Ovaj je dokument samo dokumentacijska pomoć za čiji sadržaj institucije ne preuzimaju odgovornost.

►**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)

Promijenio:

		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

(*) 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)

KOMISIJA EUROPSKIH ZAJEDNICA,

uzimajući u obzir Ugovor o osnivanju Europske zajednice,

uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 852/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o higijeni hrane ([1]), a posebno njezin članak 13. stavak 2.,

uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o utvrđivanju određenih higijenskih pravila za hranu životinjskog podrijetla ([2]), a posebno njezine članke 9., 10. i 11.,

uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 854/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o utvrđivanju posebnih pravila organizacije službenih kontrola proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih prehrani ljudi ([3]), a posebno njezine članke 16., 17. i 18.,

uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 882/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o službenim kontrolama koje se provode radi provjeravanja poštivanja propisa o hrani i hrani za životinje te propisa o zdravlju i dobrobiti životinja ([4]), a posebno njezin članak 63.,

budući da:

(1) Uredbom (EZ) br. 853/2004 utvrđuju se određeni zahtjevi o higijenskim pravilima za hranu životinjskog podrijetla. Potrebno je utvrditi određene provedbene mjere za meso, žive školjkaše, proizvode ribarstva, mlijeko, jaja, žablje krakove i puževe te njihove prerađevine.

(2) Uredbom (EZ) br. 854/2005 utvrđuju se posebna pravila organizacije službenih kontrola proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih prehrani ljudi. Potrebno je razviti određena pravila i dodatno odrediti ostale zahtjeve.

([1]) SL L 139, 30.4.2004., str. 1. Ispravljeno u SL L 226, 25.6.2004., str. 3.
([2]) SL L 139, 30.4.2004., str. 55. Ispravljeno u SL L 226, 25.6.2004., str. 22.
([3]) SL L 139, 30.4.2004., str. 206. Ispravljeno u SL L 226, 25.6.2004., str. 83.
([4]) SL L 165, 30.4.2004., str. 1. Ispravljeno u SL L 191, 28.5.2004., str. 1.

▼B

(3) Uredbom (EZ) br. 882/2004 uspostavlja se na razini Zajednice usklađen okvir općih pravila organizacije službenih kontrola. Potrebno je razviti određena pravila i dodatno odrediti ostale zahtjeve.

(4) Odlukom Komisije 20XX/2005/EZ ([1]) stavljaju se izvan snage određene odluke o provođenju mjera predviđenih direktivama stavljenim izvan snage Direktivom 2004/41/EZ Europskog parlamenta i Vijeća od 21. travnja 2004. o stavljanju izvan snage određenih direktiva o higijeni hrane i zdravstvenim uvjetima za proizvodnju i stavljanje na tržište određenih proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih prehrani ljudi i o izmjeni direktiva Vijeća 89/662/EEZ i 92/118/EEZ i Odluke Vijeća 95/408/EZ ([2]). Stoga se određeni dijelovi tih odluka moraju zadržati u ovoj Uredbi.

(5) Uredbom (EZ) br. 852/2004 zahtijeva se da subjekti u poslovanju s hranom vode i održavaju evidenciju te da na zahtjev stave relevantne informacije iz tih evidencija na raspolaganje nadležnom tijelu i subjektu u poslovanju s hranom koji od njih preuzima hranu.

(6) Uredbom (EZ) br. 853/2004 se također zahtijeva da subjekt koji upravlja klaonicom traži, prima, kontrolira i djeluje na informacije o lancu prehrane za sve životinje, osim divljači, koje se šalju ili se namjeravaju poslati u klaonicu. Osim toga, on mora osigurati da informacije o lancu prehrane sadrže sve podatke zahtijevane Uredbom (EZ) br. 853/2004.

(7) Informacije o prehrambenom lancu pomažu subjektu koji upravlja klaonicom da organizira postupke klanja te pomažu službenom veterinaru da odredi potrebne postupke inspekcije. Službeni veterinar mora analizirati informacije o lancu prehrane i one se moraju koristiti kao sastavni dio postupaka inspekcije.

(8) Postojeće sustave tijeka informacija treba koristiti u što je moguće većoj mjeri i prilagoditi ih tako da se usklade sa zahtjevima za informacijama o lancu prehrane utvrđenim u Uredbi (EZ) br. 854/2004.

(9) Kako bi se unaprijedilo upravljanje životinjama na razini gospodarstva i u skladu s Uredbom (EZ) 854/2004, službeni veterinar mora voditi evidenciju i, ako je potrebno, obavijestiti subjekt u poslovanju s hranom na gospodarstvu podrijetla, veterinara koji se brine o gospodarstvu podrijetla, kao i svako nadležno tijelo o svakoj bolesti ili stanju koje je opazio u klaonici na pojedinim životinjama ili na stadu/jatu, a koji mogu utjecati na zdravlje ljudi ili životinja ili ugroziti dobrobit životinja.

([1]) Još nije objavljeno u Službenom listu.
([2]) SL L 157, 30.4.2004., str. 33. Ispravljeno u SL L 195, 2.6.2004., str. 12.

▼B

(10) Uredbama (EZ) br. 853/2004 i 854/2004 utvrđuju se zahtjevi za upravljanje pregledima parazita tijekom rada s proizvodima ribarstva na obali i na palubama brodova. Subjekti u poslovanju s hranom provode svoje vlastite kontrole u svim fazama proizvodnje proizvoda ribarstva u skladu s pravilima u poglavlju V. točki D odjeljka VIII. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 kako se riba koja je očigledno zaražena parazitima ne bi pustila u promet za prehranu ljudi. Usvajanje detaljnih pravila koji se odnose na vizualne preglede zahtijeva definiranje pojmova vidljivih parazita i vizualne kontrole te utvrđivanje tipa i učestalosti takvih opažanja.

(11) Kontrole navedene u Uredbi (EZ) br. 853/2004 za sprečavanje stavljanja na tržište proizvoda ribarstva koji nisu podobni za prehranu ljudi mogu sadržavati određene kemijske kontrole, uključujući kontrolu ukupno isparivog bazičnog dušika (TVB-N). Potrebno je postaviti razine za TVB-N koje se kod određenih kategorija vrsta ne smiju prijeći te specificirati metode analiza koje se za to moraju koristiti. Treba nastaviti rutinsku upotrebu znanstveno priznatih metoda analize za kontrolu TVB-N, ali se mora specificirati referentna metoda koja se koristi kada postoji sumnja u vezi s rezultatima ili u slučaju spora.

(12) U Uredbi (EZ) br. 853/2004 navedene su granične vrijednosti za biotoksin u školjkama koji uzrokuje paralizu (PSP), za biotoksin u školjkama koji izaziva gubitak pamćenja (ASP) i za lipofilne toksine. Biotestovi su referentna metoda za otkrivanje određenih toksina i za sprečavanje izlova toksičnih školjaka. Države članice moraju usvojiti i uskladiti maksimalne razine i analitičke metode s ciljem zaštite zdravlja ljudi. Osim metoda biološkog testiranja, moraju se dopustiti i alternativne metode otkrivanja, kao što su kemijske metode i pokusi *in vitro*, ukoliko se dokaže da su takve odabrane metode barem jednako djelotvorne kao biološke metode i da njihova provedba pruža jednaku razinu zaštite javnog zdravlja. Predložene maksimalne razine za lipofilne toksine temelje se na privremenim podacima i trebat će ih ponovno procijeniti kada se na raspolaganje stave novi znanstveni dokazi. Nedostatak referentnih materijala i isključiva upotreba nebioloških testova trenutačno znači da razina zaštite javnog zdravlja koja se pruža u odnosu na specificirane toksine nije jednaka onoj koju pružaju biološki testovi. Potrebno je omogućiti što bržu zamjenu biološkim testovima.

(13) Mehanički iskošteno meso (MSM) proizvedeno tehnikama za proizvodnju MSM-a koje ne mijenjaju strukturu kostiju, mora se smatrati različitim od MSM-a proizvedenog tehnikama koje mijenjaju strukturu kostiju.

▼B

(14) Mehanički iskošteno meso prvog tipa koje je proizvedeno pod određenim uvjetima i koje ima određeni sastav, dopušta se u mesnim prerađevinama koje očito nisu namijenjene za jelo bez prethodne termičke obrade. Ti uvjeti su posebno povezani sa sadržajem kalcija u MSM-u koji mora biti specificiran u skladu s člankom 11. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 853/2004. Maksimalni sadržaj kalcija utvrđen ovom Uredbom morat će se prilagoditi jednom kada na raspolaganju budu detaljne informacije o varijacijama koje se javljaju kod upotrebe različitih tipova sirovina.

(15) Člankom 31. stavkom 2. točkom (f) Uredbe (EZ) br. 882/2004 zahtijeva se od država članica da vode ažurne liste odobrenih objekata. Potrebno je utvrditi zajednički okvir za predstavljanje odgovarajućih informacija drugim državama članicama i javnosti.

(16) U odjeljku XI. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 navode se zahtjevi za pripremu žabljih krakova i puževa namijenjenih prehrani ljudi. Moraju se također utvrditi specifični zahtjevi, uključujući model zdravstvenog certifikata, za uvoz iz trećih zemalja žabljih krakova i puževa namijenjenih prehrani ljudi.

(17) U odjeljcima XIV. i XV. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 utvrđuju se pravila za proizvodnju i stavljanje na tržište želatine i kolagena namijenjenih prehrani ljudi. Moraju se također utvrditi specifični zahtjevi, uključujući model zdravstvenog certifikata, za uvoz iz trećih zemalja želatine i kolagena i sirovina za proizvodnju želatine i kolagena namijenjenih prehrani ljudi.

(18) Potrebna je fleksibilnost kako bi se mogla nastaviti proizvodnja hrane s tradicionalnim obilježjima. Države članice su već odobrile odstupanja za široki raspon takve hrane prema zakonodavstvu koje je bilo na snazi prije 1. siječnja 2006. Subjektima u poslovanju s hranom moralo bi se omogućiti da bez prekida primjenjivati sadašnju praksu i nakon tog datuma. U uredbama (EZ) br. 852/2004, (EZ) br. 853/2004 i (EZ) br. 854/2004 utvrđen je postupak koji državama članicama dopušta fleksibilnost. Međutim, u većini slučajeva u kojima je odstupanje već odobreno, radi se samo o nastavku utvrđene prakse pa bi primjena postupka potpunog obavješćivanja, uključujući kompletnu analizu opasnosti, mogla predstavljati nepotrebno i nerazmjerno opterećenje za države članice. Stoga treba definirati hranu s tradicionalnim obilježjima i utvrditi opće uvjete koji se primjenjuju na takvu hranu, odstupajući od strukturalnih zahtjeva utvrđenih Uredbom (EZ) br. 852/2004, uz poštivanje ciljeva zdrave hrane.

(19) Budući da su uredbe (EZ) br. 853/2004 i 854/2004 donesene prije pristupanja 1. svibnja 2004., one se ne odnose na nove države članice. Stoga odgovarajuće odredbe tih uredbi treba nadopuniti ISO oznakama za te države članice i kraticama za Europsku zajednicu na njihovim jezicima.

▼B

(20) U odjeljku I. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 utvrđena su pravila za proizvodnju i stavljanje na tržište mesa domaćih kopitara. U poglavlju IV. točki 8. tog odjeljka navedene su iznimke u odnosu na potpuno skidanje kože s trupa i drugih dijelova tijela namijenjenih prehrani ljudi. Potrebno je donijeti odredbe za proširenje tih izuzetaka na donje dijelove nogu odraslih goveda, uz uvjet da ispunjavaju iste uvjete koji se primjenjuju na donje dijelove nogu teladi.

(21) Neki postupci mogu biti zbunjujući za potrošače s obzirom na sastav određenih proizvoda. Posebno kako se ne bi iznevjerila očekivanja potrošača, treba zabraniti prodaju svježeg mesa peradi obrađenog agensima za zadržavanje vode.

(22) U mišljenju Europske agencije za sigurnost hrane usvojenom 30. kolovoza 2004., dokazano je da proizvodi ribarstva koji pripadaju porodici *Gempylidae,* posebno *Ruvettus pretiosus* i *Lepidocybium flavobrunneum,* mogu imati štetne želučano crijevne učinke ako se konzumiraju pod određenim uvjetima. Stoga se proizvodi ribarstva koji pripadaju ovoj porodici moraju prilagoditi uvjetima tržišta.

(23) U odjeljku IX. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 utvrđena su specifična higijenska pravila za sirovo mlijeko i mliječne proizvode. Sukladno dijelu II.B točki 1.(e) poglavlja I., kupelji za vime i drugi proizvodi za čišćenje vimena mogu se koristiti samo ako ih je odobrilo nadležno tijelo. Međutim, u ovom dijelu nije dana detaljna shema odobrenja. Stoga je u svrhu osiguravanja usklađenog pristupa država članica potrebno razjasniti postupke za davanje takvih odobrenja.

(24) Uredbom (EZ) br. 853/2004 zahtijeva se od subjekata u poslovanju s hranom da osiguraju usklađenost termičkih postupaka korištenih za obradu sirovog mlijeka i mliječnih proizvoda s međunarodno priznatim standardima. Međutim, zbog specifičnosti određenih termičkih postupaka koji se koriste u ovom sektoru i njihovih učinaka na sigurnost hrane i zdravlje životinja, subjektima u poslovanju s hranom moraju se dati jasnije smjernice u tom pogledu.

(25) Uredbom (EZ) br. 853/2004 uvodi se nova definicija za proizvode od jaja koja nakon odstranjivanja ljuske još nisu obrađena. Stoga je potrebno razjasniti pravila koja se primjenjuju na te proizvode i sukladno tome izmijeniti odjeljak X. poglavlje II. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004.

▼B

(26) U odjeljku XIV. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 utvrđuju se specifična zdravstvena pravila za želatinu. Ova pravila uključuju zahtjeve u odnosu na tip sirovina koje se mogu upotrijebiti za proizvodnju želatine te u odnosu na transport i skladištenje takvih materijala. Njima se također utvrđuju specifikacije za proizvodnju želatine. Međutim, potrebno je utvrditi i pravila za označivanje želatine.

(27) Znanstveni razvoj je doveo do uspostavljanja standarda ISO 16649-3 kao dogovorene referentne metode za analizu *E. coli* kod školjkaša. Ova referentna metoda je već uvedena za žive školjkaše iz područja A sukladno Uredbi Komisije (EZ) br. 2073/2005 o mikrobiološkim kriterijima za hranu ([1]). Dakle, ISO 16649-3 se mora također utvrditi kao referentna metoda MPN (najvjerojatniji broj) za analizu *E. coli* kod školjkaša koji dolaze iz područja B i C. Upotreba alternativnih metoda može se dopustiti samo ako se one smatraju jednakovrijednima referentnoj metodi.

(28) Uredbe (EZ) br. 853/2004 i 854/2004 treba stoga na odgovarajući način izmijeniti.

(29) Mjere utvrđene u ovoj Uredbi u skladu su s mišljenjem Stalnog odbora za prehrambeni lanac i zdravlje životinja,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

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.

([1]) SL L 338, 22.12.2005., str. 1.

▼B

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.

▼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.

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.

▼B

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.

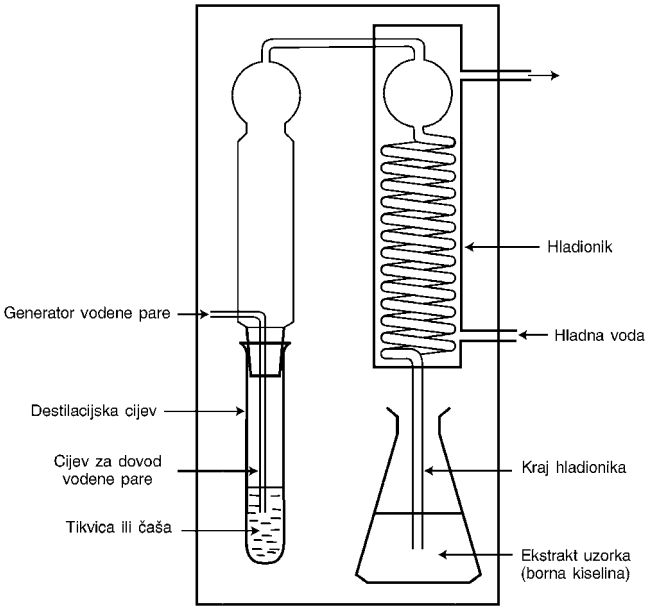
▼B

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.

▼M1

POGLAVLJE I.

METODA ZA OTKRIVANJE BIOTOKSINA KOJI IZAZIVA PARALIZU (PSP) U ŠKOLJKAŠIMA

1. Sadržaj biotoksina koji izaziva paralizu (PSP) u jestivim dijelovima školjkaša (u cijelom tijelu ili u svakom jestivom dijelu zasebno) mora se otkrivati u skladu s metodom biološkog testiranja ili bilo kojom drugom međunarodno priznatom metodom. Takozvana Lawrenceova metoda također se može koristiti kao alternativna metoda za otkrivanje tih toksina, kako je od strane AOAC-a objavljena u Official Method 2005.06 (*Paralytic Shellfish Poisoning Toxins in Shellfish*).

2. Ako su rezultati upitni, referentna metoda mora biti biološka metoda.

3. Točke 1. i 2. preispitat će Referentni laboratorij Zajednice za morske biotkosine nakon uspješno provedenog usklađivanja provedbenih mjera Lawrenceove metode.

▼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.

▼B

PRILOG V.

LISTA ODOBRENIH PREHRAMBENIH OBJEKATA

POGLAVLJE I.

PRISTUP LISTAMA ODOBRENIH PREHRAMBENIH OBJEKATA

Kako bi pomogla državama članicama u izradi ažurnih lista odobrenih prehrambenih objekata koje se stavljaju na raspolaganje drugim državama članicama i javnosti, Komisija održava web lokaciju na kojoj svaka država članica daje poveznicu na svoju nacionalnu web stranicu.

POGLAVLJE II.

FORMAT NACIONALNIH WEB STRANICA

A. **Glavna lista**

1. Svaka država članica daje Komisiji adresu jedne nacionalne web lokacije koja sadrži glavnu listu svih lista odobrenih prehrambenih objekata za proizvode životinjskog podrijetla kako je definirano u točki 8. 1. Priloga I. Uredbi (EZ) br. 853/2004.

2. Glavna lista navedena u točki 1. sastoji se od jednog lista papira i izrađena je na jednom ili više službenih jezika Zajednice.

B. **Operativna shema**

1. Web lokacija koja sadrži glavnu listu razvija nadležno tijelo, ili kada je to prikladno, jedno od nadležnih tijela navedenih u članku 4. Uredbe (EZ) br. 882/2004.

2. Glavna lista uključuje poveznice na:

   (a) druge web stranice smještene na istoj web lokaciji;

   (b) web lokacije koje održavaju druga nadležna tijela, ako neke liste odobrenih prehrambenih objekata ne održava nadležno tijelo navedeno u točki 1.

POGLAVLJE III.

IZGLED I ŠIFRE LISTA ODOBRENIH OBJEKATA

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

POGLAVLJE IV.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Zadaci i aktivnosti navedeni u poglavljima II. i III. izvode 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.

POGLAVLJE I.

ŽABLJI KRAKOVI I PUŽEVI

Zdravstveni certifikati kako su navedeni u članku 6. stavku 1. točki (d) Uredbe (EZ) br. 853/2004 za uvoz žabljih krakova i puževa u skladu su s uzorcima utvrđenim u dijelu A odnosno dijelu B Dodatka I. ovom Prilogu.

POGLAVLJE II.

ŽELATINA

Ne dovodeći u pitanje drugo specifično zakonodavstvo Unije, posebno zakonodavstvo o prijenosnim spongioformnim encefalitisima i hormonima, zdravstveni certifikati kako su navedeni u članku 6. stavku 1. točki (d) Uredbe (EZ) br. 853/2004 za uvoz želatine i sirovina za proizvodnju želatine u skladu su s uzorcima utvrđenim u dijelu A odnosno dijelu B Dodatka II. ovom Prilogu.

POGLAVLJE III.

KOLAGEN

Ne dovodeći u pitanje drugo specifično zakonodavstvo Unije, posebno zakonodavstvo o prijenosnim spongioformnim encefalitisima i hormonima, zdravstveni certifikati kako su navedeni u članku 6. stavku 1. točki (d) Uredbe (EZ) br. 853/2004 za uvoz kolagena i sirovina za proizvodnju kolagena u skladu su s uzorcima utvrđenim u dijelu A odnosno dijelu B Dodatka III. ovom Prilogu.

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.

POGLAVLJE VI.

MED I OSTALI PČELARSKI PROIZVODI

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

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.

▼M1

Dodatak I. Prilogu VI.

DIO A

OBRAZAC ZDRAVSTVENOG CERTIFIKATA ZA UVOZ RASHLAĐENIH, SMRZNUTIH ILI PRIPREMLJENIH ŽABLJIH KRAKOVA NAMIJENJENIH PREHRANI LJUDI

DRŽAVA **Veterinarski certifikat za EU**

Dio I.: Podaci o otpremljenoj pošiljci

I.1. Pošiljatelj Ime Adresa Poštanski broj 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 kod — I.8.	I.9. Država odredišta — ISO kod — I.10.
I.11. Mjesto podrijetla Ime — Broj odobrenja Adresa	I.12.
I.13. Mjesto utovara	I.14. Datum otpreme
I.15. Prijevozno sredstvo Zrakoplov ☐ Brod ☐ Željeznički vagon ☐ Cestovno vozilo ☐ Drugo ☐ Identifikacija: Referentna dokumentacija:	I.16. Ulazna granična inspekcijska postaja u EU I.17.
I.18. Opis pošiljke	I.19. Kod pošiljke (HS kod) **0208 20** I.20. Količina
I.21. Temperatura proizvoda Sobna ☐ Rashlađen ☐ Smrznut ☐	I.22. Broj paketa
I.23. Identifikacija kontejnera/broj plombe	I.24. Način pakiranja
I.25. Pošiljka namijenjena za: Prehranu ljudi ☐	
I.26.	I.27. Za uvoz ili unos u EU ☐

I.28. Identifikacija pošiljke

Vrsta (znanstveni naziv)	Tip obrade	Broj odobrenja objekta — Proizvodni pogon	Broj paketa	Neto težina

▼M1

DRŽAVA **Žablji kraci**

Dio II.: Certificiranje

II.	**Potvrda o zdravstvenom stanju**	II.a Referentni broj certifikata	II.b.

Ja, dolje potpisani, izjavljujem da sam upoznat s relevantnim odredbama uredbi (EZ) br. 178/2002, (EZ) br. 852/2004 i (EZ) br. 853/2004 i potvrđujem da su gore opisani žablji kraci proizvedeni u skladu s tim zahtjevima, a posebno:

— da dolaze iz objekta (objekata) koji provodi(-e) program zasnovan na načelima Sustava analize opasnosti i kontrole kritičnih točaka (HACCP) u skladu s Uredbom (EZ) br. 852/2004,

i

— da potječu od žaba koje su bile očišćene od krvi, pripremljene i, prema potrebi, rashlađene, smrznute ili prerađene, pakirane i skladištene na higijenski način u skladu s uvjetima iz Priloga III. odjeljka XI. Uredbe (EZ) br. 853/2004.

Napomene

Dio I.:

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

— Rubrika I.15: Broj registracije (željezničkog vagona ili kontejnera i kamiona), broj leta (zrakoplova) ili ime (broda). U slučaju istovara i ponovnog utovara treba navesti zasebne podatke.

— Rubrika I.23: Identifikacija kontejnera/broja plombe: samo prema potrebi.

— Rubrika I.28: Tip obrade: rashlađen, smrznut, prerađen.

Dio II.:

— Boja pečata i potpisa moraju se razlikovati od boje drugih podataka na certifikatu.

Službeni inspektor

Ime (velikim tiskanim slovima): Kvalifikacija i titula:

Datum: Potpis:

Pečat:

▼M1

DIO B

OBRAZAC ZDRAVSTVENOG CERTIFIKATA ZA UVOZ RASHLAĐENIH, SMRZNUTIH, OČIŠĆENIH, KUHANIH, PRIPREMLJENIH ILI KONZERVIRANIH PUŽEVA NAMIJENJENIH PREHRANI LJUDI

DRŽAVA **Veterinarski certifikat za EU**

Dio I.: Podaci o otpremljenoj pošiljci

I.1. Pošiljatelj
Ime
Adresa
Poštanski broj
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 kod | I.8.

I.9. Država odredišta | ISO kod | I.10.

I.11. Mjesto podrijetla
Ime | Broj odobrenja
Adresa

I.12.

I.13. Mjesto utovara

I.14. Datum otpreme

I.15. Prijevozno sredstvo
Zrakoplov ☐ Brod ☐ Željeznički vagon ☐
Cestovno vozilo ☐ Drugo ☐
Identifikacija:
Referentna dokumentacija:

I.16. Ulazna granična inspekcijska postaja u EU

I.17.

I.18. Opis pošiljke

I.19. Kod pošiljke (HS kod)

I.20. Količina

I.21. Temperatura proizvoda
Sobna ☐ Rashlađen ☐ Smrznut ☐

I.22. Broj paketa

I.23. Identifikacija kontejnera/broj plombe

I.24. Način pakiranja

I.25. Pošiljka namijenjena za:
Prehranu ljudi ☐

I.26.

I.27. Za uvoz ili unos u EU ☐

I.28. Identifikacija pošiljke

Vrsta (znanstveni naziv)	Tip obrade	Broj odobrenja objekta: Proizvodni pogon	Broj paketa	Neto težina

▼M1

DRŽAVA **Puževi**

Dio II.: Certificiranje

II.	**Potvrda o zdravstvenom stanju**	II.a Referentni broj certifikata	II.b.

Ja, dolje potpisani, izjavljujem da sam upoznat s relevantnim odredbama uredbi (EZ) br. 178/2002, (EZ) br. 852/2004 i (EZ) br. 853/2004 i potvrđujem da su gore opisani žablji kraci proizvedeni u skladu s tim zahtjevima, a posebno:

— da dolaze iz objekta (objekata) koji provodi(-e) program zasnovan na načelima Sustava analize opasnosti i kontrole kritičnih točaka (HACCP) u skladu s Uredbom (EZ) br. 852/2004,

i

— da potječu od žaba koje su bile očišćene od krvi, pripremljene i, prema potrebi, rashlađene, smrznute ili prerađene, pakirane i skladištene na higijenski način u skladu s uvjetima iz Priloga III. odjeljka XI. Uredbe (EZ) br. 853/2004.

Napomene

Dio I.:

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

— Rubrika I.15: Broj registracije (željezničkog vagona ili kontejnera i kamiona), broj leta (zrakoplova) ili ime (broda). U slučaju istovara i ponovnog utovara treba navesti zasebne podatke.

— Rubrika I.23: Identifikacija kontejnera/broja plombe: samo prema potrebi.

— Rubrika I.28: Tip obrade: rashlađen, smrznut, prerađen.

Dio II.:

— Boja pečata i potpisa moraju se razlikovati od boje drugih podataka na certifikatu.

Službeni inspektor

Ime (velikim tiskanim slovima): Kvalifikacija i titula:

Datum: Potpis:

Pečat:

▼M1

Dodatak II. Prilogu VI.

DIO A

OBRAZAC ZDRAVSTVENOG CERTIFIKATA ZA UVOZ ŽELATINE NAMIJENJENE PREHRANI LJUDI

DRŽAVA **Veterinarski certifikat za EU**

Dio I.: Podaci o otpremljenoj pošiljci

I.1. Pošiljatelj
Ime
Adresa
Poštanski broj
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 kod | I.8.

I.9. Država odredišta | ISO kod | I.10.

I.11. Mjesto podrijetla
Ime | Broj odobrenja
Adresa

I.12.

I.13. Mjesto utovara

I.14. Datum otpreme

I.15. Prijevozno sredstvo
Zrakoplov ☐ Brod ☐ Željeznički vagon ☐
Cestovno vozilo ☐ Drugo ☐
Identifikacija:
Referentna dokumentacija:

I.16. Ulazna granična inspekcijska postaja u EU

I.17.

I.18. Opis pošiljke

I.19. Kod pošiljke (HS kod)
35.03

I.20. Količina

I.21. Temperatura proizvoda
Sobna ☐ Rashlađen ☐ Smrznut ☐

I.22. Broj paketa

I.23. Identifikacija kontejnera/broj plombe

I.24. Način pakiranja

I.25. Pošiljka namijenjena za:
Prehranu ljudi ☐

I.26.

I.27. Za uvoz ili unos u EU ☐

I.28. Identifikacija pošiljke

Vrsta (znanstveni naziv)	Tip obrade	Broj odobrenja objekta: Proizvodni pogon	Broj paketa	Neto težina

▼M1

DRŽAVA **Želatina namijenjena prehrani ljudi**

Dio II.: Certificiranje

II.	**Potvrda o zdravstvenom stanju**	II.a Referentni broj certifikata	II.b.

Ja, dolje potpisani, izjavljujem da sam upoznat s relevantnim odredbama uredbi (EZ) br. 178/2002, (EZ) br. 852/2004 i (EZ) br. 853/2004 i potvrđujem da je gore opisana želatina proizvedena u skladu s tim zahtjevima, a posebno da:

— dolazi iz objekta (objekata) koji provodi(-e) program zasnovan na načelima Sustava analize opasnosti i kontrole kritičnih točaka (HACCP) u skladu s Uredbom (EZ) br. 852/2004,

— je proizvedena iz sirovine koja udovoljava zahtjevima iz odjeljka XIV. poglavlja I. i II. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004,

— je proizvedena u skladu s uvjetima navedenima u odjeljku XIV. poglavlju III. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004,

— udovoljava kriterijima iz odjeljka XIV. poglavlja IV. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 i Uredbe (EZ) br. 2073/2005 o mikrobiološkim kriterijima za prehrambene proizvode,

i [1]

— ako je podrijetlom od preživača, da ne sadrži i da nije dobivena:

niti [1]

iz određenih rizičnih materijala, kako su određeni u Prilogu XI. odjeljku A Uredbe (EZ) br. 999/2001, proizvedenih nakon 31. ožujka 2001., niti iz mehanički otkoštenog mesa dobivenog s kostiju goveda, ovaca ili koza proizvedenog nakon 31. ožujka 2001. Nakon 31. ožujka 2001. goveda, ovce i koze od kojih su dobiveni ovi proizvodi nisu zaklane nakon omamljivanja ubrzigavanjem plina u kranijalnu šupljinu, niti ubijene istom metodom, niti zaklane nakon omamljivanja laceracijom središnjeg živčanog tkiva uvođenjem izduženog instrumenta u obliku štapa u kranijalnu šupljinu,

niti

iz goveđih, ovčjih i kozjih materijala koji ne uključuju materijale dobivene od životinja rođenih, uzgajanih i zaklanih u ..... [2] [3].

Napomene

Dio I.

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

— Rubrika I.15: Broj registracije (željezničkog vagona ili kontejnera i kamiona), broj leta (zrakoplova) ili ime (broda).U slučaju istovara i ponovnog utovara treba navesti zasebne podatke.

— Rubrika I.23: Identifikacija kontejnera/broja plombe; samo prema potrebi.

— Rubrika I.28: Tip obrade: datum proizvodnje (dd/mm/gggg).

Dio II.

([1]) Izbrisati prema potrebi.

([2]) Unijeti ime države.

([3]) Kako su popisani u točki 15. podtočki (b) Priloga XI. Uredbi (EZ) br. 999/2001, kako je izmijenjena.

— Boja pečata i potpisa moraju se razlikovati od boje drugih podataka na certifikatu.

Službeni veterinar

Ime (tiskanim slovima): Kvalifikacija i titula:

Datum: Potpis:

Pečat:

▼M1

DIO B

OBRAZAC ZDRAVSTVENOG CERITIFIKATA ZA UVOZ SIROVINA ZA PROIZVODNJU ŽELATINE NAMIJENJENE PREHRANI LJUDI

DRŽAVA **Veterinarski certifikat za EU**

Dio I.: Podaci o otpremljenoj pošiljci

I.1. Pošiljatelj
Ime
Adresa
Poštanski broj
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 kod | I.8. Regija podrijetla Oznaka | I.9. Država odredišta ISO kod | I.10.

I.11. Mjesto podrijetla
Ime Broj odobrenja
Adresa

I.12.

I.13. Mjesto utovara

I.14. Datum otpreme

I.15. Prijevozno sredstvo
Zrakoplov ☐ Brod ☐ Željeznički vagon ☐
Cestovno vozilo ☐ Drugo ☐
Identifikacija:
Referentna dokumentacija:

I.16. Ulazna granična inspekcijska postaja u EU

I.17.

I.18. Opis pošiljke

I.19. Kod pošiljke (HS kod)

I.20. Količina

I.21. Temperatura proizvoda
Sobna ☐ Rashlađen ☐ Smrznut ☐

I.22. Broj paketa

I.23. Identifikacija kontejnera/broj plombe

I.24. Način pakiranja

I.25. Pošiljka namijenjena za:
Prehranu ljudi ☐

I.26.

I.27. Za uvoz ili unos u EU ☐

I.28. Identifikacija pošiljke

Vrsta (znanstveni naziv)	Priroda robe	Broj odobrenja objekta — Proizvodni pogon	Broj paketa	Neto težina

▼M1

DRŽAVA **Sirovine za proizvodnju želatine namijenjene prehrani ljudi**

Dio II.: Certificiranje

II.	**Potvrda o zdravstvenom stanju**	II.a Referentni broj certifikata	II.b.

Ja, dolje potpisani, 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 i potvrđujem da je gore opisana sirovina proizvedena u skladu s tim zahtjevima, a posebno da:

— gore opisani kosti i koža domaćih i uzgojenih preživača, svinjske kože, kože peradi i tetive i mišićje potječu od životinja koje su bile zaklane u klaonicama i čija su trupla ocijenjena zdravstveno ispravnima za prehranu ljudi ante-mortem i post-mortem pregledom (1)

i/ili

— gore opisana koža divljači potječe od ubijenih životinja čija su trupla ocijenjena zdravstveno ispravnima za prehranu ljudi post-mortem pregledom (1)

i/ili

— gore opisana riblja koža i kosti potječu iz tvornica koje proizvode riblje proizvode za prehranu ljudi, odobrene za izvoz (1)

i (1)

— ako je podrijetlom od preživača, da ne sadrži i da nije dobivena:

niti (1)

iz određenih rizičnih materijala, kako su određeni u poglavlju IX. odjeljku A Uredbe (EZ) br. 999/2001 proizvedenih nakon 31. ožujka 2001., ni iz mehanički otkoštenog mesa dobivenog s kostiju goveda, ovaca i koza proizvedenog nakon 31. ožujka 2001. Nakon 31. ožujka 2001. goveda, ovce i koze od kojih su dobiveni ovi proizvodi nisu zaklane nakon omamljivanja ubrizgavanjem plina u kranijalnu šupljinu, niti ubijene istom metodom, niti zaklane nakon omamljivanja laceracijom središnjeg živčanog tkiva uvođenjem izduženog instrumenta u obliku štapa u kranijalnu šupljinu,

niti

iz goveđih, ovčjih i kozjih materijala koji ne uključuju materijale dobivene od životinja rođenih, uzgajanih i zaklanih u ..... (2) (3).

Napomene

Dio I.

— Rubrika I.8: Regija podrijetla: prema potrebi.

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

— Rubrika I.15: Broj registracije (željezničkog vagona ili kontejnera i kamiona), broj leta (zrakoplova) ili ime (broda).U slučaju istovara i ponovnog utovara treba navesti zasebne podatke.

— Rubrika I.19: Koristiti odgovarajuće HS kodove: 05.04, 05.05, 05.06, 05.11.91, 05.11.99.

— Rubrika I.23: Identifikacija kontejnera/broja plombe; samo prema potrebi.

— Rubrika I.28: Priroda robe: (kože), (kosti), (tetive) i (mišićje);

Proizvodni pogon: obuhvaća klaonicu, tvorničko plovilo, pogon za rezanje, objekt za obradu divljači i pogon za preradu.

Dio II.

(1) Izbrisati prema potrebi.

(2) Unijeti ime države.

(3) Kako su popisani u točki 15. podtočki (b) Priloga XI. Uredbi (EZ) br. 999/2001, kako je izmijenjena.

— Boja pečata i potpisa moraju se razlikovati od boje drugih podataka na certifikatu.

Službeni veterinar

Ime (velikim tiskanim slovima): Kvalifikacija i titula:

Datum: Potpis:

Pečat:

▼M1

Dodatak III. Prilogu VI.

DIO A

OBRAZAC ZDRAVSTVENOG CERTIFIKATA ZA UVOZ KOLAGENA NAMIJENJENOG PREHRANI LJUDI

DRŽAVA **Veterinarski certifikat za EU**

Dio I.: Podaci o otpremljenoj pošiljci

I.1. Pošiljatelj
Ime
Adresa
Poštanski broj
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 kod | I.8.

I.9. Država odredišta | ISO kod | I.10.

I.11. Mjesto podrijetla
Ime | Broj odobrenja
Adresa

I.12.

I.13. Mjesto utovara

I.14. Datum otpreme

I.15. Prijevozno sredstvo
Zrakoplov ☐ Brod ☐ Željeznički vagon ☐
Cestovno vozilo ☐ Drugo ☐
Identifikacija:
Referentna dokumentacija:

I.16. Ulazna granična inspekcijska postaja u EU

I.17.

I.18. Opis pošiljke

I.19. Kod pošiljke (HS kod)
35.04

I.20. Količina

I.21. Temperatura proizvoda
Sobna ☐ Rashlađen ☐ Smrznut ☐

I.22. Broj paketa

I.23. Identifikacija kontejnera/broj plombe

I.24. Način pakiranja

I.25. Pošiljka namijenjena za:
Prehranu ljudi ☐

I.26.

I.27. Za uvoz ili unos u EU ☐

I.28. Identifikacija pošiljke

Vrsta (znanstveni naziv)	Tip obrade	Broj odobrenja objekta: Proizvodni pogon	Broj paketa	Neto težina

▼M1

DRŽAVA **Kolagen namijenjen prehrani ljudi**

Dio II.: Certificiranje

II.	**Potvrda o zdravstvenom stanju**	II.a Referentni broj certifikata	II.b.

Ja, dolje potpisani, izjavljujem da sam upoznat s relevantnim odredbama uredbi (EZ) br. 178/2002, (EZ) br. 852/2004 i (EZ) br. 853/2004 i potvrđujem da je gore opisani kolagen proizveden u skladu s tim zahtjevima, a posebno da:

— dolazi iz objekta (objekata) koji provodi(-e) program zasnovan na načelima Sustava analize opasnosti i kontrole kritičnih točaka (HACCP) u skladu s Uredbom (EZ) br. 852/2004,

— proizveden je iz sirovine koja udovoljava zahtjevima iz odjeljka XV. poglavlja I. i II. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004,

— je proizveden u skladu s uvjetima navedenima u odjeljku XV. poglavlju III. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004,

i

— udovoljava kriterijima iz odjeljka XV. poglavlja IV. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 i Uredbe (EZ) br. 2073/2005 o mikrobiološkim kriterijima za prehrambene proizvode.

Napomene:

Dio I.:

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

— Rubrika I.15: Broj registracije (željezničkog vagona ili kontejnera i kamiona), broj leta (zrakoplova) ili ime (broda). U slučaju istovara i ponovnog utovara treba navesti zasebne podatke.

— Rubrika I.23: Identifikacija kontejnera/broja plombe: samo prema potrebi.

— Rubrika I.28: Tip obrade: datum proizvodnje (dd/mm/gggg).

Dio II.:

— Boja pečata i potpisa moraju se razlikovati od boje drugih podataka na certifikatu.

Službeni veterinar

Ime (velikim tiskanim slovima): Kvalifikacija i titula:

Datum: Potpis:

Pečat:

▼M1

DIO B

OBRAZAC ZDRAVSTVENOG CERTIFIKATA ZA UVOZ SIROVINA ZA PROIZVODNJU KOLAGENA NAMIJENJENOG PREHRANI LJUDI

DRŽAVA **Veterinarski certifikat za EU**

Dio I.: Podaci o otpremljenoj pošiljci

I.1. Pošiljatelj
Ime
Adresa
Poštanski broj
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 kod | I.8. Regija podrijetla Oznaka | I.9. Država odredišta ISO kod | I.10.

I.11. Mjesto podrijetla
Ime Broj odobrenja
Adresa

I.12.

I.13. Mjesto utovara

I.14. Datum otpreme

I.15. Prijevozno sredstvo
Zrakoplov ☐ Brod ☐ Željeznički vagon ☐
Cestovno vozilo ☐ Drugo ☐
Identifikacija:
Referentna dokumentacija:

I.16. Ulazna granična inspekcijska postaja u EU

I.17.

I.18. Opis pošiljke

I.19. Kod pošiljke (HS kod)

I.20. Količina

I.21. Temperatura proizvoda
Sobna ☐ Rashlađen ☐ Smrznut ☐

I.22. Broj paketa

I.23. Identifikacija kontejnera/broj plombe

I.24. Način pakiranja

I.25. Pošiljka namijenjena za:
Prehranu ljudi ☐

I.26.

I.27. Za uvoz ili unos u EU ☐

I.28. Identifikacija pošiljke

Vrsta (znanstveni naziv)	Priroda robe	Broj odobrenja objekta — Proizvodni pogon	Broj paketa	Neto težina

▼M1

DRŽAVA **Sirovine za proizvodnju kolagena namijenjenog prehrani ljudi**

Dio II.: Certificiranje

II.	**Potvrda o zdravstvenom stanju**	II.a Referentni broj certifikata	II.b.

Ja, dolje potpisani, izjavljujem da sam upoznat s relevantnim odredbama uredbi (EZ) br. 178/2002, (EZ) br. 852/2004, (EZ) br. 853/2004 i (EZ) 854/2004 i potvrđujem da je gore opisana sirovina proizvedena u skladu s tim zahtjevima, a posebno da:

— gore opisane kože domaćih i uzgojenih preživača/svinjske kože, kosti i crijeva/koža i kosti peradi/tetive i mišićje potječu od životinja koje su bile zaklane u klaonicama i čija su trupla ocijenjena zdravstveno ispravnima za prehranu ljudi ante-mortem i post-mortem pregledom ([1]),

i/ili

— gore opisane kože divljači potječu od ubijenih životinja čija su trupla ocijenjena zdravstveno ispravnima za prehranu ljudi post-mortem pregledom ([1]),

i/ili

— gore opisana riblja koža i kosti potječu iz tvornica koje proizvode riblje proizvode za prehranu ljudi, odobrene za izvoz ([1]).

Napomene:

Dio I.:

— Rubrika I.8: Regija podrijetla: prema potrebi.

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

— Rubrika I.15: Broj registracije (željezničkog vagona ili kontejnera i kamiona), broj leta (zrakoplova) ili ime (broda).
U slučaju istovara i ponovnog utovara treba navesti zasebne podatke.

— Rubrika I.19: Koristiti odgovarajuće HS kodove: 05.04, 05.05, 05.06, 05.11.91, 05.11.99.

— Rubrika I.23: Identifikacija kontejnera/broja plombe: samo prema potrebi.

— Rubrika I.28: Priroda robe: (kože), (kosti), (tetive) i (mišićje);
Proizvodni pogon: obuhvaća klaonicu, tvorničko plovilo, pogon za rezanje, objekt za obradu divljači i pogon za preradu.

Dio II.:

([1]) Izbrisati prema potrebi.

— Boja pečata i potpisa moraju se razlikovati od boje drugih podataka na certifikatu.

Službeni veterinar

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

▼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**

Dio II. Certifikacija

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

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:	

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

▼M1

Dodatak VI. Prilogu VI.

OBRAZAC ZDRAVSTVENOG CERTIFIKATA ZA UVOZ MEDA I DRUGIH PČELARSKIH PROIZVODA NAMIJENJENIH PREHRANI LJUDI

DRŽAVA **Veterinarski certifikat za EU**

Dio I.: Podaci o otpremljenoj pošilici

I.1. Pošiljatelj
Ime
Adresa
Poštanski broj
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 kod I.8.

I.9. Država odredišta ISO kod I.10.

I.11. Mjesto podrijetla
Ime
Adresa

I.12.

I.13. Mjesto utovara

I.14. Datum otpreme

I.15. Prijevozno sredstvo
Zrakoplov ☐ Brod ☐ Željeznički vagon ☐
Cestovno vozilo ☐ Drugo ☐
Identifikacija:
Referentna dokumentacija:

I.16. Ulazna granična inspekcijska postaja u EU

I.17.

I.18. Opis pošiljke

I.19. Kod pošiljke (HS kod)

I.20. Količina

I.21. Temperatura proizvoda
Sobna ☐ Rashlađen ☐ Smrznut ☐

I.22. Broj paketa

I.23. Identifikacija kontejnera/broj plombe

I.24. Način pakiranja

I.25. Pošiljka namijenjena za:
Prehranu ljudi ☐

I.26.

I.27. Za uvoz ili unos u EU ☐

I.28. Identifikacija pošiljke

Vrsta (znanstveni naziv)	Tip obrade	Broj odobrenja objekta: Proizvodni pogon	Broj paketa	Neto težina

▼M1

DRŽAVA **Med i pčelarski proizvodi**

Dio II.: Certificiranje

II.	**Potvrda o zdravstvenom stanju**	II.a. Referentni broj certifikata	II.b.

Ja, dolje potpisani, izjavljujem da sam upoznat s relevantnim odredbama uredbi (EZ) br. 178/2002, (EZ) br. 852/2004 i (EZ) br. 853/2004 i potvrđujem da su gore opisani med i pčelarski proizvodi proizvedeni u skladu s tim zahtjevima, a posebno da:

— dolaze iz objekta (objekata) koji provodi(-e) program zasnovan na načelima Sustava analize opasnosti i kontrole kritičnih točaka (HACCP) u skladu s Uredbom (EZ) br. 852/2004,

— su tretirani i, prema potrebi, pripremljeni, pakirani i skladišteni na higijenski način u skladu sa zahtjevima iz Priloga II. Uredbi (EZ) br. 852/2004,

i

— su ispunjena jamstva kojima su obuhvaćene žive životinje i proizvodi od njih, osigurana planovima za monitoring rezidua podnesenima u skladu s Direktivom 96/23/EZ, a posebno njezinim člankom 29.

Napomene

Dio I.:

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

— Rubrika I.15: Broj registracije (željezničkog vagona ili kontejnera i kamiona), broj leta (zrakoplova) ili ime (broda). U slučaju istovara i ponovnog utovara treba navesti zasebne podatke.

— Rubrika I.19: Koristiti odgovarajuće HS kodove: 04.09, 04.10.

— Rubrika I.23: Identifikacija kontejnera/broja plombe: samo prema potrebi.

Dio II.:

— Boja pečata i potpisa moraju se razlikovati od boje drugih podataka na certifikatu.

Službeni inspektor

Ime (velikim tiskanim slovima): Kvalifikacija i titula:

Datum: Potpis:

Pečat:

▼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**

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.

Dio II.: Certifikacija

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:

▼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.”