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

►B

UREDBA KOMISIJE (EZ) br. 2074/2005

od 5. prosinca 2005.

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

(Tekst značajan za EGP)

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

Koju je izmijenila:

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

(*) Ovaj akt nije nikada objavljen na hrvatskome.

▼B

UREDBA KOMISIJE (EZ) br. 2074/2005

od 5. prosinca 2005.

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

(Tekst značajan za EGP)

Članak 1.

Zahtjevi koji se odnose na informacije o prehrambenom lancu u smislu uredbi (EZ) br. 853/2004 i 854/2004

U Prilogu I. ovoj Uredbi utvrđeni su zahtjevi koji se odnose na informacije o prehrambenom lancu kako je navedeno u odjeljku III. Priloga II. Uredbi (EZ) br. 853/2004 i poglavlju II. točki A odjeljka I. Priloga I. Uredbi (EZ) br. 854/2004.

Članak 2.

Zahtjevi koji se odnose na proizvode ribarstva u smislu uredbi (EZ) br. 853/2004 i 854/2004

U Prilogu II. ovoj Uredbi utvrđeni su zahtjevi koji se odnose na proizvode ribarstva, kako je navedeno u članku 11. stavku 9. Uredbe (EZ) br. 853/2004 i članku 18. stavcima 14. i 15. Uredbe (EZ) br. 854/2004.

Članak 3.

Priznate metode testiranja za morske biotoksine u smislu uredbi (EZ) br. 853/2004 i 854/2004

U Prilogu III. ovoj Uredbi utvrđene su priznate metode testiranja za otkrivanje morskih biotoksina, kako je navedeno u članku 11. stavku 4. Uredbe (EZ) br. 853/2004 i članku 18. stavku 13. točki (a) Uredbe (EZ) br. 854/2004.

Članak 4.

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

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

Članak 5.

Popis objekata u smislu Uredbe (EZ) br. 882/2004

U Prilogu V. ovoj Uredbi utvrđeni su zahtjevi koji se odnose na popis objekata kako je navedeno u članku 31. stavku 2. točki (f) Uredbe (EZ) br. 882/2004.

▼M6

Članak 6.

Uzorci zdravstvenih certifikata i dokumenata za uvoz određenih proizvoda životinjskog podrijetla u smislu Uredaba (EZ) br. 853/2004 i 854/2004

1. Uzorci zdravstvenih certifikata i dokumenata, kako je navedeno u članku 6. stavku 1. točki (d) Uredbe (EZ) br. 853/2004, koji se koriste pri uvozu proizvoda životinjskog podrijetla navedenih u Prilogu VI. ovoj Uredbi utvrđeni su u tom Prilogu.

2. Uzorak dokumenta koji potpisuje kapetan, koji može zamijeniti dokument zahtijevan na temelju članka 14. Uredbe (EZ) br. 854/2004 pri uvozu proizvoda ribarstva izravno s broda hladnjače, kako je predviđeno u članku 15. stavku 3. te Uredbe, određen je u Prilogu VI. ovoj Uredbi.

▼M1

Članak 6.a

Metode ispitivanja sirovog i toplinski obrađenog mlijeka

Analitičkim metodama iz Priloga VI.a ovoj Uredbi koriste se nadležna tijela i, prema potrebi, subjekti iz poslovanja s hranom kako bi provjeravali udovoljavanje zahtjevima određenim u Prilogu III. odjeljku IX. poglavlju I. dijelu III. Uredbe (EZ) br. 853/2004 te osigurali odgovarajuću primjenu postupka pasterizacije mliječnih proizvoda navedenog u Prilogu III. odjeljku IX. poglavlju II. dijelu II. te Uredbe.

▼M2

Članak 6.b

Zahtjevi u vezi sa službenim kontrolama za pregled mesa za potrebe Uredbe (EZ) br. 854/2004

Zahtjevi u vezi sa službenim kontrolama za pregled mesa utvrđeni su u Prilogu VI.b.

▼M11

Članak 6.c

Zahtjevi koji se odnose na službene kontrole proizvoda ribarstva koje su ulovila plovila koja plove pod zastavom države članice i koji ulaze u Uniju nakon što su preneseni u trećim zemljama, uz skladištenje ili bez njega

1. Proizvodi ribarstva namijenjeni prehrani ljudi koje su ulovila plovila koja plove pod zastavom države članice i koji su istovareni, uz skladištenje ili bez njega, u trećim zemljama prije ulaska u Uniju različitim prijevoznim sredstvima moraju biti popraćeni zdravstvenim certifikatom koji je izdalo nadležno tijelo te treće zemlje i koji je ispunjen u skladu s obrascem zdravstvenog certifikata utvrđenim u Dodatku VIII. Prilogu VI.

2. Treća zemlja u kojoj se obavlja prijenos mora se nalaziti na popisu iz članka 11. stavka 1. Uredbe (EZ) br. 854/2004.

▼M11

3. Ako su proizvodi ribarstva iz stavka 1. istovareni i prevezeni u skladište smješteno u trećoj zemlji navedenoj u tom stavku, to se skladište mora nalazi na popisu iz članka 12. Uredbe (EZ) br. 854/2004.

4. Ako se proizvodi ribarstva iz stavka 1. utovaruju na plovilo koje plovi pod zastavom treće zemlje, ta se treća zemlja mora nalaziti na popisu iz članka 11. stavka 1. Uredbe (EZ) br. 854/2004, a plovilo se mora nalaziti na popisu iz članka 12. Uredbe (EZ) br. 854/2004.

Taj zahtjev ne odnosi se na kontejnerska plovila koja se upotrebljavaju za prijevoz proizvoda ribarstva u kontejnerima.

▼B

Članak 7.

Odstupanja od Uredbe (EZ) br. 852/2004 za hranu s tradicionalnim obilježjima

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

(a) povijesno prepoznaje kao tradicionalni proizvod, ili

(b) se proizvodi u skladu s kodificiranim ili registriranim tehničkim referencama na tradicionalne postupke ili u skladu s tradicionalnim metodama proizvodnje, ili

(c) je zaštićena kao tradicionalni prehrambeni proizvod zakonom Zajednice, nacionalnim, regionalnim ili lokalnim zakonom.

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

(a) poglavlju II. točki 1. Priloga II. Uredbi (EZ) br. 852/2004 s obzirom na prostorije u kojima su takvi proizvodi izloženi okolišu, što je nužno za djelomičan razvoj njihovih obilježja. Takve prostorije mogu posebno imati zidove, stropove i vrata koji nisu glatki, nepropusni, neupijajući ili izrađeni od nehrđajućeg materijala te prirodne geološke zidove, stropove i podove;

(b) poglavlju II. točki 1.(f) i poglavlju V. točki 1. Priloga II. Uredbi (EZ) br. 852/2004 s obzirom na tip materijala od kojeg su izrađeni instrumenti i oprema koji se koriste posebno za pripremu, pakiranje i omatanje ovih proizvoda.

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

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

▼B

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

(a) sadrži kratak opis zahtjeva koji su prilagođeni;

(b) opisuje hranu i predmetne objekte; i

(c) daje sve ostale odgovarajuće informacije.

Članak 8.

Izmjene Uredbe (EZ) br. 853/2004

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

Članak 9.

Izmjene Uredbe (EZ) br. 854/2004

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

Članak 10.

Stupanje na snagu i primjenjivost

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

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

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

▼B

PRILOG I.

INFORMACIJE O PREHRAMBENOM LANCU

DIO I.

OBVEZE SUBJEKATA U POSLOVANJU S HRANOM

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

DIO II.

OBVEZE NADLEŽNIH TIJELA

POGLAVLJE I.

PRIBAVLJANJE INFORMACIJA O PREHRAMBENOM LANCU

1. Nadležno tijelo na mjestu slanja obavještava subjekt u poslovanju s hranom koji otprema o najmanjim elementima informacija o prehrambenom lancu koje se moraju dostaviti klaonici sukladno odjeljku III. Priloga II. Uredbi (EZ) br. 853/2004.

2. Nadležno tijelo na mjestu klanja provjerava:

   (a) prenose li se informacije o prehrambenom lancu dosljedno i djelotvorno između subjekta u poslovanju s hranom koji uzgaja i drži životinje prije slanja i subjekta koji upravlja klaonicom;

   (b) jesu li informacije o prehrambenom lancu valjane i pouzdane;

   (c) šalju li se relevantne povratne informacije gospodarstvu, kada je to primjenjivo.

3. Kada se životinje šalju na klanje u drugu državu članicu, nadležna tijela na mjestu slanja i na mjestu klanja surađuju kako bi se osiguralo da informacije koje daje subjekt u poslovanju s hranom koji šalje životinje budu lako dostupne subjektu koji upravlja klaonicom, koji te informacije prima.

POGLAVLJE II.

POVRATNE INFORMACIJE GOSPODARSTVU PODRIJETLA

1. Službeni veterinar može koristiti uzorak dokumenta iz Dodatka I. za relevantne rezultate inspekcije koji se moraju priopćiti gospodarstvu na kojem su životinje uzgajane prije klanja u istoj državi članici, sukladno poglavlju I. odjeljka II. Priloga I. Uredbi (EZ) br. 854/2004.

2. Nadležno tijelo je odgovorno za priopćavanje relevantnih rezultata inspekcije u slučajevima kada su životinje uzgajane na gospodarstvu u drugoj državi članici, pri čemu mora koristiti verziju uzorka dokumenta iz dodatka i na jeziku države otpreme i na jeziku države primitka.

▼B

Dodatak Prilogu I.

UZORAK DOKUMENTA

1.	**Identifikacijski podaci**
1.1.	gospodarstvo podrijetla (npr. vlasnik ili rukovoditelj)
	ime/broj
	puna adresa
	broj telefona
1.2.	identifikacijski brojevi (dodajte posebni list)
	ukupan broj životinja (po vrstama)
	problemi identifikacije (ako postoje)
1.3.	identifikacija stada/jata/kaveza (ako je primjenjivo)
1.4.	životinjske vrste
1.5.	referentni broj zdravstvenog certifikata
2.	**Rezultati *ante mortem* pregleda**
2.1.	dobro stanje
	broj zaraženih životinja
	vrsta/razred/starost
	opažanja (npr. grizenje repa)
2.2.	životinje su isporučene prljave
2.3.	klinički nalazi (bolesti)
	broj zaraženih životinja
	vrsta/razred/starost
	opažanja
	datum pregleda
2.4.	laboratorijski nalazi ([1])

([1]) Mikrobiološki, kemijski, serološk itd. (uključiti rezultate kao što je priloženo)

▼B

3.	**Rezultati *post-mortem* pregleda**
3.1.	(makroskopski) nalazi broj zaraženih životinja
	vrsta/razred/starost
	organ ili mjesto zaražene (zaraženih) životinja
	datum klanja
3.2.	bolest (može se upotrijebiti šifra ([1]))
	broj zaraženih životinja
	vrsta/razred/starost
	organ ili mjesto zaražene (zaraženih) životinja
	djelomično ili u potpunosti neodobren trup (navesti razlog)
	datum klanja
3.3.	laboratorijski rezultati ([2])
3.4.	drugi rezultati (npr. paraziti, strana tijela itd.)
3.5.	nalazi glede dobrog stanja (npr. slomljene noge)
4.	**Dodatne informacije**
5.	**Kontakt podaci**
5.1.	klaonica (broj odobrenja)
	ime
	potpuna adresa
	broj telefona
5.2.	elektronička adresa, ako postoji
6.	**Službeni veterinar (ime tiskanim slovima)**
	potpis i pečat
7.	**Datum**
8.	**Broj strana priloženih ovom obrascu:**

([1]) Nadležna tijela mogu uvesti sljedeće šifre: Šifra A za bolesti na listi OIE; šifre B100 i B200 za aspekte dobrostanja (poglavlje II. točka C odjeljka I. Priloga I. Uredbi (EZ) br. 854/2004) i šifre C100 do C290 za odluke koje se odnose na meso (poglavlje V. točka 1.(a) do odjeljka II. Priloga I. Uredbi (EZ) br. 854/2004). Ovaj sustav šifriranja može po potrebi uključivati daljnju podjelu (npr. C141 za blagu opću bolest, C142 za težu bolest itd.). Ukoliko se koriste šifre, one se moraju dati na raspolaganje subjektu u poslovanju s hranom, s prikladnim objašnjenjem njihovih značenja.

([2]) Mikrobiološki, kemijski, serološki itd. (uključiti rezultate kao što je priloženo)

▼B

PRILOG II.

PROIZVODI RIBARSTVA

ODJELJAK I.

OBVEZE SUBJEKATA U POSLOVANJU S HRANOM

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

POGLAVLJE I.

DEFINICIJE

1. „Vidljivi parazit” znači parazit ili grupa parazita koji se po svojim dimenzijama, boji ili strukturi jasno razlikuju od tkiva ribe.

2. „Vizualni pregled” znači ne-destruktivni pregled riba ili proizvoda ribarstva sa ili bez optičkih pomagala za povećavanje te pod dobrim uvjetima osvjetljenja za ljudski vid, uključujući, ako je potrebno, osvjetljavanje.

3. „Osvjetljavanje” znači kod plosnatih riba i ribljih filea podizanje ribe prema svjetlu u tamnoj prostoriji da bi se otkrili paraziti.

POGLAVLJE II.

VIZUALNI PREGLED

1. Vizualni pregled se izvodi na reprezentativnom broju uzoraka. Odgovorne osobe u kopnenim pogonima i kvalificirane osobe na brodovima-tvornicama određuju raspon i učestalost pregleda ovisno o tipu proizvoda ribarstva, njihovom zemljopisnom podrijetlu i njihovoj upotrebi. Tijekom proizvodnje, kvalificirana osoba mora izvoditi vizualni pregled trbušne šupljine ribe kojoj su izvađeni unutrašnji organi te jetre i ikre namijenjenih prehrani ljudi. Vizualni pregled se izvodi ovisno o načinu odstranjivanja unutrašnjih organa:

   (a) kod ručnog vađenja unutrašnjih organa na kontinuirani način za vrijeme vađenja unutrašnjih organa i pranja;

   (b) kod mehaničkog vađenja unutrašnjih organa na reprezentativnom broju uzoraka uzetih nasumce koji ne smije biti manji od 10 riba po seriji.

2. Vizualni pregled ribljih filea ili odrezaka izvode kvalificirane osobe tijekom njihove pripreme i nakon filetiranja ili rezanja. Kada pojedinačni pregled nije moguć zbog veličine filea ili zbog postupaka filetiranja, mora se utvrditi plan uzimanja uzoraka koji se stavlja na raspolaganje nadležnom tijelu sukladno poglavlju II. točki 4. odjeljka VIII. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004. Kada je s tehničkog stajališta potrebno osvjetljivanje filea, ono mora biti uključeno u plan uzimanja uzoraka.

▼B

ODJELJAK II.

OBVEZE NADLEŽNIH TIJELA

POGLAVLJE I.

GRANIČNE VRIJEDNOSTI UKUPNOG ISPARIVOG BAZNOG DUŠIKA (TVB-N) ZA ODREĐENE KATEGORIJE RIBLJIH PROIZVODA I ANALITIČKE METODE KOJE SE MORAJU UPOTRIJEBITI

▼M3

1. Neprerađeni proizvodi ribarstva smatraju se neprikladnima za prehranu ljudi ako organoleptički pregled izazove sumnju u njihovu svježinu, a kemijskom provjerom se otkrije da su premašene sljedeće granične vrijednosti TVB-N-a:

   (a) 25 mg dušika/100 g tkiva za vrste iz točke 1. poglavlja II.;

   (b) 30 mg dušika/100 g tkiva za vrste iz točke 2. poglavlja II.;

   (c) 35 mg dušika/100 g tkiva za vrste iz točke 3. poglavlja II.;

   (d) 60 mg dušika/100 g za čitave proizvode ribarstva koji se koriste izravno za pripremu ribljeg ulja za prehranu ljudi kako je navedeno u drugom podstavku dijela B(1). poglavlja IV. odjeljka VIII. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004; međutim, ako sirovina udovoljava zahtjevima iz točaka (a), (b) i (c) dijela B(1) tog poglavlja, države članice mogu utvrditi više granične vrijednosti za određene vrste do uspostavljanja posebnog zakonodavstva Zajednice.

   Referentna metoda koju treba koristiti za provjeru graničnih vrijednosti TVB-N-a uključuje destilaciju ekstrakta deproteiniziranog perklornom kiselinom kako je navedeno u poglavlju III.

▼B

2. Destiliranje iz točke 1. mora se obavljati upotrebom aparata koji je sukladan dijagramu u poglavlju IV.

3. Rutinske metode koje se mogu koristiti za kontrolu graničnih vrijednosti TVB-N-a su sljedeće:

   — mikrodifuzijska metoda po Conwayu i Byrneu (1933.),

   — metoda direktne destilacije po Antonacopoulosu (1968.),

   — destilacija ekstrakta deproteiniziranog trikloracetatnom kiselinom (Odbor Codexa Alimentariusa za ribu i riblje proizvode (1968.).

4. Uzorak se mora sastojati od oko 100 g mesa uzetog s najmanje tri različita mjesta, koje se pomiješa zajedno mljevenjem.

   Države članice preporučuju da službeni laboratoriji rutinski upotrebljavaju prethodno navedenu referentnu metodu. Kada su podatci nesigurni ili u slučaju spora glede rezultata analize izvedene pomoću jedne od rutinskih metoda, za provjeru rezultata može se upotrijebiti samo referentna metoda.

POGLAVLJE II.

KATEGORIJE VRSTA ZA KOJE SU ODREĐENE GRANIČNE VRIJEDNOSTI TVB-N-a

1. *Sebastes* spp., *Helicolenus dactylopterus, Sebastichthys capensis.*

▼B

2. Vrste koje pripadaju porodici *Pleuronectidae* (osim velike ploče: *Hyppoglossus* spp.).

3. *Salmo salar*, vrste koje pripadaju porodici *Merlucciidae*, vrste koje pripadaju porodici *Gadidae.*

POGLAVLJE III.

UTVRĐIVANJE KONCENTRACIJE TVB-N-a U RIBAMA I RIBLJIM PROIZVODIMA

Referentni postupak

1. *Svrha i područje primjene*

Ova metoda opisuje referentni postupak za identificiranje koncentracije dušika TVB-N-a u ribama i proizvodima ribarstva. Ovaj se postupak primjenjuje na koncentracije TVB-N-a od 5 mg/100 g do najmanje 100 mg/100 g.

2. *Definicija*

„Koncentracija TVB-N-a" znači sadržaj dušika u isparivim dušičnim bazama, kako je to utvrđeno u opisanom postupku.

Koncentracija se izražava u mg/100 g.

3. *Kratak opis*

Isparive dušične baze se ekstrahiraju iz uzorka upotrebom otopine 0.6 mol perklorne kiseline. Nakon alkalinizacije ekstrakt se destilira vodenom parom, a komponente isparive baze se apsorbiraju u kiselinskom recipijentu. Koncentracija TVB-N-a se utvrđuje titracijom apsorbiranih baza.

4. *Kemikalije*

Ukoliko nije drugačije određeno, moraju se koristiti kemikalije razreda reagensa. Voda koja se koristi mora biti ili destilirana ili demineralizirana ili najmanje iste takve čistoće. Ukoliko nije drugačije naznačeno, „otopina" je vodena otopina kako slijedi:

(a) otopina perklorne kiseline = 6 g/100 ml;

(b) otopina natrijevog hidroksida = 20 g/100 ml;

(c) standardna otopina klorovodične kiseline 0,05 mol/l (0,05 N);

Napomena: Kada se koristi automatski destilacijski aparat, titracija se izvodi sa standardnom otopinom klorovodične kiseline od 0,01mol/l (0,01 N).

(d) otopina borne kiseline = 3 g/100 ml;

(e) silikonski anti-pjeneći agens;

(f) otopina fenolftaleina = 1 g/100 ml 95-postotnog etanola;

(g) indikatorska otopina (Tashiro miješani indikator) 2 g metil-crvenog i 1 g metilen-plavog se otopi u 1 000 ml 95-postotnog etanola.

5. *Instrumenti i pribor*

(a) Stroj za mljevenje mesa za izradu dovoljno homogene riblje mase.

(b) Brza miješalica s brzinom između 8 000 i 45 000 okretaja/min.

(c) Valoviti filter, promjera 150 mm, za brzo filtriranje.

(d) Bireta, 5 ml, graduirana na 0,01 ml.

(e) Aparat za destilaciju vodenom parom. Ovaj aparat mora omogućavati reguliranje različitih količina pare i proizvodnju konstantne količine pare kroz određeno vremensko razdoblje. Mora osiguravati da se tijekom dodavanja alkalizirajuće supstance ne oslobode rezultirajuće slobodne baze.

▼B

6. *Izvedba*

Upozorenje: kada se radi s perklornom kiselinom koja ima snažno nagrizajuće djelovanje, potrebne su mjere opreza i prevencije. Uzorci se, ako je to uopće moguće, pripremaju što je prije moguće nakon njihovog prispijeća, u skladu sa sljedećim uputama:

(a) Priprema uzorka

Uzorak za analizu se pažljivo melje u stroju za mljevenje mesa, kao što je to navedeno u točki 5.(a). Izvaže se točno 10 g ± 0,1 g mljevenog uzorka u prikladnu posudu. To se pomiješa s 90,0 ml otopine perklorne kiseline kao što je navedeno u točki 4.(a), dvije minute homogenizira u miješalici, kao što je opisano u točki 5.(b) i zatim filtrira.

Ovako dobiveni ekstrakt može se čuvati najmanje sedam dana na temperaturi između 2 °C i 6 °C.

(b) Destilacija vodenom parom

U aparat za destilaciju vodenom parom, koji je opisan u točki 5.(e), stavlja se 50,0 ml ekstrakta dobivenog na način opisan u točki (a). Za kasniju kontrolu alkalinizacije ekstrakta dodaje se nekoliko kapi fenolftaleina, kako je specificirano u točki 4.(f). Nakon dodavanja nekoliko kapi silikonskog anti-pjenećeg agensa, ekstraktu se dodaje 6.5 ml otopine natrijevog hidroksida, kako je specificirano u točki 4.(b) i odmah započinje destilacija vodenom parom.

Destilacija vodenom parom se regulira tako da se u 10 minuta proizvede oko 100 ml destilata. Odvodna destilacijska cijev se uroni u prihvatnu posudu sa 100 ml otopine borne kiseline, kako je specificirano u točki 4.(d), u koju je dodano tri do pet kapi indikatorske otopine, kako je to opisano u točki 4.(g). Nakon točno 10 minuta, destilacija je gotova. Odvodna destilacijska cijev se izvadi iz prihvatne posude i ispere vodom. Isparive baze sadržane u otopini u prihvatnoj posudi utvrđuju se titracijom sa standardnom otopinom klorovodične kiseline, kao što je specificirano u točki 4.(c).

PH vrijednost na krajnjoj točki mora biti 5,0 ± 0,1.

(c) Titracija

Potrebne su dvostruke analize. Primijenjena metoda je ispravna ako razlika između dviju analiza nije veća od 2 mg/100 g.

(d) Slijepi pokus

Slijepi se pokus izvodi kao što je opisano u točki (b). Umjesto ekstrakta, upotrebljava se 50,0 ml otopine perklorne kiseline, kako je specificirano u točki 4(a).

7. *Izračunavanje TVB-N*

Titracijom otopine iz prihvatne posude s klorovodičnom kiselinom, kao u točki 4.(c), izračunava se koncentracija TVB-N-a upotrebom sljedeće jednadžbe:

$$\text{TVB — N (expressed in mg/100 g sample)} = \frac{(V - V) \times 0{,}14 \times 2 \times 100}{M}$$

V_1 = Volumen 0,01 mola otopine klorovodične kiseline u ml za uzorak

V_0 = Volumen 0,01 mola otopine klorovodične kiseline u ml za slijepi pokus

M = Težina uzorka u g.

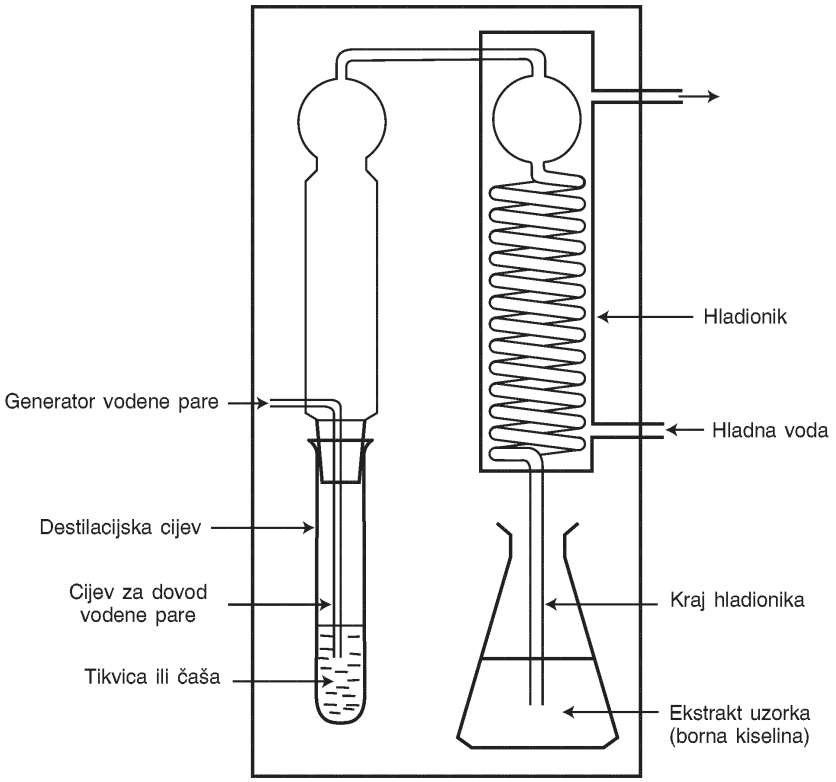
▼B

Napomena

1. Potrebna je dvostruka analiza. Primijenjena metoda je ispravna ako razlika između dva pokusa nije veća od 2 mg/100 g.
2. Provjerite jednadžbu destiliranjem otopine NH_4Cl ekvivalentne 50 mg TVB-N/100 g.
3. Standardna devijacija ponovljivosti S_r = 1,20 mg/100 g. Standardna devijacija usporedivosti S_R = 2,50 mg/100 g.

POGLAVLJE IV.

APARAT ZA DESTILACIJU TVB-N VODENOM PAROM



▼B

PRILOG III.

PRIZNATE METODE TESTIRANJA ZA OTKRIVANJE MORSKIH BIOTOKSINA

Nadležna tijela, a kada je to prikladno i subjekti u poslovanju s hranom, upotrebljavaju sljedeće analitičke metode za kontrolu sukladnosti s graničnim vrijednostima navedenim u poglavlju V. točki 2. odjeljka VII. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004.

Sukladno članku 7. stavcima 2. i 3. Direktive Vijeća 86/609/EEZ ([1]), kada se upotrebljavaju biološke metode moraju se uzeti u obzir elementi zamjene, poboljšanja i smanjenja.

▼M12

POGLAVLJE I.

METODA ZA OTKRIVANJE BIOTOKSINA U ŠKOLJKAMA KOJI UZROKUJU PARALIZU (PSP)

1. Sadržaj biotoksina koji izaziva paralizu (PSP) u jestivim dijelovima školjki (cijelo tijelo ili bilo koji jestivi dio posebno) utvrđuje se u skladu s metodom biološkog testiranja ili bilo kojom drugom međunarodno priznatom metodom.

2. Ako su rezultati sporni, referentna metoda je takozvana Lawrenceova metoda, kako je objavljena kao službena metoda AOAC 2005.06 (*Paralytic Shellfish Poisoning Toxins in Shellfish*).

▼M2

POGLAVLJE II.

METODA OTKRIVANJA MORSKOG BIOTOKSINA KOJI IZAZIVA GUBITAK PAMĆENJA (ASP)

Ukupna količina morskog biotoksina koji izaziva gubitak pamćenja (ASP) u jestivim dijelovima mekušaca (cijelo tijelo ili bilo koji jestivi dio posebno) mora se utvrditi primjenom metode visokodjelotvorne tekućinske kromatografije (HPLC) ili bilo kojom drugom međunarodno priznatom metodom.

Međutim, za potrebe orijentacijskog pregleda za utvrđivanje ukupne količine ASP-a u jestivim dijelovima mekušaca može se koristiti metoda 2006.02 ASP ELISA kako je objavljeno u AOAC Journalu iz lipnja 2006.

Ako su rezultati sporni, referentna metoda je HPLC.

▼M5

CHAPTER III

LIPOPHILIC TOXIN DETECTION METHODS

A. **Chemical methodology**

(1) The EU-RL LC-MS/MS method shall be the reference method for the detection of marine toxins as referred to in Chapter V(2)(c), (d) and (e) of Section VII of Annex III, to Regulation (EC) No 853/2004. This method shall determine at least the following compounds:

— okadaic acid group toxins: OA, DTX1, DTX2, DTX3 including their esters,

([1]) SL L 358, 18.12.1986., str. 1.

▼M5

— pectenotoxins group toxins: PTX1 and PTX2,

— yessotoxins group toxins: YTX, 45 OH YTX, homo YTX, and 45 OH homo YTX,

— azaspiracids group toxins: AZA1, AZA2 and AZA3.

(2) Total toxicity equivalence shall be calculated using toxicity equivalent factors (TEFs) as recommended by EFSA.

(3) If new analogues of public health significance are discovered, they should be included in the analysis. Total toxicity equivalence shall be calculated using toxicity equivalent factors (TEFs) as recommended by EFSA.

(4) Other methods, such as liquid chromatography (LC) mass spectrometry (MS) method, high-performance liquid chromatography (HPLC) with appropriate detection, immunoassays and functional assays, such as the phosphatase inhibition assay, can be used as alternatives or supplementary to the EU-RL LC-MS/MS method, provided that:

(a) either alone or combined they can detect at least the analogues as identified in point A(1) of this Chapter; more appropriate criteria shall be defined when necessary;

(b) they fulfil the method performance criteria stipulated by the EU-RL. Such methods should be intra-laboratory validated and successfully tested under a recognised proficiency test scheme. The EU-RL shall support activities toward inter-laboratory validation of the technique to allow for formal standardisation;

(c) their implementation provides an equivalent level of public health protection.

B. **Biological methods**

(1) To allow Member States to adapt their methods to the LC-MS/MS method as defined in point A(1) of this Chapter, a series of mouse bioassay procedures, differing in the test portion (hepatopancreas or whole body) and in the solvents used for extraction and purification, may be still used until 31 December 2014 for detecting marine toxins as referred to in Chapter V(2)(c), (d) and (e) of Section VII of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004.

(2) Sensitivity and selectivity depend on the choice of solvents used for extraction and purification and this should be taken into account when a decision is made on the method to be used in order to cover the full range of toxins.

(3) A single mouse bioassay involving acetone extraction may be used to detect okadaic acid, dinophysistoxins, azaspiracids, pectenotoxins and yessotoxins. This assay may be supplemented, if necessary, with liquid/liquid partition steps with ethyl acetate/water or dichloromethane/water to remove potential interferences.

(4) Three mice shall be used for each test. Where two out of three mice die within 24 hours of inoculation with an extract equivalent to 5 g hepatopancreas or 25 g whole body, this shall be considered a positive result for the presence of one or more toxins as referred to in Chapter V(2)(c), (d) and (e) of Section VII of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004 at levels above those laid down.

▼**M5**

(5) A mouse bioassay with acetone extraction followed by liquid/liquid partition with diethylether may be used to detect okadaic acid, dinophysistoxins, pectenotoxins and azaspiracids but it cannot be used to detect yessotoxins as losses of these toxins may take place during the partition step. Three mice shall be used for each test. Where two out of three mice die within 24 hours of inoculation with an extract equivalent to 5 g hepatopancreas or 25 g whole body, this shall be considered a positive result for the presence of okadaic acid, dinophysistoxins, pectenotoxins and azaspiracids at levels above those laid down in Chapter V(2)(c) and (e) of Section VII of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004.

(6) A rat bioassay may be used to detect okadaic acid, dinophysistoxins and azaspiracids. Three rats shall be used for each test. A diarrhetic response in any of the three rats shall be considered a positive result for the presence of okadaic acid, dinophysistoxins and azaspiracids at levels above those laid down in Chapter V(2)(c) and (e) of Section VII of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004.

C. After the period established in point B(1) of this Chapter, the mouse bioassay shall be used only during the periodic monitoring of production areas and relaying areas for detecting new or unknown marine toxins on the basis of the national control programmes elaborated by the Member States.

▼B

PRILOG IV.

SADRŽINA KALCIJA U MEHANIČKI ISKOŠTENOM MESU

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

1. ne smije prelaziti 0.1 % (= 100 mg/100 g ili 1 000 ppm) svježeg proizvoda;

2. utvrđuje se standardnom međunarodnom metodom.

▼M9

PRILOG V.

Popisi odobrenih objekata

POGLAVLJE I.

PRISTUP POPISIMA ODOBRENIH OBJEKATA

Kako bi pomogla državama članicama u izradi ažurnih popisa odobrenih prehrambenih objekata koji se stavljaju na raspolaganje drugim državama članicama i javnosti, Komisija održava internetsku stranicu na kojem svaka država članica daje poveznicu na svoje nacionalne internetske stranice ili obavijest u slučaju da su ti popisi objavljeni putem sustava TRACES.

POGLAVLJE II.

FORMAT NACIONALNIH INTERNETSKIH STRANICA

A. **Glavni popis**

1. Svaka država članica daje Komisiji adresu jedne nacionalne internetske stranice koja sadržava glavni popis svih popisa odobrenih prehrambenih objekata za proizvode životinjskog podrijetla kako je definirano u točki 8.1. Priloga I. Uredbi (EZ) br. 853/2004.

2. Glavni popis naveden u točki 1. sastoji se od jednog lista i sastavljen je na jednom ili više službenih jezika Unije.

B. **Operativna shema**

1. Internetsku stranicu koja sadržava glavni popis razvija nadležno tijelo, ili kada je to prikladno, jedno od nadležnih tijela navedenih u članku 4. Uredbe (EZ) br. 882/2004.

2. Glavni popis uključuje poveznice na sljedeće:

   (a) druge internetske podstranice smještene na istoj internetskom stranici;

   (b) internetske stranice koje održavaju druga nadležna tijela, jedinice, ili kada je to prikladno, tijela, ako neke popise odobrenih prehrambenih objekata ne održava nadležno tijelo navedeno u točki 1.

C. **Uvrštenje na popis putem sustava TRACES**

Odstupajući od dijelova A i B, države članice mogu dostaviti popise putem sustava TRACES.

POGLAVLJE III.

IZGLED I ŠIFRE ZA POPISE ODOBRENIH OBJEKATA

Utvrđuje se izgled popisâ zajedno s relevantnim informacijama i šiframa kako bi se osigurala velika raspoloživost informacija koje se odnose na odobrene prehrambene objekte i kako bi se poboljšala razumljivost popisâ.

POGLAVLJE IV.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Zadatci i aktivnosti navedeni u poglavljima II. i III. provode se u skladu s tehničkim specifikacijama koje objavljuje Komisija.

▼M1

PRILOG VI.

▼M6

UZORCI ZDRAVSTVENIH CERTIFIKATA I DOKUMENATA ZA UVOZ ODREĐENIH PROIZVODA ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA

ODJELJAK I.

▼M10

▼M6

POGLAVLJE IV.

PROIZVODI RIBARSTVA

Zdravstveni certifikat kako je naveden u članku 6. stavku 1. točki (d) Uredbe (EZ) br. 853/2004 za uvoz proizvoda ribarstva u skladu je s uzorkom utvrđenim u Dodatku IV. ovom Prilogu.

POGLAVLJE V.

ŽIVI ŠKOLJKAŠI

Zdravstveni certifikat kako je naveden u članku 6. stavku 1. točki (d) Uredbe (EZ) br. 853/2004 za uvoz živih školjkaša u skladu je s uzorkom utvrđenim u Dodatku V. ovom Prilogu.

▼M10

▼M6

ODJELJAK II.

UZORAK DOKUMENTA KOJI POTPISUJE KAPETAN

Dokument koji potpisuje kapetan, koji može zamijeniti dokument zahtijevan u skladu s člankom 14. Uredbe (EZ) br. 854/2004 pri uvozu zamrznutih proizvoda ribarstva izravno s broda hladnjače, kako je predviđeno u članku 15. stavku 3. te Uredbe, u skladu je s uzorkom dokumenta utvrđenim u Dodatku VII. ovom Prilogu.

▼M10

▼M7

Dodatak IV. Prilogu VI.

Obrazac certifikata o zdravlju životinja za uvoz proizvoda ribarstva namijenjenih prehrani ljudi

Veterinarski certifikat za EU

Dio I: Podaci o otpremljenoj pošiljci

I.1. Pošiljatelj Ime Adresa Tel.			I.2. Referentni broj certifikata		I.2.a.
			I.3. Središnje nadležno tijelo		
			I.4. Lokalno nadležno tijelo		
I.5. Primatelj Ime Adresa Poštanski broj Tel.			I.6.		
I.7. Država podrijetla	ISO oznaka	I.8. Regija podrijetla Oznaka	I.9. Država odredišta	ISO Oznaka	I.10.
I.11. Mjesto podrijetla Ime Adresa		Broj odobrenja	I.12.		
I.13. Mjesto utovara			I.14. Datum otpreme		
I.15. Prijevozno sredstvo Avion ☐ Brod ☐ Željeznički vagon ☐ Cestovno vozilo ☐ Ostalo ☐ Identifikacija: Pozivni brojevi dokumenata			I.16. Ulazna GIP u EU I.17		
I.18. Opis pošiljke			I.19. Tarifna oznaka (HS broj)		
			I.20. Količina		
I.21. Temperatura proizvoda Sobna ☐ Ohlađeno ☐ Smrznuto ☐			I.22. Broj pakiranja		
I.23. Identifikacija kontejnera/broj plombe			I.24. Vrsta pakiranja		
I.25. Pošiljka je namijenjena za: Prehranu ljudi ☐					
I.26.			I.27. Za uvoz ili prihvat u EU ☐		

I.28. Identifikacija pošiljke

Vrsta (Znanstveni naziv)	Vrsta pošiljke	Način obrade objekta	Broj odobrenja	Objekt za proizvodnju	Broj pakiranja	Neto masa

▼M7

DRŽAVA **Proizvodi ribarstva**

II.	Podaci o zdravlju	II.a. Referentni broj certifikata	II.b.

Dio II. Certifikacija

II.1. (1) **Potvrda o javnom zdravlju**

Ja, niže potpisani, izjavljujem da sam upoznat s relevantnim odredbama uredaba (EZ) br. 178/2002, (EZ) br. 852/2004, (EZ) br. 853/2004 i (EZ) br. 854/2004 te potvrđujem da su gore opisani proizvodi ribarstva proizvedeni u skladu s tim zahtjevima i posebno da:

— dolaze iz objek(a)ta koji provodi (provode) postupke temeljene na načelima sustava HACCP u skladu s Uredbom (EZ) br. 852/2004,

— su bili ulovljeni i obrađeni na palubi broda, istovareni, obrađeni i gdje je primjenjivo pripremljeni, prerađeni, smrznuti i higijenski odleđeni u skladu sa zahtjevima navedenima u odjeljku VIII. poglavljima I. do IV. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004,

— udovoljavaju zdravstvenim standardima propisanima u odjeljku VIII. poglavlju V. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 i kriterijima utvrđenim Uredbom (EZ) br. 2073/2005 o mikrobiološkim kriterijima za hranu,

— su bili zapakirani, skladišteni i transportirani u skladu sa odjeljkom VIII. poglavljima VI. do VIII. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004,

— su bili označeni u skladu s odjeljkom I. Priloga II. Uredbi (EZ) br. 853/2004,

— su ispunjena jamstva koja se odnose na žive životinje i njihove proizvode, ako potječu iz akvakulture, određena planom za praćenje rezidua dostavljenom u skladu s Direktivom 96/23/EZ, a posebno s njezinim člankom 29, i

— su sa zadovoljavajućim rezultatom prošli službene kontrole iz Priloga III. Uredbi (EZ) br. 854/2004.

II.2. (2) (4) **Potvrda o zdravlju životinja za ribe i rakove podrijetlom iz akvakulture**

II.2.1. (3) (4) **[Zahtjevi za vrste prijemljive na epizootsku hematopoetsku nekrozu (EHN), Taurski sindrom rakova i bolest žute glave rakova**

Ja, niže potpisani službeni inspektor, ovime potvrđujem da životinje akvakulture ili njihovi proizvodi iz dijela I. ovog certifikata:

(5) potječu iz države/državnog područja, zone ili kompartmenta koje je nadležno tijelo moje države proglasilo slobodnim od (4) [EHN] [Taurskog sindroma rakova] (4) [bolesti žute glave rakova] u skladu s poglavljem VII. Direktive 2006/88/EZ ili relevantnim standardima OIE-a,

i. gdje se predmetne bolesti obavezno prijavljuju nadležnome tijelu i nadležno tijelo mora bez odgode istražiti prijave sumnje na te bolesti;

ii. svi unosi vrsta prijemljivih na predmetne bolesti dolaze iz područja koje je proglašeno slobodnim od bolesti; i

iii. vrste prijemljive na predmetne bolesti nisu cijepljene protiv tih bolesti]

II.2.2. (3) (4) **[Zahtjevi za vrste prijemljive na virusnu hemoragijsku septikemiju (VHS), zaraznu hematopoetsku nekrozu (IHN), zaraznu anemiju lososa (ISA), Koi herpes virus (KHV) i bolest bijelih pjega rakova namijenjene državi članici, zoni ili kompartmentu koji je proglašen slobodnim od bolesti ili je pod programom nadziranja ili programom iskorjenjivanja predmetne bolesti**

Ja, dolje potpisani službeni inspektor, ovim potvrđujem da životinje akvakulture ili njihovi proizvodi iz dijela I. ovog certifikata:

(6) potječu iz države/državnog područja, zone ili kompartmenta koje je nadležno tijelo moje države proglasilo slobodnim od (4) [VHS] (4) [IHN] (4) [ISA] (4) [KHV] (4) [bolesti bijelih pjega rakova] u skladu s Poglavljem VII. Direktive 2006/88/EZ ili relevantnim standardima OIE-a,

i. gdje se predmetne bolesti obavezno prijavljuju nadležnome tijelu i nadležno tijelo mora bez odgode istražiti prijave sumnje na te bolesti;

ii. svi unosi vrsta prijemljivih na predmetne bolesti dolaze iz područja koje je proglašeno slobodnim od bolesti; i

iii. vrste prijemljive na predmetne bolesti nisu cijepljene protiv tih bolesti]

II.2.3. **Zahtjevi prijevoza i označavanja**

Ja, niže potpisani službeni inspektor, ovime potvrđujem da:

II.2.3.1 su gore navedene životinje akvakulture prevožene u uvjetima, uključujući i kvalitetu vode, koji ne utječu na promjenu njihovog zdravstvenog statusa;

II.2.3.2 je transportni kontejner ili bazen za ribe prije utovara očišćen i dezinficiran ili prethodno nije upotrebljavan; i

▼M7

DRŽAVA **Proizvodi ribarstva**

II.	Podaci o zdravlju	II.a. Referentni broj certifikata	II.b.

II.2.3.3 je pošiljka označena čitljivom oznakom s vanjske strane kontejnera ili, ako je prijevoz u bazenima, u brodskom manifestu navode se svi važni podaci iz rubrika I.7 do I.11 dijela I. ovog certifikata i sljedeća izjava:

„([4]) [**Ribe**] ([4]) **[Rakovi] namijenjeni prehrani ljudi u Uniji”.**

Napomene

Dio I.:

— Rubrika I.8.: Regija podrijetla: Za zamrznute ili prerađene školjkaše, navesti proizvodno područje.

— Rubrika I.11: Mjesto podrijetla: naziv i adresa objekta otpreme.

— Rubrika I.15: Registracijski broj (željezničkih vagona ili kontejnera i kamiona), broj leta (aviona) ili naziv (broda). Posebni podaci moraju se navesti ako se pošiljka istovaruje ili pretovaruje.

— Rubrika I.19: Upisati odgovarajući HS broj harmoniziranog sustava Svjetske carinske organizacije: 0301, 0302, 0303, 0304, 0305, 0306, 0307, 0308, 05.11, 15.04, 1516, 1518, 1603, 1604, 1605 ili 2106.

— Rubrika I.23: Identifikacija kontejnera/broj plombe: potrebno je navesti serijski broj plombe kada je primjenjivo.

— Rubrika I.28.: *Vrsta pošiljke*: navesti je li iz uzgoja ili prirode.

Način obrade: navesti živo, ohlađeno, smrznuto ili prerađeno.

Objekt za proizvodnju: uključuje brodove tvornice, brodove hladnjače, hladnjače, objekte za preradu.

Dio II:

([1]) Dio II.1. ovog certifikata ne odnosi se na države s posebnim zahtjevima vezanim za javnozdravstveno certificiranje utvrđenim u jednakovrijednim sporazumima ili drugim propisima Unije.

([2]) Dio II.2 ovog certifikata ne odnosi se na:

(a) rakove, koji nisu sposobni za život, odnosno rakove koji ne mogu preživjeti ako ih se vrati u okoliš iz kojeg potječu;

(b) ribu koja je prije otpreme zaklana i eviscerirana;

(c) životinje akvakulture i njihove proizvode koji se stavljaju u promet za prehranu ljudi bez daljnje prerade, pod uvjetom da su upakirani u maloprodajna pakiranja koja udovoljavaju odredbama za takva pakiranja iz Uredbe (EZ) 853/2004;

(d) rakove, namijenjene objektima za preradu odobrenim u skladu s člankom 4. stavkom 2. Direktive 2006/88/EZ ili otpremnim centrima, centrima za pročišćavanje ili sličnim tvrtkama koji su opremljeni sustavom za pročišćavanje otpadnih voda koji inaktiviraju patogene uzročnike ili gdje su otpadne vode podvrgnute drugim vrstama postupaka koji smanjuju rizik prijenosa bolesti u prirodne vode na prihvatljivu razinu;

(e) rakove koji su namijenjeni daljnjoj preradi prije prehrane ljudi bez privremenog skladištenja na mjestu prerade te pakirani i označeni u tu svrhu u skladu s Uredbom (EZ) 853/2004.

([3]) Dijelovi II.2.1 i II.2.2 ovog certifikata odnose se na vrste prijemljive na jednu ili više bolesti navedene u naslovu dotične točke. Prijemljive vrste navedene su u Prilogu IV. Direktivi 2006/88/EZ.

([4]) Nepotrebno precrtati.

([5]) Za pošiljke vrsta prijemljivih na EHN, Taurski sindrom rakova i/ili bolest žute glave rakova, ova se izjava mora čuvati kako bi pošiljka mogla biti odobrena u bilo kojem dijelu Unije.

▼M7

DRŽAVA **Proizvodi ribarstva**

II. Podaci o zdravlju	II.a. Referentni broj certifikata	II.b.

(6) Za odobrenje pošiljke u državu članicu, zonu ili kompartment (rubrike I.9 i I.10 dijela I. certifikata) koji je proglašen slobodnim od VHS, IHN, ISA, KHV ili bolesti bijelih pjega rakova ili s programom nadziranja ili programom iskorjenjivanja u skladu s člankom 44. stavcima 1. ili 2. Direktive 2006/88/EZ, jedna od ovih izjava mora se čuvati ako pošiljka sadrži vrste prijemljive za bolest(i) na koje se odnosi status bez bolesti ili program(i). Podaci o statusu bolesti za svako ribogojilište i uzgajalište mekušaca u Uniji dostupni su na http://ec.europa.eu/food/animal/liveanimals/aquaculture/index_en.htm.

— Boja pečata i potpisa mora se razlikovati od boje ostalih podataka u certifikatu.

Službeni inspektor

Ime (velikim tiskanim slovima): Kvalifikacija i titula:

Datum: Potpis:

Pečat:

▼M4

Dodatak V. Prilogu VI.

DIO A

OBRAZAC ZDRAVSTVENOG CERTIFIKATA ZA UVOZ ŽIVIH ŠKOLJKAŠA, BODLJIKAŠA, PLAŠTENJAKA I MORSKIH PUŽEVA NAMIJENJENIH PREHRANI LJUDI

ZEMLJA **Veterinarski certifikat za EU**

Dio I.: Podaci o otpremljenoj pošiljci

I.1. Pošiljatelj Naziv Adresa Poštanski broj Telefonski broj		I.2. Referentni broj certifikata	I.2.a.
		I.3. Središnje nadležno tijelo	
		I.4. Lokalno nadležno tijelo	
I.5. Primatelj Naziv Adresa Poštanski broj Telefonski broj		I.6.	
I.7. Zemlja podrijetla Kôd ISO-a	I.8. Regija podrijetla Kôd	I.9. Odredišna zemlja Kôd ISO-a	I.10.
I.11. Mjesto podrijetla Naziv Broj odobrenja Adresa		I.12.	
I.13. Mjesto utovara		I.14. Datum polaska	
I.15. Prijevozno sredstvo Zrakoplov ☐ Brod ☐ Željeznički vagon ☐ Cestovno vozilo ☐ Ostalo ☐ Identifikacija: Dokumentacijski brojevi:		I.16. Ulazna granična inspekcijska postaja u EU I.17.	
I.18. Opis robe		I.19. Tarifna oznaka (HS kôd) **03 07**	
			I.20. Količina
I.21.			I.22. Broj pakiranja
I.23. Identifikacija spremnika/serijski broj			I.24. Vrsta pakiranja
I.25. proizvodi certificirani za: prehranu ljudi ☐			
I.26.		I.27. Za uvoz ili pristupanje u EU ☐	

I.28. Identifikacija robe

Vrsta životinje (znanstveni naziv)	Broj odobrenja objekata Pogon za preradu	Broj paketa	Neto težina

▼M4

ZEMLJA | **Živi školjkaši, bodljikaši, plaštenjaci i morski puževi**

Dio II.: Certifikacija

II. Podaci o zdravlju	II.a Referentni broj certifikata	II.b

II.1. (1)**Potvrda o javnom zdravlju za žive školjkaše, bodljikaše, plaštenjake i morske puževe**

Ja, nižepotpisani, ovime potvrđujem da sam svjestan relevantnih odredbi uredaba (EZ) br. 178/2002, (EZ) br. 852/2004, (EZ) br. 853/2004, (EZ) i br. 854/2004 te potvrđujem da su (4) [živi školjkaši] (4) [živi bodljikaši] (4) [živi plaštenjaci] (4) [živi morski puževi] opisani u gornjem tekstu proizvedeni u skladu s tim zahtjevima, a posebno da:

— dolaze iz objek(a)ta koji provodi/e program temeljen na načelima HACCP-a u skladu s Uredbom (EZ) br. 852/2004,

— su bili ulovljeni i ako je to bilo nužno, stavljeni na ponovno polaganje, te prevezeni u skladu sa zahtjevima navedenim u odjeljku VII. poglavljima I. i II. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004,

— se njima rukovalo, a tamo gdje je to bilo nužno, stavljeni su na pročišćavanje, te ih se pakiralo u skladu sa zahtjevima navedenim u odjeljku VII. poglavljima III. i IV. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004,

— su bili zapakirani, skladišteni i transportirani u skladu s odjeljkom VIII. poglavljima od VI. do VIII. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004,

— udovoljavaju zdravstvenim standardima određenim u odjeljku VII. poglavlju V. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 i kriterijima predviđenim Uredbom (EZ) br. 2073/2005 o mikrobiološkim kriterijima za hranu,

— su bili zapakirani, skladišteni i prevezeni u skladu s odjeljkom VII. poglavljima VI. i VIII. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004,

— su bili označeni identifikacijskom oznakom u skladu s odjeljkom I. Priloga II. i odjeljkom VII. poglavljem VII. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004,

— u slučaju *pectinidae* izlovljenih izvan određenog proizvodnog područja, udovoljavaju posebnim zahtjevima predviđenim odjeljkom VII. poglavljem IX. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004;

— su sa zadovoljavajućim rezultatom prošli službene kontrole iz Priloga II. Uredbi (EZ) br. 854/2004.

II.2. (2)(4)**Potvrda o zdravlju životinja za školjkaše podrijetlom iz uzgoja**

II.2.1. (3)(4)**Zahtjevi za vrste prijemljive na uzročnike Bonamia exitiosa, Perkinsus marinus i Microcytos mackini**

Ja, nižepotpisani službeni inspektor, ovime potvrđujem da školjkaši iz dijela I. ovog certifikata:

(5)Potječu iz države/područja, zone ili dijela državnog područja koji je nadležno tijelo moje države proglasilo slobodnim od uzročnika (4) [*Bonamia exitiosa*] (4) [*Perkinsus marinus*] (4)[*Microcytos mackini*] u skladu s poglavljem VII. Direktive 2006/88/EZ ili odgovarajućim standardima OIE-a,

— ako se dotične bolesti obvezno prijavljuju nadležnome tijelu, i ovlaštene službe moraju bez odgode istražiti prijave sumnje na dotične bolesti

— svi unosi vrsta prijemljivih na dotične bolesti dolaze iz područja koje je proglašeno slobodnim od bolesti.]

II.2.2. (3)(4)**Zahtjevi za vrste prijemljive na uzročnike Marteilia refringens i Bonamia ostreae namijenjeni državi članici, zoni ili dijelu državnog područja koji je proglašen(a) slobodnim(a) od bolesti ili je predmet programa nadzora ili programa iskorjenjivanja za dotičnu bolest**

Ja, nižepotpisani službeni inspektor, ovime potvrđujem da gore spomenuti živi školjkaši:

(6) potječu iz države/područja, zone ili dijela državnog pdoručja koji je nadležno tijelo moje države proglasilo slobodnim od (4) [Marteilia refringens] (4) [Bonamia ostreae] u skladu s poglavljem VII. Direktive 2006/88/EZ ili odgovarajućim standardima OIE-a,

i. ako se dotične bolesti obvezno prijavljuju nadležnome tijelu i ovlaštene službe moraju bez odgode istražiti prijave sumnje na dotične bolesti; i

ii. svi unosi vrsta prijemljivih na dotične bolesti dolaze iz područja koje je proglašeno slobodnim od bolesti.]

II.2.3. **Zahtjevi u pogledu prijevoza i označavanja**

Ja, nižepotpisani službeni inspektor, ovime potvrđujem da:

II.2.3.1. se gore navedeni školjkaši nalaze u uvjetima, uključujući i kakvoću vode, koji ne mijenjaju njihov zdravstveni status;

II.2.3.2. je spremnik za prijevoz ili bazen na brodu čist i dezinficiran ili prethodno neupotrijebljen; i

II.2.3.3. je pošiljka označena čitljivom oznakom na vanjskoj strani spremnika ili su, kada se radi o prijevozu u bazenu broda, na brodskom manifestu navedeni podaci iz rubrika od 1.7. do 1.11. dijela I. ovog certifikata te sljedeća izjava:

‚Živi školjkaši namijenjeni prehrani ljudi u Zajednici'.

▼M4

ZEMLJA **Živi školjkaši, bodljikaši, plaštenjaci i morski puževi**

II. Potvrda o zdravlju	II.a Referentni broj certifikata	II.b.

Napomene:

Dio I.:

— Rubrika I.8.: Regija podrijetla: navesti područje proizvodnje.

— Rubrika I.11: Mjesto podrijetla: naziv i adresa objekta otpreme.

— Rubrika I.15:Registracijski broj (željezničkih vagona ili kontejnera/spremnika ili kamiona), broj leta (zrakoplova) ili naziv (broda). Posebni podaci moraju biti naznačeni ako se pošiljka istovaruje ili pretovaruje.

— Rubrika I.23: Identifikacija kontejnera/broj plombe. Potrebno je navesti serijski broj plombe ako postoji.

— Rubrika I.28.: Objekt za proizvodnju; uključuje centar za otpremu, purifikacijski centar (centar za pročišćavanje školjkaša).

Dio II.:

([1]) Dio II.1. ovog certifikata ne odnosi se na posebne javnozdravstvene zahtjeve certificiranja predviđene jednakovrijednim sporazumima ili nekim drugim zakonodavstvom Zajednice.

([2]) Dio II.2 ovog certifikata ne odnosi se na:

(a) školjkaše, koji nisu održivi tj. školjkaše koji ne mogu preživjeti kao žive životinje ako ih se vrati u okruženje iz kojeg su došli;

(b) žive školjkaše koji su stavljeni na tržište za prehranu ljudi bez daljnje obrade, pod uvjetom da su pakirani u maloprodajna pakiranja koja su u skladu s odredbama za takva pakiranja iz Uredbe (EZ) br. 853/2004;

(c) žive školjkaše, namijenjene objektima za preradu odobrenima u skladu s člankom 4. stavkom 2. Direktive 2006/88/EZ ili za otpremne centre, centre za pročišćavanje ili slične djelatnosti koji su opremljeni sustavom za čišćenje otpadnih voda koji inaktiviraju dotične uzročnike bolesti, ili gdje su otpadne vode podvrgnute drugim vrstama postupaka koji smanjuju rizik prijenosa bolesti u prirodne vode na prihvatljivu razinu;

(d) žive školjkaše koji su namijenjeni za daljnju preradu prije upotrebe za prehranu ljudi bez privremenog skladištenja na mjestu prerade te pakirani i označeni za navedenu namjenu u skladu s Uredbom (EZ) br. 853/2004.

([3]) Dijelovi II.2.1 i II.2.2 ovog certifikata odnose se jedino na vrste životinja prijemljive na jednu ili više bolesti navedenih u naslovu. Prijemljive vrste nalaze se na popisu u Prilogu IV. Direktivi 2006/88/EZ.

([4]) Prekrižiti nepotrebno

([5]) Za pošiljke vrsta životinja prijemljivih na Bonamia exitiosa, Perkinsus marinus i Microcytos mackini, ova se izjava mora čuvati za odobrenje uvoza u bilo kojem dijelu Zajednice.

([6]) Za odobrenje uvoza pošiljke u Zajednicu, njezinu zonu ili dio državnog područja (rubrike I.9. i I.10. dijela I. certifikata) koji je proglašen slobodnim od *Marteilia refringens i Bonamia ostreae* ili s programom nadzora ili programom iskorjenjivanja uspostavljenim u skladu s člankom 44. stavkom 1. ili stavkom 2. Direktive 2006/88/EZ, jedna od ovih izjava mora se čuvati ako pošiljka sadrži vrste prijemljive za bolest(i) na koju(e) se odnosi status bez bolesti ili program(i). Podaci o statusu bolesti za pojedino uzgajalište i područje uzgoja mekušaca u Zajednici dostupni su na internetskoj stranici: http://ec.europa.eu/food/animal/liveanimals/aquaculture/index_en.htm

— Boja pečata i potpisa mora se razlikovati od boje ostalih podataka u certifikatu.

Službeni inspektor

Ime (tiskanim slovima): Kvalifikacija i titula:

Datum: Potpis:

Pečat:

▼M1

DIO B.

DODATNI OBRAZAC ZDRAVSTVENE POTVRDE ZA PRERAĐENE ŠKOLJKAŠE PRIPADNIKE VRSTE *ACANTHOCARDIA TUBERCULATUM*

Službeni inspektor ovime potvrđuje da su prerađeni školjkaši vrste *Acanthocardia tuberculatum*, ovjereni zdravstvenim certifikatom pod referentnim brojem: .....

1. pobrani u proizvodnim područjima koje je nadležno tijelo jasno identificiralo, nadziralo i odobrilo u smislu Odluke Komisije 2006/766/EZ ([1]), gdje je razina PSP-a u jestivim dijelovima ovih školjkaša niža od 300 µg na 100 g;

2. prevezeni izravno u objekt u kontejnerima ili vozilima koje je zapečatilo nadležno tijelo:

   .....

   .....
   (naziv i broj službenog odobrenja objekta koji je nadležno tijelo posebno ovlastilo za postupak njihove obrade);

3. prevezeni u ovaj objekt uz prateći dokument koji je izdalo nadležno tijelo, kojim se odobrava prijevoz te potvrđuje priroda i količina proizvoda, područje podrijetla i odredišni objekt;

4. podvrgnuti toplinskoj obradi prema Prilogu Odluci 96/77/EZ;

5. ne sadrže razinu PSP-a koja bi se mogla otkriti biološkom metodom, kako je to i prikazano u priloženom analitičkom izvješću o ispitivanju provedenom na svakoj od partija sadržanih u pošiljci obuhvaćenoj ovom potvrdom.

Službeni inspektor ovime potvrđuje da se nadležno tijelo uvjerilo kako se „vlastite zdravstvene" kontrole provedene u objektu iz točke 2. odnose na toplinsku obradu navedenu u točki 4.

Dolje potpisani službeni inspektor ovime izjavljuje da je on/ona upoznat(a) s odredbama Odluke 96/77/EZ te da priloženo analitičko izvješće odgovara ispitivanjima provedenim na proizvodima nakon prerade.

Službeni inspektor	
Ime (velikim tiskanim slovima):	Kvalifikacija i titula:
Datum:	Potpis:
Pečat:	

▼M10

[1] SL L 320, 18.11.2006., str. 53.

▼M6

Dodatak VII. Prilogu VI.

UZORAK DOKUMENTA KOJI POTPISUJE KAPETAN KOJI SE PRILAŽE PRI UVOZU ZAMRZNUTIH PROIZVODA RIBARSTVA IZRAVNO S BRODA HLADNJAČE U EUROPSKU UNIJU

Dio I.: Podaci o otpremljenoj pošiljci

I.1. Pošiljatelj
Ime
Adresa
Poštanski broj
Tel.

I.2. Referentni broj certifikata I.2.a.

I.3.

I.4.

I.5. Primatelj
Ime
Adresa
Poštanski broj
Tel.

I.6.

I.7. Zemlja podrijetla ISO kod I.8.

I.9. Zemlja odredišta ISO kod I.10.

I.11. Mjesto podrijetla
Naziv Odobreni broj

I.12.

I.13.

I.14.

I.15.

I.16. Ulazna granična inspekcijska postaja u EU

I.17.

I.18.

I.19. Šifra artikla (HS kod)

I.20. Količina

I.21.

I.22. Broj pakiranja

I.23.

I.24. Vrsta pakiranja

I.25. Proizvodi certificirani za
ljudsku prehranu ☐

I.26.

I.27. Za uvoz ili ulaz u EU ☐

I.28. Identifikacija proizvoda

Vrste (znanstveni naziv)	Broj pakiranja	Neto-masa

▼M6

ZEMLJA **Proizvodi ribarstva**

Dio II.: Certifikacija

I.(bis)	**Ostali podaci** Ribolovno područje ili područja: IMO/Lloyd broj (ako je izdan) ili pozivni znak plovila: Ribolovno razdoblje: Datum početka: …/…/… Datum završetka: …/…/…		
II.	Podaci o zdravstvenom stanju	II.a. Referentni broj certifikata	II.b.

II.1. **Potvrda o zdravlju**

Ja, dolje potpisani, izjavljujem sljedeće:

— plovilo se nalazi na popisu plovila s kojih je dopušten uvoz u Europsku uniju (na popisu EU-a),

— plovilo koristi program koji se temelji na načelima HACCP-a za kontrolu opasnosti,

— dio plovila u kojem se nalaze proizvodi ribarstva, oprema, spremnici i hladnjače za proizvode ribarstva čist je i u dobrom je stanju,

— proizvodi ribarstva zaštićeni su od onečišćenja i od utjecaja sunca ili drugog izvora topline u najkraćem mogućem roku od stupanja na plovilo te se njima postupa na način koji sprečava udarce ili drugu štetu,

— proizvodi ribarstva nisu onečišćeni gorivom, kaljužnom vodom ili štetnicima,

— klanje, iskrvarenje i uklanjanje glave, utrobe i peraja obavljeni su na higijenski način što je moguće prije nakon ulova te su proizvodi odmah temeljito isprani vodom. Unutarnji organi i dijelovi koji bi mogli predstavljati opasnost za javno zdravlje uklonjeni su što je moguće prije i drže se odvojeno od proizvoda namijenjenih ljudskoj prehrani,

— korištena je samo čista morska voda umjesto pitke vode za rukovanje i pranje proizvoda ribarstva,

— proizvodi ribarstva vizualno su pregledani kako bi se otkrili vidljivi paraziti, a proizvodi ribarstva koji su vidljivo napadnuti parazitima nisu stavljeni na tržište za ljudsku prehranu,

— zamrzavanje je izvršeno na higijenski način što je moguće prije nakon ulova,

— zamrznuti proizvodi ribarstva čuvaju se na temperaturi koja u svim dijelovima proizvoda iznosi najviše – 18 °C, osim u slučaju cijele ribe koja je prvotno zamrznuta u salamuri i namijenjena je za proizvodnju konzervirane hrane koja se može čuvati na temperaturi od najviše – 9 °C,

— zamrznuti blokovi upakirani su na higijenski i odgovarajući način prije iskrcavanja,

— paketi su označeni identifikacijskom oznakom koja navodi broj odobrenja broda hladnjače i državu zastave,

— materijal za pakiranje nije izvor onečišćenja i skladišten je tako da nije izložen opasnosti od onečišćenja.

Napomene za dio I.:

— Točka I.1.: Naziv i adresa (ulica, grad i regija/pokrajina/država, prema potrebi), broj telefona i telefaksa ili e-mail adresa vlasnika ili osobe odgovorne za plovilo.

— Točka I.2.: Jedinstveni broj dokumenta prema vlastitoj klasifikaciji.

— Točka I.5.:

Naziv i adresa (ulica, grad i poštanski broj)

— fizička ili pravna osoba kojoj se pošiljka uvozi izravno u državi članici odredišta.

▼M6

ZEMLJA **Proizvodi ribarstva**

— Točka I.7.: Država čiju zastavu nosi plovilo koje izdaje dokument.

— Točka I.11.: Naziv broda hladnjače i broj odobrenja kako je naveden u skladu s člankom 12. Uredbe (EZ) br. 854/2004 s kojeg se izravno uvoze proizvodi ribarstva.

— Točka I.19.: Treba koristiti odgovarajući kod harmoniziranog sustava (HS-a) Svjetske carinske organizacije prema poglavlju 03.03.

— Točka I.20.: Ukupna neto-masa u kilogramima kao zbroj iz točke I.28.

— Točka I.22.: Zbroj iz točke I.28.

— Točka I.25.: Označiti polje ‚Ljudska prehrana'.

— Točka I.27.: Označiti polje ako je krajnje odredište EU.

— Točka I.28.: Navesti razne vrste sa znanstvenim nazivom, broj paketa i neto-masu.

Kapetan broda hladnjače

Ime (velikim slovima):

Datum: Potpis:

Pečat:

▼**M11**

Dodatak VIII. Prilogu VI.

Obrazac zdravstvenog certifikata za proizvode ribarstva namijenjene prehrani ljudi koje su ulovila plovila koja plove pod zastavom države članice i koji su preneseni u trećim zemljama, uz skladištenje ili bez njega

Veterinarski certifikat za EU

Dio I.: Podaci o otpremljenoj pošiljci

I.1. Pošiljatelj Naziv Adresa Tel.			I.2. Referentni broj certifikata	I.2.a.
			I.3. Središnje nadležno tijelo	
			I.4. Lokalno nadležno tijelo	
I.5. Primatelj Naziv Adresa Poštanski broj Tel.			I.6.	
I.7. Zemlja podrijetla	Oznaka ISO	I.8. Regija podrijetla Oznaka	I.9. Zemlja odredišta	Oznaka ISO I.10.
I.11. Mjesto podrijetla Naziv Broj odobrenja/registracijski broj Adresa			I.12.	
I.13. Mjesto utovara Adresa			I.14. Datum otpreme	
I.15. Prijevozno sredstvo Zrakoplov ☐ Brod ☐ Željeznički vagon ☐ Cestovno vozilo ☐ Drugo ☐ Identifikacija: Upućivanja na dokumente:			I.16. Ulazna granična inspekcijska postaja u EU-u	
			I.17.	
I.18. Opis robe			I.19. Oznaka robe (oznaka HS)	
				I.20. Količina
I.21. Temperatura proizvoda Sobna ☐	Ohlađen ☐	Zamrznut ☐		I.22. Broj pakiranja

▼**M11**

I.23. Broj plombe/kontejnera				I.24. Vrsta pakiranja
I.25. Roba je namijenjena: za prehranu ljudi ☐				
I.26.		I.27. Za uvoz ili ulaz u EU ☐		
I.28. Identifikacija robe				
Vrsta (znanstveni naziv)	Vrsta obrade	Brojevi odobrenja/registracijski brojevi plovilā (*)	Broj pakiranjā	Neto masa

▼M11

ZEMLJA **Proizvodi ribarstva preneseni u trećim zemljama**

II. Podaci o zdravlju	II.a. Referentni broj certifikata	II.b.

II.1. Potvrda o javnom zdravlju

Ja, niže potpisani službeni inspektor, izjavljujem da sam upoznat s relevantnim odredbama uredbi (EZ) br. 178/2002, (EZ) br. 852/2004, (EZ) br. 853/2004 i (EZ) br. 854/2004 te potvrđujem da su prethodno opisani proizvodi ribarstva:

— iskrcani i istovareni na higijenski način iz odobrenih/registriranih plovila ..... (navesti brojeve odobrenja/registracijske brojeve i nazive država članica koje su države zastave) u skladu s relevantnim zahtjevima iz Priloga III. odjeljka VIII. poglavlja II. Uredbe (EZ) br. 853/2004,

— prema potrebi, skladišteni u odobrenim hladnjačama ..... (navesti brojeve odobrenja) u skladu s relevantnim zahtjevima iz Priloga III. odjeljka VIII. poglavlja VII. Uredbe (EZ) br. 853/2004,

— prema potrebi, utovareni na higijenski način na odobrena plovila ..... (navesti brojeve odobrenja država članica ili trećih zemalja i naziv država članica ili trećih zemalja koje su države zastave) u skladu s relevantnim zahtjevima iz . Priloga III. odjeljka VIII. poglavlja I. i VIII Uredbe (EZ) br. 853/2004,

— prema potrebi, utovareni u kontejner ..... (navesti broj kontejnera) ili u kamion ..... (navesti registracijski broj kamiona i prikolice) ili u zrakoplov ..... (navesti broj leta) u skladu sa zahtjevima iz Priloga III. odjeljka VIII. poglavlja VIII. Uredbe (EZ) br. 853/2004,

— popraćeni ispisom (**) očevidnikā ili njihovih relevantnih dijelova (**).

(**) Prihvaća se i u elektroničkom obliku.

Napomene

Dio I.:

— Rubrika I.7.: navesti naziv treće zemlje otpreme.

— Rubrika I.11.: mjesto podrijetla: navesti naziv, adresu i broj odobrenja hladnjače u trećoj zemlji otpreme ili, ako nije bilo skladištenja u hladnjači, navesti naziv i broj odobrenja ili registracijski broj plovila podrijetla koje plovi pod zastavom države članice.

— Rubrika I.15.: navesti prijevozno sredstvo u kojem roba napušta treću zemlju otpreme. U slučaju brodova hladnjača/brodova za prijevoz hlađenog tereta navesti naziv plovila, broj odobrenja i državu zastave, u slučaju ribarskog plovila navesti registracijski broj i državu zastave. Ako je prijevozno sredstvo kontejner, kamion ili zrakoplov, potrebno je navesti iste informacije kao u četvrtoj alineji dijela II.1.

— Rubrika I.19.: upotrijebiti odgovarajuće oznake Harmoniziranog sustava (HS) Svjetske carinske organizacije iz sljedećih tarifnih brojeva: 0302, 0303, 0304, 0305, 0306, 0307, 0308, 1504, 1516, 1518, 1603, 1604, 1605, 2106.

— Rubrika I.23.: identifikacija kontejnera/broj plombe: serijski broj plombe potrebno je upisati samo ako je plomba postavljena na kontejner pod nadzorom nadležnog tijela koje izdaje certifikat.

— Rubrika I.28.: vrsta obrade: navedite je li proizvod rashlađen, zamrznut ili prerađen.

(*) Prema potrebi uključuje ribarsko plovilo, brod tvornicu, brod hladnjaču i brod za prijevoz hlađenog tereta.

Službeni inspektor

Ime (tiskanim slovima): Kvalifikacija i titula:

Datum: Potpis:

Pečat:

▼M1

PRILOG VI.a

METODE ISPITIVANJA SIROVOG I TOPLINSKI OBRAĐENOG MLIJEKA

POGLAVLJE I.

UTVRĐIVANJE BROJA MIKROORGANIZAMA I BROJA SOMATSKIH STANICA

1. Kod provjere prema kriterijima navedenim u Prilogu III. odjeljku IX. poglavlju I. dijelu III. Uredbe (EZ) br. 853/2004 primjenjuju se sljedeće norme kao referentne metode:

   (a) EN ISO 4833 za broj mikororganizama na 30 °C;

   (b) ISO 13366-1 za brojanje somatskih stanica.

2. Primjena alternativnih analitičkih metoda je prihvatljiva:

   (a) Za broj mikororganizama na 30 °C, kada su metode validirane prema referentnoj metodi navedenoj u točki 1.(a) u skladu s protokolom navedenim u normi EN ISO 16140 ili u skladu s drugim sličnim međunarodno priznatim protokolima.

   Odnos između alternativne metode i referentne metode navedene u točki 1.(a) uspostavlja se u skladu s ISO normom 21187.

   (b) Za brojanje somatskih stanica, kada su metode validirane prema referentnoj metodi navedenoj u točki 1.(b) u skladu s protokolom navedenim u normi ISO 8196 i kada se primjenjuje u skladu s ISO normom 13366-2 ili u skladu s drugim sličnim međunarodno priznatim protokolima.

POGLAVLJE II.

ODREĐIVANJE AKTIVNOSTI ALKALNE FOSFATAZE

1. Kod određivanja aktivnosti alkalne fosfataze primjenjuje se ISO norma 11816-1 kao referentna metoda.

2. Aktivnost alkalne fosfataze izražava se u milijedinicama enzimske aktivnosti po litri (mU/l). Jedinica aktivnosti alkalne fosfataze je količina enzima alkalne fosfataze koji katalizira transformaciju 1 mikromola supstrata po minuti.

3. Negativnim rezultatom testa na alkalnu fosfatazu smatra se izmjerena aktivnost u kravljem mlijeku ne veća od 350 mU/l.

4. Primjena alternativnih analitičkih metoda je prihvatljiva kada su metode validirane prema referentnoj metodi navedenoj u točki 1. u skladu s međunarodno priznatim protokolima.

▼M2

PRILOG VI.b

ZAHTJEVI PRIMJENJIVI NA SLUŽBENE KONTROLE ZA PREGLED MESA

1. U smislu ovog Priloga, primjenjuju se sljedeće definicije:

   (a) „kontrolirani uvjeti smještaja i integrirani proizvodni sustavi” znači vrsta uzgoja životinja u kojem se životinje drže pod uvjetima u skladu s načelima navedenim u Dodatku;

   (b) „mlado govedo” znači govedo bilo kojeg spola koje nije starije od osam mjeseci;

   (c) „mlada ovca” znači ovca bilo kojeg spola koja nema nijedan iznikli trajni sjekutić i koja nije starija od dvanaest mjeseci;

   (d) „mlada koza” znači koza bilo kojeg spola koja nije starija od šest mjeseci;

   (e) „stado” znači životinja ili skupina životinja držanih na gospodarstvu kao epidemiološka jedinica; ako se na gospodarstvu drži više od jednog stada, svako od tih stada tvori zasebnu epidemiološku jedinicu;

   (f) „gospodarstvo” znači bio koje gospodarstvo, građevina, ili u slučaju farme na otvorenom, bilo koje mjesto smješteno na području iste države članice, u kojem su životinje držane, uzgajane ili na kojem se rukuje životinjama;

   (g) „objekt koji provodi nekontinuirano klanje ili aktivnosti vezane uz obradu divljači” znači klaonica ili objekt za obradu divljači koje je nadležno tijelo odredilo na temelju procjene rizika u kojemu se, posebno klanje ili obrada divljači, ne odvijaju bilo tijekom čitavog radnog dana bilo tijekom slijedećih radnih dana u tjednu.

2. *Post mortem* pregled u objektima koji provode nekontinuirano klanje ili aktivnosti vezane uz obradu divljači.

   (a) U skladu s točkom 2.(b) poglavlja II. odjeljka III. Priloga I. Uredbi (EZ) br. 854/2004, nadležno tijelo može odlučiti da službeni veterinar ne mora biti prisutan u svako doba tijekom *post mortem* pregleda pod uvjetom da je udovoljeno sljedećim uvjetima:

      i. dotični objekt je objekt koji provodi nekontinuirano klanje ili obradu divljači i ima dovoljno prostora za skladištenje mesa s nepravilnostima do trenutka kada će službeni veterinar obaviti konačni *post mortem* pregled;

      ii. službeni pomoćnik provodi *post mortem* pregled;

      iii. službeni veterinar je u objektu nazočan najmanje jednom dnevno kada se obavlja ili se obavljalo klanje;

      iv. nadležno tijelo je uspostavilo postupak za redovitu procjenu rada službenih pomoćnika u tim objektima, uključujući:

         — nadzor pojedinačnog rada,

         — provjeru dokumentacije s obzirom na nalaze pregleda i usporedbu s odgovarajućim trupovima,

         — pregled trupova u skladištu.

▼M2

(b) Procjena rizika koju provodi nadležno tijelo kako je navedeno u točki 1.(g) radi utvrđivanja objekata koji mogu imati koristi od odstupanja kako je predviđeno u točki 2.(a) uzima u obzir najmanje sljedeće elemente:

i. broj životinja zaklanih ili obrađenih po satu ili po danu;

ii. vrstu i razred zaklanih ili obrađenih životinja;

iii. iskorištenost objekta;

iv. provedbu klanja ili obrade u prošlosti;

v. učinkovitost bilo kojih drugih dopunskih mjera u prehrambenom lancu koje se pri nabavi životinja za klanje poduzimaju s ciljem jamčenja sigurnosti hrane;

vi. učinkovitost uspostavljenog sustava temeljenog na HACCP-u;

vii. nalaze revizije;

viii. nalaze *ante mortem* i *post mortem* pregleda nadležnog tijela u prošlosti.

3. Zahtjevi za pregled mesa temeljen na riziku, bez zarezivanja.

▼M8

_____

▼M2

(b) Odstupajući od posebnih zahtjeva poglavlja I. i II. odjeljka IV. Priloga I. Uredbi (EZ) br. 854/2004, postupci *post mortem* pregleda mladih goveda, ovaca i koza mogu se smanjiti na vizualni pregled s ograničenom palpacijom, pod uvjetom da je udovoljeno sljedećim uvjetima:

i. subjekt u poslovanju s hranom osigurava da se mlada goveda drže u kontroliranim uvjetima smještaja i u integriranom proizvodnom sustavu kako je predviđeno u Dodatku ovom Prilogu;

ii. subjekt u poslovanju s hranom osigurava da se mlada goveda uzgajaju u stadu službeno slobodnom od tuberkuloze goveda;

iii. subjekt u poslovanju s hranom ne stječe korist od prijelaznih dogovora s obzirom na informacije o prehrambenom lancu kako je predviđeno člankom 8. Uredbe (EZ) br. 2076/2005;

▼M2

iv. nadležno tijelo provodi ili nalaže provedbu redovitog serološkog i/ili mikrobiološkog praćenja određenog broja životinja na temelju procjene rizika od opasnosti po sigurnost hrane koje su prisutne u živih životinja i relevantne na razini gospodarstva;

v. *post mortem* pregled mladih goveda u svako doba uključuje palpaciju retrofaringealnih, bronhijalnih i medijastinalnih limfnih čvorova.

(c) U slučaju bilo kakvih otkrivenih nepravilnosti, trup i nusproizvodi klanja podvrgavaju se potpunom *post mortem* pregledu kako je predviđeno poglavljima I. i II. odjeljka IV. Priloga I. Uredbi (EZ) br. 854/2004. Međutim, nadležno tijelo može na temelju procjene rizika odlučiti da meso s određenim manjim nepravilnostima, kako ih definiraju nadležna tijela, koja ne predstavljaju opasnost po zdravlje životinja ili ljudi, ne mora biti podvrgnuto potpunom *post mortem* pregledu.

(d) Mlada goveda, ovce i koze i odbijena prasad koji ne idu izravno s gospodarstva rođenja u klaonicu mogu se samo jedanput premještati na drugo gospodarstvo (radi uzgoja ili tova) prije otpreme u klaonicu. U takvim slučajevima:

i. između gospodarstva podrijetla i gospodarstva za uzgoj ili tov, kao i između tih gospodarstava i klaonice, mogu se za mlada goveda, ovce ili koze koristiti nadzirani sabirni centri;

ii. na razini pojedinačne životinje ili serije životinja treba biti osigurana sljedivost.

4. Dodatni uvjet za *post mortem* pregled kopitara.

(a) Svježe meso kopitara uzgajanih u zemljama koje nisu slobodne od sakagije u skladu s člankom 2.5.8.2. Zdravstvenog kodeksa za kopnene životinje Svjetske organizacije za zdravlje životinja, ne stavlja se na tržište, osim ako je takvo meso dobiveno od kopitara pregledanih na sakagiju u skladu s točkom D poglavlja IX. odjeljka IV. Priloga I. Uredbi (EZ) 854/2004.

(b) Svježe meso kopitara u kojem je dijagnosticirana sakagija proglašava se neprikladnim za prehranu ljudi kako je predviđeno točkom D poglavlja IX. odjeljka IV. Priloga I. Uredbi (EZ) br. 854/2004.

▼M2

Dodatak Prilogu VI.b

Za potrebe ovog Priloga, „kontrolirani uvjeti smještaja i integrirani proizvodni sustavi” znači da subjekt u poslovanju s hranom treba udovoljavati načelima izloženim u sljedećem tekstu:

(a) sva hrana za životinje potječe iz objekta koji proizvodi hranu za životinje u skladu sa zahtjevima predviđenima u člancima 4. i 5. Uredbe (EZ) br. 183/2005 Europskog parlamenta i Vijeća [1]; kada se životinje hrane krmom ili usjevima, oni su primjereno obrađeni i tamo gdje je moguće, osušeni i/ili peletirani;

(b) kada god je moguće primjenjuje se sustav „sve unutra/sve van”. Zbog sprečavanja unosa bolesti, kada se životinje uvode u stado drži ih se u izolaciji toliko dugo koliko traže veterinarske službe;

(c) nijedna životinja nema pristup vanjskim prostorima, osim ako subjekt u poslovanju s hranom procjenom rizika može dokazati nadležnom tijelu da vremensko razdoblje, prostorije i okolnosti vanjskog pristupa ne predstavljaju opasnost od uvođenja bolesti u stado;

(d) dostupni su detaljni podaci o životinjama od rođenja do klanja i uvjeti njihovog držanja kako je predviđeno odjeljkom III. Priloga II. Uredbi (EZ) br. 853/2004;

(e) ako je životinjama osigurana stelja, prisutnost ili unošenje bolesti izbjegava se primjerenom obradom stelje;

(f) osoblje gospodarstva udovoljava općim odredbama za higijenu kako je određeno Prilogom I. Uredbi (EZ) br. 852/2004;

(g) uspostavljeni su postupci kojima se kontrolira pristup objektima u kojima se drže životinje;

(h) gospodarstvo nema prostore za turiste ni za kampiranje, osim ako subjekt u poslovanju s hranom procjenom rizika može dokazati nadležnom tijelu da su ti prostori dostatno odvojeni od jedinica za uzgoj životinja, tako da nije moguć izravan ili neizravan doticaj između ljudi i životinja;

(i) životinje nemaju pristup odlagalištima otpada ili kućnom smeću;

(j) uspostavljen je plan kontrole i iskorjenjivanja štetočina;

(k) ne koristi se hranidba silažom, osim ako subjekt u poslovanju s hranom procjenom rizika može dokazati nadležnom tijelu da hrana za životinje životinjama ne prenosi nikakve opasnosti;

(l) otpadne vode i talog iz postrojenja za obradu otpadnih voda ne otpuštaju se u područjima dostupnim životinjama i ne koriste se za gnojenje pašnjaka koji se rabe za uzgoj nasada kojima se hrane životinje, osim ako su primjereno obrađeni, tako da udovolje zahtjevima nadležnog tijela.

[1] SL L 35, 8.2.2005., str. 1.

▼B

PRILOG VII.

IZMJENE UREDBE (EZ) br. 853/2004

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

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

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

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

(b) točka 8. zamjenjuje se sljedećim:

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

2. Prilog III. mijenja se kako slijedi:

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

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

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

„POGLAVLJE VII.: AGENSI ZA ZADRŽAVANJE VODE

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

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

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

(d) Odjeljak IX. mijenja se kako slijedi

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

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

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

▼B

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

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

(a) Pasteriziranje se postiže postupkom koji uključuje:

i. visoku temperaturu kroz kratko vrijeme (najmanje 72 °C kroz 15 sekunda);

ii. nisku temperaturu kroz duže vrijeme (najmanje 63 °C kroz 30 minuta); ili

iii. bilo koju drugu kombinaciju vremensko-temperaturnih uvjeta kojima se postiže isti učinak,

tako da proizvodi, kada je to primjereno, neposredno nakon takve obrade pokazuje negativnu reakciju na test alkalne fosfataze.

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

i. koja uključuje kontinuirani dotok topline pri visokoj temperaturi kroz kratko vrijeme (ne manje od 135 °C kroz odgovarajuće vrijeme zadržavanja) tako da nema mikroorganizama ili spora koji bi mogli preživjeti i razvijati se u obrađenom proizvodu koji se drži u aseptičkoj zatvorenoj ambalaži na temperaturi okoline; i

ii. koja je dostatna da se osigura mikrobiološka stabilnost proizvoda nakon inkubacije kroz 15 dana na temperaturi od 30 °C u zatvorenoj ambalaži ili kroz 7 dana pri temperaturi od 55 °C u zatvorenoj ambalaži ili nakon bilo koje druge metode koja pokazuje da je bio primijenjen odgovarajući termički postupak.”;

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

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

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

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

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

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

„POGLAVLJE V. OZNAČIVANJE

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

▼B

PRILOG VIII.

IZMJENE UREDBE (EZ) BR. 854/2004

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

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

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

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

   (b) točka (c) se zamjenjuje sljedećim:

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

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

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

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

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

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