

To besedilo je zgolj informativne narave in nima pravnega učinka. Institucije Unije za njegovo vsebino ne prevzemajo nobene odgovornosti. Verodostojne različice zadevnih aktov, vključno z uvodnimi izjavami, so objavljene v Uradnem listu Evropske unije. Na voljo so na portalu EUR-Lex. Uradna besedila so neposredno dostopna prek povezav v tem dokumentu

► B **UREDBA (ES) št. 853/2004 EVROPSKEGA PARLAMENTA IN SVETA**
z dne 29. aprila 2004
o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora
 (UL L 139, 30.4.2004, str. 55)

spremenjena z:

		Uradni list		
		št.	stran	datum
► <u>M1</u>	Uredba Komisije (ES) št. 2074/2005 z dne 5. decembra 2005	L 338	27	22.12.2005
► <u>M2</u>	Uredba Komisije (ES) št. 2076/2005 z dne 5. decembra 2005	L 338	83	22.12.2005
► <u>M3</u>	Uredba Komisije (ES) št. 1662/2006 z dne 6. novembra 2006	L 320	1	18.11.2006
► <u>M4</u>	Uredba Sveta (ES) št. 1791/2006 z dne 20. novembra 2006	L 363	1	20.12.2006
► <u>M5</u>	Uredba Komisije (ES) št. 1243/2007 z dne 24. oktobra 2007	L 281	8	25.10.2007
► <u>M6</u>	Uredba Komisije (ES) št. 1020/2008 z dne 17. oktobra 2008	L 277	8	18.10.2008
► <u>M7</u>	Uredba (ES) št. 219/2009 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. marca 2009	L 87	109	31.3.2009
► <u>M8</u>	Uredba Komisije (ES) št. 1161/2009 z dne 30. novembra 2009	L 314	8	1.12.2009
► <u>M9</u>	Uredba Komisije (EU) št. 558/2010 z dne 24. junija 2010	L 159	18	25.6.2010
► <u>M10</u>	Uredba Komisije (EU) št. 150/2011 z dne 18. februarja 2011	L 46	14	19.2.2011
► <u>M11</u>	Uredba Komisije (EU) št. 1276/2011 z dne 8. decembra 2011	L 327	39	9.12.2011
► <u>M12</u>	Uredba Komisije (EU) št. 16/2012 z dne 11. januarja 2012	L 8	29	12.1.2012
► <u>M13</u>	Uredba Sveta (EU) št. 517/2013 z dne 13. maja 2013	L 158	1	10.6.2013
► <u>M14</u>	Uredba Komisije (EU) št. 786/2013 z dne 16. avgusta 2013	L 220	14	17.8.2013
► <u>M15</u>	Uredba Komisije (EU) št. 218/2014 z dne 7. marca 2014	L 69	95	8.3.2014
► <u>M16</u>	Uredba Komisije (EU) št. 633/2014 z dne 13. junija 2014	L 175	6	14.6.2014
► <u>M17</u>	Uredba Komisije (EU) št. 1137/2014 z dne 27. oktobra 2014	L 307	28	28.10.2014
► <u>M18</u>	Uredba Komisije (EU) 2016/355 z dne 11. marca 2016	L 67	22	12.3.2016
► <u>M19</u>	Uredba Komisije (EU) 2017/1981 z dne 31. oktobra 2017	L 285	10	1.11.2017



**UREDBA (ES) št. 853/2004 EVROPSKEGA PARLAMENTA IN
SVETA**

z dne 29. aprila 2004

o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora

POGLAVJE I

SPLOŠNE DOLOČBE

Člen 1

Področje uporabe

1. Ta uredba določi posebna pravila za higieno živil živalskega izvora za nosilce živilske dejavnosti. Ta pravila dopolnjujejo tista, določena z Uredbo (ES) št. 852/2004. Uporabljajo se za nepredelane in predelane proizvode živalskega izvora.

2. Razen če ni izrecno drugače navedeno, se ta uredba ne uporablja za živila, ki vsebujejo oboje proizvode rastlinskega izvora in predelane proizvode živalskega izvora. Predelani proizvodi živalskega izvora, ki se uporabljajo za pripravo takih živil, pa se pridobijo in obdelajo v skladu z zahtevami te uredbe.

3. Ta uredba se ne uporablja za:

- (a) primarno pridelavo za zasebno domačo uporabo;
- (b) domačo pripravo, obdelavo ali skladiščenje hrane za zasebno domačo porabo;
- (c) proizvajalčevo neposredno dobavo majhnih količin primarnih proizvodov končnemu potrošniku ali lokalnim podjetjem za prodajo na drobno, ki neposredno oskrbujejo končnega potrošnika;
- (d) proizvajalčevo neposredno dobavo majhnih količin mesa perutnine in lagomorfov, zaklanih na gospodarstvu, končnemu potrošniku ali lokalnim podjetjem za prodajo na drobno, ki neposredno oskrbujejo končnega potrošnika s tem mesom kot svežim mesom;
- (e) lovce, ki dobavljajo majhne količine divjadi ali mesa divjadi neposredno končnemu potrošniku ali lokalnim podjetjem za prodajo na drobno, ki neposredno oskrbujejo končnega potrošnika.

4. Države članice v skladu z nacionalno zakonodajo oblikujejo pravila, ki urejajo dejavnosti in osebe iz odstavka 3(c), (d) in (e). Taka nacionalna pravila zagotovijo dosego ciljev te uredbe.

5. (a) Razen če ni izrecno navedeno nasprotno, se ta uredba ne uporablja za prodajo na drobno.

▼B

(b) Ta uredba se uporablja za prodajo na drobno, kadar se dejavnosti izvajajo zaradi dobave živil živalskega izvora drugim podjetjem, razen:

(i) če dejavnosti zajemajo le skladiščenje ali prevoz; v takem primeru se kljub temu uporabljajo posebne temperaturne zahteve, določene v Prilogi III;

ali

(ii) če je dobava živil živalskega izvora iz enega podjetja za prodajo na drobno namenjena le drugim podjetjem za prodajo na drobno in če gre v skladu z nacionalno zakonodajo za obrobno, lokalizirano in omejeno dejavnost.

(c) Države članice lahko sprejmejo nacionalne ukrepe za uporabo zahtev te uredbe pri podjetjih za prodajo na drobno na njihovem ozemlju, za katera se ne bi uporabljala na podlagi pododstavkov (a) ali (b).

6. Ta uredba se uporablja brez poseganja v:

(a) ustrezne predpise o zdravju živali in javnem zdravju, vključno s strožjimi predpisi za preprečevanje, nadzor in izkoreninjenje nekaterih transmisivnih spongiformnih encefalopatij;

(b) zahteve za dobro počutje živali;

in

(c) zahteve za identifikacijo živali in sledljivost proizvodov živalskega izvora.

Člen 2

Opredelitev pojmov

V tej uredbi se uporabljajo naslednje opredelitve pojmov:

1. opredelitve, določene v Uredbi (ES) št. 178/2002;

2. opredelitve, določene v Uredbi (ES) št. 852/2004;

3. opredelitve, določene v Prilogi I;

in

4. vse tehnične opredelitve, vsebovane v prilogah II in III.

POGLAVJE II

OBVEZNOSTI NOSILCEV ŽIVILSKE DEJAVNOSTI

Člen 3

Splošne obveznosti

1. Nosilci živilske dejavnosti ravnaajo v skladu z ustreznimi določbami prilog II in III.

▼B

2. ►**M7** Nosilci živilske dejavnosti ne uporabljajo drugih snovi razen pitne vode – ali čisto vodo, kadar Uredba (ES) št. 852/2004 ali ta uredba dovoli njeno uporabo – za odstranjevanje površinske kontaminacije s proizvodov živalskega izvora, razen če je uporabo snovi odobrila Komisija. Ti ukrepi, namenjeni spreminjanju nebitvenih določb te uredbe z njenim dopolnjevanjem, se sprejmejo v skladu z regulativnim postopkom s pregledom iz člena 12(3). ◀ Nosilci živilske dejavnosti ravnaajo tudi v skladu s pogoji za uporabo, ki se lahko sprejmejo na podlagi istega postopka. Uporaba odobrene snovi ne vpliva na dolžnost nosilca živilske dejavnosti, da izpolnjuje zahteve te uredbe.

*Člen 4***Registracija in odobritev obratov**

1. Nosilci živilske dejavnosti dajejo v promet proizvode živalskega izvora, izdelane v Skupnosti, samo če so jih pripravili in obdelali izključno v obratih:

- (a) ki ustrezajo ustreznim zahtevam Uredbe (ES) št. 852/2004, tistim iz prilog II in III te uredbe in drugim ustreznim zahtevam živilske zakonodaje;

in

- (b) ki jih je pristojni organ registriral ali odobril, kadar je tako zahtevano v skladu z odstavkom 2.

2. Brez poseganja v člen 6(3) Uredbe (ES) št. 852/2004 obrati, ki obdelujejo proizvode živalskega izvora, za katere so zahteve določene v Prilogi III k tej uredbi, ne opravljajo dejavnosti, razen če jih ni odobril pristojni organ v skladu z odstavkom 3 tega člena, z izjemo obratov, ki opravljajo samo:

- (a) primarno proizvodnjo;
- (b) prevoz;
- (c) skladiščenje izdelkov, ki ne potrebujejo temperaturno nadzorovanih pogojev skladiščenja;

ali

- (d) prodajo na drobno razen tiste, za katero se uporablja ta uredba na podlagi člena 1(5)(b).

3. Obrat, za katerega velja odobritev v skladu z odstavkom 2, ne opravlja dejavnosti, razen če je pristojni organ v skladu z Uredbo (ES) št. 854/2004 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 29. aprila 2004 o posebnih pravilih za organizacijo uradnih kontrol proizvodov živalskega izvora, namenjenih za prehrano ljudi ⁽¹⁾:

- (a) po obisku na kraju samem obratu odobril opravljanje dejavnosti;

ali

- (b) dala obratu pogojno dovoljenje.

⁽¹⁾ UL L 226, 25.6.2004, str. 83.

▼B

4. Nosilci živilske dejavnosti sodelujejo s pristojnimi organi v skladu z Uredbo (ES) št. 854/2004. Nosilci živilske dejavnosti zlasti zagotovijo, da obrat preneha z dejavnostjo, če pristojni organ umakne svoje dovoljenje ali če ga v primeru pogojnega dovoljenja ne podaljša ali v celoti ne odobri.

5. Ta člen ne preprečuje, da obrat da živila na trg v obdobju med datumom uporabe te uredbe in prvim naslednjim nadzornim pregledom pristojnega organa, če obrat:

- (a) potrebuje dovoljenje v skladu z odstavkom 2 in je dal proizvode živalskega izvora v promet v skladu z zakonodajo Skupnosti neposredno pred uporabo te uredbe;

ali

- (b) če je vrste, v zvezi s katero ni bilo zahteve za odobritev pred uporabo te uredbe.

Člen 5

Oznaka zdravstvene ustreznosti in identifikacijska oznaka

1. Nosilci živilske dejavnosti ne smejo dati v promet proizvod živalskega izvora, ki ga imajo v obratu, odobrenem v skladu s členom 4(2), razen če ima bodisi:

- (a) oznako zdravstvene ustreznosti v skladu z Uredbo (ES) št. 854/2004;

bodisi

- (b) identifikacijsko oznako, uporabljeno v skladu z oddelkom I Priloge II te uredbe, kadar ta uredba ne predvideva oznake zdravstvene ustreznosti.

2. Nosilci živilske dejavnosti lahko uporabijo identifikacijsko oznako za proizvod živalskega izvora le, če je bil proizvod izdelan v skladu s to uredbo v obratih, ki ustrezajo zahtevam člena 4.

3. Nosilci živilske dejavnosti ne smejo odstraniti z mesa oznako zdravstvene ustreznosti, uporabljeno v skladu z Uredbo (ES) št. 854/2004, razen če ga režejo ali predelujejo ali kako drugače obdelujejo.

Člen 6

Proizvodi živalskega izvora zunaj Skupnosti

1. Nosilci živilske dejavnosti, ki uvažajo proizvode živalskega izvora iz tretjih držav, zagotovijo, da se izvoz izvaja le:

- (a) če je tretja država odpreme na seznamu tretjih držav, pripravljenem v skladu s členom 11 Uredbe (ES) št. 854/2004, iz katerih je dovoljen uvoz tega proizvoda;

▼B

(b) (i) obrat, iz katerega je bil ta proizvod poslan, in v katerem je bil pridobljen ali pripravljen, je na seznamu obratov, sestavljenem v skladu s členom 12 Uredbe (ES) št. 854/2004, iz katerih je dovoljen uvoz tega proizvoda, kadar je to primerno;

(ii) v primeru svežega mesa, mletega mesa, mesnih pripravkov, mesnih proizvodov in MIM je bil proizvod izdelan iz mesa, pridobljenega v klavnicah in razsekovalnicah, ki so na seznamu, pripravljenem in posodobljenem v skladu s členom 12 Uredbe (ES) št. 854/2004, ali v odobrenih obratih Skupnosti;

in

(iii) v primeru živih školjk, iglokožcev, plaščarjev in morskih polžev se območje proizvodnje nahaja na seznamu, pripravljenem v skladu s členom 13 te uredbe, kadar je to primerno;

(c) če proizvod izpolnjuje:

(i) zahteve te uredbe, vključno z zahtevami člena 5 o oznaki zdravstvene ustreznosti in identifikacijski oznaki;

(ii) (zahteve Uredbe (ES) št. 852/2004;

in

(iii) katere koli uvozne pogoje, določene v skladu z zakonodajo Skupnosti, ki ureja nadzor nad uvozom za proizvode živalskega izvora;

in

(d) če so izpolnjene zahteve člena 14 Uredbe (ES) št. 854/2004 o certifikatih in dokumentih, kadar je to primerno.

2. Z odstopanjem od odstavka 1 se lahko opravi tudi uvoz ribiških proizvodov v skladu s posebnimi določbami člena 15 Uredbe (ES) št. 854/2004.

3. Nosilci živilske dejavnosti, ki uvažajo proizvode živalskega izvora, morajo zagotoviti:

(a) da so proizvodi na voljo za kontrolo pri uvozu v skladu z Direktivo 97/78/ES ⁽¹⁾;

(b) da uvoz izpolnjuje zahteve Direktive 2002/99/ES ⁽²⁾;

in

(c) da se postopki pod njihovim nadzorom, ki se opravljajo po uvozu, izvajajo v skladu z zahtevami Priloge III.

⁽¹⁾ Direktiva Sveta 97/78/ES z dne 18. decembra 1997 o določitvi načel, ki urejajo organizacijo veterinarskih pregledov proizvodov, ki vstopajo v Skupnost iz tretjih držav (UL L 24, 30.1.1998, str. 9). Direktiva je spremenjena z Aktom o pristopu iz leta 2003.

⁽²⁾ Direktiva Sveta 2002/99/ES z dne 16. decembra 2002 o zdravstvenih pravilih za živali, ki urejajo proizvodnjo, predelavo, distribucijo in vnos proizvodov živalskega izvora za prehrano ljudi (UL L 18, 23.1.2003, str. 11).

▼B

4. Nosilci živilske dejavnosti, ki uvažajo živila, ki vsebujejo proizvode rastlinskega izvora in predelane proizvode živalskega izvora, zagotovijo, da predelani proizvodi živalskega izvora, ki jih taka živila vsebujejo, izpolnjujejo zahteve odstavkov 1 do 3. To morajo biti sposobni dokazati (na primer, z ustrezno dokumentacijo ali certifikati, ki niso nujno v formatu, določenem v odstavku 1(d)).

POGLAVJE III

TRGOVINA*Člen 7***Dokumenti**

1. Nosilci živilske dejavnosti zagotovijo, da so pošiljke proizvodov živalskega izvora opremljene s certifikati ali drugimi dokumenti, kadar je to potrebno v skladu s Prilogo II ali III.

2. V skladu s postopkom iz člena 12(2):

(a) se lahko pripravijo vzorčni dokumenti;

in

(b) se lahko predvidi uporaba elektronskih dokumentov.

*Člen 8***Posebna jamstva**

1. Nosilci živilske dejavnosti, ki nameravajo dati v promet naslednja živila živalskega izvora na Švedskem ali Finskem, izpolnjujejo pravila, določena v odstavku 2, v zvezi s salmonelo:

(a) meso govedi in prašičev vključno z mletim mesom vendar brez mesnih pripravkov in MIM;

(b) meso perutnine naslednjih vrst: domača perutnina, purani, pegatke, race in gosi, vključno z mletim mesom, vendar brez mesnih pripravkov in MIM;

in

(c) jajca.

2. (a) V primeru mesa govedi in prašičev in mesa perutnine je treba vzeti vzorce pošiljk v obratih za odpremo in na njih opraviti mikrobiološke teste, ki dajo negativne rezultate v skladu z zakonodajo Skupnosti.

(b) V primeru jajc pakirni centri dajo jamstvo, da pošiljke izvirajo iz jat, na katerih je mikrobiološko testiranje dalo negativne rezultate v skladu z zakonodajo Skupnosti.

▼B

- (c) V primeru mesa govedi in prašičev ni treba opraviti testiranja, predvidenega v pododstavku (a), za pošiljke, namenjene za obrat zaradi pasterizacije, sterilizacije ali obdelave s podobnim učinkom. V primeru jajc ni treba opraviti testiranja, predvidenega v pododstavku (b), za pošiljke, ki so namenjene za izdelavo predelanih proizvodov s postopkom, ki jamči izločitev salmonеле.
- (d) Za živila, ki izvirajo iz obrata, za katerega se uporablja program nadzora, ki je glede zadevnih živil živalskega izvora in v skladu s postopkom iz člena 12(2) priznan za enakovrednega programu, odobrenemu za Švedsko in Finsko, ni treba opravljati testov, predvidenih v pododstavkih (a) in (b).
- (e) V primeru mesa govedi in prašičev ter mesa perutnine mora biti živilo opremljeno s komercialnim dokumentom ali certifikatom, ki ustreza vzorcu, določenemu v zakonodaji Skupnosti, ki navaja:
 - (i) da so bili rezultati opravljenih pregledov iz pododstavka (a) negativni;
 - ali
 - (ii) da je meso namenjeno za enega od namenov iz pododstavka (c);
 - ali
 - (iii) da meso prihaja iz obrata, zajetega v pododstavku (d).
- (f) V primeru jajc morajo biti pošiljke opremljene s certifikatom, ki navaja, da so bili rezultati opravljenih testov iz pododstavka (b) negativni, ali da so jajca namenjena za uporabo na način, naveden v pododstavku (c).

▼M7

3. (a) Zahteve iz odstavkov 1 in 2 lahko posodobi Komisija zlasti zaradi upoštevanja spremenjenih programov nadzora držav članic ali sprejetja mikrobioloških meril v skladu z Uredbo (ES) št. 852/2004. Ti ukrepi, namenjeni spreminjanju nebiostvenih določb te uredbe, med drugim z njenim dopolnjevanjem, se sprejmejo v skladu z regulativnim postopkom s pregledom iz člena 12(3).
- (b) V skladu z regulativnim postopkom iz člena 12(2) se pravila, določena v odstavku 2, v zvezi s katerim koli živilom iz odstavka 1 lahko razširijo v celoti ali delno na katero koli državo članico ali katero koli regijo države članice s programom nadzora, ki se šteje za enakovrednega tistemu, odobrenemu za Švedsko in Finsko v zvezi z zadevnim živilom živalskega izvora.

▼B

4. Za namene tega člena je „program nadzora“ program nadzora, ki je odobren v skladu z Uredbo (ES) št. 2160/2003.

POGLAVJE IV

KONČNE DOLOČBE**▼M7***Člen 9*

Prehodni ukrepi splošnega obsega, namenjeni spreminjanju nebistvenih določb te direktive, med drugim z njenim dopolnjevanjem z novimi nebistvenimi določbami, zlasti z dodatnimi opredelitvami zahtev iz te uredbe, se sprejmejo v skladu z regulativnim postopkom s pregledom iz člena 12(3).

Drugi izvedbeni ali prehodni ukrepi se lahko sprejmejo v skladu z regulativnim postopkom iz člena 12(2).

▼B*Člen 10***Sprememba in prilagoditev prilog II in III**

1. ►**M7** Prilogi II in III lahko prilagodi ali posodobi Komisija, ob upoštevanju: ◀

- (a) razvoja navodil za dobro prakso;
- (b) izkušenj, pridobljenih pri izvajanju sistemov na podlagi HACCP v skladu s členom 5 Uredbe (ES) št. 853/2004;
- (c) tehnološkega razvoja in praktičnih posledic tega razvoja ter pričakovanih potrošnikov glede sestave živil;
- (d) znanstvenih mnenj, zlasti novih ocen tveganj;
- (e) mikrobioloških in temperaturnih meril za živila;
- (f) sprememb potrošniških navad.

▼M7

Ti ukrepi, namenjeni spreminjanju nebistvenih določb te uredbe z njenim dopolnjevanjem, se sprejmejo v skladu z regulativnim postopkom s pregledom iz člena 12(3).

2. Izjeme prilog II in III lahko odobri Komisija, če ne vplivajo na dosego ciljev te uredbe. Ti ukrepi, namenjeni spreminjanju nebistvenih določb te uredbe, se sprejmejo v skladu z regulativnim postopkom s pregledom iz člena 12(3).

▼B

3. Države članice lahko v skladu z odstavki 4 do 8 sprejmejo nacionalne ukrepe za prilagoditev zahtev iz Priloge III, ne da bi ogrozile dosego ciljev te uredbe.

▼B

4. (a) Cilj nacionalnih ukrepov iz odstavka 3 je:

(i) omogočiti stalno uporabo tradicionalnih metod v vseh fazah proizvodnje, predelave ali distribucije živil;

ali

(ii) izpolnjevati potrebe živilskih podjetij s sedežem v regijah, za katere veljajo posebne geografske omejitve.

(b) V drugih primerih se uporabljajo le za gradnjo, ureditev in opremo obratov.

5. Vsaka država članica, ki želi sprejeti nacionalne ukrepe iz odstavka 3, uradno obvesti Komisijo in druge države članice. Vsako uradno obvestilo:

(a) zagotovi podroben opis zahtev, za katere država članica meni, da jih je treba prilagoditi, in vrsto želene prilagoditve;

(b) opiše zadevna živila in obrate;

(c) poda razloge za prilagoditev, vključno z zagotovitvijo povzetka izvedene analize tveganj in vseh ukrepov, ki jih je treba sprejeti za zagotovitev, da prilagoditev ne bo ogrozila ciljev te uredbe;

in

(d) daje vse ustrezne informacije.

6. Druge države članice imajo na voljo tri mesece od prejema uradnega obvestila iz odstavka 5, da pošljejo pisne pripombe na Komisijo. V primeru prilagoditev iz odstavka 4(b) se na zahtevo katere koli države članice to obdobje podaljša na štiri mesece. Komisija se lahko posvetuje, kadar pa prejme pisne pripombe ene ali več držav članic, se mora posvetovati z državami članicami v okviru odbora iz člena 12(1). Komisija lahko v skladu s postopkom iz člena 12(2) odloči, ali se predvideni ukrepi lahko izvedejo, če je potrebno ob upoštevanju ustreznih sprememb. Kadar je to primerno, lahko Komisija predlaga splošne ukrepe v skladu z odstavkom 1 ali 2 tega člena.

7. Država članica lahko sprejme nacionalne ukrepe, ki prilagodijo zahteve iz Priloge III samo:

(a) v skladu z odločitvijo, sprejeto v skladu z odstavkom 6;

(b) če en mesec po izteku obdobja iz odstavka 6 Komisija ni obvestila države članice, da je prejela pisne pripombe ali da namerava predlagati sprejem odločbe v skladu z odstavkom 6;

ali

(c) v skladu z odstavkom 8.

▼B

8. Država članica lahko na lastno pobudo in z upoštevanjem splošnih določb Pogodbe ohranja ali oblikuje nacionalna pravila:

- (a) ki prepovedujejo ali omejujejo, da se na njenem ozemlju daje v promet surovo mleko ali surova smetana, namenjena za neposredno prehrano ljudi;

ali

- (b) ki z dovoljenjem pristojnega organa dovoljujejo uporabo surovega mleka, ki ne izpolnjuje meril, določenih v oddelku IX Priloge III, glede števila kolonij na gojišču in števila somatskih celic pri izdelavi sirov z obdobjem staranja ali zorenja najmanj 60 dni ter mlečnih proizvodov, pridobljenih v povezavi z izdelavo takih sirov, če to ne vpliva na dosego ciljev te uredbe.

Člen 11

Posebni sklepi

►**M7** Brez poseganja v splošno uporabo člena 9 in člena 10(1) se lahko izvedbeni ukrepi sprejmejo v skladu z regulativnim postopkom iz člena 12(2), spremembe prilog II ali III, kot ukrepi, namenjeni spreminjanju nebitvenih določb te uredbe, pa se sprejmejo v skladu z regulativnim postopkom s pregledom iz člena 12(3): ◀

1. zaradi določitve pravil za prevoz mesa, ko je meso še toplo;
2. zaradi podrobne opredelitve v zvezi z MIM, katera vsebnost kalcija ni signifikantno višja od tiste za mleto meso;
3. zaradi določitve druge predelave, ki se lahko uporabi v obratu za predelavo na živih školjkah iz proizvodnih območij razreda B ali C, ki niso bile prečiščene ali ponovno nasajene;
4. zaradi določitve priznanih preskusnih metod za morske biotoksine;
5. zaradi določitve dodatnih zdravstvenih standardov za žive školjke v sodelovanju z ustreznim referenčnim laboratorijem Skupnosti, vključno z:

- (a) mejnimi vrednostmi in analitskimi metodami za druge morske biotoksine;

- (b) preskusnimi postopki za viruse in virološkimi standardi;

in

- (c) načrti vzorčenja in metodami ter merilnimi negotovostmi, ki jih je treba uporabljati za preverjanje skladnosti z zdravstvenimi standardi;

6. zaradi določitve zdravstvenih standardov ali pregledov, kadar obstajajo zdravstveni dokazi, da so potrebni za varovanje javnega zdravja;

▼B

7. zaradi razširitve poglavja IX oddelka VII Priloge III na žive školjke razen pektinidov;
8. zaradi podrobne opredelitve meril za določitev, kdaj epidemiološki podatki pomenijo, da ribolovno območje ne predstavlja zdravstvene nevarnosti glede prisotnosti parazitov in posledično za določitev, kdaj lahko pristojni organ dovoli nosilec živilske dejavnosti, da ribiške proizvode ne zamrznejo v skladu z delom D poglavja III oddelka VIII Priloge III;
9. za določitev meril za svežost in omejitev v zvezi s histamini in skupnim hlapnim dušikom za ribiške proizvode;
10. zaradi dovoljenja uporabe surovega mleka, ki ne ustreza merilom, določenim v oddelku IX Priloge III glede števila kolonij na gojišču in števila somatskih celic, pri izdelavi nekaterih mlečnih proizvodov;
11. zaradi določitve najvišje dovoljene vrednosti za skupni seštevke ostankov antibiotičnih snovi v surovem mleku, ne da bi to vplivalo na Direktivo 96/23/ES ⁽¹⁾;

in

12. zaradi odobritve enakovrednih procesov v proizvodnji želatine ali kolagena.

Člen 12

Postopek odbora

1. Komisiji pomaga Stalni odbor za prehranjevalno verigo in zdravje živali.
2. Pri sklicevanju na ta odstavek, se uporabljata člena 5 in 7 Sklepa 1999/468/ES ob upoštevanju določb člena 8 Sklepa.

Obdobje, predvideno v členu 5(6) Sklepa 1999/468/ES, je tri mesece.

▼M7

3. Pri sklicevanju na ta odstavek se uporabljata člen 5a(1) do (4) in člen 7 Sklepa 1999/468/ES, ob upoštevanju določb člena 8 Sklepa.

▼B

Člen 13

Posvetovanje z Evropskim uradom za varnost živil

Komisija se posvetuje z Evropskim uradom za varnost živil o vsaki zadevi, ki sodi na področje te uredbe in ki bi lahko pomembno vplivala na javno zdravje, zlasti pa preden predlaga, da se oddelek III Priloge III razširi na druge živalske vrste.

⁽¹⁾ Direktiva Sveta 96/23/ES z dne 29. aprila 1996 o nadzornih ukrepih glede nekaterih snovi in njihovih ostankov v živih živalih in živalskih proizvodih (UL L 125, 23.5.1996, str. 10). Direktiva, kakor je nazadnje spremenjena z Uredbo (ES) št. 806/2003 (UL L 122, 16.5.2003, str. 1).

*Člen 14***Poročilo Evropskemu parlamentu in Svetu**

1. Komisija najpozneje do 20. maja 2009 predloži Evropskemu parlamentu in Svetu poročilo o izkušnjah, pridobljenih pri izvajanju te uredbe.
2. Če je to primerno, Komisija opremi poročilo z ustreznimi predlogi.

Člen 15

Ta uredba začne veljati 20. dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Uporabljati se prične 18 mesecev po datumu, na katerega so začeli veljati vsi naslednji akti:

- (a) Uredba (ES) št. 852/2004;
- (b) Uredba (ES) št. 854/2004;

in

- (c) Direktiva 2004/41/ES.

Ne uporablja pa se pred 1. januarjem 2006.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.



PRILOGA I

OPREDELITVE

Za namene te uredbe:

1. MASO

1.1 „Meso“ pomeni užitne dele živali iz točk 1.2 do 1.8 vključno s krvjo.

1.2 „Domači parkljarlji in kopitarji“ pomenijo domače govedo (vključno z vrstama *Bubalus* in *Bison*), prašiče, ovce in koze ter domače kopitarje.

1.3 „Perutnina“ pomeni farmsko gojeno perutnino, vključno s pticami, ki se ne štejejo za domače, ampak se farmsko gojijo kot domače živali, z izjemo ratitov.

1.4 „Lagomorfi“ pomenijo kunce, zajce in glodalce.

1.5 „Divjad“ pomeni:

— divje parkljarje in kopitarje ter lagomorfe, kakor tudi druge kopenske sesalce, ki se uplenijo za prehrano ljudi in se štejejo za divjad v skladu z veljavno zakonodajo zadevne države članice, vključno s sesalci, ki živijo na ograjenem območju pod pogoji prostega bivanja, podobnimi bivanju divjadi,

in

— divje ptice, ki se uplenijo za prehrano ljudi.

1.6 „Gojena divjad“ pomeni farmsko gojene ratite in farmsko gojene kopenske sesalce razen tistih iz točke 1.2.

1.7 „Majhna divjad“ pomeni divje ptice in lagomorfe, ki živijo prosto v divjini.

1.8 „Velika divjad“ pomeni divje kopenske sesalce, ki živijo prosto v divjini in se ne štejejo za majhno divjad.

1.9 „Trup“ pomeni trup živali po zakolu in postopku obdelave.

1.10 „Sveže meso“ pomeni meso, vključno z vakuumsko pakiranim mesom ali mesom, pakiranim v kontrolirani atmosferi, katerega obstojnost ni bila podaljšana z nobenim drugim postopkom, kakor s postopki ohlajevanja, zamrzovanja ali hitrega zamrzovanja.

1.11 „Drobovina“ pomeni sveže meso razen mesa trupa, vključno z notranjimi organi in krvjo.

1.12 „Notranji organi“ pomenijo notranje organe iz prsne, trebušne in medenične votline, vključno s sapnikom in požiralnikom ter golšo pri pticah.

1.13 „Mleto meso“ pomeni izkoščeno meso, ki je bilo sesekljano na koščke in vsebuje manj kot 1 % soli.

1.14 „Mehansko izkoščeno meso“ ali „MIM“ pomeni proizvod, pridobljen z odstranjevanjem mesa s kosti, na katerih je pripeto meso, po izkoščevanju ali s trupov perutnine z mehanskimi sredstvi, ki porušijo ali spremenijo notranjo celično zgradbo mišičnih vlaken.

1.15 „Mesni pripravki“ pomenijo sveže meso, vključno z mesom, sesekljanim na koščke, ki so mu dodana druga živila, začimbe ali dodatki, ali je bilo obdelano s postopkom, ki ne spremeni notranje celične zgradbe mišičnih vlaken mesa, zaradi česar bi izginile značilnosti svežega mesa.

1.16 „Klavnica“ pomeni obrat, ki se uporablja za zakol in obdelavo živali, katerih meso je namenjeno za prehrano ljudi.

▼B

- 1.17 „Razsekovalnica“ pomeni obrat, ki se uporablja za izkoščevanje in/ali razsek mesa.
- 1.18 „Obrat za obdelavo divjadi“ pomeni vsak obrat, v katerem se uplenjena divjad ali meso divjadi pripravlja za dajanje na trg.
2. ŽIVE ŠKOLJKE
- 2.1 „Školjke“ pomenijo dvolupinske mehkužce, ki se hranijo s precejanjem vode.
- 2.2 „Morski biotoksini“ pomenijo strupene snovi, nakopičene v školjках, ki se hranijo s planktonom, ki vsebuje toksine.
- 2.3 „Dodelava“ pomeni skladiščenje živih školjk, ki izvirajo iz proizvodnih območij razreda A, obratov za prečiščevanje ali odpremnih centrov, v bazenih ali drugih napravah s čisto morskovo vodo ali na naravnih lokacijah z namenom odstranjevanja peska, mulja ali sluzi, ohranjanja ali izboljšanja organoleptičnih lastnosti in zagotovitve, da so kar najbolj vitalne pred embaliranjem ali pakiranjem.
- 2.4 „Nabiralec“ pomeni fizično ali pravno osebo, ki na območju nabiranja na kakršenkoli način nabira žive školjke za obdelavo in dajanje na trg.
- 2.5 „Proizvodno območje“ pomeni morje, delto ali laguno, ki vsebuje naravna nahajališča živih školjk ali območja, ki se uporabljajo za gojenje živih školjk, iz katerih se nabirajo žive školjke.
- 2.6 „Območje za ponovno nasaditev“ pomeni obrat na morju, v delti ali laguni z vidno označenimi mejami, omejenimi z bojami, stebri ali drugimi pritrjenimi sredstvi, in se uporablja izključno za naravno prečiščevanje živih školjk.
- 2.7 „Odpremni center“ pomeni obrat na obali ali blizu obale za sprejemanje, dodelavo, pranje, čiščenje, razvrščanje, embaliranje in pakiranje živih školjk, ustreznih za prehrano ljudi.
- 2.8 „Obrat za prečiščevanje“ pomeni obrat, opremljen z bazeni, ki se napajajo s čisto morskovo vodo, v katere se polagajo žive školjke za čas, ki je potreben, da se iz njih odpravi onesnaženje z mikroorganizmi in postanejo ustrezne za prehrano ljudi.
- 2.9 „Ponovna nasaditev“ pomeni postopek, pri katerem se žive školjke prene-sejo v območje za ponovno nasaditev na morju, laguni ali delti za čas, ki je potreben, da se prečistijo in postanejo ustrezne za prehrano ljudi. To ne vključuje posebnega postopka, pri katerem se školjke preložijo v primernejša območja za nadaljnjo rast ali prirejo.
3. RIBIŠKI PROIZVODI
- 3.1 „Ribiški proizvodi“ pomenijo vse morske ali sladkovodne živali (razen živih školjk, živih iglokožcev, živih plaščarjev in živih morskih polžev ter vseh sesalcev, plazilcev in žab), bodisi divje ali farmsko gojene in vključno z vsemi užitnimi oblikami, deli in proizvodi takih živali.
- 3.2 „Predelovalno plovilo“ pomeni plovilo, na katerem se obdelujejo ribiški proizvodi z enim ali več naslednjimi postopki, ki jim sledi embaliranje ali pakiranje ter, če je potrebno, hlajenje ali zamrzovanje: predelava v fileje, rezanje, odstranjevanje kože, odstranjevanje oklepa ali lupine, mletje ali predelava.
- 3.3 „Zamrzovalno plovilo“ pomeni vsako plovilo, na katerem se zamrzujejo ribiški proizvodi, če je primerno po pripravi, kakor je izkravitev, odstranitev glave, drobovja in plavuti, čemur po potrebi sledi embaliranje ali pakiranje.

▼B

- 3.4 „Mehansko izkoščen ribiški proizvod“ pomeni vsak proizvod, pridobljen z odstranjevanjem mesa z ribiških proizvodov z mehanskimi sredstvi, ki porušijo ali spremenijo notranjo celično zgradbo mesa.
- 3.5 „Sveži ribiški proizvodi“ pomenijo nepredelane ribiške proizvode, cele ali pripravljene, vključno s proizvodi, pakiranimi vakuumsko ali v kontrolirani atmosferi, ki niso bili konzervirani drugače kakor s hlajenjem.
- 3.6 „Pripravljeni ribiški proizvodi“ pomenijo nepredelane ribiške proizvode, obdelane s postopkom, ki je posegel v njihovo anatomsko celovitost, kakor je odstranjevanje drobovja, odstranjevanje glave, rezanje, predelava v fileje in sekljanje.
4. MLEKO
- 4.1 „Surovo mleko“ pomeni mleko, pridobljeno z izločanjem mlečnih žlez farmsko gojenih živali, ki ni segreto na več kot 40 °C ali obdelano po drugem postopku z enakim učinkom.
- 4.2 „Pridelovalno gospodarstvo“ pomeni gospodarstvo, na katerem se goji ena ali več farmsko gojenih živali za proizvodnjo mleka za dajanje na trg kot živilo.
5. JAJCA
- 5.1 „Jajca“ pomenijo jajca v lupini — razen počenih, inkubiranih ali kuhanih jajc — ki jih proizvaja farmsko gojena perutnina in so primerna za neposredno prehrano ljudi ali za pripravo jajčnih izdelkov.
- 5.2 „Melanž“ pomeni nepredelano vsebino jajca po odstranitvi lupine.
- 5.3 „Natrta jajca“ pomenijo jajca s poškodovano lupino in nepoškodovanima membranama.
- 5.4 „Pakirni center“ pomeni obrat, v katerem se jajca razvrščajo po kakovosti in masi.
6. ŽABJI KRAKI IN POLŽI
- 6.1 „Žabji kraki“ pomenijo zadnji del telesa, ločen s prečnim rezom za sprednjimi okončinami, evisceriran in odrt, živali vrste RNA (družina *Raniidae*).
- 6.2 „Polži“ pomenijo kopenske polže vrste *Helix pomatia*Linné, *Helix aspersa*Muller, *Helix lucorum* in vrste iz družine *Achatinidae*.
7. PREDELANI PROIZVODI
- 7.1 „Mesni izdelki“ pomenijo predelane izdelke, pridobljene s predelavo mesa ali nadaljnjo predelavo takih predelanih izdelkov, ki v prerezu ne kažejo več značilnosti svežega mesa.
- 7.2 „Mlečni izdelki“ pomenijo predelane izdelke, pridobljene s predelavo surovega mleka ali nadaljnjo predelavo takih predelanih izdelkov.
- 7.3 „Jajčni izdelki“ pomenijo predelane izdelke, pridobljene s predelavo jajc ali različnih sestavin ali mešanic jajc ali z nadaljnjo predelavo takih predelanih izdelkov.
- 7.4 „Predelani ribiški proizvodi“ pomenijo predelane proizvode, pridobljene s predelavo ribiških proizvodov ali nadaljnjo predelavo takih predelanih proizvodov.

▼B

- 7.5 „Topljena živalska maščoba“ pomeni maščobo, pridobljeno s topljenjem mesa, vključno s kostmi, in namenjeno za prehrano ljudi.
- 7.6 „Ocvirki“ pomenijo ostanke pri topljenju maščob, ki vsebujejo beljakovine, po delnem odvajanju maščobe in vode.
- 7.7 „Želatina“ pomeni naravno, topljivo beljakovino, ki želira ali ne želira, pridobljeno z delno hidrolizo kolagena, dobljenega iz kosti, kož ter kit in tetiv živali.
- 7.8 „Kolagen“ pomeni izdelek na podlagi beljakovin, pridobljen iz kosti, kož ter kit in tetiv živali, proizveden v skladu z ustreznimi zahtevami te uredbe.
- 7.9 „Obdelani želodci, mehurji in čreva“ pomenijo želodce, mehurje in čreva, obdelana po postopku, kakor so soljenje, segrevanje ali sušenje, po odstranitvi iz trupa živali in temeljitim očiščenju.
8. DRUGI IZRAZI
- 8.1 „Proizvodi živalskega izvora“ pomenijo:
- živila živalskega izvora, vključno z medom in krvjo,
 - žive školjke, žive iglokožce, žive plaščarje in žive morske polže, namenjene za prehrano ljudi,
 - in
 - druge živali, namenjene za pripravo z namenom, da se dobavijo žive končnemu potrošniku.
- 8.2 „Grosistična tržnica“ pomeni živilski obrat, ki zajema več ločenih enot s skupnimi napravami ter oddelki, v katerih se živila prodajajo upravljavcem živilskih obratov.

▼B*PRILOGA II***ZAHTEVE V ZVEZI Z VEČ PROIZVODI ŽIVALSKEGA IZVORA****ODDELEK I: OZNAČEVANJE IDENTIFIKACIJE**

Kadar je to potrebno v skladu s členom 5 ali 6 in na podlagi določb Priloge III, morajo nosilci živilske dejavnosti zagotoviti, da so proizvodi živalskega izvora opremljeni z identifikacijsko oznako, ki se uporabi v skladu z naslednjimi določbami.

A. UPORABA IDENTIFIKACIJSKE OZNAKE**▼M6**

1. Identifikacijsko oznako je treba uporabiti preden proizvod zapusti proizvodni obrat.

▼M3

2. Če pa sta pakiranje in/ali embalaža s proizvoda odstranjena ali je proizvod nadalje predelan v drugem obratu, ga je treba opremiti z novo oznako. V teh primerih mora nova oznaka vsebovati številko odobritve obrata, kjer se te dejavnosti izvajajo.

▼M6

3. Identifikacijska oznaka ni potrebna za pakiranja jajc, kadar se uporabi oznaka za pakirni center v skladu z delom A Priloge XIV k Uredbi Sveta (ES) št. 1234/2007 ⁽¹⁾.

▼B

4. Nosilci živilskih dejavnosti morajo v skladu s členom 18 Uredbe (ES) št. 178/2002 imeti vzpostavljene sisteme in postopke za identificiranje nosilcev živilske dejavnosti, od katerih so prejeli in katerim so dostavili proizvode živalskega izvora.

B. OBLIKA IDENTIFIKACIJSKE OZNAKE

5. Oznaka mora biti čitljiva in neizbrisna in znaki lahko čitljivi. Za pristojne organe mora biti na vidnem mestu.
6. Oznaka mora vsebovati ime države, v kateri se nahaja obrat, ki mora biti izpisano v celoti ali v obliki oznake iz dveh črk v skladu z ustreznim standardom ISO.

▼M13

Za države članice pa so te oznake BE, BG, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, HR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, RO, SE in UK.

▼M2

▼B

7. Oznaka mora vsebovati številko odobritve obrata. Če obrat proizvaja živila, za katera se uporablja ta uredba, pa tudi živila, za katera se ne uporablja, lahko nosilec živilske dejavnosti uporabi isto identifikacijsko oznako za obe vrsti živil.

▼M6

8. ►**M13** kadar se uporablja v obratu v Skupnosti, mora biti oznaka ovalne oblike in vsebovati kratico CE, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EU, EK, EB, EZ ali WE. ◀

Navedene kratice ne smejo vsebovati oznak, ki se uporabljajo na proizvodih, uvoženih v Skupnost iz obratov zunaj Skupnosti.

⁽¹⁾ UL L 299, 16.11.2007, str. 1.



C. NAČIN OZNAČEVANJA

9. Glede na predstavitev različnih proizvodov živalskega izvora se lahko oznaka uporablja neposredno na proizvodu, embalaži ali pakiranju, ali pa je natisnjena na nalepki, pritrjeni na proizvodu, embalaži ali pakiranju. Oznaka je lahko tudi neodstranljiva značka iz odpornega materiala.
10. V primeru pakiranja, ki vsebuje razsekano meso ali drobovino, je treba oznako namestiti na nalepko, ki je pritrjena na pakiranje, ali natisniti na pakiranje, tako da se jo uniči, kadar se pakiranje odpre. To pa ni potrebno, če postopek odpiranja uniči pakiranje. Kadar embalaža zagotavlja enako zaščito kot pakiranje, se lahko nalepka pritrdi na embalažo.
11. Za proizvode živalskega izvora, ki se namestijo v zabojnike za prevoz ali večja pakiranja in so namenjeni za nadaljnjo obdelavo, predelavo, embaliranje ali pakiranje v drugem obratu, se lahko oznaka uporabi na zunanji površini zabojnika ali pakiranja.
12. V primeru tekočih, granuliranih proizvodov in proizvodov v prahu živalskega izvora, ki se prenašajo v razsutem stanju, identifikacijska oznaka ni potrebna, če spremna dokumentacija vsebuje podatke iz točk 6, 7 oziroma 8.
13. Kadar so proizvodi živalskega izvora nameščeni v pakiranje, ki je namenjeno za neposredno oskrbo končnega potrošnika, je dovolj, če se oznaka namesti le na zunanost pakiranja.
14. Kadar se oznaka uporablja neposredno na proizvodih živalskega izvora, morajo biti barve odobrene v skladu s pravili Skupnosti o uporabi barvil v živilih.

ODDELEK II: CILJI POSTOPKOV NA PODLAGI HACCP

1. Nosilci živilske dejavnosti, ki upravljajo klavnice, morajo zagotoviti, da postopki, ki so jih uvedli v skladu s splošnimi zahtevami člena 5 Uredbe (ES) št. 852/2004, izpolnjujejo zahteve, ki se izkažejo za potrebne v skladu z analizo nevarnosti, in posebne zahteve, navedene v točki 2.
2. Postopki morajo zagotoviti, da je vsaka žival ali, kadar je to primerno, vsaka pošiljka živali, sprejeta v prostore klavnice:
 - (a) pravilno identificirana;
 - (b) opremljena z ustreznimi informacijami iz izvirnega gospodarstva iz oddelka III;
 - (c) ne prihaja iz gospodarstva ali območja, kjer velja prepoved gibanja ali druga prepoved zaradi zdravja živali ali javnega zdravja, razen kadar tako dovoli pristojni organ;
 - (d) čista;
 - (e) zdrava, kolikor lahko presodi nosilec živilske dejavnosti;
 - in
 - (f) je v zadovoljivem stanju glede dobrega počutja ob prihodu v klavnico.
3. V primeru, da zahteve iz točke 2 niso izpolnjene, mora nosilec živilske dejavnosti uradno obvestiti uradnega veterinarja in sprejeti ustrezne ukrepe.

▼B

ODDELEK III: PODATKI O PREHRANJEVALNI VERIGI

Nosilci živilske dejavnosti, ki upravljajo klavnice, morajo zahtevati, sprejemati, preverjati oziroma upoštevati pri svojem ravnanju podatke o prehranjevalni verigi, kot je navedeno v tem oddelku, v zvezi z vsemi živalmi razen z divjadjo, poslanimi ali namenjenimi za pošiljanje v klavnico.

▼M6

1. Upravljalci klavnic ne smejo sprejeti živali v prostore klavnice, razen če so zahtevali in dobili ustrezne podatke o varnosti prehranjevalne verige, vsebovane v evidencah na izvornem gospodarstvu v skladu z Uredbo (ES) št. 852/2004.

▼B

2. Upravljalci klavnic morajo imeti take podatke najmanj 24 ur pred prihodom živali v klavnico razen v okoliščinah, navedenih v točki 7.

▼M6

3. Ustrezne informacije o varnosti prehranjevalne verige iz točke 1 zajemajo zlasti:

▼M15

- (a) status izvornega gospodarstva ali regionalni status zdravstvenega stanja živali in podatek o tem, ali je gospodarstvo uradno priznано kot gospodarstvo, ki uporablja nadzorovane pogoje bivanja v zvezi z trihinelo v skladu s točko A poglavja I Priloge IV k Uredbi Komisije (ES) št. 2075/2005 ⁽¹⁾;

▼B

- (b) status zdravstvenega stanja posamezne živali;
 - (c) veterinarska zdravila ali druga zdravila, ki so bila dana živalim v ustreznem obdobju, in s karenci večjo od nič skupaj z datumi dajanja in karenci;
 - (d) pojav bolezni, ki lahko vplivajo na varnost mesa;
 - (e) rezultati, če so pomembni za varovanje javnega zdravja, vsake analize, ki se opravlja na vzorcih, vzetih na živalih, ali drugih vzorcih, vzetih za diagnozo bolezni, ki lahko vplivajo na varnost mesa, vključno s vzorci, vzetimi v okviru spremljanja in nadzora zoonoz in ostankov;
 - (f) ustrezna poročila o prejšnjih *ante mortem* in *post mortem* pregledih živali iz istega izvornega gospodarstva, vključno s poročili uradnega veterinarja;
 - (g) podatki o proizvodnosti, kadar lahko ti lahko navedejo prisotnost bolezni;
- in
- (h) ime in naslov zasebnega veterinarja, ki običajno skrbi za izvorno gospodarstvo.

4. (a) Upravljavcu klavnice pa ni treba zagotoviti:
 - (i) podatkov iz točk 3(a), (b), (f) in (h), če je upravljavec že seznanjen z njimi (na primer, prek stalnega dogovora ali programa zagotavljanja kakovosti);
 - ali
 - (ii) podatkov iz točk 3(a), (b), (f) in (g), če proizvajalec izjavi, da ni ustreznih podatkov za poročanje.

⁽¹⁾ UL L 338, 22.12.2005, str. 60.

▼B

- (b) Podatkov ni treba zagotavljati na izpisku iz evidenc izvirnega gospodarstva. Lahko se zagotavljajo elektronsko ali v obliki standardizirane izjave, ki jo podpiše proizvajalec.
5. Nosilci živilske dejavnosti, ki se odločijo, da sprejmejo živali v prostore klavnice potem, ko so ovrednotili ustrezne podatke o prehranjevalni verigi, jih morajo dati na voljo uradnemu veterinarju brez odlašanja in z izjemo okoliščin iz točke 7 najmanj 24 ur pred prihodom živali ali pošiljke živali. Nosilec živilske dejavnosti mora uradno obvestiti uradnega veterinarja o vsakem podatku, ki povzroči zaskrbljenost glede zdravja zadevne živali pred pregledom *ante mortem*.
6. Če žival prispe v klavnico brez podatkov o prehranjevalni verigi, mora upravljavec takoj uradno obvestiti uradnega veterinarja. Zakol živali se ne sme opraviti, dokler tega ne dovoli uradni veterinar.

▼M8

7. Če pristojni organ tako dovoli in to ne ogroža ciljev te uredbe, lahko podatki o prehranjevalni verigi prispejo v klavnico manj kot 24 ur pred prihodom živali vseh vrst, na katere se nanašajo, ali jih spremljajo ob prihodu v klavnico.

Vendar je treba kateri koli podatek o prehranjevalni verigi, katerega poznavanje bi lahko povzročilo resno motnjo delovanja klavnice, dati na voljo nosilcu živilske dejavnosti, ki upravlja klavnico, dovolj časa pred prihodom živali v klavnico, da lahko nosilec živilske dejavnosti ustrezno načrtuje dejavnost klavnice.

Nosilec živilske dejavnosti, ki upravlja klavnico, mora zadevne podatke oceniti in prejete podatke o prehranjevalni verigi poslati uradnemu veterinarju. Zakol ali obdelava živali sta prepovedana, dokler ju ne dovoli uradni veterinar.

▼B

8. Nosilci živilske dejavnosti morajo preveriti potne liste, s katerimi so opremljeni domači kopitarji za zagotovitev, da je žival namenjena v zakol za prehrano ljudi. Če sprejmejo žival za zakol, morajo potni list dati uradnemu veterinarju.

▼M12

ODDELEK IV: ZAHTEVE ZA ZAMRZNJENA ŽIVILA ŽIVALSKEGA IZVORA

1. Za namene tega oddelka „datum proizvodnje“ pomeni:
- (a) datum zakola v primeru trupa, polovice trupa ali četrt trupa;
 - (b) datum uplenitve v primeru divjadi;
 - (c) datum izlova ali ulova v primeru ribiških proizvodov;
 - (d) datum predelave, razseka, mletja ali priprave, kakor je ustrezno, za katero koli drugo živilo živalskega izvora.
2. Nosilci živilske dejavnosti morajo do stopnje, ko so živila označena v skladu z Direktivo 2000/13/ES ali uporabljena za nadaljnjo predelavo, zagotoviti, da so v primeru zamrznjenih živil živalskega izvora, namenjenih za človeško uporabo, naslednje informacije na voljo nosilcem živilske dejavnosti, katerim so živila dostavljena, in na zahtevo, pristojnemu organu:
- (a) datum proizvodnje in

▼M12

(b) datum zamrznitve, če se razlikuje od datuma proizvodnje.

Kadar so živila proizvedena iz serije surovin z različnimi datumi proizvodnje in zamrznitve, je treba navesti najstarejše datume proizvodnje in/ali zamrzovanja, kar je ustrezno.

3. Dobavitelj zamrznjene hrane se lahko odloči za ustrezno obliko, v kateri bo predložil informacije, pri čemer morajo biti informacije, zahtevane v odstavku 2, jasno in nedvoumno na voljo in dostopne nosilcem dejavnosti, katerim se živila dostavijo.



PRILOGA III

POSEBNE ZAHTEVE

ODDELEK I: MESO DOMAČIH PARKLJARJEV IN KOPITARJEV

POGLAVJE I: PREVOZ ŽIVIH ŽIVALI V KLAVNICO

Nosilci živilske dejavnosti, ki prevažajo žive živali v klavnice, morajo zagotoviti skladnost z naslednjimi zahtevami:

1. Med sprejemom in prevozom je treba z živalmi ravnati previdno brez povzročanja nepotrebnih stisk.
2. Živali, ki kažejo simptome bolezni ali izvirajo iz čred, za katere je znano, da so kontaminirane s povzročitelji, pomembnimi za javno zdravje, se lahko prevažajo v klavnico le, kadar tako dovoli pristojni organ.

POGLAVJE II: ZAHTEVE ZA KLAVNICE

Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotoviti, da zgradba, ureditev in oprema klavnic, v katerih se opravlja zakol domačih parkljarjev in kopitarjev, izpolnjuje naslednje zahteve.

1. (a) Klavnice morajo imeti ustrezne in higienske hlevske objekte ali staje, če podnebje to omogoča, ki se lahko čistijo in razkužujejo. Ti objekti morajo biti opremljeni za napajanje in po potrebi za hranjenje živali. Odvajanje odpadne vode ne sme ogroziti varnost živil.
- (b) Imeti morajo tudi ločene objekte, ki se zaklepajo, ali, če podnebje to omogoča, staje za bolne živali ali živali, pri katerih obstaja sum na bolezen, z ločenim odvodnjavanjem in na takih mestih, da ne pride do kontaminacije drugih živali, razen če po mnenju pristojnega organa tak objekt ni potreben.
- (c) Hlevski objekti morajo biti tako veliki, da zagotavljajo spoštovanje dobrega počutja živali. Urejeni morajo biti tako, da olajšajo *ante mortem* preglede, vključno z identifikacijo živali ali skupin živali.
2. Zaradi preprečevanja kontaminacije mesa morajo:
 - (a) imeti zadostno število prostorov, ki so primerni za postopke, ki se izvajajo;
 - (b) imeti poseben prostor za izpraznitev in čiščenje želodcev in črevesja, razen če pristojni organ za vsak primer posebej dovoli, da so ti postopki v določeni klavnici časovno ločeni;
 - (c) zagotoviti, da se prostorsko ali časovno ločijo naslednji postopki:
 - (i) omamljanje in izkrvavitev;
 - (ii) v primeru prašičev, oparjenje, odstranjevanje ščetin z depilacijskimi sredstvi, strganje ščetin in smojenje s plamenom;
 - (iii) odstranitev notranjih organov in nadaljnja obdelava;
 - (iv) obdelava čistih črev in vampov;
 - (v) priprava in čiščenje druge drobovine, zlasti obdelava izkoženih glav, če se ne opravi na klavni liniji;
 - (vi) pakiranje drobovine;

in

 - (vii) odprema mesa;

▼B

- (d) imeti naprave za preprečevanje stika med mesom in tlemi, zidovi in napravami;
 - in
 - (e) imeti klavne linije (kjer se uporabljajo), ki so načrtovane tako, da omogočajo neprekinjeni potek klavnega procesa in izogibanje navzkrižni kontaminaciji med različnimi deli klavne linije. Kadar se uporablja več kot ena klavna linija v istih prostorih, morajo biti linije ustrezno ločene zaradi preprečevanja navzkrižne kontaminacije.
3. Imeti morajo naprave za dezinfekcijo orodja z vročo vodo, ki ima najmanj 82 °C, ali drug sistem z enakim učinkom.
 4. Oprema za umivanje rok za osebje, ki ravna z nepakiranim mesom, mora vsebovati pipe, načrtovane za preprečevanje širjenja kontaminacije.
 5. Obstajati morajo objekti, ki se lahko zaklepajo, za shranjevanje zadržanega mesa v hladilnicah in ločeni objekti, ki se lahko zaklepajo, za shranjevanje mesa, za katero je ugotovljeno, da ni ustrezno za prehrano ljudi.
 6. Obstajati mora ločen prostor z ustreznimi napravami za čiščenje, pranje in dezinfekcijo sredstev za prevoz rejnih živali. Klavnice pa ne potrebujejo teh prostorov in objektov, če tako dovoli pristojni organ in če v bližini obstajajo uradno odobreni prostori in objekti.
 7. Imeti morajo objekte, ki se lahko zaklepajo, rezervirane za zakol bolnih živali in živali, pri katerih obstaja sum na bolezen. To ni bistveno, če se ta zakol opravi v drugih obratih, ki jih odobri pristojni organ za ta namen, ali ob zaključku običajnega obdobja zakola.
 8. Če se v klavnici skladiščijo iztrebki ali vsebina prebavnega trakta, mora za to obstajati poseben prostor.
 9. Na voljo mora biti ustrezno opremljen objekt, ki se lahko zaklepa, ali, če je to potrebno, prostor za izključno uporabo veterinarske službe.

POGLAVJE III: ZAHTEVE ZA RAZSEKOVALNICE

Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotoviti, da so razsekovalnice, ki obdelujejo meso domačih parkljarjev in kopitarjev:

1. zgrajene tako, da preprečujejo kontaminacijo mesa, zlasti tako:
 - (a) da omogočajo neprekinjeni potek postopkov;
 - ali
 - (b) da zagotovijo ločevanje različnih proizvodnih serij;
2. da imajo prostore za ločeno skladiščenje pakiranega in nepakiranega mesa, razen če se skladiščijo ob različnem času ali na takšen način, da material za pakiranje in način skladiščenja ne moreta povzročiti kontaminacije mesa;
3. da imajo prostore za razsek, katerih oprema zagotavlja izpolnjevanje zahtev iz Poglavja V;
4. da imajo opremo za umivanje rok za osebje, ki ravna z nepakiranim mesom, in pipe, ki so načrtovane za preprečevanje širjenja kontaminacije;
- in
5. da imajo naprave za dezinfekcijo orodja z vročo vodo s temperaturo najmanj 82 °C ali drug sistem z enakim učinkom.

▼B**POGLAVJE IV: HIGIENSKE RAZMERE V KLAVNICAH**

Nosilci živilske dejavnosti, ki upravljajo klavnice, v katerih se opravlja zakol domačih parkljarjev in kopitarjev, morajo zagotoviti, da so izpolnjene naslednje zahteve:

1. Po prihodu v klavnico se z zakolom ne sme neupravičeno odlašati. Kadar pa je to potrebno zaradi razlogov dobrega počutja, morajo živali pred zakolom počivati.
2. (a) Meso živali razen tistih iz pododstavkov (b) in (c) se ne sme uporabljati za prehrano ljudi, če poginejo kako drugače in ne tako, da se zakoljejo v klavnici.
- (b) Le žive živali, namenjene za zakol, se lahko pripeljejo v prostore za zakol z izjemo:
 - (i) živali, na katerih je bil opravljen nujni zakol zunaj klavnice v skladu s poglavjem VI;
 - (ii) živali, zaklanih na mestu prireje v skladu z oddelkom III;
 - in
 - (iii) divjadi v skladu z oddelkom IV poglavja II.
- (c) Meso živali, ki so bile po nesreči zaklane v klavnici, se lahko uporablja za prehrano ljudi, če pri pregledu niso bile ugotovljene resne poškodbe razen tistih, povzročenih z nesrečo.
3. Živali ali, kadar je to primerno, vsaka pošiljka živali, poslana v zakol, mora biti identificirana, tako da se lahko ugotovi izvor živali.
4. Živali morajo biti čiste.
5. Upravljalci klavnic morajo upoštevati navodila veterinarja, ki ga imenuje pristojni organ v skladu z Uredbo (ES) št. 854/2004, da za vsako žival zagotovijo izvedbo ante mortem pregleda v ustreznih razmerah.
6. Živali, ki so pripeljane v prostore za zakol, je treba takoj zaklati brez nepotrebnega odlašanja.
7. Brez nepotrebnega odlašanja in tako, da ne pride do kontaminacije mesa, je treba izvesti omamljanje, izkrvavitev, odstranitev kože, odstranitev notranjih organov in drugo obdelavo. Zlasti:
 - (a) morata med izkrvavitvijo ostati nedotaknjena sapnik in požiralnik, razen v primeru zakola v skladu z verskimi običaji;
 - (b) je treba med odstranjevanjem kož in volne:
 - (i) preprečiti stik med zunanostjo kože in trupom;
 - in
 - (ii) upravljalci in oprema, ki prihajajo v stik z zunanjo površino kož in volne, ne smejo priti v stik z mesom;
 - (c) je treba sprejeti ukrepe za preprečevanje razlitja vsebine prebavnega trakta med odstranitvijo notranjih organov in po njej, in za zagotovitev, da se odstranitev notranjih organov opravi čim prej po omamljanju;
 - in
 - (d) odstranitev vimena ne sme povzročiti kontaminacije trupa z mlekom ali kolostrumom.

▼ M3

8. Treba je izvesti popolno odstranitev kože trupa in drugih delov telesa, namenjenega za prehrano ljudi, razen pri prašičih in glavah ovc in koz ter telet, gobca in ustnic goveda in spodnjih delov nog goveda, ovc in koz. Z glavami, vključno z gobcem in ustnicami ter spodnjimi deli nog, je treba ravnati tako, da se izognemo kontaminaciji.

▼ B

9. Kadar niso odrti, je treba prašičem takoj odstraniti ščetine. Nevarnost za kontaminacijo mesa z vodo za oparjenje je treba zmanjšati na najmanjšo mero. Za to operacijo se lahko uporabljajo le odobreni aditivi. Prašiče je zatem treba temeljito sprati s pitno vodo.
10. Trupi ne smejo vsebovati vidne fekalne kontaminacije. Vsako vidno kontaminacijo je treba odstraniti brez nepotrebne odlašanja z obrezanjem ali drugimi sredstvi z enakim učinkom.
11. Trupi in drobovina ne smejo priti v stik s tlemi, stenami ali delovnimi površinami.
12. Upravitelj klavnic morajo upoštevati navodila pristojnega organa, da zagotovijo izvedbo *post mortem* pregleda vseh zaklanih živali v ustreznih razmerah v skladu z Uredbo (ES) št. 854/2004.
13. Dokler ni zaključen *post mortem* veterinarski pregled, morajo deli zaklane živali, ki so predmet takega pregleda,
 - (a) ostati prepoznavni, da pripadajo določenemu trupu:

in
 - (b) ne smejo priti v stik z drugim trupom, drobovino ali notranjimi organi, vključno tistimi, ki so že bili *post mortem* pregledani.

Penis se lahko takoj zavrže, če ni ugotovljena patološka sprememba.
14. Z obeh ledvic je treba odstraniti njihovo maščobno oblogo. V primeru govedi in prašičev ter kopitarjev je treba odstraniti tudi njihovo perirenalno kapsulo.
15. Če se kri ali druga drobovina več živali zbirajo v isti posodi pred zaključkom *post mortem* pregleda, je treba za celotno vsebino ugotoviti, da ni ustrežna za prehrano ljudi, če je bilo ugotovljeno, da je trup ene ali več zadevnih živali neustrezen za prehrano ljudi.
16. Po *post mortem* pregledu:

▼ M3

- (a) tonzile goveda, prašičev in kopitarjev je treba higiensko odstraniti;

▼ B

- (b) je treba iz čistega predela obrata čim prej odstraniti dele, ki niso ustrezni za prehrano ljudi;
 - (c) zadržano meso ali meso, za katero je ugotovljeno, da ni ustrezno za prehrano ljudi ter neužitni stranski proizvodi ne smejo priti v stik z mesom, za katero je ugotovljeno, da je ustrezno za prehrano ljudi;

in
 - (d) je treba v celoti in čim prej odstraniti notranje organe ali dele notranjih organov, ki ostanejo v trupu z izjemo ledvic, razen če pristojni organ ne odloči drugače.
17. Po končanem zakolu in pregledu *post mortem*, je treba meso shraniti v skladu z zahtevami iz Poglavlja VII:

▼M17

18. Za nadaljnjo obdelavo:

- (a) je treba želodce opariti ali očistiti, vendar se želodci mladih prežvekovalcev, namenjeni za pridobivanje sirila, lahko le izpraznijo;
- (b) je treba čreva izprazniti in očistiti;
- (c) je treba glave in spodnje dele nog izkožiti ali opariti in depilirati, vendar se z dovoljenjem pristojnega organa vidno čisti spodnji deli nog lahko prepeljejo v odobreni obrat za nadaljnjo obdelavo spodnjih delov nog za predelavo v živila ter izkožijo ali oparijo in depilirajo v njem.

▼B

19. Kadar so obrati odobreni za zakol različnih živalskih vrt ali za obdelavo trupov farmsko gojene divjadi in divjadi, je treba poskrbeti, da ne pride do navzkrižne kontaminacije, tako da se časovno in prostorsko ločijo postopki, ki se izvajajo na različnih vrstah. Na voljo morajo biti posebni objekti za sprejem in skladiščenje neizkoženih trupov farmsko gojene divjadi, zaklane na farmi, in uplenjene divjadi.
20. Če klavnica nima objektov, ki se lahko zaklenejo, rezerviranih za zakol bolnih živali ali živali, pri katerih obstaja sum na bolezen, je treba objekte, ki se uporabljajo za zakol takih živali očistiti, oprati in razkužiti pod uradnim nadzorom, preden se lahko nadaljuje zakol drugih živali.

POGLAVJE V: HIGIENA MED RAZSEKOVANJEM IN IZKOŠČEVANJEM

Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotoviti, da se razsekovanje in izkoščevanje mesa domačih parkljarjev in kopitarjev opravlja v skladu z naslednjimi zahtevami.

1. Trupi domačih parkljarjev in kopitarjev se lahko v klavnicah razsekajo v polovice ali četrti in polovice v največ tri dele za prodajo na debelo. Nadaljnje razsekovanje in izkoščevanje je treba izvesti v razsekovalnici.
2. Delo z mesom mora biti organizirano tako, da se kontaminacija prepreči ali zmanjša na najmanjšo mero. V ta namen morajo nosilci živilske dejavnosti zlasti zagotoviti:
 - (a) da se meso, namenjeno za razsek, prinaša v delovni prostor postopno in po potrebi;
 - (b) da se med razsekovanjem, izkoščevanjem, obrezovanjem, rezanjem, rezanjem na koščke, embaliranjem in pakiranjem meso vzdržuje na temperaturi največ 3 °C za drobovino in 7 °C za drugo meso s pomočjo temperature okolja, ki ni večja od 12 °C ali drugim sistemom z enakim učinkom;

in

 - (c) da se ukrepa tako, da ne pride do navzkrižne kontaminacije, po potrebi z ločevanjem postopkov na različnih vrstah bodisi časovno ali prostorsko, kadar so prostori odobreni za razsek mesa različnih vrst živali.
3. Meso pa se lahko izkošči in razseka, preden doseže temperaturo iz točke 2(b) v skladu s točko 3 poglavja VII.
4. Meso se tudi lahko izkošči in razseka preden doseže temperaturo iz točke 2(b), kadar je razsekovalnica na istem kraju kot so prostori klavnice. V tem primeru je treba prenesti meso v prostor za razsek bodisi neposredno iz prostorov klavnice ali po čakalni dobi iz prostora za ohlajevanje ali zamrzovanje. Takoj, ko je meso razsekano in, kadar je to primerno, pakirano, ga je treba ohladiti na temperaturo iz točke 2(b).

▼ **M19**

5. Trupi, polovice trupov, četrti ali polovice trupov, razsekane v tri dele za prodajo na debelo, se lahko izkoščijo in razsekajo preden dosežejo temperaturo iz točke 2(b), kadar se prevažajo v skladu z odstopanjem iz točke 3(b) poglavja VII oddelka I. V tem primeru mora biti meso med razsekovanjem ali izkoščevanjem izpostavljeno temperaturi zraka, ki zagotavlja stalno zniževanje temperature mesa. Takoj, ko je meso razsekano in, kadar je to primerno, pakirano, ga je treba ohladiti na temperaturo iz točke 2(b), če še ni pod to temperaturo.

▼ **B**

POGLAVJE VI: NUJNI ZAKOL ZUNAJ KLAVNICE

Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotoviti, da se meso domačih parkljarjev in kopitarjev, na katerih je bil opravljen nujni zakol zunaj klavnice, lahko uporablja za prehrano ljudi le, če ustreza naslednjim zahtevam.

1. Drugače zdrava žival je imela nesrečo, ki je preprečila njen prevoz v klavnico zaradi razlogov dobrega počutja.
2. Veterinar mora opraviti *ante mortem* pregled živali.
3. Zaklane in izkrvavljene živali je treba premestiti v klavnico higiensko in brez nepotrebnega odlašanja. Odstranitev želodca in črevesja, ne pa tudi druga obdelava, se lahko opravi na kraju samem pod nadzorom veterinarja. Odstranjeni notranji organi morajo spremljati zaklano žival v klavnico in biti identificirani, da pripadajo tej živali.
4. Če med zakolom in prihodom v klavnico mineta več kot dve uri, mora biti žival ohlajena. Kadar klimatski pogoji to dovoljujejo, aktivno ohlajevanje ni potrebno.
5. Zaklano žival mora v klavnico spremljati izjava nosilca živilske dejavnosti, ki je žival vzredil, o identiteti živali in v njej morajo biti zabeleženi veterinarski proizvodi ali druga sredstva, ki so bila dana živali, datumi dajanja in karence.
6. Izjava, ki jo izda veterinar o zadovoljivih rezultatih pregleda *ante mortem*, o datumu, času in razlogu za nujni zakol ter sredstvih, ki jih je veterinar predpisal živali, mora spremljati žival v klavnico.
7. Zaklana žival mora biti ocenjena kot ustreza za prehrano ljudi po post mortem pregledu, izvedenem v klavnici v skladu z Uredbo (ES) št. 865/2004, vključno z dodatnimi testi, ki so potrebni v primeru nujnega zakola.
8. Nosilci živilske dejavnosti morajo upoštevati navodila, ki jih lahko da uradni veterinar po *post mortem* pregledu v zvezi z uporabo mesa.

▼ **M15**▼ **B**

POGLAVJE VII: SKLADIŠČENJE IN PREVOZ

Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotoviti, da se skladiščenje in prevoz mesa domačih parkljarjev in kopitarjev opravljata v skladu z naslednjimi zahtevami.

1. (a) Razen če ni drugače določeno s posebnimi določbami, mora pregledu post mortem takoj slediti ohlajevanje v klavnici za zagotovitev temperature največ 3°C po vsem mesu za drobovino in 7 °C za drugo meso vzdolž krivulje ohlajevanja, ki zagotavlja stalno zniževanje temperature. Meso pa se lahko razseka in izkošči med ohlajevanjem v skladu s točko 4 poglavja V.
- (b) Med ohlajevanjem mora biti prezračevanje ustrezno, da se prepreči kondenzacija na površini mesa.

▼B

2. Meso mora doseči temperaturo, določeno v točki 1, in ostati na tej temperaturi med skladiščenjem.

▼M19

3. Meso mora doseči temperaturo, določeno v točki 1, pred prevozom in ostati na tej temperaturi med prevozom.

Vendar se uporabljata naslednji točki (a) in (b):

- (a) prevoz mesa za proizvodnjo posebnih proizvodov se lahko opravlja, preden je dosežena temperatura iz točke 1, če tako dovoli pristojni organ, pod pogojem, da:

- (i) se tak prevoz opravlja v skladu z zahtevami, ki jih pristojni organ izvora in pristojni organ namembnega kraja določita v zvezi s prevozom od enega obrata do drugega;
- (ii) meso takoj zapusti klavnico ali razsekovalnico, ki je na istem kraju, kot so prostori klavnice, in prevoz ni daljši od dveh ur

ter

- (iii) je tak prevoz upravičen iz tehnoloških razlogov;

- (b) prevoz trupov, polovic trupov, četrti ali polovic trupov, razsekanih v tri dele za prodajo na debelo, ovc in koz, goveda in prašičev se lahko začne, preden je dosežena temperatura iz točke 1, pod pogojem, da so izpolnjeni vsi naslednji pogoji:

- (i) temperatura se spremlja in beleži v okviru postopkov na podlagi načel HACCP;
- (ii) nosilci živilske dejavnosti, ki odpremljajo in prevažajo trupe, polovice trupov, četrti ali polovice trupov, razsekane v tri dele za prodajo na debelo, so prejeli dokumentirano dovoljenje pristojnega organa v kraju odhoda, da lahko uporabijo to odstopanje;
- (iii) vozilo, ki prevažja trupe, polovice trupov, četrti ali polovice trupov, razsekane v tri dele za prodajo na debelo, je opremljeno z instrumentom, ki spremlja in beleži temperaturo zraka, ki so ji izpostavljeni trupi, polovice trupov, četrti ali polovice trupov, razsekane v tri dele za prodajo na debelo, in to na način, ki pristojnim organom omogoča, da preverijo skladnost s časovnimi in temperaturnimi pogoji iz točke (viii);
- (iv) vozilo, ki prevažja trupe, polovice trupov, četrti ali polovice trupov, razsekane v tri dele za prodajo na debelo, za posamezen prevoz prevzame meso samo iz ene klavnice;
- (v) trupi, polovice trupov, četrti ali polovice trupov, razsekane v tri dele za prodajo na debelo, za katere velja to odstopanje, morajo imeti na začetku prevoza temperaturo jedra 15 stopinj, da se lahko prevažajo v istem delu kot trupi, polovice trupov, četrti ali polovice trupov, razsekane v tri dele za prodajo na debelo, ki izpolnjujejo temperaturno zahtevo iz točke 1 (tj. 7 stopinj);
- (vi) pošiljki je priložena izjava nosilca živilske dejavnosti; v tej izjavi morajo biti navedeni trajanje ohlajevanja pred nakladanjem, čas začetka nakladanja trupov, polovic trupov, četrti ali polovic trupov, razsekanih v tri dele za prodajo na debelo, temperatura površine ob tem času, najvišja temperatura zraka med prevozom, ki so ji lahko izpostavljeni trupi, polovice trupov, četrti ali polovice trupov, razsekane v tri dele za prodajo na debelo, najdaljši dovoljeni čas prevoza, datum dovoljenja in ime pristojnega organa, ki je določil odstopanje;

▼ **M19**

(vii) nosilec živilske dejavnosti v namembnem kraju mora uradno obvestiti pristojne organe, preden prvič prejme trupe, polovice trupov, četrti ali polovice trupov, razsekane v tri dele za prodajo na debelo, ki pred prevozom niso bili ohlajeni na temperaturo, določeno v točki 1;

(viii) to meso se prevaža v skladu z naslednjimi parametri:

— za najdaljši čas prevoza ⁽¹⁾ šest ur:

Vrsta	Temperatura površine ⁽²⁾	Najdaljši čas za ohlajitev na temperaturo površine ⁽³⁾	Najvišja temperatura zraka med prevozom ⁽⁴⁾	Najvišje dnevno povprečno skupno število aerobnih mikroorganizmov na trupu ⁽⁵⁾
Ovce in koze	7 °C	8 ur	6 °C	log ₁₀ 3,5 cfu/cm ²
Govedo		20 ur		log ₁₀ 3,5 cfu/cm ²
Prašiči		16 ur		log ₁₀ 4 cfu/cm ²

— za najdaljši čas prevoza ⁽¹⁾ trideset ur:

Vrsta	Temperatura površine ⁽²⁾	Najdaljši čas za ohlajitev na temperaturo površine ⁽³⁾	Temperatura jedra ⁽⁶⁾	Najvišja temperatura zraka med prevozom ⁽⁴⁾	Najvišje dnevno povprečno skupno število aerobnih mikroorganizmov na trupu ⁽⁵⁾
Prašiči	7 °C	16 ur	15 °C	6 °C	log ₁₀ 4 cfu/cm ²

— za najdaljši čas prevoza ⁽¹⁾ šestdeset ur:

Vrsta	Temperatura površine ⁽²⁾	Najdaljši čas za ohlajitev na temperaturo površine ⁽³⁾	Temperatura jedra ⁽⁶⁾	Najvišja temperatura zraka med prevozom ⁽⁴⁾	Najvišje dnevno povprečno skupno število aerobnih mikroorganizmov na trupu ⁽⁵⁾
Ovce in koze	4 °C	12 ur	15 °C	3 °C	log ₁₀ 3 cfu/cm ²
Govedo		24 ur			

⁽¹⁾ Najdaljši dovoljeni čas od začetka nakladanja mesa na vozilo do zaključka končne dostave. Nakladanje mesa na vozilo se lahko prestavi, zaradi česar lahko pride do prekoračitve najdaljšega dovoljenega časa za ohlajevanje mesa na določeno temperaturo površine. V tem primeru se mora najdaljši dovoljeni čas prevoza skrajšati za toliko časa, za kolikor je bilo nakladanje prestavljeno. Pristojni organ namembne države članice lahko omeji število točk dostave.

⁽²⁾ Najvišja dovoljena temperatura površine ob času nakladanja in po njem, ki se meri na najdebelejšem delu trupov, polovic trupov, četrti ali polovic trupov, razsekanih v tri dele za prodajo na debelo.

⁽³⁾ Najdaljši dovoljeni čas od trenutka zakola, dokler se ne doseže najvišja temperatura površine, dovoljena ob nakladanju.

⁽⁴⁾ Najvišja temperatura zraka, ki ji je meso lahko izpostavljeno od trenutka začetka nakladanja in med celotnim trajanjem prevoza.

⁽⁵⁾ Najvišje dnevno povprečno skupno število aerobnih mikroorganizmov na trupu, dovoljeno za trupe zadevnih vrst, izračunano v klavnici na podlagi premičnega okvira 10 tednov, kakor ga je nosilec dejavnosti ocenil v zadovoljstvo pristojnemu organu, v skladu s postopki vzorčenja in preskušanja iz točk 2.1.1 in 2.1.2 poglavja 2 ter točko 3.2 poglavja 3 Priloge I k Uredbi Komisije (ES) št. 2073/2005 z dne 15. novembra 2005 o mikrobioloških merilih za živila (UL L 338, 22.12.2005, str. 1).

⁽⁶⁾ Najvišja dovoljena temperatura jedra mesa ob času nakladanja in pozneje.

▼B

4. Meso, namenjeno za zamrzovanje, mora biti zamrznjeno brez nepotrebnega odlašanja, ob upoštevanju, kadar je to potrebno, stabilizacijskega obdobja pred zamrzovanjem.
5. Nepakirano meso mora biti skladiščeno ločeno od pakiranega mesa, razen če se skladišči ali prevaža ob različnih časih ali na tak način, da material za pakiranje in način skladiščenja ali prevoza ne moreta biti vir kontaminacije za meso.

ODDELEK II: MESO PERUTNINE IN LAGOMORFOV**POGLAVJE I: PREVOZ ŽIVIH ŽIVALI V KLAVNICO**

Nosilci živilske dejavnosti, ki prevažajo žive živali v klavnice, morajo zagotavljati izpolnjevanje naslednjih zahtev:

1. Med sprejemom in prevozom je treba z živalmi ravnati previdno brez povzročanja nepotrebnih stisk.
2. Živali, ki kažejo simptome bolezni ali izvirajo iz čred, za katere je znano, da so kontaminirane s povzročitelji, pomembnimi za javno zdravje, se lahko prevažajo v klavnico le, kadar tako dovoli pristojni organ.
3. Zaboji za dostavo živali v klavnico in moduli, kadar se uporabljajo, morajo biti iz nerjavečega materiala in se lahko čistiti in razkuževati. Takoj po izpraznitvi in če je treba pred uporabo, je treba vso opremo, ki se uporablja za zbiranje in dostavo živih živali, očistiti, oprati in razkužiti.

POGLAVJE II: ZAHTEVE ZA KLAVNICE

Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotoviti, da zgradba, ureditev in oprema klavnic, v katerih se opravlja zakol perutnine ali lagomorfov, izpolnjuje naslednje zahteve.

1. Imeti morajo prostor ali pokriti prostor za sprejem živali in veterinarski pregled pred zakolom.
2. Zaradi preprečevanja kontaminacije mesa morajo:
 - (a) imeti zadostno število prostorov, ki so primerni za postopke, ki se izvajajo;
 - (b) imeti poseben prostor za odstranitev notranjih organov in nadaljnjo obdelavo, vključno z dodajanjem začimbnih mešanic celim trupom perutnine, razen če pristojni organ odobri časovno ločitev teh postopkov v okviru določene klavnice za vsak primer posebej;
 - (c) zagotoviti, da se prostorsko ali časovno ločijo naslednji postopki:
 - (i) omamljanje in izkrvavitev;
 - (ii) skubljenje ali izkoženje in oparjenje;
 - in
 - (iii) odprema mesa;
 - (d) imeti naprave za preprečevanje stika med mesom in tlemi, zidovi in napravami;
 - in

▼B

- (e) imeti klavne linije (kjer se uporabljajo), ki so načrtovane tako, da omogočajo neprekinjeni potek klavnega procesa in izogibanje navzkrižni kontaminaciji med različnimi deli klavne linije. Kadar se uporablja več kot ena klavna linija v istih prostorih, morajo biti linije ustrezno ločene zaradi preprečevanja navzkrižne kontaminacije.
- 3. Imeti morajo naprave za dezinfekcijo orodja z vročo vodo, ki ima najmanj 82 °C, ali drug sistem z enakim učinkom.
- 4. Oprema za umivanje rok za osebje, ki ravna z nepakiranim mesom, mora vsebovati pipe, načrtovane za preprečevanje širjenja kontaminacije.
- 5. Za shranjevanje zadržanega mesa v hladilnicah morajo obstajati objekti, ki se lahko zaklepajo, in za shranjevanje mesa, za katero je ugotovljeno, da ni ustrezno za prehrano ljudi, ločeni objekti, ki se lahko zaklepajo.
- 6. Obstajati mora ločen prostor z ustreznimi napravami za čiščenje, umivanje in dezinfekcijo:
 - (a) opreme za prevoz, kot so zabojniki;
 - in
 - (b) prevoznega sredstva.

Ti prostori in objekti niso obvezni za (b), če so v bližini uradno odobreni prostori in objekti.
- 7. Na voljo mora biti ustrezno opremljen objekt, ki se lahko zaklene, ali po potrebi prostor za izključno uporabo veterinarske službe.

POGLAVJE III: ZAHTEVE ZA RAZSEKOVALNICE

- 1. Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotoviti, da so razsekovalnice, ki obdelujejo meso perutnine ali lagomorfov:
 - (a) zgrajene tako, da preprečujejo kontaminacijo mesa, zlasti tako:
 - (i) da omogočijo neprekinjeni potek postopkov;
 - ali
 - (ii) zagotovijo ločevanje različnih proizvodnih serij;
 - (b) imajo prostore za ločeno skladiščenje pakiranega in nepakiranega mesa, razen če se meso skladišči ob različnem času ali na tak način, da material za pakiranje in način skladiščenja ne moreta povzročiti kontaminacije mesa;
 - (c) imajo prostore za razsek, katerih oprema zagotavlja izpolnjevanje zahtev iz Poglavja V;

▼B

- (d) imajo opremo za umivanje rok za osebe, ki rokuje z nepakiranim mesom, in pipe, ki so načrtovane za preprečevanje širjenja kontaminacije;

in

- (e) imajo naprave za dezinfekcijo orodja z vročo vodo s temperaturo najmanj 82 °C ali drug sistem z enakim učinkom.

2. Če se v obratu za razsek opravljajo naslednji postopki:

- (a) odstranjevanje notranjih organov gosi in rac, vzrejenih za proizvodnjo gosje paštete, ki so bile omamljene, izkrvavljene in oskubljene na vzrejni farmi;

ali

- (b) poznejše odstranjevanje notranjih organov perutnine,

morajo nosilci živilske proizvodnje zagotoviti, da so za ta namen na voljo ločeni prostori.

POGLAVJE IV: HIGIENSKE RAZMERE V KLAVNICAH

Nosilci živilske dejavnosti, ki upravljajo klavnice, v katerih se opravlja zakol perutnine ali lagomorfov, morajo zagotoviti izpolnjevanje naslednjih zahtev:

1. (a) Meso živali razen tistih iz (b) se ne sme uporabljati za prehrano ljudi, če poginejo kako drugače in ne tako, da so zaklane v klavnici.

- (b) V prostore za zakol se lahko pripeljejo le žive živali, namenjene za zakol, razen:

- (i) perutnine, pri kateri se notranji organi odstranijo pozneje, gosi in rac, rejenih za proizvodnjo „gosje paštete“ in perutnine, ki se ne šteje za domačo, pa je farmsko gojena kot domače živali, če je zaklana na kmetiji v skladu s poglavjem VI;

- (ii) gojene divjadi, zaklane na mestu prireje v skladu z oddelkom III;

in

- (iii) majhne divjadi v skladu z oddelkom IV poglavja III.

2. Upravljavci klavnic morajo upoštevati navodila pristojnega organa, da zagotovijo izvedbo *ante mortem* pregleda v ustreznih razmerah.

3. Kadar so obrati odobreni za zakol različnih živalskih vrst ali za obdelavo farmsko gojenih ratitov in majhne divjadi, je treba poskrbeti, da ne pride do navzkrižne kontaminacije, tako da se časovno in prostorsko ločijo postopki, ki se izvajajo na različnih vrstah. Na voljo morajo biti posebni objekti za sprejem in skladiščenje trupov farmsko gojenih ratitov, ki so zaklani na kmetiji, in za majhno divjad.

4. Živali, ki so pripeljane v prostor za zakol, je treba zaklati brez nepotrebnega odlašanja.

5. Brez nepotrebnega odlašanja in tako, da ne pride do kontaminacije mesa, je treba izvesti omamljanje, izkrvavitev, odstranitev kože ali oskubljenje, odstranitev notranjih organov in drugo obdelavo. Zlasti je treba sprejeti ukrepe za preprečevanje razlitja vsebine prebavnega trakta med odstranitvijo notranjih organov.

6. Upravljavci klavnic morajo upoštevati navodila pristojnega organa, da zagotovijo izvedbo pregleda *post mortem* v ustreznih razmerah in zlasti, da se lahko zaklane živali pravilno pregledajo.

▼B

7. Po pregledu *post mortem*:
 - (a) je treba iz čistega predela obrata čim prej odstraniti dele, ki niso ustrezni za prehrano ljudi;
 - (b) zadržano meso ali meso, za katero je ugotovljeno, da ni ustrezno za prehrano ljudi, ter neužitni stranski proizvodi ne smejo priti v stik z mesom, za katero je ugotovljeno, da je ustrezno za prehrano ljudi;

in

 - (c) notranje organe ali dele notranjih organov, ki ostanejo v trupu razen ledvic, je treba v celoti in po možnosti čim prej odstraniti, razen če pristojni organ ne odobri drugače.
8. Po pregledu in odstranitvi notranjih organov je treba zaklane živali čim prej očistiti in ohladiti na največ 4 °C, razen če je meso razrezano, ko je še toplo.
9. Kadar se na trupih opravi postopek ohlajevanja s potapljanjem, je treba upoštevati naslednje:
 - (a) Treba je ustrezno ukrepati, da ne pride do kontaminacije trupov, ob upoštevanju parametrov, kot so teža trupa, temperatura vode, volumen in smer toka vode ter čas ohlajevanja.
 - (b) Opremo je treba popolnoma izprazniti, očistiti in razkužiti, kadar je to potrebno in vsaj enkrat na dan.
10. Bolne živali ali živali, pri katerih obstaja sum na bolezen, in živali, zaklane zaradi izkoreninjenja bolezni ali programov nadzora nad boleznimi, se ne smejo zaklati v obratu, razen če to dovoli pristojni organ. V tem primeru je treba zakol opraviti pod uradnim nadzorom in sprejeti ukrepe za preprečevanje kontaminacije; prostore je treba očistiti in razkužiti pred ponovno uporabo.

POGLAVJE V: HIGIENA MED RAZSEKOVANJEM IN IZKOŠČEVANJEM IN PO NJIJU

Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotoviti, da se razsek in izkoščevanje mesa perutnine in lagomorfov opravlja v skladu z naslednjimi zahtevami.

1. Delo z mesom mora biti organizirano tako, da se kontaminacija prepreči ali zmanjša na najmanjšo mero. V ta namen morajo nosilci živilske dejavnosti zlasti zagotoviti:
 - (a) da se meso, namenjeno za razsek, prinaša v delovni prostor postopno in po potrebi;
 - (b) da je med razsekovanjem, izkoščevanjem, obrezovanjem, rezanjem, sekljanjem na koščke, embaliranjem in pakiranjem meso vzdrževano na temperaturi največ 4 °C s pomočjo temperature okolja, ki je 12 °C, ali drugim sistemom z enakim učinkom;

in

 - (c) da je poskrbljeno, kadar so prostori odobreni za razsek mesa različnih vrst živali, da ne pride do navzkrižne kontaminacije, kadar je potrebno z ločevanjem postopkov na različnih vrstah bodisi časovno ali prostorsko.
2. Meso se tudi lahko izkošči in razseka preden doseže temperaturo iz točke 1(b), kadar je razsekovalnica na istem kraju kot so prostori klavnice, če je preneseno v razsekovalnico bodisi:
 - (a) neposredno iz prostorov zakola;

ali

 - (b) po čakalni dobi v prostoru za ohlajevanje ali zamrzovanje.

▼M9

3. Takoj ko je meso razrezano in po potrebi pakirano, ga je treba ohladiti na temperaturo največ 4 °C.
4. Meso mora doseči temperaturo največ 4 °C pred prevozom in ostati na tej temperaturi med prevozom. Če pristojni organ tako dovoli, se lahko jetra za pridobivanje *foie gras* prevažajo pri temperaturi, višji od 4 °C, če:
 - (a) se tak prevoz opravlja v skladu z zahtevami, ki jih pristojni organ določi v zvezi s prevozom od enega obrata do drugega; ter
 - (b) meso takoj zapusti klavnico ali razsekovalnico in prevoz ne traja več kot dve uri.
5. Meso perutnine in lagomorfov, namenjeno zamrzovanju, je treba zamrzniti nemudoma.
6. Nepakirano meso je treba skladiščiti in prevažati ločeno od pakiranega mesa, razen če se skladišči ali prevaža ob različnih časih ali tako, da material za pakiranje in način skladiščenja ali prevoza ne moreta biti vir kontaminacije mesa.

▼B

POGLAVJE VI: ZAKOL NA KMETIJI

Nosilci živilske dejavnosti lahko zakoljejo perutnino in točke 1(b)(i) poglavja IV na kmetiji brez dovoljenja pristojnega organa in v skladu z naslednjimi zahtevami.

1. Kmetija mora biti redno veterinarsko pregledana.
2. Nosilec živilske dejavnosti mora vnaprej obvestiti pristojni organ o datumu in času zakola.
3. Gospodarstvo mora imeti možnost, da zbere perutnino in tako omogoči, da se opravi *ante mortem* pregled na vsej skupini.
4. Gospodarstvo mora imeti prostore, ki so primerni za higienski zakol in nadaljnjo obdelavo perutnine.
5. Upoštevati je treba zahteve za dobro počutje živali.
6. Zaklane živali mora v klavnico spremljati izjava nosilca živilske dejavnosti, ki je žival vzredil, v kateri so zabeleženi vsi veterinarski proizvodi ali druga sredstva, ki so bila dana živali, datumi dajanja in karence ter datum in čas zakola.
7. Zaklano žival mora v klavnico spremljati certifikat, ki ga je izdal uradni veterinar ali odobreni veterinar v skladu z Uredbo (ES) št. 854/2004.
8. V primeru perutnine, ki se goji za proizvodnjo „gosje paštete“, je treba perutnino z neodstranjenimi notranjimi organi takoj in po potrebi hlajeno prepeljati v klavnico ali razsekovalnico. Pod nadzorom pristojnega organa ji je treba odstraniti notranje organe v 24 urah po zakolu.
9. Perutnina s proizvodne kmetije, katere notranji organi se odstranijo pozneje, se lahko do 15 dni shranjuje na temperaturi največ 4 °C. Nato ji je treba odstraniti notranje organe v klavnici ali razsekovalnici, ki se nahaja v isti državi članici kot proizvodna kmetija.

▼ M1**POGLAVJE VII: SREDSTVA ZA ZADRŽEVANJE VODE**

Nosilci živilske dejavnosti zagotovijo, da se perutnina, ki je bila posebej obdelana za spodbujanje zadrževanja vode, ne da v promet kot sveže meso, temveč izrecno v obliki mesnih pripravkov ali se uporabi za proizvodnjo predelanih proizvodov.

▼ B**ODDELEK III: MESO GOJENE DIVJADI**

1. Določbe oddelka I se uporabljajo za proizvodnjo in dajanje v promet mesa sodoprstih farmsko gojenih sesalcev (*Cervidae* in *Suidae*), razen če jih pristojni organ šteje za neustrezne.
2. Določbe oddelka II se uporabljajo za proizvodnjo in dajanje v promet mesa ratitov. Določbe oddelka I se uporabljajo, kadar pristojni organ meni, da so ustrezne. Treba je zagotoviti ustrezne obrate, prilagojene za velikost živali.
3. Ne glede na točki 1 in 2 lahko nosilci živilske dejavnosti z dovoljenjem pristojnega organa zakoljejo farmsko gojene ratite in farmsko gojene parkljarje in kopitarje iz točke 1 na mestu izvora, če:
 - (a) se živali ne morejo prevažati, da ne bi bilo nevarnosti za osebo, ki z živalmi ravna, ali zaradi varovanja dobrega počutja živali;
 - (b) se na čredi opravlja redni veterinarski pregled;
 - (c) lastnik živali vloži zahtevek;
 - (d) je pristojni organ vnaprej obveščen o datumu in času zakola živali;
 - (e) ima gospodarstvo možnost, da zbere živali v skupino in tako omogoči, da se opravi *ante mortem* pregled celotne skupine;
 - (f) ima gospodarstvo objekte in naprave, primerne za zakol, izkrvavitev in, kadar je treba ratite oskubiti, skubljenje živali;
 - (g) se upoštevajo zahteve za dobro počutje živali;
 - (h) se zaklane in izkrvavljene živali prevažajo v klavnico higiensko in brez nepotrebnega odlašanja. Če sta za prevoz potrebni več kot dve uri, so živali po potrebi hlajene. Odstranitev notranjih organov se lahko opravi na kraju samem pod nadzorom veterinarja;
 - (i) Zaklane živali spremlja v klavnico izjava nosilca živilske dejavnosti, ki je živali vzredil, o identiteti živali in v njej morajo biti zabeleženi vsi veterinarski proizvodi ali druga sredstva, ki so bila dana živali, datumi dajanja in karence;

in

 - (j) zaklane živali med prevozom v odobreni obrat spremlja certifikat, ki ga je izdal in podpisal uradni veterinar ali odobreni veterinar, o dobrem rezultatu *ante mortem* pregleda, pravilnem zakolu in izkrvavitvi ter datumu in času zakola.

▼ M10

- 3a. Z odstopanjem od točke 3(j) lahko pristojni organ dovoli, da se potrditev pravičnega zakola in izkrvavitve ter datum in čas zakola vključijo v izjavo nosilca živilske dejavnosti iz točke 3(i), pod pogojem da:
 - (a) se gospodarstvo nahaja v državi članici ali regiji, kakor je opredeljena v členu 2(2)(p) Direktive 64/432/EGS, za katero ne veljajo omejitve zdravstvenega varstva v skladu s pravom Unije ali nacionalno zakonodajo;

▼M10

- (b) je nosilec živilske dejavnosti dokazal, da je ustrezno usposobljen za zakol živali, ne da bi živalim povzročal bolečino, vznemirjenje ali trpljenje, ki se jim je mogoče izogniti, v skladu s členom 7(2) Uredbe (ES) št. 1099/2009 in brez poseganja v člen 12 navedene uredbe.

▼B

4. Nosilci živilske dejavnosti lahko na kmetiji v izjemnih okoliščinah zakoljejo tudi bizona v skladu s točko 3.

ODDELEK IV: MESO DIVJADI**POGLAVJE I: USPOSABLJANJE LOVCEV GLEDE ZDRAVJA IN HIGIENE**

1. Osebe, ki lovijo divjad za dajanje na trg za prehrano ljudi, morajo imeti zadostno znanje na področju patologije divjadi in proizvodnje ter obdelave divjadi in mesa divjadi po lovu, da bi lahko opravljali prvi pregled divjadi na kraju samem.
2. Zadošča pa, da vsaj ena oseba lovske družbe razpolaga z znanjem iz točke 1. Sklicevanja v tem oddelku na „usposobljeno osebo“ so sklicevanja na to osebo.
3. Usposobljena oseba bi lahko bil tudi skrbnik divjadi ali upravitelj divjadi, če je član lovske družbe ali je lociran v neposredni bližini, kjer se lovi. V zadnjem primeru mora lovec predstaviti divjad oskrbniku divjadi ali upravitelju divjadi in ju obvestiti o kakršnem koli opaženem neobičajnem vedenju pred uplenom.
4. Usposabljanje mora biti zagotovljeno zadovoljivo za pristojni organ, da se lovcem omogoči, da postanejo usposobljene osebe. Zajemati mora vsaj naslednja področja:
 - (a) običajna anatomija, psihologija in vedenje divjadi;
 - (b) neobičajno vedenje in patološke spremembe divjadi zaradi bolezni, onesnaženja okolja ali drugih dejavnikov, ki lahko vplivajo na zdravje ljudi po zaužitju;
 - (c) higienski predpisi in ustrezne tehnike za ravnanje, prevoz, evisceracijo, itd. divjadi po uplenitvi;

in

 - (d) zakonodajo in upravne določbe o pogojih za javnozdravstveno varstvo in zdravstveno varstvo živali ter higienskih pogojih, ki urejajo dajanje divjadi na trg.
5. Pristojni organ mora spodbuditi organizacije lovcev, da zagotovijo takšno usposabljanje.

POGLAVJE II: RAVNANJE Z VELIKO DIVJADJO

1. Po uplenitvi je treba veliki divjadi čimprej odstraniti želodce in črevesje in po potrebi pustiti, da odteče kri.
2. Usposobljena oseba mora opraviti pregled telesa in odstranjenih notranjih organov, da lahko ugotovi vse znake, po katerih bi lahko lahko sklepala, da pomeni meso nevarnost za zdravje. Pregled se mora opraviti čim prej po uplenitvi.
3. Meso velike divjadi se lahko da na trg samo, če se telo čim prej pošlje v obrat za obdelavo divjadi po opravljenem pregledu iz točke 2. Notranji organi morajo spremljati telo, kakor je specificirano v točki 4. Notranji organi morajo biti razpoznavni, da pripadajo k določeni živali.

▼ M10

4. (a) Če se med navedenim pregledom iz točke 2 ne ugotovijo neobičajne lastnosti, ne opazi neobičajno vedenje pred uplenitvijo in ne obstaja sum na onesnaženje okolja, mora usposobljena oseba živalskemu telesu priložiti oštevilčeno izjavo, ki to navaja. V tej izjavi morajo biti navedeni tudi datum, čas in kraj uplenitve.

Izjave ni treba priložiti živalskemu telesu in lahko zajema več kot eno živalsko telo, če so vsa živalska telesa ustrezno označena ter izjava vsebuje oznako identifikacijske številke vsakega živalskega telesa, ki ga zajema, z ustreznim datumom, časom in krajem uplenitve. Vsa živalska telesa, ki jih zajema ena sama izjava, so lahko poslana zgolj istemu obratu za obdelavo divjadi.

V tem primeru ni treba, da glava in notranji organi spremljajo telo divjadi v obrat za obdelavo divjadi, razen v primeru vrst, ki so dovzetne za trihinelozo (prašiči, kopitarji in druge), katerih glava (razen podočnikov) in prepona morata spremljati telo divjadi.

Vendar pa pristojni organi lahko dovolijo, da se glave živali, dovzetne za okužbo s trihinelo, pošljejo tehničnim obratom za izdelavo lovskih trofejev, odobrenim v skladu s členom 18 Uredbe (ES) št. 1774/2002. Tehnični obrat se navede v izjavi usposobljene osebe. Kopija navedene izjave se pošlje tehničnemu obratu. Kadar so rezultati pregleda okužbe trupa s trihinelo pozitivni, pristojni organi izvedejo uradni pregled, da preverijo, ali tehnični obrat pravilno ravna z glavo.

Vendar pa morajo lovci upoštevati vse dodatne zahteve države članice, v kateri se opravlja lov, zlasti v zvezi s spremljanjem nekaterih snovi in njihovih ostankov v skladu z Direktivo 96/23/ES.

▼ B

- (b) V drugih primerih morajo glava (razen podočnikov, rogovja in rogov) in vsi notranji organi, razen želodca in črevesja, spremljati telo divjadi. Usposobljena oseba, ki je opravila pregled, mora obvestiti pristojni organ o neobičajnih lastnostih, neobičajnem vedenju ali sumu na onesnaženje okolja, ki so ji preprečile, da bi dala izjavo v smislu točke (a);
- (c) Če ni na voljo usposobljene osebe, ki bi opravila pregled iz točke 2, morajo telo divjadi spremljati glava (razen podočnikov, rogovja in rogov) in vsi notranji organi razen želodca in črevesja.
5. Telo divjadi v celoti je treba po uplenitvi v ustreznem času ohladiti na temperaturo, ki ni višja od 7 °C. Kadar klimatski pogoji to dovoljujejo, aktivno hlajenje ni potrebno.
6. Med prevozom v obrat za obdelavo divjadi je treba preprečiti polaganje teles divjadi enega na drugega.
7. Veliko divjad, ki se dostavi v obrat za obdelavo divjadi, je treba dostaviti pristojnemu organu v pregled.

▼ M16

8. Poleg tega se velika neodrti divjad:

(a) lahko odre in da na trg le, če:

(i) je bila pred odrtjem skladiščena in obdelana ločeno od druge hrane ter ni zamrznjena;

(ii) se po odrtju opravi končni pregled v obratu za predelavo divjadi v skladu z Uredbo (ES) št. 854/2004;

▼M16

- (b) lahko pošlje v obrat za predelavo divjadi v drugi državi članici le, če jo med prevozom v navedeni obrat za predelavo divjadi spremlja spričevalo v skladu z vzorcem iz Priloge k Izvedbeni uredbi Komisije (EU) št. 636/2014 ⁽¹⁾, ki ga izda in podpiše uradni veterinar ter ki potrjuje, da so zahteve iz točke 4 glede razpoložljivosti izjave, kadar je to primerno, in spremljanja ustreznih delov trupa, izpolnjene.

Če je obrat za predelavo divjadi, ki je blizu lovskemu območju, v drugi državi članici, pri prevozu v ta obrat za predelavo divjadi ni obvezno spričevalo, temveč izjava usposobljene osebe iz točke 2, ki je v skladu s členom 3(1) Direktive 89/662/EGS, pri čemer se upošteva status države članice porekla v zvezi z zdravjem živali.

▼B

9. Pravila, določena v oddelku I, poglavje V, se uporabljajo za razsek in izkoščevanje velike divjadi.

POGLAVJE III: RAVNANJE Z MALO DIVJADJO

1. Usposobljena oseba mora opraviti pregled, da ugotovi vse lastnosti, po katerih lahko sklepa, da predstavlja meso nevarnost za zdravje. Pregled se mora opraviti čim prej po uplenitvi.
2. Če se ugotovijo neobičajne lastnosti med pregledom, opazi neobičajno vedenje pred uplenitvijo ali obstaja sum na onesnaženost okolja, mora usposobljena oseba obvestiti pristojni organ.
3. Meso male divjadi se lahko da na trg samo, če se telo čim prej po opravljenem pregledu iz točke 1 pošlje v obrat za obdelavo divjadi.
4. Telo divjadi v celoti je treba po uplenitvi v ustreznem času ohladiti na temperaturo, ki ni višja od 4 °C. Kadar klimatski pogoji to dovoljujejo, aktivno hlajenje ni potrebno.
5. Odstranitev notranjih organov je treba opraviti ali dokončati brez nepotrebne odlašanja po prihodu v obrat za obdelavo divjadi, razen če pristojni organ ne dovoli kako drugače.
6. Malo divjad, ki se dostavi v obrat za obdelavo divjadi, je treba dostaviti pristojnemu organu v pregled.
7. Pravila, določena v oddelku II, poglavje V, se uporabljajo za razrez in izkoščevanje male divjadi.

ODDELEK V: MLETO MESO, MESNI PRIPRAVKI IN MEHANSKO IZKOŠČENO MESO**POGLAVJE I: ZAHTEVE ZA PROIZVODNE OBRATE**

Nosilci živilske dejavnosti, ki proizvajajo mleto meso, mesne pripravke ali mehansko izkoščeno meso, morajo zagotoviti, da obrati izpolnjujejo naslednje pogoje:

1. zgrajene tako, da preprečujejo kontaminacijo mesa in proizvodov, zlasti tako:
 - (a) da omogočajo neprekinjeni potek postopkov;
 - ali
 - (b) da zagotovijo ločevanje različnih proizvodnih serij.
2. imajo prostore za ločeno skladiščenje pakiranega in nepakiranega mesa in proizvodov, razen če se ne skladiščijo ob različnem času ali na takšen način, da material za pakiranje in način skladiščenja ne moreta povzročiti kontaminacije mesa ali proizvodov.
3. imajo prostore, katerih oprema zagotavlja izpolnjevanje zahtev glede temperature iz Poglavja III;

⁽¹⁾ UL L 175, 14.6.2014, str. 16

▼B

4. imajo opremo za umivanje rok za osebe, ki rokuje z nepakiranim mesom in proizvodi s pipami, načrtovanimi za preprečevanje širjenja kontaminacije;
in
5. imajo naprave za dezinfekcijo orodja z vročo vodo temperature najmanj 82 °C ali alternativni sistem z enakim delovanjem.

POGLAVJE II: ZAHTEVE ZA SUROVINE

Nosilci živilske dejavnosti, ki proizvajajo mleto meso, mesne pripravke ali mehansko izkoščeno meso morajo zagotavljati, da uporabljene surovine izpolnjujejo naslednje zahteve:

1. Surovine za pripravo mletega mesa morajo izpolnjevati naslednje zahteve:
 - (a) morajo izpolnjevati zahteve za sveže meso;
 - (b) morajo izhajati iz skeletne mišice, vključno s stranskimi maščobnimi tkivi;
 - (c) ne smejo izhajati iz:
 - (i) ostankov mesa, ki nastanejo pri razkosanju in obrezovanju (razen kosov celotne mišice);
 - (ii) mehansko izkoščenega mesa;
 - (iii) mesa, ki vsebuje odkruške kosti ali ostanke kože;
ali
 - (iv) mesa glave z izjemo masetrov, nemišičnatga dela *linea alba*, področja karpalnih in tarzalnih sklepov, ostankov kosti in mišice prepone (razen če ni bila odstranjena seroza).
2. Naslednje surovine se lahko uporabijo za pripravo mesnih pripravkov:
 - (a) sveže meso;
 - (b) meso, ki izpolnjuje zahteve točke 1;
in
 - (c) če mesni pripravek očitno ni namenjen uporabi brez predhodne toplotne obdelave:
 - (i) meso, ki se pridobiva z mletjem ali fragmentacijo mesa, ki ustreza zahtevam iz točke 1, razen točke 1(c)(i);
in
 - (ii) mehansko izkoščeno meso, ki ustreza zahtevam poglavja III, točka 3(d).
3. Surovine za mehansko izkoščeno meso morajo izpolnjevati naslednje zahteve:
 - (a) izpolnjevati morajo zahteve za sveže meso;
 - (b) naslednje surovine se ne smejo uporabljati za pridobivanje mehansko izkoščenega mesa:
 - (i) pri perutnini, noge, koža vratu in glava;
in
 - (ii) pri drugih živalih, kosti glave, stopal, repa, stegenice, golenice in mečnice, nadlahtnice, koželjnice in podlahtnice.

POGLAVJE III: HIGIENA MED IN PO PROIZVODNJI

Nosilci živilske dejavnosti, ki proizvajajo mleto meso, mesne pripravke ali mehansko izkoščeno meso, morajo zagotoviti, da so izpolnjene naslednje zahteve:

1. Delo z mesom mora biti organizirano tako, da se prepreči ali minimizira kontaminacija. V ta namen morajo nosilci živilske dejavnosti zlasti zagotoviti:
 - (a) da ima uporabljeno meso temperaturo, ki ne presega 4 °C za perutnino, 3 °C za drobovino in 7 °C za ostalo meso;
in
 - (b) da se uporabljeno meso prinese v delovni prostor postopoma, kakor je potrebno.

▼B

2. Naslednje zahteve veljajo za proizvodnjo mletega mesa in mesnih pripravkov.

(a) Razen če pristojni organ ne dovoli izkoščevanja neposredno pred mletjem, mora biti zamrznjeno ali globoko zamrznjeno meso, ki se uporablja za pripravo mletega mesa ali mesnih pripravkov, izkoščeno pred zamrzovanjem. Lahko se skladišči samo za omejeno obdobje.

(b) Kadar se mleto meso pripravlja iz ohlajenega mesa, se mora pripraviti v naslednjih rokih:

(i) pri perutnini, v največ treh dneh po zakolu;

(ii) pri živalih razen perutnini, v največ šestih dneh po zakolu;

ali

(iii) v največ 15 dneh po zakolu živali pri izkoščenem, vakuumsko pakiranem govejem in telečjem mesu.

(c) Mleto meso in mesne pripravke je treba neposredno po proizvodnji embalirati ali pakirati in:

(i) ohladiti do notranje temperature, ki ne presega 2 °C pri mlemem mesu in 4 °C pri mesnih pripravkih;

ali

(ii) zamrzniti do notranje temperature, ki ni višja od -18 °C.

Te temperaturne pogoje je treba vzdrževati med skladiščenjem in prevozom.

3. Naslednje zahteve veljajo za proizvodnjo in uporabo mehansko izkoščenega mesa, ki se proizvede s postopki, ki ne spreminjajo sestave kosti, ki se uporabljajo pri proizvodnji mehansko izkoščenega mesa, katerega vsebnost kalcija ni bistveno večja od vsebnosti kalcija pri mlemem mesu.

(a) Neizkoščene surovine iz klavnice na istem kraju proizvodnje ne smejo biti starejše od sedem dni. Drugače pa neizkoščene surovine ne smejo biti starejše od pet dni. Trupi perutnine pa ne smejo biti starejši od treh dni.

(b) Mehansko izkoščevanje se mora opraviti neposredno po odkostitvi.

(c) Če se mehansko ločeno meso ne uporabi neposredno po njegovi pridobitvi, se mora mehansko ločeno meso embalirati ali zapakirati in potem ohladiti na temperaturo, ki ni višja od 2 °C ali zamrzniti na notranjo temperaturo, ki ni višja od -18 °C. Te temperaturne zahteve je treba upoštevati med skladiščenjem in prevozom.

(d) Če nosilec živilske dejavnosti z analizami dokaže, da mehansko izkoščeno meso ustreza mikrobiološkim merilom za mleto meso v skladu z Uredbo (ES) št. 853/2004, se lahko uporabi pri pripravi mesa, ki očitno ni namenjeno zato, da bi se porabilo brez predhodne toplotne obdelave, in pri mesnih proizvodih.

(e) Mehansko izkoščeno meso, ki kaže, da ne ustreza merilom iz točke (d), se lahko uporablja samo za izdelavo toplotno obdelanih mesnih proizvodov v obratih, ki so odobreni v skladu s to uredbo.

▼B

4. Naslednje zahteve veljajo za proizvodnjo in uporabo mehansko izkoščenega mesa, pridelanega z uporabo drugih tehnik, kakor so omenjene v točki 3.
 - (a) Neizkoščene surovine iz klavnice na istem kraju proizvodnje ne smejo biti starejše od sedem dni. Drugače pa neizkoščene surovine ne smejo biti starejše od pet dni. Trupi perutnine pa ne smejo biti starejši od treh dni.
 - (b) Če se mehansko izkoščenje ne opravi neposredno po odkostitvi, se morajo kosti, na katerih je meso, skladiščiti in transportirati pri temperaturi, ki ni višja od 2 °C ali, če so zamrznjene, pri temperaturi, ki ni višja od -18 °C.
 - (c) Kosti, na katerih je pripeto meso zamrznjenih trupov, se ne smejo ponovno zamrzniti.
 - (d) Če se mehansko izkoščeno meso ne uporabi v eni uri potem, ko se pridobi, ga je treba neposredno ohladiti na temperaturo, ki ni višja od 2 °C.
 - (e) Če se po ohladitvi mehansko izkoščeno meso ne predela v 24 urah, ga je treba zamrzniti v 12 urah po pridobitvi in mora v šestih urah doseči notranjo temperaturo, ki ni višja od -18 °C.
 - (f) Zamrznjeno mehansko izkoščeno meso je treba embalirati ali zapakirati pred skladiščenjem ali prevozom, ne sme se skladiščiti za več kot tri mesece in pri skladiščenju in prevozu se mora zagotavljati temperatura, ki ni višja od -18 °C.
 - (g) Mehansko izkoščeno meso se lahko uporablja samo za izdelavo toplotno obdelanih mesnih proizvodov v obratih, ki so odobreni v skladu s to uredbo.
5. Mleto meso, mesni pripravki in mehansko izkoščeno meso se ne sme ponovno zamrzniti, potem ko je bilo odtaljeno.

POGLAVJE IV: OZNAČEVANJE

1. Poleg zahtev Direktive 2000/13/ES ⁽¹⁾ mora nosilec živilske dejavnosti zagotoviti, da se upoštevajo zahteve iz točke 2, če je potrebno in kolikor to zahtevajo nacionalna pravila v državi članici, na ozemlju katere se daje proizvod na trg.
2. Embalažo, ki je namenjena za dobavo končnemu porabniku in zajema mleto meso perutnine ali kopitarjev ali mesne pripravke z mehansko izkoščenim mesom, je treba opremiti z opozorilom, ki navaja, da je treba te proizvode skuhati pred uporabo.

ODDELEK VI: MESNI PROIZVODI.

1. Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotavljati, da se naslednji deli ne uporabljajo pri pripravi mesnih proizvodov:
 - (a) spolni organi bodisi ženskih ali moških živali razen mod;
 - (b) sečila, razen ledvic in mehurja;
 - (c) hrustanec grla, sapnik in ekstralobularni bronhiji;
 - (d) oči in veke;
 - (e) zunanji sluhovodi;
 - (f) tkivo troblje;

in

 - (g) pri perutnini, glava – razen vratine in ušes, podbradkov in bradavic, – požiralnik, golša, prebavila in spolni organi.

⁽¹⁾ Direktiva 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta z dne 20. marca 2000 o približevanju zakonov držav članic, ki se nanašajo na etiketiranje, pripravo in oglaševanje živil (UL L 109, 6.5.2000, str. 29). Direktiva, kakor je bila nazadnje spremenjena z Direktivo 2003/89/ES (UL L 308, 25.11.2003, str. 15).

▼B

2. Vse meso, vključno z mletim mesom, mesnimi pripravki, ki se uporabljajo za proizvodnjo mesnih izdelkov, mora izpolnjevati zahteve za sveže meso. Mleto meso in mesni pripravki, ki se uporabljajo za proizvodnjo mesnih izdelkov, morajo izpolnjevati druge posebne zahteve Oddelka V.

ODDELEK VII: ŽIVE ŠKOLJKE

▼M9

1. Ta oddelek velja za žive školjke. Z izjemo določb o prečiščevanju velja tudi za žive iglokožce, žive plaščarje in žive morske polže. Določbe o razvrščanju proizvodnih območij iz dela A poglavja II navedenega oddelka ne veljajo za morske polže, ki niso precejevalci.

▼B

2. Poglavja od I do VIII se uporabljajo za živali, ki se nabirajo na proizvodnih območjih, ki jih je pristojni organ razvrstil v skladu z Uredbo (ES) št. 854/2004. Poglavje IX se nanaša na pektinide, nabrane izven teh območij.
3. Poglavja V, VI, VIII in IX in točka 3 poglavja VII se uporabljajo za trgovino na drobno.
4. Zahteve tega oddelka dopolnjujejo tiste iz Uredbe (ES) št. 852/2004:
 - (a) v primeru postopkov, ki se opravljajo pred prihodom živih školjk v odpremni center ali obrat za prečiščevanje, dopolnjujejo zahteve Priloge I k tej uredbi;
 - (b) v primeru drugih delovnih postopkov dopolnjujejo zahteve Priloge II k tej uredbi.

POGLAVJE I: SPLOŠNE ZAHTEVE ZA DAJANJE ŽIVIH ŠKOLJK NA TRG

1. Žive školjke se ne smejo dajati na trg za prodajo na drobno drugače kot preko odpremne centra, kjer je treba uporabiti identifikacijske oznake v skladu s poglavjem VII.
2. Nosilci živilske dejavnosti lahko sprejmejo serije živih školjk samo, če so bile izpolnjene zahteve po dokazilih iz točk 3 do 7.
3. Kadarkoli nosilec živilske dejavnosti predstavlja serijo živih školjk med obrati, mora serijo do prihoda v odpremni center ali predelovalni obrat spremljati dokument o registraciji.
4. Dokument o registraciji mora biti sestavljen v vsaj enem od uradnih jezikov države članice, v kateri se nahaja sprejemni obrat in zajemati vsaj spodaj navedene podatke.
 - (a) V primeru serije živih školjk, poslanih na proizvodno območje, mora dokument o registraciji zajemati vsaj naslednje podatke:
 - (i) naslov in identifikacija nabiralca;
 - (ii) datum nabiranja;
 - (iii) lokacija proizvodnega območja s čim natančnejšim opisom lokacije ali s kodno številko;
 - (iv) zdravstveni status proizvodnega območja;
 - (v) vrsta in količina lupinarjev;
 - in
 - (vi) namembni kraj serije.

▼B

(b) V primeru serije živih školjk, poslanih iz območja za ponovno nasaditev, mora dokument o registraciji zajemati vsaj podatke iz točke (a) in naslednje podatke:

(i) lokacija območja za ponovno nasaditev;

in

(ii) trajanje ponovne nasaditve.

(c) V primeru serije živih školjk, poslanih iz obrata za prečiščevanje, mora dokument o registraciji zajemati vsaj podatke iz točke (a) in naslednje podatke:

(i) naslov obrata za prečiščevanje;

(ii) trajanje prečiščevanja;

in

(iii) datumi, ko je serija prispela in zapustila obrat za prečiščevanje.

5. Nosilci živilske dejavnosti, ki pošiljajo serije živih školjk, morajo izpolniti ustrezna polja dokumenta o registraciji tako, da so lahko čitljiva in se ne morejo spreminjati. Nosilci živilske dejavnosti, ki prejmejo serije, morajo dokument opremiti z žigom z datumom ali evidentirati datum prejema na kakšen drugačen način.

6. Nosilci živilske dejavnosti morajo hraniti kopijo dokumenta o registraciji, ki se nanaša na vsako serijo, poslano in prejeto, vsaj dvanajst mesecev po odpremi ali prejemu (ali daljše obdobje, kakor lahko določi pristojni organ).

7. Kadar pa:

(a) osebje, ki nabira žive školjke, dela tudi v odpremnem centru, obratu za prečiščevanje, območju za ponovno nasaditev ali predelovalnem obratu, ki prejema žive školjke;

in

(b) en pristojni organ nadzoruje vse zadevne obrate,

dokumenti o registraciji niso potrebni, če ta pristojni organ to dovoljuje.

POGLAVJE II: SPLOŠNE ZAHTEVE ZA DAJANJE ŽIVIH ŠKOLJK NA TRG

A. ZAHTEVE ZA PROIZVODNA PODROČJA

1. Nabiranci lahko nabirajo žive školjke samo iz proizvodnih območij z določenimi lokacijami in razmejitvami, ki jih je razvrstil pristojni organ, kadar je primerno, v sodelovanju z nosilci živilske dejavnosti, v razred A, B ali C v skladu z Uredbo (ES) št. 854/2004.

2. Nosilci živilske dejavnosti lahko dajo žive školjke, nabrane iz proizvodnega območja razreda A, na trg za neposredno prehrano ljudi samo, če ustrezajo zahtevam iz poglavja V.

3. Nosilci živilske dejavnosti lahko dajo žive školjke, nabrane iz proizvodnega območja razreda B, na trg za neposredno prehrano ljudi samo po obdelavi v obratu za prečiščevanje ali po ponovni nasaditvi.

▼B

4. Nosilci živilske dejavnosti lahko dajo žive školjke, nabrane iz proizvodnega območja razreda C, na trg za neposredno prehrano ljudi samo po daljši ponovni nasaditvi.
5. Po prečiščevanju ali ponovni nasaditvi morajo žive školjke iz proizvodnih območij razreda B ali C izpolniti vse zahteve Poglavlja V. Vendar pa se žive školjke iz teh območij, ki niso bile dane v prečiščevanje ali ponovno nasaditev, lahko pošljejo v predelovalni obrat, kjer morajo biti obdelane, da se izločijo patogeni mikroorganizmi (po možnosti po odstranitvi peska, blaga ali sluzi v istem ali drugem obratu). Dovoljene so naslednje metode obdelave:
 - (a) sterilizacija v hermetično zaprtih posodah;
 - in
 - (b) toplotna obdelava, ki zajema:
 - (i) potopitev v vreli vodi za čas, ki je potreben, da se notranja temperatura mesa školjk dvigne na 90 °C in da se ta minimalna temperatura obdrži vsaj 90 sekund;
 - (ii) kuhanje tri do pet minut v zaprtem prostoru, kjer je temperatura med 120 in 160 °C in je pritisk med 2 in 5 kg/cm², kateremu sledi odstranjevanje lupine in zamrznitev mesa na temperaturo jedra - 20 °C;
 - in
 - (iii) kuhanje v pari pod pritiskom v zaprti posodi, ki izpolnjuje pogoje, ki se nanašajo na kuhanje in notranjo temperaturo mesa školjk iz točke (i). Uporabiti je treba validirano metodologijo. Postopki na podlagi načel HACCP morajo biti zagotovljeni, da se preveri enakomerna porazdelitev toplotne energije.
6. Nosilci živilske dejavnosti ne smejo proizvajati živih školjk ali jih nabirati na območjih, ki jih pristojni organ ni razvrstil, ali so neustrezna zaradi zdravstvenih razlogov. Nosilci živilske dejavnosti morajo upoštevati vse ustrezne informacije glede zadevnih območij, ustreznosti za proizvodnjo in nabiranje, vključno z informacijami, pridobljenimi z lastnimi pregledi ali informacijami, prejetimi s strani pristojnega organa. Uporabiti morajo te informacije, zlasti informacije o okoljskih in vremenskih razmerah, da določijo ustrezno obdelavo nabranih serij.

B. ZAHTEVE ZA NABIRANJE IN OBDELAVO PO NABIRANJU

Nosilci živilske dejavnosti, ki nabirajo žive školjke, ali jih obdelujejo neposredno po nabiranju, morajo zagotoviti, da izpolnjujejo naslednje zahteve:

1. Metode nabiranja in nadaljnja obdelava ne smejo povzročiti dodatne kontaminacije ali prekomerne škode na lupinah ali tkivih živih školjk ali ne smejo voditi k temu, da se školjke spremenijo tako, da niso več ustrezne za prečiščevanje, predelavo ali ponovno nasaditev. Nosilci živilske dejavnosti morajo zlasti:
 - (a) ustrezno zaščititi žive školjke pred drobljenjem, površinsko obrabo ali vibracijam;
 - (b) ne smejo izpostavljati živih školjk temperaturnim skrajnostim;

▼B

(c) ne smejo živih školjk ponovno potapljati v vodo, ki bi lahko povzročila dodatno kontaminacijo;

in

(d) če se izvaja dodelava na naravnih lokacijah, uporabljajte samo območja, ki jih je pristojni organ razvrstil v razred A.

2. Prevozna sredstva morajo razpolagati z ustreznim odvodnim sistemom, opremljena morajo biti tako, da zagotavljajo najboljše življenjske pogoje in da se školjke učinkovito zaščitijo pred kontaminacijo.

C. ZAHTEVE ZA PONOVO NASADITEV ŽIVIH ŠKOLJK

Nosilci živilske dejavnosti, ki ponovno nasadijo žive školjke, morajo zagotavljati, da so izpolnjene naslednje zahteve:

1. Nosilci živilske dejavnosti morajo uporabljati samo tista območja, ki jih je za ponovno nasaditev živih školjk odobril pristojni organ. Boje, drogovi in druga pritrjena sredstva morajo jasno označevati meje območij. Med območji za ponovno nasaditev ter med območji za ponovno nasaditev in proizvodnimi območji mora biti minimalna oddaljenost, tako da se zmanjša nevarnost širitve onesnaženja.
2. Pogoji za ponovno nasaditev morajo zagotavljati optimalne pogoje za prečiščevanje. Nosilci živilske dejavnosti morajo zlasti:
 - (a) uporabljati metode za obdelavo živih školjk, namenjenih za ponovno nasaditev, ki omogočajo, da začnejo školjke s ponovnim prehranjevanjem s precejanjem vode, potem ko so bile potopljene v naravnih vodah;
 - (b) ne smejo ponovno nasajati živih školjk v gostoti, ki preprečuje prečiščevanje;
 - (c) potopiti žive školjke v morsko vodo na območju ponovne nasaditve za ustrezno dolgo obdobje, določeno glede na temperaturo vode, ki mora trajati vsaj dva meseca, razen če se pristojni organ ne strinja s krajšim obdobjem na podlagi analize tveganja nosilca živilske dejavnosti;

in

 - (d) zagotoviti zadostno ločitev mest znotraj območja za ponovno nasaditev, ki preprečuje mešanje serij; uporabiti sistem enotnega upravljanja, tako da se nova serija lahko uporabi šele takrat, ko se v celoti odstrani predhodna.
3. Nosilci živilske dejavnosti, ki vodijo območja za ponovno nasaditev, morajo voditi stalno evidenco o izvoru živih školjk, trajanju ponovne nasaditve, uporabljenih območjih ponovne nasaditve in naknadnem namembnem kraju serije po ponovni nasaditvi, tako da lahko pristojni organ izvaja ustrezne preglede.

POGLAVJE III: STRUKTURNE ZAHTEVE ZA ODPREMNI CENTER IN OBRAT ZA PREČIŠČEVANJE

1. Lokacija prostorov na zemljišču ne sme biti poplavljen zaradi običajno visokih plim in osek ali odtekanja iz sosednjih območij.
2. Bazeni in kontejnerji za shranjevanje vode morajo izpolnjevati naslednje zahteve:
 - (a) notranje površine morajo biti gladke, trajne, nepropustne in enostavne za čiščenje;

▼B

- (b) izdelane morajo biti tako, da lahko voda odteče v celoti;
 - (c) vsako zajetje mora biti locirano na mestu tako, da se prepreči onesnaženost oskrbe z vodo.
3. Poleg tega morajo biti čistilni bazeni v čistilnih centrih prilagojeni prostornini in vrsti školjk, ki jih je treba prečistiti.

POGLAVJE IV: HIGIENSKE ZAHTEVE ZA ODPREMNI CENTER IN OBRAT ZA PREČIŠČEVANJE

A. ZAHTEVE ZA OBRAT ZA PREČIŠČEVANJE

Nosilci živilske dejavnosti, ki čistijo žive školjke, morajo zagotavljati, da so izpolnjene naslednje zahteve:

1. Živim školjkam je treba pred prečiščenjem s čisto vodo sprati blato in umazane delce.
2. Delovanje prečiščevalnega sistema mora živim školjkam zagotavljati, da hitro ponovno pridobijo in vzdržujejo dejavnost prehranjevanja s precejanjem vode, da izločijo preostalo nečistočo, da se ponovno ne onesnažijo in da so školjke po čiščenju sposobne živeti pod neoporečnimi pogoji, tako da lahko preživijo embaliranje, skladiščenje in prevoz preden so dane na trg.
3. Količina živih školjk, ki jih je treba prečistiti, ne sme prekoračiti zmogljivosti obrata za prečiščevanje. Žive školjke je treba prečiščevati konstantno v trajanju, ki zadošča, da se doseže upoštevanje zdravstvenih standardov Poglavja V in mikrobioloških meril v skladu z Uredbo (ES) št. 852/2004.
4. Če čistilni bazen vsebuje več serij živih školjk, morajo biti iste vrste, trajanje obdelave pa se mora ravnati po seriji, za katero je potreben najdaljši čas prečiščevanja.
5. Kontejnerji za žive školjke v prečiščevalnih sistemih morajo imeti takšno konstrukcijo, ki omogoča, da se čista morska voda lahko neprekinjeno pretaka. Žive školjke ne smejo biti tako visoko naložene ena na drugo, da med prečiščevanjem ne bi mogle neovirano odpreti svojih lupin.
6. Raki, ribe ali druge morske vrste ne smejo biti shranjene v čistilnem bazenu, v katerem se prečiščujejo žive školjke.
7. Vsak paket, ki zajema prečiščene žive školjke, poslane v odpremni center, mora biti opremljen z etiketo, ki potrjuje, da so bile prečiščene vse školjke.

B. ZAHTEVE ZA ODPREMNE CENTRE

Nosilci živilske dejavnosti, ki vodijo odpremne centre, morajo zagotavljati, da so izpolnjene naslednje zahteve:

1. Obdelava živih školjk, zlasti dodelava, sortiranje po velikosti, embaliranje in pakiranje ne sme voditi k temu, da bi se onesnažil proizvod ali da bi se postavila pod vprašaj vitalnost školjk.
2. Pred odpremo je treba lupine živih školjk temeljito oprati s čisto vodo.

▼B

3. Žive školjke morajo izvirati iz:
 - (a) proizvodnega območja razreda A;
 - (b) območja za ponovno nasaditev;
 - (c) obrata za prečiščevanje;
 - ali
 - (d) drugega odpremnega centra.
4. Zahteve, določene v točkah 1 in 2, se lahko uporabljajo tudi za odpremne centre, ki so locirani na krovu plovil. Školjke, ki so obdelane v takih centrih, morajo izhajati iz proizvodnega območja razreda A ali iz območja ponovne nasaditve.

POGLAVJE V: ZDRAVSTVENI STANDARDI ZA ŽIVE ŠKOLJKE-

Poleg zagotavljanja skladnosti z mikrobiološkimi merili, sprejetimi v skladu z Uredbo (ES) št. 852/2004, morajo nosilci živilske dejavnosti zagotoviti, da žive školjke, dane na trg za prehrano ljudi, ustrezajo standardom iz tega poglavja.

1. Imeti morajo organoleptične lastnosti, ki se navezujejo na sveže stanje in vitalnost, vključno z lupinami, ki so očiščene umazanije, ustrezní odziv na udarec in običajne količine tekočine v lupini.
2. Ne smejo vsebovati morskih biotoksinov v celotnih količinah (merjeni ločeno v celotnem telesu ali katerem koli užitem delu), ki presegajo naslednje mejne vrednosti:
 - (a) za paralitični strup lupinarjev (Paralytic Shellfish Poison -PSP): 800 mikrogramov na kilogram;
 - (b) za strup lupinarjev, ki povzroča amnezijo (Amnestic Shellfish Poison -ASP): 20 miligramov domoične kisline na kilogram;
 - (c) za okadaično kislino, „dinophysistoxins“ in pektenotoksini skupaj: 160 mikrogramov ekvivalenta okadaične kisline na kilogram;

▼M14

- (d) za jesotoksine: 3,75 miligrama ekvivalenta jesotoksina na kilogram;

▼B

in

- (e) za azaspiracide: 160 mikrogramov ekvivalenta azaspiracidov na kilogram.

POGLAVJE VI: EMBALIRANJE IN PAKIRANJE ŽIVIH ŠKOLJK

1. Ostrige je treba embalirati ali zapakirati s konkavno lupino navzdol.

▼M9

2. Vse pošiljke živih školjk morajo biti po odhodu iz odpremnega centra ali tiste, ki so namenjene v drug odpremni center, zaprte. Vse pošiljke živih školjk, namenjene neposredni prodaji na drobno, morajo ostati zaprte do prodaje končnemu potrošniku.

▼B

POGLAVJE VII: IDENTIFIKACIJSKO OZNAČEVANJE IN ETIKETIRANJE

1. Etiketa, vključno z identifikacijsko oznako, mora biti vodoodporna.

▼B

2. Poleg splošnih zahtev za identifikacijske oznake, ki so zajete v Prilogi II, oddelek I, mora etiketa vsebovati naslednje podatke o:

(a) vrsti živih školjk (skupno ime in znanstveno ime);

in

(b) datumu pakiranja, vsaj dan in mesec.

Z odstopanjem od Direktive 2000/13/ES, se lahko datum minimalnega roka trajnosti nadomesti z naslednjim podatkom: „Te živali morajo biti žive v času prodaje“.

3. Etikete, ki so nameščene na paketih živih školjk, ki niso v posameznih paketih, primernih za potrošnika, jih mora posamezni prodajalec na drobno, potem ko porazdeli vsebino pošiljke, hraniti še vsaj 60 dni.

POGLAVJE VIII: DRUGE ZAHTEVE

1. Nosilci živilske dejavnosti, ki skladiščijo in transportirajo žive školjke, morajo zagotoviti, da se hranijo pri temperaturi, ki ne vpliva škodljivo na varnost živil ali njihovo vitalnost.
2. Živih školjk se, potem ko so bile zapakirane za prodajo na drobno in po njihovi odpremi, ne sme ponovno potapljati v vodo ali škropiti z vodo.

▼M9

POGLAVJE IX: POSEBNE ZAHTEVE ZA PEKTINIDE IN MORSKE POLŽE, KI NISO PRECEJEVALCI, NABRANE ZUNAJ RAZVRŠČENIH PROIZVODNIH OBMOČIJ

Nosilci živilske dejavnosti, ki nabirajo pektinide in morske polže, ki niso precejevalci, zunaj razvrščenih proizvodnih območij ali ki obdelujejo take pektinide in/ali take morske polže, morajo izpolnjevati naslednje zahteve:

1. Pektinide in morski polži, ki niso precejevalci, se ne smejo dati na trg, razen če so nabrani in obdelani v skladu z delom B poglavja II in izpolnjujejo standarde iz poglavja V, kar se dokaže s sistemom lastnih pregledov.
2. Ko podatki uradnih programov spremljanja omogočajo pristojnemu organu razvrščanje ribolovnih območij – po potrebi v sodelovanju z nosilci živilske dejavnosti – določbe iz dela A poglavja II veljajo smiselno za pektinide.
3. Pektinidi in morski polži, ki niso precejevalci, se ne smejo dati na trg za prehrano ljudi drugače kakor na avkciji rib, v odpremnem centru ali prede-lovalnem obratu. Med obdelovanjem pektinidov in/ali takih morskih polžev morajo nosilci živilske dejavnosti, ki upravljajo s takimi obrati, obvestiti pristojni organ in v zvezi z odpremnimi centri izpolnjevati ustrezne zahteve iz poglavij III in IV.
4. Nosilci živilske dejavnosti, ki obdelujejo pektinide in žive morske polže, ki niso precejevalci, morajo izpolnjevati:
 - (a) zahteve po dokazilih iz točk 3 do 7 poglavja I, kjer je to primerno. V tem primeru mora biti v registracijskem dokumentu jasno navedena lokacija območja, kjer so bili nabrani pektinidi in/ali živi morski polži; ali
 - (b) zahteve iz točke 2 poglavja VI glede zaprtja vseh pošiljk živih pekti-nidov in živih morskih polžev, odpremljenih za prodajo na drobno, in poglavja VII glede označevanja in etiketiranja.

▼B

ODDELEK VIII: RIBIŠKI PROIZVODI

▼M9

1. Ta oddelek ne velja za školjke, iglokožce, plaščarje in morske polže, če so še vedno živi, ko so dani na trg. Z izjemo poglavij I in II velja ta oddelek tudi za te živali, kadar se ne dajejo žive v promet, vendar pa morajo biti v takem primeru pridobljene v skladu z oddelkom VII.

Velja za odmrznjene nepredelane ribiške proizvode in sveže ribiške proizvode, katerim so bili dodani živilski dodatki v skladu z ustrežno zakonodajo Unije.

▼M6

2. Poglavje III, deli A, C in D, poglavje IV in poglavje V se uporabljajo za trgovino na drobno.

▼B

3. Zahteve tega oddelka dopolnjujejo zahteve iz Uredbe (ES) št. 852/2004:
 - (a) V primeru obratov, vključno s plovili, ki se uporabljajo pri primarni proizvodnji in s tem povezanimi dejavnostmi, dopolnjujejo zahteve Priloge I k tej uredbi.
 - (b) V primeru drugih obratov, vključno s plovili, dopolnjujejo zahteve Priloge II k tej uredbi.

▼M6

- (c) V primeru dobave vode dopolnjujejo zahteve poglavja VII Priloge II k navedeni uredbi; čista morska voda se lahko uporablja za obdelovanje in pranje ribiških proizvodov, izdelavo ledu, ki se uporablja za hlajenje ribiških izdelkov in hitro hlajenje rakov in mehkužcev po kuhanju.

▼M5

Z odstopanjem od točke (a) se točka 7 dela A Priloge I k Uredbi (ES) št. 852/2004 ne sme uporabljati za nosilce živilske dejavnosti, ki se ukvarjajo z malim priobalnim ribolovom v skladu s členom 26(1) Uredbe Sveta (ES) št. 1198/2006 ⁽¹⁾ in izvajajo svoje dejavnosti v časovnih obdobjih, krajših od 24 ur.

▼B

4. Glede ribiških proizvodov:
 - (a) primarna proizvodnja zajema gojenje, ribolov in nabiranje ribiških proizvodov z namenom, da se jih daje na trg;

in
 - (b) povezane dejavnosti zajemajo katere koli naslednje dejavnosti, če se izvajajo na krovu ribiških plovil: zakol, izkrvavitev, odstranjevanje glav, odstranjevanje drobovja, odstranjevanje plavuti, hlajenje in embaliranje; vključujejo tudi:
 1. transport in skladiščenje ribiških proizvodov, katerih lastnosti se bistveno niso spremenile, vključno z živimi ribiškimi proizvodi v okviru ribogojnic na kopnem;

in
 2. transport in skladiščenje ribjih proizvodov, katerih lastnosti se bistveno niso spremenile, vključno z živimi ribiškimi proizvodi, iz mesta proizvodnje do prvega namembnega obrata.

⁽¹⁾ UL L 223, 15.8.2006, str. 1.

▼B**POGLAVJE I: ZAHTEVE ZA PLOVILA**

Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotoviti, da:

1. plovila, ki se uporabljajo za nabiranje ribiških proizvodov v njihovem naravnem okolju ali za obdelavo ali predelavo po nabiranju, izpolnjujejo strukturne zahteve in zahteve glede opreme, določene v delu I;

in

2. dejavnosti na krovu plovil se izvajajo v skladu s pravili, določenimi v delu II.

I. ZAHTEVE GLEDE KONSTRUKCIJE IN OPREME**A. Zahteve za vsa plovila**

1. Plovila morajo biti načrtovana tako, da ne povzročajo onesnaževanja proizvodov z umazano vodo, odpadnimi vodami, gorivi, olji, maščobami ali drugimi škodljivimi snovmi.
2. Površine, s katerimi pridejo ribiški proizvodi v stik, morajo biti iz ustreznega materiala, odpornega proti koroziji, ki je gladek in se z lahkoto čisti. Površinske prevleke morajo biti trajne in netoksične.
3. Predmeti opreme in materiali, ki se uporabljajo za obdelavo ribiških proizvodov, morajo biti izdelani iz materiala, ki je odporen proti koroziji, in se z lahkoto čisti in dezinficira.
4. Kadar imajo plovila zajetje za vodo, ki se uporablja skupaj z ribiški proizvodi, mora biti locirano na takem mestu, da se prepreči onesnaževanje vode.

B. Zahteve glede plovil, zasnovanih in opremljenih tako, da se lahko ohranijo sveži ribiški proizvodi več kakor 24 ur

1. Plovila, zasnovana in opremljena tako, da se ohranijo sveži proizvodi več kakor 24 ur, morajo biti opremljena s skladišči, bazeni ali kontejnerji za skladiščenje ribiških proizvodov pri temperaturah, določenih v Poglavju VII.
2. Skladiščni prostori morajo biti ločeni od strojnice in prostora za posadko z ustreznimi predelnimi stenami, ki preprečujejo kakršno koli onesnaževanje shranjenih ribiških proizvodov. Skladiščni prostori in vsebniki, ki se uporabljajo za skladiščenje ribiških proizvodov, morajo zagotoviti hrambo proizvodov pod zadovoljivimi higienskimi pogoji in po potrebi zagotoviti, da voda iz staljenega ledu ne ostane v stiku s proizvodi.
3. Pri plovilih, opremljenih za hlajenje ribiških proizvodov v shlajeni čisti morski vodi, morajo biti cisterne, ki so za to predvidene, opremljene z napravami, ki zagotavljajo enakomerne temperaturne pogoje v celotni cisterni. S temi napravami je treba doseči hlajenje, pri katerem mešanica rib in čista morska voda dosežeta največ 3 °C po šestih urah po natovarjanju in največ 0 °C po 16 urah in omogočiti nadzor in po potrebi zapis temperatur.

C. Zahteve za zamrzovalna plovila

Zamrzovalna plovila morajo:

1. imeti opremo za zmrzovanje, katere zmogljivost zadošča, da se temperatura proizvodov lahko hitro zniža na temperaturo jedra pod -18 °C.

▼B

2. imeti opremo za hlajenje, katere zmogljivost zadošča, da se vzdržujejo ribiški proizvodi v skladiščnih prostorih na temperaturi pod -18 °C. Skladiščni prostori morajo biti opremljeni z zapisovalnikom temperature, ki mora biti tako nameščen, da se z lahkoto odčita temperatura. Senzor temperature odčitalec mora biti lociran v tistem delu prostora, kjer je najvišja temperatura;

in

3. mora izpolnjevati zahteve, določene v delu B, točki 2, za plovila, načrtovana in opremljena tako, da zadoščajo za hrambo ribiških proizvodov za več kakor 24 ur.

D. Zahteve za predelovalna plovila

1. Predelovalna plovila morajo imeti vsaj:
 - (a) sprejemna območja, rezervirana za ulov ribiških proizvodov na krovu, skonstruirana tako, da se lahko prostorsko loči vsak zaporedni ulov. To območje se mora z lahkoto čistiti in je tako koncipirano, da zaščiti proizvode pred soncem ali elementi in pred katerim koli virom onesnaženja;
 - (b) higienski sistem za transportiranje ribiških proizvodov od sprejemnega območja na delovno območje;
 - (c) ustrezno velika delovna območja, ki omogočajo higiensko pripravo in predelavo ribiških proizvodov, ki se z lahkoto čistijo in dezinficirajo in so skonstruirana in urejena na tak način, da preprečujejo kakršno koli onesnaženost proizvodov;
 - (d) dovolj veliki skladiščni prostori za skladiščenje dokončanih proizvodov, ki so ustrezno veliki in načrtovani tako, da se z lahkoto čistijo. Če obratuje predelovalna enota za odpadke na krovu, je treba predvideti ločen skladiščni prostor za skladiščenje teh odpadkov;
 - (e) prostor za skladiščenje embalažnega materiala, ki je ločen od pripravljanih in predelovalnih prostorov;
 - (f) posebna oprema za odstranjevanje odpadkov ali ribiških proizvodov, ki so neustrezni za prehrano ljudi, neposredno v morje ali kjer pogoji tako zahtevajo, v vodotesne rezervoarje, določene za te namene. Če se odpadki skladiščijo in predelujejo na krovu zaradi priprave, je treba zato predvideti ločene prostore;
 - (g) vodno zajetje, locirano na mestu, ki ne dopušča nobenega onesnaževanja dovodne vode;

in

 - (h) oprema za umivanje rok za osebje, ki ravna z nepakiranimi ribiški proizvodi, mora vsebovati pipe, načrtovane za preprečevanje širjenja kontaminacije;
2. Predelovalnim plovilom, na krovu katerih se kuhajo, hladijo in pakirajo raki in mehkužci, ni treba izpolnjevati zahtev iz točke 1, če se na krovu teh ladij ne izvaja nobena druga oblika obdelave ali predelave.
3. Predelovalne ladje, ki zamrzujejo ribiške proizvode, morajo izpolnjevati zahteve za zamrzovalna plovila skladno z delom C, točkama 1 in 2.

II. HIGIENSKE ZAHTEVE

1. Deli ladij ali vsebnikov, ki so določeni za skladiščenje ribiških proizvodov, morajo biti v času uporabe čisti in vzdrževani v dobrem stanju. Še zlasti se ne smejo onesnažiti z gorivom ali umazano vodo.

▼B

2. V najkrajšem času potem, ko so bili ribiški proizvodi vzeti na krov, jih je treba zaščititi pred onesnaženjem in pred učinki sonca ali katerega koli drugega vira toplote. ► **M6** ————— ◀
3. Ribiški proizvodi morajo biti obdelani in skladiščeni tako, da se ne poškodujejo. Osebe, ki obdelujejo ribe, lahko uporabljajo koničaste instrumente za premikanje velikih rib ali rib, ki bi jih lahko poškodovale, pod pogojem, da se pri tem meso proizvodov ne poškoduje.
4. Ribiški proizvodi razen tistih, ki ostanejo živi, se morajo čim prej ohladiti potem, ko so bili natovorjeni. Če hlajenje ni možno, je treba ribiške proizvode čim prej iztovoriti.

▼M6

6. Kadar se ribam na krovu odstranijo glave in/ali drobovje, je treba takšne dejavnosti izvesti čim prej po ujetju in v brezhibnih higienskih pogojih ter proizvode oprati takoj in temeljito. V tem primeru je treba drobovje in dele, ki lahko ogrožajo javno zdravje, čim prej odstraniti in ločiti od proizvodov, ki so namenjeni za prehrano ljudi. Ribja jetra in ikre, namenjene za prehrano ljudi, je treba hraniti na ledu pri temperaturi, ki se približuje temperaturi talečega se ledu, ali jih zamrzniti.

▼B

7. Pri zamrznitvi celotnih rib v slanici, namenjenih za konzerviranje, se mora za proizvod doseči temperatura, ki ni višja od -9 °C. Slanica ne sme biti vir onesnaženja za ribe.

POGLAVJE II: ZAHTEVE MED IN PO RAZTOVARJANJU

1. Nosilci živilske dejavnosti, ki so odgovorni za raztovarjanje in iztovarjanje ribiških proizvodov, morajo:
 - (a) zagotoviti, da je oprema za raztovarjanje in iztovarjanje, ki pride v stik z ribiški proizvodi, izdelana iz materiala, ki se z lahkoto čisti in dezinficira in vzdržuje po predpisih in v čistoči;
 - in
 - (b) preprečiti onesnaževanje ribiških proizvodov med raztovarjanjem in iztovarjanjem, zlasti:
 - (i) s hitrim izvajanjem raztovarjanja in iztovarjanja;
 - (ii) s takojšnjim dajanjem ribiških proizvodov v zaščiteno okolje pri temperaturi, določeni v poglavju VII;
 - in
 - (iii) brez uporabe opreme in tehnik, ki povzročajo nepotrebno škodo užitnim delom ribiških proizvodov.
2. Nosilci živilske dejavnosti, ki so odgovorni za avkcijske tržnice in grosistične tržnice ali deli avkcijskih tržnic in grosističnih tržnic, kjer so ribiški proizvodi razstavljeni za prodajo, morajo zagotoviti, da so izpolnjene naslednje zahteve:
 - (a) (i) Na voljo morajo biti objekti, ki se lahko zaklenejo, za hladno skladiščenje za zadržane ribiške proizvode in ločeni objekti, ki se lahko zaklenejo, za skladiščenje ribiških proizvodov, ki so razglašeni za neprimerne za prehrano ljudi.
 - (ii) Če pristojni organ tako zahteva, mora biti na voljo tudi ustrezno opremljen objekt, ki se lahko zaklene, ali, če je to potrebno, prostor za izključno uporabo pristojnega organa.

▼B

(b) V času prodaje ali skladiščenja ribiških proizvodov:

- (i) se prostori ne smejo uporabljati za druge namene;
- (ii) vozila z notranjim izgorevanjem, ki utegnejo poslabšati kakovost ribiških proizvodov, ne smejo imeti dostopa do prostorov;
- (iii) osebe, ki imajo dostopa do prostorov, ne smejo pripeljati drugih živali;

in

- (iv) prostori morajo biti dobro razsvetljeni, da omogočijo uradne kontrole.

3. Kadar hlajenje ni bilo možno na krovu plovila, se mora za sveže ribiške proizvode, ki ne ostanejo živi, opraviti čim prejšnje hlajenje po iztovarjanju in jih skladiščiti na temperaturi, ki se približuje temperaturi talečnega se ledu.
4. Nosilci živilske dejavnosti morajo sodelovati z ustreznimi pristojnimi organi, da bi lahko izvajali uradne kontrole v skladu z Uredbo (ES) št. 854/2004, še zlasti glede postopkov obveščanja za iztovarjanje ribiških proizvodov, za katere pristojni organ države članice, pod zastavo katere plovilo pluje, ali pristojni organ države članice, v kateri so bili ribiški proizvodi iztovorjeni, meni, da so potrebni.

POGLAVJE III: ZAHTEVE ZA OBRATE, VKLJUČNO S PLOVILI, KI OBDELUJEJO RIBIŠKE PROIZVODE

Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotoviti, da se po potrebi upoštevajo naslednji predpisi v obratih, ki obdelujejo ribiške proizvode.

A. ZAHTEVE ZA SVEŽE RIBIŠKE PROIZVODE

1. Kadar se ohlajeni, nepakirani proizvodi ne pošiljajo, odpremljajo, pripravljajo ali predelujejo neposredno potem, ko so prispeli v obrat na kopnem, jih je treba skladiščiti z ledom v ustreznih objektih. Novi led je treba dodati tolikokrat, kakor je potrebno. Zapakirani sveži ribiški proizvodi morajo biti ohlajeni na temperaturo, ki se približuje temperaturi talečnega se ledu.

▼M6

2. Delovne faze, kot so odstranjevanje glav in črevesja, je treba opraviti na higienski način. Kadar je odstranjevanje črevesja možno iz tehničnega in komercialnega vidika, se mora opraviti kakor hitro je mogoče po ulovu ali iztovoru proizvodov. Proizvode je treba po teh delovnih fazah temeljito oprati.

▼B

3. Delovni postopki kot filetiranje in razsek se morajo izvršiti tako, da se prepreči onesnaževanje ali kvarjenje filejev in kosov. Fileji in kosi lahko ostanejo na delovnih mizah samo toliko časa, kolikor je to potrebno za njihovo pripravo. Fileji in kosi se morajo embalirati, kadar je potrebno, zapakirati in ohladiti neposredno po njihovi pripravi.
4. Vsebniki, ki se uporabljajo za odpremo ali skladiščenje nepakiranih pripravljenih svežih ribiških proizvodov z ledom morajo biti tako izdelani, da proizvodi ne ostanejo v stiku s staljeno vodo.
5. Celi sveži ribiški proizvodi ali proizvodi brez drobovja se lahko transportirajo in skladiščijo v ohlajeni vodi na krovu plovil. Lahko se tudi transportirajo v ohlajeni vodi potem, ko so bili iztovorjeni in se transportirajo iz ribogojnih obratov dokler ne pridejo do prvega obrata na kopnem, ki opravlja druge dejavnosti kot so transport in sortiranje.

▼B**B. ZAHTEVE ZA ZAMRZNJENE PROIZVODE**

Obrati na kopnem, ki zamrzujejo ribiške proizvode, morajo imeti na voljo opremo, ki izpolnjuje zahteve, določene za zamrzovalna plovila iz oddelka VIII, poglavja I, dela I.C, točk 1 in 2.

C. ZAHTEVE ZA MEHANSKO IZKOŠČENE RIBIŠKE PROIZVODE

Nosilci živilske dejavnosti, ki izdelujejo mehansko izkoščene ribiške proizvode, morajo zagotavljati, da so izpolnjene naslednje zahteve:

1. Uporabljene surovine morajo izpolnjevati naslednje zahteve:
 - (a) Samo cele ribe in kosti po filetiranju se lahko uporabljajo za proizvodnjo mehansko izkoščenih ribiških proizvodov.
 - (b) Celotna surovina mora biti brez drobovja.
2. Postopek izdelave mora izpolnjevati naslednje zahteve:
 - (a) Mehansko izkoščevanje se mora opraviti brez nepotrebnega odlaganja po filetiranju.
 - (b) Če se uporabljajo cele ribe, jim je treba odstraniti drobovje in jih pred tem umiti.
 - (c) Po proizvodnji je treba mehansko ločene ribiške proizvode čim prej zamrzniti ali vgraditi v proizvod, namenjen za zamrznitev ali na kakšen drugi način konzervirati.

▼M11**D. ZAHTEVE V ZVEZI S PARAZITI**

1. Nosilci živilske dejavnosti, ki dajo na trg naslednje ribiške proizvode iz ribe kostnice ali glavonožcev:
 - (a) ribiške proizvode, ki se zaužijejo surovi, ali
 - (b) marinirane, soljene in katere koli druge obdelane ribiške proizvode, če predelava ne zadošča, da bi usmrtila za življenje sposobne parazite,

morajo zagotoviti, da se surovina ali končni proizvod obdela z zamrzovanjem, da se usmrti za življenje sposobne parazite, ki bi lahko ogrozili zdravje potrošnika.
2. Za obdelavo z zamrzovanjem za druge parazite razen za Trematoda se mora zmanjšati temperatura v vseh delih proizvoda na vsaj:
 - (a) – 20 °C za vsaj 24 ur ali
 - (b) – 35 °C za vsaj 15 ur.
3. Nosilcem živilske dejavnosti ni treba opraviti obdelave z zamrzovanjem iz točke 1 za ribiške proizvode:
 - (a) ki so bili ali nameravajo biti toplotno obdelani pred zaužitjem, s čimer se usmrti za življenje sposobne parazite. V primeru drugih parazitov razen za Trematoda se proizvod za vsaj eno minuto segreje na temperaturo jedra v višini vsaj 60 °C ali več;
 - (b) ki so bili hranjeni kot zamrznjeni ribiški proizvodi za dovolj dolgo časa, da so za življenje sposobni paraziti pomrli;

▼ M11

- (c) iz prostega ulova pod pogojem, da
 - (i) so na voljo epidemiološki podatki, ki dokazujejo, da ribolovna območja izvora ne ogrožajo zdravja ljudi z vidika prisotnosti parazitov, ter
 - (ii) da pristojni organ to odobri;
 - (d) iz ribogojnic, pridobljenih iz zarodkov, hranjenih izključno s krmili, ki ne morejo vsebovati za življenje sposobnih parazitov, ki ogrožajo zdravje, pri tem pa je izpolnjena ena od naslednjih zahtev:
 - (i) gojeni so bili izključno v okolju, v katerem ni za življenje sposobnih parazitov, ali
 - (ii) nosilec živilske dejavnosti s pomočjo postopkov, ki jih je odobril pristojni organ, preveri, da ribiški proizvodi ne ogrožajo zdravja z vidika prisotnosti za življenje sposobnih parazitov.
4. (a) Ribiškim proizvodom iz točke 1, ki se dajejo na trg, razen takrat, ko se dobavljajo končnemu potrošniku, mora biti priložen dokument, ki ga izda nosilec živilske dejavnosti, ki opravi obdelavo z zamrzovanjem, in ki navaja vrsto obdelave proizvodov z zamrzovanjem.
- (b) Preden se na trg dajo ribiški izdelki iz točke 3(c) in (d), ki niso bili obdelani z zamrzovanjem ali za katere pred zaužitjem ni predvidena obdelava za usmrnitev za življenje sposobnih parazitov, ki ogrožajo zdravje, mora nosilec živilske dejavnosti zagotoviti, da ribiški proizvodi izvirajo iz ribolovnega območja ali ribogojnice, ki je v skladu s posebnimi pogoji iz ene od navedenih točk. To določbo je mogoče izpolniti z navedbo v trgovinskem dokumentu ali s katero koli drugo navedbo, priloženo ribiškim proizvodom.

▼ M6

POGLAVJE IV: ZAHTEVE ZA NEKATERE PREDELANE RIBIŠKE PROIZVODE

Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotoviti skladnost z naslednjimi zahtevami v obratih, kjer se obdelujejo nekateri predelani ribiški proizvodi.

A. ZAHTEVE ZA KUHANJE RAKOV IN MEHKUŽCEV

1. Po kuhanju je treba proizvode hitro ohladiti. Če se ne uporabi noben drug postopek za konzerviranje, se mora hlajenje nadaljevati, dokler se ne doseže temperatura, ki se približuje temperaturi talečnega se ledu.
2. Odstranjevanje lupin se mora opraviti na higieničen način, da ne pride do kontaminacije proizvodov. Če se to opravi ročno, morajo delavci posebno skrb posvetiti umivanju rok.
3. Potem ko se odstranijo lupine, je treba kuhane proizvode takoj zamrzniti ali čim prej ohladiti na temperaturo, določeno v poglavju VII.

B. ZAHTEVE V ZVEZI Z RIBJIM OLJEM ZA PREHRANO LJUDI

1. Surovine, ki se uporabljajo za pripravo ribjega olja za prehrano ljudi, morajo:
 - (a) priti iz obratov, vključno s plovili, registriranih ali odobrenih ob upoštevanju Uredbe (ES) št. 852/2004 ali v skladu s to uredbo;

▼M6

- (b) izvirati iz ribiških proizvodov, ki so primerni za prehrano ljudi in v skladu z določbami iz tega oddelka;
- (c) biti transportirani in skladiščeni v higienskih pogojih;
- (d) biti ohlajeni kakor hitro je mogoče in ohraniti temperature iz poglavja VII:

Z odstopanjem od točke 1(d) nosilec živilske dejavnosti lahko ne zamrzne ribiških proizvodov, kadar so celi ribiški proizvodi uporabljeni neposredno v pripravi ribjega olja za prehrano ljudi in je surovina predelana v 36 urah po natovarjanju, če so izpolnjena merila za svežost in vrednost skupnega hlapnega bazičnega dušika (TVB-N) v nepredelanih ribiških proizvodih ne presega mejnih vrednosti iz točke 1 poglavja I oddelka II Priloge II k Uredbi Komisije (ES) št. 2074/2005 ⁽¹⁾.

2. Proizvodni postopek za ribje olje mora zagotavljati, da so vse surovine, namenjene za proizvodnjo surovega ribjega olja, obdelane, vključno kadar je primerno, s segrevanjem, stiskanjem, ločevanjem, centrifugiranjem, predelavo, rafiniranjem in prečiščevanjem, preden se dajo v promet za končnega potrošnika.
3. Pod pogojem, da so surovine in proizvodni postopek v skladu z zahtevami, ki se uporabljajo za ribje olje za prehrano ljudi, nosilec živilske dejavnosti lahko proizvede in skladišči v istem obratu ribje olje za prehrano ljudi ter ribje olje in ribjo moko, ki se ne uporabljata za prehrano ljudi.
4. Dokler se ne sprejme posebna zakonodaja Skupnosti morajo nosilci živilske dejavnosti zagotoviti skladnost z nacionalnimi pravili za ribje olje, ki se da v promet za končnega potrošnika.

▼B**POGLAVJE V: ZDRAVSTVENI STANDARDI ZA RIBIŠKE PROIZVODE**

Poleg zagotavljanja skladnosti z mikrobiološkimi merili, sprejetimi v skladu z Uredbo (ES) št. 852/2004, morajo nosilci živilske dejavnosti zagotoviti, da glede na vrsto proizvoda ali vrste živali, ribiški proizvodi, dani na trg za prehrano ljudi, ustrezajo standardom iz tega poglavja. ► **M6** Zahteve iz delov B in D se ne uporabljajo za vse ribiške proizvode, ki se neposredno uporabljajo za pripravo ribjega olja, namenjenega za prehrano ljudi. ◀

A. ORGANOLEPTIČNE LASTNOSTI RIBIŠKIH PROIZVODOV

Nosilci živilske dejavnosti morajo opraviti organoleptični pregled ribiških proizvodov. Ta pregled mora zlasti zagotoviti, da ribiški proizvodi izpolnjujejo merila glede svežosti.

B. HISTAMIN

Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotoviti, da se ne presežejo mejne vrednosti glede histamina.

C. CELOTNI HLAJNI DUŠIK

Nepredelani ribiški proizvodi se ne smejo dati na trg, če kemični preskusi ugotovijo, da so bile presežene mejne vrednosti glede TVB-N ali TMA.

D. PARAZITI

Nosilci živilske tehnologije morajo zagotoviti, da se ribiški proizvodi pregledajo preden se dajo na trg zaradi odkrivanja vidnih zajedavcev. Ne smejo dati ribiških proizvodov, ki so vidno napadeni z zajedavci, na trg za prehrano ljudi.

⁽¹⁾ UL L 338, 22.12.2005, str. 27.

▼B**E. TOKSINI, KI ŠKODUJEJO ZDRAVJU LJUDI****▼M6**

1. Ribiški proizvodi, dobljeni iz strupenih rib naslednjih družin, se ne smejo dati na trg: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* in *Canthigasteridae*.

Sveži, pripravljeni, zamrznjeni in predelani ribiški proizvodi, ki pripadajo družini *Gempylidae*, zlasti *Ruvettus pretiosus* in *Lepidocybium flavobrunneum*, se lahko dajo na trg samo v embalarani/pakirani obliki in morajo biti ustrezno označeni, da so potrošniki seznanjeni z informacijami o pripravi/kuhanju in o tveganju v zvezi s prisotnostjo snovi s škodljivimi želodčno-črevesnimi učinki.

Na etiketi splošno ime spremlja tudi znanstveno poimenovanje ribiških proizvodov.

▼B

2. Ribiški proizvodi, ki vsebujejo biotoksine, kot so cigautoksin ali toksine, ki paralizirajo mišice, se ne smejo dati na trg. Ribiški proizvodi, dobljeni iz živih školjk, iglokožcev, plaščarjev in morskih polžev, se lahko dajejo na trg, če so bili proizvedeni v skladu z oddelkom VII in s standardi iz poglavja V, točke 2 tega oddelka.

POGLAVJE VI: EMBALIRANJE IN PAKIRANJE RIBIŠKIH PROIZVODOV

1. Posode, v katerih se shranijo sveži ribiški proizvodi z ledom, morajo biti vodoodporne in morajo zagotavljati, da voda iz staljenega ledu ne ostane v stiku s proizvodi.
2. Zamrznjeni bloki, ki se pripravijo na krovu plovil, morajo biti ustrezno embalarani pred iztovarjanjem.
3. Kadar se ribiški proizvodi embalirajo na krovu ribiških plovil, morajo nosilci živilske dejavnosti zagotoviti, da papir za embaliranje
 - (a) ni vir onesnaževanja;
 - (b) se skladišči na tak način, da ni izpostavljen nevarnostim kontaminacije;
 - (c) namenjen za ponovno uporabo, se čisti z lahkoto in po potrebi dezinficira.

POGLAVJE VII: SKLADIŠČENJE RIBIŠKIH PROIZVODOV

Nosilci živilske dejavnosti, ki skladiščijo ribiške proizvode, morajo zagotavljati, da se upoštevajo naslednje zahteve:

1. Sveži ribiški proizvodi, odmrznjeni nepredelani ribiški proizvodi in kuhani in hlajeni proizvodi iz rakov in mehkužcev se morajo hraniti na temperaturi, ki se približuje temperaturi talečnega se ledu.

▼M9

2. Zamrznjene ribiške proizvode je treba hraniti pri temperaturi največ -18°C v vseh delih proizvoda; cele ribe, sprva zamrznjene v slanici in namenjene proizvodnji konzerviranih živil, se lahko hranijo pri temperaturi največ -9°C .

▼B

3. Ribiški proizvodi, ki ostanejo živi, se morajo shraniti pri temperaturi in na način, ki ne vpliva škodljivo na varnost živil ali njihovo vitalnost.

POGLAVJE VIII: TRANSPORT RIBIŠKIH PROIZVODOV

Nosilci živilske dejavnosti, ki transportirajo ribiške proizvode, morajo zagotavljati, da se upoštevajo naslednje zahteve.

1. Med transportom je treba ribiške proizvode hraniti pri zahtevani temperaturi. Zlasti velja naslednje:
 - (a) sveži ribiški proizvodi, odmrznjeni nepredelani ribiški proizvodi in kuhani in hlajeni proizvodi iz rakov in mehkužcev, se morajo hraniti pri temperaturi, ki se približuje temperaturi talečnega se ledu;

▼M9

- (b) zamrznjeni ribiški proizvodi, razen celih rib, sprva zamrznjenih v slanici in namenjenih proizvodnji konzerviranih živil, morajo biti med prevozom na enakomerni temperaturi največ $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ v vseh delih proizvoda, z občasnimi kratkotrajnimi nihanji navzgor do največ $3\text{ }^{\circ}\text{C}$.

▼B

2. Nosilec živilske dejavnosti ni treba upoštevati točke 1(b), kadar se zamrznjeni ribiški proizvodi transportirajo od hladilnice v odobreni obrat, da se tam neposredno po prihodu odmrznejo zaradi priprave in/ali predelave, če gre samo za kratko pot in pristojni organ to dovoli.
3. Če se ribiški proizvodi shranijo z ledom, voda iz staljenega ledu ne sme ostati v stiku s proizvodi.
4. Ribiški proizvodi, ki se dajejo na trg živi, se morajo transportirati na tak način, da ne vpliva škodljivo na varnost živil in njihovo vitalnost.

▼M3

ODDELEK IX: SUROVO MLEKO, KOLOSTRUM, MLEČNI PROIZVODI IN PROIZVODI NA OSNOVI KOLOSTRUMA

Za namene tega oddelka se uporabljajo naslednje opredelitve:

1. „Kolostrum“ pomeni tekočino, ki se pred proizvodnjo surovega mleka do največ 3 do 5 dni po kotitvi izloča iz mlečnih žlez živali, ki dajejo mleko, in je bogata s protitelesi in minerali.
2. „Proizvodi na osnovi kolostruma“ pomenijo predelane proizvode, ki izvirajo iz predelave kolostruma ali iz nadaljnje predelave tako predelanih proizvodov.

POGLAVJE I: SUROVO MLEKO IN KOLOSTRUM – PRIMARNA PROIZVODNJA

Nosilci živilske dejavnosti, ki proizvajajo, ali zbirajo surovo mleko in kolostrum, morajo zagotoviti skladnost z zahtevami iz tega poglavja.

I. ZDRAVSTVENE ZAHTEVE ZA PROIZVODNJO SUROVEGA MLEKA IN KOLOSTRUMA

1. Surovo mleko in kolostrum morata biti pridobljena od živali:
 - (a) ki ne kažejo nobenih znakov kužnih bolezni, ki se prenašajo z mlekom in kolostrumom na ljudi;
 - (b) ki so v dobrem splošnem zdravstvenem stanju, ki ne kažejo nobenih znakov bolezni, ki bi lahko imela za posledico kontaminacijo mleka in kolostruma, in še zlasti, ki niso zbolele za okužbo genitalnih poti, enteritisom z diarejo in vročino, ali z vidnim vnetjem vimen;
 - (c) ki nimajo nobenih ran na vimenih, ki bi utegnile vplivati na mleko in kolostrum;
 - (d) ki jim niso dajali nedovoljenih snovi ali pripravkov in pri katerih ni bilo nobene nezakonite uporabe v smislu Direktive 96/23/ES;

▼ M3

- (e) pri katerih se po dajanju dovoljenih proizvodov ali snovi upošteva karenc, predpisana za te proizvode ali snovi.
2. (a) Še zlasti je treba glede bruceloze mleko in kolostrum pridobiti od:
- (i) krav ali bivolov, ki spadajo k čredi in v smislu Direktive 64/432/EGS ⁽¹⁾ nimajo ali uradno nimajo bruceloze;
 - (ii) ovc ali koz, ki spadajo h gospodarstvu in so v smislu Direktive 91/68/EGS ⁽²⁾ nimajo ali uradno nimajo bruceloze; ali
 - (iii) ženskih živali drugih vrst, ki v primeru vrst, dovzetnih za brucelozo, spadajo k čredam, ki se v okviru odobrenega kontrolnega programa pristojnega organa redno pregledujejo glede te bolezni.
- (b) Glede tuberkuloze je treba surovo mleko in kolostrum pridobiti od:
- (i) krav ali bivolov, ki spadajo k čredi in so v smislu Direktive 64/432/EGS uradno nimajo tuberkuloze; ali
 - (ii) ženskih živali drugih vrst, ki v primeru vrst, ki so dovzetnih za tuberkulozo, spadajo k čredam, ki se v okviru odobrenega kontrolnega programa pristojnega organa redno pregledujejo glede te bolezni.
- (c) Če se koze redijo skupaj s kravami, morajo biti te koze pregledane in testirane na tuberkulozo.
3. Vendar se surovo mleko živali, ki ne izpolnjujejo zahtev iz točke 2, sme uporabiti z odobritvijo pristojnega organa:
- (a) kadar gre za krave ali bivole, ki ne pokažejo pozitivne reakcije na teste na tuberkulozo ali brucelozo niti nobenih znakov teh bolezni, potem ko je bilo mleko toplotno obdelano, tako da je pokazalo negativno reakcijo na test alkalne fosfataze;
 - (b) kadar gre za koze ali ovce, ki ne pokažejo pozitivne reakcije na teste na brucelozo ali so bile cepljene proti brucelozi kot del odobrenega programa izkoreninjenja in ki ne kažejo znakov te bolezni, bodisi:
 - (i) za izdelavo sira z zorenjem najmanj dveh mesecev bodisi
 - (ii) kadar je mleko tako toplotno obdelano, da testi pokažejo negativno reakcijo na test alkalne fosfataze; in
 - (c) kadar gre za ženske živali drugih vrst, ki ne pokažejo pozitivne reakcije na teste na tuberkulozo ali brucelozo niti nobenih znakov teh bolezni, temveč spadajo k čredi, pri kateri je bila ugotovljena bruceloza v okviru pregledov iz točke 2(a)(iii) ali 2(b)(ii), potem ko je bilo mleko toplotno obdelano tako, da je bila zagotovljena njegova neoporečnost.

⁽¹⁾ Direktiva Sveta 64/432/EGS z dne 26. junija 1964 o problemih v zvezi z zdravstvenim varstvom živali, ki vplivajo na trgovino z govedom in prašiči znotraj Skupnosti (UL L 121, 29.7.1964, str. 1977/64). Direktiva, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (ES) št. 21/2004 (UL L 5, 9.1.2004, str. 8).

⁽²⁾ Direktiva Sveta 91/68/EGS z dne 28. januarja 1991 o pogojih v zvezi z zdravstvenim varstvom živali, ki urejajo trgovanje znotraj Skupnosti z ovcami in kozami (UL L 46, 19.2.1991, str. 19). Direktiva, kakor je nazadnje spremenjena z Odločbo Komisije (ES) 2005/932/ES (UL L 340, 23.12.2005, str. 68).

▼ M3

4. Surovo mleko in kolostrum živali, ki ne izpolnjujejo ustreznih zahtev točk 1 do 3, zlasti živali, ki kažejo posamično pozitivno reakcijo na profilaktične teste na tuberkulozo ali brucelozo skladno z Direktivo 64/432/EGS in Direktivo 91/68/EGS, se ne smeta uporabljati za prehrano ljudi.
5. Živali, ki so inficirane ali obstaja utemeljeni sum, da so inficirane z eno od bolezni iz točk 1 ali 2, je treba osamiti, tako da se prepreči škodljivi učinek na mleko in kolostrum drugih živali.

II. HIGIENSKI PREDPISI ZA GOSPODARSTVA S PROIZVODNJO MLEKA IN KOLOSTRUMA

A. Zahteve za prostore in opremo

1. Molzna oprema in prostori, kjer se mleko in kolostrum skladišči, obdelujeta ali ohlajujeta, morajo biti locirani in izdelani tako, da se omeji nevarnost kontaminacije mleka in kolostruma.
2. Prostori za skladiščenje mleka in kolostruma morajo biti zaščiteni pred mrčesom, morajo biti ustrezno ločeni od prostorov, v katerih so nastanjene živali, in, kadar morajo biti izpolnjene zahteve iz dela B, imeti ustrezno hladilno opremo.
3. Površine opreme, ki pridejo v stik z mlekom in kolostrumom (posode, vsebniki, cisterne itd., namenjene za molžo, zbiranje ali prevoz), se morajo z lahkoto čistiti ter po potrebi dezinficirati in ohranjati v dobrem stanju. To zahteva uporabo gladkih, pralnih in netoksičnih materialov.
4. Po uporabi se morajo takšne površine očistiti in po potrebi dezinficirati. Po vsaki poti ali po vsaki seriji poti, kadar je čas med raztovarjanjem in naslednjo ponovno napolnitvijo zelo kratek, ampak v vseh primerih vsaj enkrat na dan, je treba vsebnike in cisterne, ki se uporabljajo za prevoz surovega mleka in kolostruma, očistiti in dezinficirati na ustrezen način, preden se ponovno uporabijo.

B. Higieniski predpisi za molčenje, zbiranje in prevoz

1. Molčenje se mora izvršiti pod higienskimi pogoji, ki zlasti zagotavljajo:
 - (a) da so seski, vimena in sosednji deli čisti, preden se začne molčenje;
 - (b) da mleko in kolostrum vsake živali pregleda molznik glede organoleptičnih ali fizično kemičnih anomalij ali se pregledata z metodo, ki doseže podobne rezultate, in da se mleko in kolostrum, ki kažeta take anomalije, ne uporabljata za prehrano ljudi;
 - (c) da se mleko in kolostrum živali, ki kaže klinične znake bolezni vimen, uporabljata za prehrano ljudi samo po navodilih veterinarja;
 - (d) da se živali, ki lahko zaradi zdravljenja prenesejo ostanke v mleko in kolostrum, identificirajo, ter da se mleko in kolostrum, ki se pridobita od takih živali pred potekom predpisane karence, ne uporabljata za prehrano ljudi; in

▼ **M3**

- (e) da se kopeli ali spreji za seske uporabljajo samo po odobritvi ali registraciji v skladu s postopki iz Direktive Evropskega parlamenta in Sveta 98/8/ES z dne 16. februarja 1998 o dajanju biocidnih pripravkov v promet ⁽¹⁾.
 - (f) da se kolostrum molze ločeno in da se ne meša s surovim mlekom.
2. Neposredno po molzenju je treba mleko in kolostrum hraniti v čistem prostoru, načrtovanem in opremljenem tako, da se prepreči kontaminacija.
 - (a) Mleko mora biti takoj ohlajeno na temperaturo, ki ni višja od 8 °C v primeru dnevnega zbiranja, ali na temperaturo, ki ni višja od 6 °C, če zbiranje ne poteka dnevno;
 - (b) Kolostrum je treba hraniti ločeno in ga takoj ohladiti na temperaturo, ki ni višja od 8 °C v primeru dnevnega zbiranja, ali na temperaturo, ki ni višja od 6 °C, če zbiranje ne poteka dnevno ali zamrzniti;
 3. Med prevozom je treba ohranjati hladilno verigo, ob prihodu v namembni obrat pa temperatura mleka in kolostruma ne sme biti višja od 10 °C.
 4. Nosilec živilske dejavnosti ni treba upoštevati temperaturnih zahtev iz točk 2 in 3, če mleko izpolnjuje merila iz dela III in:
 - (a) se predela v dveh urah po molži; ali
 - (b) je potrebna višja temperatura zaradi tehnoloških vzrokov, povezanih s proizvodnjo določenih mlečnih proizvodov, in pristojni organ dodeli ustrezno dovoljenje.

C. Higiena osebja

1. Osebe, ki opravljajo molžo in/ali nadaljnjo obdelavo surovega mleka in kolostruma, morajo nositi ustrezno čisto delovno obleko.
2. Osebe, ki opravljajo molžo, morajo vzdrževati visoko stopnjo osebne čistote. Na voljo morajo biti ustrezne naprave blizu mesta moljenja, ki omogočajo osebam, ki opravljajo molžo in obdelujejo surovo mleko in kolostrum, da si umijejo dlani in roke.

III. MERILA ZA SUROVO MLEKO IN KOLOSTRUM

1. (a) Za surovo mleko veljajo naslednja merila, dokler se v okviru posebnih predpisov ne določijo standardi kakovosti za mleko in mlečne proizvode.
 - (b) Do uvedbe posebne zakonodaje Skupnosti se uporabljajo nacionalna merila za kolostrum, kar zadeva število klic, število somatskih celic ali antibiotične ostanke.
2. Reprezentativno število vzorcev surovega mleka in kolostruma iz gospodarstev za proizvodnjo mleka, ki se jemlje z naključnim vzorčenjem, je treba pregledati glede skladnosti s točkama 3 in 4 v primeru surovega mleka in z obstoječimi nacionalnimi merili iz točke 1(b) v primeru kolostruma. Preglede lahko opravi ali se opravijo v njegovem imenu:
 - (a) nosilec živilske dejavnosti, ki proizvaja mleko;

⁽¹⁾ UL L 123, 24.4.1998, str. 1. Direktiva, kakor je bila nazadnje spremenjena z Direktivo Komisije 2006/50/ES (UL L 142, 30.5.2006, str. 6).

▼ M3

- (b) nosilec živilske dejavnosti, ki zbira ali predeluje mleko;
- (c) skupina nosilcev živilske dejavnosti; ali
- (d) v smislu nacionalne ali regionalne sheme nadzora.
3. (a) Nosilci živilske dejavnosti morajo sprožiti postopke, da zagotovijo, da surovo mleko izpolnjuje naslednja merila:

(i) za surovo kravje mleko:

Število klic pri 30 °C (na ml)	≤ 100 000 (*)
Število somatskih celic (na ml)	≤ 400 000 (**)

(*) Geometrijsko povprečje v obdobju dveh mesecev z vsaj dvema vzorcema mesečno.

(**) Geometrijsko povprečje v obdobju treh mesecev z vsaj enim vzorcem mesečno, razen če so proizvodne ravni precej različne glede na sezono.

(ii) za surovo mleko iz drugih vrst:

Število klic pri 30 °C (na ml)	≤ 1 500 000 (*)
--------------------------------	-----------------

(*) Geometrijsko povprečje v obdobju dveh mesecev z vsaj dvema vzorcema mesečno

- (b) Če je surovo mleko iz drugih vrst kakor krav namenjeno za izdelavo proizvodov iz surovega mleka po postopku brez toplotne obdelave, morajo nosilci živilske dejavnosti zagotoviti, da uporabljeno surovo mleko izpolnjuje naslednje merilo:

Število klic pri 30 °C (na ml)	≤ 500 000 (*)
--------------------------------	---------------

(*) Geometrijsko povprečje v obdobju dveh mesecev z vsaj dvema vzorcema mesečno

4. Brez poseganja v Direktivo 96/23/ES morajo nosilci živilske dejavnosti s postopki zagotoviti, da se surovo mleko ne daje na trg, kadar:

- (a) vsebuje antibiotične ostanke nad dovoljenimi količinami, določenimi z navedeno uredbo za katero koli snov iz prilog I in III k Uredbi (EGS) št. 2377/90 ⁽¹⁾; ali

- (b) celotna količina ostankov vseh antibiotičnih snovi presega najvišjo dovoljeno vrednost.

5. Kadar surovo mleko ne izpolnjuje meril iz točke 3 ali 4, mora nosilec živilske dejavnosti to javiti pristojnemu organu in sprejeti ukrepe za izboljšanje te situacije.

⁽¹⁾ Uredba Sveta (EGS) št. 2377/90 z dne 26. junija 1990 o določitvi postopka Skupnosti za določanje najvišjih mejnih vrednosti ostankov zdravil za uporabo v veterinarski medicini v živilih živalskega izvora (UL L 224, 18.8.1990, str. 1). Uredba, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo Komisije (ES) št. 1231/2006 (UL L 225, 17.8.2006, str. 3).

▼ **M3****POGLAVJE II: ZAHTEVE V ZVEZI Z MLEČNIMI PROIZVODI IN PROIZVODI NA OSNOVI KOLOSTRUMA****I. ZAHTEVE GLEDE TEMPERATURE**

1. Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotoviti, da po sprejemu v predelovalni obrat

- (a) mleko na hitro ohlajeno na ne več kot 6° C;

- (b) kolostrum na hitro ohlajen na ne več kot 6 °C ali se ohranja zamrznjen

in se hrani na tej temperaturi, dokler se ne predela.

2. Nosilci živilske dejavnosti lahko hranijo mleko in kolostrum na višji temperaturi, če:

- (a) se predelava začne takoj po molzenju ali v štirih urah po sprejetju v predelovalni obrat; ali

- (b) pristojni organ dopušča višjo temperaturo iz tehničnih razlogov, ki zadevajo izdelavo nekaterih mlečnih proizvodov ali proizvodov na osnovi kolostruma.

II. ZAHTEVE ZA TOPLOTNO OBDELAVO

1. Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotoviti, da se pri toplotni obdelavi surovega mleka, kolostruma, mlečnih proizvodov ali proizvodov na osnovi kolostruma upoštevajo zahteve iz poglavja XI Priloge II k Uredbi (ES) št. 852/2004. Pri uporabi naslednjih postopkov zagotovijo zlasti, da ti ustrezajo navedenim specifikacijam:

- (a) Pasterizacija se izvaja z obdelavo, ki vključuje:

- (i) visoko temperaturo za kratek čas (najmanj 72 °C za 15 sekund);

- (ii) nizko temperaturo za dolgo časa (najmanj 63 °C za 30 minut); ali

- (iii) drugo kombinacijo časa in temperature, ki zagotavlja enakovreden učinek,

tako da proizvodi pokažejo, kjer je primerno, negativno reakcijo na preskus alkalne fosfataze takoj po taki obdelavi.

- (b) Ultravisok temperaturni postopek (UHT) se izvaja z obdelavo:

- (i) ki vključuje stalen dotok toplote pri visoki temperaturi za kratek čas (najmanj 135 °C v kombinaciji z ustreznim časom zadrževanja), tako da v obdelanem proizvodu, ki se hrani v aseptični

▼ M3

zaprti embalaži pri sobni temperaturi, ni mikroorganizmov ali spor, sposobnih preživetja, ki bi se lahko razmnoževale, in

- (ii) ki zagotavlja, da proizvodi ostanejo mikrobiološko stabilni po 15 dneh inkubacije pri 30 °C v zaprti embalaži ali po 7 dneh pri 55 °C v zaprti embalaži ali po drugi metodi, ki dokazuje, da je bila opravljena ustrezna toplotna obdelava.

2. Pri odločanju za toplotno obdelavo surovega mleka in kolostruma morajo nosilci živilske dejavnosti:

- (a) upoštevati postopke, razvite po načelih HACCP skladno z Uredbo (ES) št. 852/2004; in
- (b) upoštevati zahteve, ki jih pristojni organ lahko določi, kadar odobri obrate ali izvaja preglede v skladu z Uredbo (ES) št. 854/2004.

III. MERILA ZA SUROVO KRAVJE MLEKO

▼ M6

1. Nosilci živilske dejavnosti, ki proizvajajo mlečne proizvode, morajo takoj, ko so bili ti toplotno obdelani in če je rok, opredeljen v postopkih na podlagi HACCP, pretekel, sprožiti postopke, da zagotovijo, da:
 - (a) ima surovo kravje mleko, ki se uporablja za pripravo mlečnih proizvodov, pri 30 °C število klic, ki je manjše od 300 000 na ml in
 - (b) ima toplotno obdelano kravje mleko, ki se uporablja za pripravo mlečnih proizvodov, pri 30 °C število klic, ki je manjše od 100 000 na ml.

▼ M3

2. Kadar mleko ne izpolnjuje meril iz odstavka 1, mora nosilec živilske dejavnosti to javiti pristojnemu organu in sprejeti ukrepe za izboljšanje te situacije.

POGLAVJE III: EMBALIRANJE IN PAKIRANJE

Zapiranje paketov za potrošnike se mora izvesti neposredno po polnjenju v obratu, kjer se opravlja zadnja toplotna obdelava tekočih mlečnih proizvodov in proizvodov na osnovi kolostruma z napravami za zapiranje, ki preprečujejo kontaminacijo. Sistem zapiranja mora biti takšen, da kadar se paket odpre, se to jasno prepozna in z lahkoto preveri.

POGLAVJE IV: ETIKETIRANJE

1. Dodatno k zahtevam Direktive 2000/13/ES, razen v primerih, predvidenih v členu 13(4) in (5) te direktive, mora etiketiranje jasno prikazovati:
 - (a) v primeru surovega mleka, namenjenega za neposredno prehrano ljudi, besedi „surovo mleko“;
 - (b) v primeru proizvodov, narejenih s surovim mlekom, pri katerih proizvodni proces ne zajema nobene toplotne obdelave ali kakršne koli fizi-kalne ali kemične obdelave, besede „izdelano s surovim mlekom“;
 - (c) v primeru kolostruma besedo „kolostrum“;
 - (d) v primeru proizvodov, narejenih s kolostrumom, besede „izdelano s kolostrumom“.
2. Zahteve odstavka 1 se uporabljajo za proizvode, namenjene za trgovino na drobno. Izraz „etiketiranje“ zajema pakiranje, dokumente, opozorila, etikete, obroče ali zapirala, s katerimi so ti proizvodi opremljeni ali na katere se sklicujejo.

▼ M3

POGLAVJE V: IDENTIFIKACIJSKO OZNAČEVANJE

Z odstopanjem od zahtev oddelka I Priloge II:

1. se lahko identifikacijska oznaka sklicuje na mesto na ovoju ali na embalaži, na katerem je navedena številka odobritve obrata, namesto da bi bila navedena številka odobritve obrata;
2. je lahko na identifikacijski oznaki pri steklenicah za ponovno uporabo navedena samo kratica države pošiljateljice in številko odobritve obrata.

▼ B

ODDELEK X: JAJCA IN JAJČNI IZDELKI

POGLAVJE I: JAJCA

1. Jajca se morajo hraniti čista, suha, brez tujega vonja, učinkovito zaščiteni pred udarci in pred neposrednimi sončnimi žarki v prostorih proizvajalca in do prodaje potrošniku.

▼ M6

2. Jajca morajo biti do prodaje končnemu potrošniku skladiščena in transportirana pri temperaturi, po možnosti stalni, ki najbolje zagotavlja ohranitev njihovih higienskih lastnosti, razen če pristojni organ uvede nacionalne zahteve v zvezi s temperaturo za skladišča jajc in za vozila, ki prevažajo jajca med takšnimi skladišči.

▼ B

3. Jajca je treba oddati potrošniku v roku 21 dni, potem ko so bila znesena.

POGLAVJE II: JAJČNI IZDELKI

I. ZAHTEVE ZA OBRATE

Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotoviti, da so obrati za izdelavo jajčnih izdelkov izdelani, načrtovani in opremljeni tako, da zagotovijo, da se naslednje delovne faze izvajajo ločeno ena od druge:

1. čiščenje, sušenje in dezinficiranje umazanih jajc, če se izvajajo te delovne faze;
 2. razbijanje jajc, zbiranje njihove vsebine in odstranjevanje delov lupine in membrane;
- in
3. druge delovne faze kakor tiste, našteje v točkah 1 in 2.

II. SUROVINE ZA IZDELAVO JAJČNIH IZDELKOV

Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotavljati, da surovine, uporabljene za izdelavo jajčnih izdelkov, upoštevajo naslednje zahteve:

▼ M6

1. Lupine jajc, uporabljenih pri izdelavi jajčnih izdelkov, morajo biti popolnoma razvite in nepoškodovane. Vendar pa se natrta jajca lahko uporabijo za proizvodnjo melanža ali jajčnih proizvodov, če jih proizvodni obrat ali pakirni center dostavi neposredno v predelovalni obrat, odobren za proizvodnjo melanža ali v proizvodni obrat, kjer jih je treba čim prej streti.

▼ B

2. Melanž, pridobljen v obratu, odobrenem za ta namen, se lahko uporabi kakor surovina. Melanž se mora pridobiti skladno z zahtevami točk 1, 2, 3, 4 in 7 dela III.

▼B**III. POSEBNE HIGIENSKE ZAHTEVE ZA IZDELAVO JAJČNIH IZDELKOV**

Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotavljati, da se vse delovne faze izvajajo na takšen način, da se prepreči kontaminacija med proizvodnjo, obdelavo in skladiščenjem jajčnih izdelkov, zlasti z upoštevanjem naslednjih zahtev:

1. Jajca se lahko strejo samo, če so čista in suha.
2. Jajca je treba streti tako, da se po možnosti prepreči kontaminacija, zlasti tako, da se zagotovi ustrezna ločitev od drugih delovnih faz. Natrta jajca je treba čim prej predelati.
3. Jajca, ki se ne pridobivajo od kokoši, puranov, pegatk, je treba ločeno obdelati in predelati. Vsa oprema se mora očistiti in dezinficirati preden spet steče predelava kokošjih, puranjih in pegatkinih jajc.
4. Vsebina jajc se ne sme pridobivati s centrifugiranjem ali z zdrobljenjem jajc, niti se ne sme uporabljati centrifugiranje za pridobivanje ostankov beljakov iz praznih lupin, če so namenjeni za prehrano ljudi.

▼M1

5. Po tretju je treba vse dele jajčnega melanža čim prej predelati, da se odpravijo mikrobiološka tveganja ali se zmanjšajo do sprejemljive ravni. Serija, ki je bila nezadostno predelana, se lahko takoj znova predela v istem obratu, če ta predelava omogoči, da je serija primerna za prehrano ljudi. Če se ugotovi, da serija ni primerna za prehrano ljudi, mora biti denaturirana, tako da se ne more uporabiti za prehrano ljudi.

▼B

6. Predelava se ne zahteva za beljake, namenjene za izdelavo posušenega ali kristaliziranega albumina, namenjenega za naknadno toplotno obdelavo.
7. Če se predelava ne izvede takoj po razbitju jajc, je treba tekoče jajce skladiščiti bodisi zamrznjeno ali pri temperaturi, ki ni višja od 4 °C. Obdobje skladiščenja pri 4 °C pred predelavo ne sme presegati 48 ur. Te zahteve pa ne veljajo za proizvode, katerim je treba odvzeti sladkor, če se ta odzvem sladkorja izvede kakor hitro je mogoče.
8. Proizvode, ki niso bili stabilizirani tako, da bi se lahko hranili pri sobni temperaturi, je treba ohladiti na temperaturo, ki ni višja od 4 °C. Proizvodi za zamrzovanje morajo biti zamrznjeni takoj po predelavi.

IV. ANALITSKE SPECIFIKACIJE

1. Koncentracija 3-OH-maslene kisline ne sme presegati 10 mg/kg nespremenjenega jajčnega izdelka v suhi snovi.
2. Vsebnost mlečne kisline surovega materiala, uporabljenega za izdelavo jajčnih izdelkov, ne sme presegati 1 g/kg suhe snovi. Pri fermentiranih izdelkih mora ta vrednost ustrezati vrednosti, določeni pred fermentacijo.
3. Količina ostankov lupin, jajčne membrane in drugih delcev v jajčnih izdelkih ne sme presegati 100 mg/kg jajčnega izdelka.

▼B**V. ETIKETIRANJE IN IDENTIFIKACIJSKO OZNAČEVANJE**

1. Dodatno k splošnim zahtevam za identifikacijsko označevanje, določeno v oddelku I Priloge II, morajo imeti pošiljke z jajčnimi izdelki, ki niso namenjene za prodajo na drobno, temveč kot sestavine za izdelavo drugega proizvoda, etiketo, kjer je navedeno, pri kateri temperaturi se morajo hraniti jajčni izdelki in kako dolgo se na tak način lahko ohranijo izdelki.

▼M1

2. Pri melanžu mora etiketa iz točke 1 imeti tudi napis: „nepasteriziran jajčni melanž – obdelati na namembnem kraju“ in označena morata biti datum in ura, ko se jajce stre.

▼B**ODDELEK XI: ŽABJI KRAKI IN POLŽI**

Nosilci živilske dejavnosti, ki pripravljajo žabje krake in polže za prehrano ljudi, morajo zagotoviti, da se upoštevajo naslednje zahteve:

1. Žabe in polži morajo biti usmrčeni v obratu, zgrajenem, načrtovanem in opremljenem za ta namen.
2. Obrat, v katerem se pripravljajo žabji kraki, mora imeti prostor, rezerviran za skladiščenje in pranje živih žab in za usmrtitev in odstranjevanje krvi. Ta prostor mora biti fizično ločen od prostora za obdelavo.
3. Žabe in polži, ki umrejo na drugačen način kakor z usmrtitvijo v obratu, se ne smejo pripraviti za prehrano ljudi.
4. Na žabah in polžih je treba opraviti organoleptični pregled z vzorčenjem. Če ta pregled nakazuje, da lahko predstavljajo nevarnost, se ne smejo uporabljati za prehrano ljudi.
5. Neposredno po pripravi je treba žabje krake v celoti umiti s tekočo pitno vodo in jih tako ohladiti na temperaturo, ki se približuje temperaturi talečnega ledu, zamrzniti ali predelati.
6. Jetra in trebušno slinavko polžev je treba po usmrtitvi v primeru možne nevarnosti odstraniti in se ne smejo uporabljati za prehrano ljudi.

ODDELEK XII: TOPLJENE ŽIVALSKÉ MAŠČOBE IN OCVIRKI**POGLAVJE I: ZAHTEVE ZA OBRATE, KI ZBIRAJO IN PREDELUJEJO SUROVINE**

Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotavljati, da obrati za zbiranje ali predelavo surovin za predelavo topljene živalske maščobe in ocvirkov upoštevajo naslednje zahteve:

1. Centri za zbiranje surovin in nadaljnji transport do predelovalnih obratov morajo biti opremljeni z objekti za skladiščenje surovin na temperaturi, ki ni višja od 7 °C.
2. Vsak predelovalni obrat mora imeti:
 - (a) hladilne naprave;
 - (b) odpremi prostor, razen če obrat ne pošilja topljene maščobe in ocvirkov samo v cisternah;
 - in
 - (c) po potrebi ustrezno opremo za pripravo proizvodov, kateri so sestavljeni iz topljenih živalskih maščob, mešanih z ostalimi živali in/ali začimbami.
3. Hladilne naprave, ki se zahtevajo pod točkama 1 in 2(a) niso potrebne, če ukrepi za dobavo surovin zagotavljajo, da se nikoli ne skladiščijo ali transportirajo brez aktivnega hlajenja z izjemo točke 1(d) poglavja II.



POGLAVJE II: HIGIENSKE ZAHTEVE ZA PRIPRAVO TOPLJENE ŽIVALSKÉ MAŠČOBE IN OCVRKOV

Nosilci živilske dejavnosti, ki prevažajo topljene živalske maščobe in ocvirke, morajo zagotoviti skladnost z naslednjimi zahtevami:

1. Surovine morajo:
 - (a) izhajati iz živali, ki so bile zaklane v klavnici, in za katere je bilo ugotovljeno, da so ustrezne za prehrano ljudi po *ante mortem* in *post mortem* pregledu;
 - (b) biti sestavljene iz nepovezanega maščobnega tkiva ali kosti, ki so po možnosti brez sledi krvi in nečistoč;
 - (c) priti iz objektov, registriranih ali odobrenih skladno z Uredbo (ES) št. 852/2003 ali v skladu s to uredbo;

in

 - (d) se transportirati in do topljenja skladiščiti v ustreznih higienskih razmerah pri notranji temperaturi, ki ni višja od 7 °C. Surovine se lahko skladiščijo in transportirajo brez aktivnega hlajenja, če se stopijo v 12 urah po dnevu, ko so bile pridobljene.
2. Pri topljenju je prepovedana uporaba topil.
3. Pri maščobah za prečiščevanje, ki ustrezajo vrednostim pod točko 4, se lahko živalske maščobe, ki se topijo skladno s točkama 1 in 2, prečistijo v istem objektu ali v drugem objektu zaradi izboljšanja fizikalno kemijskih lastnosti.
4. Topljena živalska maščoba, ki je odvisna od vrste, mora upoštevati naslednje standarde:

	Prežvekovalci			Prašiči			Druga živalska maščoba	
	Jedilni loj		Loj za prečiščevanje	Jedilna maščoba		Svinjska mast in druge maščobe za prečiščevanje	Jedilna	Za prečiščevanje
	Premijus (¹)	Drugo		Svinjska mast; (²)	drugo			
FFA (m/m oleinske kisline v %) maks.	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Peroksid maks.	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Celotne netopne nečistoče	Maksim. 0,15 %			Maksim. 0,5 %				
Vonj, okus, barva	Običajen							

⁽¹⁾ Topljena živalska maščoba, pridobljena s topljenjem sveže maščobe srca, peče, ledvic in mezenterija govedi, in maščoba iz razsekovnic.

⁽²⁾ Topljena živalska maščoba, pridobljena iz nepovezanega maščobnega tkiva prašičev.

5. Ocvirki, namenjeni za prehrano ljudi, se morajo skladiščiti v skladu z naslednjimi zahtevami glede temperature.
 - (a) Kadar se ocvirki topijo pri temperaturi, ki ni višja od 70 °C, se morajo skladiščiti:
 - (i) pri temperaturi, ki ni višja od 7 °C, za največ 24 ur;
 - ali
 - (ii) pri temperaturi, ki ni višja od -18 °C.

▼B

(b) Kadar se ocvirki topijo pri temperaturi, ki ni višja od 70 °C, in imajo vsebnost vlage 10 % (m/) ali več, se morajo skladiščiti:

(i) pri temperaturi, ki ni višja od 7 °C, za največ 48 ur ali za drugo časovno/temperaturno razmerje, ki daje enako jamstvo;

ali

(ii) pri temperaturi, ki ni višja od -18 °C.

(c) Kadar se ocvirki topijo pri temperaturi, ki je višja od 70 °C, in imajo vsebnost vlage manj kakor 10 % (m/), ni posebnih zahtev.

ODDELEK XIII: OBDELANI ŽELODCI, MEHURJI IN ČREVESJA

Nosilci živilske dejavnosti, ki obdelujejo želodce, mehurje in črevesja, morajo zagotavljati, da so izpolnjene naslednje zahteve:

1. Živalska čreva, mehurji in želodci se lahko dajejo na trg, samo če:

(a) izhajajo iz živali, ki so bile zaklane v klavnici, in za katere je bilo ugotovljeno, da so ustrezne za prehrano ljudi po *ante mortem* in *post mortem* pregledu;

(b) se nasolijo, segrejejo ali posušijo;

in

(c) se sprejmejo učinkoviti ukrepi za preprečitev ponovne kontaminacije po obdelavi skladno s točko (b).

2. Obdelane želodce, mehurje in črevesje, ki jih ne moremo hraniti pri sobni temperaturi, je treba hladiti v objektih, namenjenih za ta namen do njihove odpreme. Proizvode, ki se ne solijo ali sušijo, je treba hraniti pri temperaturi, ki ni višja od 3 °C.

ODDELEK XIV: ŽELATINA

1. Nosilci živilske dejavnosti, ki izdelujejo želatino, morajo zagotavljati, da se upoštevajo zahteve tega oddelka.

2. Za namen tega oddelka pomeni „strojenje“ strjevanje kož z uporabo rastlinskega strojila, kromovih soli ali drugih snovi kot so aluminijeve soli, železove soli, silicijeve soli, aldehidi ali kinoni ali druga sintetična sredstva za strjevanje.

POGLAVJE I: ZAHTEVE ZA SUROVINE

1. Želatina, ki se naj uporablja v živilih, se mora izdelovati samo iz naslednjih surovin:

▼M9

(a) kosti, druge kot snovi s specifičnim tveganjem, določene v členu 3(1)(g) Uredbe (ES) št. 999/2001 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾;

▼B

(b) kože farmsko gojenih prežvekovalcev;

(c) kože prašičev;

(d) kože perutnine;

(e) kit in tetiv;

(f) kože divjadi;

in

(g) kože rib in kosti.

⁽¹⁾ UL L 147, 31.5.2001, str. 1.

▼B

2. Uporaba kože je prepovedana, če so bile strojene, ne glede na to, ali je bil ta postopek končan.
3. Surovine, naštetе v točki 1(a) do (e), morajo izvirati iz živali, ki so bile zaklane v klavnici in za katere trupe je bilo ugotovljeno, da so ustrezni za prehrano ljudi po *ante mortem* in *post mortem* pregledu, ali v primeru kože divjadi, izvirati od trupov divjadi, za katere je bilo ugotovljeno, da so ustrezne za prehrano ljudi.

▼M18

4. (a) Surovine, ki niso bile drugače konzervirane kot z ohlajevanjem, zamrzovanjem ali hitrim zamrzovanjem, morajo izhajati iz obratov, registriranih ali odobrenih skladno z Uredbo (ES) št. 852/2004 ali v skladu s to uredbo.

(b) Lahko se uporabljajo naslednje obdelane surovine:

- (i) kosti, razen snovi s specifičnim tveganjem, kot so opredeljene v členu 3(1)(g) Uredbe (ES) št. 999/2001, ki izhajajo iz obratov, ki jih nadzoruje in na seznam uvrsti pristojni organ, ter ki so bile obdelane po enem od naslednjih postopkov:

— zdrobijo se na približno 15 mm velike koščke in razmastijo z vročo vodo pri temperaturi najmanj 70 °C za vsaj 30 minut, najmanj 80 °C za vsaj 15 minut ali najmanj 90 °C za vsaj 10 minut, nato se ločijo ter sperejo in sušijo vsaj 20 minut s tokom vročega zraka z začetno temperaturo najmanj 350 °C ali vsaj 15 minut s tokom vročega zraka z začetno temperaturo nad 700 °C,

— sušijo se na soncu najmanj 42 dni pri povprečni temperaturi vsaj 20 °C,

— obdelajo se s kislino, tako da je vrednost pH v sredici vzdrževana pod 6 vsaj eno uro pred sušenjem;

- (ii) kože z dlako ali brez dlake farmsko gojenih prežvekovalcev, prašičev, perutnine in divjadi, ki izhajajo iz obratov, ki jih nadzoruje in na seznam uvrsti pristojni organ, ter ki so bile obdelane po enem od naslednjih postopkov:

— obdelajo se z alkalijo za vzpostavitev vrednosti pH > 12 v sredici, nato pa se solijo vsaj sedem dni,

— sušijo se vsaj 42 dni pri temperaturi vsaj 20 °C,

— obdelajo se s kislino, tako da je vrednost pH v sredici vzdrževana pod 5 najmanj eno uro,

— v celoti se obdelajo z alkalijo pri pH > 12 vsaj 8 ur;

- (iii) kosti, razen snovi s specifičnim tveganjem, opredeljene v členu 3(1)(g) Uredbe (ES) št. 999/2001, kože z dlako ali brez dlake farmsko gojenih prežvekovalcev, prašičev, perutnine, rib in divjadi, ki so bile obdelane drugače kot po postopkih iz točke (i) ali (ii) in ki izhajajo iz obratov, registriranih ali odobrenih skladno z Uredbo (ES) št. 852/2004 ali v skladu s to uredbo.

Za namene prvih dveh alinej točke (b)(ii) trajanje obdelav lahko vključuje čas prevoza.

Obdelane surovine iz točk (b)(i) in (b)(ii) morajo biti pridobljene iz:

▼ M18

- domačih in farmsko gojenih prežvekovalcev, prašičev in perutnine, ki so bili zaklani v klavnici in za trupe katerih je bilo na podlagi pregledov *ante mortem* in *post mortem* ugotovljeno, da so primerni za prehrano ljudi, ali
- ubite divjadi, za katerih trupe je bilo na podlagi pregledov *post mortem* ugotovljeno, da so primerni za prehrano ljudi.

▼ B

5. Zbiralni centri in strojarne lahko dobavljajo tudi surovine za proizvodnjo želatine, namenjene za prehrano ljudi, če jih pristojni organ izrecno pooblasti za ta namen in izpolnjujejo naslednje zahteve:
 - (a) imeti morajo skladiščne prostore s trdimi tlemi in gladkimi stenami, ki se z lahkoto čistijo in dezinficirajo in so po potrebi opremljeni s hladilnimi napravami;
 - (b) skladiščni prostori se morajo vzdrževati na ustrezni ravni, tako da ne predstavljajo vira kontaminacije za surovine;
 - (c) če se surovina, ki ni v skladu s tem poglavjem, skladišči in/ali predeluje v teh prostorih, mora biti ločena od surovine, ki je v skladu s tem poglavjem med sprejemanjem, skladiščenjem, predelavo in odpremo.

POGLAVJE II: PREVOZ IN SKLADIŠČENJE SUROVIN

1. Namesto identifikacijske oznake iz oddelka I Priloge II mora dokument, ki navaja obrat izvora in informacije iz Dodatka k tej prilogi, spremljati surovine med prevozom, kadar se dostavljajo v zbirni center ali strojarno in kadar se dostavljajo v obrat za predelavo želatine.
2. Surovine je treba transportirati in skladiščiti ohlajene ali zamrznjene, razen kadar se predelujejo v roku 24 ur po njihovem odhodu. Razmaščene in posušene kosti ali kostni klej, nasoljene, sušene in lužene kože in kože, obdelane z lužino ali kislino, se lahko transportirajo in skladiščijo pri sobni temperaturi.

▼ M18

3. Po veterinarskih pregledih, določenih v Direktivi 97/78/ES, in brez poseganja v pogoje iz člena 8(4) navedene direktive je treba surovine za proizvodnjo želatine za prehrano ljudi, za katere se zahteva veterinarsko spričevalo, pripeljati neposredno do obrata v namembnem kraju.

Sprejmejo se vsi varnostni ukrepi, vključno z varnim odstranjevanjem živalskih stranskih proizvodov, odpadkov, neuporabljenih ali odvečnih snovi, da se prepreči tveganje širjenja bolezni na živali.

▼ M5**POGLAVJE III: ZAHTEVE ZA PROIZVODNJO ŽELATINE**

1. Proizvodni postopek za želatino mora zagotavljati, da:
 - (a) se za ves kostni material prežvekovalcev, rojenih, vzrejenih ali zaklanih v državah ali regijah, ki so razvrščene kot države z nadzorovano ali nedoločeno stopnjo BSE v skladu z zakonodajo Skupnosti, uporabi postopek predelave, ki zagotavlja, da se ves kostni material drobno zmelje in razmasti z vročo vodo in obdela z razredčeno solno kislino (pri najmanjši koncentraciji 4 % in pH < 1,5) za najmanj dva dni. Tej obdelavi sledi:
 - alkalna obdelava z nasičeno raztopino apna (pH > 12,5) za obdobje najmanj 20 dni s termično obdelavo pri najmanj 138 °C za najmanj štiri sekunde ali
 - obdelava s kislino (pH < 3,5) za najmanj 10 ur s termično obdelavo pri najmanj 138 °C za najmanj štiri sekunde ali

▼M5

- obdelava s toploto in pritiskom za najmanj 20 minut z nasičeno paro s 133 °C pri več kot 3 barih ali
 - katerikoli odobreni enakovredni postopek;
- (b) za ostale surovine se uporabi obdelava s kislino ali lužino, ki ji sledi enkratno ali večkratno splakovanje. Vrednost pH je treba naknadno prilagoditi. Želatino je treba ekstrahirati z enkratnim ali večkratnim zaporednim segrevanjem, ki mu sledi prečiščevanje s filtracijo in termično obdelavo.
2. Nosilec živilske dejavnosti lahko v istem obratu proizvaja in skladišči želatino, namenjeno za prehrano ljudi, in želatino, ki ni namenjena za prehrano ljudi, če surovine in proizvodni postopki izpolnjujejo zahteve, ki veljajo za želatino, namenjeno za prehrano ljudi.

▼M18

POGLAVJE IV: ZAHTEVE ZA KONČNE PROIZVODE

Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotoviti, da želatina izpolnjuje naslednje mejne vrednosti ostankov.

Ostanek	Mejna vrednost
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 (Evropska farmakopeja, zadnja izdaja)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Evropska farmakopeja, zadnja izdaja)	10 ppm

▼M5

POGLAVJE V: OZNAČEVANJE

Embalaža in pakiranje, ki vsebujeta želatino, morata biti označena z besedami „želatina, primerna za prehrano ljudi“, označen pa mora biti tudi minimalni rok trajnosti.

▼B

ODDELEK XV: KOLAGEN

▼M18

1. Nosilci živilske dejavnosti, ki proizvajajo kolagen, morajo zagotoviti skladnost z zahtevami iz tega oddelka. Brez poseganja v druge določbe morajo biti proizvodi, pridobljeni iz kolagena, proizvedeni iz kolagena, ki izpolnjuje zahteve iz tega oddelka.

▼B

2. Za namen tega oddelka pomeni „strojenje“ strjevanje kož z uporabo rastlinskega strojila, kromovih soli ali drugih snovi kot so aluminijeve soli, železove soli, silicijeve soli, aldehidi ali kinoni ali druga sintetična sredstva za strjevanje.

POGLAVJE I: ZAHTEVE ZA SUROVINE

▼M9

1. Kolagen, namenjen za uporabo v živilih, se mora izdelovati samo iz naslednjih surovin:
- (a) kosti, razen snovi s specifičnim tveganjem, kakor so opredeljene v členu 3(1)(g) Uredbe (ES) št. 999/2001;
 - (b) kože in kože farmsko gojenih prežvekovalcev;
 - (c) svinjske kože;

▼ M9

- (d) kože perutnine;
- (e) kite;
- (f) kože in kože prostoživeče divjadi; ter
- (g) kože in kosti rib.

▼ B

2. Uporaba kož je prepovedana, če so bile strojene, ne glede na to, ali je bil ta postopek končan.
3. Surovine, našteje v točki 1(a) do (e), morajo izvirati iz živali, ki so bile zaklane v klavnici in za katere trupe je bilo ugotovljeno, da so ustrezni za prehrano ljudi po *ante mortem* in *post mortem* pregledu, ali v primeru kož divjadi, morajo izvirati od trupov divjadi, za katere je bilo ugotovljeno, da so ustrezne za prehrano ljudi.

▼ M18

4. (a) Surovine, ki niso bile drugače konzervirane kot z ohlajevanjem, zamrzovanjem ali hitrim zamrzovanjem, morajo izhajati iz obratov, registriranih ali odobrenih skladno z Uredbo (ES) št. 852/2004 ali v skladu s to uredbo.

(b) Lahko se uporabljajo naslednje obdelane surovine:

- (i) kosti, razen snovi s specifičnim tveganjem, kot so opredeljene v členu 3(1)(g) Uredbe (ES) št. 999/2001, ki prihajajo iz obratov, ki jih nadzoruje in na seznam uvrsti pristojni organ, ter ki so bile obdelane po enem od naslednjih postopkov:

— zdrobijo se na približno 15 mm velike koščke in razmastijo z vročo vodo pri temperaturi najmanj 70 °C za vsaj 30 minut, najmanj 80 °C za vsaj 15 minut ali najmanj 90 °C za vsaj 10 minut, nato se ločijo ter sperejo in sušijo vsaj 20 minut s tokom vročega zraka z začetno temperaturo najmanj 350 °C ali vsaj 15 minut s tokom vročega zraka z začetno temperaturo nad 700 °C,

— sušijo se na soncu najmanj 42 dni pri povprečni temperaturi vsaj 20 °C,

— obdelajo se s kislino, tako da je vrednost pH v sredici vzdrževana pod 6 vsaj eno uro pred sušenjem;

- (ii) kože z dlako ali brez dlake farmsko gojenih prežvekovalcev, prašičev, perutnine in divjadi, ki izhajajo iz obratov, ki jih nadzoruje in na seznam uvrsti pristojni organ, ter ki so bile obdelane po enem od naslednjih postopkov:

— obdelajo se z alkalijo za vzpostavitev vrednosti pH > 12 v sredici, nato pa se solijo vsaj sedem dni,

— sušijo se vsaj 42 dni pri temperaturi vsaj 20 °C,

— obdelajo se s kislino, tako da je vrednost pH v sredici vzdrževana pod 5 najmanj eno uro,

— v celoti se obdelajo z alkalijo pri pH > 12 vsaj 8 ur;

- (iii) kosti, razen snovi s specifičnim tveganjem, opredeljene v členu 3(1)(g) Uredbe (ES) št. 999/2001, kože z dlako ali brez dlake farmsko gojenih prežvekovalcev, prašičev, perutnine, rib in divjadi, ki so bile obdelane drugače kot po postopkih iz točke (i) ali (ii) in ki prihajajo iz obratov, registriranih ali odobrenih skladno z Uredbo (ES) št. 852/2004 ali v skladu s to uredbo.

▼M18

Za namene prvih dveh alinej točke (b)(ii) trajanje obdelav lahko vključuje čas prevoza.

Obdelane surovine iz točke (b) morajo biti pridobljene iz:

- domačih in farmsko gojenih prežvekovalcev, prašičev in perutnine, ki so bili zaklani v klavnici in za trupe katerih je bilo na podlagi pregledov *ante mortem* in *post mortem* ugotovljeno, da so primerni za prehrano ljudi, ali
- ubite divjadi, za katerih trupe je bilo na podlagi pregledov *post mortem* ugotovljeno, da so primerni za prehrano ljudi.

▼B

5. Zbirni centri in strojarne lahko dobavljajo tudi surovine za proizvodnjo kolagena, namenjenega za prehrano ljudi, če jih pristojni organ izrecno pooblasti za ta namen in izpolnjujejo naslednje zahteve:
 - (a) imeti morajo skladiščne prostore s trdimi tlemi in z gladkimi stenami, ki se z lahkoto čistijo in dezinficirajo in so po potrebi opremljeni s hladilnimi napravami;
 - (b) hladilni prostori se morajo vzdrževati na ustrezni ravni čistoče, tako da ne predstavljajo vira kontaminacije za surovine;
 - (c) če se surovina, ki ni v skladu s tem poglavjem, skladišči in/ali predeluje v teh prostorih, se mora v času sprejemanja, skladiščenja, predelave in odpreme ta surovina skladiščiti ločeno od surovine, ki je v skladu s tem poglavjem.

POGLAVJE II: PREVOZ IN SKLADIŠČENJE SUROVIN

1. Namesto identifikacijske oznake iz oddelka I Priloge II je treba surovinam pri prevozu ali pri dostavi v zbirni center ali v strojarno ali pri dostavi v obrat za predelavo kolagena priložiti dokument, ki navaja obrat izvora in informacije iz Dodatka k tej prilogi.
2. Surovine je treba transportirati in skladiščiti ohlajene ali zamrznjene, razen kadar se predelujejo v roku 24 ur po njihovem odpošiljanju. Razmaščene in posušene kosti ali kostni klej, nasoljene, sušene in lužene kože in kože, obdelane z lužino ali kislino, se lahko transportirajo in skladiščijo pri sobni temperaturi.

▼M18

3. Po veterinarskih pregledih, določenih v Direktivi 97/78/ES, in brez poseganja v pogoje iz člena 8(4) navedene direktive je treba surovine za proizvodnjo kolagena za prehrano ljudi, za katere se zahteva veterinarsko spričevalo, pripeljati neposredno do obrata v namembnem kraju.

Sprejmejo se vsi varnostni ukrepi, vključno z varnim odstranjevanjem živalskih stranskih proizvodov, odpadkov, neuporabljenih ali odvečnih snovi, da se prepreči tveganje širjenja bolezni na živali.

▼B**POGLAVJE III: ZAHTEVE ZA IZDELAVO KOLAGENA****▼M18**

1. Proizvodni postopek za kolagen mora zagotavljati, da:
 - (a) se ves kostni material prežvekovalcev, pridobljen iz živali, ki so rojene, vzrejene ali zaklane v državah ali regijah z nadzorovanim ali nejasnim tveganjem za BSE, kot je določeno v skladu s členom 5 Uredbe (ES) št. 999/2001, obdeli po postopku, s katerim se zagotovi, da se ves kostni

▼M18

material popolnoma zdrobi in razmasti z vročo vodo ter obdela z razredčeno klorovodikovo kislino (z najmanjšo koncentracijo 4 % in vrednostjo pH < 1,5) v obdobju vsaj dveh dni; tej obdelavi sledi prilagoditev vrednosti pH z uporabo kisline ali alkalije, čemur sledi:

- (i) bodisi eno ali več izpiranj in vsaj eden od naslednjih postopkov:
 - filtriranje,
 - mletje,
 - ekstrudiranje;
- (ii) bodisi kateri koli odobren enakovreden postopek;
- (b) se surovine, razen tistih iz točke (a), obdelajo po postopku, ki vključuje pranje, prilagoditev vrednosti pH z uporabo kisline ali alkalije, čemur sledi:
 - (i) bodisi eno ali več izpiranj in vsaj eden od naslednjih postopkov:
 - filtriranje,
 - mletje,
 - ekstrudiranje;
 - (ii) bodisi kateri koli odobren enakovreden postopek.

▼B

2. Potem ko je bil za izdelavo kolagena uporabljen postopek iz točke 1, se lahko opravi postopek sušenja.

▼M5

3. Nosilec živilske dejavnosti lahko v istem obratu proizvaja in skladišči kolagen, namenjen za prehrano ljudi, in kolagen, ki ni namenjen za prehrano ljudi, če surovine in proizvodni postopki izpolnjujejo zahteve, ki veljajo za kolagen, namenjen za prehrano ljudi.

▼M18

POGLAVJE IV: ZAHTEVE ZA KONČNE PROIZVODE

Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotoviti, da kolagen izpolnjuje naslednje mejne vrednosti ostankov.

Ostanek	Mejna vrednost
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 (Evropska farmakopeja, zadnja izdaja)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Evropska farmakopeja, zadnja izdaja)	10 ppm

▼B

POGLAVJE V: ETIKETIRANJE

Embalaža in pakirni material, ki vsebuje kolagen, mora biti opremljena z napisom „kolagen, ustrezen za prehrano ljudi“ in z datumom priprave.

▼M18

ODDELEK XVI: VISOKO RAFINIRANI HONDROITIN SULFAT, HIALURONSKA KISLINA, DRUGI PROIZVODI IZ HIDROLIZIRANEGA HRUSTANCA, HITOSAN, GLUKOZAMIN, SIRILO, ŽELATINA IZ RIBJIH MEHURJEV IN AMINOKISLINE

1. Nosilci živilske dejavnosti, ki proizvajajo naslednje visoko rafinirane proizvode živalskega izvora:
 - (a) hondroitin sulfat;

▼M18

- (b) hialuronsko kislino;
 - (c) druge proizvode iz hidroliziranega hrustanca;
 - (d) hitosan;
 - (e) glukozamin;
 - (f) sirilo;
 - (g) želatino iz ribjih mehurjev;
 - (h) aminokisline, ki so odobrene kot aditivi za živila v skladu z Uredbo (EU) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾,
- morajo zagotoviti, da se z obdelavo uporabljenih surovin odpravi vsako tveganje za zdravje živali ali javno zdravje.
2. Surovine, ki se uporabljajo za proizvodnjo visoko rafiniranih proizvodov iz točke 1, morajo biti pridobljene iz:
- (a) živali, vključno z njihovim perjem, ki so bile zaklane v klavnici in za trupe katerih je bilo na podlagi pregledov *ante mortem* in *post mortem* ugotovljeno, da so primerni za prehrano ljudi, ali
 - (b) ribiških proizvodov, ki so v skladu z oddelkom VIII.
- Človeški lasje se ne smejo uporabiti kot vir za proizvodnjo aminokislin.

⁽¹⁾ Uredba (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o aditivih za živila (UL L 354, 31.12.2008, str. 16).

▼ **M5***Dodatek k PRILOGI III***VZOREC SPREMNEGA DOKUMENTA ZA SUROVINE, NAMENJENE
ZA PROIZVODNJO ŽELATINE ALI KOLAGENA, NAMENJENIH ZA
PREHRANO LJUDI**

Številka trgovinskega dokumenta:

I. Identifikacija surovine

Vrsta surovine:

Vrsta živali:

Vrsta embalaže:

Število enot embalaže:

Neto teža (v kg):

II. Izvor surovineVrsta, ime, naslov in številka odobritve/registracije/posebnega dovoljenja
obrata izvora:

.....

Ime in naslov pošiljatelja ⁽¹⁾:**III. Namembni kraj surovine**Vrsta, ime, naslov in številka odobritve/registracije/posebnega dovoljenja
namembnega proizvodnega obrata:

.....

Ime in naslov prejemnika ⁽²⁾:**IV. Vrsta prevoznega sredstva:**

V, dne

.....

(podpis upravljavca obrata izvora ali njegovega predstavnika)⁽¹⁾ Če se razlikuje od obrata izvora.⁽²⁾ Če se razlikuje od namembnega obrata.