Ta dokument je mišljen zgolj kot dokumentacijsko orodje in institucije za njegovo vsebino ne prevzemajo nobene odgovornosti

►B

UREDBA KOMISIJE (ES) št. 2074/2005

z dne 5. decembra 2005

o določitvi izvedbenih ukrepov za nekatere proizvode iz Uredbe (ES) št. 853/2004 in za organizacijo uradnega nadzora po uredbah (ES) št. 854/2004 in (ES) št. 882/2004, o odstopanju od Uredbe (ES) št. 852/2004 ter spremembi uredb (ES) št. 853/2004 in (ES) št. 854/2004

(Besedilo velja za EGP)

(UL L 338, 22.12.2005, str. 27)

spremenjena z:

		Uradni list		
		št.	stran	datum
►M1	Uredba Komisije (ES) št. 1664/2006 z dne 6. novembra 2006	L 320	13	18.11.2006
►M2	Uredba Komisije (ES) št. 1244/2007 z dne 24. oktobra 2007	L 281	12	25.10.2007
►M3	Uredba Komisije (ES) št. 1022/2008 z dne 17. oktobra 2008	L 277	18	18.10.2008

▼B

UREDBA KOMISIJE (ES) št. 2074/2005

z dne 5. decembra 2005

o določitvi izvedbenih ukrepov za nekatere proizvode iz Uredbe (ES) št. 853/2004 in za organizacijo uradnega nadzora po uredbah (ES) št. 854/2004 in (ES) št. 882/2004, o odstopanju od Uredbe (ES) št. 852/2004 ter spremembi uredb (ES) št. 853/2004 in (ES) št. 854/2004

(Besedilo velja za EGP)

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE –

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

ob upoštevanju Uredbe Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 852/2004 z dne 29. aprila 2004 o higieni živil ([1]) in zlasti člena 13(2) Uredbe,

ob upoštevanju Uredbe Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 853/2004 z dne 29. aprila 2004 o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora ([2]) in zlasti členov 9, 10 in 11 Uredbe,

ob upoštevanju Uredbe Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 854/2004 z dne 29. aprila 2004 o posebnih pravilih za organizacijo uradnega nadzora proizvodov živalskega izvora, namenjenih za prehrano ljudi ([3]), in zlasti členov 16, 17 in 18 Uredbe,

ob upoštevanju Uredbe Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 882/2004 z dne 29. aprila 2004 o izvajanju uradnega nadzora, da se zagotovi preverjanje skladnosti z zakonodajo o krmi in živilih ter s pravili o zdravstvenem varstvu živali in zaščiti živali ([4]), in zlasti člena 63 Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

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

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

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

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

([1]) UL L 139, 30.4.2004, str. 1. Popravljeno z UL L 226, 25.6.2004, str. 3.
([2]) UL L 139, 30.4.2004, str. 55. Popravljeno z UL L 226, 25.6.2004, str. 22.
([3]) UL L 139, 30.4.2004, str. 206. Popravljeno z UL L 226, 25.6.2004, str. 83.
([4]) UL L 165, 30.4.2004, str. 1. Popravljeno z UL L 191, 28.5.2004, str. 1.
([5]) Še ni objavljeno v Uradnem listu.
([6]) UL L 195, 2.6.2004, str. 12.

▼B

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

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

(7) Podatki o prehranjevalni verigi nosilcu živilske dejavnosti, ki upravlja klavnico, pomagajo organizirati postopek zakola, uradnemu veterinarju pa določiti zahtevane inšpekcijske postopke. Podatke o prehranjevalni verigi bi moral uradni veterinar analizirati in uporabiti kot sestavni del inšpekcijskega nadzora.

(8) Čim bolj bi bilo treba uporabiti obstoječe sisteme za pretok informacij in jih prilagoditi zahtevam za podatke o prehranjevalni verigi iz Uredbe (ES) št. 854/2004.

(9) Za boljše gospodarjenje z živalmi na gospodarstvih in v skladu z Uredbo (ES) št. 854/2004 naj bi uradni veterinar evidentiral ter po potrebi nosilca živilske dejavnosti na izvornem gospodarstvu in veterinarja, ki skrbi za izvorno gospodarstvo, ali odgovoren pristojni organ obvestil o bolezni ali stanju, opaženem v klavnici pri posameznih živalih ali čredi/jati, ki utegne imeti posledice za javno zdravstveno varstvo in zdravstveno varstvo živali ali ogroziti dobro počutje živali.

(10) Uredbi (ES) 853/2004 in 854/2004 določata zahteve za opravljanje pregledov na parazite med obdelovanjem ribiških proizvodov na kopnem in na krovu plovil. Nosilci živilske dejavnosti morajo opravljati preglede v vseh fazah proizvodnje ribiških proizvodov v skladu s pravili iz poglavja V (D) v oddelku VIII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004, tako da ribe, ki so vidno napadene z zajedavci, niso dane v promet za prehrano ljudi. Pri sprejetju podrobnih pravil za opravljanje vizualnih pregledov je nujna opredelitev pojmov vidni zajedavec in vizualni pregled ter določitev vrste in pogostnosti pregledov.

(11) Pregledi, predvideni v Uredbi (ES) 853/2004 za preprečitev dajanja ribiških proizvodov, ki so neustrezni za prehrano ljudi, v promet, lahko zajemajo nekatere kemijske preskuse, vključno s preverjanjem skupnega hlapnega bazičnega dušika (TVB-N). Treba je določiti mejno vrednost TVB-N, ki pri nekaterih kategorijah živalskih vrst ne sme biti presežena, in točno določiti analizne metode, ki se morajo uporabljati. Analizne metode, ki so znanstveno priznane za preverjanje TVB-N, naj bi se še naprej uporabljale kot rutinski postopek, vendar naj se določi referenčna metoda, ki se lahko uporabi v primeru dvoma glede rezultatov ali v primeru spora.

(12) Mejne vrednosti za biotoksin školjk, ki povzroča paralizo (Paralytic Shellfish Poison – PSP), biotoksin školjk, ki povzroča izgubo spomina (Amnesic Shellfish Poison – ASP), in lipofilne toksine so določene v Uredbi (ES) št. 853/2004. Biološki poskusi so referenčna metoda za odkrivanje nekaterih toksinov in preprečevanje nabiranja toksičnih školjk. Da bi zavarovale zdravje ljudi, bi morale države članice uskladiti mejne vrednosti in analizne metode ter jih uveljaviti. Poleg bioloških preskusnih metod naj bi bile dovoljene tudi alternativne metode za odkrivanje, kot so kemijske metode in preskusi *in vitro*, če se izkaže, da so izbrane metode vsaj tako učinkovite kot biološke in da njihova uveljavitev zagotavlja enakovredno raven varstva javnega zdravja. Predlagane mejne vrednosti lipofilnih toksinov temeljijo na začasnih podatkih in jih je treba preveriti, ko so na voljo novi

▼B

znanstveni dokazi. Pomanjkanje referenčnega materiala in izključna uporaba nebioloških preskusov trenutno pomenita, da zagotovljena raven varstva javnega zdravja v zvezi z vsemi omenjenimi toksini ni enakovredna tisti, ki jo omogočajo biološki preskusi. Biološke preskuse bi bilo treba čim prej nadomestiti.

(13) Mehansko izkoščeno meso, proizvedeno po metodah, ki ne spremenijo sestave kosti, uporabljenih pri proizvodnji mehansko izkoščenega mesa, bi bilo treba obravnavati drugače kot mehansko izkoščeno meso, proizvedeno po metodah, ki spremenijo sestavo kosti.

(14) Mehansko izkoščeno meso prve vrste, proizvedeno pod določenimi pogoji, in določene sestave naj bi bilo dovoljeno v mesnih pripravkih, ki očitno niso namenjeni za zaužitje brez predhodne toplotne obdelave. Ti pogoji so povezani zlasti z vsebnostjo kalcija v mehansko izkoščenem mesu, ki bi morala biti določena v skladu s členom 11(2) Uredbe (ES) št. 853/2004. Ko bodo na voljo podrobni podatki o razlikah pri različnih vrstah surovin, bi bilo treba prilagoditi določeno mejno vrednost kalcija iz te uredbe.

(15) Člen 31(2)(f) Uredbe (ES) št. 882/2004 določa, da države članice posodabljajo sezname odobrenih obratov. Določiti bi bilo treba skupni okvir za seznanjanje drugih držav članic in javnosti s pomembnimi informacijami.

(16) Oddelek XI Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 določa zahteve za pripravo žabjih krakov in polžev, namenjenih za prehrano ljudi. Določiti bi bilo treba tudi posebne zahteve, tudi vzorce veterinarskih spričeval, za uvoz žabjih krakov in polžev, namenjenih za prehrano ljudi, iz tretjih držav.

(17) Oddelka XIV in XV Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 določata predpise za proizvodnjo in dajanje v promet želatine in kolagena, namenjenih za prehrano ljudi. Določiti bi bilo treba tudi posebne zahteve, tudi vzorce veterinarskih spričeval, za uvoz želatine in kolagena ter sestavin za proizvodnjo želatine in kolagena, namenjenih za prehrano ljudi, iz tretjih držav.

(18) Potrebna je prožnost, da se lahko še naprej proizvajajo živila s tradicionalnimi značilnostmi. Države članice so že odobrile odstopanja za širok izbor takih živil po zakonodaji, veljavni pred 1. januarjem 2006. Nosilcem živilske dejavnosti bi morali omogočiti, da po tem datumu brez prekinitve uporabljajo obstoječe prakse. V uredbah (ES) št. 852/2004, 853/2004 in 854/2004 je predviden postopek, ki državam članicam omogoča prožnost. Vendar pa gre v večini primerov, kjer je bilo odstopanje že odobreno, samo za nadaljevanje uveljavljenih praks, tako da bi uporaba popolnega priglasitvenega postopka, ki vključuje temeljito analizo tveganj, lahko pomenila nepotrebno in nesorazmerno breme za države članice. Zato bi bilo treba opredeliti živila s tradicionalnimi značilnostmi in določiti splošne pogoje zanje z odstopanjem od pogojev iz Uredbe (ES) št. 852/2004, ob upoštevanju ciljev za zdrava živila.

(19) Ker sta bili uredbi (ES) št. 853/2004 in 854/2004 sprejeti pred pridružitvijo 1. maja 2004, se nista nanašali na nove države članice. Zato je treba ustreznim določbam teh uredb dodati ISO oznake za te države članice in okrajšave za Evropsko skupnost v njihovih jezikih.

(20) Oddelek I Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 določa predpise za proizvodnjo in dajanje v promet mesa domačih parkljarjev in kopitarjev. V točki 8 poglavja IV tega oddelka so navedene izjeme pri popolni odstranitvi kože trupa in drugih delov telesa, namenjenih za prehrano ljudi. Te izjeme bi bilo treba razširiti še na spodnje dele nog odraslega goveda, če izpolnjujejo enake pogoje kot spodnji deli nog telet.

▼B

(21) Nekatere prakse so lahko za porabnika zavajajoče glede sestave nekaterih proizvodov. Zlasti zato, da ne bi razočarali pričakovanj porabnikov, naj bi se prepovedala prodaja perutnine, obdelane s sredstvi za zadrževanje vode, kot svežega mesa.

(22) Mnenje Evropske agencije za varnost hrane, sprejeto 30. avgusta 2004, dokazuje, da lahko ribiški proizvodi iz družine *Gempylidae*, zlasti *Ruvettus pretiosus* in *Lepidocybium flavobrunneum,* povzročajo škodljive želodčno-črevesne učinke, če so zaužiti pod določenimi pogoji. Za ribiške proizvode te družine bi torej morali veljati pogoji trženja.

(23) Oddelek IX Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 določa posebna higienska pravila za surovo mleko in mlečne izdelke. V skladu z Delom II (B) (1) (e) Poglavja I se kopeli ali spreji za seske uporabljajo samo takrat, kadar jih odobri pristojni organ. Vendar pa ta del ne določa podrobnega sistema dovoljenj. Da bi zagotovili usklajen pristop držav članic, je zato treba razjasniti postopke za podeljevanje takih dovoljenj.

(24) Po Uredbi (ES) št. 853/2004 morajo nosilci živilske dejavnosti zagotoviti, da se toplotna obdelava surovega mleka in mlečnih izdelkov sklada z mednarodno priznanim standardom. Vendar pa bi bilo zaradi specifičnosti nekaterih toplotnih obdelav, ki se uporabljajo v tem sektorju, ter njihovih posledic za varnost živil in zdravstveno varstvo živali treba nosilcem živilske dejavnosti v zvezi s tem dati jasnejše napotke.

(25) Uredba (ES) št. 853/2004 uvaja novo opredelitev za nepredelano vsebino jajca po odstranitvi lupine. Zato je nujno razjasniti predpise za take proizvode in v skladu s tem spremeniti poglavje II v oddelku X Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004.

(26) Oddelek XIV Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 določa posebne zdravstvene predpise za želatino. Med njimi so zahteve o vrsti surovin, ki se lahko uporabljajo za proizvodnjo želatine, ter za prevoz in hranjenje takih snovi. Določajo tudi specifikacije za proizvodnjo želatine. Vendar pa je treba določiti še pravila za označevanje želatine.

(27) Zaradi znanstvenega napredka je bil oblikovan standard ISO 16649-3 kot dogovorjena referenčna metoda za analizo *E. coli* v školjkah. Ta referenčna metoda je že uveljavljena za žive školjke z območij A v skladu z Uredbo Komisije (ES) št. 2073/2005 o mikrobioloških merilih za živila ([1]). Zato bi bilo treba ISO 16649-3 določiti kot referenčno metodo MPN (najverjetnejše število) za analizo *E. coli* tudi pri školjkah na območjih B in C. Uporaba alternativnih metod bi morala biti dovoljena samo, če veljajo za enakovredne referenčni metodi.

(28) Uredbi (ES) št. 853/2004 in 854/2004 je treba torej ustrezno spremeniti.

(29) Ukrepi, predvideni s to uredbo, so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za prehranjevalno verigo in zdravje živali –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

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

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

([1]) Glej stran 1 tega Uradnega lista.

▼B

Člen 2

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

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

Člen 3

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

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

Člen 4

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

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

Člen 5

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

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

▼M1

Člen 6

Vzorci veterinarskih spričeval za uvoz nekaterih proizvodov živalskega izvora za namen Uredbe (ES) št. 853/2004

Vzorci veterinarskih spričeval iz člena 6(1)(d) Uredbe (ES) št. 853/2004, ki jih je treba uporabljati pri uvozu proizvodov živalskega izvora iz Priloge VI k tej uredbi, so določeni v navedeni prilogi.

Člen 6a

Metode preskušanja surovega in toplotno obdelanega mleka

Za preverjanje skladnosti z mejnimi vrednostmi iz dela III poglavja 1 oddelka IX Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 in zagotavljanje ustrezne uporabe postopka pasterizacije za mlečne proizvode iz dela II poglavja II oddelka IX Priloge III k tej uredbi pristojni organi in, kjer je to ustrezno, nosilci živilske dejavnosti uporabljajo analizne metode iz Priloge VIa k tej uredbi .

▼M2

Člen 6 b

Zahteve za uradni nadzor pri pregledih mesa za potrebe Uredbe (ES) št. 854/2004

Zahteve za uradni nadzor pri pregledih mesa so določene v Prilogi VI b.

▼B

Člen 7

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

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

(a) zgodovinsko priznana kot tradicionalni proizvodi; ali

(b) proizvedena po kodificiranih ali registriranih tehničnih priporočilih za tradicionalni proces ali po tradicionalnih proizvodnih metodah; ali

(c) zaščitena kot tradicionalno živilo z zakonodajo Skupnosti, nacionalno, regionalno ali lokalno zakonodajo.

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

(a) poglavja II(1) Priloge II k Uredbi (ES) št. 852/2004 glede prostorov, kjer so taki proizvodi izpostavljeni okolju, potrebnemu za delni razvoj njihovih značilnosti. Taki prostori imajo lahko zlasti stene, strope in vrata, ki niso gladki, neprepustni, nevpojni ali iz nerjavečega materiala ter naravne geološke stene, strope in tla;

(b) poglavja II(1)(f) in poglavja V(1) Priloge II k Uredbi (ES) št. 852/2004 glede vrste materialov, ki sestavljajo orodja in opremo, značilno za pripravo, pakiranje in zavijanje teh proizvodov.

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

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

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

(a) vsebujejo kratek opis prilagojenih zahtev;

(b) opisujejo zadevna živila in obrate;

(c) navajajo vse druge ustrezne informacije.

Člen 8

Spremembe Uredbe (ES) št. 853/2004

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

Člen 9

Spremembe Uredbe (ES) št. 854/2004

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

Člen 10

Začetek veljavnosti in uporaba

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

▼B

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

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

▼B

PRILOGA I

PODATKI O PREHRANJEVALNI VERIGI

ODDELEK I

OBVEZNOSTI NOSILCEV ŽIVILSKE DEJAVNOSTI

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

ODDELEK II

OBVEZNOSTI PRISTOJNIH ORGANOV

POGLAVJE I

ZBIRANJE PODATKOV O PREHRANJEVALNI VERIGI

1. Pristojni organ na kraju odpreme obvesti nosilca živilske dejavnosti, ki odpremlja, o najnujnejših podatkih o prehranjevalni verigi, ki jih je treba sporočiti klavnici v skladu z oddelkom III Priloge II k Uredbi (ES) št. 853/2004.

2. Pristojni organ na kraju zakola preveri, da:

   (a) se podatki o prehranjevalni verigi dosledno in učinkovito sporočajo med nosilcem živilske dejavnosti, ki je vzredil ali oskrboval živali pred odpremo, in nosilcem živilske dejavnosti, ki upravlja klavnico;

   (b) so podatki o prehranjevalni verigi veljavni in zanesljivi;

   (c) se gospodarstvu zagotavljajo povratne informacije o pomembnih podatkih, kadar to pride v poštev.

3. Kadar se živali odpremljajo v zakol v drugo državo članico, pristojni organi na kraju odpreme in na kraju zakola z medsebojnim sodelovanjem zagotovijo, da so podatki nosilca živilske dejavnosti, ki živali odpremlja, lahko dostopni za nosilca živilske dejavnosti, ki upravlja klavnico in jih sprejema.

POGLAVJE II

POVRATNE INFORMACIJE IZVORNEMU GOSPODARSTVU

1. Uradni veterinar lahko uporabi vzorec dokumenta iz Dodatka I za ustrezne rezultate pregledov, ki jih je treba sporočiti gospodarstvu, na katerem so bile vzrejene živali, pred zakolom v isti državi članici v skladu s poglavjem I v oddelku II Priloge I k Uredbi (ES) št. 854/2004.

2. Pristojni organ je odgovoren za sporočanje ustreznih rezultatov pregledov, kadar so živali vzrejene na gospodarstvu v drugi državi članici, in mora uporabiti različico vzorca dokumenta iz dodatka v jeziku države odpreme in namembne države.

▼B

Dodatek k Prilogi I

VZOREC DOKUMENTA

1.	**identifikacijski podatki**	
	1.1	izvorno gospodarstvo (npr. lastnik ali upravnik)
		ime/številka
		polni naslov
		telefonska številka
	1.2	identifikacijske številke (priložite poseben seznam)
		skupno število živali (po vrstah)
		težave pri identifikaciji (če obstajajo)
	1.3	identifikacija črede/jate/kletke (če je to primerno)
	1.4	živalska vrsta
	1.5	referenčna številka veterinarskega spričevala
2.	**rezultati pregleda *ante mortem***	
	2.1	dobro počutje
		število prizadetih živali
		vrsta/razred/starost
		opažanja (npr. grizenje repa)
	2.2	živali so bile ob dostavi umazane
	2.3	klinična opažanja (bolezni)
		število prizadetih živali
		vrsta/razred/starost
		opažanja
		datum pregleda
	2.4	laboratorijski izvidi ([1])

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

▼B

3.	**rezultati pregleda *post mortem***	
	3.1 (makroskopska) opažanja	
		število prizadetih živali
		vrsta/razred/starost
		organ ali mesto prizadete (prizadetih) živali
		datum zakola
	3.2 bolezen (lahko se uporabijo šifre) ([1])	
		število prizadetih živali
		vrsta/razred/starost
		organ ali mesto prizadete (prizadetih) živali
		delno ali v celoti prizadet klavni trup (navesti razlog)
		datum zakola
	3.3 laboratorijski izvidi ([2])	
	3.4 drugi izvidi (npr. zajedavci, tujki itn.)	
	3.5 opažanja s področja dobrega počutja (npr. zlomljene noge)	
4.	**dodatne informacije**	
5.	**podatki, potrebni za navezavo stikov**	
	5.1 klavnica (številka odobritve)	
		naziv
		polni naslov
		telefonska številka
	5.2 elektronski naslov, če je na voljo	
6.	**uradni veterinar (ime s tiskanimi črkami)**	
		podpis in žig
7.	**datum**	
8.	**število priloženih strani:**	

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

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

▼B

PRILOGA II

RIBIŠKI PROIZVODI

ODDELEK I

OBVEZNOSTI NOSILCEV ŽIVILSKE DEJAVNOSTI

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

POGLAVJE I

OPREDELITEV POJMOV

1. „Vidni parazit“ je parazit ali skupina parazitov, ki se po svojih dimenzijah, barvi ali strukturi jasno razlikuje od ribjih tkiv.

2. „Vizualni pregled“ je pregled rib ali ribiških proizvodov, ki teh ne poškoduje, brez optičnih povečevalnih sredstev in v za človeški vid ugodnih pogojih osvetlitve, po potrebi s presvetlitvijo.

3. „Presvetlitev“ je pri ploščatih ribah ali ribjih filejih držanje ribe proti svetlobi v temnem prostoru za odkrivanje zajedavcev.

POGLAVJE II

VIZUALNI PREGLED

1. Vizualni pregled se opravi na reprezentativnem številu vzorcev. Vodje predelovalnih obratov na kopnem in usposobljene osebe na krovu predelovalnih plovil določijo obseg in pogostnost pregledov glede na vrsto ribiških proizvodov, njihovo geografsko poreklo in njihovo uporabo. Med proizvodnjo morajo usposobljene osebe pri ribah, ki so jim bili odstranjeni notranji organi, opravljati vizualne preglede trebušnih votlin, jeter in iker, namenjenih za prehrano ljudi. Vizualni pregled je odvisen od načina odstranjevanja notranjih organov:

   (a) pri ročni odstranitvi notranjih organov se pregled opravlja ves čas odstranjevanja in pranja;

   (b) pri strojni odstranitvi notranjih organov se pregled opravi na reprezentativnem številu vzorcev, tj. pri najmanj 10 ribah na serijo.

2. Vizualne preglede ribjih filejev ali rezin morajo opravljati usposobljene osebe med njihovo pripravo in po njej. Kadar zaradi velikosti filejev ali obsega njihove priprave individualni pregledi niso možni, je treba narediti program jemanja vzorcev, ki mora biti na voljo pristojnim organom v skladu s poglavjem II(4) oddelka VIII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004. Kadar je s tehničnega vidika potrebno presvetljevanje, je treba to metodo vključiti v program jemanja vzorcev.

ODDELEK II

OBVEZNOSTI PRISTOJNIH ORGANOV

POGLAVJE I

MEJNE VREDNOSTI SKUPNEGA HLAPNEGA BAZIČNEGA DUŠIKA (TVB-N) ZA NEKATERE KATEGORIJE RIBIŠKIH PROIZVODOV IN ANALIZNE METODE, KI SE MORAJO UPORABLJATI

▼M3

1. Sveži ribiški proizvodi se štejejo za neustrezne za prehrano ljudi, kadar organoleptična ocena zbudi dvome o njihovi svežosti, kemijsko preverjanje pa pokaže, da so presežene naslednje mejne vrednosti TVB-N:

   (a) 25 mg dušika/100 g mesa za vrste iz točke 1 poglavja II;

   (b) 30 mg dušika/100 g mesa za vrste iz točke 2 poglavja II;

   (c) 35 mg dušika/100 g mesa za vrste iz točke 3 poglavja II;

   (d) 60 mg dušika/100 g celih ribiških proizvodov, ki se uporabljajo neposredno za pripravo ribjega olja za prehrano ljudi, kakor je navedeno v

▼M3

drugem pododstavku dela B(1) poglavja IV oddelka VIII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004; kadar pa je surovina v skladu s točkami (a), (b) in (c) dela B(1) navedenega poglavja, lahko države članice do sprejetja posebne zakonodaje Skupnosti določijo višje mejne vrednosti za določene vrste.

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

▼B

2. Destilacija iz točke 1 se mora izvesti z aparaturo, ki je skladna s shemo v poglavju IV.

3. Rutinske metode, ki se lahko uporabljajo za preverjanje mejne vrednosti TVB-N, so naslednje:

— mikrodifuzijska metoda po Conwayu in Byrnu (1933),

— metoda neposredne destilacije po Antonacopoulosu (1968),

— destilacija ekstrakta, razgrajenega s triklorocetno kislino (Odbor Codex Alimentarius za ribe in ribiške proizvode (1968)).

4. Vzorec mora biti sestavljen iz približno 100 g mesa, odvzetega z najmanj treh različnih mest, zmešanega skupaj z mletjem.

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

POGLAVJE II

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

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

2. Vrste iz družine *Pleuronectidae* (razen navadnega jezika: *Hippoglossus* spp.).

3. *Salmo salar,* vrste iz družine *Merlucciidae*, vrste iz družine *Gadidae.*

POGLAVJE III

DOLOČANJE KONCENTRACIJE TVB-N V RIBAH IN RIBIŠKIH PROIZVODIH

Referenčni postopek

1. *Namen in področje uporabe*

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

2. *Opredelitev*

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

Izražena je v mg/100 g.

3. *Kratek opis*

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

4. *Kemikalije*

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

(a) raztopina perklorne kisline (klorove(VII) kisline) = 6 g/100 ml;

(b) raztopina natrijevega hidroksida = 20 g/100 ml;

▼B

(c) standardna raztopina klorovodikove kisline 0,05 mol/l (0,05 N).

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

(d) raztopina borove kisline = 3 g/100 ml;

(e) silikonsko antipenilno sredstvo;

(f) raztopina fenolftaleina = 1 g/100 ml 95-odstotnega etanola;

(g) indikatorska raztopina (Tashiro mešani indikator) 2 g metilrdečega in 1 g metilenmodrega se raztopi v 1 000 ml 95-odstotnega etanola.

5. *Aparature in pripomočki*

(a) Mlin za meso za izdelavo dovolj homogeno sesekljanega ribjega mesa.

(b) Visokohitrostni mešalnik z med 8 000 in 45 000 vrtljaji/min.

(c) Nagubani filtrirni papir, premer 150 mm, za hitro filtriranje.

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

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

6. *Izvedba*

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

(a) Priprava vzorca:

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

Tako pridobljeni ekstrakt se lahko hrani najmanj sedem dni pri temperaturi približno med 2 °C in 6 °C.

(b) Destilacija z vodno paro

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

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

pH vrednost končne točke mora biti 5,0±0,1.

(c) Titracija

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

(d) Slepi preizkus

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

▼B

7. *Izračun TVB-N*

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

$$\text{TVB} - \text{N}(\text{izraženvmg}/100\text{gvzorca}) = \frac{(V_1 - V_0) \times 0,14 \times 2 \times 100}{M}$$

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

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

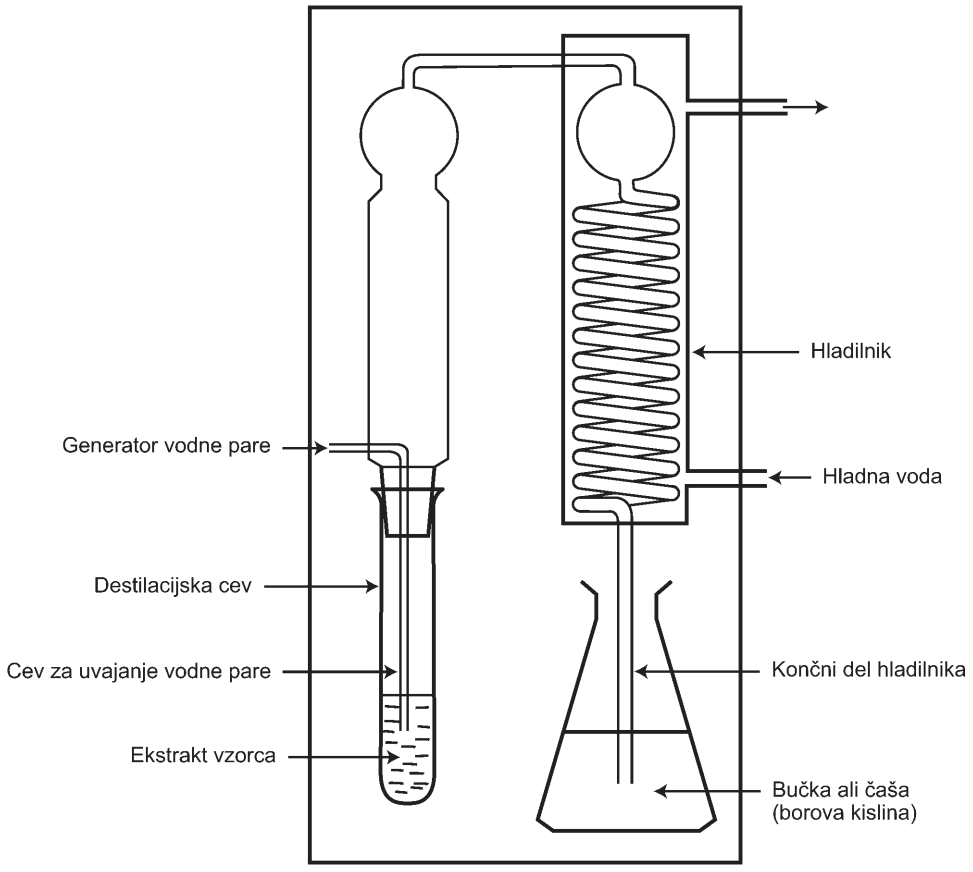
M = masa vzorca v g.

Pripombe

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

POGLAVJE IV

APARATURA ZA DESTILACIJO TVB-N Z VODNO PARO



▼B

PRILOGA III

PRIZNANE PRESKUSNE METODE ZA ODKRIVANJE MORSKIH BIOTOKSINOV

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

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

▼M1

POGLAVJE 1

METODA ZA ODKRIVANJE PARALITIČNEGA TOKSINA ŠKOLJK (PSP)

1. Količino paralitičnega toksina školjk (PSP), v užitnih delih mehkužcev (telesu v celoti ali vsakem užitnem delu posebej) je treba odkrivati v skladu z biološko preskusno metodo ali drugo mednarodno priznano metodo. Za odkrivanje navedenih toksinov je kot alternativno metodo mogoče uporabiti tudi tako imenovano Lawrencovo metodo, ki je bila objavljena kot Official Method 2005.06 (Paralytic Shellfish Poisoning Toxins in Shellfish) AOAC.

2. Če so rezultati sporni, je referenčna metoda biološka metoda.

3. Točki 1 in 2 se bosta preučili glede na to, ali bo referenčni laboratorij Skupnosti za morske biotoksine uspešno uskladil izvedbene korake Lawrencove metode.

▼M2

POGLAVJE II

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

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

Vendar se za presejalne namene lahko za odkrivanje skupne količine ASP v užitnih delih mehkužcev uporablja tudi metoda ELISA, kakor je bila junija 2006 objavljena v AOAC Journal.

Če so rezultati sporni, je referenčna metoda HPLC.

▼B

POGLAVJE III

METODE ZA ODKRIVANJE LIPOFILNIH TOKSINOV

A. **BIOLOŠKE METODE**

1. Za odkrivanje morskih toksinov iz poglavja V(2)(c), (d) in (e) oddelka VII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 se lahko uporablja vrsta bioloških poskusov na miših, ki se razlikujejo po uporabljenih delih živali (hepatopankreas ali vse telo) ter uporabljenih topilih pri ekstrakciji in čiščenju. Občutljivost in selektivnost sta odvisni od raztopin, ki se uporabljajo pri ekstrakciji in čiščenju, to pa je treba upoštevati pri izbiri metode, da bi zajeli celotno paleto toksinov.

2. Za odkrivanje okadaične kisline, dinofizistoksinov, pektenotoksinov in jestoksinov se lahko uporabi en sam biološki poskus na miših, pri katerem je uporabljena ekstrakcija z acetonom. Po potrebi se ta poskus lahko dopolni s tekočinsko/tekočinsko ločevalnimi stopnjami z uporabo etilacetata in vode ali diklormetana in vode, da bi odstranili morebitne interference. Pri odkrivanju azaspiracidov na regulatornih ravneh z uporabo tega postopka se kot del telesa za poskus uporabi vse telo.

3. Za vsak poskus se uporabijo tri miši. Kadar v 24 urah po inokulaciji z ekstraktom v odmerku, ki je enakovreden 5 g hepatopankreasa ali

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

▼B

25 g celotnega telesa, pogineta dve od treh miši, to velja za pozitiven rezultat na prisotnost enega ali več toksinov iz poglavja V(2)(c), (d) in (e) oddelka VII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 v koncentracijah, ki presegajo navedene.

4. Biološki poskus na miših z ekstrakcijo z acetonom, ki ji sledi tekočinsko/tekočinsko ločevanje z dietiletrom, se lahko uporablja za odkrivanje okadaične kisline, dinofizistoksinov, pektenotoksinov in azaspiracidov, ni pa ga mogoče uporabiti za odkrivanje jestoksinov, saj med postopkom ločevanja lahko pride do izgubljanja teh toksinov. Za vsak poskus se uporabijo tri miši. Kadar v 24 urah po inokulaciji z ekstraktom v odmerku, ki je enakovreden 5 g hepatopankreasa ali 25 g celotnega telesa, pogineta dve od treh miši, to velja za pozitiven rezultat na prisotnost okadaične kisline, dinofizistoksinov, pektenotoksinov in azaspiracidov v koncentracijah, ki presegajo navedene iz poglavja V(2)(c) in (e) oddelka VII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004.

5. Z biološkim poskusom na podganah je mogoče zaznati okadaično kislino, dinofizistoksine in azaspiracide. Za vsak poskus se uporabijo tri podgane. Pojav diareje pri kateri koli izmed treh podgan se obravnava kot pozitiven rezultat na prisotnost okadaične kisline, dinofizistoksinov in azaspiracidov v koncentracijah, ki presegajo navedene v poglavju V(2)(c) in (e) oddelka VII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004.

B. **ALTERNATIVNE METODE ODKRIVANJA**

1. Kot alternativne ali dopolnilne metode biološkim poskusnim metodam se lahko uporabi vrsta metod, kot so tekočinska kromatografija visoke ločljivosti (HPLC) s fluorimetrično detekcijo, tekočinska kromatografija (LC), masna spektrometrija (MS), imunske metode in funkcionalni poskusi, kot je poskus zaviranja encima fosfataze, če je mogoče zaznati najmanj naslednje analoge s posameznimi metodami ali s kombinacijo metod, ki niso manj učinkovite od bioloških metod, in če njihova uporaba zagotavlja enakovredno raven varovanja javnega zdravja:

   — okadaična kislina in dinofizistoksini: lahko je potrebna hidrolizna stopnja za zaznavo prisotnosti DTX3,

   — pektenotoksini: PTX1 in PTX2,

   — jestoksini: YTX, 45 OH YTX, homo YTX in 45 OH homo YTX,

   — azaspiracidi: AZA1, AZA2 in AZA3.

2. Če se odkrijejo novi analogi, ki so pomembni za javno zdravje, jih je treba vključiti v analizo. Preden je mogoče izvajati kemijsko analizo, morajo biti na voljo standardi. Skupna toksičnost se izračuna z uporabo pretvorbenih faktorjev, ki temeljijo na dostopnih podatkih o toksičnosti za vsak toksin.

3. Značilnosti glede zmogljivosti teh metod se določijo po validaciji, opravljeni po mednarodno dogovorjenem protokolu.

4. Biološke metode se zamenjajo z alternativnimi metodami odkrivanja, takoj ko bodo na voljo referenčni materiali za odkrivanje toksinov iz poglavja V oddelka VI Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004, ko bodo metode potrjene in bo v skladu s tem spremenjeno to poglavje.

▼B

PRILOGA IV

VSEBNOST KALCIJA V MEHANSKO IZKOŠČENEM MESU

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

1. ne presega 0,1 % (= 100 mg/100 g ali 1 000 ppm) svežega proizvoda;

2. je določena s standardizirano mednarodno metodo.

▼B

PRILOGA V

SEZNAMI ODOBRENIH ŽIVILSKIH OBRATOV

POGLAVJE I

DOSTOP DO SEZNAMOV ODOBRENIH ŽIVILSKIH OBRATOV

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

POGLAVJE II

OBLIKA NACIONALNIH SPLETNIH MEST

A. **Glavni seznam**

1. Vsaka država članica Komisiji pošlje povezavo do enotnega nacionalnega spletnega mesta z glavnim seznamom vseh seznamov odobrenih živilskih obratov za proizvode živalskega izvora, opredeljene v točki 8(1) Priloge I k Uredbi (ES) št. 853/2004.

2. Glavni seznam iz točke 1 je sestavljen iz enega lista in je izpolnjen v enem ali več uradnih jezikih Skupnosti.

B. **Organizacijska shema**

1. Spletno mesto z glavnim seznamom razvije pristojni organ ali, kjer je primerno, eden od pristojnih organov iz člena 4 Uredbe (ES) št. 882/2004.

2. Glavni seznam vsebuje povezave na:

   (a) druge spletne strani na istem spletnem mestu;

   (b) če nekaterih seznamov odobrenih živilskih obratov ne vodi pristojni organ iz točke 1, spletna mesta, ki jih upravljajo drugi pristojni organi, enote ali telesa, kjer je ustrezno.

POGLAVJE III

POSTAVITEV IN ŠIFRE ZA SEZNAME ODOBRENIH OBRATOV

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

POGLAVJE IV

TEHNIČNE SPECIFIKACIJE

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

▼M1

PRILOGA VI

VZORCI VETERINARSKIH SPRIČEVAL ZA UVOZ NEKATERIH PROIZVODOV ŽIVALSKEGA IZVORA ZA PREHRANO LJUDI

ODDELEK I

ŽABJI KRAKI IN POLŽI

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

ODDELEK II

ŽELATINA

Brez poseganja v drugo posebno zakonodajo Skupnosti, zlasti zakonodajo o transmisivnih spongiformnih encefalopatijah in hormonih, veterinarska spričevala iz člena 6(1)(d) Uredbe (ES) št. 853/2004 za uvoz želatine in surovin za proizvodnjo želatine ustrezajo vzorcema v delih A in B dodatka II k tej prilogi.

ODDELEK III

KOLAGEN

Brez poseganja v drugo posebno zakonodajo Skupnosti, zlasti zakonodajo o transmisivnih spongiformnih encefalopatijah in hormonih, veterinarska spričevala iz člena 6(1)(d) Uredbe (ES) št. 853/2004 za uvoz kolagena in surovin za proizvodnjo kolagena ustrezajo vzorcema v delih A in B dodatka III k tej prilogi.

ODDELEK IV

RIBIŠKI PROIZVODI

Veterinarsko spričevalo iz člena 6(1)(d) Uredbe (ES) št. 853/2004 za uvoz ribiških proizvodov ustreza vzorcu iz dodatka IV k tej prilogi.

ODDELEK V

ŽIVE ŠKOLJKE

Veterinarsko spričevalo iz člena 6(1)(d) Uredbe (ES) št. 853/2004 za uvoz živih školjk ustreza vzorcu iz dodatka V k tej prilogi.

ODDELEK VI

MED IN DRUGI ČEBELARSKI PROIZVODI

Veterinarsko spričevalo iz člena 6(1)(d) Uredbe (ES) št. 853/2004 za uvoz medu in drugih čebelarskih proizvodov ustreza vzorcu iz dodatka VI k tej prilogi.

▼M1

Dodatek I k Prilogi VI

DEL A

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

DRŽAVA **Veterinarsko spričevalo Evropski uniji**

Del I: Podrobnosti odpremljene pošiljke

I.1. Pošiljatelj Ime Naslov Poštna koda Tel. št.		I.2. Referenčna številka spričevala	I.2.a.
		I.3. Osrednji pristojni organ	
		I.4. Lokalni pristojni organ	
I.5. Prejemnik Ime Naslov Poštna koda Tel. št.		I.6.	
I.7. Država izvora	ISO koda / I.8.	I.9. Namembna država	ISO koda / I.10.
I.11. Kraj izvora/Območje nabiranja Ime Naslov	Številka odobritve	I.12.	
I.13. Kraj natovarjanja		I.14. Datum odhoda	
I.15. Prevozno sredstvo Letalo ☐ Ladja ☐ Železniški vagon ☐ Cestno prevozno sredstvo ☐ Drugo ☐ Identifikacija: Dokumentarne reference:		I.16. Mejna kontrolna točka vstopa v EU I.17.	
I.18. Opis blaga		I.19. Koda blaga (CN koda) **0208 20**	I.20. Število/količina
I.21. Temperatura proizvodov Pri prostorski temperaturi ☐ Ohlajeni ☐ Zamrznjeni ☐			I.22. Število pakiranj
I.23. Identifikacija kontejnerja/Številka zalivke			I.24. Vrsta pakiranja
I.25. Blago s spričevalom za Za prehrano ljudi ☐			
I.26.		I.27. Za uvoz ali dostop v EU ☐	

I.28. Identifikacija blaga

Vrsta (Znanstveno ime)	Način obdelave	Številka odobritve obratov: Proizvodni obrat	Število pakiranj	Neto masa

▼M1

DRŽAVA **Žabji kraki**

Del II: Certificiranje

II.	**Potrdilo o zdravstvenem stanju**	II.a. Referenčna številka spričevala	II.b.

Podpisani izjavljam, da sem seznanjen z ustreznimi določbami uredb (ES) št. 178/2002, (ES) št. 852/2004 in (ES) št. 853/2004, ter potrjujem, da so bili zgoraj opisani žabji kraki proizvedeni v skladu z navedenimi zahtevami in zlasti, da:

— prihajajo iz obrata (obratov), ki izvaja(jo) program na podlagi načel HACCP v skladu z Uredbo (ES) št. 852/2004,

ter

— izvirajo iz žab, ki so bile izkrvavljene, pripravljene, in, kadar je ustrezno, ohlajene, zamrznjene ali predelane in skladiščene na higienski način v skladu z zahtevami oddelka XI Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004.

Opombe

Del I:

— Rubrika I.11: Kraj porekla: naziv in naslov obrata odpreme.
— Rubrika I.15: Registrska številka (železniških vagonov ali kontejnerjev in tovornjakov), številka leta (letala) ali ime (ladje). V primeru razkladanja in ponovnega nakladanja je treba zagotoviti ločene podatke.
— Rubrika I.23: Označitev kontejnerja/številka pečata: samo kadar je primerno.
— Rubrika I.28: Način obdelave: hlajeni, zamrznjeni, predelani.

Del II:

— Barva žiga in podpisa se mora razlikovati od barve drugih podatkov na spričevalu.

Uradni inšpektor

Ime (z velikimi črkami): Izobrazba in naziv:
Datum: Podpis:
Žig:

▼M1

DEL B

VZOREC VETERINARSKEGA SPRIČEVALA ZA UVOZ HLAJENIH, ZAMRZNJENIH POLŽEV, POLŽEV BREZ HIŠKE TER KUHANIH, PRIPRAVLJENIH ALI KONZERVIRANIH POLŽEV ZA PREHRANO LJUDI

DRŽAVA **Veterinarsko spričevalo Evropski uniji**

Del I: Podrobnosti odpremljene pošiljke

I.1. Pošiljatelj Ime Naslov Poštna koda Tel. št.		I.2. Referenčna številka spričevala	I.2.a.
		I.3. Osrednji pristojni organ	
		I.4. Lokalni pristojni organ	
I.5. Prejemnik Ime Naslov Poštna koda Tel. št.		I.6.	
I.7. Država izvora	ISO koda	I.8.	
I.9. Namembna država	ISO koda	I.10.	
I.11. Kraj izvora/Območje nabiranja Ime Naslov	Številka odobritve	I.12.	
I.13. Kraj natovarjanja		I.14. Datum odhoda	
I.15. Prevozno sredstvo Letalo ☐ Ladja ☐ Železniški vagon ☐ Cestno prevozno sredstvo ☐ Drugo ☐ Identifikacija: Dokumentarne reference:		I.16. Mejna kontrolna točka vstopa v EU I.17.	
I.18. Opis blaga		I.19. Koda blaga (CN koda)	
		I.20. Število/količina	
I.21. Temperatura proizvodov Pri prostorski temperaturi ☐ Ohlajeni ☐ Zamrznjeni ☐		I.22. Število pakiranj	
I.23. Identifikacija kontejnerja/Številka zalivke		I.24. Vrsta pakiranja	
I.25. Blago s spričevalom za Za prehrano ljudi ☐			
I.26.		I.27. Za uvoz ali dostop v EU ☐	

I.28. Identifikacija blaga

Vrsta (Znanstveno ime)	Način obdelave	Številka odobritve obratov: Proizvodni obrat	Število pakiranj	Neto masa

▼M1

DRŽAVA **Polži**

Del II: Certificiranje

II.	**Potrdilo o zdravstvenem stanju**	II.a. Referenčna številka spričevala	II.b.

Podpisani izjavljam, da sem seznanjen z ustreznimi določbami uredb (ES) št. 178/2002, (ES) št. 852/2004 in (ES) št. 853/2004, ter potrjujem, da so bili zgoraj opisani polži proizvedeni v skladu z navedenimi zahtevami in zlasti, da:

— prihajajo iz obrata (obratov), ki izvaja(jo) program na podlagi načel HACCP v skladu z Uredbo (ES) št. 852/2004,

ter

— so bili obdelani, in, kadar je ustrezno, vzeti iz hišk, skuhani, pripravljeni, konzervirani, zamrznjeni, pakirani in skladiščeni na higienski način v skladu z zahtevami oddelka XI Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004.

Opombe

Del I:

— Rubrika I.11: Kraj porekla: naziv in naslov obrata odpreme.
— Rubrika I.15: Registrska številka (železniških vagonov ali kontejnerjev in tovornjakov), številka leta (letala) ali ime (ladje). V primeru razkladanja in ponovnega nakladanja je treba zagotoviti ločene podatke.
— Rubrika I.19: uporabite ustrezne oznake HS: 03.07.60, 16.05.
— Rubrika I.23: Označitev kontejnerja/številka pečata: samo kadar je primerno.
— Rubrika I.28: Način obdelave: hlajeni, zamrznjeni, odstranjena lupina, kuhani, pripravljeni, konzervirani.

Del II:

— Barva žiga in podpisa se mora razlikovati od barve drugih podatkov na spričevalu

Uradni inšpektor

Ime (z velikimi črkami): Izobrazba in naziv:
Datum: Podpis:
Žig:

▼M1

Dodatek II k Prilogi VI

DEL A

VZOREC VETERINARSKEGA SPRIČEVALA ZA UVOZ ŽELATINE ZA PREHRANO LJUDI

DRŽAVA **Veterinarsko spričevalo Evropski uniji**

Del I: Podrobnosti odpremljene pošiljke

I.1. Pošiljatelj
Ime
Naslov
Poštna koda
Tel. št.

I.2. Referenčna številka spričevala | I.2.a.

I.3. Osrednji pristojni organ

I.4. Lokalni pristojni organ

I.5. Prejemnik
Ime
Naslov
Poštna koda
Tel. št.

I.6.

I.7. Država izvora | ISO koda | I.8.

I.9. Namembna država | ISO koda | I.10.

I.11. Kraj izvora/Območje nabiranja
Ime | Številka odobritve
Naslov

I.12.

I.13. Kraj natovarjanja

I.14. Datum odhoda

I.15. Prevozno sredstvo
Letalo ☐ Ladja ☐ Železniški vagon ☐
Cestno prevozno sredstvo ☐ Drugo ☐
Identifikacija:
Dokumentarne reference:

I.16. Mejna kontrolna točka vstopa v EU

I.17.

I.18. Opis blaga

I.19. Koda blaga (CN koda)
35.03

I.20. Število/koli č ina

I.21. Temperatura proizvodov
Pri prostorski temperaturi ☐ Ohlajeni ☐ Zamrznjeni ☐

I.22. Število pakiranj

I.23. Identifikacija kontejnerja/Številka zalivke

I.24. Vrsta pakiranja

I.25. Blago s spričevalom za
Za prehrano ljudi ☐

I.26.

I.27. Za uvoz ali dostop v EU ☐

I.28. Identifikacija blaga

Vrsta (Znanstveno ime)	Način obdelave	Številka odobritve obratov: Proizvodni obrat	Število pakiranj	Neto masa

▼M1

DRŽAVA **Želatina za prehrano ljudi**

Del II: Certificiranje

II. **Potrdilo o zdravstvenem stanju**	II.a. Referenčna številka spričevala	II.b.

Podpisani izjavljam, da sem seznanjen z ustreznimi določbami uredb (ES) št. 178/2002, (ES) št. 852/2004 in (ES) št. 853/2004, ter potrjujem, da je bila zgoraj opisana želatina proizvedena v skladu z navedenimi zahtevami in zlasti, da:

— prihaja iz obrata (obratov), ki izvaja(jo) program na podlagi načel HACCP v skladu z Uredbo (ES) št. 852/2004,

— je bila proizvedena iz surovine, ki je izpolnjevala zahteve iz poglavij I in II oddelka XIV Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004,

— je bila proizvedena v skladu s pogoji iz poglavja III oddelka XIV Priloge III k Uredbi (ES) št 853/2004,

— izpolnjuje merila iz poglavja IV oddelka XIV Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 in Uredbi (ES) št. 2073/2005 o mikrobioloških merilih za živila,

in (1)

— če izvira od prežvekovalcev, ne vsebuje in ne izhaja iz:

niti (1)

snovi s specifičnim tveganjem, opredeljenih v oddelku A Priloge XI k Uredbi (ES) št. 999/2001, proizvedenih po 31. marcu 2001, ali mehansko izkoščenega mesa iz kosti goveda, ovac ali koz, proizvedenega po 31. marcu 2001. Po 31. marcu 2001 govedo, ovce in koze, od katerih izvira ta proizvod, niso bili zaklani po omamljanju s plinom, vpihanim v lobanjsko votlino, niti pokončani z enako metodo ali zaklani po uničenju tkiva centralnega živčnega sistema s podaljšanim paličastim instrumentom, s katerim se po omamljanju prodre v lobanjsko votlino,

niti

govejih, ovčjih in kozjih snovi razen tistih, ki izvirajo od živali, rojenih, stalno rejenih in zaklanih v ……(2) (3).

Opombe

Del I:

— Rubrika I.11: Kraj porekla: naziv in naslov obrata odpreme.
— Rubrika I.15: Registrska številka (železniških vagonov ali kontejnerjev in tovornjakov), številka leta (letala) ali ime (ladje). V primeru razkladanja in ponovnega nakladanja je treba zagotoviti ločene podatke.
— Rubrika I.23: Označitev kontejnerja/številka pečata: samo kadar je primerno.
— Rubrika I.28: Način obdelave: datum proizvodnje (dd/mm/llll).

Del II:

(1) Neustrezno črtajte.
(2) Vpisati ime države.
(3) Kot je navedeno v točki 15(b) Priloge XI k Uredbi (ES) št. 999/2001, kakor je spremenjena.
— Barva žiga in podpisa se mora razlikovati od barve drugih podatkov na spričevalu.

Uradni veterinar

Ime (z velikimi črkami): Izobrazba in naziv:
Datum: Podpis:
Žig:

▼M1

DEL B

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

DRŽAVA **Veterinarsko spričevalo Evropski uniji**

Del I: Podrobnosti odpremljene pošiljke

I.1. Pošiljatelj
Ime
Naslov
Poštna koda
Tel. št.

I.2. Referenčna številka spričevala | I.2.a.

I.3. Osrednji pristojni organ

I.4. Lokalni pristojni organ

I.5. Prejemnik
Ime
Naslov
Poštna koda
Tel. št.

I.6.

I.7. Država izvora | ISO koda | I.8. Regija izvora | Koda

I.9. Namembna država | ISO koda | I.10.

I.11. Kraj izvora/Območje nabiranja
Ime | Številka odobritve
Naslov

I.12.

I.13. Kraj natovarjanja

I.14. Datum odhoda

I.15. Prevozno sredstvo
Letalo ☐ Ladja ☐ Železniški vagon ☐
Cestno prevozno sredstvo ☐ Drugo ☐
Identifikacija:
Dokumentarne reference:

I.16. Mejna kontrolna točka vstopa v EU

I.17.

I.18. Opis blaga

I.19. Koda blaga (CN koda)

I.20. Število/količina

I.21. Temperatura proizvodov
Pri prostorski temperaturi ☐ Ohlajeni ☐ Zamrznjeni ☐

I.22. Število pakiranj

I.23. Identifikacija kontejnerja/Številka zalivke

I.24. Vrsta pakiranja

I.25. Blago s spričevalom za
Za prehrano ljudi ☐

I.26.

I.27. Za uvoz ali dostop v EU ☐

I.28. Identifikacija blaga

Vrsta (Znanstveno ime)	Vrsta blaga	Številka odobritve obratov: Proizvodni obrat	Število pakiranj	Neto masa

▼M1

DRŽAVA **Surovine za proizvodnjo želatine za prehrano ljudi**

Del II: Certificiranje

II. **Potrdilo o zdravstvenem stanju**	II.a. Referenčna številka spričevala	II.b.

Podpisani izjavljam, da sem seznanjen z ustreznimi določbami uredb (ES) št. 178/2002, (ES) št. 852/2004, (ES) št. 853/2004 in (ES) št. 854/2004 ter potrjujem, da zgoraj opisane surovine izpolnjujejo navedene zahteve in zlasti, da:

— zgoraj opisane kosti in kože domačih in gojenih prežvekovalcev, svinjske kože, kože perutnine ter kite in tetive izvirajo od živali, ki so bile zaklane v klavnici in za katerih trupe je bilo s pregledi ante in post mortem ugotovljeno, da so primerni za prehrano ljudi (1)

in/ali

— zgoraj opisane divjačinske kože izvirajo od pokončanih živali, za katerih trupe je bilo s pregledom post mortem ugotovljeno, da so primerni za prehrano ljudi (1)

in/ali

— zgoraj opisane ribje kože in kosti prihajajo iz obratov, ki proizvajajo proizvode iz rib za prehrano ljudi, odobrene za izvoz (1)

in (1)

— če izvira od prežvekovalcev, surovina ne vsebuje in ne izhaja iz:

niti (1)

snovi s specifičnim tveganjem, opredeljenih v oddelku A Priloge XI k Uredbi (ES) št. 999/2001, proizvedenih po 31. marcu 2001, ali mehansko izkoščenega mesa iz kosti goveda, ovac ali koz, proizvedenega po 31. marcu 2001. Po 31. marcu 2001 govedo, ovce in koze, od katerih izvira ta proizvod, niso bili zaklani po omamljanju s plinom, vpihanim v lobanjsko votlino, niti pokončani z enako metodo ali zaklani po uničenju tkiva centralnega živčnega sistema s podaljšanim paličastim instrumentom, s katerim se po omamljanju prodre v lobanjsko votlino,

niti

govejih, ovčjih in kozjih snovi razen tistih, ki izvirajo od živali, rojenih, stalno rejenih in zaklanih v.....(2) (3).

Opombe

Del I:

— Rubrika I.8: Regija porekla: če je primerno.
— Rubrika I.11: Kraj porekla: naziv in naslov obrata odpreme.
— Rubrika I.15: Registrska številka (železniških vagonov ali kontejnerjev in tovornjakov), številka leta (letala) ali ime (ladje). V primeru razkladanja in ponovnega nakladanja je treba zagotoviti ločene podatke.
— Rubrika I.19: uporabite ustrezne oznake HS: 05.05, 05.06, 05.11.91, 05.11.99.
— Rubrika I.23: Označitev kontejnerja/številka pečata: samo kadar je primerno.
— Rubrika I.28: Vrsta blaga: (kože), (kosti), (kite) in (tetive).
Proizvodni obrat: vključuje klavnico, predelovalno plovilo, razsekovalnico, obrat za obdelavo divjačine in predelovalni obrat.

Del II:

(1) Neustrezno črtajte.
(2) Vpisati ime države.
(3) Kot je navedeno v točki 15(b) Priloge XI k Uredbi (ES) št. 999/2001, kakor je spremenjena.
— Barva žiga in podpisa se mora razlikovati od barve drugih podatkov na spričevalu.

Uradni veterinar

Ime (z velikimi črkami): Izobrazba in naziv:
Datum: Podpis:
Žig:

▼M1

Dodatek III k Prilogi VI

DEL A

VZOREC VETERINARSKEGA SPRIČEVALA ZA UVOZ KOLAGENA ZA PREHRANO LJUDI

DRŽAVA **Veterinarsko spričevalo Evropski uniji**

Del I: Podrobnosti odpremljene pošiljke

I.1. Pošiljatelj Ime Naslov Poštna koda Tel. št.		I.2. Referenčna številka spričevala	I.2.a.
		I.3. Osrednji pristojni organ	
		I.4. Lokalni pristojni organ	
I.5. Prejemnik Ime Naslov Poštna koda Tel. št.		I.6.	
I.7. Država izvora ISO koda	I.8.	I.9. Namembna država ISO koda	I.10.
I.11. Kraj izvora/Območje nabiranja Ime Naslov Številka odobritve		I.12.	
I.13. Kraj natovarjanja		I.14. Datum odhoda	
I.15. Prevozno sredstvo Letalo ☐ Ladja ☐ Železniški vagon ☐ Cestno prevozno sredstvo ☐ Drugo ☐ Identifikacija: Dokumentarne reference:		I.16. Mejna kontrolna točka vstopa v EU I.17.	
I.18. Opis blaga		I.19. Koda blaga (CN koda) **35.04**	I.20. Število/količina
I.21. Temperatura proizvodov Pri prostorski temperaturi ☐ Ohlajeni ☐ Zamrznjeni ☐			I.22. Število pakiranj
I.23. Identifikacija kontejnerja/Številka zalivke			I.24. Vrsta pakiranja
I.25. Blago s spričevalom za Za prehrano ljudi ☐			
I.26.		I.27. Za uvoz ali dostop v EU ☐	

I.28. Identifikacija blaga

Vrsta (Znanstveno ime)	Način obdelave	Številka odobritve obratov Proizvodni obrat	Število pakiranj	Neto masa

▼M1

DRŽAVA **Kolagen za prehrano ljudi**

Del II: Certificiranje

II.	**Potrdilo o zdravstvenem stanju**	II.a. Referenčna številka spričevala	II.b.

Podpisani izjavljam, da sem seznanjen z ustreznimi določbami uredb (ES) št. 178/2002, (ES) št. 852/2004 in (ES) št. 853/2004, ter potrjujem, da je bil zgoraj opisani kolagen proizveden v skladu z navedenimi zahtevami in zlasti, da:

— prihaja iz obrata (obratov), ki izvaja(jo) program na podlagi načel HACCP v skladu z Uredbo (ES) št. 852/2004,

— je bil proizveden iz surovine, ki je izpolnjevala zahteve iz poglavij I in II oddelka XV Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004,

— je bil proizveden v skladu s pogoji iz poglavja III oddelka XV Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004,

ter

— izpolnjuje merila iz poglavja IV oddelka XV Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 in Uredbi (ES) št. 2073/2005 o mikrobioloških merilih za živila.

Opombe

Del I:

— Rubrika I.11: Kraj porekla: naziv in naslov obrata odpreme.

— Rubrika I.15: Registrska številka (železniških vagonov ali kontejnerjev in tovornjakov), številka leta (letala) ali ime (ladje). V primeru razkladanja in ponovnega nakladanja je treba zagotoviti ločene podatke.

— Rubrika I.23: Označitev kontejnerja/številka pečata: samo kadar je primerno.

— Rubrika I.28: Način obdelave: datum proizvodnje (dd/mm/llll).

Del II:

— Barva žiga in podpisa se mora razlikovati od barve drugih podatkov na spričevalu.

Uradni veterinar

Ime (z velikimi črkami): Izobrazba in naziv:
Datum: Podpis:
Žig:

▼M1

DEL B

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

DRŽAVA **Veterinarsko spričevalo Evropski uniji**

Del I: Podrobnosti odpremljene pošiljke

I.1. Pošiljatelj
Ime
Naslov
Poštna koda
Tel. št.

I.2. Referenčna številka spričevala | I.2.a.

I.3. Osrednji pristojni organ

I.4. Lokalni pristojni organ

I.5. Prejemnik
Ime
Naslov
Poštna koda
Tel. št.

I.6.

I.7. Država izvora | ISO koda | I.8. Regija izvora | Koda

I.9. Namembna država | ISO koda | I.10.

I.11. Kraj izvora/Območje nabiranja
Ime | Številka odobritve
Naslov

I.12.

I.13. Kraj natovarjanja

I.14. Datum odhoda

I.15. Prevozno sredstvo
Letalo ☐ Ladja ☐ Železniški vagon ☐
Cestno prevozno sredstvo ☐ Drugo ☐
Identifikacija:
Dokumentarne reference:

I.16. Mejna kontrolna točka vstopa v EU

I.17.

I.18. Opis blaga

I.19. Koda blaga (CN koda)

I.20. Število/količina

I.21. Temperatura proizvodov
Pri prostorski temperaturi ☐ Ohlajeni ☐ Zamrznjeni ☐

I.22. Število pakiranj

I.23. Identifikacija kontejnerja/Številka zalivke

I.24. Vrsta pakiranja

I.25. Blago s spričevalom za
Za prehrano ljudi ☐

I.26.

I.27. Za uvoz ali dostop v EU ☐

I.28. Identifikacija blaga

Vrsta (Znanstveno ime)	Vrsta blaga	Številka odobritve obratov: Proizvodni obrat	Število pakiranj	Neto masa

▼M1

DRŽAVA **Surovine za proizvodnjo kolagena za prehrano ljudi**

Del II: Certificiranje

II.	**Potrdilo o zdravstvenem stanju**	II.a.	Referenčna številka spričevala	II.b.

Podpisani izjavljam, da sem seznanjen z ustreznimi določbami uredb (ES) št. 178/2002, (ES) št. 852/2004, (ES) št. 853/2004 in (ES) št. 854/2004 ter potrjujem, da zgoraj opisane surovine izpolnjujejo navedene zahteve in zlasti, da:

— zgoraj opisane kože domačih in gojenih prežvekovalcev/svinjske kože, kosti in črева/kože perutnine ter kite in tetive izvirajo od živali, ki so bile zaklane v klavnici in za katerih trupe je bilo s pregledi ante in post mortem ugotovljeno, da so primerni za prehrano ljudi (1),

in/ali

— zgoraj opisane divjačinske kože izvirajo od pokončanih živali, za katerih trupe je bilo s pregledom post mortem ugotovljeno, da so primerni za prehrano ljudi (1),

in/ali

— zgoraj opisane ribje kože in kosti prihajajo iz obratov, ki proizvajajo proizvode iz rib za prehrano ljudi, odobrene za izvoz (1).

Opombe

Del I:

— Rubrika I.8: Regija porekla: če je primerno.

— Rubrika I.11: Kraj porekla: naziv in naslov obrata odpreme.

— Rubrika I.15: Registrska številka (železniških vagonov ali kontejnerjev in tovornjakov), številka leta (letala) ali ime (ladje). V primeru razkladanja in ponovnega nakladanja je treba zagotoviti ločene podatke.

— Rubrika I.19: uporabite ustrezne oznake HS: 05.04, 05.05, 05.06, 05.11.91, 05.11.99.

— Rubrika I.23: Označitev kontejnerja/številka pečata: samo kadar je primerno.

— Rubrika I.28: Vrsta blaga: (kože), (kosti), (črева), (kite) in (tetive); Proizvodni obrat: vključuje klavnico, predelovalno plovilo, razsekovalnico, obrat za obdelavo divjačine in predelovalni obrat.

Del II:

(1) Neustrezno črtajte.

— Barva žiga in podpisa se mora razlikovati od barve drugih podatkov na spričevalu.

Uradni veterinar

Ime (z velikimi črkami): Izobrazba in naziv:
Datum: Podpis:
Žig:

▼M1

Dodatek IV k Prilogi VI

VZOREC VETERINARSKEGA SPRIČEVALA ZA UVOZ RIBIŠKIH PROIZVODOV ZA PREHRANO LJUDI

DRŽAVA **Veterinarsko spričevalo Evropski uniji**

Del I: Podrobnosti odpremljene pošiljke

I.1. Pošiljatelj
Ime
Naslov
Poštna koda
Tel. št.

I.2. Referenčna številka spričevala | I.2.a.

I.3. Osrednji pristojni organ

I.4. Lokalni pristojni organ

I.5. Prejemnik
Ime
Naslov
Poštna koda
Tel. št.

I.6.

I.7. Država izvora | ISO koda | I.8. Regija izvora | Koda

I.9. Namembna država | ISO koda | I.10.

I.11. Kraj izvora/Območje nabiranja
Ime | Številka odobritve
Naslov

I.12.

I.13. Kraj natovarjanja

I.14. Datum odhoda

I.15. Prevozno sredstvo
Letalo ☐ Ladja ☐ Železniški vagon ☐
Cestno prevozno sredstvo ☐ Drugo ☐
Identifikacija:
Dokumentarne reference:

I.16. Mejna kontrolna točka vstopa v EU

I.17.

I.18. Opis blaga

I.19. Koda blaga (CN koda)

I.20. Število/količina

I.21. Temperatura proizvodov
Pri prostorski temperaturi ☐ Ohlajeni ☐ Zamrznjeni ☐

I.22. Število pakiranj

I.23. Identifikacija kontejnerja/Številka zalivke

I.24. Vrsta pakiranja

I.25. Blago s spričevalom za
Za prehrano ljudi ☐

I.26.

I.27. Za uvoz ali dostop v EU ☐

I.28. Identifikacija blaga

Vrsta (Znanstveno ime)	Vrsta blaga	Način obdelave	Številka odobritve obratov: Proizvodni obrat	Število pakiranj	Neto masa

▼M1

DRŽAVA **Ribiški proizvodi**

Del II: Certificiranje

II. Potrdilo o zdravstvenem stanju	II.a. Referenčna številka spričevala	II.b.

II.1. Javnozdravstveno potrdilo

Podpisani izjavljam, da sem seznanjen z ustreznimi določbami uredb (ES) št. 178/2002, 852/2004 in 853/2004, ter potrjujem, da so bili zgoraj opisani ribiški proizvodi proizvedeni v skladu z navedenimi zahtevami in zlasti, da:

— prihajajo iz obrata (obratov), ki izvaja(jo) program na podlagi načel HACCP v skladu z Uredbo (ES) št. 852/2004,

— so bili ulovljeni in obdelani na krovu plovil, iztovorjeni, obdelani in, kadar je to primerno, pripravljeni, konzervirani, zamrznjeni in odmrznjeni higiensko in v skladu z zahtevami iz poglavij I do IV oddelka VIII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004,

— izpolnjuje zdravstvene standarde iz poglavja V oddelka VIII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 in merila iz Uredbe (ES) št. 2073/2005 o mikrobioloških merilih za živila,

— so bili pakirani, skladiščeni in prepeljani v skladu s poglavjem VI do VIII oddelka VIII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004,

— so bili označeni v skladu z oddelkom I Priloge II k Uredbi (ES) št. 853/2004,

— so izpolnjena jamstva, ki veljajo za žive živali in živalske proizvode, če ti izvirajo iz ribogojstva, in ki so določena v načrtih o ostankih, predloženih v skladu z Direktivo 96/23/ES in zlasti s členom 29 Direktive,

ter

— so zadovoljivo prestali uradni nadzor iz Priloge III k Uredbi (ES) št. 854/2004.

II.2. ([1]) [Veterinarsko potrdilo za proizvode iz ribogojstva

Podpisani izjavljam, da zgoraj opisani ribiški proizvodi izvirajo iz rib ali rakov, ki so bili na dan ulova klinično zdravi in prepeljani v skladu s pogoji, ki ne spreminjajo zdravstvenega stanja proizvoda, in zlasti potrjujem, da:

— ([1])[([2]) če izvirajo iz vrst, dovzetnih za ([3]) ISA in/ali EHN:

  — ([1]) [prihajajo iz vira ([4]), za katerega velja, da ni okužen z ISA in/ali EHN v skladu z ustrezno zakonodajo EU ali standardom OIE ([5])],

  — ([1]) [so bili usmrčeni in jim je bilo odstranjeno drobovje]].

— ([1])[([6]) če izvirajo iz vrst, dovzetnih za ([3]) VHS in/ali IHN:

  — ([1]) [prihajajo iz vira ([4]), za katerega velja, da ni okužen z ([1]) VHS/(1)IHN v skladu z ustrezno zakonodajo EU ali standardom OIE ([5])],

  — ([1])[so bili usmrčeni in jim je bilo odstranjeno drobovje]]].

▼M1

Opombe

Del I:

— Rubrika I.8: Regija porekla: Če je primerno, za proizvode iz ribogojstva navedite območja, kakor so določena v odločbah Komisije 2002/308/ES in 2003/634/ES. Za zamrznjene ali predelane školjke navedite proizvodno območje.

— Rubrika I.11: Kraj porekla: naziv in naslov obrata odpreme.

— Rubrika I.15: Registrska številka (železniških vagonov ali kontejnerjev in tovornjakov), številka leta (letala) ali ime (ladje). V primeru razkladanja in ponovnega nakladanja je treba zagotoviti ločene podatke.

— Rubrika I.19: uporabite ustrezne oznake HS: 03.01, 03.02, 03.03, 03.04, 03.05, 03.06, 03.07, 05.11.91, 15.04, 15.18.00, 16.03, 16.04, 16.05.

— Rubrika I.23: Označitev kontejnerja/številka pečata: samo kadar je primerno.

— Rubrika I.28: Vrsta blaga: določite, ali gre za proizvode iz ribogojstva ali proizvode s poreklom v naravi. Način obdelave: živi, ohlajeni, zamrznjeni, predelani. Proizvodni obrat: vključuje predelovalno plovilo, zamrzovalno plovilo, hladilnico, predelovalni obrat.

Del II:

— Del II.2 ni potreben za pošiljke, namenjene za prodajo na drobno, če so v skladu s predpisi o pakiranju in označevanju iz Uredbe (ES) št. 853/2004.

([1]) Neustrezno črtajte.

([2]) Ta del veterinarskega spričevala je potreben samo, če pošiljka vključuje vrste, navedene kot dovzetne za ISA in/ali EHN. Zahteva velja za izvoz v vse države članice, pri čemer bi bilo treba eno od dveh izjav ohraniti, razen če je pošiljka predvidena za nadaljnjo predelavo v odobrenem uvoznem centru.

([3]) Znane vrste, dovzetne za bolezni.

Bolezen	**Gostiteljske vrste, dovzetne za bolezen**
EHN	Navadni ostriž (Perca fluviatilis), amerikanka (Oncorhynchus mykiss),
ISA	Atlantski losos (Salmo salar), amerikanka (Oncorhynchus mykiss), postrv (Salmo trutta),
VHS	Trska (Gadus morhua), atlantski sled (Clupea harengus), postrv (Salmo trutta), kraljevski losos (Oncorhynchus tshawytscha), srebrni losos (O. kisutch), lipan (Thymallus thymallus), vahnja (Melanogrammus aeglefinus), pacifiška trska (Gadus macrocephalus), pacifiški sled (Clupea harengus pallasi), ščuka (Esox lucius), amerikanka (Oncorhynchus mykiss), brkati morski menek (Rhinonemus cimbrius), papalina (Sprattus sprattus), veliki romb (Scophthalmus maximus), ozimice (Coregonus sp.)
IHN	šarenka ali amerikanka (Oncorhynchus mykiss), vrste pacifiškega lososa [kraljevski losos (O. tshawytscha), pacifiški losos (O. nerka), keta losos (O. keta), masu losos (O. masou), rdeči losos (O. rhodurus) in srebrni losos (O. kisutch)], in atlantski losos (Salmo salar).

([4]) Vir je lahko država, območje ali posamezna ribogojnica.

([5]) Stanje brez bolezni v skladu z določbami iz prilog B ali C k Direktivi 91/67/EGS in odločbama Komisije 2001/183/EGS in 2003/466/ES. Priznava se tudi stanje brez bolezni v skladu z zadnjo izdajo Kodeksa in Priročnika OIE.

([6]) Ta del veterinarskega spričevala je potreben samo, če pošiljka vključuje vrste, navedene kot dovzetne za VHS in/ali IHN. Za odobritev pošiljke v državo članico ali območje države članice (rubriki I.9 in I.10 dela I spričevala), kjer potrjeno ni okužbe z VHS in/ali IHN ali kjer se izvaja program, s katerim se stanje brez bolezni doseže, je treba ohraniti eno od dveh izjav, razen če je pošiljka namenjena nadaljnji predelavi v odobrenem uvoznem centru.

Seznam takšnih držav članic in območij je naveden v odločbah Komisije 2002/308/ES in 2003/634/ES.

— Barva žiga in podpisa se mora razlikovati od barve drugih podatkov na spričevalu.

Uradni inšpektor

Ime (z velikimi črkami): Izobrazba in naziv:
Datum: Podpis:
Žig:

▼M1

Dodatek V k Prilogi VI

DEL A

VZOREC VETERINARSKEGA SPRIČEVALA ZA UVOZ ŽIVIH ŠKOLJK ZA PREHRANO LJUDI

DRŽAVA **Veterinarsko spričevalo Evropski uniji**

Del I: Podrobnosti odpremljene pošiljke

I.1. Pošiljatelj
Ime
Naslov
Poštna koda
Tel. št.

I.2. Referenčna številka spričevala | I.2.a.

I.3. Osrednji pristojni organ

I.4. Lokalni pristojni organ

I.5. Prejemnik
Ime
Naslov
Poštna koda
Tel. št.

I.6.

I.7. Država izvora | ISO koda | I.8. Regija izvora | Koda

I.9. Namembna država | ISO koda | I.10.

I.11. Kraj izvora/Območje nabiranja
Ime | Številka odobritve
Naslov

I.12.

I.13. Kraj natovarjanja

I.14. Datum odhoda

I.15. Prevozno sredstvo
Letalo ☐ Ladja ☐ Železniški vagon ☐
Cestno prevozno sredstvo ☐ Drugo ☐
Identifikacija:
Dokumentarne reference:

I.16. Mejna kontrolna točka vstopa v EU

I.17.

I.18. Opis blaga

I.19. Koda blaga (CN koda)
03 07

I.20. Število/količina

I.21.

I.22. Število pakiranj

I.23. Identifikacija kontejnerja/Številka zalivke

I.24. Vrsta pakiranja

I.25. Blago s spričevalom za
Za prehrano ljudi ☐

I.26.

I.27. Za uvoz ali dostop v EU ☐

I.28. Identification of the commodities

Vrsta (Znanstveno ime)	Način obdelave	Številka odobritve obratov: Proizvodni obrat	Število pakiranj	Neto masa

▼M1

DRŽAVA **Žive školjke**

Del II: Certificiranje

II.	**Potrdilo o zdravstvenem stanju**	II.a. Referenčna številka spričevala	II.b.

II.1. Javnozdravstveno potrdilo

Podpisani izjavljam, da sem seznanjen z ustreznimi določbami uredb (ES) št. 178/2002, (ES) št. 852/2004, (ES) št. 853/2004 in (ES) št. 854/2004 ter potrjujem, da so bile zgoraj opisane žive školjke proizvedene v skladu z navedenimi zahtevami in zlasti, da:

— prihajajo iz obrata (obratov), ki izvaja(jo) program na podlagi načel HACCP v skladu z Uredbo (ES) št. 852/2004,

— so bile nabrane, po potrebi ponovno nasajene, in prepeljane v skladu s poglavji I in II oddelka VII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004,

— so bile obdelane, po potrebi očiščene, in pakirane v skladu s poglavjema III in IV oddelka VII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004,

— izpolnjujejo zdravstvene standarde iz poglavja V oddelka VII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 in merila iz Uredbe (ES) št. 2073/2005 o mikrobioloških merilih za živila,

— so bile pakirane, skladiščene in prepeljane v skladu s poglavjema VI in VIII oddelka VII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004,

— so bile označene in etiketirane v skladu z oddelkom I Priloge II in poglavjem VII oddelka VII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004,

— v primeru *pectinidae*, nabranih zunaj evidentiranih proizvodnih območij, izpolnjujejo posebne zahteve iz poglavja IX oddelka VII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004,

ter

— so zadovoljivo prestale uradni nadzor iz Priloge II k Uredbi (ES) št. 854/2004.

II.2. (1) **[Veterinarsko potrdilo**

Podpisani izjavljam, da zgoraj opisane žive školjke prihajajo iz vira(2), kjer med mehkužci ni nerešenih primerov neobičajne umrljivosti, in zlasti potrjujem, da:

— (1)[(3) če izvirajo iz vrst, dovzetnih(4) za okužbo *z Bonamia exitiosa, Mikrocytos roughleyi, Marteilia sydneyi, Mikrocytos mackini, Perkinsus marinus, P. olseni/atlanticus; Haplosporidium nelsoni, H. costale* in/ali *Candidatus Xenohaliotis californiensis*:

  — (1) [prihajajo iz vira (2), za katerega velja, da ni okužen z bonamiozo (*Bonamia exitiosa* in *Mikrocytos roughleyi*), marteliozo *(Marteilia sydneyi)*, mikrocitozo *(Mikrocytos mackini)*, perkinozo (*Perkinsus marinus* in *P. olseni/atlanticus*), haplosporidiozo (*Haplosporidium nelsoni* in *H. costale*) in Witheringovim sindromom (*Candidatus Xenohaliotis californiensis*) v skladu z ustrezno zakonodajo EU ali standardom OIE (5)],

  — (1) [se odpošljejo kot nepredelani ali predelani proizvodi]],

— (1)[(6) če izvirajo iz vrst, dovzetnih (3) za okužbo z *Marteilia refringens* ali *Bonamia ostrea*:

  — (1) [prihajajo iz vira (2), za katerega velja, da ni okužen z (1) *Marteilia refringens*/(1) *Bonamia ostrea* v skladu z ustrezno zakonodajo EU ali standardom OIE (5)],

  — (1) [se odpošljejo kot nepredelani ali predelani proizvodi]],]

▼M1

Opombe

Del I:

— Rubrika I.8: Regija porekla: navedite proizvodno območje.

— Rubrika I.11: Kraj porekla: naziv in naslov obrata odpreme.

— Rubrika I.15: Registrska številka (železniških vagonov ali kontejnerjev in tovornjakov), številka leta (letala) ali ime (ladje).
V primeru razkladanja in ponovnega nakladanja je treba zagotoviti ločene podatke.

— Rubrika I.23: Označitev kontejnerja/številka pečata: samo kadar je primerno.

— Rubrika I.28: Proizvodni obrat: vključuje odpremni center in obrat za prečiščevanje.

Del II:

— Del II.2 ni potreben za pošiljke, namenjene za prodajo na drobno, če so v skladu s predpisi o pakiranju in označevanju iz Uredbe (ES) št. 853/2004.

([1]) Neustrezno prečrtajte.

([2]) Vir je lahko država, območje ali posamezna ribogojnica.

([3]) Ta zahteva velja za izvoz v vse države članice. Vendar je pomembna samo, če pošiljka vsebuje vrste, dovzetne za bonamiozo *(Bonamia exitiosa in Mikrocytos roughleyi)*, marteliozo *(Marteilia sydneyi)*, mikrocitozo *(Mikrocytos mackini)*, perkinozo *(Perkinsus marinus* in *P. olseni/atlanticus)*, haplosporidiozo *(Haplosporidium nelsoni* in *H. costale)* in Witheringov sindrom *(Candidatus Xenohaliotis californiensis)*, pri čemer je treba ohraniti eno od dveh izjav.

([4]) Znane vrste, dovzetne za bolezni

Bolezen (okužba z)	**Gostiteljske vrste, dovzetne za bolezen***
Bonamia exitiosa	*Tiostrea chilensis* in *Ostrea angasi*
Bonamia ostrea	*Ostrea edulis*
Mikrocytos roughleyi	*Saccostrea (commercialis) glomerata*
Marteilia sydneyi	*Saccostrea (commercialis) glomerata*
Marteilia refringens	*Ostrea edulis*
Mikrocytos mackini	*Crassostrea gigas, C. virginica, Ostrea edulis, O. conchaphila*
Perkinsus marinus	*Crassostrea virginica* in *C. gigas*
Perkinsus olseni/atlanticus	*Haliotis ruber; H. cyclobates, H. scalaris, H. laevigata,* *Ruditapes philippinarum* in *R. decussatus*
Haplosporidium nelsoni	*Crassostrea virginica* in *C. gigas*
Haplosporidium costale	*Crassostrea virginica*
Xenohaliotis californiensis	črno morsko uho *(Haliotis. cracherodii)*, rdeče morsko uho *(H. rufescens)*, roza morsko uho *(H. corrugata)*, zeleno morsko uho *(H. fulgens)* in belo morsko uho *(H. sorenseni)*

([5]) Stanje brez bolezni v skladu z določbami iz prilog B ali C k Direktivi 91/67/EGS in Odločbo Komisije 2002/878/EGS. Priznava se tudi stanje brez bolezni v skladu z zadnjo izdajo Kodeksa in Priročnika OIE.

([6]) Ta del veterinarskega spričevala je potreben samo, če pošiljka vključuje vrste, navedene kot dovzetne za okužbo z *Marteilia refringens* in/ali *Bonamia ostrea*. Za odobritev pošiljke v državo članico ali del države članice (rubriki I.9 in I.10 dela I spričevala), kjer potrjeno ni okužbe z *Marteilia refringens* in/ali *Bonamia ostrea* ali kjer se izvaja program, s katerim se stanje brez bolezni doseže, je treba ohraniti eno od dveh izjav. Seznam takšnih držav članic in območij je naveden v odločbah Komisije 2002/300/ES in 1994/722/EGS.

— Barva žiga in podpisa se mora razlikovati od barve drugih podatkov na spričevalu.

Uradni inšpektor

Ime (z velikimi črkami):
Datum:
Žig:

Izobrazba in naziv:
Podpis:

▼M1

DEL B

DODATNI VZOREC VETERINARSKEGA POTRDILA ZA PREDELANE ŠKOLJKE VRSTE *ACANTHOCARDIA TUBERCULATUM*

Uradni inšpektor potrjuje, da so bile predelane školjke vrste *Acanthocardia tuberculatum,* potrjene v zdravstvenem spričevalu pod referenčno št.: .....

1. nabrane na proizvodnih območjih, ki so jih pristojni organi jasno določili, nadzorovali in odobrili za namen Odločbe Komisije 2006/766/ES ([1]) in kjer je raven PSL v užitnih delih teh mehkužcev pod 300 μg za 100g;

2. prepeljane neposredno v obrat v kontejnerjih ali vozilih, ki so jih pristojni organi zapečatili.

   … .....

   … .....

   (ime in številka uradne odobritve obrata, ki so ga pristojni organi posebej pooblastili za obdelavo);

3. med prevozom v obrat opremljene z dokumentom, ki ga je izdal pristojni organ in ki dovoljuje prevoz, izkazuje naravo in vrsto proizvoda, območje izvora in namembni obrat;

4. so bile toplotno obdelane v skladu s Prilogo k Odločbi 96/77/ES;

5. ne vsebujejo takšne ravni PSL, ki se zaznava z metodo bioloških preizkusov, kakor je(so) navajalo(-a) priloženo(-a) poročilo(-a) o analizi preskusa, opravljenega na vsaki seriji pošiljke, ki jo zajema to potrdilo.

Uradni inšpektor potrjuje, da je pristojni organ preveril in potrdil, da se „lastni postopki zdravstvenega nadzora“, ki se izvajajo v obratu iz točke 2, uporabljajo izključno za toplotno obdelavo iz točke 4.

Uradni inšpektor potrjuje, da je on/ona seznanjen(-a) z določbami Odločbe 96/77/ES in da priloženo(-a) poročilo(-a) o analizi ustreza(-jo) preskusu, opravljenem na proizvodih po predelavi.

Uradni inšpektor	
Ime (z velikimi črkami): Datum: Žig:	Izobrazba in naziv: Podpis:

([1]) Glej stran 53 tega Uradnega lista.

▼M1

Dodatek VI k Prilogi VI

VZOREC VETERINARSKEGA SPRIČEVALA ZA UVOZ MEDU IN DRUGIH ČEBELARSKIH PROIZVODOV ZA PREHRANO LJUDI

DRŽAVA **Veterinarsko spričevalo Evropski uniji**

Part I: Details of dispatched consignment

I.1. Pošiljatelj
Ime
Naslov
Poštna koda
Tel. št.

I.2. Referenčna številka spričevala | I.2.a.

I.3. Osrednji pristojni organ

I.4. Lokalni pristojni organ

I.5. Prejemnik
Ime
Naslov
Poštna koda
Tel. št.

I.6.

I.7. Država izvora | ISO koda | I.8.

I.9. Namembna država | ISO koda | I.10.

I.11. Kraj izvora/Območje nabiranja
Ime
Naslov

I.12.

I.13. Kraj natovarjanja

I.14. Datum odhoda

I.15. Prevozno sredstvo
Letalo ☐ Ladja ☐ Železniški vagon ☐
Cestno prevozno sredstvo ☐ Drugo ☐
Identifikacija:
Dokumentarne reference:

I.16. Mejna kontrolna točka vstopa v EU

I.17.

I.18. Opis blaga

I.19. Koda blaga (CN koda)

I.20. Število/količina

I.21. Temperatura proizvodov
Pri prostorski temperaturi ☐ Ohlajeni ☐ Zamrznjeni ☐

I.22. Število pakiranj

I.23. Identifikacija kontejnerja/Številka zalivke

I.24. Vrsta pakiranja

I.25. Blago s spričevalom za
Za prehrano ljudi ☐

I.26.

I.27. Za uvoz ali dostop v EU ☐

I.28. Identifikacija blaga

Vrsta (Znanstveno ime)	Način obdelave	Številka odobritve obratov: Proizvodni obrat	Število pakiranj	Neto masa

▼M1

DRŽAVA **Med in čebelarski proizvodi**

Del II: Certificiranje

II. **Potrdilo o zdravstvenem stanju**	II.a. Referenčna številka spričevala	II.b.

Podpisani izjavljam, da sem seznanjen z ustreznimi določbami uredb (ES) št. 178/2002, (ES) št. 852/2004 in (ES) št. 853/2004, ter potrjujem, da so bili zgoraj opisani čebelarski proizvodi in med proizvedeni v skladu z navedenimi zahtevami in zlasti, da:

— prihajajo iz obrata (obratov), ki izvaja(jo) program na podlagi načel HACCP v skladu z Uredbo (ES) št. 852/2004,

— so bili obdelani, in, kadar je ustrezno, pripravljeni, pakirani in skladiščeni na higienski način v skladu z zahtevami Priloge II k Uredbi (ES) št. 852/2004,

ter

— so izpolnjena jamstva, ki veljajo za žive živali in živalske proizvode in ki so določena v načrtih o ostankih, predloženih v skladu z Direktivo 96/23/ES in zlasti s členom 29 Direktive.

Opombe

Del I:

— Rubrika I.11: Kraj porekla: naziv in naslov obrata odpreme.
— Rubrika I.15: Registrska številka (železniških vagonov ali kontejnerjev in tovornjakov), številka leta (letala) ali ime (ladje). V primeru razkladanja in ponovnega nakladanja je treba zagotoviti ločene podatke.
— Rubrika I.19: uporabite ustrezne oznake HS: 04.09, 04.10.
— Rubrika I.23: Označitev kontejnerja/številka pečata: samo kadar je primerno.

Del II:

— Barva žiga in podpisa se mora razlikovati od barve drugih podatkov na spričevalu.

Uradni inšpektor

Ime (z velikimi črkami): Izobrazba in naziv:
Datum: Podpis:
Žig:

▼M1

PRILOGA VIa

METODE PRESKUŠANJA SUROVEGA IN TOPLOTNO OBDELANEGA MLEKA

POGLAVJE 1

DOLOČITEV SKUPNEGA ŠTEVILA MIKROORGANIZMOV IN ŠTEVILA SOMATSKIH CELIC

1. Pri preverjanju meril iz dela III poglavja I oddelka IX Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 je treba kot referenčne metode uporabiti naslednje standarde:

   (a) EN/ISO 4833 za skupno število mikroorganizmov pri 30 °C;

   (b) ISO 13366-1 za število somatskih celic.

2. Uporaba alternativnih analiznih metod je sprejemljiva:

   (a) Za skupno število mikroorganizmov pri 30 °C, kadar so metode preverjene glede na referenčno metodo iz točke 1(a) v skladu s protokolom, določenim v standardu EN/ISO 16140, ali podobnimi mednarodno sprejetimi protokoli.

   V skladu s standardom ISO 21187 je bilo določeno zlasti pretvorbeno razmerje med alternativno metodo in referenčno metodo iz točke 1(a).

   (b) Za število somatskih celic, kadar so metode preverjene glede na referenčno metodo iz točke 1(b) v skladu s protokolom, določenim v standardu ISO 8196, in se uporabljajo v skladu s standardom ISO 13366-2 ali podobnimi mednarodno sprejetimi protokoli.

POGLAVJE II

DOLOČITEV AKTIVNOSTI ALKALNE FOSFATAZE

1. Pri določanju aktivnosti alkalne fosfataze je treba kot referenčno metodo uporabiti standard ISO 11816-1.

2. Aktivnost alkalne fosfataze je izražena kot število milienot encimskega delovanja na liter (mU/l). Enota aktivnosti alkalne fosfataze je količina encima alkalne fosfataze, ki katalizira pretvorbo 1 mikromola substrata na minuto.

3. Rezultat preskusa alkalne fosfataze je negativen, kadar izmerjena aktivnost v kravjem mleku ne presega 350 mU/l.

4. Uporaba alternativnih analiznih metod je sprejemljiva, kadar so metode preverjene glede na referenčno metodo iz točke 1 v skladu z mednarodno sprejetimi protokoli.

▼M2

PRILOGA VI b

ZAHTEVE ZA URADNI NADZOR PRI PREGLEDIH MESA

1. V tej prilogi se uporabljajo naslednje opredelitve pojmov:

   (a) „nadzorovani pogoji bivanja in integrirani sistemi proizvodnje“ je način vzreje živali, kjer živali bivajo v pogojih, ki so v skladu z merili iz Dodatka;

   (b) „mlado govedo“ je govedo obeh spolov, ki ni starejše od 8 mesecev;

   (c) „mlade ovce“ so ovce obeh spolov, ki še nimajo stalnih sekalcev in niso starejše od 12 mesecev;

   (d) „mlade koze“ so koze obeh spolov, ki niso starejše od 6 mesecev;

   (e) „čreda“ je žival ali skupina živali, ki bivajo na gospodarstvu kot epidemiološka enota; če je na gospodarstvu več čred, vsaka od njih predstavlja ločeno epidemiološko enoto;

   (f) „gospodarstvo“ pomeni kakršen koli obrat, objekt ali v primeru kmetije na prostem kateri koli kraj na območju iste države članice, na katerem živali bivajo, se gojijo ali oskrbujejo;

   (g) „obrat, ki izvaja diskontinuirano klanje ali obdelavo divjadi“ je klavnica ali obrat za obdelavo divjačine, ki ga na podlagi analize tveganj določi pristojni organ in v katerem se zakol ali obdelava divjadi ne izvaja cel delovni dan ali v zaporednih delovnih dnevih.

2. *Post mortem* pregledi v obratih, ki diskontinuirano izvajajo zakol ali obdelavo divjačine.

   (a) V skladu s točko 2(b) poglavja II oddelka III Priloge I k Uredbi (ES) št. 854/2004 lahko pristojni organ določi, da ni potrebno, da je uradni veterinar prisoten ves čas post mortem pregleda, če so izpolnjeni naslednji pogoji:

      (i) zadevni obrat je obrat, ki občasno izvaja zakol ali obdelavo divjačine in ima zadostne zmogljivosti, da lahko shrani meso s spremembami, dokler uradni veterinar ne opravi končni *post mortem* pregled;

      (ii) uradni preglednik opravlja *post mortem* pregled;

      (iii) uradni veterinar obišče obrat vsaj enkrat v dnevu, ko se izvaja zakol ali se je zakol izvajal;

      (iv) pristojni organ je vzpostavil postopek za redno oceno dela uradnih preglednikov v teh obratih, vključno s:

         — spremljanjem dela posameznika,

         — pregledom dokumentacije v zvezi z ugotovitvami pregleda in primerjavo z ustreznimi trupi,

         — pregledom trupov v hladilnicah.

   (b) Pri analizi tveganj, ki jo opravi pristojni organ, kot je navedeno v točki 1(g), za določitev obratov, ki se jim lahko odobri odstopanja iz točke 2(a) in ki jo opravi pristojni organ v skladu s točko 1(g), je treba upoštevati vsaj naslednje elemente:

      (i) število zaklanih ali obdelanih živali na uro ali na dan;

      (ii) vrsto in kategorijo zaklanih ali obdelanih živali;

      (iii) promet obrata;

      (iv) preteklo izvajanje postopkov v zvezi z zakolom ali obdelavo;

      (v) učinkovitost kakršnih koli dodatnih ukrepov v prehranjevalni verigi za oskrbo živali za zakol, sprejetih za zagotavljanje varnosti živil;

      (vi) učinkovitost sistema v uporabi, ki temelji na HACCP (načelih analize tveganj in kritičnih kontrolnih točk);

      (vii) revizijski zapisi;

      (viii) pretekla poročila pristojnega organa o opravljenih *ante* in *post mortem* pregledih;

▼M2

3. Zahteve za pregled mesa, ki se na podlagi tveganja opravi brez zarezovanja.

(a) V skladu s točko 2 dela B poglavja IV oddelka IV Priloge I k Uredbi (ES) št. 854/2004 lahko pristojni organ omeji postopke *post mortem* pregleda prašičev pitancev na vizualni pregled, če so izpolnjeni naslednji pogoji:

(i) nosilec živilske dejavnosti zagotavlja, da živali bivajo v nadzorovanih pogojih bivanja in integriranih sistemih proizvodnje, kakor je določeno v Dodatku k tej Prilogi;

(ii) za nosilca živilske dejavnosti se ne uporabljajo prehodne določbe glede podatkov o prehranjevalni verigi, kakor je določeno v členu 8 Uredbe Komisije (ES) št. 2076/2005;

(iii) pristojni organ izvaja ali odredi izvajanje rednega serološkega in/ali mikrobiološkega spremljanja izbranega števila živali na podlagi analize tveganja glede dejavnikov tveganja za varnost živil, ki so prisotni v živih živalih in pomembni na ravni kmetijskega gospodarstva.

(b) Z odstopanjem od posebnih zahtev poglavij I in II oddelka IV Priloge I k Uredbi (ES) št. 854/2004 se lahko postopki *post mortem* pregleda mladega goveda, mladih ovc in mladih koz omejijo le na vizualni pregled z omejeno palpacijo, če so izpolnjeni naslednji pogoji:

(i) nosilec živilske dejavnosti zagotavlja, da mlado govedo biva v nadzorovanih pogojih bivanja in integriranih sistemih proizvodnje, kakor je določeno v Dodatku k tej prilogi;

(ii) nosilec živilske dejavnosti zagotavlja, da je mlado govedo rejeno v čredi, ki je uradno prosta goveje tuberkuloze;

(iii) za nosilce živilske dejavnosti se ne uporabljajo prehodne določbe v zvezi z podatki o prehranjevalni verigi, kakor je določeno v členu 8 Uredbe (ES) št. 2076/2005;

(iv) pristojni organ izvaja ali odredi izvajanje rednega serološkega in/ali mikrobiološkega spremljanja izbranega števila živali na podlagi analize tveganja glede dejavnikov tveganja za varnost živil, ki so prisotni v živih živalih in pomembni na ravni kmetijskega gospodarstva;

(v) *post mortem* pregled mladega goveda vedno vključuje palpacijo retrofaringealnih, bronhialnih in mediastinalnih bezgavk.

(c) Če se odkrijejo kakršne koli spremembe, se pri trupu in drobovini opravi celoten *post mortem* pregled, kakor je določeno v poglavjih I in II oddelka IV Priloge I k Uredbi (ES) št. 854/2004. Vendar lahko pristojni organ na podlagi analize tveganj določi, da ni potrebno opraviti celotnega post mortem pregleda mesa z določenimi manjšimi spremembami, ki jih opredeli pristojni organ in ki ne predstavljajo tveganja za zdravje živali ali ljudi.

(d) Mlado govedo, mlade ovce, mlade koze in odstavljeni prašiči, ki ne gredo neposredno s kmetijskega gospodarstva rojstva v klavnico, se lahko pred odpremo v klavnico enkrat premaknejo na drugo kmetijsko gospodarstvo (za rejo ali pitanje). V takih primerih:

(i) se med kmetijskim gospodarstvom izvora in kmetijskim gospodarstvom za rejo ali pitanje kakor tudi med temi kmetijskimi gospodarstvi in klavnico lahko za mlado govedo, jagnjeta in kozliče uporabi nadzorovane zbirne centre;

(ii) mora biti zagotovljena sledljivost na ravni posamezne živali ali serije živali.

4. Dodatni zahtevi za *post mortem* preglede kopitarjev.

(a) Sveže meso kopitarjev, rejenih v državah, ki niso proste smrkavosti v skladu s členom 2.5.8.2. Kodeksa o zdravstvenem varstvu kopenskih živali Svetovne organizacije za zdravje živali, se ne sme dajati v promet, razen če takšno meso izvira od kopitarjev, ki so bili pregledani za smrkavost v skladu s točko D poglavja IX oddelka IV Priloge I k Uredbi (ES) št. 854/2004.

(b) Sveže meso kopitarjev, pri katerih je bila diagnosticirana smrkavost, se označi kot neustrezno za prehrano ljudi, kakor je določeno v točki D poglavja IX oddelka IV Priloge I k Uredbi (ES) št. 854/2004.

▼M2

Dodatek k Prilogi VI b

V tem dodatku „nadzorovani pogoji bivanja in integrirani sistemi proizvodnje“ pomenijo, da mora nosilec živilske dejavnosti izpolnjevati naslednja merila:

(a) vsa krma je bila proizvedena v obratu, ki proizvaja krmo v skladu s predpisi iz členov 4 in 5 Uredbe Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 183/2005 ([1]); kadar se za krmo za živali uporabi krma bogata z vlakninami ali poljščine, se ti ustrezno obdelajo in kadar je možno, posušijo in/ali peletirajo;

(b) če je le možno, se uporablja sistem „all-in/all-out“. Kadar se v čredo doda nove živali, se jih osami tako dolgo, kolikor zahteva veterinarska služba, da se prepreči vnos bolezni;

(c) nobena žival nima dostopa do zunanjih objektov, razen če nosilec živilske dejavnosti z analizo tveganja dokaže pristojnemu organu, da časovno obdobje, objekti in okoliščine dostopa ne predstavljajo tveganja za vnos bolezni v čredo;

(d) na voljo so podrobne informacije o živalih od rojstva do zakola in pogoji ravnanja z njimi v skladu z oddelkom III Priloge II k Uredbi (ES) št. 853/2004;

(e) če se za živali uporablja nastilj, se bolezen ali vnos bolezni preprečuje z ustrezno obdelavo nastilja;

(f) osebje kmetijskega gospodarstva mora upoštevati splošne higienske določbe iz Priloge I k Uredbi (ES) št. 852/2004;

(g) uporabljajo se postopki, s katerimi se nadzira dostop do prostorov, kjer bivajo živali;

(h) gospodarstvo nima objektov za turiste ali kampiranje, razen če nosilec živilske dejavnosti z analizo tveganja dokaže pristojnemu organu, da so objekti primerno ločeni od objektov za rejo živali in da posreden in neposreden stik ljudi z živalmi ni mogoč.

(i) živali nimajo dostopa do odlagališča odpadkov ali odpadkov z gospodarstva;

(j) izvaja se zatiranje in nadzor škodljivcev;

(k) silaže se ne uporablja za krmljenje, razen če nosilec živilske dejavnosti z analizo tveganja pristojnemu organu dokaže, da krma ne predstavlja tveganja za živali;

(l) odpadnih vod in usedlin iz komunalnih čistilnih naprav se ne sprošča na področje, do katerega imajo dostop živali ali se uporablja za pridelavo poljščin za krmo, razen če se jih ne obravnava ustrezno, kar potrdi pristojni organ.

([1]) UL L 35, 8.2.2005, str. 1.

▼B

PRILOGA VII

SPREMEMBE UREDBE (ES) št. 853/2004

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

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

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

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

   (b) Točka 8 se nadomesti z naslednjim besedilom:

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

2. Priloga III se spremeni:

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

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

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

   „POGLAVJE VII: SREDSTVA ZA ZADRŽEVANJE VODE

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

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

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

   (d) Oddelek IX se spremeni:

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

   „(e) da se kopeli ali spreji za seske uporabljajo samo po odobritvi ali registraciji v skladu s postopki iz Direktive Evropskega parlamenta in Sveta 98/8/ES z dne 16. februarja 1998 o dajanju biocidnih pripravkov v promet (*).“

   _____

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

   (ii) Točka 1 v poglavju II(II) se nadomesti z naslednjim besedilom:

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

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

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

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

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

▼B

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

(b) Kratkotrajna sterilizacija (postopek UHT) se izvaja z obdelavo:

(i) ki vključuje stalen dotok toplote pri visoki temperaturi za kratek čas (ne manj kot 135 °C v kombinaciji z ustreznim časom zadrževanja), tako da v obdelanem proizvodu, ki se hrani v aseptični zaprti embalaži pri sobni temperaturi, ni mikroorganizmov ali spor, sposobnih preživetja, ki bi se lahko razmnoževali; in

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

(e) Poglavje II oddelka X se spremeni:

(i) Točka 5 v delu III se zamenja z naslednjo:

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

(ii) Točka 2 v delu V se zamenja z naslednjo:

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

(f) V oddelku XIV se doda naslednje poglavje V:

„POGLAVJE V: OZNAČEVANJE

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

▼B

PRILOGA VIII

SPREMEMBE UREDBE (ES) št. 854/2004

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

1. Poglavje III(3) v oddelku I Priloge I se spremeni:

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

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

   (b) Točka (c) se nadomesti z naslednjo:

   „(c) Kadar se uporablja v klavnici v Skupnosti, mora oznaka vsebovati kratico CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB ali WE.“

2. V poglavju II(A) Priloge II se točki 4 in 5 nadomestita z naslednjima:

   „4. Pristojni organ lahko med območja razreda B uvrsti območja, na katerih se lahko nabirajo žive školjke, vendar se lahko dajo v promet za prehrano ljudi šele po obdelavi v centru za prečiščevanje ali po ponovni nasaditvi, tako da izpolnjujejo zdravstvene standarde iz odstavka 3. Žive školjke s teh območij ne smejo presegati 4 600 *E.coli* na 100 g mesa in tekočine. Referenčna metoda za to analizo je preskus MPN s petimi epruvetami in trojnim redčenjem, opredeljen v standardu ISO 16649-3. Alternativne metode se lahko uporabljajo, če so potrjene glede na to referenčno metodo v skladu z merili v EN/ISO 16140.

   5. Pristojni organ lahko med območja razreda C uvrsti območja, na katerih se lahko nabirajo žive školjke, vendar se lahko dajo v promet šele po ponovni nasaditvi za dolgo obdobje, tako da izpolnjujejo zdravstvene standarde iz odstavka 3. Žive školjke s teh območij ne smejo presegati 46 000 *E.coli* na 100 g mesa in tekočine. Referenčna metoda za to analizo je preskus MPN s petimi epruvetami in trojnim redčenjem, opredeljen v standardu ISO 16649-3. Alternativne metode se lahko uporabljajo, če so potrjene glede na to referenčno metodo v skladu z merili v EN/ISO 16140.“

3. Točka 1 v poglavju II(G) Priloge III, se nadomesti z naslednjo:

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