaćinstvu niti na pripremanje, rukovanje ili skladištenje hrane u domaćinstvima koja je namijenjena za osobnu potrošnju u domaćinstvu. Međutim, u slučaju kad subjekti u poslovanju s hranom izravno opskrbljuju krajnjeg potrošača ili lokalni objekt u maloprodaji malim količinama primarnih proizvoda ili određenih vrsta mesa koje su sami proizveli, potrebno je nacionalnim zakonima zaštititi javno zdravlje, posebno zbog bliskih odnosa između proizvođača i potrošača.
- (12) Zahtjevi Uredbe (EZ) br. 852/2004 općenito su dostatni da osiguraju sigurnost hrane u objektima u maloprodaji koji krajnjem potrošaču izravno prodaju ili ga opskrbljuju hranom životinjskog podrijetla. Ova bi se Uredba trebala općenito primjenjivati na veleprodaju (to jest, kada objekt u maloprodaji obavlja poslove s ciljem opskrbljivanja drugog objekta hranom životinjskog podrijetla). Unatoč tomu, izuzimajući posebne zahtjeve glede temperature koji se utvrđuju ovom Uredbom, zahtjevi Uredbe (EZ) br. 852/2004 trebali bi biti dostatni za veleprodajne aktivnosti koje se sastoje jedino od skladištenja i prijevoza.
- (13) Države članice bi trebale imati određenu slobodu da u okviru nacionalnog prava prošire ili ograniče primjenu zahtjeva ove Uredbe na maloprodaju. Međutim, one mogu ograničiti njihovu primjenu jedino ako smatraju da su zahtjevi Uredbe (EZ) br. 852/2004 dostatni za ostvarenje ciljeva vezanih uz higijenu hrane i ako je opskrba hranom životinjskog podrijetla iz objekta u maloprodaji drugom objektu marginalna, lokalna i ograničena aktivnost. Takva bi opskrba, stoga, trebala biti tek mali dio aktivnosti objekta; objekti koje on opskrbljuje trebaju se nalaziti u njegovoj neposrednoj blizini; opskrba se treba odnositi jedino na određene vrste proizvoda ili objekata.
- (14) U skladu s člankom 10. Ugovora države članice moraju poduzimati sve odgovarajuće mjere kako bi osigurale da subjekti u poslovanju hranom ispunjavaju obveze utvrđene ovom Uredbom.
- (15) Sljedivost hrane temeljni je element u osiguranju sigurnosti hrane. Pored poštovanja općih pravila utvrđenih Uredbom (EZ) br. 178/2002⁽¹⁾ subjekti u poslovanju hranom i koji su odgovorni za objekte što podliježu odobrenju u skladu s ovom Uredbom trebaju osigurati da svi proizvodi životinjskog podrijetla koje stavljaju na tržište nose ili oznaku zdravstvene ispravnosti ili identifikacijsku oznaku.
- (16) Hrana koja se uvozi u Zajednicu mora ispunjavati opće zahtjeve utvrđene Uredbom (EZ) br. 178/2002 ili udovoljavati pravilima koja su istovrijedna pravilima Zajednice. Ova Uredba utvrđuje posebne higijenske zahtjeve za hranu životinjskog podrijetla koja se uvozi u Zajednicu.
- (17) Donošenje ove Uredbe ne bi trebalo smanjiti razinu zaštite koju osiguravaju dodatna jamstva koja su dogovorena za Finsku i Švedsku prigodom njihovog pristupanja Zajednici i koja su potvrđena odlukama Komisije 94/968/EZ⁽²⁾, 95/50/EZ⁽³⁾, 95/160/EZ⁽⁴⁾, 95/161/EZ⁽⁵⁾ i 95/168/EZ⁽⁶⁾, te Odlukama Vijeća 95/409/EZ⁽⁷⁾, 95/410/EZ⁽⁸⁾ i 95/411/EZ⁽⁹⁾. Njome se treba predvidjeti postupak davanja jamstava, tijekom prijelaznog razdoblja, svakoj državi članici koja ima odobreni nacionalni program nadzora koji je, za dotičnu hranu životinjskog podrijetla, istovrijedan onima koji su odobreni za Finsku i Švedsku. Uredba (EZ) br. 2160/2003 Europskog parlamenta i Vijeća od 17. studenoga 2003. o nadzoru salmonela i ostalih navedenih uzročnika zoonoza koji se prenose hranom⁽¹⁰⁾ predviđa slični postupak za žive životinje i rasplodna jaja.

⁽¹⁾ Uredba (EZ) br. 178/2002 Europskog parlamenta i Vijeća od 28. siječnja 2002. o utvrđivanju općih načela i uvjeta propisa o hrani, osnivanju Europske agencije za sigurnost hrane i utvrđivanju postupaka o pitanjima sigurnosti hrane (SL L 31, 1. veljače 2002., str. 1.) Uredba kako je zadnje izmijenjena Uredbom (EZ) br. 1642/2003 (SL L 245, 29.9.2003., str. 4.)

⁽²⁾ SL L 371, 31.12.1994., str. 36.

⁽³⁾ SL L 53, 9.3.1995., str. 31.

⁽⁴⁾ SL L 105, 9.5.1995., str. 40.

⁽⁵⁾ SL L 105, 9.5.1995., str. 44.

⁽⁶⁾ SL L 109, 16.5.1995., str. 44.

⁽⁷⁾ SL L 243, 11.10.1995., str. 21.

⁽⁸⁾ SL L 243, 11.10.1995., str. 25.

⁽⁹⁾ SL L 243, 11.10.1995., str. 29.

⁽¹⁰⁾ SL L 325, 12.12.2003., str. 1.

- (18) Konstrukcijski i higijenski zahtjevi utvrđeni ovom Uredbom trebaju se primjenjivati na sve vrste objekata, uključujući mala poduzeća i pokretne klaonice.
- (19) Potrebno je predvidjeti određenu fleksibilnost kako bi se omogućila daljnja primjena tradicionalnih metoda u svakoj fazi proizvodnje, prerade ili distribucije hrane, kao i u pogledu konstrukcijskih uvjeta za poduzeća. Fleksibilnost je posebno važna za regije u kojima postoje posebna zemljopisna ograničenja, uključujući najudaljenije regije iz članka 299. stavka 2. Ugovora. Međutim, fleksibilnost ne smije dovesti u pitanje ciljeve vezane uz higijenu hrane. Osim toga, budući da će sva hrana koja je proizvedena u skladu s higijenskim pravilima biti u slobodnom prometu u cijeloj Zajednici, postupak koji državama članicama dopušta fleksibilnost mora biti potpuno transparentan. On treba uključivati raspravu, ako je to potrebno, za rješavanje nesporazuma unutar Stalnog odbora za prehranbeni lanac i zdravlje životinja koji je osnovan Uredbom (EZ) br. 178/2002 te predviđati da Komisija koordinira postupak i poduzima odgovarajuće mjere.
- (20) Definicija strojno otkošenog mesa (SOM) mora biti toliko općenita da obuhvati sve metode strojnog otkoštavanja. Zbog brzine tehnološkog razvoja u ovom području, ta bi definicija trebala biti prilagodljiva. Međutim, tehnički zahtjevi za strojno otkošteno meso trebaju se razlikovati ovisno o procjeni rizika koji predstavlja proizvod dobiven različitim metodama.
- (21) U svim fazama proizvodnje, prerade i distribucije postoje međudjelovanja među subjektima u poslovanju hranom, uključujući i u sektoru hrane za životinje, te povezanost između zdravlja životinja, dobrobiti životinja i javnog zdravlja. Stoga je potrebna odgovarajuća komunikacija među različitim subjektima koji djeluju u prehranbenom lancu od primarne proizvodnje do maloprodaje.
- (22) Kako bi se osigurao pravilni pregled ulovljene slobodno živuće divljači koja se stavlja na tržište Zajednice, tijela ulovljenih životinja i njihovi unutarnji organi trebaju se u objektu za obradu divljači podvrgnuti službenom pregledu („post mortem” pregled). Međutim, kako bi se sačuvali određeni tradicionalni načini lova, ali ne dovodeći u pitanje sigurnost hrane, treba predvidjeti izobrazbu lovaca koji na tržište stavljaju divljač namijenjenu prehrani ljudi. Njome bi se lovci trebali osposobiti da na licu mjesta obave prvi pregled slobodno živuće divljači. U tim okolnostima od lovaca koji su prošli izobrazbu ne treba zahtijevati da objektu za obradu divljači dostave sve unutarnje organe za post mortem pregled ako obave ovaj početni pregled i ne utvrde nikakve anomalije ili opasnosti. Međutim, državama članicama bi trebalo dopustiti da na svom području primjenjuju stroža pravila kako bi se uzeli u obzir posebni rizici.
- (23) Ovom bi se Uredbom trebali utvrditi kriteriji za sirovo mlijeko dok se ne donesu novi uvjeti za njihovo stavljanje na tržište. Ti bi kriteriji trebali biti granične vrijednosti, što znači da u slučaju da se te vrijednosti premaše, subjekti u poslovanju s hranom moraju poduzeti korektivne mjere te o tome obavijestiti nadležno tijelo. To ne bi trebale biti najveće vrijednosti iznad kojih se sirovo mlijeko ne smije stavljati na tržište. To znači da se, u određenim okolnostima, sirovo mlijeko koje u cijelosti ne zadovoljava kriterije može bez opasnosti upotrebljavati za prehranu ljudi ako se poduzmu odgovarajuće mjere. Što se tiče sirovog mlijeka i sirovog vrhnja koji su namijenjeni izravnoj prehrani ljudi, potrebno je svakoj državi članici omogućiti da zadrži ili uspostavi odgovarajuće zdravstvene mjere koje osiguravaju ostvarenje ciljeva ove Uredbe na njezinom području.
- (24) Kriterij za sirovo mlijeko koje se upotrebljava za proizvodnju mliječnih proizvoda treba biti tri puta veći od kriterija za sirovo mlijeko koje je sakupljeno s poljoprivrednoga gospodarstva. Kriterij za mlijeko koje se upotrebljava za proizvodnju prerađenih mliječnih proizvoda jest apsolutna vrijednost, dok se kod sirovog mlijeka sakupljenog s poljoprivrednoga gospodarstva radi o srednjoj vrijednosti. Ispunjavanje uvjeta vezanih uz temperaturu koji su utvrđeni ovom Uredbom neće u potpunosti zaustaviti razvoj bakterija tijekom prijevoza ili uskladištenja.
- (25) Sadašnje preinačenje pravila znači da se postojeća higijenska pravila mogu staviti izvan snage. To je postignuto Direktivom 2004/41/EZ Europskog parlamenta i Vijeća od 21. travnja 2004. o stavljanju izvan snage određenih direktiva o higijeni hrane i zdravstvenim uvjetima za proizvodnju i stavljanje na tržište određenih proizvoda životinjskog podrijetla koji su namijenjeni za prehranu ljudi⁽¹¹⁾.
- (26) Pored toga, pravila ove Uredbe koja se odnose na jaja zamjenjuju pravila iz Odluke Vijeća 94/371/EZ od 20. lipnja 1994. o utvrđivanju posebnih javno-zdravstvenih uvjeta za stavljanje određenih vrsta jaja na tržište⁽¹²⁾, koji su prestali važiti na temelju Priloga II. Direktivi Vijeća 92/118/EEZ⁽¹³⁾.
- (27) Zakonodavstvo Zajednice u području higijene hrane treba se temeljiti na znanstvenim spoznajama. U tu se svrhu treba, kad god je to potrebno, savjetovati s Europskom agencijom za sigurnost hrane.

⁽¹¹⁾ SL L 157, 30.4.2004., str. 33.

⁽¹²⁾ SL L 168, 2.7.1994., str. 34.

⁽¹³⁾ Direktiva Vijeća 92/118/EEZ od 17. prosinca 1992. o utvrđivanju veterinarsko-zdravstvenih uvjeta kojima se uređuje trgovina i uvoz u Zajednicu proizvoda koji ne podliježu navedenim uvjetima utvrđenim u posebnim pravilima Zajednice iz Priloga A dijela I. Direktive 89/662/EEZ te, u pogledu patogenih tvari, iz Direktive 90/425/EEZ (SL L 62, 15.3.1993., str. 49.) Direktiva kako je zadnje izmijenjena Uredbom Komisije (EZ) br. 445/2004 (SL L 72, 11.3.2004., str. 60.)

- (28) Kako bi se uzeo u obzir tehnički i znanstveni napredak, treba osigurati usku i učinkovitu suradnju između Komisije i država članica unutar Stalnog odbora za prehrambeni lanac i zdravlje životinja.
- (29) Zahtjevi iz ove Uredbe ne bi se trebali primjenjivati dok ne stupe na snagu svi dijelovi novog zakonodavstva o higijeni hrane. Trebalo bi također predvidjeti da od stupanja na snagu novih pravila do njihove primjene mora proteći najmanje 18 mjeseci kako bi se industrije na koje se ta pravila odnose mogle prilagoditi.
- (30) Mjere potrebne za provedbu ove Uredbe treba donositi u skladu s Odlukom Vijeća 1999/468/EZ od 28. lipnja 1999. o utvrđivanju postupaka za provedbu izvršnih ovlasti danih Komisiji ⁽¹⁴⁾,
- (d) izravnu opskrbu malim količinama mesa peradi i dvojezuba 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.

DONIJELI SU OVU UREDBU:

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 dvojezuba 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) 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 označavanje životinja i sljedivost proizvoda životinjskog podrijetla.

⁽¹⁴⁾ SL L 184, 17.7.1999., str. 23.

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.
2. Za uklanjanje površinskog onečišćenja s proizvoda životinjskog podrijetla subjekti u poslovanju s hranom ne smiju upotrebljavati nikakvu drugu tvar osim pitke vode – ili čiste vode ako je to dopušteno Uredbom (EZ) br. 852/2004 ili ovom Uredbom – osim ako je uporaba te tvari odobrena u skladu s postupkom iz članka 12. stavka 2. 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⁽¹⁵⁾:

- (a) tom objektu izdalo odobrenje za rad nakon inspekcije na licu mjesta;
- ili
- (b) tom objektu izdalo uvjetno odobrenje.
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.

⁽¹⁵⁾ SL L 139, 30.4.2004., str. 206.

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) 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 ⁽¹⁶⁾;

(b) uvoz bude u skladu sa zahtjevima Direktive 2002/99/EZ ⁽¹⁷⁾;

i

(c) poslovi koji su pod njihovim nadzorom i koji se obavljaju nakon uvoza budu obavljani u skladu sa uvjetima iz Priloga III.

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)).

⁽¹⁶⁾ 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.

⁽¹⁷⁾ 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.)

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) goveđe 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.

(c) Ako se radi o govedem 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 salmonela.

(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 govedem 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) obavljani 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).

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

(a) zahtjevi iz stavka 1. i 2. mogu se ažurirati kako bi se naročito uzele u obzir promjene u programima kontrole država članica ili donošenje mikrobioloških kriterija u skladu s Uredbom (EZ) br. 852/2004;

i

(b) pravila utvrđena u stavku 2. za bilo koju hranu iz stavka 1. mogu se proširiti, u cijelosti ili djelomično, na svaku državu članicu ili svaku regiju države članice čiji je program kontrole priznat kao istovrijedan onome koji je odobren za Švedsku i Finsku za dotičnu hranu životinjskog podrijetla.

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

Članak 9.

Provedbene mjere i prijelazne mjere

Provedbene mjere i prijelazna rješenja mogu se utvrđivati u skladu s postupkom iz članka 12. stavka 2.

Članak 10.

Izmjene i prilagodbe priloga II. i III.

1. Prilozi II. i III. mogu se prilagođivati ili ažurirati u skladu s postupkom iz članka 12. stavka 2., 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.

2. U skladu s postupkom iz članka 12. stavka 2. mogu se odobriti odstupanja od priloga II. i III. pod uvjetom da ona ne utječu na ostvarivanje ciljeva ove Uredbe.

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.

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, produkuje 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.

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

Ne dovodeći u pitanje opću primjenu članka 9. i članka 10. stavka 1., mogu se, u skladu s postupkom iz članka 12. stavka 2., utvrditi provedbene mjere ili donijeti izmjene i dopune priloga II. ili III. kako bi se:

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;
 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 podatci 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, ⁽¹⁸⁾ utvrdila najveća dopuštena vrijednost zbirne količine ostataka (rezi-dua) 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.
3. Odbor usvaja svoj pravilnik.

⁽¹⁸⁾ 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 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.

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.

Sastavljeno u Bruxellesu 29. travnja 2004.

Za Europski parlament
Predsjednik
P. COX

Za Vijeće
Predsjednik
M. McDOWELL

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.
 - 1.17. „Rasjekavaonica” znači objekt u kojemu se obavlja otkoštavanje i/ili rasijecanje 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 ljuštrom 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 sakupljanja/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 pročišćavanje živih školjaka.
 - 2.7. „Otpremni centar” znači svaki objekt na obali ili na moru koji služi za prihvat, održavanje, pranje, čišćenje, sortiranje, pakiranje i ambalažiranje živih školjaka namijenjenih za prehranu ljudi.
 - 2.8. „Centar za pročišćavanje” znači objekt opremljen bazenima koji se napajaju čistom morskom vodom i u kojima se žive školjke drže toliko dugo koliko je potrebno da se smanji njihovo onečišćenje kako bi bile uporabljive 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 ambalažiraju i, prema potrebi, hlade ili zamrzavaju: filetiraju, režu na komade, uklanjaju im se koža, uklanjaju im se ljuštore, uklanjaju im se ljuske, usitnjavaju se ili prerađuju.
 - 3.3. „Brod hladnjača” znači svako plovilo na kojemu se proizvodi ribarstva zamrzavaju, prema potrebi nakon pripremljenih radnji kao što su krvarenje, uklanjanje glave, utrobe i peraja te potom, prema potrebi, pakiraju ili ambalažiraju.
 - 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. MLJEKO

- 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. „Žabli 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.
- 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.
-

PRILOG II.

ZAHTEVI KOJI SE ODOSE 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

1. Identifikacijska se oznaka mora staviti prije nego proizvod napusti objekt.
2. Međutim, jedino ako se proizvod vadi iz pakiranja i/ili ambalaže ili se dalje prerađuje u drugom objektu, mora se staviti nova oznaka pri čemu na novoj oznaci mora biti naveden broj odobrenja objekta u kojemu se obavljaju ti poslovi.
3. Identifikacijska oznaka nije potrebna za jaja za koja su u Uredbi (EZ) br. 1907/90 ⁽¹⁾ utvrđeni uvjeti u vezi s deklariranjem ili označivanjem.
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.

Međutim, ako se radi o državama članicama, te šifre su AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE i UK.

Subjekti u poslovanju s hranom mogu nastaviti upotrebljavati zalihe i opremu koju su naručili prije stupanja na snagu ove Uredbe sve do isteka navedenih zaliha odnosno zamjene navedene opreme.

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.
8. Ako se oznaka stavlja u objektu koji se nalazi unutar Zajednice, ona mora biti ovalnog oblika te sadržavati kraticu CE, EC, EF, EG, EK ili EY.

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.

⁽¹⁾ Uredba Vijeća (EEZ) br. 1907/90 od 26. lipnja 1990. o određenim tržišnim normama za jaja (SL L 173, 6.7.1990., str. 5.) Uredba kako je zadnje izmijenjena Uredbom (EZ) br. 2052/2003 (SL L 305, 22.11.2003., str. 1.)

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.

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.

1. Subjekti koji vode klaonice ne smiju u prostore klaonice primiti životinje ako nisu zatražili i dobili odgovarajuće podatke o sigurnosti hrane koji se nalaze u evidencijama što ih gospodarstvo podrijetla vodi u skladu s Uredbom (EZ) br. 852/2004.
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.

3. Odgovarajući podatci o sigurnosti hrane iz točke 1. moraju naročito obuhvaćati:
 - (a) status gospodarstva podrijetla ili status regije u pogledu zdravlja životinja;
 - (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 dijagnosticiranja 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 obavljani na životinjama s istoga gospodarstva podrijetla, uključujući naročito izvješća službenog veterinara;
 - (g) podatke o proizvodnji ako bi oni mogli ukazivati na prisutnost bolesti;
 - i
 - (h) ime i adresu privatnog veterinara 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 podatci 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.
 - (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 veterinara 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 veterinara. Životinja se ne smije zaklati prije nego to dopusti službeni veterinar.
7. Umjesto da stignu najmanje 24 sata unaprijed, podatci o prehrambenom lancu mogu se, ako to dopusti nadležno tijelo, poslati u klaonicu zajedno sa životinjom na koju se odnose, i to ako se radi o:
 - (a) svinjama, peradi ili divljači iz uzgoja koja je bila podvrgnuta ante mortem pregledu na gospodarstvu podrijetla, pod uvjetom da ih prati svjedodžba koju je potpisao veterinar tvrdeći da je pregledao životinje na gospodarstvu i utvrdio da su zdrave;
 - (b) domaćim kopitarima;

(c) životinjama koje su prisilno zaklane, ako ih prati svjedodžba koju je potpisao veterinar i u kojoj je zabilježen povoljan rezultat ante mortem pregleda;

i

(d) životinjama koje se u klaonicu ne dopremaju izravno s gospodarstva podrijetla.

Subjekti koji vode klaonice moraju ocijeniti relevantne podatke. Ako prihvate životinje na klanje službenom veterinaru moraju dati isprave koji se spominju u podtočkama (a) i (c). Životinje se ne smiju klati niti obrađivati prije nego to dopusti službeni veterinar.

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.

PRILOG III.

POSEBNI UVJETI

ODJELJAK I: MESO DOMAĆIH PAKKARA 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 prihvati 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 zaključati 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 prihvat 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. omanljivanje 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;
 - i
 - vii. otpremanje mesa;

(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. raspolazu 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. raspolazu prostorijama za rasijecanje opremljenim na način koji osigurava ispunjavanje uvjeta utvrđenih u poglavlju V.;
 4. raspolazu opremom za pranje ruku osoblja koje rukuje nepakiranim mesom, čije su slavine takve da sprečavaju širenje kontaminacije;
- i
5. raspolazu opremom za dezinfekciju alata vrućom vodom od najmanje 82 °C ili alternativnim sustavom s istim učinkom.

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.;
 - 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;
 - 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;
 - d) uklanjanje vimena ne smije dovesti do kontaminacije trupa mlijekom ili kolostrumom.
8. S trupa i drugih dijelova tijela namijenjenih za prehranu ljudi mora se potpuno skinuti koža, osim kod svinja te ovčjih, kozjih i telećih glava i nogu. Glavama i nogama se mora rukovati tako da se izbjegne kontaminacija ostalog mesa.

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 plohamama.
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 proglašiti neprikladnim za prehranu ljudi ako je trup jedne ili više dotičnih životinja proglašen neprikladnim za prehranu ljudi.
16. Nakon post mortem pregleda:
 - (a) tonzile goveda i kopitara moraju se ukloniti na higijenski način;
 - (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.
18. Ako su predviđeni za daljnju obradu:
 - (a) želuci se moraju ošuriti i očistiti;
 - (b) crijeva se moraju isprazniti i očistiti;

i
 - (c) s glava i nogu se mora skinuti koža ili ih se mora ošuriti i ukloniti im dlake.
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 prihvatanje i skladištenje trupova s kojih nije skinuta koža a koji pripadaju divljači iz uzgoja zaklanoj na gospodarstvu te za slobodno živuću divljač.

20. Ako klaonica ne raspolaže prostorima i napravama koje se mogu zaključiti 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

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da rasijecanje i otkošavanje 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 otkošavanje 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, otkošavanja, 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 otkošavati i rasijecati i prije nego postigne temperaturu iz točke 2. podtočkom (b) u skladu s poglavljem VII., točkom 3.
4. Meso se može otkošavati 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).

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 veterinar 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 veterinaru 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.
9. Subjekti u poslovanju s hranom ne smiju staviti na tržište meso prisilno zaklanih životinja ako ono nema posebnu oznaku zdravstvene ispravnosti koja se mora razlikovati od oznake zdravstvene ispravnosti predviđene Uredbom (EZ) br. 854/2004 odnosno identifikacijske oznake predviđene Prilogom II., odjeljkom I. ove Uredbe. Takvo se meso smije staviti na tržište samo u državi članici u kojoj se obavlja klanje i u skladu s nacionalnim pravom te države.

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.
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 prihvat 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;
 - (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.: ZAHTEVI 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) raspolažu 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) raspolažu prostorijama za rasijecanje opremljenim na način koji osigurava ispunjavanje zahtjeva utvrđenih u poglavlju V.;
 - (d) raspolažu opremom za pranje ruku osoblja koje rukuje nepakiranim mesom, čije su slavine takve da sprečavaju širenje kontaminacije;
 - i
 - (e) raspolažu 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 prostorije.

POGLAVLJE IV.: HIGIJENA KLANJA

Subjekti u poslovanju s hranom i koji vode klaonice za klanje peradi i dvojezubaca 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 prihvati 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.
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 klani 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 otkošavanje 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.
3. Čim se rasiječe i, prema potrebi, zapakira, meso se mora ohladiti do temperature iz točke 1. podtočke (b).
4. Nepakirano se meso mora skladištiti i prevoziti odvojeno od ambalažiranog 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.

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.

ODJELJAK III.: MESO DIVLJAČI IZ UZGOJA

1. Odredbe odjeljka I. primjenjuju se na proizvodnju i promet mesa divljih sisavaca parnoprstaša 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 veterinarar;
 - (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, datum 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 obavljani ispravno te u kojoj se navodi datum i vrijeme klanja.
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 predočiti 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.
4.
 - (a) Ako se tijekom pregleda iz točke 2. ne otkriju nikakve nenormalne značajke, ne uoči nikakvo nenormalno ponašanje prije odstrela i ako se ne sumnja na kontaminaciju iz okoliša, izučena osoba mora na tijelo životinje pričvrstiti obročanu izjavu kojom to potvrđuje. U izjavi se mora navesti i datum, vrijeme i mjesto odstrela. U tom slučaju, glava i unutarnji organi se ne moraju slati zajedno s tijelom, osim ako se radi o vrstama koje podliježu oboljenju od trihinoze (svinje, kopitari i ostale vrste) čija se glava (osim kljova) i ošit moraju slati zajedno s tijelom. Međutim, lovci moraju ispunjavati i dodatne uvjete koje država članica u kojoj se odvija lov propisuje posebno u svrhu praćenja određenih ostataka (rezidua) i tvari u skladu s Direktivom 96/23/EZ.
 - (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 živuća divljač koja je isporučena objektu za obradu divljači mora se predočiti nadležnome tijelu na pregled.
8. Pored toga, krupnoj slobodno živućoj divljači s koje nije skinuta koža može se skinuti koža i takva se divljač može staviti u promet jedino:
 - (a) ako se prije skidanja kože divljač skladišti i obrađuje odvojeno od druge hrane i ako nije zamrznuta;
i
 - (b) ako se nakon skidanja kože divljač podvrgne završnom pregledu u skladu s Uredbom (EZ) br. 854/2004.
9. Pravila koja su utvrđena u odjeljku I. poglavlju V. primjenjuju se na rasijecanje i otkošavanje 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 otkošavanje 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. raspolazu 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. raspolazu prostorijama koje su opremljene tako da se osigura ispunjavanje uvjeta glede temperature utvrđenih u poglavlju III.;

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 otkošteno 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 otkošteno 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.
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, mljeveno 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, mljeveno meso i mesni pripravci moraju se zapakirati i ambalažirati te:
 - i. rashladiti do unutarnje temperature od najviše 2 °C za mljeveno 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 otkoštено 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 otkoštено meso zadovoljava mikrobiološke kriterije za mljeveno 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 otkoštено 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.
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 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) Ako se mehaničko otkoštavanje 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 otkoštено meso mora se odmah rashladiti do temperature od najviše 2 °C.
- (e) Ako se, nakon hlađenja, strojno otkoštено 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 otkoštено 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 otkoštено 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 otkoštено meso ne smije se ponovo zamrzavati.

POGLAVLJE IV.: OZNAČIVANJE

1. Pored uvjeta Direktive 2000/13/EZ ⁽¹⁾, 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 otkoštено 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;

⁽¹⁾ Direktiva 2000/13/EZ Europskog parlamenta i Vijeća od 20. ožujka 2000. o usklađivanju zakonodavstava 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.)

- (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.
2. Svo meso, uključujući mljeveno meso i mesne pripravke, koje se upotrebljava za proizvodnju mesnih proizvoda mora ispunjavati uvjete za svježe 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

1. Ovaj se odjeljak primjenjuje na žive školjke. Izuzimajući odredbe o pročišćavanju, on se primjenjuje i na žive bodljikaše, plaštenjake i morske puževe.
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 broječanom šifrom;
 - iv. zdravstveni status proizvodnog područja;

- v. vrstu i količinu školjaka;
 - i
 - vi. odredište serije.
- (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 ZAHTJEVI ZA PROIZVODNJU I SAKUPLJANJE/IZLOVLJAVANJE ŽIVIH ŠKOLJAKA

A. ZAHTJEVI 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.
4. Subjekti u poslovanju s hranom smiju staviti na tržište žive školjke namijenjene prehrani ljudi koje su sakupljene/izlovljene u proizvodnom područja 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). Dopusnene 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/cm², 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 ljuštura 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;
 - (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 plutačama, 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 određivanju 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) 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

Subjeki 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.
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 rukuje 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 prekoračuju 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;
 - (d) za yesotoksine: 1 miligram ekvivalenta yesotoksina na kilogram;

i

 - (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 ljuštore bude okrenut prema dolje.
2. Pojedinačne pakovine živih školjaka koja se izravno isporučuju potrošaču moraju biti zatvorene i moraju takve ostati od napuštanja otpremnog centra pa sve do nuđenja na prodaju krajnjem potrošaču.

POGLAVLJE VII.: IDENTIFIKACIJSKA OZNAKA I DEKLARACIJA

1. Deklaracija, uključujući i identifikacijsku oznaku, mora biti voodootporna.
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 tekстом „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.

POGLAVLJE IX.: POSEBNI ZAHTJEVI ZA ČEŠLJAČE (PECTINIDAE) IZLOVLJENE IZVAN PROIZVODNIH PODRUČJA KOJA SU RAZVRSTANA U RAZREDE

Subjekti u poslovanju s hranom i koji sakupljaju/izlovljavaju češljače (pectinidae) izvan proizvodnih područja razvrstanih u razrede ili koji rukuju tim češljačama moraju ispunjavati sljedeće uvjete:

1. Češljače (pectinidae) se ne smiju staviti u promet ako nisu sakupljene/izlovljene u skladu s poglavljem II. dijelom B i ako ne zadovoljavaju norme utvrđene u poglavlju V., što se dokazuje sustavom samokontrola.

2. Pored toga, ako podaci dobiveni službenim programima praćenja stanja omogućuju nadležnome tijelu da – prema potrebi u suradnji sa subjektima u poslovanju s hranom – razvrsta ribolovna područja, odredbe poglavlja II. dijela A po analogiji se primjenjuju i na češljače (pectinidae).
3. Češljače (pectinidae) namijenjene prehrani ljudi smiju se staviti na tržište jedino preko burze riba, otpremnog centra ili objekta za preradu. Ako rukuju češljačama (pectinidae), subjekti u poslovanju s hranom i koji vode takve objekte moraju o tome obavijestiti nadležno tijelo i, ako se radi o otpremnom centru, moraju ispunjavati odgovarajuće uvjete iz poglavlja III. i IV.
4. Subjekti u poslovanju s hranom i koji rukuju češljačama (pectinidae) moraju ispunjavati:
 - (a) zahtjeve glede dokumentacije koji su predviđeni u poglavlju I. točkama 3. do 7., ako su primjenjivi. U tom slučaju, u registracijskoj ispravi mora biti jasno navedena lokacija područja na kojemu su češljače (pectinidae) izlovljene;

ili
 - (b) zahtjeve glede identifikacijske oznake i deklaracije koji se predviđeni poglavljem VII., ako se radi o zapakiranim češljačama (pectinidae), i ambalažiranim češljačama kod kojih pakiranje pruža jednaku zaštitu kao i ambalažiranje.

ODJELJAK VIII.: PROIZVODI RIBARSTVA

1. Ovaj se odjeljak ne primjenjuje na školjkaše, bodljikaše, plaštenjake i morske puževe ako se stavljaju na tržište u živom stanju. Izuzimajući poglavlja I. i II., on se primjenjuje na te životinje ako se one ne stavljaju na tržište u živom stanju, pri čemu one moraju biti dobivene u skladu s odjeljkom VII.
2. Poglavlje III. dijelovi A, C i D, poglavlje IV. i poglavlje V. primjenjuju se na maloprodaju.
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.
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 određivanja objekta.

POGLAVLJE I.: ZAHTEVI 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 obavljani 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 neotrovan.
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 strojnice 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;
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 voodootporne spremnike namijenjene isključivo u tu svrhu. Ako se otpad pohranjuje i prerađuje 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 ZAHTJEVI

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.
2. Nakon što se smjeste na plovilo, proizvodi ribarstva se moraju, što je moguće prije, zaštititi od kontaminacije te učinka sunčevih zraka i svih ostalih izvora topline. Ako se ispiru, voda koja se upotrebljava mora biti ili pitka voda ili, prema potrebi, čista voda.
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. Proizvodi ribarstva, osim onih koji se čuvaju živi, moraju se ohladiti što je moguće prije nakon utovara. Međutim, ako hlađenje nije moguće, proizvodi ribarstva se moraju iskrcati što je moguće prije.
5. Led koji se upotrebljava za hlađenje proizvoda mora biti napravljen od pitke vode ili čiste vode.
6. Ako se na plovilu ribama odsijeca glava i/ili se obavlja evisceracija, ti se poslovi moraju obaviti na higijenski način što je moguće prije nakon ulova, i proizvodi se moraju odmah temeljito isprati pitkom vodom ili čistom vodom. U tom slučaju, unutarnji organi i dijelovi koji bi mogli predstavljati opasnost za javno zdravlje moraju se što je moguće prije ukloniti i držati odvojeno od proizvoda namijenjenih prehrani ljudi. Jetra i ikra namijenjeni prehrani ljudi moraju se čuvati na ledu, na temperaturi koja je približna temperaturi otapajućeg leda, ili se moraju zamrznuti.

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.: ZAHTJEVI 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) 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 uskladišteni 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.: ZAHTJEVI 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. ZAHTJEVI 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.
2. Postupci kao što je odsijecanje glave i evisceracija moraju se obavljati na higijenski način. Ako je s tehničke i komercijalne točke gledišta moguće obaviti evisceraciju, ona se mora obaviti što je moguće brže nakon ulova ili iskrcaja proizvoda. Odmah nakon ovih postupaka, proizvodi se moraju temeljito isprati pitkom vodom ili, na plovilima, čistom vodom.
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. 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.

D. ZAHTJEVI GLEDE PARAZITA

1. Sljedeći se proizvodi ribarstva moraju kroz najmanje 24 sata zamrzavati na temperaturi koja ne prelazi $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ u svim dijelovima proizvoda; ovom se postupku moraju podvrgnuti sirovine ili gotovi proizvodi:
 - (a) proizvodi ribarstva koji se konzumiraju sirovi ili gotovo sirovi;
 - (b) proizvodi ribarstva koji pripadaju sljedećim vrstama, ako se podvrgavaju postupku dimljenja kojim se postiže unutarnja temperatura proizvoda ribarstva manja od $60\text{ }^{\circ}\text{C}$:
 - i. sleđevi;
 - ii. skuše;
 - iii. papaline;
 - iv. (divlji) losos iz Atlantskog ili Tihog oceana;
 - i
 - (c) marinirani i/ili soljeni proizvodi ribarstva ako postupak prerade nije dostatan za uništavanje ličinki nematoda.
2. Subjekti u poslovanju s hranom ne moraju obaviti postupak iz točke 1. ako:
 - (a) postoje epidemiološki podaci koji ukazuju da lovište ribe iz kojega potječu proizvodi ne predstavlja opasnost po zdravlje što se tiče prisutnosti parazita;
 - i
 - (b) to dopusti nadležno tijelo.
3. Pri njihovom stavljanju na tržište, osim ako se isporučuju krajnjem potrošaču, proizvode ribarstva iz točke 1. mora pratiti isprava proizvođača u kojoj je navedena vrsta postupka kojemu su ti proizvodi bili podvrgnuti.

POGLAVLJE IV.: ZAHTJEVI ZA PRERAĐENE PROIZVODE RIBARSTVA

Subjekti u poslovanju s hranom i koji kuhaju rakove i mekušce moraju osigurati ispunjavanje sljedećih uvjeta.

1. Proizvodi se nakon kuhanja moraju brzo ohladiti. Voda koja se u tu svrhu upotrebljava mora biti pitka voda ili, na plovilima, čista voda. Ako se ne primjenjuje nikakva druga metoda konzerviranja, hlađenje se mora nastaviti dok se ne postigne temperatura približna temperaturi otapajućeg leda.
2. Ljuska ili ljuštura se moraju uklanjati na higijenski način, pri čemu se mora izbjegavati kontaminacija proizvoda. Ako se ti poslovi obavljaju ručno, radnici moraju posebnu pozornost obratiti na pranje ruku.
3. Nakon uklanjanja ljuske ili ljušture, kuhani se proizvodi moraju odmah zamrznuti ili što je moguće prije ohladiti do temperature utvrđene u poglavlju VII.

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.

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

Nepretrađeni 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.

E. TOKSINI ŠTETNI ZA ZDRAVLJE LJUDI

1. U promet se ne smiju stavljati proizvodi ribarstva dobiveni od otrovnih riba iz sljedećih obitelji: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* i *Canthigasteridae*.
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 iskrcavanja.
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 nepretrađeni proizvodi ribarstva te kuhani i ohlađeni proizvodi od rakova i mekušaca moraju se održavati na temperaturi koja je približna temperaturi otapajućeg leda.
2. Zamrznuti proizvodi ribarstva moraju se čuvati pri temperaturi koja u svim dijelovima proizvodima iznosi najviše -18 °C; međutim, cijele ribe zamrznute u salamuri i namijenjene proizvodnji konzervirane hrane mogu se čuvati na temperaturi do -9 °C.
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;
 - (b) zamrznuti proizvodi ribarstva, osim ribe zamrznute u salamuri i namijenjene proizvodnji konzervirane hrane, moraju se tijekom prijevoza održavati na ujednačenoj temperaturi koja u svim dijelovima proizvoda iznosi najviše -18 °C, uz dopuštena kratkotrajna odstupanja prema gore od najviše 3 °C.
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.

ODJELJAK IX.: SIROVO MLIJEKO I MLIJEČNI PROIZVODI

POGLAVLJE I.: SIROVO MLIJEKO – PRIMARNA PROIZVODNJA

Subjekti u poslovanju s hranom i koji proizvode ili, prema potrebi, prikupljaju sirovo mlijeko moraju osigurati ispunjavanje uvjeta utvrđenih u ovom poglavlju.

1. ZDRAVSTVENI ZAHTJEVI ZA PROIZVODNJU SIROVOG MLIJEKA
 1. Sirovo mlijeko mora potjecati od životinja:
 - (a) koje ne pokazuju simptome zaraznih bolesti prenosivih na ljude putem mlijeka;
 - (b) koje su dobrog općeg zdravstvenog stanja, ne pokazuju znakove bolesti koja bi mogla dovesti do kontaminacije mlijeka i koje, naročito, ne pate od infekcije spolnog sustava popraćene iscjekom, enteritisa popraćenog proljevom i temperaturom ili od prepoznatljive upale vimena;
 - (c) koje nemaju nikakve ozljede vimena koje bi mogle utjecati na mlijeko;
 - (d) kojima nisu davane nedopuštene tvari ili proizvodi i koje nisu bile podvrgnute nikakvom obliku nezakonitog liječenja u smislu Direktive 96/23/EZ;
 - i
 - (e) kod kojih su se, ako su im davani dopušteni proizvodi ili tvari, poštovale karence propisane za te proizvode ili tvari.
2. (a) Naročito što se tiče bruceloze, sirovo mlijeko mora potjecati od:
 - i. krava ili bivola koji pripadaju stadu koje je u smislu Direktive 64/432/EEZ ⁽¹⁾ slobodno ili službeno slobodno od bruceloze;

⁽¹⁾ Direktiva Vijeća 64/432/EEZ od 26. lipnja 1964. o problemima zdravlja životinja koji utječu na trgovinu govedima i svinjama unutar Zajednice (SL L21, 29.7.1964., str. 1977/64). Direktiva kako je zadnje izmijenjena Aktom o pristupanju iz 2003.

- ii. ovaca ili koza koje pripadaju poljoprivrednom gospodarstvu koje je službeno slobodno ili slobodno od bruceloze u smislu Direktive 91/68/EEZ ⁽¹⁾;
 - ili
 - iii. ženki drugih vrsta koje pripadaju stadima koja se, ako se radi o vrstama koje podliježu oboljenju od bruceloze, redovito pretražuju na tu bolest u okviru plana za suzbijanje bolesti koji je odobrilo nadležno tijelo.
- (b) Što se tiče tuberkuloze, sirovo mlijeko mora potjecati od:
- i. krava ili bivola koji pripadaju stadu koje je, u smislu Direktive 64/432/EEZ, slobodno od tuberkuloze;
 - ili
 - ii. ženki drugih vrsta koje pripadaju stadima koja se, ako se radi o vrstama koje podliježu oboljenju od tuberkuloze, redovito pretražuju na tu bolest u okviru plana za suzbijanje bolesti koji je odobrilo nadležno tijelo.
- (c) Ako se koze drže zajedno s kravama, takve se koze moraju pregledavati i testirati na tuberkulozu.
3. Međutim, sirovo mlijeko životinja koje ne ispunjavaju uvjete iz točke 2. može se, uz odobrenje nadležnoga, upotrebljavati:
- (a) nakon što se toplinski obradi tako da test na fosfatazu daje negativni rezultat, ako se radi o kravama ili bivolima koji ne reagiraju pozitivno na testove na tuberkulozu ili brucelozu niti imaju bilo kakve simptome tih bolesti,;
 - (b) ako se radi o ovcama ili kozama koje ne reagiraju pozitivno na testove na brucelozu, ili koje su cijepljene protiv bruceloze u okviru odobrenog programa za iskorjenjivanje bolesti, te koje ne pokazuju nikakve simptome te bolesti:
 - i. ili za proizvodnju sira s razdobljem zrenja od najmanje dva mjeseca;
 - ili
 - ii. nakon što se toplinski obradi tako da test na fosfatazu daje negativni rezultat;
 - i
 - (c) ako se obradi tako da se osigura njegova sigurnost, u slučaju da se radi o ženkama drugih vrsta koje ne reagiraju pozitivno na testove na tuberkulozu ili brucelozu niti pokazuju simptome tih bolesti, ali koje pripadaju stadu u kojemu je brucelozna ili tuberkuloza otkrivena nakon pretraživanja iz točke 2. podtočke (a)(iii.) ili 2. podtočke (b)(ii.).
4. Sirovo mlijeko koje potječe od životinje koja ne ispunjava uvjete iz točaka 1. do 3., a naročito od životinja koje pojedinačno pokazuju pozitivnu reakciju na profilaktičke testove na tuberkulozu ili brucelozu kako su utvrđeni u Direktivi 64/432/EEZ i Direktivi 91/68/EEZ, ne smije se upotrebljavati za prehranu ljudi.
5. Zaražene životinje odnosno životinje za koje se sumnja da su zaražene bilo kojom bolešću iz točke 1. ili 2. moraju se učinkovito izolirati kako bi se izbjegli štetni učinci na mlijeko drugih životinja.

II. HIGIJENA NA GOSPODARSTVIMA ZA PROIZVODNJU MLIJEKA

A. Zahtjevi za prostore i opremu

1. Oprema za mužnju te prostori u kojima se mlijeko skladišti, njime rukuje ili se hladi moraju biti tako smješteni i izgrađeni da se ograniči opasnost od kontaminacije mlijeka.

⁽¹⁾ Direktiva Vijeća 91/68/EEZ od 28. siječnja 1991. o uvjetima zdravlja životinja koji uređuju trgovinu ovcama i kozama unutar Zajednice (SL L 46, 19.2.1991., str. 19.). Direktiva kako je zadnje izmijenjena Uredbom (EZ) br. 806/2003 (SL L 122, 16.5.2003., str. 1.).

2. Prostor za skladištenje mlijeka moraju biti zaštićeni od štetočina, moraju na odgovarajući način biti odvojeni od prostora u kojima su smještene životinje te, ako je to potrebno za ispunjavanje uvjeta utvrđenih u dijelu B, moraju imati odgovarajuću opremu za hlađenje.
3. Površine opreme koje su predviđene da dolaze u dodir s mlijekom (pribor, spremnici, cisterne, itd. namijenjeni za mužnju, sakupljanje ili prijevoz) moraju se lako čistiti i, prema potrebi, dezinficirati te održavati u dobrom stanju. Stoga se moraju upotrebljavati glatki, perivi i neotrovni materijali.
4. Te se površine moraju nakon uporabe očistiti i, prema potrebi, dezinficirati. Nakon svakog prijevoza, ili nakon svake serije prijevoza gdje je razboje između istovara i sljedećeg utovara vrlo kratko, ali u svakom slučaju najmanje jednom dnevno, spremnici i cisterne koji se upotrebljavaju za prijevoz sirovog mlijeka moraju se na odgovarajući način očistiti i dezinficirati prije ponovne uporabe.

B. Higijena tijekom mužnje, sakupljanja i prijevoza

1. Mužnja se mora obavljati na higijenski način, pri čemu se naročito mora osigurati:
 - (a) da prije početka mužnje sise, vime i susjedni dijelovi budu čisti;
 - (b) da mlijeko svake životinje bude pregledano, bilo od strane mužača ili pomoću metode kojom se postižu slični rezultati, kako bi se utvrdile organoleptičke ili fizikalno-kemijske anomalije, te da mlijeko koje pokazuje te anomalije ne bude upotrijebljeno za prehranu ljudi;
 - (c) da mlijeko životinja koje pokazuju kliničke znakove bolesti vimena bude upotrijebljeno za prehranu ljudi samo prema uputama veterinara;
 - (d) da životinje koje su podvrgnute liječenju kod kojega bi moglo doći do prisutnosti ostataka lijekova u mlijeku budu označene, te da mlijeko dobiveno od tih životinja ne bude upotrijebljeno za prehranu ljudi prije isteka propisane karence;

i

 - (e) da se sredstva u koja se uranjaju ili kojim se prskaju sise upotrebljavaju jedino ako ih je odobrilo nadležno tijelo te da se ona upotrebljavaju na način koji ne dovodi do neželjenih količina njihovih ostataka u mlijeku.
2. Odmah nakon mužnje, mlijeko se mora držati na čistom mjestu koje je tako konstruirano i opremljeno da se izbjegne svaka kontaminacija. Mlijeko se, u slučaju svakodnevnog sakupljanja, mora odmah ohladiti do temperature od najviše 8 °C, ili do najviše 6 °C ako se sakupljanje ne obavlja svakodnevno.
3. Tijekom prijevoza se mora održavati hladni lanac i pri dolasku u odredišni objekt temperatura mlijeka ne smije biti veća od 10 °C.
4. Subjekti u poslovanju s hranom ne moraju ispunjavati zahtjeve glede temperature koji su utvrđeni u točkama 2. i 3. ako mlijeko udovoljava kriterijima predviđenim u dijelu III. te ako:
 - (a) se mlijeko prerađuje u roku od dva sata od mužnje;

ili

 - (b) je veća temperatura potrebna zbog tehnoloških razloga vezanih uz proizvodnju određenih mliječnih proizvoda i ako to dopusti nadležno tijelo.

C. Higijena osoblja

1. Osobe koje obavljaju mužnju i/ili rukuju sirovim mlijekom moraju nositi odgovarajuću čistu odjeću.
2. Osobe koje obavljaju mužnju moraju održavati visoki stupanj osobne čistoće. U blizini mjesta na kojemu se obavlja mužnja moraju biti osigurane odgovarajuće naprave za pranje ruku osoblja koje obavlja mužnju ili rukuje sirovim mlijekom.

III. KRITERIJI ZA SIROVO MLJEKO

1. Do utvrđivanja normi u okviru posebnog zakonodavstva o kakvoći mlijeka i mliječnih proizvoda, primjenjuju se sljedeći kriteriji za sirovo mlijeko.
2. Sukladnost s točkama 3. i 4. mora se provjeriti na reprezentativnom broj uzoraka sirovog mlijeka sakupljenog na gospodarstvima za proizvodnju mlijeka, koji se uzimaju metodom slučajnog izbora.

Provjere obavlja, ili se one obavljaju u ime:

- (a) subjekta koji posluje s hranom i koji proizvodi mlijeko;
- (b) subjekta koji posluje s hranom i koji sakuplja ili prerađuje mlijeko;
- (c) skupine subjekata u poslovanju s hranom;

ili

- (d) u okviru nacionalnog ili regionalnog programa kontrole.
3. (a) Subjekti u poslovanju s hranom moraju primijeniti postupke kako bi osigurali da sirovo mlijeko udovoljava sljedećim zahtjevima:
 - i. za sirovo kravlje mlijeko:

Broj mikroorganizama (broj kolonija na podlozi na 30 °C (u 1 ml)	≤ 100 000 (*)
Broj somatskih stanica (u 1 ml)	≤ 400 000 (**)

(*) Geometrijski prosjek tijekom dvomjesečnog razdoblja, s najmanje dva uzorka mjesečno.

(**) Geometrijski prosjek tijekom tromjesečnog razdoblja, s najmanje jednim uzorkom mjesečno, osim ako nadležno tijelo odredi drugu metodologiju s obzirom na sezonska odstupanja u količinama proizvodnje.

- ii. za sirovo mlijeko drugih vrsta:

Broj mikroorganizama (broj kolonija na podlozi na 30 °C (u 1 ml)	≤ 1 500 000 (*)
--	-----------------

(*) Geometrijski prosjek tijekom dvomjesečnog razdoblja, s najmanje dva uzorka mjesečno.

- (b) Međutim, ako je sirovo mlijeko koje potječe od drugih vrsta, a ne od krava, namijenjeno proizvodnji proizvoda koji se prave od sirovog mlijeka postupkom koji ne uključuje toplinsku obradu, subjekti u poslovanju s hranom moraju poduzeti mjere kako bi osigurali da sirovo mlijeko koje se upotrebljava udovoljava sljedećem zahtjevu:

Broj mikroorganizama (broj kolonija na podlozi na 30 °C (u 1 ml)	≤ 500 000 (*)
--	---------------

(*) Geometrijski prosjek tijekom dvomjesečnog razdoblja, s najmanje dva uzorka mjesečno.

4. Ne dovodeći u pitanje Direktivu 96/23/EZ, subjekti u poslovanju s hranom moraju primijeniti postupke kako bi osigurali da sirovo mlijeko ne bude stavljeno u promet ako:
 - (a) sadrži ostatke antibiotika u količinama koje, za svaku tvar koja se navodi u prilogima I. i III. Uredbe (EEZ) br. 2377/90 ⁽¹⁾, premašuju razine dopuštene tom Uredbom;
 - ili
 - (b) zbirna količina ostataka antibiotičkih tvari premašuje najveću dopuštenu vrijednost.

⁽¹⁾ 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. 546/2004 (SL L 87, 25.3.2004., str. 13.).

5. Ako sirovo mlijeko ne zadovoljava uvjete iz točke 3. ili 4., subjekt koji posluje s hranom mora o tome obavijestiti nadležno tijelo i poduzeti mjere da popravi stanje.

POGLAVLJE II.: ZAHTJEVI KOJI SE ODOSE NA MLIJEČNE PROIZVODE

I. ZAHTJEVI GLEDE TEMPERATURE

1. Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da se po dolasku u objekt za preradu mlijeko brzo ohladi do temperature od najviše 6 °C te da se održava na toj temperaturi do trenutka prerade.
2. Međutim, subjekti u poslovanju s hranom smiju držati mlijeko na višoj temperaturi ako:
 - (a) prerada počinje odmah nakon mužnje ili u roku od četiri sata od dolaska u objekt za preradu;
 - ili
 - (b) ako nadležno tijelo dopusti višu temperaturu zbog tehnoloških razloga vezanih uz proizvodnju određenih mliječnih proizvoda.

II. ZAHTJEVI ZA TOPLINSKU OBRADU

1. Ako se sirovo mlijeko ili mliječni proizvodi toplinski obrađuju, subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da to bude u skladu sa zahtjevima Uredbe (EZ) br. 852/2004, Prilog II. poglavlje XI.
2. Pri odlučivanju o tomu treba li sirovo mlijeko toplinski obraditi, subjekti u poslovanju s hranom moraju:
 - (a) uzeti u obzir postupke utvrđene prema načelima sustava HACCP u skladu s Uredbom (EZ) br. 854/2004;
 - i
 - (b) udovoljavati svim zahtjevima koje u tom pogledu donese nadležno tijelo pri odobravanju objekata ili obavljanju pregleda u skladu s Uredbom (EZ) br. 854/2004.

III. KRITERIJI ZA SIROVO KRAVLJE MLIJEKO

1. Subjekti u poslovanju s hranom i koji proizvode mliječne proizvode moraju primijeniti postupke koji osiguravaju da neposredno prije prerade:
 - (a) kod sirovog kravljeg mlijeka koje se upotrebljava za pripremanje mliječnih proizvoda broj mikroorganizama (broj kolonija na podlozi) na 30 °C bude manji od 300 000/ml;
 - i
 - (b) kod prerađenog kravljeg mlijeka koje se upotrebljava za pripremanje mliječnih proizvoda broj mikroorganizama (broj kolonija na podlozi) na 30 °C bude manji od 100 000/ml.
2. Ako mlijeko ne udovoljava kriterijima utvrđenim u točki 1., subjekt koji posluje s hranom mora obavijestiti nadležno tijelo i poduzeti mjere da popravi stanje.

POGLAVLJE III.: PAKIRANJE I AMBALAŽIRANJE

Pakovine namijenjene potrošaču mora se zatvoriti odmah nakon punjenja u objektu u kojemu se obavlja posljednja toplinska obrada tekućih mliječnih proizvoda, i to pomoću uređaja za zatvaranje koji sprečava kontaminaciju. Sustav zatvaranja mora biti takav da nakon otvaranja postoji jasni, lako provjerljivi dokaz da je pakovina otvorena.

POGLAVLJE IV: OZNAČIVANJE

1. Pored zahtjeva Direktive 2000/13/EZ, osim u slučajevima predviđenim člankom 13. stavkom 4. i 5. te Direktive, na deklaraciji moraju biti jasno navedene:
 - (a) riječi „sirovo mlijeko”, ako se radi o sirovom mlijeku namijenjenom izravnoj potrošnji ljudi;
 - (b) riječi „napravljeno od sirovog mlijeka”, ako se radi o proizvodima na bazi sirovog mlijeka čiji postupak proizvodnje ne uključuje nikakvu toplinsku, fizičku ili kemijsku obradu.
2. Zahtjevi iz točke 1. primjenjuju se na proizvode namijenjene maloprodaji. Izraz „označivanje” obuhvaća svaku ambalažu, ispravu, obavijest, deklaraciju, obruč ili privjesak koji prati ili se odnosi na te proizvode.

POGLAVLJE V.: IDENTIFIKACIJSKA OZNAKA

Odstupajući od zahtjeva iz Priloga II. odjeljka I:

1. umjesto da na njoj bude naveden broj odobrenja objekta, identifikacijska oznaka može upućivati gdje se na pakiranju ili ambalaži nalazi broj odobrenja objekta;
2. ako se radi o bocama za višekratnu uporabu, na identifikacijskoj oznaci može biti navedena samo šifra zemlje pošiljateljice i broj odobrenja objekta.

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.
2. Jaja se moraju skladištiti i prevoziti na temperaturi, po mogućnosti nepromjenjivoj, koja je najprikladnija za osiguranje optimalnog očuvanja njihovih higijenskih svojstava.
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.

1. Ljuske jaja koja se upotrebljavaju za proizvodnju proizvoda od jaja moraju biti potpuno razvijene i ne smiju biti napuknute. Međutim, napuknuta jaja smiju se upotrebljavati za proizvodnju proizvoda od jaja ako ih objekt u kojemu se obavlja proizvodnja ili centar za pakiranje isporučuje izravno objektu za preradu u kojemu se ona moraju što je moguće prije razbiti.

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.

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 prerađivati 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.
5. Nakon razbijanja, svaki dio proizvoda od jaja mora se što je moguće prije preraditi kako bi se uklonile ili na prihvatljivu razinu smanjile mikrobiološke opasnosti. Serija koja nije dovoljno prerađena može se odmah ponovo preraditi u istom objektu, ako tom preradom ona postaje prikladna za potrošnju ljudi. Ako se utvrdi da serija nije prikladna za potrošnju ljudi, mora se denaturirati kako bi se osiguralo da ne bude upotrijebljena hranu ljudi.
6. Nije potrebno prerađivati 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.

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.
2. Ako se radi o tekućim jajima, deklaracija iz točke 1. mora sadržavati i riječi „nepasterizirani proizvod od jaja – mora se obraditi na određitu”, kao i datum i sat razbijanja.

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 usmrtniti 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.: ZAHTEJEVI 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 začimima.
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).

POGLAVLJE II.: HIGIJENSKI ZAHTEJEVI 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 pripravljena 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“) (1)	Ostalo		Mast (2)	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) 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 želuci 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. Obrađeni želuci, 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:
 - (a) kosti;
 - (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.
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.

4. Sirovine moraju potjecati iz objekata koji su registrirani ili odobreni u skladu s Uredbom (EZ) br. 852/2004 ili u skladu s ovom Uredbom.
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.

POGLAVLJE III.: ZAHTEJEVI KOJI SE ODNOSU NA PROIZVODNJU ŽELATINE

1. Postupak proizvodnje želatine mora osigurati:
 - (a) da sav koštani materijal preživača koji potječe od životinja koje su rođene, uzgojene ili zaklane u državama ili regijama koje se, u skladu sa zakonodavstvom Zajednice, svrstaju među one s niskom incidencijom goveđe spongiformne encefalopatije (GSE) 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 čega slijedi luženje zasićenom otopinom vapna (pH > 12,5) tijekom razdoblja od najmanje 20 dana uz postupak sterilizacije pri 138 °C do 140 °C u trajanju od 4 sekunde, ili nekom drugom odobrenom istovrijednom postupku;
 - i
 - (b) da 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 ili sterilizacije.
2. Ako subjekt koji posluje s hranom, za svu želatinu koju proizvodi, ispunjava zahtjeve koji se odnose na želatinu namijenjenu prehrani ljudi, on u istom objektu može proizvoditi i skladištiti želatinu koja nije namijenjena prehrani ljudi.

POGLAVLJE IV.: ZAHTEJEVI 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 ₂ (Reith Williams)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Europska farmakopeja 1986 (V ₂ O ₂))	10 ppm

ODJELJAK XV.: KOLAGEN

1. Subjekti u poslovanju s hranom i koji proizvode kolagen moraju osigurati ispunjavanje zahtjeva iz ovog odjeljka.
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.: ZAHTEVI ZA SIROVINE

1. Za proizvodnju kolagena namijenjenog uporabi u hrani, smiju se upotrebljavati sljedeće sirovine:
 - (a) koža preživača iz uzgoja;
 - (b) svinjska koža i kosti;
 - (c) koža i kosti peradi;
 - (d) tetive;
 - (e) koža slobodno živuće divljači;
 - i
 - (f) riblja koža i kosti.
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 (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.
4. Sirovine moraju potjecati iz objekata koji su registrirani ili odobreni u skladu s Uredbom (EZ) br. 852/2004 ili u skladu s ovom Uredbom.
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.

POGLAVLJE III.: ZAHTEJEVI KOJI SE ODOSE NA PROIZVODNJU KOLAGENA

1. Kolagen se mora proizvoditi postupkom koji osigurava da je sirovina podvrgnuta obradi koja uključuje ispiranje, prilagođavanje pH pomoću kiseline ili lužine nakon čega slijedi jednokratno ili višekratno ispiranje, filtriranje i ekstrakcija, ili nekim drugim odobrenim istovrijednim postupkom.
2. Nakon što je bio podvrgnut postupku iz točke 1., kolagen se može podvrgnuti postupku sušenja.
3. Ako subjekt koji posluje s hranom, za sav kolagen koji proizvodi, ispunjava zahtjeve koji se odnose na kolagen namijenjen prehrani ljudi, on u istom objektu može proizvoditi i skladištiti kolagen koji nije namijenjen prehrani ljudi.

POGLAVLJE IV.: ZAHTEJEVI koji se odnose na GOTOVE PROIZVODE

Subjektu 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 ₂ (Reith Williams)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Europska farmakopeja 1986 (V ₂ O ₂))	10 ppm

POGLAVLJE V.: OZNAČIVANJE

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

Dodatak PRILOGU III.

**UZORAK ISPRAVE KOJA MORA PRATITI SIROVINE
NAMIJENJENE PROIZVODNJI ŽELATINE I
KOLAGENA**

I. Identifikacija sirovina

Vrsta proizvoda:

Datum proizvodnje:

Vrsta ambalažiranja:

Broj pakovina:

Zajamčeni rok skladištenja:

Neto težina (kg):

II. Podrijetlo sirovina

Adresa/adrese i registracijski broj(evi) odobrenog proizvodnog objekta/objekata:

.....

III. Odredište sirovina

Sirovine će se poslati:

iz

(mjesto utovara)

u:

(država i mjesto odredišta)

sljedećim prijevoznim sredstvom:

Ime i adresa pošiljatelja:

Ime i adresa primatelja:
