

UREDBA KOMISIJE (ES) št. 2074/2005**z dne 5. decembra 2005****o določitvi izvedbenih ukrepov za nekatere proizvode iz Uredbe (ES) št. 853/2004 in za organizacijo uradnega nadzora po uredbah (ES) št. 854/2004 in (ES) št. 882/2004, o odstopanju od Uredbe (ES) št. 852/2004 ter spremembi uredb (ES) št. 853/2004 in (ES) št. 854/2004****(Besedilo velja za EGP)**

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE –

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

ob upoštevanju Uredbe Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 852/2004 z dne 29. aprila 2004 o higieni živil ⁽¹⁾ in zlasti člena 13(2) Uredbe,ob upoštevanju Uredbe Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 853/2004 z dne 29. aprila 2004 o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora ⁽²⁾ in zlasti členov 9, 10 in 11 Uredbe,ob upoštevanju Uredbe Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 854/2004 z dne 29. aprila 2004 o posebnih pravilih za organizacijo uradnega nadzora proizvodov živalskega izvora, namenjenih za prehrano ljudi ⁽³⁾, in zlasti členov 16, 17 in 18 Uredbe,ob upoštevanju Uredbe Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 882/2004 z dne 29. aprila 2004 o izvajanju uradnega nadzora, da se zagotovi preverjanje skladnosti z zakonodajo o krmi in živilih ter s pravili o zdravstvenem varstvu živali in zaščiti živali ⁽⁴⁾, in zlasti člena 63 Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) Uredba (ES) št. 853/2004 določa posebna higienska pravila za živila živalskega izvora. Treba je določiti nekatere izvedbene ukrepe za meso, žive školjke, ribiške proizvode, mleko, jajca, žabje krake in polže ter predelane proizvode iz njih.

(2) Uredba (ES) št. 854/2004 določa posebna pravila za organizacijo uradnega nadzora proizvodov živalskega izvora, namenjenih za prehrano ljudi. Treba je oblikovati nekatera pravila in podrobneje opredeliti druge zahteve.

⁽¹⁾ UL L 139, 30.4.2004, str. 1. Popravljen z UL L 226, 25.6.2004, str. 3.

⁽²⁾ UL L 139, 30.4.2004, str. 55. Popravljen z UL L 226, 25.6.2004, str. 22.

⁽³⁾ UL L 139, 30.4.2004, str. 206. Popravljen z UL L 226, 25.6.2004, str. 83.

⁽⁴⁾ UL L 165, 30.4.2004, str. 1. Popravljen z UL L 191, 28.5.2004, str. 1.

(3) Uredba (ES) št. 882/2004 na ravni Skupnosti vzpostavlja usklajen okvir splošnih predpisov za organizacijo uradnega nadzora. Treba je oblikovati nekatera pravila in podrobneje opredeliti druge zahteve.

(4) Odločba Komisije 20XX/./ES ⁽⁵⁾ razveljavlja nekatere odločbe o izvajanju ukrepov iz direktiv, razveljavljenih z Direktivo Evropskega parlamenta in Sveta 2004/41/ES z dne 21. aprila 2004 o razveljavitvi nekaterih direktiv o higieni živil in zdravstvenih pogojih za proizvodnjo in dajanje na trg nekaterih proizvodov živalskega izvora, namenjenih za prehrano ljudi, in o spremembi direktiv Sveta 89/662/EGS in 92/118/EGS in Odločbe Sveta 95/408/ES ⁽⁶⁾. Nekateri deli ustreznih odločb naj bi bili zato v tej uredbi ohranjeni.

(5) Uredba (ES) št. 852/2004 zahteva, da nosilec živilske dejavnosti vodi in hrani evidenco ter na zahtevo da ustrezne informacije iz teh evidenc na voljo pristojnemu organu in nosilcu živilske dejavnosti, ki prevzema živilo.

(6) Uredba (ES) št. 853/2004 poleg tega zahteva, da mora nosilec živilske dejavnosti, ki upravlja klavnico, zahtevati, sprejemati, preverjati oziroma pri svojem ravnanju upoštevati podatke o prehranjevalni verigi v zvezi z vsemi živalmi, poslanimi ali namenjenimi za pošiljanje v klavnico, razen z divjadjo. Poleg tega naj bi poskrbel, da podatki o prehranjevalni verigi vsebujejo vse podrobnosti, ki jih zahteva Uredba (ES) št. 853/2004.

(7) Podatki o prehranjevalni verigi nosilcu živilske dejavnosti, ki upravlja klavnico, pomagajo organizirati postopek zakola, uradnemu veterinarju pa določiti zahtevane inšpekcijske postopke. Podatke

⁽⁵⁾ Še ni objavljeno v Uradnem listu.

⁽⁶⁾ UL L 195, 2.6.2004, str. 12.

- o prehranjevalni verigi bi moral uradni veterinar analizirati in uporabiti kot sestavni del inšpekcijskega nadzora.
- (8) Čim bolj bi bilo treba uporabiti obstoječe sisteme za pretok informacij in jih prilagoditi zahtevam za podatke o prehranjevalni verigi iz Uredbe (ES) št. 854/2004.
- (9) Za boljše gospodarjenje z živalmi na gospodarstvih in v skladu z Uredbo (ES) št. 854/2004 naj bi uradni veterinar evidentiral ter po potrebi nosilca živalske dejavnosti na izvornem gospodarstvu in veterinarja, ki skrbi za izvorno gospodarstvo, ali odgovoren pristojni organ obvestil o bolezni ali stanju, opaženem v klavnici pri posameznih živalih ali čredi/jati, ki utegne imeti posledice za javno zdravstveno varstvo in zdravstveno varstvo živali ali ogroziti dobro počutje živali.
- (10) Uredbi (ES) 853/2004 in 854/2004 določata zahteve za opravljanje pregledov na parazite med obdelovanjem ribiških proizvodov na kopnem in na krovu plovil. Nosilci živalske dejavnosti morajo opravljati preglede v vseh fazah proizvodnje ribiških proizvodov v skladu s pravili iz poglavja V (D) v oddelku VIII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004, tako da ribe, ki so vidno napadene z zajedavci, niso dane v promet za prehrano ljudi. Pri sprejetju podrobnih pravil za opravljanje vizualnih pregledov je nujna opredelitev pojmov vidni zajedavec in vizualni pregled ter določitev vrste in pogostnosti pregledov.
- (11) Pregledi, predvideni v Uredbi (ES) 853/2004 za preprečitev dajanja ribiških proizvodov, ki so neustrezni za prehrano ljudi, v promet, lahko zajemajo nekatere kemijske preskuse, vključno s preverjanjem skupnega hlapnega bazičnega dušika (TVB-N). Treba je določiti mejno vrednost TVB-N, ki pri nekaterih kategorijah živalskih vrst ne sme biti presežena, in točno določiti analizne metode, ki se morajo uporabljati. Analizne metode, ki so znanstveno priznane za preverjanje TVB-N, naj bi se še naprej uporabljale kot rutinski postopek, vendar naj se določi referenčna metoda, ki se lahko uporabi v primeru dvoma glede rezultatov ali v primeru spora.
- (12) Mejne vrednosti za biotoksin školjk, ki povzroča paralizo (Paralytic Shellfish Poison – PSP), biotoksin školjk, ki povzroča izgubo spomina (Amnesic Shellfish Poison – ASP), in lipofilne toksine so določene v Uredbi (ES) št. 853/2004. Biološki poskusi so referenčna metoda za odkrivanje nekaterih toksinov in preprečevanje nabiranja toksičnih školjk. Da bi zavarovale zdravje ljudi, bi morale države članice uskladiti mejne vrednosti in analizne metode ter jih uveljaviti. Poleg bioloških preskusnih metod naj bi bile dovoljene tudi alternativne metode za odkrivanje, kot so kemijske metode in preskusi *in vitro*, če se izkaže, da so izbrane metode vsaj tako učinkovite kot biološke in da njihova uveljavitev zagotavlja enakovredno raven varstva javnega zdravja. Predlagane mejne vrednosti lipofilnih toksinov temeljijo na začasnih podatkih in jih je treba preveriti, ko so na voljo novi znanstveni dokazi. Pomanjkanje referenčnega materiala in izključna uporaba nebioloških preskusov trenutno pomenita, da zagotovljena raven varstva javnega zdravja v zvezi z vsemi omenjenimi toksini ni enakovredna tisti, ki jo omogočajo biološki preskusi. Biološke preskuse bi bilo treba čim prej nadomestiti.
- (13) Mehansko izkoščeno meso, proizvedeno po metodah, ki ne spremenijo sestave kosti, uporabljenih pri proizvodnji mehansko izkoščenega mesa, bi bilo treba obravnavati drugače kot mehansko izkoščeno meso, proizvedeno po metodah, ki spremenijo sestavo kosti.
- (14) Mehansko izkoščeno meso prve vrste, proizvedeno pod določenimi pogoji, in določene sestave naj bi bilo dovoljeno v mesnih pripravkih, ki očitno niso namenjeni za zaužitje brez predhodne toplotne obdelave. Ti pogoji so povezani zlasti z vsebnostjo kalcija v mehansko izkoščenem mesu, ki bi morala biti določena v skladu s členom 11(2) Uredbe (ES) št. 853/2004. Ko bodo na voljo podrobni podatki o razlikah pri različnih vrstah surovin, bi bilo treba prilagoditi določeno mejno vrednost kalcija iz te uredbe.
- (15) Člen 31(2)(f) Uredbe (ES) št. 882/2004 določa, da države članice posodablajo sezname odobrenih obratov. Določiti bi bilo treba skupni okvir za seznanjanje drugih držav članic in javnosti s pomembnimi informacijami.
- (16) Oddelek XI Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 določa zahteve za pripravo žabjih krakov in polžev, namenjenih za prehrano ljudi. Določiti bi bilo treba tudi posebne zahteve, tudi vzorce veterinarskih spričeval, za uvoz žabjih krakov in polžev, namenjenih za prehrano ljudi, iz tretjih držav.
- (17) Oddelka XIV in XV Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 določata predpise za proizvodnjo in dajanje v promet želatine in kolagena, namenjenih za prehrano ljudi. Določiti bi bilo treba tudi posebne zahteve, tudi vzorce veterinarskih spričeval, za uvoz želatine in kolagena ter sestavin za proizvodnjo želatine in kolagena, namenjenih za prehrano ljudi, iz tretjih držav.
- (18) Potrebna je prožnost, da se lahko še naprej proizvajajo živila s tradicionalnimi značilnostmi. Države članice so že odobrile odstopanja za širok izbor takih živil po zakonodaji, veljavni pred 1. januarjem 2006. Nosilcem živalske dejavnosti bi morali omogočiti, da po tem datumu brez prekinitve uporabljajo obstoječe prakse. V uredbah (ES) št. 852/2004, 853/2004 in 854/2004 je predviden postopek, ki državam članicam omogoča

prožnost. Vendar pa gre v večini primerov, kjer je bilo odstopanje že odobreno, samo za nadaljevanje uveljavljenih praks, tako da bi uporaba popolnega prijavljivega postopka, ki vključuje temeljito analizo tveganj, lahko pomenila nepotrebno in nesorazmerno breme za države članice. Zato bi bilo treba opredeliti živila s tradicionalnimi značilnostmi in določiti splošne pogoje zanje z odstopanjem od pogojev iz Uredbe (ES) št. 852/2004, ob upoštevanju ciljev za zdrava živila.

- (19) Ker sta bili uredbi (ES) št. 853/2004 in 854/2004 sprejeti pred pridružitvijo 1. maja 2004, se nista nanašali na nove države članice. Zato je treba ustreznim določbam teh uredb dodati ISO oznake za te države članice in okrajšave za Evropsko skupnost v njihovih jezikih.
- (20) Oddelek I Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 določa predpise za proizvodnjo in dajanje v promet mesa domačih parkljarjev in kopitarjev. V točki 8 poglavja IV tega oddelka so navedene izjeme pri popolni odstranitvi kože trupa in drugih delov telesa, namenjenih za prehrano ljudi. Te izjeme bi bilo treba razširiti še na spodnje dele nog odraslega goveda, če izpolnjujejo enake pogoje kot spodnji deli nog telet.
- (21) Nekatere prakse so lahko za porabnika zavajajoče glede sestave nekaterih proizvodov. Zlasti zato, da ne bi razočarali pričakovanj porabnikov, naj bi se prepovedala prodaja perutnine, obdelane s sredstvi za zadrževanje vode, kot svežega mesa.
- (22) Mnenje Evropske agencije za varnost hrane, sprejeto 30. avgusta 2004, dokazuje, da lahko ribiški proizvodi iz družine *Gempylidae*, zlasti *Ruvettus pretiosus* in *Lepidocybium flavobrunneum*, povzročajo škodljive želodčno-črevesne učinke, če so zaužiti pod določenimi pogoji. Za ribiške proizvode te družine bi torej morali veljati pogoji trženja.
- (23) Oddelek IX Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 določa posebna higienska pravila za surovo mleko in mlečne izdelke. V skladu z Delom II (B) (1) (e) Poglavja I se kopeli ali spreji za seske uporabljajo samo takrat, kadar jih odobri pristojni organ. Vendar pa ta del ne določa podrobnega sistema dovoljenj. Da bi zagotovili usklajen pristop držav članic, je zato treba razjasniti postopke za podeljevanje takih dovoljenj.
- (24) Po Uredbi (ES) št. 853/2004 morajo nosilci živilske dejavnosti zagotoviti, da se toplotna obdelava surovega mleka in mlečnih izdelkov sklada z mednarodno

priznanim standardom. Vendar pa bi bilo zaradi specifičnosti nekaterih toplotnih obdelav, ki se uporabljajo v tem sektorju, ter njihovih posledic za varnost živil in zdravstveno varstvo živali treba nosilcem živilske dejavnosti v zvezi s tem dati jasnejše napotke.

- (25) Uredba (ES) št. 853/2004 uvaja novo opredelitev za nepredelano vsebino jajca po odstranitvi lupine. Zato je nujno razjasniti predpise za take proizvode in v skladu s tem spremeniti poglavje II v oddelku X Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004.
- (26) Oddelek XIV Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 določa posebne zdravstvene predpise za želatino. Med njimi so zahteve o vrsti surovin, ki se lahko uporabljajo za proizvodnjo želatine, ter za prevoz in hranjenje takih snovi. Določajo tudi specifikacije za proizvodnjo želatine. Vendar pa je treba določiti še pravila za označevanje želatine.
- (27) Zaradi znanstvenega napredka je bil oblikovan standard ISO 16649-3 kot dogovorjena referenčna metoda za analizo *E. coli* v školjkah. Ta referenčna metoda je že uveljavljena za žive školjke z območij A v skladu z Uredbo Komisije (ES) št. 2073/2005 o mikrobioloških merilih za živila ⁽¹⁾. Zato bi bilo treba ISO 16649-3 določiti kot referenčno metodo MPN (najverjetnejše število) za analizo *E. coli* tudi pri školjkah na območjih B in C. Uporaba alternativnih metod bi morala biti dovoljena samo, če veljajo za enakovredne referenčni metodi.
- (28) Uredbi (ES) št. 853/2004 in 854/2004 je treba torej ustrezno spremeniti.
- (29) Ukrepi, predvideni s to uredbo, so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za prehranjevalno verigo in zdravje živali –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Zahteve v zvezi s podatki o prehranjevalni verigi za namen uredb (ES) št. 853/2004 in 854/2004

Zahteve v zvezi s podatki o prehranjevalni verigi, na katere se nanašata oddelek III Priloge II k Uredbi (ES) št. 853/2004 in poglavje II (A) v oddelku I Priloge I k Uredbi (ES) št. 854/2004, so določene v Prilogi I k tej uredbi.

⁽¹⁾ Glej stran 1 tega Uradnega lista.

Člen 2

Zahteve v zvezi z ribiškimi proizvodi za namen uredb (ES) št. 853/2004 in 854/2004

Zahteve v zvezi z ribiškimi proizvodi, na katere se nanašata člen 11(9) Uredbe (ES) št. 853/2004 ter člen 18(14) in (15) Uredbe (ES) št. 854/2004, so določene v Prilogi II k tej uredbi.

Člen 3

Priznane preskusne metode za morske biotoksine za namen uredb (ES) št. 853/2004 in 854/2004

Priznane preskusne metode za odkrivanje morskih biotoksinov, na katere se nanašata člen 11(4) Uredbe (ES) št. 853/2004 in člen 18(13)(a) Uredbe (ES) št. 854/2004, so določene v Prilogi III k tej uredbi.

Člen 4

Vsebnost kalcija v mehansko izkoščenem mesu za namen Uredbe (ES) št. 853/2004

Vsebnost kalcija v mehansko izkoščenem mesu, na katero se nanaša člen 11(2) Uredbe (ES) št. 853/2004, je določena v Prilogi IV k tej uredbi.

Člen 5

Seznami obratov za namen Uredbe (ES) št. 882/2004

Zahteve v zvezi s seznamami obratov, na katere se nanaša člen 31(2)(f) Uredbe (ES) št. 882/2004, so določene v Prilogi V k tej uredbi.

Člen 6

Vzorci veterinarskih spričeval za žabje krake, polže, želatino in kolagen za namen Uredbe (ES) št. 853/2004

Vzorci veterinarskih spričeval za uvoz žabjih krakov, polžev, želatine in kolagena, na katere se nanaša člen 6(1)(d) Uredbe (ES) št. 853/2004, ter surovin za proizvodnjo želatine in kolagena so določeni v Prilogi VI k tej uredbi.

Člen 7

Odstopanje od Uredbe (ES) št. 852/2004 za živila s tradicionalnimi značilnostmi

1. Za namen te uredbe so živila s tradicionalnimi značilnostmi tista živila, ki so v državi članici, v kateri se tradicionalno proizvajajo:

- (a) zgodovinsko priznana kot tradicionalni proizvodi; ali
- (b) proizvedena po kodificiranih ali registriranih tehničnih priporočilih za tradicionalni proces ali po tradicionalnih proizvodnih metodah; ali
- (c) zaščitena kot tradicionalno živilo z zakonodajo Skupnosti, nacionalno, regionalno ali lokalno zakonodajo.

2. Države članice lahko obratom, ki proizvajajo živila s tradicionalnimi značilnostmi, podelijo posamična ali splošna odstopanja od zahtev iz:

- (a) poglavja II(1) Priloge II k Uredbi (ES) št. 852/2004 glede prostorov, kjer so taki proizvodi izpostavljeni okolju, potrebnemu za delni razvoj njihovih značilnosti. Taki prostori imajo lahko zlasti stene, strope in vrata, ki niso gladki, neprepustni, nevpojni ali iz nerjavečega materiala ter naravne geološke stene, strope in tla;
- (b) poglavja II(1)(f) in poglavja V(1) Priloge II k Uredbi (ES) št. 852/2004 glede vrste materialov, ki sestavljajo orodja in opremo, značilno za pripravo, pakiranje in zavijanje teh proizvodov.

Ukrepi čiščenja in razkuževanja v prostorih iz (a) ter njihova pogostnost se prilagodijo dejavnosti z namenom, da se upošteva njihova posebna okoljska flora.

Orodja in oprema iz (b) se stalno vzdržujejo na primerni stopnji higijene ter redno čistijo in razkužujejo.

3. Države članice, ki podeljujejo odstopanja iz odstavka 2, Komisijo in druge države članice o tem obvestijo najpozneje v 12 mesecih po podelitvi posamičnih ali splošnih odstopanj. Obvestila:

- (a) vsebujejo kratek opis prilagojenih zahtev;
- (b) opisujejo zadevna živila in obrate;
- (c) navajajo vse druge ustrezne informacije.

Člen 8

Spremembe Uredbe (ES) št. 853/2004

Priloge II in III k Uredbi (ES) št. 853/2004 se spremenita v skladu s Prilogo VII k tej uredbi.

Člen 9

Spremembe Uredbe (ES) št. 854/2004

Priloge I, II in III k Uredbi (ES) 854/2004 se spremenijo v skladu s Prilogo VIII k tej uredbi.

Člen 10

Začetek veljavnosti in uporaba

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

Uporablja se od 1. januarja 2006, razen poglavij II in III Priloge V, ki se uporabljata od 1. januarja 2007.

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

V Bruslju, 5. decembra 2005

Za Komisijo
Markos KYPRIANOU
Član Komisije

PRILOGA I

PODATKI O PREHRANJEVALNI VERIGI

ODDELEK I

OBVEZNOSTI NOSILCEV ŽIVILSKE DEJAVNOSTI

Nosilci živilske dejavnosti, ki redijo živali, odpremljene za zakol, poskrbijo, da so podatki o prehranjevalni verigi iz Uredbe (ES) št. 853/2004 ustrezno vključeni v dokumentacijo o odpremljenih živalih na tak način, da so na voljo zadevnemu nosilcu živilske dejavnosti, ki upravlja klavnico.

ODDELEK II

OBVEZNOSTI PRISTOJNIH ORGANOV

POGLAVJE I

ZBIRANJE PODATKOV O PREHRANJEVALNI VERIGI

1. Pristojni organ na kraju odpreme obvesti nosilca živilske dejavnosti, ki odpremlja, o najnujnejših podatkih o prehranjevalni verigi, ki jih je treba sporočiti klavnici v skladu z oddelkom III Priloge II k Uredbi (ES) št. 853/2004.
2. Pristojni organ na kraju zakola preveri, da:
 - (a) se podatki o prehranjevalni verigi dosledno in učinkovito sporočajo med nosilcem živilske dejavnosti, ki je vzredil ali oskrboval živali pred odpremo, in nosilcem živilske dejavnosti, ki upravlja klavnico;
 - (b) so podatki o prehranjevalni verigi veljavni in zanesljivi;
 - (c) se gospodarstvu zagotavljajo povratne informacije o pomembnih podatkih, kadar to pride v poštev.
3. Kadar se živali odpremljajo v zakol v drugo državo članico, pristojni organi na kraju odpreme in na kraju zakola z medsebojnim sodelovanjem zagotovijo, da so podatki nosilca živilske dejavnosti, ki živali odpremlja, lahko dostopni za nosilca živilske dejavnosti, ki upravlja klavnico in jih sprejema.

POGLAVJE II

POVRATNE INFORMACIJE IZVORNEMU GOSPODARSTVU

1. Uradni veterinar lahko uporabi vzorec dokumenta iz Dodatka I za ustrezne rezultate pregledov, ki jih je treba sporočiti gospodarstvu, na katerem so bile vzrejene živali, pred zakolom v isti državi članici v skladu s poglavjem I v oddelku II Priloge I k Uredbi (ES) št. 854/2004.
2. Pristojni organ je odgovoren za sporočanje ustreznih rezultatov pregledov, kadar so živali vzrejene na gospodarstvu v drugi državi članici, in mora uporabiti različico vzorca dokumenta iz dodatka v jeziku države odpreme in namembne države.

Dodatek k Prilogi I

VZOREC DOKUMENTA

1. identifikacijski podatki

- 1.1 izvorno gospodarstvo (npr. lastnik ali upravnik)

ime/številka

polni naslov

telefonska številka

- 1.2 identifikacijske številke (priložite poseben seznam)

skupno število živali (po vrstah)

težave pri identifikaciji (če obstajajo)

- 1.3 identifikacija črede/jate/kletke (če je to primerno)

- 1.4 živalska vrsta

- 1.5 referenčna številka veterinarskega spričevala
-

2. rezultati pregleda ante mortem

- 2.1 dobro počutje

število prizadetih živali

vrsta/razred/starost

opažanja (npr. grizenje repa)

- 2.2 živali so bile ob dostavi umazane

- 2.3 klinična opažanja (bolezni)

število prizadetih živali

vrsta/razred/starost

opažanja

datum pregleda

- 2.4 laboratorijski izvidi ⁽¹⁾
-

⁽¹⁾ Mikrobiološki, kemijski, serološki itn. (vključiti izvide po prilogah).

3. rezultati pregleda *post mortem*

3.1 (makroskopska) opažanja

število prizadetih živali

vrsta/razred/starost

organ ali mesto prizadete (prizadetih) živali

datum zakola

3.2 bolezen (lahko se uporabijo šifre) ⁽¹⁾

število prizadetih živali

vrsta/razred/starost

organ ali mesto prizadete (prizadetih) živali

delno ali v celoti prizadet klavni trup
(navesti razlog)

datum zakola

3.3 laboratorijski izvidi ⁽²⁾

3.4 drugi izvidi (npr. zajedavci, tujki itn.)

3.5 opažanja s področja dobrega počutja (npr. zlomljene noge)

4. dodatne informacije

5. podatki, potrebni za povezavo stikov

5.1 klavnica (številka odobritve)

naziv

polni naslov

telefonska številka

5.2 elektronski naslov, če je na voljo

6. uradni veterinar (ime s tiskanimi črkami)

podpis in žig

7. datum

8. število priloženih strani:

⁽¹⁾ Pristojni organi lahko uvedejo naslednje šifre: šifro A za bolezni na seznamu OIE; šifri B100 in B200 za zadeve dobrega počutja živali (poglavje II(C) oddelka I Priloge I k Uredbi (ES) št. 854/2004) in C100 do C290 za odločbe v zvezi z mesom (poglavje V(1)(a) do (u) oddelka II Priloge I k Uredbi (ES) št. 854/2004). Sistem šifriranja lahko po potrebi vključuje nadaljnjo delitev (npr. C141 za blago splošno bolezen, C142 za hujšo bolezen itn.). Če se uporabljajo šifre, bi te morale biti dostopne nosilcu živilske dejavnosti z ustrežno razlago njihovega pomena.

⁽²⁾ Mikrobiološki, kemijski, serološki itn. (vključiti izvide po prilogah).

PRILOGA II

RIBIŠKI PROIZVODI

ODDELEK I

OBVEZNOSTI NOSILCEV ŽIVILSKE DEJAVNOSTI

Ta oddelek določa podrobna pravila za vizualne preglede za odkrivanje zajedavcev v ribiških proizvodih.

POGLAVJE I

OPREDELITEV POJMOV

1. „Vidni parazit“ je parazit ali skupina parazitov, ki se po svojih dimenzijah, barvi ali strukturi jasno razlikuje od ribjih tkiv.
2. „Vizualni pregled“ je pregled rib ali ribiških proizvodov, ki teh ne poškoduje, brez optičnih povečevalnih sredstev in v za človeški vid ugodnih pogojih osvetlitve, po potrebi s presvetlitvijo.
3. „Presvetlitev“ je pri ploščatih ribah ali ribjih filejih držanje ribe proti svetlobi v temnem prostoru za odkrivanje zajedavcev.

POGLAVJE II

VIZUALNI PREGLED

1. Vizualni pregled se opravi na reprezentativnem številu vzorcev. Vodje predelovalnih obratov na kopnem in usposobljene osebe na krovu predelovalnih plovil določijo obseg in pogostnost pregledov glede na vrsto ribiških proizvodov, njihovo geografsko poreklo in njihovo uporabo. Med proizvodnjo morajo usposobljene osebe pri ribah, ki so jim bili odstranjeni notranji organi, opravljati vizualne preglede trebušnih votlin, jeter in iker, namenjenih za prehrano ljudi. Vizualni pregled je odvisen od načina odstranjevanja notranjih organov:
 - (a) pri ročni odstranitvi notranjih organov se pregled opravlja ves čas odstranjevanja in pranja;
 - (b) pri strojni odstranitvi notranjih organov se pregled opravi na reprezentativnem številu vzorcev, tj. pri najmanj 10 ribah na serijo.
2. Vizualne preglede ribjih filejev ali rezin morajo opravljati usposobljene osebe med njihovo pripravo in po njej. Kadar zaradi velikosti filejev ali obsega njihove priprave individualni pregledi niso možni, je treba narediti program jemanja vzorcev, ki mora biti na voljo pristojnim organom v skladu s poglavjem II(4) oddelka VIII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004. Kadar je s tehničnega vidika potrebno presvetljevanje, je treba to metodo vključiti v program jemanja vzorcev.

ODDELEK II

OBVEZNOSTI PRISTOJNIH ORGANOV

POGLAVJE I

MEJNE VREDNOSTI SKUPNEGA Hlapnega Bazičnega Dušika (TVB-N) ZA NEKATERE KATEGORIJE RIBIŠKIH PROIZVODOV IN ANALIZNE METODE, KI SE MORAJO UPORABLJATI

1. Sveži ribiški proizvodi iz kategorij živalskih vrst, navedenih v poglavju II, se štejejo za neustrezne za prehrano ljudi, če organoleptična ocena zbudi dvome o njihovi svežosti in kemijsko preverjanje pokaže, da so presežene naslednje mejne vrednosti TVB-N:
 - (a) 25 mg dušika/100 g mesa za vrste iz točke 1 poglavja II;
 - (b) 30 mg dušika/100 g mesa za vrste iz točke 2 poglavja II;
 - (c) 35 mg dušika/100 g mesa za vrste iz točke 3 poglavja II.

Referenčna metoda, ki se uporablja za preverjanje mejne vrednosti TVB-N, vključuje destilacijo ekstrakta, razgrajenega s perklorno kislino, opisano v poglavju III.

2. Destilacija iz točke 1 se mora izvesti z aparaturo, ki je skladna s shemo v poglavju IV.
3. Rutinske metode, ki se lahko uporabljajo za preverjanje mejne vrednosti TVB-N, so naslednje:
 - mikrodifuzijska metoda po Conwayu in Byrnu (1933),
 - metoda neposredne destilacije po Antonacopoulosu (1968),
 - destilacija ekstrakta, razgrajenega s trikloroocetno kislino (Odbor Codex Alimentarius za ribe in ribiške proizvode (1968)).
4. Vzorec mora biti sestavljen iz približno 100 g mesa, odvzetega z najmanj treh različnih mest, zmešanega skupaj z mletjem.

Države članice priporočajo uradnim laboratorijem, da kot rutinski postopek uporabljajo zgornjo referenčno metodo. V primeru dvomljivih rezultatov ali v primeru spora glede rezultatov analize, izvedene z eno od rutinskih metod, se lahko za preverjanje rezultatov uporabi samo referenčna metoda.

POGLAVJE II

KATEGORIJE ŽIVALSKIH VRST, ZA KATERE SO DOLOČENE MEJNE VREDNOSTI TVB-N

1. *Sebastes* spp., *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*.
2. Vrste iz družine *Pleuronectidae* (razen navadnega jezika: *Hippoglossus* spp.).
3. *Salmo salar*, vrste iz družine *Merlucciidae*, vrste iz družine *Gadidae*.

POGLAVJE III

DOLOČANJE KONCENTRACIJE TVB-N V RIBAH IN RIBIŠKIH PROIZVODIH

Referenčni postopek

1. Namen in področje uporabe

Metoda opisuje referenčni postopek za ugotavljanje koncentracije dušika v TVB-N v ribah in ribiških proizvodih. Ta postopek se lahko uporablja pri koncentraciji TVB-N od 5 mg/100 g do najmanj 100 mg/100 g.

2. Opredelitev

„Koncentracija TVB-N“ pomeni vsebnost dušika v hlapnih dušikovitih bazah, ki je določena z opisanim postopkom.

Izražena je v mg/100 g.

3. Kratek opis

Hlapne dušikove baze se ekstrahirajo iz vzorca z raztopino 0,6 M perklorne kisline. Po naalkaljenju se ekstrakt destilira z vodno paro in hlapne bazične komponente se absorbirajo v predložko za kislino. Koncentracija TVB-N se določi s titracijo absorbiranih baz.

4. Kemikalije

Če ni navedeno drugače, se morajo uporabljati analitsko čiste kemikalije. Voda mora biti bodisi destilirana ali demineralizirana in vsaj enake čistote. Če ni navedeno drugače, raztopina pomeni vodno raztopino, kakor sledi:

- (a) raztopina perklorne kisline (klorove(VII) kisline) = 6 g/100 ml;
- (b) raztopina natrijevega hidroksida = 20 g/100 ml;
- (c) standardna raztopina klorovodikove kisline 0,05 mol/l (0,05 N).

Opomba: Pri uporabi avtomatske destilacijske aparature se lahko titracija izvede s standardno raztopino klorovodikove kisline 0,01 mol/l (0,01 N).

- (d) raztopina borove kisline = 3 g/100 ml;
- (e) silikonsko antipenilno sredstvo;
- (f) raztopina fenolftaleina = 1 g/100 ml 95-odstotnega etanola;
- (g) indikatorska raztopina (Tashiro mešani indikator) 2 g metilrdečega in 1 g metilenmodrega se raztopi v 1 000 ml 95-odstotnega etanola.

5. Aparature in pripomočki

- (a) Mlin za meso za izdelavo dovolj homogeno sesekljanega ribjega mesa.
- (b) Visokohitrostni mešalnik z med 8 000 in 45 000 vrtljaji/min.
- (c) Nagubani filtrirni papir, premer 150 mm, za hitro filtriranje.
- (d) Bireta, 5 ml, graduirana na 0,01 ml.

- (e) Aparatura za destilacijo z vodno paro. Aparatura mora biti takšna, da omogoča reguliranje različnih količin pare in proizvaja konstantno količino pare v določenem času. Zagotovljeno mora biti, da med dodajanjem snovi za naalkaljenje sproščene baze ne uhajajo.

6. Izvedba

Opozorilo: Pri delu s perklorno kislino, ki je zelo jedka, je treba upoštevati varnostne in preventivne ukrepe. Vzorci se, če je to sploh mogoče, pripravijo čim prej po prihodu v skladu z naslednjimi navodili:

(a) Priprava vzorca:

Vzorec za analizo se previdno zmelje z mlinom za meso, kot je opisano v točki 5(a). Natančno $10 \text{ g} \pm 0,1$ g zmletega vzorca odtehtajte v ustrezno posodo. Zmešajte z 90,0 ml raztopine perklorne kisline, ki je opredeljena v točki 4(a), dve minuti homogenizirajte z mlinom, opisanim v točki 5(b), in nato filtrirajte.

Tako pridobljeni ekstrakt se lahko hrani najmanj sedem dni pri temperaturi približno med $2 \text{ }^\circ\text{C}$ in $6 \text{ }^\circ\text{C}$.

(b) Destilacija z vodno paro

50,0 ml ekstrakta, pridobljenega v skladu s točko (a), se prenese v aparaturo za destilacijo z vodno paro, ki je opisana v točki 5(e). Za poznejše preverjanje naalkaljenja ekstrakta se doda nekaj kapljic fenoltaleina, ki je opredeljen v točki 4(f). Po dodatku nekaj kapljic silikonskega antipenilnega sredstva se ekstraktu doda 6,5 ml raztopine natrijevega hidroksida, ki je opredeljen v točki 4(b), in takoj se začne destilacija z vodno paro.

Destilacija z vodno paro se uravna tako, da v 10 minutah nastane približno 100 ml destilata. Destilacijska odtočna cev se potopi v predložko s 100 ml raztopine borove kisline, ki je opredeljena v točki 4(d) in se ji doda tri do pet kapljic indikatorske raztopine, opisane v točki 4(g). Po natanko 10 minutah je destilacija končana. Destilacijska odtočna cev se odstrani iz predložke in spere z vodo. Hlapne baze, ki so v raztopini predložke, se določijo s titracijo s standardno raztopino klorovodikove kisline, ki je opredeljena v točki 4(c).

pH vrednost končne točke mora biti $5,0 \pm 0,1$.

(c) Titracija

Potrebna je dvakratna ponovitev analize. Uporabljena metoda je pravilna, če razlika med obema analizama ni večja od 2 mg/100 g.

(d) Slep preizkus

Izvede se slepi preizkus, opisan v točki (b). Namesto ekstrakta se uporabi 50,0 ml raztopine perklorne kisline, ki je opredeljena v točki 4(a).

7. Izračun TVB-N

S titracijo raztopine predložke s klorovodikovo kislino iz točke 4(c) se koncentracija TVB-N izračuna z naslednjo enačbo:

$$\text{TVB} - \text{N (izražen v mg/100 g vzorca)} = \frac{(V_1 - V_0) \times 0,14 \times 2 \times 100}{M}$$

V_1 = volumen 0,01 M raztopine klorovodikove kisline v ml za vzorec

V_0 = volumen 0,01 M raztopine klorovodikove kisline v ml za slepi preizkus

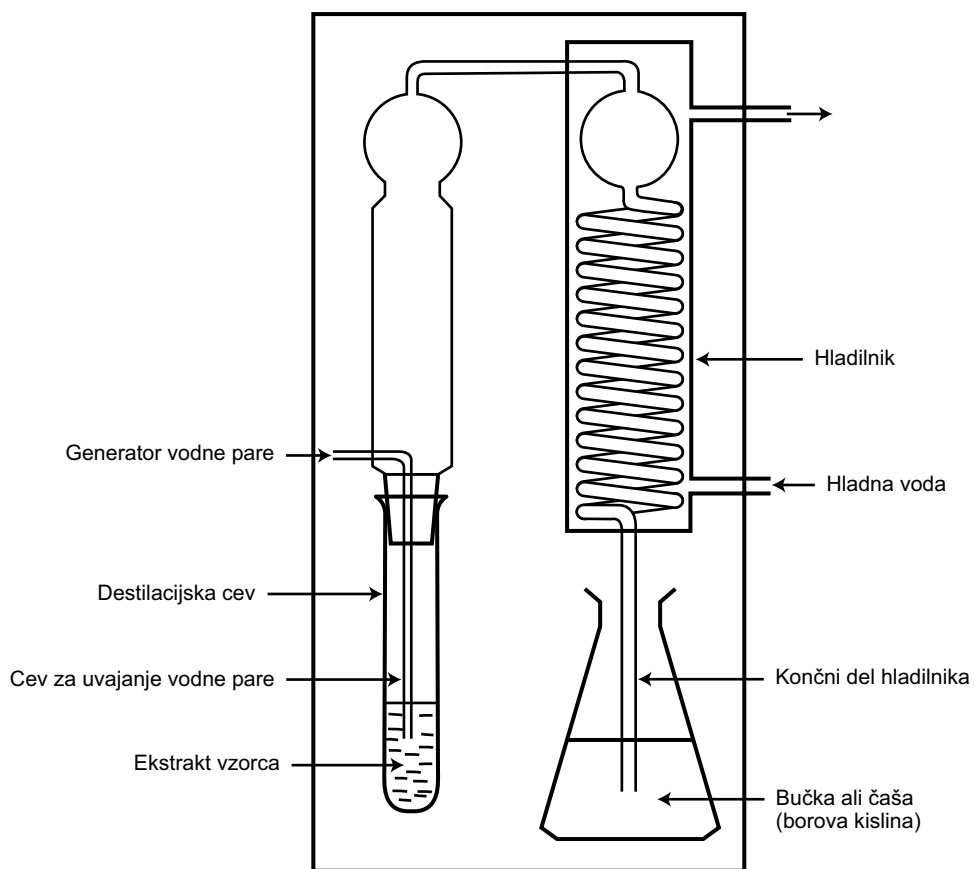
M = masa vzorca v g.

Pripombe

1. Potrebna je dvakratna ponovitev analize. Uporabljena metoda je pravilna, če razlika med obema analizama ni večja od 2 mg/100 g.
2. Aparature se preverijo z destilacijo raztopine NH_4Cl , ekvivalentne 50 mg TVB-N/100 g.
3. Standardni odmik obnovljivosti $S_r = 1,20$ mg/100 g. Standardni odmik primerljivosti $S_R = 2,50$ mg/100 g.

POGLAVJE IV

APARATURA ZA DESTILACIJO TVB-N Z VODNO PARO



PRILOGA III

PRIZNANE PRESKUSNE METODE ZA ODKRIVANJE MORSKIH BIOTOKSINOV

Za preverjanje skladnosti z mejnimi vrednostmi iz poglavja V(2) oddelka VII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 pristojni organi, in kjer je ustrezno, nosilci živilske dejavnosti uporabljajo naslednje analitske metode.

V skladu s členom 7(2) in (3) Direktive Sveta 86/609/EGS ⁽¹⁾ je treba pri bioloških metodah upoštevati skrbno izbiro.

POGLAVJE I

METODA ZA ODKRIVANJE BIOTOKSINA ŠKOLJK, KI POVZROČA PARALIZO (PSP)

1. Količino biotoksina školjk, ki povzroča paralizo (Paralytic Shellfish Poison – PSP), v užitnih delih mehkužcev (telesu v celoti ali vsakem užitem delu posebej) je treba odkrivati v skladu z biološko preskusno metodo ali drugo mednarodno priznano metodo. Biološka preskusna metoda se lahko po potrebi izvaja v povezavi z drugo metodo za odkrivanje saksitoksina in njegovih analogov, za katere so na voljo standardi.
2. Če so rezultati sporni, je referenčna metoda biološka metoda.

POGLAVJE II

METODA ZA ODKRIVANJE BIOTOKSINA ŠKOLJK, KI POVZROČA IZGUBO SPOMINA (ASP)

Skupno količino biotoksina školjk, ki povzroča izgubo spomina (Amnesic Shellfish Poison – ASP), v užitnih delih mehkužcev (telesu v celoti ali vsakem užitem delu posebej) je treba odkrivati s tekočinsko kromatografijo visoke ločljivosti (HPLC) ali drugo priznano metodo.

Če so rezultati sporni, je referenčna metoda HPLC.

POGLAVJE III

METODE ZA ODKRIVANJE LIPOFILNIH TOKSINOV**A. BIOLOŠKE METODE**

1. Za odkrivanje morskih toksinov iz poglavja V(2)(c), (d) in (e) oddelka VII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 se lahko uporablja vrsta bioloških poskusov na miših, ki se razlikujejo po uporabljenih delih živali (hepatopankreas ali vse telo) ter uporabljenih topilih pri ekstrakciji in čiščenju. Občutljivost in selektivnost sta odvisni od raztopin, ki se uporabljajo pri ekstrakciji in čiščenju, to pa je treba upoštevati pri izbiri metode, da bi zajeli celotno paleto toksinov.
2. Za odkrivanje okadaične kisline, dinofizistoksinov, pektenotoksinov in jestoksinov se lahko uporabi en sam biološki poskus na miših, pri katerem je uporabljena ekstrakcija z acetonom. Po potrebi se ta poskus lahko dopolni s tekočinsko/tekočinsko ločevalnimi stopnjami z uporabo etilacetata in vode ali diklormetana in vode, da bi odstranili morebitne interferenčne. Pri odkrivanju azaspiracidov na regulatornih ravneh z uporabo tega postopka se kot del telesa za poskus uporabi vse telo.

⁽¹⁾ UL L 358, 18.12.1986, str. 1.

3. Za vsak poskus se uporabijo tri miši. Kadar v 24 urah po inokulaciji z ekstraktom v odmerku, ki je enakovreden 5 g hepatopankreasa ali 25 g celotnega telesa, pogineta dve od treh miši, to velja za pozitiven rezultat na prisotnost enega ali več toksinov iz poglavja V(2)(c), (d) in (e) oddelka VII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 v koncentracijah, ki presegajo navedene.
4. Biološki poskus na miših z ekstrakcijo z acetonom, ki ji sledi tekočinsko/tekočinsko ločevanje z dietiletrom, se lahko uporablja za odkrivanje okadaične kisline, dinofizistoksinov, pektenotoksinov in azaspiracidov, ni pa ga mogoče uporabiti za odkrivanje jestoksinov, saj med postopkom ločevanja lahko pride do izgubljanja teh toksinov. Za vsak poskus se uporabijo tri miši. Kadar v 24 urah po inokulaciji z ekstraktom v odmerku, ki je enakovreden 5 g hepatopankreasa ali 25 g celotnega telesa, pogineta dve od treh miši, to velja za pozitiven rezultat na prisotnost okadaične kisline, dinofizistoksinov, pektenotoksinov in azaspiracidov v koncentracijah, ki presegajo navedene iz poglavja V(2)(c) in (e) oddelka VII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004.
5. Z biološkim poskusom na podganah je mogoče zaznati okadaično kislino, dinofizistoksine in azaspiracide. Za vsak poskus se uporabijo tri podgane. Pojav diareje pri kateri koli izmed treh podgan se obravnava kot pozitiven rezultat na prisotnost okadaične kisline, dinofizistoksinov in azaspiracidov v koncentracijah, ki presegajo navedene v poglavju V(2)(c) in (e) oddelka VII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004.

B. ALTERNATIVNE METODE ODKRIVANJA

1. Kot alternativne ali dopolnilne metode biološkim poskusnim metodam se lahko uporabi vrsta metod, kot so tekočinska kromatografija visoke ločljivosti (HPLC) s fluorimetrično detekcijo, tekočinska kromatografija (LC), masna spektrometrija (MS), imunske metode in funkcionalni poskusi, kot je poskus zaviranja encima fosfataze, če je mogoče zaznati najmanj naslednje analoge s posameznimi metodami ali s kombinacijo metod, ki niso manj učinkovite od bioloških metod, in če njihova uporaba zagotavlja enakovredno raven varovanja javnega zdravja:
 - okadaična kislina in dinofizistoksini: lahko je potrebna hidrolizna stopnja za zaznavo prisotnosti DTX3,
 - pektenotoksini: PTX1 in PTX2,
 - jestoksini: YTX, 45 OH YTX, homo YTX in 45 OH homo YTX,
 - azaspiracidi: AZA1, AZA2 in AZA3.
2. Če se odkrijejo novi analogi, ki so pomembni za javno zdravje, jih je treba vključiti v analizo. Preden je mogoče izvajati kemijsko analizo, morajo biti na voljo standardi. Skupna toksičnost se izračuna z uporabo pretvorbenih faktorjev, ki temeljijo na dostopnih podatkih o toksičnosti za vsak toksin.
3. Značilnosti glede zmogljivosti teh metod se določijo po validaciji, opravljeni po mednarodno dogovorjenem protokolu.
4. Biološke metode se zamenjajo z alternativnimi metodami odkrivanja, takoj ko bodo na voljo referenčni materiali za odkrivanje toksinov iz poglavja V oddelka VI Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004, ko bodo metode potrjene in bo v skladu s tem spremenjeno to poglavje.

PRILOGA IV

VSEBNOST KALCIJA V MEHANSKO IZKOŠČENEM MESU

Vsebnost kalcija v mehansko izkoščnem mesu, na katero se nanaša Uredba (ES) št. 853/2004:

1. ne presega 0,1 % (= 100 mg/100 g ali 1 000 ppm) svežega proizvoda;
 2. je določena s standardizirano mednarodno metodo.
-

PRILOGA V

SEZNAMI ODOBRENIH ŽIVILSKIH OBRATOV

POGLAVJE I

DOSTOP DO SEZNAMOV ODOBRENIH ŽIVILSKIH OBRATOV

Da bi državam članicam pomagala pri sestavljanju posodobljenih seznamov odobrenih živilskih obratov, ki bodo na voljo drugim državam članicam in javnosti, Komisija zagotovi spletno mesto, na katerem vsaka država članica poskrbi za povezavo do svojega nacionalnega spletnega mesta.

POGLAVJE II

OBLIKA NACIONALNIH SPLETNIH MEST

A. Glavni seznam

1. Vsaka država članica Komisiji pošlje povezavo do enotnega nacionalnega spletnega mesta z glavnim seznamom vseh seznamov odobrenih živilskih obratov za proizvode živalskega izvora, opredeljene v točki 8(1) Priloge I k Uredbi (ES) št. 853/2004.
2. Glavni seznam iz točke 1 je sestavljen iz enega lista in je izpolnjen v enem ali več uradnih jezikih Skupnosti.

B. Organizacijska shema

1. Spletno mesto z glavnim seznamom razvije pristojni organ ali, kjer je primerno, eden od pristojnih organov iz člena 4 Uredbe (ES) št. 882/2004.
2. Glavni seznam vsebuje povezave na:
 - (a) druge spletne strani na istem spletnem mestu;
 - (b) če nekaterih seznamov odobrenih živilskih obratov ne vodi pristojni organ iz točke 1, spletna mesta, ki jih upravljajo drugi pristojni organi, enote ali telesa, kjer je ustrezno.

POGLAVJE III

POSTAVITEV IN ŠIFRE ZA SEZNANE ODOBRENIH OBRATOV

Da bi zagotovili široko dostopnost podatkov o odobrenih živilskih obratih in izboljšali njihovo berljivost, se določijo postavitve skupaj s pomembnimi podatki in šiframi.

POGLAVJE IV

TEHNIČNE SPECIFIKACIJE

Naloge in dejavnosti iz poglavij II in III se izvajajo v skladu s tehničnimi specifikacijami, ki jih objavi Komisija.

PRILOGA VI

VZORCI VETERINARSKIH SPRIČEVAL ZA UVOZ ŽABJIH KRAKOV, POLŽEV, ŽELATINE IN KOLAGENA

ODDELEK I

ŽABJI KRAKI IN POLŽI

Veterinarska spričevala za uvoz žabjih krakov in polžev iz člena 6(1)(d) Uredbe (ES) št. 853/2004 morajo ustrezati vzorcema v delih A in B Dodatka I k tej prilogi.

ODDELEK II

ŽELATINA

Brez poseganja v drugo posebno zakonodajo Skupnosti, vsaj vseh zakonodajo o transmisivnih spongiformnih encefalopatijah in hormonih, vendar ne omejeno nanjo, morajo veterinarska spričevala za uvoz želatine in surovin za proizvodnjo želatine iz člena 6(1)(d) Uredbe (ES) št. 853/2004 ustrezati vzorcema v delih A in B Dodatka II k tej prilogi.

ODDELEK III

KOLAGEN

Brez poseganja v drugo posebno zakonodajo Skupnosti, vsaj vseh zakonodajo o transmisivnih spongiformnih encefalopatijah in hormonih, vendar ne omejeno nanjo, morajo veterinarska spričevala za uvoz kolagena in surovin za proizvodnjo kolagena iz člena 6(1)(d) Uredbe (ES) št. 853/2004 ustrezati vzorcema v delih A in B Dodatka III k tej prilogi.

Dodatek I k Prilogi VI

DEL A

VZOREC VETERINARSKEGA SPRIČEVALA ZA UVOZ HLAJENIH, ZAMRZNJENIH ALI PRIPRAVLJENIH ŽABJIH KRAKOV ZA PREHRANO LJUDI

DRŽAVA

Veterinarsko spričevalo Evropski uniji

Del I: Podrobnosti odpremljene pošiljke	I.1. Pošiljatelj <input type="checkbox"/> Ime		I.2.		I.2.a. Lokalna referenčna številka:			
	Naslov		I.3. Osrednji pristojni organ					
	Poštna koda		I.4. Lokalni pristojni organ					
	I.5. Prejemnik Ime		I.6.					
	Naslov							
	Poštna koda							
	I.7. Država izvora	ISO koda	I.8. Regija izvora	Koda	I.9. Namembna država	ISO koda	I.10. Namembna regija	Koda
	I.11. Kraj izvora/Območje nabiranja Obrat/plovilo <input type="checkbox"/>				I.12. Namembni kraj Obrat/plovilo <input type="checkbox"/> Carinsko skladišče <input type="checkbox"/>			
	Ime		Številka odobritve		Ime		Številka odobritve	
	Naslov		Številka odobritve		Naslov		Številka odobritve	
Ime		Številka odobritve		Poštna koda				
Naslov								
I.13.		I.14. Predvideni datum in čas prispetja						
I.15. Prevozno sredstvo Letalo <input type="checkbox"/> Ladja <input type="checkbox"/> Železniški vagon <input type="checkbox"/> Cestno prevozno sredstvo <input type="checkbox"/> Drugo <input type="checkbox"/> Identifikacija: Dokumentarne reference				I.16.				
				I.17.				
I.18. Živalska vrsta/Proizvod				I.19. Koda blaga (CN koda)		I.20. Število/količina		
I.21. Temperatura proizvodov Pri prostorski temperaturi <input type="checkbox"/> Ohlajeni <input type="checkbox"/> Zamrznjeni <input type="checkbox"/>				I.22. Število pakiranj				
I.23. Identifikacija kontejnerja/Številka zalivke				I.24. Vrsta pakiranja				
I.25. Živali certificirane za/proizvodi certificirani za: Za prehrano ljudi <input type="checkbox"/>								
I.26.				I.27. Za uvoz ali dostop v EU <input type="checkbox"/> Dokončni uvoz <input type="checkbox"/>				
I.28. Identifikacija živali/proizvodov Številka odobritve obratov/plovil								
Vrsta (Znanstveno ime)	Vrsta kosov/ Način obdelave	Predelovalno plovilo	Razsekovalnica/ Proizvodni obrat	Zamrzovalno plovilo	Količina	Neto masa		

DRŽAVA

žabji kraki

Del II: Potrditev	II.	Podatki o zdravstvenem stanju	II.a.	Referenčna številka spričevala	II.b.	Lokalna referenčna številka
	1.	<p>Potrditev zdravstveno-sanitarne ustreznosti</p> <p>Podpisani izjavljam, da sem seznanjen z ustreznimi določbami uredb (ES) št. 178/2002, 852/2004 in 853/2004, ter potrjujem, da so bili zgoraj opisani žabji kraki proizvedeni v skladu z navedenimi zahtevami in zlasti, da:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prihajajo iz obrata (obratov), ki izvaja(-jo) program na podlagi načel HACCP v skladu z Uredbo (ES) št. 852/2004 <li style="padding-left: 20px;">in - izvirajo iz žab, ki so bile izkrvavljene, pripravljene, in kadar je ustrezno, ohlajene, zamrznjene ali predelane in skladiščene na higieničen način v skladu z zahtevami oddelka XI Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 				
<p>Opombe:</p> <p>(1) Rubrika I.28: Vrsta obdelave: Hlajeni, zamrznjeni, predelani.</p> <p>(2) Rubrika I.15: Registrska številka (železniških vagonov ali kontejnerjev in tovornjakov), številka leta (letala) ali ime (ladje). V primeru razkladanja in ponovnega nakladanja je treba te podatke dopolniti.</p> <p>(3) Barva žiga in podpisa se mora razlikovati od barve drugih podatkov na spričevalu.</p>						
<p>Uradni veterinar ali uradni inšpektor</p> <p>Ime (z velikimi črkami):</p> <p>Lokalna veterinarska enota:</p> <p>Datum:</p> <p>Žig⁽³⁾</p> <p>Izobrazba in naziv</p> <p>Št. pristojne LVE:</p> <p>Podpis⁽³⁾:</p>						

DEL B

**VZOREC VETERINARSKEGA SPRIČEVALA ZA UVOZ POLŽEV BREZ HIŠKE, KUHANIH, PRIPRAVLJENIH ALI KONZERVIRANIH
POLŽEV ZA PREHRANO LJUDI**

DRŽAVA**Veterinarsko spričevalo Evropski uniji**

Del I: Podrobnosti odpremljene pošiljke	I.1. Pošiljatelj <input type="checkbox"/> Ime Naslov Poštna koda		I.2.		I.2.a. Lokalna referenčna številka:		
			I.3. Osrednji pristojni organ				
			I.4. Lokalni pristojni organ				
	I.5. Prejemnik Ime Naslov Poštna koda		I.6.				
	I.7. Država izvora		ISO koda	I.8. Regija izvora		Koda	I.9. Namembna država
							ISO koda
							I.10. Namembna regija
							Koda
	I.11. Kraj izvora/Območje nabiranja Obrat/plovilo <input type="checkbox"/> Ime Naslov Ime Naslov Ime Naslov		I.12. Namembni kraj Obrat/plovilo <input type="checkbox"/> Carinsko skladišče <input type="checkbox"/> Ime Naslov Poštna koda		Številka odobritve		Številka odobritve
I.13.		I.14. Predvideni datum in čas prispetja					
I.15. Prevozno sredstvo Letalo <input type="checkbox"/> Ladja <input type="checkbox"/> Železniški vagon <input type="checkbox"/> Cestno prevozno sredstvo <input type="checkbox"/> Drugo <input type="checkbox"/> Identifikacija: Dokumentarne reference		I.16.		I.17.			
I.18. Živalska vrsta/Proizvod		I.19. Koda blaga (CN koda)		I.20. Število/količina			
I.21. Temperatura proizvodov Pri prostorski temperaturi <input type="checkbox"/> Ohlajeni <input type="checkbox"/> Zamrznjeni <input type="checkbox"/>		I.22. Število pakiranj		I.23. Identifikacija kontejnerja/Številka zalivke			
				I.24. Vrsta pakiranja			
I.25. Živali certificirane za/proizvodi certificirani za: Za prehrano ljudi <input type="checkbox"/>							
I.26.		I.27. Za uvoz ali dostop v EU		<input type="checkbox"/>			
		Dokončni uvoz		<input type="checkbox"/>			
I.28. Identifikacija živali/proizvodov Številka odobritve obratov/plovil Vrsta Vrsta kosov/ Predelovalno plovilo Razsekovalnica/ Zamrzovalno plovilo Količina Neto masa (Znanstveno ime) Način obdelave Proizvodni obrat							

DRŽAVA

polži

Del II: Potrditev	II.	Podatki o zdravstvenem stanju	II.a.	Referenčna številka spričevala	II.b.	Lokalna referenčna številka
	1.	Potrditev zdravstveno-sanitarne ustreznosti				
<p>Podpisani izjavljam, da sem seznanjen z ustreznimi določbami uredb (ES) št. 178/2002, (ES) št. 852/2004 in (ES) št. 853/2004, ter potrjujem, da so bili zgoraj opisani polži proizvedeni v skladu z navedenimi zahtevami in zlasti, da:</p> <ul style="list-style-type: none"> – prihajajo iz obrata (obratov), ki izvaja(-jo) program na podlagi načel HACCP v skladu z Uredbo (ES) št. 852/2004 in – so bili obdelani, in kadar je ustrezno, vzeti iz hišk, skuhani, pripravljani, konzervirani, zamrznjeni, pakirani in skladiščeni na higieničen način v skladu z zahtevami oddelka XI Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 						
Opombe:						
(1) Rubrika I.28: Vrsta obdelave: Hlajeni, zamrznjeni, odstranjena lupina, kuhani, pripravljani, konzervirani.						
(2) Rubrika I.15: Registrska številka (železniških vagonov ali kontejnerjev in tovornjakov), številka leta (letala) ali ime (ladje). V primeru razkladanja in ponovnega nakladanja je treba te podatke dopolniti.						
(3) Barva žiga in podpisa se mora razlikovati od barve drugih podatkov na spričevalu.						
Uradni veterinar ali uradni inšpektor						
Ime (z velikimi črkami):			Izobrazba in naziv			
Lokalna veterinarska enota:			Št. pristojne LVE:			
Datum:			Podpis ⁽³⁾ :			
Žig ⁽³⁾						

Dodatek II k Prilogi VI

DEL A

VZOREC VETERINARSKEGA SPRIČEVALA ZA UVOZ ŽELATINE ZA PREHRANO LJUDI

DRŽAVA

Veterinarsko spričevalo Evropski uniji

Del I: Podrobnosti odpremljene pošiljke	I.1. Pošiljatelj <input type="checkbox"/> Ime Naslov Poštna koda		I.2.		I.2.a. Lokalna referenčna številka:						
			I.3. Osrednji pristojni organ								
			I.4. Lokalni pristojni organ								
	I.5. Prejemnik Ime Naslov Poštna koda		I.6.								
	I.7. Država izvora		ISO koda	I.8. Regija izvora		Koda	I.9. Namembna država	ISO koda	I.10. Namembna regija		Koda
	I.11. Kraj izvora/Območje nabiranja Obrat/plovilo <input type="checkbox"/> Ime Naslov Ime Naslov Ime Naslov		Številka odobritve Številka odobritve Številka odobritve		I.12. Namembni kraj Obrat/plovilo <input type="checkbox"/> Carinsko skladišče <input type="checkbox"/> Ime Naslov Poštna koda		Številka odobritve				
	I.13.		I.14. Predvideni datum in čas prispetja								
	I.15. Prevozno sredstvo Letalo <input type="checkbox"/> Ladja <input type="checkbox"/> Železniški vagon <input type="checkbox"/> Cestno prevozno sredstvo <input type="checkbox"/> Drugo <input type="checkbox"/> Identifikacija: Dokumentarne reference				I.16.		I.17.				
	I.18. Živalska vrsta/Proizvod				I.19. Koda blaga (CN koda)		I.20. Število/količina				
	I.21. Temperatura proizvodov Pri prostorski temperaturi <input type="checkbox"/> Ohlajeni <input type="checkbox"/> Zamrznjeni <input type="checkbox"/>						I.22. Število pakiranj				
I.23. Identifikacija kontejnerja/Številka zalivke						I.24. Vrsta pakiranja					
I.25. Živali certificirane za/proizvodi certificirani za: Za prehrano ljudi <input type="checkbox"/>											
I.26.		I.27. Za uvoz ali dostop v EU		<input type="checkbox"/>							
		Dokončni uvoz		<input type="checkbox"/>							
I.28. Identifikacija živali/proizvodov											
Vrsta (Znanstveno ime)		Vrsta kosov/ Način obdelave		Predelovalno plovilo		Razsekovalnica/ Proizvodni obrat		Zamrzovalno plovilo		Količina	Neto masa

DRŽAVA

želatina za prehrano ljudi

Del II: Potrditev	II.	Podatki o zdravstvenem stanju	II.a.	Referenčna številka spričevala	II.b.	Lokalna referenčna številka
	<p>1. Potrditev zdravstveno-sanitarne ustreznosti</p> <p>Podpisani izjavljam, da sem seznanjen z ustreznimi določbami uredb (ES) št. 178/2002, 852/2004 in 853/2004, ter potrjujem, da je bila zgoraj opisana želatina proizvedena v skladu z navedenimi zahtevami in zlasti, da:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prihaja iz obrata (obratov), ki izvaja(-jo) program na podlagi načel HACCP v skladu z Uredbo (ES) št. 852/2004; - je bila proizvedena iz surovine, ki je izpolnjevala zahteve iz poglavij I in II oddelka XIV Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004; - je bila proizvedena v skladu s pogoji iz poglavja III oddelka XIV Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004; - izpolnjuje merila iz poglavja IV oddelka XIV Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 in k Uredbi (ES) št. 2073/2005 o mikrobioloških merilih za živila. <p>in</p> <ul style="list-style-type: none"> - če izvira od prežvekovalcev, ne vsebuje in ne izhaja iz: <p style="margin-left: 40px;">niti ⁽²⁾</p> <p>snovi s specifičnim tveganjem, opredeljenih v oddelku A Priloge XI k Uredbi (ES) št. 999/2001, proizvedenih po 31. marcu 2001, ali mehansko izkoščenega mesa iz kosti goveda, ovc ali koz, proizvedenega po 31. marcu 2001. Po 31. marcu 2001 govedo, ovce in koze, od katerih izvira ta proizvod, niso bili zaklani po omamljanju s plinom, vpihanim v lobanjsko votlino, ne pokončani po isti metodi in ne zaklani po uničenju tkiva centralnega živčnega sistema s podaljšanim paličastim instrumentom, s katerim se po omamljanju prodre v lobanjsko votlino.</p> <p>ali</p> <p>govejih, ovčjih in kozjih snovi razen tistih, ki izvirajo od živali, rojenih, stalno rejenih in zaklanih v⁽³⁾⁽⁴⁾.</p> <p>Opombe:</p> <p>(1) Rubrika I.15: Registrska številka (železniških vagonov ali kontejnerjev in tovornjakov), številka leta (letala) ali ime (ladje). V primeru razkladanja in ponovnega nakladanja je treba te podatke dopolniti.</p> <p>(2) Črtati eno od obojega, kot je ustrezno.</p> <p>(3) Vpisati ime države.</p> <p>(4) Kot je navedeno v točki 15(b) Priloge XI k Uredbi (ES) št. 999/2001, kakor je spremenjena.</p> <p>(5) Barva žiga in podpisa se mora razlikovati od barve drugih podatkov na spričevalu.</p>					
<p>Uradni veterinar ali uradni inšpektor</p> <p>Ime (z velikimi črkami):</p> <p>Lokalna veterinarska enota:</p> <p>Datum:</p> <p>Žig⁽⁵⁾</p> <p style="text-align: right;">Izobrazba in naziv Št. pristojne LVE: Podpis⁽⁵⁾:</p>						

DEL B

VZOREC VETERINARSKEGA SPRIČEVALA ZA UVOZ SUROVIN ZA PROIZVODNJO ŽELATINE ZA PREHRANO LJUDI

DRŽAVA

Veterinarsko spričevalo Evropski uniji

Del I: Podrobnosti odpremljene pošiljke	I.1. Pošiljatelj		I.2.		I.2.a. Lokalna referenčna številka:			
	<input type="checkbox"/> Ime							
	Naslov		I.3. Osrednji pristojni organ					
	Poštna koda		I.4. Lokalni pristojni organ					
	I.5. Prejemnik		I.6.					
	Ime							
	Naslov							
	Poštna koda							
	I.7. Država izvora		ISO koda	I.8. Regija izvora		Koda	I.9. Namembna država	
							ISO koda	
						I.10. Namembna regija	Koda	
I.11. Kraj izvora/Območje nabiranja		I.12. Namembni kraj						
Obrat/plovilo <input type="checkbox"/>		Obrat/plovilo <input type="checkbox"/>		Carinsko skladišče <input type="checkbox"/>				
Ime		Številka odobritve		Ime		Številka odobritve		
Naslov				Naslov				
Ime		Številka odobritve		Ime		Številka odobritve		
Naslov				Naslov				
Ime		Številka odobritve		Poštna koda				
Naslov								
I.13.		I.14.		Predvideni datum in čas prispetja				
I.15. Prevozno sredstvo		I.16.						
Letalo <input type="checkbox"/>		Ladja <input type="checkbox"/>	Železniški vagon <input type="checkbox"/>					
Cestno prevozno sredstvo <input type="checkbox"/>		Drugo <input type="checkbox"/>						
Identifikacija:		I.17.						
Dokumentarne reference								
I.18. Živalska vrsta/Proizvod		I.19. Koda blaga (CN koda)						
						I.20. Število/količina		
I.21. Temperatura proizvodov		I.22. Število pakiranj						
Pri prostorski temperaturi <input type="checkbox"/>		Ohlajeni <input type="checkbox"/>		Zamrznjeni <input type="checkbox"/>				
I.23. Identifikacija kontejnerja/Številka zalivke		I.24. Vrsta pakiranja						
I.25. Živali certificirane za/proizvodi certificirani za:								
Za prehrano ljudi <input type="checkbox"/>								
I.26.		I.27. Za uvoz ali dostop v EU		<input type="checkbox"/>				
		Dokončni uvoz		<input type="checkbox"/>				
I.28. Identifikacija živali/proizvodov								
		Številka odobritve obratov/plovil						
Vrsta	Vrsta kosov/	Klavnica	Razsekovalnica/	Zamrzovalno plovilo	Količina	Neto masa		
(Znanstveno ime)	Nacin obdelave	Predeleovalno plovilo	Proizvodni obrat					

DRŽAVA

surovine za proizvodnjo želatine za prehrano ljudi

DRŽAVA	II. Podatki o zdravstvenem stanju	II.a. Referenčna številka spričevala	II.b. Lokalna referenčna številka
Del II: Potrditev	<p>1. Potrditev zdravstveno-sanitarne ustreznosti</p> <p>Podpisani izjavljam, da sem seznanjen z ustreznimi določbami uredb (ES) št. 178/2002, 852/2004, 853/2004 in 854/2004, ter potrjujem, da zgoraj opisane surovine izpolnjujejo navedene zahteve in zlasti, da:</p> <ul style="list-style-type: none"> – zgoraj opisane kosti in kože domačih prežvekovalcev, svinjske kože, kože perutnine in kite izvirajo od živali, ki so bile zaklane v klavnici in za katerih trupe je bilo s pregledi ante in post mortem ugotovljeno, da so primerni za prehrano ljudi⁽²⁾; <p>in/ali:</p> <ul style="list-style-type: none"> – zgoraj opisane divjačinske kože izvirajo od pokončanih živali, za katerih trupe je bilo s pregledom post mortem ugotovljeno, da so primerni za prehrano ljudi⁽²⁾; <p>in/ali:</p> <ul style="list-style-type: none"> – zgoraj opisane ribje kože in kosti prihajajo iz obratov, ki proizvajajo ribje proizvode za prehrano ljudi, odobrenih za izvoz⁽²⁾; <p>in</p> <ul style="list-style-type: none"> – če izvira od prežvekovalcev, surovina ne vsebuje in ne izhaja iz: <p>niti ⁽²⁾</p> <p>snovi s specifičnim tveganjem, opredeljenih v oddelku A Priloge XI k Uredbi (ES) št. 999/2001, proizvedenih po 31. marcu 2001, ali mehansko izkoščenega mesa iz kosti goveda, ovc ali koz, proizvedenega po 31. marcu 2001. Po 31. marcu 2001 govedo, ovce in koze, od katerih izvira ta proizvod, niso bili zaklani po omamljanju s plinom, vpihanim v lobanjsko votlino, ne pokončani po isti metodi in ne zaklani po uničenju tkiva centralnega živčnega sistema s podaljšanim paličastim instrumentom, s katerim se po omamljanju prodre v lobanjsko votlino.</p> <p>ali</p> <p>govejih, ovčjih in kozjih snovi razen tistih, ki izvirajo od živali, rojenih, stalno rejenih in zaklanih v⁽³⁾⁽⁴⁾.</p>		
	<p>Opombe:</p> <p>(1) Rubrika I.15: Registrska številka (železniških vagonov ali kontejnerjev in tovornjakov), številka leta (letala) ali ime (ladje). V primeru razkladanja in ponovnega nakladanja je treba te podatke dopolniti.</p> <p>(2) Neustrezno črtati.</p> <p>(3) Vpisati ime države.</p> <p>(4) Kot je navedeno v točki 15(b) Priloge XI k Uredbi (ES) št. 999/2001, kakor je spremenjena.</p> <p>(5) Barva žiga in podpisa se mora razlikovati od barve drugih podatkov na spričevalu.</p>	<p>Uradni veterinar ali uradni inšpektor</p> <p>Ime (z velikimi črkami):</p> <p>Lokalna veterinarska enota:</p> <p>Datum:</p> <p>Žig⁽⁵⁾</p>	<p>Izobrazba in naziv</p> <p>Št. pristojne LVE:</p> <p>Podpis⁽⁵⁾:</p>

Dodatek III k Prilogi VI

DEL A

VZOREC VETERINARSKEGA SPRIČEVALA ZA UVOZ KOLAGENA ZA PREHRANO LJUDI

DRŽAVA

Veterinarsko spričevalo Evropski uniji

Del I: Podrobnosti odpremljene pošiljke	I.1. Pošiljatelj <input type="checkbox"/> Ime		I.2.		I.2.a. Lokalna referenčna številka:						
	Naslov		I.3. Osrednji pristojni organ								
	Poštna koda		I.4. Lokalni pristojni organ								
	I.5. Prejemnik Ime		I.6.								
	Naslov										
	Poštna koda										
	I.7. Država izvora		ISO koda	I.8. Regija izvora		Koda	I.9. Namembna država	ISO koda	I.10. Namembna regija		Koda
	I.11. Kraj izvora/Območje nabiranja Obrat/plovilo <input type="checkbox"/>					I.12. Namembni kraj Obrat/plovilo <input type="checkbox"/> Carinsko skladišče <input type="checkbox"/>					
	Ime Številka odobritve					Ime Številka odobritve					
	Naslov Številka odobritve					Naslov Številka odobritve					
Ime Številka odobritve					Poštna koda						
Naslov					I.14. Predvideni datum in čas prispetja						
I.13.											
I.15. Prevozno sredstvo Letalo <input type="checkbox"/> Ladja <input type="checkbox"/> Železniški vagon <input type="checkbox"/> Cestno prevozno sredstvo <input type="checkbox"/> Drugo <input type="checkbox"/> Identifikacija: Dokumentarne reference					I.16.						
					I.17.						
I.18. Živalska vrsta/Proizvod					I.19. Koda blaga (CN koda)						
					I.20. Število/količina						
I.21. Temperatura proizvodov Pri prostorski temperaturi <input type="checkbox"/> Ohlajeni <input type="checkbox"/> Zamrznjeni <input type="checkbox"/>					I.22. Število pakiranj						
I.23. Identifikacija kontejnerja/Številka zalivke					I.24. Vrsta pakiranja						
I.25. Živali certificirane za/proizvodi certificirani za: Za prehrano ljudi <input type="checkbox"/>											
I.26.					I.27. Za uvoz ali dostop v EU <input type="checkbox"/> Dokončni uvoz <input type="checkbox"/>						
I.28. Identifikacija živali/proizvodov Številka odobritve obratov/plovil Vrsta Vrsta kosov/ Predelovalno plovilo Razsekovalnica/ Zamrzovalno plovilo Količina Neto masa (Znanstveno ime) Način obdelave Proizvodni obrat											

DRŽAVA

kolagen za prehrano ljudi

Del II: Potrditev	II.	Podatki o zdravstvenem stanju	II.a.	Referenčna številka spričevala	II.b.	Lokalna referenčna številka
	1.	<p>Potrditev zdravstveno-sanitarne ustreznosti</p> <p>Podpisani izjavljam, da sem seznanjen z ustreznimi določbami uredb (ES) št. 178/2002, 852/2004 in 853/2004, ter potrjujem, da je bil zgoraj opisani kolagen proizveden v skladu z navedenimi zahtevami in zlasti, da:</p> <ul style="list-style-type: none"> – prihaja iz obrata (obratov), ki izvaja(-jo) program na podlagi načel HACCP v skladu z Uredbo (ES) št. 852/2004; – je bil proizveden iz surovine, ki je izpolnjevala zahteve iz poglavij I in II oddelka XV Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004; – je bil proizveden v skladu s pogoji iz poglavja III oddelka XV Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004; <p>in</p> <ul style="list-style-type: none"> – izpolnjuje merila iz poglavja IV oddelka XV Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 in k Uredbi (ES) št. 2073/2005 o mikrobioloških merilih za živila. 				
<p>Opombe:</p> <p>(1) Rubrika I.15: Registrska številka (železniških vagonov ali kontejnerjev in tovornjakov), številka leta (letala) ali ime (ladje). V primeru razkladanja in ponovnega nakladanja je treba te podatke dopolniti.</p> <p>(2) Barva žiga in podpisa se mora razlikovati od barve drugih podatkov na spričevalu.</p>						
<p>Uradni veterinar ali uradni inšpektor</p> <p>Ime (z velikimi črkami):</p> <p>Lokalna veterinarska enota:</p> <p>Datum:</p> <p>Žig⁽²⁾</p> <p>Izobrazba in naziv</p> <p>Št. pristojne LVE:</p> <p>Podpis⁽²⁾:</p>						

DEL B

VZOREC VETERINARSKEGA SPRIČEVALA ZA UVOZ SUROVIN ZA PROIZVODNJO KOLAGENA ZA PREHRANO LJUDI

DRŽAVA

Veterinarsko spričevalo Evropski uniji

Del I: Podrobnosti odpremljene pošiljke	I.1. Pošiljatelj		I.2.		I.2.a. Lokalna referenčna številka:			
	<input type="checkbox"/> Ime							
	Naslov		I.3. Osrednji pristojni organ					
	Poštna koda		I.4. Lokalni pristojni organ					
	I.5. Prejemnik		I.6.					
	Ime							
	Naslov							
	Poštna koda							
	I.7. Država izvora		ISO koda		I.8. Regija izvora		Koda	
	I.9. Namembna država		ISO koda		I.10. Namembna regija		Koda	
	I.11. Kraj izvora/Območje nabiranja		I.12. Namembni kraj					
	Obrat/plovilo <input type="checkbox"/>		Obrat/plovilo <input type="checkbox"/>		Carinsko skladišče <input type="checkbox"/>			
	Ime		Številka odobritve		Ime		Številka odobritve	
	Naslov				Naslov			
	Ime		Številka odobritve		Ime		Številka odobritve	
Naslov				Naslov				
Ime		Številka odobritve		Poštna koda				
Naslov								
I.13.		I.14.		Predvideni datum in čas prispetja				
I.15. Prevozno sredstvo		I.16.						
Letalo <input type="checkbox"/>		Ladja <input type="checkbox"/>		Železniški vagon <input type="checkbox"/>				
Cestno prevozno sredstvo <input type="checkbox"/>		Drugo <input type="checkbox"/>						
Identifikacija:		I.17.						
Dokumentarne reference								
I.18. Živalska vrsta/Proizvod		I.19. Koda blaga (CN koda)				I.20. Število/količina		
I.21. Temperatura proizvodov		I.22. Število pakiranj						
Pri prostorski temperaturi <input type="checkbox"/>		Ohlajeni <input type="checkbox"/>		Zamrznjeni <input type="checkbox"/>				
I.23. Identifikacija kontejnerja/Številka zalivke		I.24. Vrsta pakiranja						
I.25. Živali certificirane za/proizvodi certificirani za:								
Za prehrano ljudi <input type="checkbox"/>								
I.26.		I.27. Za uvoz ali dostop v EU		<input type="checkbox"/>				
		Dokončni uvoz		<input type="checkbox"/>				
I.28. Identifikacija živali/proizvodov								
		Številka odobritve obratov/plovil						
Vrsta		Vrsta kosov/		Klavnica		Razsekovalnica/		
(Znanstveno ime)		Način obdelave		Predelovalno plovilo		Proizvodni obrat		
				Zamrzovalno plovilo		Količina		
						Neto masa		

DRŽAVA

surovine za proizvodnjo kolagena za prehrano ljudi

Del II: Potrditev	II.	Podatki o zdravstvenem stanju	II.a.	Referenčna številka spričevala	II.b.	Lokalna referenčna številka
	1.	Potrditev zdravstveno-sanitarne ustreznosti				
<p>Podpisani izjavljam, da sem seznanjen z ustreznimi določbami uredb (ES) št. 178/2002, 852/2004, 853/2004 in 854/2004, ter potrjujem, da zgoraj opisane surovine izpolnjujejo navedene zahteve in zlasti, da:</p> <ul style="list-style-type: none"> – zgoraj opisane kože domačih prežvekovalcev / svinjske kože, kosti in čreva / kože perutnine in kite izvirajo od živali, ki so bile zaklane v klavnici in za katerih trupe je bilo s pregledi ante in post mortem ugotovljeno, da so primerni za prehrano ljudi⁽²⁾; <p>in/ali:</p> <ul style="list-style-type: none"> – zgoraj opisane divjačinske kože izvirajo od pokončanih živali, za katerih trupe je bilo s pregledom post mortem ugotovljeno, da so primerni za prehrano ljudi⁽²⁾; <p>in/ali:</p> <ul style="list-style-type: none"> – zgoraj opisane ribje kože in kosti prihajajo iz obratov, ki proizvajajo ribje proizvode za prehrano ljudi, odobrenih za izvoz⁽²⁾. 						
Opombe:						
(1) Rubrika I.15: Registrska številka (železniških vagonov ali kontejnerjev in tovornjakov), številka leta (letala) ali ime (ladje). V primeru razkladanja in ponovnega nakladanja je treba te podatke dopolniti.						
(2) Neustrezno črtati.						
(3) Barva žiga in podpisa se mora razlikovati od barve drugih podatkov na spričevalu.						
Uradni veterinar ali uradni inšpektor						
Ime (z velikimi črkami):			Izobrazba in naziv			
Lokalna veterinarska enota:			Št. pristojne LVE:			
Datum:			Podpis ⁽³⁾ :			
Žig ⁽³⁾						

PRILOGA VII

SPREMEMBE UREDBE (ES) št. 853/2004

Priloge II in III k Uredbi (ES) št. 853/2004 se spremenita:

1. Oddelek I(B) Priloge II se spremeni:

(a) V točki 6 se drugi pododstavek nadomesti z naslednjim:

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

(b) Točka 8 se nadomesti z naslednjim besedilom:

„8. Kadar se uporablja v obratu, nameščenem v Skupnosti, mora biti oznaka ovalne oblike in vsebovati kratico CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB ali WE.“

2. Priloga III se spremeni:

(a) Točka 8 v poglavju IV oddelka I se nadomesti z naslednjim besedilom:

„8. Treba je izvesti popolno odstranitev kože trupa in drugih delov telesa, namenjenega za prehrano ljudi, razen pri prašičih, glavah ovc in koz ter spodnjih delih nog govedi, ovc in koz. Z glavami in spodnjimi deli nog je treba ravnati tako, da se izognemo kontaminaciji.“

(b) V oddelku II se doda naslednje poglavje VII:

„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.“

(c) Točka 1 v poglavju V(E) oddelka VIII se nadomesti z naslednjim besedilom:

„1. Ribiški proizvodi, dobljeni iz strupenih rib naslednjih družin, se ne smejo dati na trg: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* in *Canthigasteridae*. Sveži, pripravljene in predelane ribiški proizvodi, ki pripadajo družini *Gempylidae*, zlasti *Ruvettus pretiosus* in *Lepidocybium flavobrunneum*, se lahko dajo na trg samo v embalirani/pakirani obliki in morajo biti ustrezno označeni, da porabnike seznanijo z informacijami o pripravi/kuhanju in o tveganju v zvezi s prisotnostjo snovi s škodljivimi želodčno-črevesnimi učinki. Na etiketi mora splošno ime spremljati tudi znanstveno poimenovanje.“

(d) Oddelek IX se spremeni:

(i) Točka (e) v poglavju I(II)(B)(1) se nadomesti z naslednjim besedilom:

„(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 (*).“

(*) UL L 123, 24.4.1998, str. 1.

- (ii) Točka 1 v poglavju II(II) se nadomesti z naslednjim besedilom:
- „1. Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotoviti, da se pri toplotni obdelavi surovega mleka ali mlečnih izdelkov 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) Kratkotrajna sterilizacija (postopek UHT) se izvaja z obdelavo:
- (i) ki vključuje stalen dotok toplote pri visoki temperaturi za kratek čas (ne manj kot 135 °C v kombinaciji z ustreznim časom zadrževanja), tako da v obdelanem proizvodu, ki se hrani v aseptični zaprti embalaži pri sobni temperaturi, ni mikroorganizmov ali spor, sposobnih preživetja, ki bi se lahko razmnoževali; 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.“
- (e) Poglavje II oddelka X se spremeni:
- (i) Točka 5 v delu III se zamenja z naslednjo:
- „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.“
- (ii) Točka 2 v delu V se zamenja z naslednjo:
- „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.“
- (f) V oddelku XIV se doda naslednje poglavje V:

„POGLAVJE V: OZNAČEVANJE

Embalaža in pakiranje, ki vsebujeta želatino, morata biti označena z besedami, ‚želatina, primerna za prehrano ljudi‘ in označen mora biti datum priprave.“

PRILOGA VIII

SPREMEMBE UREDBE (ES) št. 854/2004

Priloge I, II in III k Uredbi (ES) št. 854/2004 se spremenijo:

1. Poglavje III(3) v oddelku I Priloge I se spremeni:
 - (a) V točki (a) se drugi pododstavek nadomesti z naslednjim:

„BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE in UK.“
 - (b) Točka (c) se nadomesti z naslednjo:

„(c) Kadar se uporablja v klavnici v Skupnosti, mora oznaka vsebovati kratico CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÚ, EK, EB ali WE.“
2. V poglavju II(A) Priloge II se točki 4 in 5 nadomestita z naslednjima:
 - „4. Pristojni organ lahko med območja razreda B uvrsti območja, na katerih se lahko nabirajo žive školjke, vendar se lahko dajo v promet za prehrano ljudi šele po obdelavi v centru za prečiščevanje ali po ponovni nasaditvi, tako da izpolnjujejo zdravstvene standarde iz odstavka 3. Žive školjke s teh območij ne smejo presežati 4 600 *E.coli* na 100 g mesa in tekočine. Referenčna metoda za to analizo je preskus MPN s petimi epruvetami in trojnimi redčenjem, opredeljen v standardu ISO 16649-3. Alternativne metode se lahko uporabljajo, če so potrjene glede na to referenčno metodo v skladu z merili v EN/ISO 16140.
 5. Pristojni organ lahko med območja razreda C uvrsti območja, na katerih se lahko nabirajo žive školjke, vendar se lahko dajo v promet šele po ponovni nasaditvi za dolgo obdobje, tako da izpolnjujejo zdravstvene standarde iz odstavka 3. Žive školjke s teh območij ne smejo presežati 46 000 *E.coli* na 100 g mesa in tekočine. Referenčna metoda za to analizo je preskus MPN s petimi epruvetami in trojnimi redčenjem, opredeljen v standardu ISO 16649-3. Alternativne metode se lahko uporabljajo, če so potrjene glede na to referenčno metodo v skladu z merili v EN/ISO 16140.“
3. Točka 1 v poglavju II(G) Priloge III, se nadomesti z naslednjo:
 - „1. Ribiški proizvodi, dobljeni iz strupenih rib naslednjih družin, se ne smejo dati na trg: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* in *Canthigasteridae*. Sveži, pripravljene in predelane ribiški proizvodi, ki pripadajo družini *Gempylidae*, zlasti *Ruvettus pretiosus* in *Lepidocybium flavobrunneum*, se lahko dajo na trg samo v embalirani/pakirani obliki in morajo biti ustrezno označeni, da porabnike seznanijo z informacijami o pripravi/kuhanju in o tveganju v zvezi s prisotnostjo snovi s škodljivimi želodčno-črevesnimi učinki. Na etiketi mora splošno ime spremljati tudi znanstveno poimenovanje.“